



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

EVA MIRANDA GUIMARÃES

**AQUISIÇÃO DE PRODUTOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR
PELO RESTAURANTE INSTITUCIONAL DO IFPI *CAMPUS* SÃO RAIMUNDO
NONATO**

SÃO RAIMUNDO NONATO
2023

EVA MIRANDA GUIMARÃES

AQUISIÇÃO DE PRODUTOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR
PELO RESTAURANTE INSTITUCIONAL DO IFPI *CAMPUS* SÃO RAIMUNDO
NONATO

Trabalho de conclusão de curso (monografia) apresentado como exigência parcial para a obtenção do diploma do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, *Campus* São Raimundo Nonato.

Orientador(a): Profa. Ma. Jéssica Pinheiro Mendes Sampaio

SÃO RAIMUNDO NONATO

2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD

Guimarães, Eva Miranda

G963a Aquisição de produtos provenientes da agricultura familiar pelo restaurante institucional do IFPI campus São Raimundo Nonato / Eva Miranda Guimarães. - 2023.
33 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, 2023.

Orientadora : Profa Ma. Jéssica Pinheiro Mendes Sampaio.

1. Alimentação Escolar. 2. Agricultura Familiar. 3. Produção Orgânica.

I.Título.

CDD - 641.5

Elaborado por Josué de Moura Costa CRB 3/1130

EVA MIRANDA GUIMARÃES

AQUISIÇÃO DE PRODUTOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR
PELO RESTAURANTE INSTITUCIONAL DO IFPI *CAMPUS* SÃO RAIMUNDO
NONATO

Trabalho de conclusão de curso (monografia)
apresentado como exigência parcial para a
obtenção do diploma do Curso de Tecnologia em
Gastronomia do Instituto Federal de Educação,
Ciência e Tecnologia do Piauí, *Campus* São
Raimundo Nonato.

Orientador(a): Profa. Ma. Jéssica Pinheiro Mendes
Sampaio

Aprovada em: 27/02/2023.

BANCA EXAMINADORA

Profa. Ma. Jéssica Pinheiro Mendes Sampaio
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Profa. Ma. Gerlane Dantas da Silva
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Profa. Ma. Daila Leite Chaves Bezerra
Universidade Federal do Piauí (UFPI)

AGRADECIMENTOS

Agradeço,

Primeiramente á Deus todo poderoso por esta sempre comigo me guiando e tornando possível a realização dos meus objetivos de vida.

À minha família pelo carinho e apoio as minhas escolhas.

À minha orientadora Jessica Pinheiro Mendes Sampaio cuja dedicação, paciência, conhecimento, experiência, tornou possível o desenvolvimento desse trabalho.

E a todos os atores que direto ou indiretamente contribuíram de alguma forma para a conclusão desta pesquisa.

Ao IFPI pela oportunidade de me prover novos conhecimentos, aprendizados e experiências junto aos profissionais da instituição.

E por fim, a nutricionista do restaurante institucional IFPI/SRN pela colaboração e generosidade em compartilhar informações que aprimoraram este estudo.

RESUMO

A legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) desde 2009, com a promulgação da Lei nº 11.947 e da Resolução nº 38 regularizar a sua vinculação com a agricultura familiar ao estabelecer que no mínimo 30% dos recursos financeiros repassados aos estados e municípios sejam utilizados na compra de produtos diretamente desse setor. Nesta perspectiva, o objetivo deste estudo é caracterizar a utilização de produtos provenientes da agricultura familiar no Restaurante Institucional do IFPI, *Campus* São Raimundo Nonato. Por meio de um estudo transversal, exploratório e descritivo através de análise documental e entrevista com o responsável técnico do setor. Constatou-se que a instituição iniciou a compra de alimentos da agricultura familiar para o PNAE em 2017, desde então, o *Campus* aplica na íntegra este percentual previsto em Lei indicando experiência exitosa em relação aquisição produtos da agricultura familiar promovendo benefícios para alimentação escolar quanto para às famílias de agricultores fornecedores. Verificou-se que nas compras, predominam produtos vegetais *in natura* com certificado de produção orgânica ou com baixo grau de processamento, contribuindo para uma alimentação adequada e saudável, beneficiando escolares e agricultores familiares.

Palavras Chaves: alimentação escolar; agricultura familiar; produção orgânica.

ABSTRACT

The legislation of the National School Food Program (PNAE) since 2009, with the enactment of Law N° 11947 and Resolution N° 38 regularize its linkage with family farming by establishing that at least 30% of financial resources passed to states and municipalities are used in the purchase of products directly from this sector. From this perspective, the objective of this study is to characterize the use of products from family farming in the Institutional Restaurant of IFPI, *Campus* São Raimundo Nonato. Through a cross-sectional, exploratory and descriptive study through document analysis and interview with the technical manager of the sector. It was found that the institution began purchasing food from family farming for the PNAE in 2017, since then, the Campus applies in full this percentage provided by law indicating successful experience in relation to acquisition of family farming products promoting benefits for school meals as for the families of supplying farmers. It was found that in purchases, predominantly fresh plant products with organic production certificate or low processing degree, contributing to an adequate and healthy diet, benefiting schoolchildren and family farmers.

Keywords: school food; family farming; organic production.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	8
2	REVISÃO DE LITERATURA.....	10
2.1	ALIMENTAÇÃO COMO UM DIREITO CONSTITUCIONAL.....	10
2.2	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.....	11
2.3	AGRICULTURA FAMILIAR.....	14
3	METODOLOGIA.....	17
3.1	CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA.....	17
3.2	POPULAÇÃO DE ESTUDO E DEFINIÇÃO DA AMOSTA.....	17
3.3	MÉTODOS.....	18
3.4	ANÁLISES DE DADOS E ASPECTOS ÉTICOS.....	18
4	RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	19
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	30
	REFERÊNCIAS.....	31

1 INTRODUÇÃO

A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico, e de acordo com a Constituição Brasileira de 1988 é obrigação do Estado proporcionar condições para a garantia desse direito. Nesse contexto a alimentação escolar é considerada uma das estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), assegurando o direito dos estudantes da educação básica através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o maior e mais antigo programa sobre o tema em vigor no Brasil (MALAGUTI, 2015).

O PNAE é uma das políticas alimentares mais antigas. Quando criado por volta de 1930, por influência de um grupo de nutrólogos sociais, tinha caráter predominantemente assistencialista, priorizando a compra centralizada de alimentos formulados e industrializados, adquiridos de um conjunto selecionado de empresas, por meio de licitação pública e distribuídos para todo o território nacional (TRICHES, 2015) Atualmente tem como objetivo contribuir para a alimentação dos alunos, em aspectos como nutrição, aprendizagem, crescimento, rendimento escolar, desenvolvimento biopsicossocial e a formação de práticas alimentares saudáveis. Ao longo do tempo apresentou significativa evolução, ao destaca a descentralização financeira do PNAE, passando a transferir recursos financeiros federais para estados, municípios e escolas. E por meio da Lei nº 8.913/94 a criação dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), órgão colegiado de caráter fiscalizador fundamental na execução do PNAE.

Em 2009, integrado a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), que visa efetivar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), o programa sofreu mudanças no processo de aquisição dos gêneros alimentícios, passou a apoiar o desenvolvimento local sustentável, com incentivos para a aquisição de alimentos produzidos em âmbito local, que respeitassem os hábitos alimentares regionais e saudáveis, diferente do início quando o processo era centralizado, executado por um órgão central responsável por todas suas etapas, desde a elaboração do cardápio, compras de alimentos, efetuado por licitação pública, e distribuídos para todo o território nacional, não considerando os aspectos culturais locais (PEDRAZA, et al., 2018; PEIXINHO, 2013; TRICHES, BARBOSA; SILVESTRI, 2016).

De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, a alimentação adequada deve ser dentre outras características, referenciada pela cultura alimentar e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis. O que vem ao encontro das

normas do PNAE em apoiar padrões de produção, abastecimento, comercialização, distribuição e de consumo de alimentos da agricultura familiar. Embasado pela a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que determina no mínimo 30% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal, deve ser utilizado na compra desses gêneros, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e quilombolas, objetivando a melhoria da qualidade nutricional da alimentação escolar e o fortalecimento da produção local (BACCARIN et al., 2017; BRASIL, 2009; BRASIL, 2014).

Para Gomes et al., (2018), a obrigatoriedade de aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar levou o PNAE a ser reconhecido mundialmente como uma política de SAN estratégica para a garantia do DHAA, sustentabilidade e o desenvolvimento local. No entanto, estudos anteriores relatam dificuldades no processo de vendas para o PNAE fazendo como que alguns municípios a aquisição mínima de 30% da agricultura familiar não se efetiva (GREGOLIN et al., 2017).

Desta forma, dada a importância da agricultura familiar e o grande potencial de enriquecer a alimentação escolar por proporcionar alimentos *in natura* e com vínculos regionais, levantou-se a questão: a agricultura familiar tem promovido transformações na alimentação escolar no Instituto Federal de Educação Ciências e Tecnologia (IFPI), *Campus* São Raimundo Nonato?

O presente estudo buscou caracterizar a utilização dos alimentos provenientes da agricultura familiar no Restaurante Institucional do IFPI, *Campus* São Raimundo Nonato, como também os critérios utilizados para seleção dos agricultores e o percentual de recursos do PNAE utilizados na compra desses alimentos.

Sua importância justifica-se por envolver o PNAE, um dos maiores programas de alimentação escolar do mundo e evidencia um dos eixos da segurança alimentar ao destacar a aquisição de alimentos *in natura*, principalmente os orgânicos, no cardápio da alimentação escolar, visto que esses alimentos promovem saúde ao público atendido.

2 REVISÃO DE LITERATURA

A alimentação e nutrição são fatores determinantes e condicionantes de saúde da população (BRASIL, 1990) e tornou-se um direito social apenas a partir de uma emenda constitucional em 2010 (BRASIL, 2010)

2.1 ALIMENTAÇÃO COMO UM DIREITO CONSTITUCIONAL

Um dos direitos fundamentais da humanidade é o direito humano à alimentação adequada e saudável, sendo contemplado no artigo 25 da Declaração dos Direitos Humanos de 1948, da qual o Brasil é signatário. Sua definição foi ampliada em outros dispositivos do Direito Internacional, como o artigo 11 do Pacto de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais e o Comentário Geral nº 12 da ONU. No Brasil, resultante de amplo processo de mobilização social, foi aprovada, em 2010, a Emenda Constitucional nº 64, que incluiu a alimentação dentre os direitos sociais assegurados no artigo 6º da Constituição Federal (DIEESE, 2020).

E quando se refere à alimentação é necessário que esse direito seja avaliado e contemplado em todos os seus aspectos. Nesse sentido, o Guia Alimentar para a População Brasileira afirma que:

A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico, que envolve a garantia do acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar em acordo com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis. (BRASIL, 2014, p.8)

O direito à alimentação adequada se viabiliza por meio de políticas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), que no Brasil se tornou lei em 2006 (Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – Losan – Lei nº 11.346, de 15 setembro de 2006), por consequência criando o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan), que tem como objetivos formular e implementar políticas públicas e planos de segurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2006).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é considerado um mecanismo de garantia de segurança alimentar que vigora desde a década de 50 e visa a suprir em parte as necessidades nutricionais dos alunos matriculados em escolas públicas e entidades filantrópicas durante o período em que estão na escola, além de promover ações de educação alimentar nutricional aos estudantes. Como política pública, o PNAE deve amparar todos os estudantes, não ignorando qualquer necessidade especial que possa ser relacionada à alimentação, sem constrangimento ou discriminação (BRASIL, 2013).

No âmbito do governo federal, o PNAE destaca-se como o programa que mais repassa recursos a estados, Distrito Federal, municípios e escolas federais, com a finalidade de permitir o desenvolvimento de ações, sendo gerido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação (MEC). Cabe à sociedade fiscalizar e acompanhar o PNAE por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), também pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo Ministério Público. (BRASIL, 2009).

2.2 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

De acordo com Nascimento et al.(2016), a alimentação escolar representa uma relação direta com a qualidade de vida do aluno e tem influência de forma determinante no seu rendimento escolar por propiciar condições que favorecem a capacidade de concentração e, conseqüentemente, da aprendizagem. A alimentação e nutrição são fatores importantes na promoção da saúde, principalmente para crianças e adolescentes, contribuindo para que seu potencial de crescimento e desenvolvimento sejam alcançados (VANNUCCHI, 2011).

Desta forma, uma refeição nutritiva favorece uma melhor atividade cerebral, o que consolida a afirmativa de que a má nutrição é um dos fatores que impactam negativamente no desempenho escolar dos estudantes (CAVASSIN; PINHO, 2013).

Como preconizado no artigo 208, inciso VII da Constituição Federal/88:

O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de: [...] atendimento ao educando, no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, **alimentação** e assistência à saúde. (BRASIL, 1988)

Logo, é responsabilidade do Estado garantir que a escola seja um ambiente que propicia a convivência, formação de crianças e jovens e a interação social, além de tornar-se um local para a promoção de ações que conduzem à alimentação saudável durante a permanência das crianças e adolescentes nesse espaço de aprendizagem. Hábitos alimentares e os alimentos, em si, retratam o meio ambiente e a realidade social em que os indivíduos vivem, dessa forma, a alimentação além da sua função biológica, deve ser compreendida nas dimensões sociais, culturais, econômicas, ambientais, religiosas, emocionais, psicológicas e outras (OLIVEIRA, 2012).

Desse modo, o objetivo do PNAE é contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, rendimento escolar dos alunos, conduzido conforme estratégias de educação alimentar e nutricional desenvolvendo atividades educativas e tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que levem os alunos a hábitos alimentares saudáveis (BRASIL, 2010).

Uma alimentação adequada e saudável precisa ser adequada aos aspectos biológicos dos indivíduos, livre de contaminantes, organismos geneticamente modificados, produzida de forma ambientalmente sustentável. E com esse intuito, o PNAE prioriza a oferta de alimentos de produção local, de forma sustentável e orgânica, utilizando alimentos *in natura*, com baixo nível de processamento e limitando o uso de produtos com baixo valor nutricional (REAL; SCHENEIDER, 2011).

De acordo com os princípios da Lei 8.913/94, o PNAE funciona de forma descentralizada, dessa forma permite uma maior regularização no fornecimento das refeições, com melhorias na qualidade, estimulando a economia local e regional, reduzir custos e atendendo aos hábitos alimentares dos estudantes. Desde então, os recursos financeiros são transferidos do governo federal para as Secretarias Estaduais de Educação, ao Distrito Federal e aos municípios, aos quais compete a responsabilidade de aquisição de produtos alimentares regionalizados, com respeito aos hábitos e à vocação agrícola local (FNDE, 2020).

Os cardápios devem ser elaborados por Nutricionista habilitado, a partir de alimentos apropriados, variados, nutritivos e que atendam à vocação agrícola disponível e cultural do local. Precisam ser adaptados para atender aos estudantes com necessidades alimentares especiais e planejados para atender as necessidades nutricionais estabelecidas na Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020. Observando-se a aceitabilidade dos alimentos pelos estudantes, pois é um aspecto determinante da qualidade do serviço

prestado pelas escolas em relação ao fornecimento da alimentação escolar (BRASIL, 2020).

Do valor repassado a Estados, Municípios e Distrito Federal, no mínimo 30% deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, sendo a aquisição da agricultura familiar para a alimentação escolar regulamentada pela Resolução CD/ FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, (atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 2 de abril de 2015) (DIEESE, 2020).

Em 2019, por meio do repasse de R\$ 4 bilhões a 147,7 mil escolas, o PNAE atingiu um universo de 40,2 milhões de alunos da educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias (conveniadas com o poder público). Considerando-se a efetivação da compra mínima de 30% de produtos advindos da agricultura familiar, o montante repassado em 2019 a esses produtores, que abrange mais de 3,89 milhões de famílias e (10,1 milhões de ocupados), seria de aproximadamente R\$ 1,2 bilhão. Os números evidenciam a importância e a grandeza do PNAE para segurança alimentar e nutricional devido à quantidade de beneficiados direta e indiretamente com esse programa. E também desse modo valorizar os trabalhadores do campo, por vezes desprovidos até mesmo do acesso à propriedade da terra e desenvolvendo suas atividades com baixo acesso às tecnologias (COSTA; VIANA, 2021; DIEESE, 2020).

O incentivo à agricultura familiar é considerado uma estratégia de desenvolvimento regional sustentável, sendo priorizados, sempre que possível, os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos. Os alimentos orgânicos são provenientes de sistemas de produção agrícola que visam manejar de forma equilibrada, o solo e os demais recursos naturais como água, vegetais, animais, macro e microrganismos, procurando minimizar os impactos ambientais dessa atividade graças a eliminação de uso de agrotóxicos e de quaisquer adubos minerais de alta solubilidade nas práticas agrícolas, conservando os em longo prazo e mantendo a harmonia desses elementos entre si e com seres humanos (ORMOND et al., 2002). Com tudo o sistema agroecológicos além de preservar o meio ambiente, promove autonomia individual e coletivo do agricultor, definido por um “modo de produção quimicamente inócuo e pela preocupação com a saúde dos agricultores,

configurando-se como uma prática que produz qualidade de vida para os dois elos da cadeia, o agricultor e o consumidor” (AZEVEDO; PELICONI, 2012).

Dessa forma, os alimentos produzidos em sistemas orgânicos podem contribuir para a promoção e a preservação da saúde, considerando que não são contaminados com defensivos químicos, tendem a ser mais saborosos, contêm níveis mais elevados de nutrientes e compostos fenólicos.

2.3 AGRICULTURA FAMILIAR

A agricultura familiar caracteriza-se como aquela que detém terras produtíveis com no máximo 04 (quatro) módulos fiscais, sendo esta uma unidade de medida agrária variável entre os municípios. A mão de obra predominante no estabelecimento rural deve ser de membros da família que também realizam a gestão da produção, sendo a renda familiar proveniente das atividades rurais desenvolvidas. Outra característica fundamental é que os membros da família vivem na unidade produtiva (IBGE, 2006).

No Brasil, a agricultura familiar classifica-se como os pequenos e médios agricultores, que representam a grande maioria dos produtores rurais do país, produzindo boa parte dos alimentos básicos para o consumo, porém a Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais abrangem os silvicultores, aquicultores, extrativistas, comunidades indígenas e remanescentes de áreas quilombolas (BRASIL, 2006).

Durante muito tempo a agricultura familiar foi vista como uma atividade de baixa renda, caracterizada como uma pequena produção ou agricultura de subsistência. Essa visão começa a ser mudada a partir da década de 1980 que foi marcada pela pauta de discussão governamental inserida na elaboração de uma proposta de lei agrícola, com crédito destinado especificamente à agricultura familiar. Porém, tal incentivo só se tornou realidade na década de 1990, quando o Ministério da Agricultura e do Abastecimento (MAPA) criou o Programa de Valorização da Pequena Produção Rural (PROVAP), que serviu de base para a criação do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) anos depois (BRASIL, 2006; TURPIN, 2009).

O PRONAF foi um marco na caracterização do meio rural, pois o surgimento deste programa representa o reconhecimento e a legitimação do Estado, em relação a uma nova categoria social os agricultores familiares. Em 2003 com a crescente discussão sobre a garantia do direito humano à alimentação adequada (DHAA) e efetivação da

segurança alimentar no Brasil, criou-se o Programa Fome Zero (PFZ), que tem como um de seus eixos, o fortalecimento da agricultura familiar, constituindo-se como um novo marco para os programas de incentivo à agricultura familiar (BRASIL, 2012).

Neste sentido, estabeleceu-se o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) com base na Lei nº 10.696 em 2003. O PAA foi criado com o objetivo de garantir aos indivíduos em insegurança alimentar e nutricional, o acesso aos alimentos em quantidade e regularidade, garantindo a compra de alimentos e produtos provenientes da produção familiar para distribuição em escolas, entidades filantrópicas, abastecimento dos bancos de alimentos e restaurantes populares (BRASIL, 2003). Também objetivando favorecer a SAN, com vistas a garantir aos agricultores familiares o armazenamento de seus produtos para posterior comercialização a um preço justo (ALMEIDA; FERRANTE; PAULILIO, 2010; SOARES, 2011).

Por consequência, em janeiro de 2009 foi aprovada a Medida Provisória nº455 que estabeleceu uma legislação para o atendimento à alimentação escolar, convertida na Lei nº11.947 que foi regulamentada pela Resolução nº 38/2009 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Logo depois, o PNAE passou a contemplar as alterações da nova legislação e as normas para seu cumprimento. O Brasil foi o primeiro país da América Latina a aprovar uma lei de alimentação escolar e a institucionalizar as compras diretas da agricultura familiar tendo como elemento fundamental uma modalidade de compras dirigida especificamente aos agricultores familiares - a chamada pública - na qual a compra pode ser efetuada dispensando procedimento licitatório tradicional, simplificando assim, o acesso dos agricultores a um programa institucional desde que os preços sejam compatíveis com os do mercado local e seus produtos atendam às exigências de qualidade (BRASIL, 2009).

Conforme a Resolução n. 4/2015 do FNDE:

A chamada pública é o procedimento administrativo voltado à seleção proposta específica para a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e/ou empreendedores rurais ou suas organizações. É um instrumento firmado no âmbito das estratégias de compras públicas sustentáveis, que assegura o cumprimento dos princípios constitucionais da administração pública, ao passo que permite a veiculação de diretrizes governamentais importantes, relacionadas ao desenvolvimento sustentável, ao apoio à inclusão social e produtiva local e à promoção da segurança alimentar e nutricional. Assim, apresenta maior possibilidade de atender às especificidades necessárias à aquisição da agricultura familiar, desde que respeitadas as normas do programa (BRASIL, 2015).

A compra institucional da agricultura familiar vem reconhecer uma forma de produção de alimentos que atende às demandas nutricionais da população e garante a evolução social e econômica dos agricultores familiares, a partir de formas alternativas de produção, e comercialização de alimentos, que aproxima a relação entre produtores e consumidores, fortalece as relações sociais, valoriza a diversidade produtiva e que atende às necessidades das instituições públicas, possibilita o acesso a alimentos saudáveis e de qualidade para os estudantes, na perspectiva da promoção da segurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2016)

Segundo Nascimento et al. (2019) a vinculação do PNAE à agricultura familiar promove o desenvolvimento local de maneira sustentável por prioriza compras de produtos diversificados, orgânicos ou agroecológicos, e que sejam produzidos município onde está localizada a escola, ou na mesma região, em especial nos assentamentos rurais e comunidades indígenas e quilombola. Além de ser umas das estratégias de segurança alimentar e nutricional que visam otimizar e articular programas, políticas e recursos públicos para combater as várias manifestações de insegurança alimentar e nutricional e, também, por intermédio de compras institucionais contribui para a inclusão de agricultores familiares nos mercados agrícolas, com isso possibilita a inclusão sócioprodutiva e incentivo econômico.

Sidaner, Balaban e Burlandy (2012), identificam o PNAE como um exemplo mundial, pois vem redesenhando a abordagem da segurança alimentar e nutricional, uma vez que conseguiu integrar a política pública, a educação, a agricultura, a saúde e a proteção social, para promover o acesso à alimentação escolar proveniente da agricultura familiar. Desta forma o PNAE torna-se referência de programa de alimentação escolar principalmente para os países da América Latina.

3 METODOLOGIA

Este trabalho apresenta uma abordagem qualitativa, tendo como base dados bibliográficos, documentos oficiais, legislações e informações coletadas com a nutricionista, responsável técnico pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no restaurante institucional do IFPI/CASRN. A metodologia da pesquisa, está descrita detalhando as etapas utilizados para alcançar os objetivos propostos.

3.1 CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA

Trata-se de um estudo transversal, exploratório e descritivo, pois buscou caracterizar a comprados gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar que são inseridos no cardápio do Restaurante Institucional e Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, *Campus* São Raimundo Nonato. Esse tipo de estudo tem por objetivo verificar fenômenos e variáveis, a fim de descrever e relacionar características do objeto de estudo.

3.2 POPULAÇÃO DE ESTUDO E DEFINIÇÃO DA AMOSTA

O Restaurante Institucional e Estudantil do *Campus* São Raimundo Nonato foi inaugurado no ano de 2010, mas apenas em 2013 passou a ser supervisionado por uma Responsável Técnica, atendendo aos alunos matriculados nos cursos que a instituição oferece com funcionamento de segunda a sexta-feira durante os turnos manhã e tarde. A equipe é composta por 01 Nutricionista Responsável Técnica, 03 Cozinheiros e 03 Auxiliares de Cozinha. A distribuição das refeições acontece no refeitório e é realizada de forma mista, onde o prato principal (protéico) e a sobremesa são porcionados pelos funcionários e as demais preparações por auto serviço.

Mensalmente é planejado pela Nutricionista do restaurante institucional um cardápio nutritivo com produtos de qualidade para a alimentação escolar, incluindo nesse cardápio gêneros alimentícios com frutas, verduras, legumes pães adquiridos da agricultura familiar local.

Diariamente são servidos dois lanches, manhã e tarde, geralmente composto por frutas, preparações como cuscuz com ovo, cachorro quente, bolos ou salada de frutas. O restaurante oferece também almoço com cardápios de padrão médio, compostos por um tipo de salada, um prato principal a base de proteína animal e uma opção vegetariana, três acompanhamentos (arroz branco, integral e feijão), uma guarnição e uma sobremesa (que pode ser doce, suco ou fruta).

3.3 MÉTODOS

Foram utilizados dados bibliográficos, documentos oficiais, legislações e busca de informações com a Nutricionista para contextualizar o processo de aquisição de alimentos oriundos da agricultura familiar. As informações da pesquisa foram obtidas entre os meses de agosto e setembro de 2022.

A busca de informações com a Responsável Técnica foi conduzida com perguntas pertinentes à temática abordada, buscando conhecer o processo de compra dos gêneros alimentícios adquiridos para alimentação escolar, quais eram provenientes da agricultura familiar e presença de gêneros orgânicos no cardápio.

3.4 ANÁLISES DE DADOS E ASPECTOS ÉTICOS

O processamento e a análise das informações foram feitos com base nas informações coletadas, em referencial teórico/base legal (documentos e legislações sobre os temas envolvidos). Por não se tratar de pesquisa que envolva contato direto com seres humanos não houve a necessidade de aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

De acordo com as diretrizes que regem o PNAE, o Nutricionista é o profissional que tem a responsabilidade técnica pela gestão e como atribuição legal cabem a este profissional as diversas ações implicadas na execução do programa, desta forma a busca dos dados para alcançar os objetivos deste trabalho foi junto a esse profissional.

Embora a Lei nº 11.947/2009 tenha sido sancionada em 2009, sua vigência teve início em 2010, ano em que foi inaugurado o Restaurante Institucional no *Campus* São Raimundo Nonato. Com relação à implantação do PNAE no restaurante, os recursos repassados começaram a ser gerenciados em 2015 após uma capacitação nacional sobre o programa voltada aos Responsáveis Técnicos, quando se constatou que o recurso era recebido e voltava sem uso pela instituição. Então em 2016, é estabelecido no IFPI o que determina a Lei, ocorrendo a primeira descentralização e passando a realizar as compras conforme as determinações da nova legislação, porém no IFPI-CASRN, foi publicado o primeiro edital de Chamada Pública no ano de 2017.

Sobre o percentual mínimo de 30% de recursos do PNAE utilizados na compra de alimentos da agricultura familiar, atualmente o *Campus* aplica na íntegra este percentual previsto em Lei. Outro dado importante é que no IFPI-CASRN, todos os vegetais adquiridos são da agricultura familiar desde 2017, ano em que iniciou-se o processo de aquisição desses produtos. O recurso da assistência estudantil, recebido pela instituição no ano de 2022 foi em torno de 300 mil reais. O PNAE-SRN representa um décimo desse valor recebido, que esse ano consta a quantia de 35.060 mil reais.

Quanto ao processo das compras diretas para a alimentação escolar, é complexo e deve envolver órgãos, instituições e atores de distintos setores, em todos os níveis de governo e sociedade civil. Entre esses órgãos estão o Sistema Brasileiro Descentralizado de Assistência Técnica e Extensão Rural (Sibrater); Sindicatos dos Trabalhadores Rurais (STR); Sindicato dos Trabalhadores na Agricultura Familiar (Sintraf); entidades credenciadas pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário - MDA e o EMATER (Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural) órgão emissor da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP), documento pelo qual o agricultor familiar é reconhecido pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e necessário para o fornecimento de alimento da agricultura familiar ao PNAE.(BRASIL, 2009).

A Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) pode ser de pessoa física, destinada a identificar o produtor individual e sua família, ou jurídica. A DAP jurídica é o instrumento

que identifica as formas associativas dos agricultores familiares, organizados em pessoas jurídicas devidamente formalizadas. A DAP jurídica contém a relação completa de cada associado da cooperativa ou associação a ela vinculada, com seus respectivos números de DAP física (BRASIL, 2016).

Para uma boa execução do processo de aquisição desses produtos, a articulação entre os atores sociais envolvidos é fundamental. Segundo Sousa *et al.* (2020), é necessária uma articulação conjunta de todos os atores envolvidos no abastecimento alimentar via mercado institucional, para que este seja efetivamente eficiente. No IFPI *Campus* São Raimundo Nonato, a Nutricionista desenvolve suas atividades considerando o mapeamento dos produtos da agricultura familiar local, que deve conter a discriminação dos produtos, a quantidade de produção e o período da colheita. Corroborando com Soares *et al.* (2015), que afirmam o Nutricionista é o ator social que deve adotar movimento de aproximação, buscando discutir os cardápios com a cooperativa e definindo, pelo diálogo, quais alimentos serão adquiridos no processo de aquisição da agricultura familiar.

Para a aquisição dos gêneros da AF, o *Campus* publica o edital de Chamada Pública e esse processo pode ser realizado mais de uma vez por ano, por razões de conveniência e oportunidade, para facilitar o processo de compra, em respeito à sazonalidade dos produtos, bem como a problemas climáticos ou de outra ordem, podendo também ter vigência superior ao ano civil para melhor atender às necessidades. O referido edital deve conter todas as informações necessárias como tipos de produtos, quantidades, cronograma de entregas (diárias, semanal), locais de entrega e a média de preço para aquisição desses produtos, para que os agricultores formulem os projetos de venda.

As divulgações dos editais de chamada pública são realizadas conforme Art. 26 da Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013:

Art. 26 As Entidade Executoras deverão publicar os editais de chamada pública para alimentação escolar em jornal de circulação local e na forma de mural em local público de ampla circulação e divulgar em seu endereço na internet, caso haja. Se necessário, publique-se em jornal de circulação regional, estadual ou nacional, em rádios locais e na Rede Brasil Rural (BRASIL, 2013, p. 13)

A legislação também prevê que terão prioridade no certame os agricultores locais (do município). Quanto à seleção dos agricultores familiares e seus projetos de vendas

para o PNAE, a prioridade é para aqueles que pertencem aos assentamentos de reforma agrária, indígenas e/ou comunidades quilombolas, conforme a resolução n.04/2015 (BRASIL, 2015).

Com base na Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 (atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 2 de abril de 2015), são definidas as etapas e o modo de funcionamento da compra da agricultura familiar para a alimentação escolar, apresentados no quadro, a seguir.

Quadro 1- Etapas do processo de compras da agricultura familiar para a alimentação escolar.

ETAPAS	RESPONSÁVEL	DESCRIÇÃO
Orçamento:	Entidade executora	Conhecer o valor do recurso repassado pelo FNDE e determinação do valor correspondente a 30%
Articulação entre os atores sociais	Entidade executora (com parceiros)	Mapeamento e descrição dos produtos disponíveis. Elaboração de calendário agrícola.
Elaboração do cardápio	nutricionista(responsável técnico)	Elaboração do cardápio, a partir do calendário agrícola, respeitando as referências nutricionais e o hábito alimentar local.
Pesquisa de preços	Entidade Executora e parceiros	Elaboração da relação de preços dos produtos, a partir da pesquisa de preço realizada em três comércios locais, podendo ser acrescido 30% para produtos orgânicos
Chamada pública	Entidade Executora	Tornar pública a intenção de compra dos produtos da AF para a AE, através de publicação de edital de Chamada Pública.
Elaboração do projeto de venda	Agricultores familiares, ou suas associações ou cooperativas	Realização de documento para formalizar o interesse da AF em vender seus produtos para a AE, atentando-se à documentação exigida
Recebimento	Entidade Executora	Entrega do projeto de venda,

e seleção do projeto de venda		acompanhado dos documentos exigidos. Os critérios de seleção respeitam a legislação.
Amostra para controle	Entidade Executora	A entidade executora pode prever na chamada pública a apresentação de amostras dos produtos a serem adquiridos, para que sejam submetidos à análise de qualidade.
Contrato de compra	Entidade Executora e fornecedores	Formalização legal do compromisso assumido pela entidade executora e pelos fornecedores para entrega de gêneros alimentícios da AF para a AE.
Entrega dos produtos, Termo de recebimento e Pagamento dos agricultores.	Entidade Executora e fornecedores	Entrega dos alimentos conforme cronograma estabelecido; assinatura do termo de recebimento pela AF e pelo responsável pelo recebimento da mercadoria; emissão de nota fiscal, para recebimento da mercadoria.

Fonte: FNDE; Manual de aquisição de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar (2016).

Verificou-se que em anos anteriores as compras para o restaurante pelo PNAE foram realizadas com grupos formais, isto é, detentores de Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP jurídica) – cooperativas e associações de agricultores familiares devidamente formalizadas. Na Chamada Pública de 2022, produtores individuais detentores de DAP física organizados em grupos informais (procedimento legalizado pela normativa do PNAE) atenderam aos requisitos estabelecidos no Edital N° 01/2022. No total foram dois grupos, um composto por quatro produtoras do Assentamento Novo Zabelê a qual fornecem vegetais com certificado orgânico; e outro grupo composto por catorze mulheres do Território Quilombola Lagoas, fornecendo pães e beijus. Destacando que como primeiro critério de seleção dos projetos de venda o PNAE prioriza os oriundos de assentamentos da reforma agrária, comunidades indígenas e comunidades quilombolas, visando a promoção do desenvolvimento sustentável local e da inclusão social e produtiva rural, como segundo critério os que fornecem gêneros alimentícios certificados como orgânicos e/ou agroecológicos (Brasil,2009).

Conforme o Art. 1º da Lei 10.831/2003, “considera-se sistema orgânico de produção agropecuária todo aquele em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica e ecológica, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não-renovável, empregando, sempre que possível, métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao uso de materiais sintéticos, a eliminação do uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização, e a proteção do meio ambiente” (Brasil, 2003).

De acordo com o Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (2016-2019), várias são as estratégias para firmar a presença de alimentos orgânicos na alimentação escolar, como promoção da educação alimentar e nutricional sobre orgânicos, capacitações sobre a temática, compensações aos gestores que adquirem produtos orgânicos no âmbito do PNAE, valorização da agricultura familiar, por meio de mecanismos de visibilidade e identidade, e qualificação das cooperativas e associações para garantir o acesso às políticas públicas de comercialização (BRASIL, 2016).

Nas normativas e resoluções do PNAE não há uma listagem dos produtos que podem ser adquiridos da agricultura familiar, uma vez que essa produção é regional e sazonal, variando a oferta até mesmo de um único agricultor no decorrer do ano.

A aquisição de produtos semielaborados, sem a adição de conservantes e acidulantes, como, por exemplo, pão caseiro, peta, polpa de frutas, são considerados alimentos da agricultura familiar, mesmo não sendo produtos *in natura*. É importante esclarecer que os produtos *in natura*, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária. Já os produtos de origem vegetal que passaram por algum tipo de processamento devem ser analisados pelo Ministério da Saúde, através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e suas instâncias em âmbito estadual, regional e municipal (FNDE, 2015).

O quadro a seguir especifica os gêneros alimentícios adquiridos da agricultura familiar pelo Restaurante Institucional do IFPI, *Campus* São Raimundo Nonato, 2022.

Quadro 2 - Alimentos da agricultura familiar adquiridos pelo Restaurante Institucional do IFPI, *Campus* São Raimundo Nonato.

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS
FRUTAS	Fruta in <i>natura</i> , tipo ACEROLA ORGÂNICA, espécie comum.
	Fruta in <i>natura</i> , tipo BANANA, espécie PRATA ORGÂNICA.
	Fruta in <i>natura</i> , tipo CAJU ORGÂNICO.
	Fruta in <i>natura</i> , tipo GOIABA ORGÂNICA, espécie vermelha, aplicação uso culinário.
	Fruta in <i>natura</i> , tipo LIMÃO GALEGO ORGÂNICO.
	Fruta in <i>natura</i> , tipo MAMÃO PAPAYA ORGÂNICO
	Fruta in <i>natura</i> , tipo MANGA ROSA ORGÂNICA.
	Fruta in <i>natura</i> , tipo MARACUJÁ AZEDO ou MARACUJÁ DO MATO ORGÂNICO, espécie do mato.
	Fruta in <i>natura</i> , tipo MELANCIA ORGÂNICA, espécie rajada.
	Fruta in <i>natura</i> , tipo MELÃO ORGÂNICO, espécie comum.
	Fruta in <i>natura</i> , tipo UMBU ORGÂNICO, aplicação alimentar.
LEGUMES	Legume in <i>natura</i> , tipo ABOBRINHA ITALIANA ORGÂNICA.
	Legume in <i>natura</i> , tipo BATATA DOCE ORGÂNICA, espécie amarela/rosada.
	Legume in <i>natura</i> , TIPO BERINJELA ORGÂNICA, espécie comum.

	Legume in natura, tipo BETERRABA ORGÂNICA, espécie comum. (peso mínimo = 250 g), adicional: com folhas.
	Legume in natura, tipo CENOURA ORGÂNICA, espécie comum, adicional: com folhas.
	Legume in natura, tipo MAXIXE ORGÂNICO, ESPÉCIE COMUM.
	Legume in natura, tipo PEPINO, espécie ORGÂNICO.
	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, ESPÉCIE VERDE ORGÂNICO.
	Legume in natura, tipo PIMENTÃO, ESPÉCIE VERMELHO ORGÂNICO.
	Legume in natura, tipo QUIABO ORGÂNICO, espécie liso.
	Legume in natura, tipo TOMATE ORGÂNICO, espécie maduro de primeira qualidade. (peso mínimo = 150 g).
	Legume in natura, tipo tomate, ESPÉCIE CEREJA ORGÂNICO.
	MILHO VERDE ORGÂNICO in natura, apresentação espiga de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, características adicionais íntegro e sem fungos.
	Feijão, tipo 1, tipo classe FEIJÃO DE CORDA ou CAUPI ORGÂNICO, espécie <i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.. Apresentação em vagem.
	Semente, tipo GERGELIM ORGÂNICO.
VERDURAS	Verdura in natura, MACAXEIRA ORGÂNICA.
	ABÓBORA ORGÂNICA, tipo madura,

	características adicionais íntegra.
	Verdura in natura, tipo ALFACE ORGÂNICA, espécie crespa. Apresentação maço.
	Verdura in natura, tipo ALHO PORÓ, espécie ORGÂNICO.
	Verdura in natura, tipo CEBOLINHA ORGÂNICA, espécie comum. (unidade ou parelha)
	Verdura in natura, tipo COENTRO ORGÂNICO, espécie comum. (unidade ou parelha)
	Verdura in natura, tipo RÚCULA ORGÂNICA, espécie comum.
	Verdura in natura, tipo SALSA, espécie ORGÂNICO. Unidade ou molho)
	COUVE ORGÂNICA in <i>natura</i> , apresentação em MAÇO, aplicação alimentação humana, espécie mineira.
OUTROS	Beijú. Produto derivado da mandioca. Sem glúten. Não contém lactose. Tamanho uniforme, assado em formato circular. Embalagem: saco plástico, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente.
	Pão bola sovado. Pães de aproximadamente 60g a 80g unidade. Contém glúten. Embalagem: descartável, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente.

	Pão bola à base de raízes. Pães de aproximadamente 60g a unidade. Contém glúten. Contém lactose. Embalagem: descartável, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente.
--	---

Fonte : Ata de registro de preços Nº 03/2021, IFPICASRN/Projeto básico Nº 01/2022 .

No quadro 2, observa-se que muitos dos produtos fornecidos são da cultura alimentar da região, destaque na compra de maxixe, maracujá do mato, gêneros alimentício que é tradicionalmente inserida na alimentação da população da região, no entanto não é comum na alimentação escolar mais que o programa contempla os alunos. Demonstrando que a compra da agricultura familiar, possibilita ao nutricionista condições de elabora os cardápios da alimentação escolar com produtos frescos, saudáveis, respeitando acultura e a vocação agrícola local, incluindo alimentos regionais, com respeito às referências nutricionais e aos hábitos alimentares locais, e conforme a safra. Corroborando com o Guia Alimentar para a população Brasileira que afirma: uma alimentação que respeite a identidade cultural alimentar é fundamental para manter ou resgatar as práticas e os valores alimentares culturalmente referenciados, bem como estimular a produção e o consumo de alimentos saudáveis, sempre levando em consideração os aspectos comportamentais e afetivos relacionados às práticas alimentares (BRASIL, 2014).

Quadro 3 - Cardápio semanal de lanche oferecido no restaurante IFPICASRN.

DIA	CARDÁPIO
Segunda	Pão com Manteiga e logurte
Terça	Bolo de Couve e Limonada
Quarta	Cuscuz Caipira e Suco de Acerola Orgânica
Quinta	Sanduba e Suco de Umbu Orgânico
Sexta	Pão de Queijo e Café com Leite

--	--

Fonte: site do IFPICASRN / Refeitório. (2022)

No tocante às características dos gêneros alimentícios (frutas, legumes e verduras) adquiridos pelo o restaurante institucional em 2022, são todos orgânicos advindos do município de São Raimundo Nonato, que possui uma comunidade de agricultores familiares credenciados junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e certificados com o Selo Brasileiro Orgânico, pertencente à Associação dos Produtores Agroecologia do Semiárido Piauiense (APASPI).

A aquisição desses alimentos é de suma importância e relevância, tanto para os agricultores por aumentar sua produção e gerar renda, quanto para os alunos que são beneficiados com alimentos mais saudáveis, levando em consideração a cultura alimentar local, além de estimular uma alimentação mais saudável e equilibrada na instituição, possibilita o desenvolvimento social e sustentável das famílias, ao gerar renda e benefício familiares, comerciantes, escolas e todos os agentes que atuam nas cadeias produtivas locais (GREGOLIN et al., 2017; TEO, 2018). Estes apontamentos corroboram com Marques et al.(2014), que afirmam que não só os estudantes são beneficiados com a segurança alimentar promovida pelo programa, mas também os agricultores familiares, já que pode haver redução dos níveis de pobreza rural com a garantia de comercialização de seus produtos, gerando aumento na produção e diversificação de produtos, melhorias na estrutura de vida e de trabalho, bem como as escola que recebimentos de produtos orgânicos e mais frescos, diversificação de alimentos no cardápio escolar, com oferta de mais frutas, legumes e verduras.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os dados obtidos por meio deste levantamento permitiram conhecer o processo de aquisição dos alimentos da agricultura familiar, assim como caracteriza-los. Os resultados mostram que agricultura familiar tem promovido uma importante transformação na alimentação escolar, pois possibilita que alimentos saudáveis e com vínculo regional possam ser consumidos diariamente pelos estudantes da instituição, demonstrando ser eficaz no Programa Nacional de Alimentação Escolar. Constatou-se que os produtos que são comprados da agricultura familiar são alimentos variados, saudáveis, pautado na sazonalidade e diversificação agrícola, estando de acordo com as recomendações do FNDE para uma alimentação saudável e adequada. Os dados também indicam experiências exitosas em relação ao cumprimento do percentual mínimo de compra estabelecido na legislação, da mesma forma quanto a aquisição de gêneros alimentícios orgânicos e agroecológicos já que as frutas, verduras e legumes adquiridos pela instituição são advindos do município e com o Selo Brasileiro Orgânico.

Por fim, todas as questões apontadas neste trabalho podem ser discutidas e reavaliadas em estudos futuros, por contribuir para demonstrar a importância da agricultura familiar para o desenvolvimento local bem como para a alimentação adequada das comunidades escolar. Sugere que seja feito estudos de avaliação qualitativa do processo de aquisição das compras locais, em diferentes contextos, em outras instituições de ensino para a comparação dos resultados, pois é necessário conhecer o papel das organizações, a porcentagem dos recursos que está sendo utilizado e identificar se estão sendo adquiridos produtos de acordo com as recomendações do FNDE, os quais devem ser gêneros alimentícios diversificados, seguros, sazonais e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, L.M.M.C.; FERRANTE, V.L.S.B.; PAULILIO, L.F. Rede de Segurança Alimentar de forte coesão social, a partir do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) no município de Araraquara-SP. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, Lavras, v. 12, n. 3, p. 370- 385, 2010.
- AZEVEDO, E.; PELICONI, M. C. F. Promoção da saúde, sustentabilidade e agroecologia: uma discussão Inter setorial. **Saúde e Sociedade**, São Paulo, v. 20, n. 3, jul./set. 2012.
- BACCARIN, J. G. et al. Alimentação escolar e agricultura familiar: alcance e dificuldades para implantação do Artigo 14 da Lei 11.947/2009 no estado de São Paulo. *In*: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 49., 2011, Belo Horizonte. **Anais...** Belo Horizonte: SOBER, 2011.
- BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução n. 4**. Brasília, DF: MEC, 2015. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/6341-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-mec-n%C2%BA-4,-de-3-de-abril-de-2015>. Acesso: 20 de maio. 2022.
- BRASIL, **Lei nº 11.947**, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do programa dinheiro direto na escola aos alunos da educação básica. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Lei/L11947.htm#art34> Acesso em: 21 de fev. 2022.
- BRASIL, **Lei 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documento/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>. Acesso em: 21 de fev. 2022
- BRASIL, **Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003**. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.831.htm. Acesso em: junho 2022.
- BRASIL. Ministério da Educação (MEC). **Resolução N° 06, 08 de maio de 2020**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>. Acesso em: 19 de maio. 2022.
- BRASIL. Ministério da educação; Cecane. **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**. São Paulo: Unifesp, 2010. Disponível em: https://www.unifesp.br/campus/san7/images/cecane/manual_aplicacao_testes_aceitabilidade_programa_nacional_alimentacao_escolar.pdf. Acesso em: 17 de mai. 2022

BRASIL. Ministério da educação; **Manual de aquisição de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar**. 2. ed. - versão atualizada com a Resolução CD/FNDE nº 04/2015. Brasília, 2016. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/8595-manual-de-aquisi%C3%A7%C3%A3o-de-produtos-da-agricultura-familiar-para-a-alimenta%C3%A7%C3%A3o-escolar>. Acesso em maio 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira** [Internet]. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.156p. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira-2ed.pdf. Acesso em: 22 de maio de 2022

BARSIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**(1988). Brasília-DF, Senado Federal, art. 208 inciso IV e VII: atendimento em creche e pré-escola e alimentação escolar como dever do Estado.

BRASIL, RESOLUÇÃO Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Ministério da Educação. FNDE. 2013.

BRASIL, RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, DE 16 de JULHO de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Brasília, DF. 2009. <https://www.fnde.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/3341-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-n%C2%BA-38-de-16-de-julho-de-2009>. Acesso: 20 de jun. 2022.

BRASIL, Lei 8080 de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Disponível em: http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/lei%208.080-1990?OpenDocument. Acesso em: 27 de mar. 2023.

CAVASSIN, P. M.; PINHO, K. E. P. **Influência da Alimentação no desenvolvimento do Aluno e na Aprendizagem Escolar**. Curitiba: SEP, 2013. v. 1 (Cadernos PDE).

Disponível em: http://www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/cadernos/pdebusca/producoes_pde/2013/2013_utfpr_cien_artigo_paulo_martins_cavassin.pdf. Acesso em: 11 de fev. 2022.

COSTA, Conceição de Maria Sousa Batista; VIANA, Masilene Rocha. O Investimento Público na Agricultura Familiar: O Pronaf no Piauí (2016-2019)/Public Investment in Family Agriculture: Pronaf in Piaui (2016-2019). **Revista FSA (Centro Universitário Santo Agostinho)**, v. 18, n. 8, p. 226-244, 2021. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.12819/2021.18.8.12>. acesso em: 18 de jun. 2022

DIEESE. NOTA TÉCNICA N. 231. **O programa Nacional Alimentação Escolar (PNAE) e a Segurança Alimentar e Nutricional na crise da Covid-19**. O PL 786A/2020 e propostas do Congresso Nacional. 01 de abr. de 2020. Disponível em: <https://.dieese.org.br/notatecnica/2020/notaTec231Pnae.pdf>. Acesso em: mar. 2022.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE). PNAE. Consultas. Disponível em:

<http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-consultas>. Acesso em: 08 de fev. 2022.

GOMES, A. C.; DEPONTIL, C. M.; AREND, S. C.; ETGES, V. E.; KARNOPP, E.; SILVA, T. L.; BOER, A. I. O mercado institucional da compra de alimentos da Agricultura familiar – PAA E PNAE – no território do vale do Rio pardo / RS. **Desenvolvimento Regional em Debate**, v.8, n. 1, p. 4-24, jan. / jun., 2018.

GREGOLIN, M. R. P. *et al.* Potencialidades e fragilidades do programa nacional de alimentação escolar: PNAE no território Cantuquiriguaçu (PR). **Revista Conexão UEPG**, v. 13, n. 3, p. 548 - 567, 2017. Disponível em: 10.5212/Rev.Conexao.v.13.i3.0015. Acesso em: 09 de mar. 2022

MARQUES, A. de A. *et al.* Reflections by family farmers on the dynamics of providing their products for school food: the case of Araripe, Ceará, Brazil. **Saúde e Sociedade**, v. 23, n. 4, p. 1329 -1341, 2014.

MALAGUTI, J. M. A. **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**: desafios para a inclusão dos produtos da agricultura familiar na merenda escolar de Itapeverica da Serra – SP. 2015. Dissertação (Gestão de Políticas e Organizações Públicas) . Universidade Federal do Estado de São Paulo, Osasco (SP), 2015.

MEDEIROS, Lorena Gonçalves Chaves. **Políticas de Alimentação Escolar**. 4. ed. Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso, 2013. Disponível em: file:///C:/Users/IFPI/Dropbox/PC/Downloads/04_disciplinas_de_ft_ae_caderno_12_politicas_alimentacao_escolar.pdf. Acesso em: 20 de maio. 2022

NASCIMENTO, M. C. *et al.* Avaliação da adesão e aceitabilidade dos cardápios do Programa de Alimentação Escolar em escolas municipais de Itapetinga – BA: indicadores de desperdício de alimentos. **Revista Eletrônica em Gestão, Educação e Tecnologia Ambiental**, Santa Maria, v. 20, n. 1. p. 73-85, 2016.

NASCIMENTO, E. R. M.; NASCIMENTO, A. L.; OLIVEIRA, L. D. O PNAE como estratégia para construção de novas lógicas de produção e consumo de alimentos no Rio Grande do Sul. **Revista Ingesta**, v. 1, n. 2, p. 101-102, 2019. Disponível: <https://doi.org/10.11606/issn.2596-3147.v1i2p101-102>. Acesso em: 11 de mar.2022

OLIVEIRA, Willian Kaizer de. Hábitos alimentares contemporâneos e a elaboração de uma ética teológica em perspectiva. **Revista dos anais do congresso da faculdade de São Leopoldo, São Leopoldo**, v.1, p.1178-1194, 2012.

ORMOND, José Geraldo Pacheco (org.). Agricultura orgânica: quando o passado é futuro. **BNDES Setorial**, Rio de Janeiro, n. 15, p. 3-34, mar. 2002.

PEDRAZA, D. F; MELO, N. L. S; SILVA, F. A; ARAÚJO, E. M. N. Avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar: revisão da literatura. **Ciência Saúde Coletiva**, v. 23, n. 5, p. 1551-1560, 2018.

PEIXINHO, A. M. L. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003 - 2010: relato do gestor nacional. **Ciência Saúde Coletiva**, v.18, n. 4, p. 909-916, 2013.

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

SIDANER, E.; BALABAN, D; BURLANDY, L. The Brazilian school feeding program me: an example of an integrated program me in support of food and nutrition security. **Public Health Nutrition**, v. 16, n. 6, p. 989 – 994, 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.1017/S1368980012005101> . Acesso em: 10 de jun.2022

SOARES, Panmela et al. Potencialidades e dificuldades para o abastecimento da alimentação escolar mediante a aquisição de alimentos da agricultura familiar em um município brasileiro. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 20, p. 1891-1900, 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-81232015206.16972014>. Acesso em: 12 de jun. 2022

SOUSA, F. S. *et al.* Impactos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no Estado da Paraíba. **Revista de Ciências Agrárias**, v. 43, n. spe1, p. 95 -105, 2020. Disponível:<https://doi.org/10.19084/rca.18972>. Acesso em: 20 de jun. 2022

TRICHES, R. M.; SCHNEIDER, S. Alimentação escolar e agricultura familiar: reconectando o consumo à produção. **Saúde e Sociedade**, São Paulo, v. 19, n. 4, p. 933-945, 2010. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0104-12902010000400019>. Acesso em: 15 de maio.2022

TRICHES, R. M.; BARBOSA, L. P.; SILVESTRI, F. Agricultura Familiar e Alimentação Escolar no Estado do Paraná: uma análise das chamadas públicas. **Rev. paranaense de desenvolvimento**, v. 37, n.130, p. 29-43, 2016. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5585253>. Acesso em: 12 de maio.2022

TURPIN, M. E. A alimentação escolar como fator de desenvolvimento local por meio do apoio aos agricultores familiares. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, SP, v. 16, n. 2, p. 20–42, 2015. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634783>. Acesso em: junho, 2022.

VANNUCCHI, H. **Caminhos da Nutrição e Terapia Nutricional, da Concepção a Adolescência**: Rio de Janeiro: Editora Guanabara Kookan, 2011.