

# “O QUE TEM DE ALMOÇO HOJE?”: REFLEXÕES SOBRE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E POLÍTICA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR<sup>1</sup>

Letícia Alaniz Garcia <sup>2</sup>

## RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo descrever os aspectos da alimentação no âmbito escolar, considerando que esta atividade, à primeira vista apenas fisiológica, constitui modelos alimentares culturais específicos e que expressam aspectos importantes na compreensão dos processos sociais e culturais. Para tal, realizei observações sobre o refeitório de uma escola pública na capital do estado do Maranhão, São Luís, no qual eram oferecidas três refeições diárias a estudantes do ensino médio. Com base etnográfica do espaço profissional, buscando estranhar o familiar proposto por Gilberto Velho e a investigação anfíbia de César Garavito, a pesquisa demonstrou como o ambiente do refeitório reproduz a lógica neoliberal de rapidez e eficiência para o âmbito alimentar e principalmente, para a cultura alimentar promovida na escola. Quanto à alimentação oferecida, não há destaque para a biodiversidade local e a refeição símbolo da escola para as e os estudantes é a bolacha água e sal. Ainda que o consumo de ultraprocessados seja crescente principalmente entre os jovens, uma série de espécies locais, como a juçara, a macaxeira e o abacaxi, são substituídos por um único ingrediente, o trigo, que reforça o consumo hegemônico mundial de alimentos, cuja base são apenas quatro cultivos, milho, soja, trigo e arroz. Apesar do Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) apresentar base para promoção de hábitos alimentares saudáveis e direcionados às necessidades e especificidades locais, sua implementação ainda é distante da realidade escolar nos âmbitos estrutural e financeiro.

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar, Educação, Cultura, Biodiversidade.

---

<sup>1</sup> Trabalho realizado a partir de pesquisa feita durante o curso de especialização em Educação Social e Direitos Humanos pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) durante o ano de 2023.

<sup>2</sup> Mestranda pelo Programa de Pós-Graduação em Políticas Públicas da Universidade Federal do Maranhão (UFMA) e Especialista em Educação Social e Direitos Humanos pela Faculdade de Educação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), [le.alaniz@hotmail.com](mailto:le.alaniz@hotmail.com);

## INTRODUÇÃO

Na dinâmica escolar, costumeiramente, dedica-se a observar apenas a sala de aula enquanto espaço educativo. Entretanto, a partir da compreensão de que todos os espaços da escola - em especial, a pública - são continuamente desenhados por políticas públicas e por seus diferentes sujeitos (professores, gestores, coordenadores, merendeiras e outros servidores), esses são repletos de intencionalidade.

Um desses espaços é o refeitório, local em que as refeições são realizadas diariamente no ambiente escolar. Dentro do universo do refeitório da escola pública, as ações e as práticas educativas também são reflexo das ações dos diversos sujeitos escolares a nível local e, a nível nacional, são coordenadas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o qual estabelece diretrizes para a educação alimentar nas escolas brasileiras.

Atualmente, aproximadamente 40 milhões de estudantes são atendidos pelo programa e, durante os 200 dias letivos, recebem de uma a três refeições diárias na escola, número que varia de acordo com a modalidade de ensino que estão matriculados (FNDE, [s.d.]. Dessa forma, as escolas influenciam diretamente os hábitos alimentares de uma parcela significativa da população brasileira, o que torna essencial compreender como a alimentação é oferecida nesse espaço.

Assim, o presente trabalho busca descrever e analisar as observações de um refeitório a partir de uma de suas componentes, eu, autora do trabalho e professora em uma instituição de ensino médio de tempo integral pública no nordeste do Brasil. Entendendo que os alimentos são culturalizados de forma que nossos hábitos alimentares fazem parte de um modelo alimentar específico (GIARD, 2009), o objetivo desta pesquisa é descrever como a alimentação escolar é apresentada, considerando: o que é servido, o tempo de consumo e o espaço para tal atividade, relacionando essas nuances aos hábitos alimentares que se constroem dentro desse espaço educativo.

A partir de um diário de campo, foi possível compreender a rotina dos estudantes, dos professores e dos funcionários em relação ao refeitório, assim como analisar quais hábitos alimentares são promovidos na escola em conexão com os processos alimentares nacionais, como o aumento do consumo de ultraprocessados. Ainda que reflita apenas um pequeno quantitativo dentro da dimensão do PNAE, os resultados encontrados permitem a reflexão sobre as disparidades e as dificuldades na implementação da lei.

## **METODOLOGIA**

Para alcançar o objetivo proposto, a pesquisa realizada tem base etnográfica e utiliza-se do desafio proposto por Velho (1978) em *estranhar o familiar*. Segundo o autor, muitas vezes nos dedicamos a estudar o exótico, o distante, o não visto, o chamado como desconhecido e pressupomos que o familiar, o cotidiano, o rotineiro estão inseridos no âmbito do conhecido. Assim, costuma-se dedicar ao estudo de fatos históricos marcantes e grandiosos, enquanto muitos aspectos da realidade cotidiana nos passam despercebidos ou estão comprometidos por hábitos e estereótipos (VELHO, 1978).

A escola é um grande exemplo: os profissionais ali envolvidos, especialmente os professores, vivem as dificuldades de uma rotina turbulenta em que os comportamentos e ações são naturalizados e tidos como imutáveis. A sobrecarga de trabalho, os desafios das relações intergeracionais e a ausência de políticas públicas efetivas fazem com que a rotina não seja “estranhada” e suas nuances, que contribuem para compreensão e transformação da realidade social, passem despercebidos.

Além disso, também considera-se que esta pesquisa tem caráter duplo: um acadêmico e outro de intervenção na realidade, com a perspectiva de que contribua para os avanços no debate público e na formulação e redesenho de políticas públicas na área de educação e direito à alimentação. Este caráter duplo é chamado por Garavito (2013) como investigação anfíbia, baseando-se nestes animais que, na história natural, transitam entre os ambientes terrestres e aquáticos, sem se afogarem.

Nesse sentido, ao buscar “estranhar” a rotina da escola, analiso e observo o meu próprio ambiente profissional. Os dados foram coletados por meio de registros semanais em um diário de campo das observações e memórias do refeitório, o qual era localizado na escola estadual em que trabalho em São Luís, capital do estado do Maranhão. Devido ao regime integral, a escola serve três refeições diárias (lanche da manhã, almoço e café da tarde, nesta ordem) para seus 200 estudantes e 30 colaboradores. As memórias referem-se aos últimos dois anos (2022 e 2023) que passei, ao menos, 200 dias letivos no espaço do refeitório e as observações foram realizadas no segundo semestre de 2023.

## **REFERENCIAL TEÓRICO**

Em “A Invenção do Cotidiano: Morar, Cozinhar”, Giard (2009) traz a pergunta “*por que comer?*”, cujo questionamento também cabe a este trabalho. A primeira resposta óbvia, assim como traz a autora como uma primeira evidência, é de que comer

é um ato que garante o aporte de nutrientes e de energia para o organismo. Uma necessidade fisiológica e, assim, indispensável à vida. Outra possibilidade de resposta estaria ligada aos sentidos: comemos porque sentimos fome. Entretanto, ainda que alimentar-se seja uma necessidade ligada à biologia do organismo, Giard (2009) nos lembra que quando falamos de alimentação humana, em vez de alimentação animal no geral, apresentamos algumas distinções

[...] por sua prática de períodos de abstinência (voluntária, por medida de economia, em tempo de penúria) que podem chegar à observância de um jejum prolongado (Ramadã do islã [...]) ou até a recusa obstinada de qualquer alimento (anorexia, greve de fome por opção política, isto é, opor a contra violência simbólica e tangível de uma tortura do próprio corpo à violência do poder ou da ordem estabelecida (Giard, 2009, p. 228).

No mesmo sentido, a fome - a qual, em uma análise superficial, poderia variar apenas em intensidade - pode ser interpretada diferentemente por quem a sente. Segundo a Enciclopédia dos alimentos yanomami (2016), este povo distingue dois tipos de fome, o que pode ser traduzido como um tipo de “fome de proteína” e outro tipo de “fome de carboidrato”.

Todos os elementos que envolvem a alimentação são variáveis entre os grupos sociais humanos e até mesmo entre humanos de um mesmo grupo: a quantidade necessária de cada nutriente de acordo com o biotipo corporal, com a idade, com o tipo de atividades que exerce cotidianamente e extraordinariamente e com o lugar onde vive, e aquilo que é reconhecido como comestível pela pessoa em questão (Giard, 2009).

Mesmo cru e colhido diretamente da árvore, o fruto já é um alimento culturalizado, antes de qualquer preparação e pelo simples fato de ser tido como comestível. Nada é mais variável de um grupo humano a outro que a esta noção de ser comestível: basta pensar no cão que é abominado na Europa e apreciado em Hong Kong [...]. Pelo fato de os homens não se alimentarem de nutrientes naturais, de princípios dietéticos puros, mas de alimentos culturalizados, escolhidos e preparados de acordo com leis de compatibilidade e regras de conveniência próprias a cada área cultural [...] (Giard, 2009, p. 232).

A partir dessa perspectiva, parte do nosso aprendizado e da nossa sociabilidade também se dá pelo ato de comer. Nossos hábitos alimentares fazem parte de um modelo alimentar de um momento histórico e geográfico específico. Esse modelo inclui a produção do alimento na atividade agrícola, seu processamento ou não, seu deslocamento pelo território local, nacional ou internacional, sua comercialização ou acesso e, por fim, o seu preparo para se tornar uma refeição. Nesse trajeto do alimento

desde quando era uma semente até se tornar uma refeição, passa pelas mãos e altera-se com o trabalho dos mais diferentes sujeitos.

A partir desta compreensão sobre alimentação, o ato de comer, conscientemente ou não, representa uma série de decisões dos sujeitos envolvidos. No caso da alimentação escolar, trata-se, portanto, de decisões públicas que dizem respeito a coletividades, especificamente a coletividade escolar. Além disso, sendo a Educação uma forma de transferência de cultura e de formas de reprodução da vida presente em todas as sociedades humanas (BRANDÃO, 1981), ela também é responsável pela transmissão de hábitos e costumes alimentares.

No âmbito educacional, as decisões nacionais acerca da alimentação são, prioritariamente, baseadas no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o qual é regido pela lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009. A lei dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos estudantes da Educação Básica, o que inclui ensinos infantil, fundamental e médio, sejam eles regulares ou de Educação de Jovens e Adultos. Os estados e municípios, enquanto executores da alimentação escolar, apresentam papel normativo complementar referente às especificidades locais.

Apesar do ano de início da vigência da lei corresponder a 2009, trata-se de uma política que tem seu histórico iniciado na década de 1950 com a Campanha Nacional da Merenda Escolar. Essa campanha reconheceu o papel da alimentação escolar no combate à fome e está inserida no contexto de reconhecimento, por parte do poder público, da fome e da desnutrição como problemas graves ao país, iniciado na década de 1930 com a efervescência dos movimentos operários (Peixinho, 2013).

Assim, a política sofreu muitas mudanças no seu percurso, inclusive quanto ao seu objetivo. Abreu (1995) traz os objetivos quando o programa - atualmente gerido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) - ainda era responsabilidade da Fundação de Assistência ao Estudante (FAE) na década de 1990. Nesse momento da história do PNAE, procurava-se aumentar os níveis nutricionais e alimentares das crianças com o objetivo final de melhorar os níveis educacionais. Abreu (1995) recorda também que as primeiras ações, na década de 1950, foram entregas de leite em pó, as quais constituíram uma safra excedente estadunidense doada ao Brasil.

Atualmente, de acordo com o Artigo 4º da lei, o PNAE tem por objetivo:

contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional

e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. (BRASIL, 2009, p. n.p.)

Apesar da contribuição nutricional e do rendimento escolar continuarem nos objetivos, há a inserção de outros mais amplos, como a educação alimentar e a formação de hábitos saudáveis. Isto demonstra uma compreensão do sujeito estudante de forma integral, envolvendo todo seu desenvolvimento, em vez de apenas uma perspectiva nutricional do âmbito biológico e de resultados no âmbito educacional como o objetivo anterior.

Anteriormente, a política era executada de forma centralizada, o que significa que todas suas atribuições - desde licitações até cardápios - estavam sob responsabilidade do órgão federal. A sua descentralização em 1994 promoveu a adequação da alimentação a cada localidade em um país de dimensões continentais como o Brasil (FNDE, s.d.), o que é reforçado pelo artigo 12º da lei vigente (11.947/2009).

Este mesmo artigo confere a responsabilidade de planejamento dos cardápios para um nutricionista, profissional competente.

Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada. (BRASIL, 2009, p. n.p.)

A perspectiva de alimentação apresentada neste tópico, assim como o proposto pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e sua evolução desde a sua criação em 1955, serão base para análise e discussão das observações feitas durante o trabalho, as quais serão agora expostas nos Resultados e Discussão.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Para compreender a alimentação escolar dentro da pesquisa realizada, inicia-se descrevendo o espaço da escola destinado à realização das refeições e à observação da presente pesquisa: o refeitório. Este localiza-se ao lado da entrada da escola, sendo esse seu único acesso. Não há portas ou qualquer barreira de entrada. Das duas paredes perto da entrada, a primeira, à direita, é construída por tijolos vazados, pelos quais é possível avistar a quadra. Na segunda, à esquerda, há a porta que dá acesso para a cozinha da escola, cuja entrada é restrita às copeiras devidamente trajadas com toucas, uniformes brancos e sapatos específicos. Ainda na mesma parede, há uma porta de metal, assim

como de estabelecimentos comerciais, que dá origem a uma grande abertura. Essa abertura torna-se um balcão pelo qual os lanches da manhã e da tarde são servidos e pelo qual é possível falar com as copeiras. É também a maior visão que temos da cozinha, é possível observar parte do fogão, as duas pias e uma geladeira. A parede seguinte é bem longa e tem ventiladores e janelas basculantes de ponta a ponta. Por fim, na última parede, no extremo contrário à entrada do refeitório, há uma porta para o banheiro feminino, um bebedouro e outra porta, a qual dá entrada para o banheiro masculino. Entre essas quatro paredes, há um amplo espaço com mesas e cadeiras de plástico. Diferentemente dos refeitórios comuns, elas não são fixas e, durante diversos eventos, são retiradas para que ali se torne um novo ambiente, como nos saraus da escola.

Nos lanches da manhã e da tarde, os estudantes de todas as turmas saem juntos para o refeitório e podem ocupar os espaços da escola, desde que não levem a comida oferecida para as salas de aula. No almoço, apenas uma turma por vez é liberada em direção ao refeitório a partir de uma ordem pré-estabelecida pela gestão escolar no início da semana. Isto se deve ao fato do refeitório não comportar todas e todos os estudantes sentados ao mesmo tempo.

Quanto ao almoço, no momento em que os estudantes são liberados, sempre há aqueles que correm para chegar mais rápido ao prato de comida, mesmo com as reprovações verbais que recebem dos funcionários da escola. Outros estudantes já não se importam e vão caminhando tranquilamente, conversando com os colegas. Ao chegar ao refeitório, fazem uma fila para pegar seu prato e sua colher e para, em seguida, receber as colheradas de alimento das mãos das copeiras. Os estudantes não servem sua própria comida, apenas indicam se desejam mais ou menos de cada alimento para a copeira. Apenas colheres estão disponíveis, o que muitas vezes dificulta o corte de carnes e peixes.

Com o prato cheio, os estudantes se distribuem pelas mesas do refeitório, em geral com 4 cadeiras cada uma. Neste momento, ocupam as mesas de acordo com seus grupos de afinidade e alguns juntam duas mesas para abarcar todos os amigos. O mesmo padrão de divisão da sala de aula se repete também no refeitório: alguns preferem sentar-se no fundo, perto da porta do banheiro e distante dos olhares dos funcionários da escola que costumam ficar perto da porta da cozinha ou da entrada do refeitório; já outros não se incomodam e sentam-se nas primeiras mesas. Quando terminam a comida, depositam as colheres e os pratos em uma bacia próxima a porta da

cozinha. Quando a maioria dos estudantes de uma turma já terminou a refeição - o que leva 15 minutos geralmente - uma nova turma é autorizada a descer e o ciclo reinicia.

Apenas após a refeição da última turma do dia, o refeitório fica disponível para acomodar os estudantes durante o descanso que elas e eles têm antes do início das aulas da tarde, visto que o tempo de almoço é maior que o tempo das outras refeições. Neste momento, todas as normas e atividades próprias deste espaço - como a fila para a comida, o depósito de colheres e pratos nas bacias - desaparecem por algumas horas. É possível ver estudantes lendo, jogando, resolvendo atividades atrasadas ou estudando para alguma prova. Alguns sozinhos, outros sempre acompanhados.

A escola foi construída antes da existência de uma política de alimentação escolar brasileira consistente, o que justifica que não se tenha um espaço adequado para abarcar o quantitativo atual de estudantes. Ainda que todos os estudantes sejam atendidos e recebam suas refeições, a infraestrutura do refeitório não permite priorizar a qualidade da refeição e restringe as possibilidades de um tempo adequado destinado a ela, seja para uma boa digestão ou para qualquer outro processo de compreensão sobre quais alimentos estão no prato. A lógica que opera no refeitório passa a ser a da rapidez e eficiência, como a operacionalização de uma linha de produção.

Toda a organização e normatização exigida para que a alimentação seja eficiente, principalmente quanto ao tempo, promove o controle direto dos e das estudantes, assim como de seus movimentos. Este controle é destacado por Foucault (1999) ao abordar o espaço escolar enquanto mecanismo para promover submissão e promover o melhor desempenho possível como em uma máquina com rapidez e agilidade. O refeitório, assim, configura-se como mais um espaço de poder e controle sobre os corpos no ambiente escolar.

Apesar da escola observada adotar uma pedagogia que não utiliza uma sirene eletrônica para determinar os tempos de início e fim das aulas ou dos intervalos, há diferentes “sinais” que condicionam a obediência dos estudantes que constituem “um código mais ou menos artificial estabelecido previamente” (FOUCAULT, 1999, p. 191). Exemplos são as autorizações verbais para saída da sala ou do refeitório e a vigilância constante nesses espaços. Ao mesmo tempo, nota-se as pequenas subversões das normas: quando os e as estudantes descem correndo as escadas com a justificativa da fome, quando espiam pela porta da sala mesmo quando não é sua vez de descer para o almoço, quando usam o espaço para jogar, ler e se divertir. Além disso, apesar do espaço físico delimitado do refeitório, o que é produzido nas cozinhas extrapola e

avança sobre toda a estrutura escolar. Perto da hora do almoço ou dos intervalos, facilmente se ouve nos corredores: “O que é o almoço hoje?” ou “Já descobriu qual é o lanche?”.

Quanto à alimentação oferecida, esperava-se que a alimentação escolar fosse direcionada aos sistemas alimentares da região nordeste e as especificidades do estado do Maranhão. Isso seria possível devido à descentralização proposta pelo PNAE, citada anteriormente, na qual a construção dos cardápios é diferente em cada rede de ensino do país e é adequada a produção de alimentos local e a cultura alimentar na qual a escola está inserida.

Entretanto, a refeição símbolo da merenda era a bolacha - água e sal ou maisena - com suco. Apesar da presença do suco - feito com a polpa da fruta e com os sabores de caju, acerola, maracujá, cajá, entre outros que são regionais e amados pelos estudantes - a presença diária da bolacha marcou as observações realizadas. Isto se deu pela sua frequência de oferecimento, pela fala irônica dos estudantes acerca da “surpresa” do que iria compor a merenda e do fato de ser um alimento ultraprocessado.

Os alimentos ultraprocessados já são parte dos nossos sistemas alimentares e culturais, seja pela acessibilidade do preço, pela facilidade da sua ingestão na rotina cada vez mais sobrecarregada ou pela investida das indústrias alimentícias (NILSON, 2022). Isto fica visível nos dados da última Pesquisa de Orçamentos Familiares do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), os quais indicaram que o consumo de alimentos ultraprocessados na energia total da dieta brasileira aumentou em 44% entre a pesquisa anterior de 2002-2003 até a de 2017-2018 (IBGE, 2020).

Todas as alterações na produção, no acesso e no consumo de alimentos reduzem a diversificação antes presente entre sistemas alimentares, o que os homogeneiza e até mesmo rompe as relações complexas entre sociedade e alimentos para formação de sistemas globalizados e homogêneos (NILSON, 2022). Apesar dos alimentos ultraprocessados - representados aqui pela bolacha - já estarem inseridos no nosso cotidiano alimentar e no familiar principalmente dos nossos jovens, procuro também estranhá-los (VELHO, 1978): O que deixamos para trás quando oferecemos este alimento, em vez de outro?

Os estudantes em questão estão inseridos no universo da juçara (comumente chamada na maioria do país de açaí), do milho e de seu cuscuz, da macaxeira e os seus derivados (beiju, bolo, tapioca), do queijo coalho, do caju e da sua castanha, da banana, entre outros diversos alimentos. A bolacha tem como base principal apenas o trigo, uma

única espécie de produção quase inexistente no estado do Maranhão e que vai no mesmo sentido do consumo hegemônico mundial de alimentos, cuja base são apenas quatro cultivos, milho, soja, trigo e arroz.

Também questiona-se o que é possível ver e sentir do trigo quando comemos a bolacha. Essa é uma questão que perpassa o consumo de ultraprocessados, os quais não permitem identificar e distinguir quais alimentos os compõem. Segundo Giard (2009), os ultraprocessados nos inseriu no “reino dos produtos selecionados [...], condicionados sob forma anônima e só por seu nome genérico” (GIARD, 2009, p. 276), no qual não é possível conhecer a natureza ou a origem do alimento.

A opção pelo alimento ultraprocessado está atrelada a dificuldades financeiras, de trabalho e de estrutura da escola, as quais são invisíveis às políticas públicas educacionais e fazem com que os funcionários das escolas tentem superá-las cotidianamente para que o provimento do alimento e o funcionamento da escola continuem durante todo o ano letivo. Nesse contexto, a educação alimentar promovida aos e às estudantes é aquela que incentiva e troca a diversidade pela unicidade, assim como o modo de produção capitalista age ao substituir as florestas pelas monoculturas.

No livro “Monocultura da Mente”, Shiva (2003) narra um processo mundial que chama de erosão da biodiversidade, a qual ocorre no âmbito ecológico e também no âmbito social. Essa erosão deixa o ambiente e os sistemas sociais mais vulneráveis ao perder a autossuficiência, além de estar associada ao processo de bioimperialismo que, segundo a autora, é um lado menos visível da colonização.

A partir da descrição do espaço do refeitório, de suas normas e da sua refeição mais emblemática, a bolacha e o suco, é possível visualizar que a cultura alimentar promovida pelo espaço escolar narrado reproduz a lógica de rapidez e eficiência e também reduz a diversidade alimentar possível no contexto da escola.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A partir do estudo realizado, constroi-se uma perspectiva de alimentação dupla, enquanto um requisito fisiológico do corpo humano e enquanto um dos componentes culturais centrais das sociedades humanas. Desta forma, estudar a alimentação traz à tona processos sociais, suas marcas geográficas e também mistura a diversidade social - relacionada aos hábitos alimentares e aos recortes de classe, gênero e raça - e a diversidade biológica - representada pelas diferenças dentro da espécie humana e pelas outras milhares de espécies que consumimos.

Nesse sentido, a pesquisa apresentou como a alimentação se dá dentro de um dos vários espaços escolares brasileiros. Nesse espaço, o refeitório, a rapidez impera dentro das limitações físicas para abrigar um quantitativo de estudantes maior do que o número de cadeiras. A presença dos ultraprocessados, especialmente da bolacha, é frequente e mostra como caminhamos no sentido contrário da diversidade alimentar. Dentre os ingredientes, substituímos as centenas de espécies comestíveis no âmbito local por uma única mundial, representada, na situação estudada, pelo trigo.

Apesar das informações e discussões trazidas expressarem uma parcela pequena dentro do grande número de escolas brasileiras, elas contam localmente o que os dados nos demonstram no cenário nacional sobre a educação alimentar que promovemos aos mais jovens, indicado pelo aumento de consumo de alimentos ultraprocessados especialmente nesta faixa etária (IBGE, 2020). Também abrem espaço para a análise da implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), cuja perspectiva de alimentação é concebida de forma ampla como demonstrado pelos seus. Assim, mostra que a plena efetivação do programa ainda é um cenário distante.

Também destaca-se que a produção e o preparo dos alimentos também são elementos essenciais a análise, sendo, portanto, uma carência deste trabalho a ausência de observações e informações sobre a origem dos alimentos fornecidos e sobre o trabalho das copeiras ou das merendeiras, como são chamadas popularmente. O trabalho delas é excepcional e todos os dias, superam os inúmeros desafios de um trabalho pouco remunerado, pouco reconhecido e com poucos instrumentos que o facilitem.

Sendo assim, apesar do ambiente escolar ser um local propício para a reflexão acerca das suas potencialidades e intencionalidades, a alimentação não está sendo considerada como um ambiente de aprendizagem importante e potente.

## REFERÊNCIAS

ABREU, Mariza. Alimentação escolar: combate à desnutrição e ao fracasso escolar ou direito da criança e ato pedagógico? **Rev. Em Aberto**, Brasília, ano 15, n. 67, jul./set. 1995.

BRANDÃO, C. R. **O que é educação**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1981. 116 p.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica [...]. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 17 jun. 2009. Disponível

em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/lei/111947.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/111947.htm). Acesso em: 20 ago. 2024.

Vários Autores. **Enciclopédia dos alimentos yanomami (sanöma): cogumelos**. 2016. São Paulo: Instituto Socioambiental/Hutukara Associação Yanomami. Disponível em: <<https://acervo.socioambiental.org/acervo/publicacoes-isa/enciclopedia-dos-alimentos-yanomami-sanoma-cogumelos>> Acesso em 17 set. 2023.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - FNDE. De Alimentação Escolar. **PNAE: Histórico**. [s.d.] Disponível em: <<https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-sobre-o-programa/pnae-historico>> Acess. 03 out. 2024.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. 84. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2022. 256 pp.

FOUCAULT, Michel. **Vigiar e punir**. 20. ed. Ed. Petrópolis: Vozes, 1999.

GIARD, Luce. SEGUNDA PARTE: Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A Invenção do Cotidiano: 2. morar, cozinhar**. tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. 9. ed. - Petrópolis, RJ : Vozes, 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: análise da segurança alimentar no Brasil** - Rio de Janeiro : IBGE, 2020. 65 p. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101749.pdf> Acesso em 05 out. 2023.

NILSON, Eduardo Augusto Fernandes. Alimentos ultraprocessados e seus riscos à cultura alimentar e à saúde. **Revista de Alimentação e Culturas das Américas**, Brasília, v. 3, n. 2, p. 133-146, ago./dez. 2022. Disponível em: <https://raca.fiocruz.br/index.php/raca/article/view/145/88>. Acesso em: 08 maio 2023.

PEIXINHO, Albaneide Maria Lima. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. **Ciência & Saúde Coletiva**, [s.i.], v. 18, n. 4, p. 909-916, 2013.

SILVA, A. C. B. *et al.* Educação alimentar e nutricional, cultura e subjetividades: a escola contribuindo para a formação de sujeitos críticos e criativos em torno da cultura alimentar. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 2, p. 247-257, 2015.

SHIVA, Vandana. **Monoculturas da Mente: perspectivas da biodiversidade e da biotecnologia**. São Paulo: Gaia, 2003.

VELHO, Gilberto. Observando o Familiar. In: NUNES, Edson de Oliveira. **A Aventura Sociológica**, Rio de Janeiro, Zahar, 1978, p. 121/132.