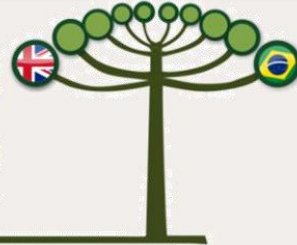




UK - BRASIL INTERNATIONAL

WORKSHOP09 a 13
Setembro
2019

Foz do Iguaçu | Paraná | Brasil

**FINANCIAMENTO DO DESENVOLVIMENTO
URBANO RESILIENTE AO CLIMA***Financing Urban Climate-Resilient Development*International Journal of Environmental Resilience Research and Science (IJERRS)
Revista Internacional Resiliência Ambiental Pesquisa e Ciência
ISSN 2675-3456 – Número 1 – Volume 1 – 2019

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA PROMOÇÃO DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

Fernanda Aline GUNKEL¹Irene CARNIATTO²Jaciera Reis Nogueira GARCIA³Kátia Janaína Frichs COTICA⁴Vanessa Gécica de MELLO⁵**Eixo Temático: Sustentabilidade Rural (agricultura, agroflorestal, segurança alimentar e nutricional, PNAE, PAA, PRONAF, ATER**

Resumo: Uma escola sustentável deve fazer uso de recursos naturais com consciência e considerar os aspectos econômicos, sociais, culturais e ambientais dos alunos. Este trabalho teve o objetivo de realizar ações de educação alimentar e nutricional como promotoras de sustentabilidade em um município do Oeste do Paraná. Para tanto, realizaram-se ações de educação alimentar e nutricional com 26 escolas. Foram realizados três encontros com atividades promotoras de sustentabilidade e realizados testes de aceitabilidade a fim de avaliar a aceitação de alunos a novas preparações. Observou-se a necessidade da presença de um nutricionista no ambiente escolar colocando em prática atividades de educação alimentar e nutricional até o momento em que o alimento é preparado. Assim, através deste estudo percebeu-se a fundamental importância do nutricionista como ator social envolvido na promoção do desenvolvimento sustentável e comprometido com o incentivo ao consumo de uma alimentação adequada e saudável para garantir uma melhor qualidade de vida.

Palavras Chave: SAN; DHAA; Reaproveitamento; PNAE; Sustentabilidade.

Abstract: A sustainable school should make use of natural resources with awareness and consider the economic, social, cultural and environmental aspects of students. This work aimed to carry out actions of food and nutrition education as promoters of sustainability in a municipality in western Paraná. In order to do so, food and nutrition education actions were carried out with 26 schools. Three meetings were held with activities promoting sustainability and acceptability tests were carried out in order to evaluate the acceptance of students to new preparations. It was observed the necessity of the presence of a nutritionist in the school environment, putting into practice food and nutritional education activities until the moment

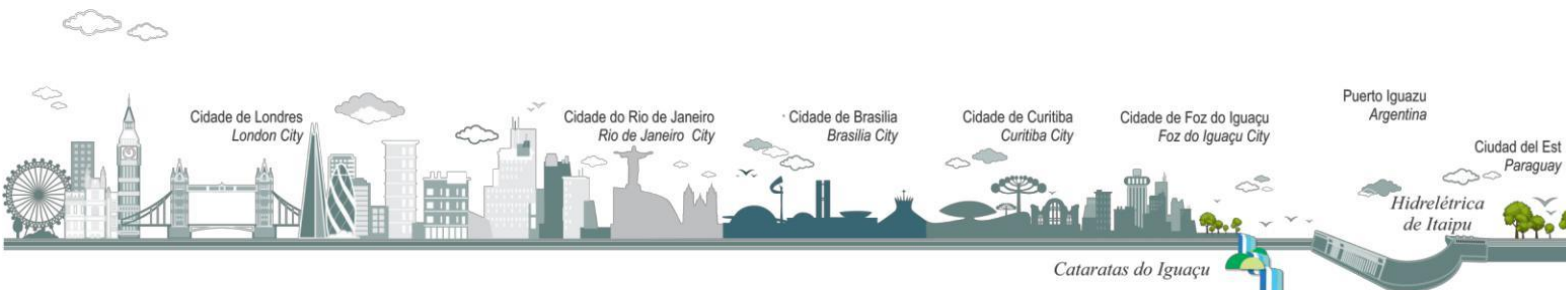
¹ Aluna especial no Programa de Pós-Graduação - Mestrado em Desenvolvimento Rural Sustentável - Universidade Estadual do Oeste do Paraná - Unioeste, Campus Marechal Cândido Rondon fernanda_horn@outlook.com

² Prof.^a Dr.^a do Programa de Pós-Graduação - Mestrado/Doutorado em Desenvolvimento Rural Sustentável da Universidade Estadual do Oeste do Paraná - Unioeste, Campus Marechal Cândido Rondon irenecarniatto@gmail.com

³ Mestre e Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz- FAG -Cascavel, PR jaciera@hotmail.com

⁴ Aluna regular do Programa de Pós-Graduação - Mestrado em Desenvolvimento Rural Sustentável – Universidade Estadual do Oeste do Paraná - Unioeste, Campus Marechal Cândido Rondon jcotica@uol.com.br

⁵ Acadêmica do Curso de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG. vanessagmello@hotmail.com.





UK - BRASIL INTERNATIONAL

WORKSHOP

FINANCIAMENTO DO DESENVOLVIMENTO URBANO RESILIENTE AO CLIMA

09 a 13
Setembro
2019

Financing Urban Climate-Resilient Development

Foz do Iguaçu | Paraná | Brasil



the food is prepared. Thus, through this study, it was perceived the fundamental importance of the nutritionist as a social actor involved in the promotion of sustainable development and committed to encouraging the consumption of adequate and healthy food to ensure a better Quality of life.

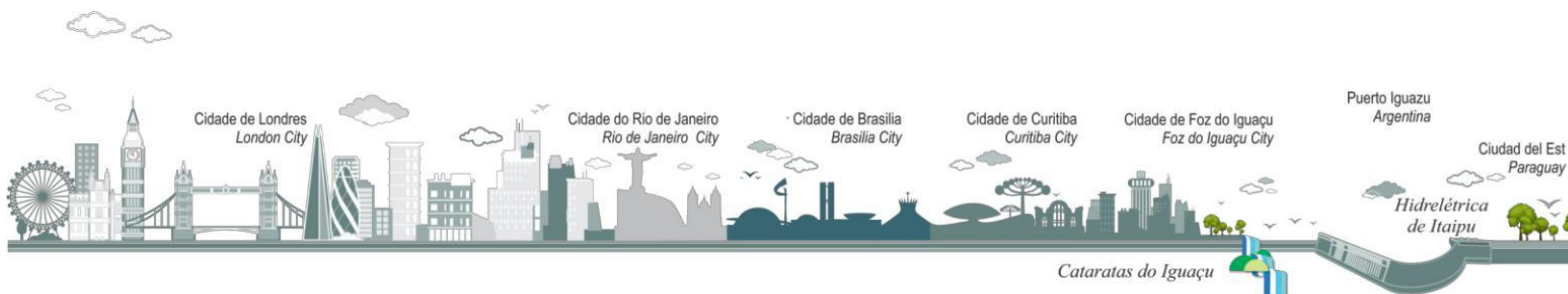
Key Words: SAN; DHAA; Reutilization; PNAE; sustainability.

1.INTRODUÇÃO

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é um direito pautado na equidade e universalidade do acesso à alimentação adequada, que garanta não somente o acesso ao alimento e a exclusão da fome, mas que o consumo seja de qualidade e em quantidade suficiente, sem detrimento a outras necessidades consideradas essenciais, respeitando a diversidade cultural, e a sustentabilidade ambiental, econômica e social (BRASIL, 2009).

No Brasil, a Segurança Alimentar e Nutricional atingiu seu ápice em 2006, com a regulamentação da Lei nº 11.346 criada com o objetivo de proporcionar uma alimentação justa e adequada à população. Neste cenário, o Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE é apresentado como importante instrumento de SAN para cerca de 45,6 milhões de estudantes de toda a rede pública, e em 2010 foram utilizados R\$ 3 bilhões de reais de recursos (FNDE, 2011), a previsão desses recursos para 2017 é de R\$ 4,13 bilhões de reais (FNDE, 2016).

O PNAE tem como principal objetivo moldar hábitos alimentares através de ações de educação alimentares e nutricionais, e compor a alimentação de estudantes garantindo aos alunos crescimento e desenvolvimento adequado e melhor capacidade de aprender. E, para alcançar os resultados esperados, uma de suas principais diretrizes é o suporte ao desenvolvimento sustentável, com estímulo para a compra de gêneros alimentícios variados, com preferência de alimentos produzidos e comercializados em sua localidade, para fortalecimento e valorização da agricultura





UK - BRASIL INTERNATIONAL

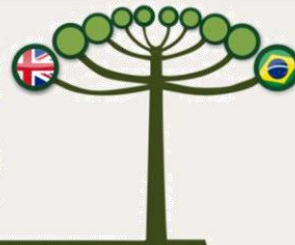
WORKSHOP

FINANCIAMENTO DO DESENVOLVIMENTO
URBANO RESILIENTE AO CLIMA

09 a 13
Setembro
2019

Financing Urban Climate-Resilient Development

Foz do Iguaçu | Paraná | Brasil



familiar e dos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e remanescentes de quilombos (FNDE, 2013).

Conforme Chaves et al., (2013), o PNAE é um programa onde sua realização metodológica ocorre através da realização de suas diretrizes, apto a elaborar técnicas que demonstrem a importância do alimento cultivado com base na agricultura familiar para estimular a adoção de hábitos alimentares saudáveis e também para contribuir com o desenvolvimento local dos municípios brasileiros tornando-se um caminho de comercialização para os agricultores familiares.

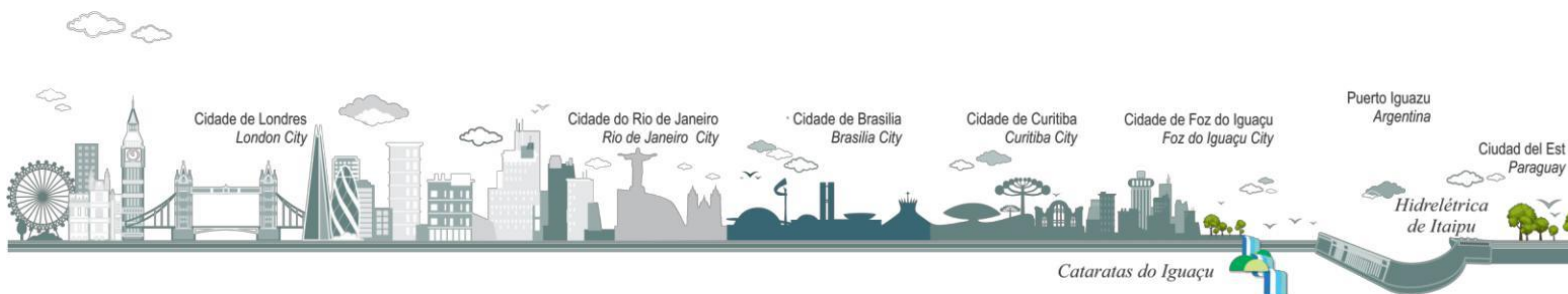
De acordo com Morgan e Sonnino:

Quando empregadas adequadamente, as compras públicas – o poder de compra – podem produzir um serviço de alimentação escolar sustentável que proporciona dividendos sociais, econômicos e ambientais, ao mesmo tempo em que promove a cultura da sustentabilidade (MORGAN; SONNINO, 2010, p. 72).

Neste contexto, de acordo com a Lei nº 11.947/2009, o Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação (FNDE) sancionou que o mínimo de 30% do total dos recursos que são repassados aos Estados e Municípios para a execução do PNAE deve ser destinado à compra de alimentos de produtores da agricultura familiar, dando ênfase a alimentos com produção orgânica.

Portanto, a agricultura familiar é uma possibilidade ideal de técnica de menor impacto ambiental, capaz de gerar renda com dimensão econômica e social capaz de fomentar políticas públicas (OLIVEIRA; RIBEIRO, 2002). A agricultura familiar também é capaz de modificar a produtividade, sendo o oposto da agricultura convencional, com modernidade e eficiência e respeito ao meio ambiente, além de diversificar os alimentos produzidos, os benefícios da agricultura familiar é estimular e consolidar esses agricultores.

A sustentabilidade é um tema atual que visa fornecer alimentos mais seguros e





UK - BRASIL INTERNATIONAL

WORKSHOP

FINANCIAMENTO DO DESENVOLVIMENTO URBANO RESILIENTE AO CLIMA

09 a 13
Setembro
2019

Financing Urban Climate-Resilient Development

Foz do Iguaçu | Paraná | Brasil



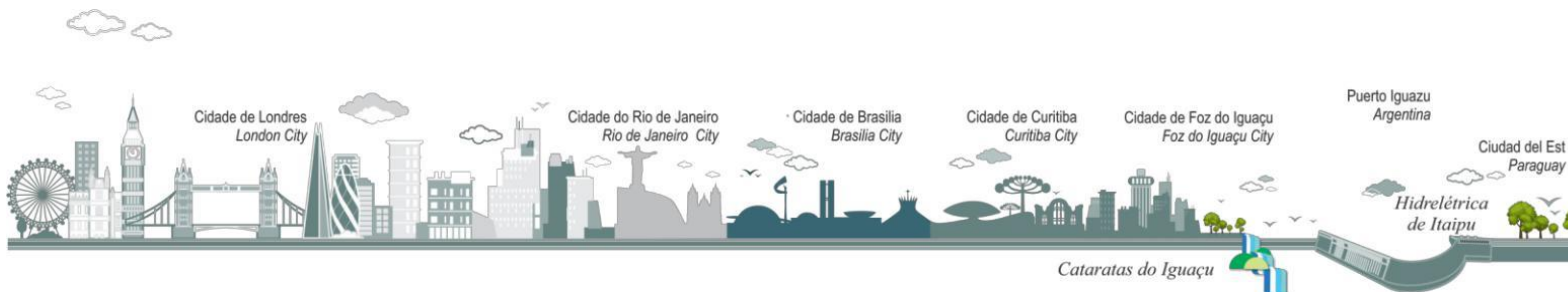
com maior qualidade nutricional e que também causem menores impactos ao meio ambiente. No olhar de Almeida (2016, p.2) “etimologicamente, a palavra sustentável tem origem no latim “sustentare”, que significa sustentar, apoiar e conservar”.

Assim, para que haja está junção entre alimentação e sustentabilidade, destaca-se o papel do Estado, o qual se sobressai como responsável pela construção e consolidação de modelos alimentares diferenciados que possibilitem o enfrentamento de ambas as problemáticas de produção e de consumo (TRICHES; SCHNEIDER, 2010, p. 937).

No entanto, é importante ressaltar que para que o ambiente educacional possa garantir segurança alimentar e nutricional, as ações devem perpassar a elaboração das listas de compras e a aquisição dos alimentos, e inserir a valorização da agricultura familiar e a agroecologia em ações de Educação Alimentar e Nutricional. É fundamental proporcionar aos alunos a averiguação na prática dos alimentos servidos, sua qualidade e potencial nutricional com propósito de garantir bem-estar e qualidade de vida.

Neste sentido, de acordo com as sugestões apresentadas no marco de referência de educação alimentar e nutricional (BRASIL, 2012), as ações de educação alimentar e nutricional (EAN) devem ser promotoras de saúde a partir de uma visão ampla que garanta a Segurança Alimentar e Nutricional e sejam consideradas estratégias fundamentais para a prevenção e controle dos atuais problemas alimentares e nutricionais, bem como, a valorização das diferentes expressões da cultura alimentar, o fortalecimento de hábitos regionais, a redução do desperdício de alimentos, a promoção do consumo sustentável e da alimentação saudável.

A alimentação escolar abrange diversas áreas, tanto culturalmente, como nas interações socioeconômicas ambientais; de respeito à natureza e na oferta de alimentos na quantidade ideal para combater a fome; dentre outros, a fim de promover





UK - BRASIL INTERNATIONAL

WORKSHOP

FINANCIAMENTO DO DESENVOLVIMENTO
URBANO RESILIENTE AO CLIMA

09 a 13
Setembro
2019

Financing Urban Climate-Resilient Development

Foz do Iguaçu | Paraná | Brasil



a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e também garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) (CARVALHO; CASTRO, 2010).

Assim, são necessárias atividades de EAN que visem uma mudança no cenário de uma alimentação composta pelo consumo excessivo de produtos alimentícios ultra processados e à escassez no consumo dos alimentos in natura com a inclusão de propostas inovadoras em relação às necessidades dos estudantes e a alimentação fornecida (OLIVEIRA, 2011).

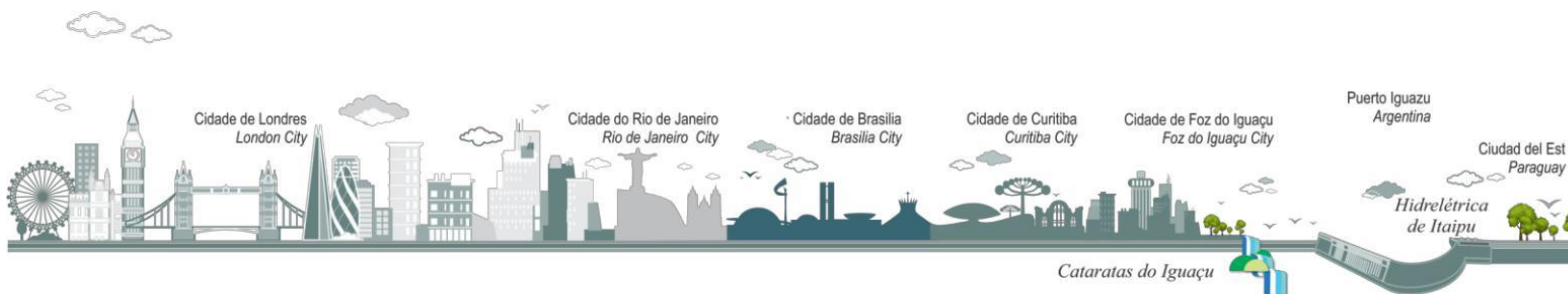
Essa inclusão de alimentos in natura na alimentação, com prioridade aos produzidos em base agroecológica, deve ser o enfoque das ações de EAN, pois a ingestão inapropriada e constante de produtos industrializados pode impactar negativamente na saúde destes indivíduos em todas as fases da vida, por serem abundantes em gorduras, carboidratos simples, conservantes e corantes (AQUINO, 2002).

Diante disso, para que a alimentação escolar esteja ligada à sustentabilidade, e cumpra seu papel de promotora do desenvolvimento sustentável, é necessário que os alunos pratiquem Educação Alimentar e Nutricional e estejam em contato com o alimento e o resultado final desse consumo é saúde e melhoria da qualidade de vida.

2.MATERIAIS E MÉTODOS

A presente pesquisa é resultado de um trabalho de conclusão de curso desenvolvido durante o ano de 2017, na área de nutrição, e enviado para aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com seres Humanos do Centro Universitário Assis Gurgacz – FAG, nº do Protocolo 2.017.210.

É um trabalho quali-quantitativo realizado em um município do Oeste do Paraná identificado como município A com o intuito de resguardar a identidade do município.





UK - BRASIL INTERNACIONAL

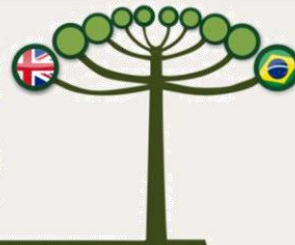
WORKSHOP

FINANCIAMENTO DO DESENVOLVIMENTO
URBANO RESILIENTE AO CLIMA

09 a 13
Setembro
2019

Financing Urban Climate-Resilient Development

Foz do Iguaçu | Paraná | Brasil



Com o objetivo de desenvolver Educação Alimentar e Nutricional, solicitou-se à nutricionista do município a indicação de uma escola para a realização das ações, e após a indicação da escola, foram desenvolvidas atividades promotoras de Educação Alimentar e Nutricional durante o mês de abril do ano de 2017.

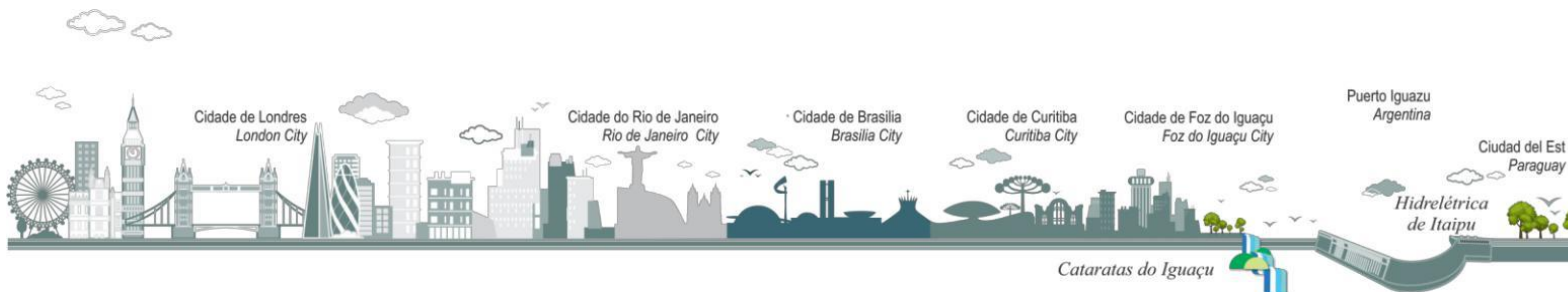
Na sequência foi encaminhado um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para a diretora responsável pela escola no município A, para que pudessem consentir com o desenvolvimento da pesquisa.

Para o desenvolvimento das atividades de EAN, utilizou-se o espaço de uma escola da Rede Pública do Município, constituída por 436 alunos nos turnos matutino e vespertino. Durante o encontro com a direção da escola para apresentação do projeto, recebeu-se a indicação de qual turma deveria ser envolvida no projeto. Assim, participaram das atividades 26 alunos do quinto ano do período vespertino.

Nessa etapa da pesquisa foram realizadas atividades com os alunos e com as cozinheiras responsáveis pela preparação e distribuição da alimentação escolar. Para os alunos, realizaram-se três encontros para diferentes ações de EAN. Inicialmente, foi realizada uma palestra sobre o significado da sustentabilidade em todos os seus contextos. Em seguida, desenvolveu-se uma ação prática e os alunos fizeram a degustação de uma preparação de bolo de banana com a fruta utilizada integralmente, aplicou-se um teste de aceitabilidade conforme recomendações do

FNDE. O teste de aceitabilidade contava com cinco opções, onde as crianças foram orientadas a marcar a expressão mais condizente com o que estavam sentindo ao desgustar, que são: detestei, não gostei, indiferente, gostei, adorei.

Para análise dos resultados das preparações seguiu-se as normas do FNDE. Foi necessário contar cada expressão selecionada na ficha, e o cálculo realizado através do número de crianças participantes (100%) e o número percentual de crianças que responderam a cada expressão. Como critério de aceitação para a preparação,





UK - BRASIL INTERNATIONAL

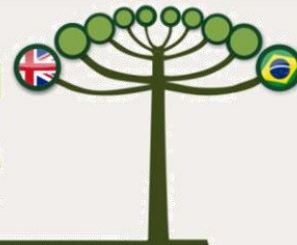
WORKSHOP

FINANCIAMENTO DO DESENVOLVIMENTO URBANO RESILIENTE AO CLIMA

09 a 13
Setembro
2019

Financing Urban Climate-Resilient Development

Foz do Iguaçu | Paraná | Brasil



considerou-se um percentual de 85% entre a somatória de “gostei e adorei”.

No segundo encontro, realizou-se uma oficina de gastronomia com sucos de vegetais e frutas a degustação da preparação ocorreu em sala de aula. No terceiro encontro os alunos participaram de uma atividade escrita de EAN composta por charadas para identificar as frutas e verduras, conforme as dicas sobre o alimento ao término da atividade realizaram um teste de aceitabilidade de uma terceira preparação de uma geléia de maçã com as cascas. A partir disso, elaborou-se um caderno de receitas composto pelas receitas trabalhadas durante a execução das atividades.

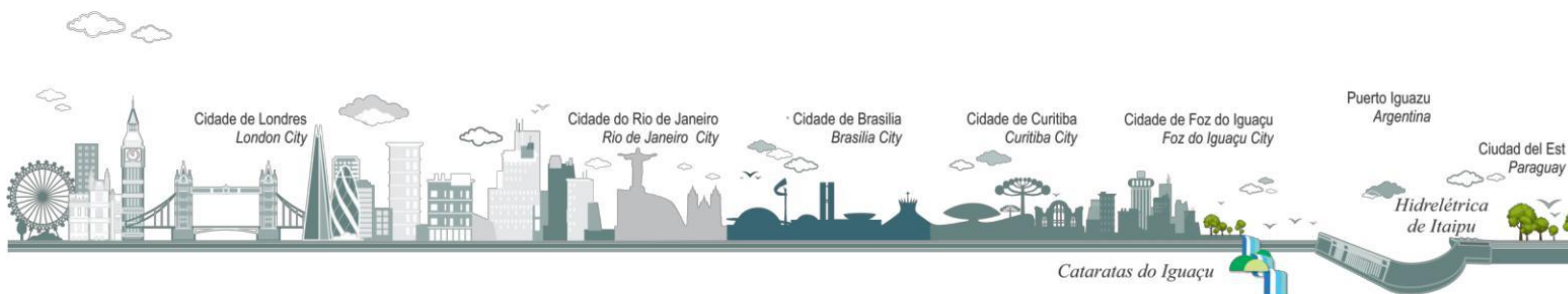
Nas ações de EAN com as cozinheiras realizou-se inicialmente uma palestra sobre alimentação e sustentabilidade onde a equipe pode conhecer diferentes preparações e plantas, após isso foi realizado uma elaboração e distribuição de um informativo sobre o mesmo tema.

3.RESULTADOS E DISCUSSÕES

O município A é uma cidade com característica urbana, do qual é o quinto mais populoso, com 316 226 habitantes, conforme estimativa do IBGE, publicada em agosto de 2016 (IBGE, 2017).

Para as ações de EAN realizadas neste município foram divididos em três encontros. Esses encontros foram realizados com 26 alunos da rede pública de ensino com objetivo de avaliar a aceitação dos alunos a novas preparações baseadas no aproveitamento integral de alimentos e utilização de alimentos in natura, com redução do açúcar com aplicação do teste de aceitabilidade disponível no site do FNDE recomendado para crianças do 1 ao 5 ano escolar.

No 1º encontro foi realizada a primeira atividade na escola com objetivo de interagir com os alunos demonstrando os aspectos da sustentabilidade, os alunos

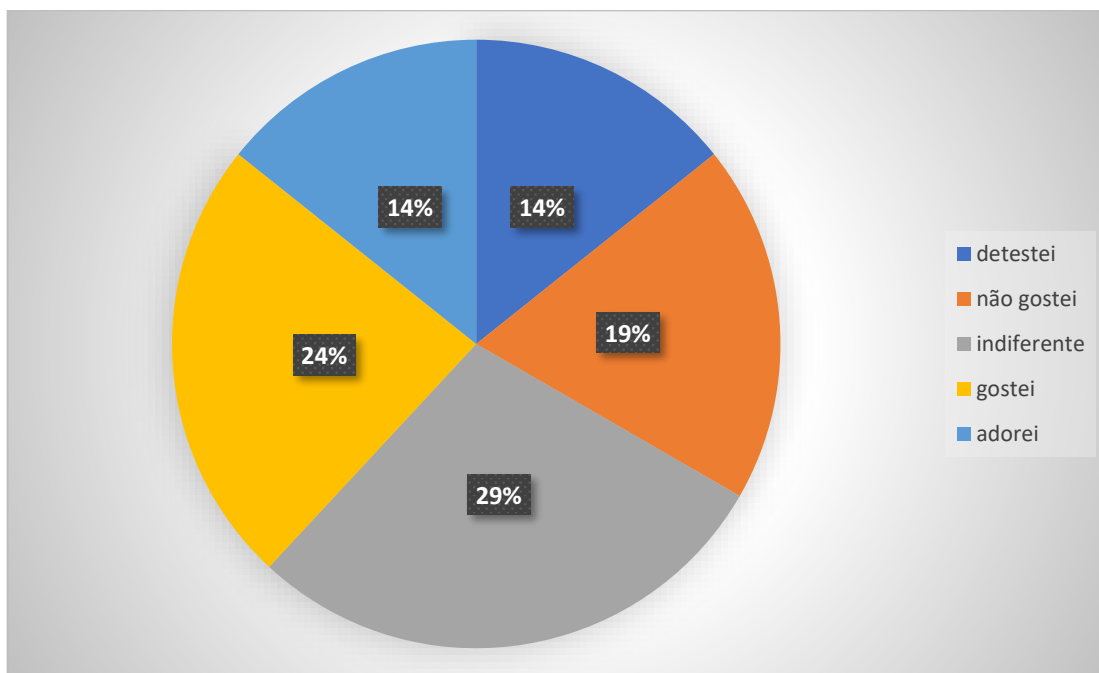




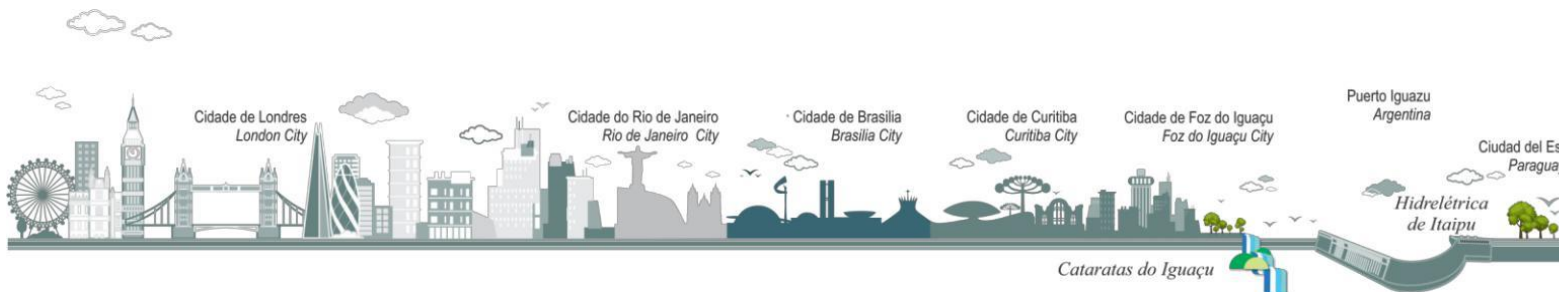
fizeram uma degustação seguida por um teste de aceitabilidade de um bolo de banana com a utilização integral da fruta. Nesta análise 14,28% detestou a formulação; 19,04% não gostaram 28,57% foram indiferentes; 23,80% gostaram; e 14,28% adorou a preparação.

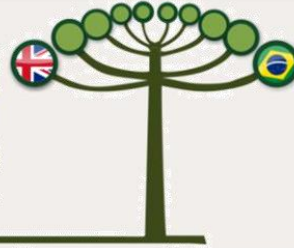
Sendo assim, a partir dos resultados desta primeira análise a preparação teve apenas um percentual de 38,08% de aceitação não sendo uma preparação aceita pelos alunos conforme as normas do teste de aceitabilidade do FNDE, que para a inclusão ou manutenção de uma preparação na alimentação escolar, deve-se atingir no mínimo 85% entre as respostas de gostei e adorei.

Figura 1 - Teste de aceitabilidade do bolo de banana com casca



Fonte: Elaborada pela autora (2017)

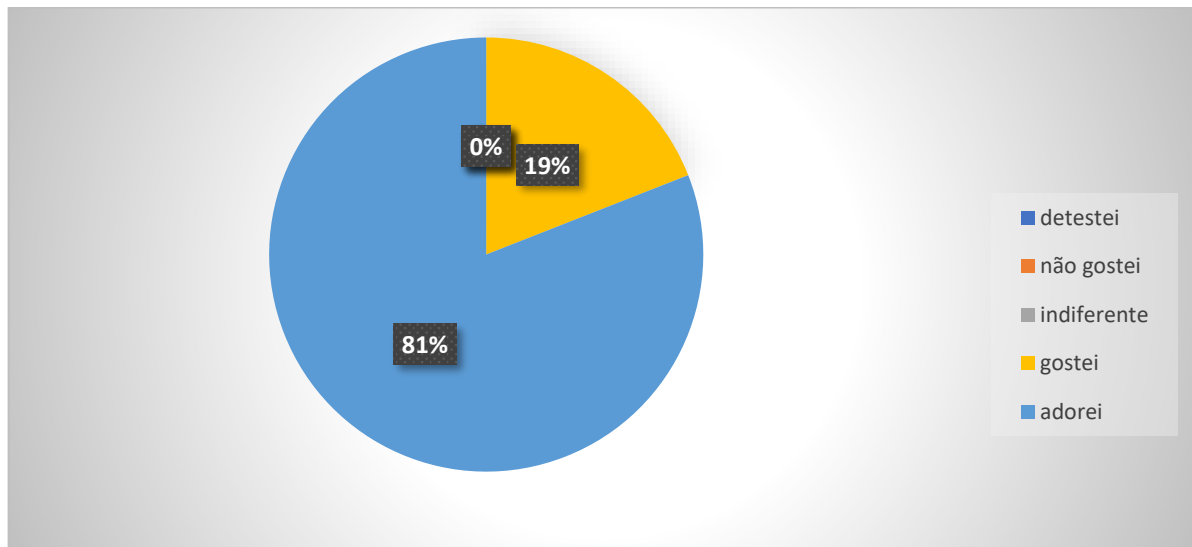




Alguns alunos relataram que não gostaram da preparação devido à falta de açúcar, ou devido à textura do bolo, ficando evidente o hábito de consumirem alimentos com alto teor de açúcar.

No 2º encontro, 21 alunos participaram de uma oficina de sucos que foram elaborados com cenoura, laranja, maçã, abacaxi, couve e limão. Na segunda oficina 19,04% gostou das preparações e 80,95% adorou os sucos.

Figura 4 - Teste de aceitabilidade de sucos de vegetais com frutas



Fonte: Elaborada pela autora (2017)

Na terceira oficina realizada em sala de aula os alunos degustaram uma geléia de maçã com a polpa e casca da fruta, 15,38% foram indiferentes a preparação; 34,61% gostou e 50% adorou a receita.

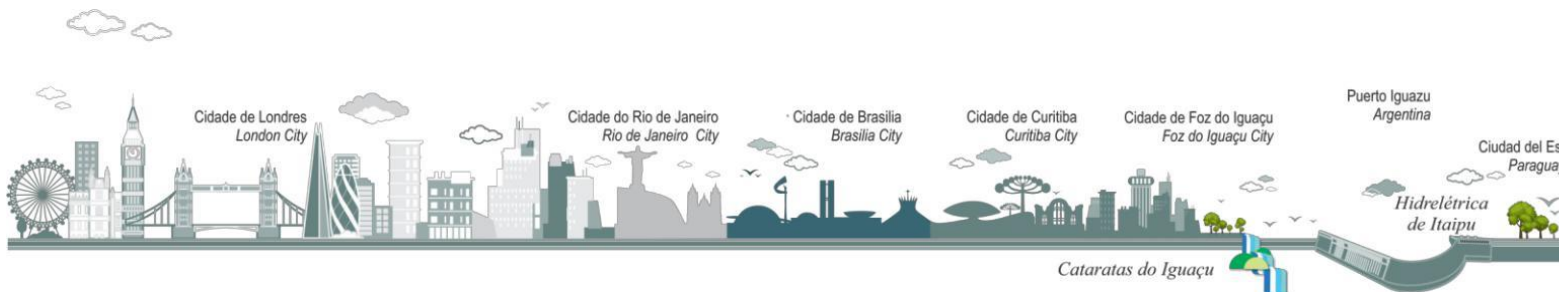
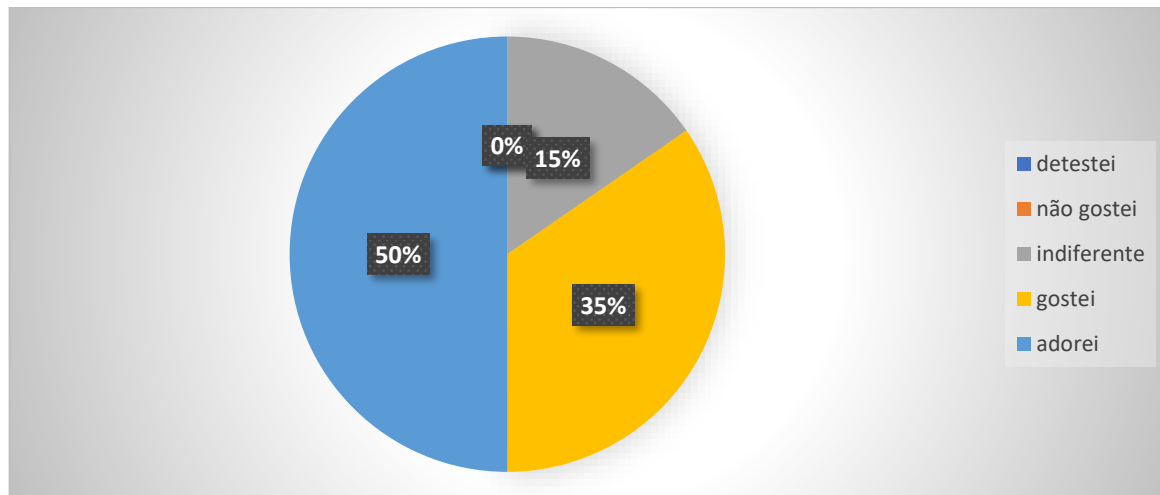




Figura 3 - Teste de aceitabilidade da geléia de maçã



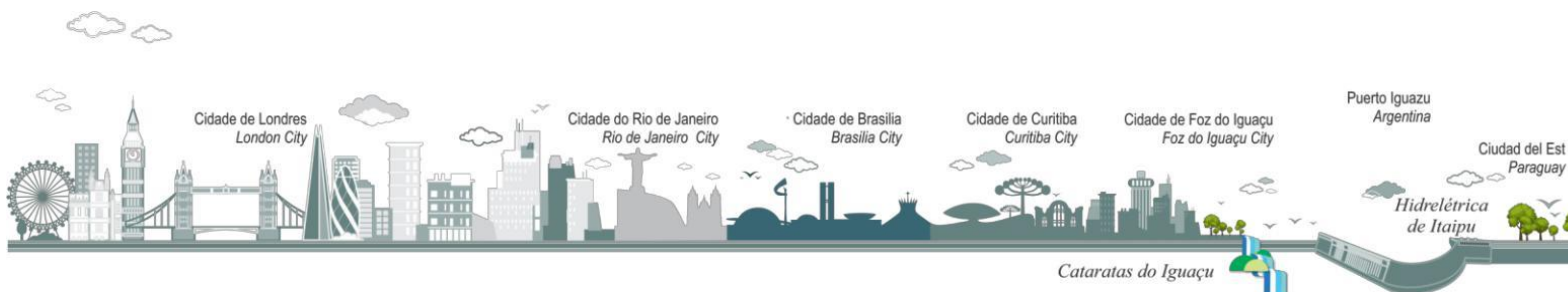
Fonte: Elaborada pela autora (2017)

Alguns alunos no início das atividades possuíam uma resistência à prova da preparação, pois relataram não consumirem a refeição oferecida pela escola.

Outros, ainda trazem lanches e o hábito de não efetuarem a refeição no intervalo das aulas, vindo de encontro ao relatado por outros estudos (MUNIZ; CARVALHO, 2007; MARTINS ET AL., 2004). Onde relatam que alguns alunos além de trazerem o lanche de sua residência consomem o ofertado. O que confirma o estudo apresentado por Hernández et al., (2008) que avaliou a ingestão da alimentação escolar por 1.398 alunos da rede pública, e verificou que a Alimentação Escolar é pouco utilizada (41,8% dos alunos) e que os alimentos externos colaboram para este retrato.

No 4º encontro, a ação de Educação Alimentar e Nutricional foi realizada com duas cozinheiras da alimentação escolar. Em uma visita à cozinha e a realização um diálogo com as cozinheiras, pode-se observar o grau de entendimento sobre temas relacionados à promoção da sustentabilidade através da preparação e distribuição de alimentos.

Um dos temas associados à sustentabilidade citado por elas, foi à importância





UK - BRASIL INTERNACIONAL

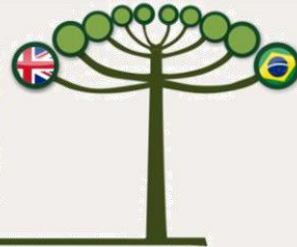
WORKSHOP

09 a 13
Setembro
2019

Foz do Iguaçu | Paraná | Brasil

**FINANCIAMENTO DO DESENVOLVIMENTO
URBANO RESILIENTE AO CLIMA**

Financing Urban Climate-Resilient Development



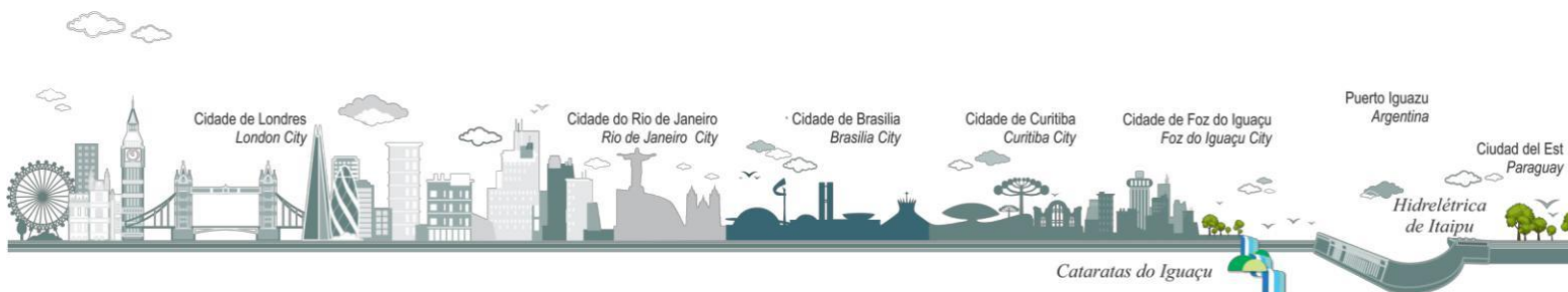
da redução do desperdício de alimentos. Relataram que há três meses serviam a comida misturada na mesma panela o que gerava grande desperdício, a partir deste mês resolveram inovar e colocar as saladas, o arroz, o feijão e a carne separados na hora de servir e houve grande aumento da aceitação dos alunos, segundo elas, demonstrou-se com isso, que pequenas mudanças são capazes de promover a sustentabilidade na escola.

Na sequência, as cozinheiras foram orientadas sobre a importância da higiene pessoal e dos alimentos através de uma palestra direcionada ao tema. Para finalizar, foi distribuído para as mesmas, um caderno de receitas composto pelas receitas trabalhadas com os alunos, sobre PANCS (*Plantas Alimentícias Não Convencionais*) a fim de conhecerem outros alimentos, e também sobre alimentação saudável. As cozinheiras relataram não saber distinguir um produto da agricultura familiar, do produto da agricultura convencional, bem como, não sabem definir se o alimento é orgânico ou não.

Para Rodrigues et al (2012, p. 13) “é preciso que a alimentação saudável seja aliada a uma alimentação sustentável, ou seja, as matérias-primas industrializadas devem ser utilizadas moderadamente de forma a valorizar a sazonalidade do local”. Sendo indispensável fazer compreender os aspectos para a o cuidado com o meio ambiente, como a utilização correta da água e o não desperdício de alimentos.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo realizado demonstrou grande eficácia quanto à relação entre o nutricionista, os alunos e a alimentação escolar, ficando evidente a necessidade da presença física deste profissional, intervindo em vários sentidos, como por exemplo, na realização das compras e também no ambiente escolar.





UK - BRASIL INTERNACIONAL

WORKSHOP

09 a 13
Setembro
2019

Foz do Iguaçu | Paraná | Brasil

**FINANCIAMENTO DO DESENVOLVIMENTO
URBANO RESILIENTE AO CLIMA**

Financing Urban Climate-Resilient Development



É essencial refletir sobre a prática alimentar, e principalmente sobre as suas consequências, tendo consciência que ela envolve emoção, memória e sentimentos, que são capazes de simbolizarem o alimento.

A importância do nutricionista nas escolhas alimentares que geram resultados na promoção da sustentabilidade econômica, social e ambiental está relacionada à compra dos alimentos, na escolha destes alimentos e também no preparo, e através disso promover a sustentabilidade e melhora na qualidade alimentar dos alunos e despertando nos alunos o desejo por conhecimentos relacionados a uma alimentação adequada, saudável e sustentável.

Neste sentido, o nutricionista deve continuar a sua busca em garantir ao próximo uma alimentação digna, com capacidade de cessar a fome, garantir uma melhor qualidade alimentar e zelar por um meio ambiente salutar.

5.REFERÊNCIAS

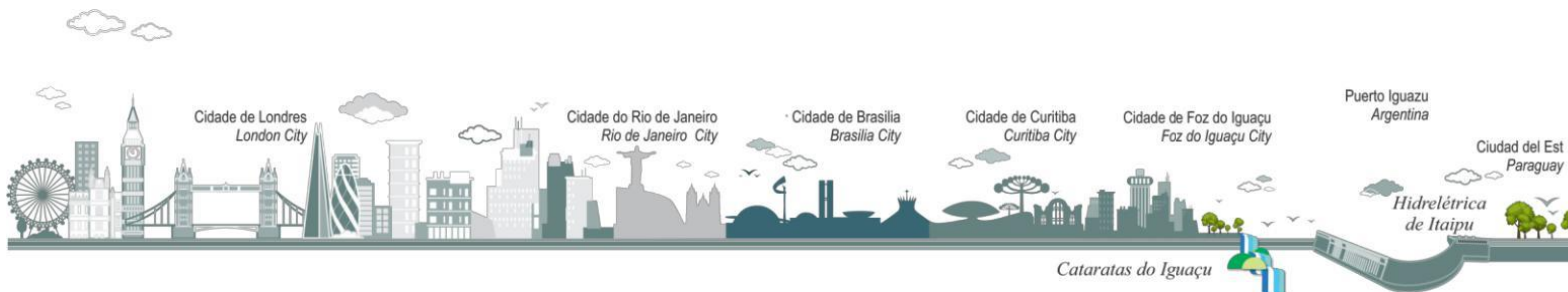
AQUINO R.C, PHILIPPI S.T. Consumo infantil de alimentos industrializados e renda familiar na cidade de São Paulo. **Revista Saúde Pública**. 2002; 36 (6): 655-660.

ALMEIDA, Helena Neves. **Sustentabilidade da mediação social. Debates e desafios atuais**. CECS-Publicações/eBooks, p. 2, 2016.

BRASIL. **Lei n. 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, Brasília, DF, jun. 2009.

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - Sisan com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União. Setembro de 2006.

BRASIL. **Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome**. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: MDS, 2012.





UK - BRASIL INTERNATIONAL

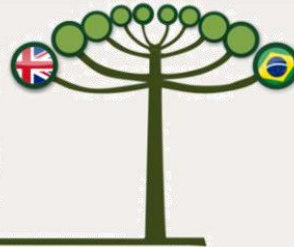
WORKSHOP

FINANCIAMENTO DO DESENVOLVIMENTO
URBANO RESILIENTE AO CLIMA

09 a 13
Setembro
2019

Financing Urban Climate-Resilient Development

Foz do Iguaçu | Paraná | Brasil



BRASIL. **Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Resolução CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília, 2013.

CARVALHO, D. G.; CASTRO, V. M. **O Programa Nacional De Alimentação Escolar – PNAE como Política Pública de Desenvolvimento Sustentável.** Centro de Desenvolvimento Sustentável (CDS) da Universidade de Brasília, Brasília, n. 1, p. 1-20, 2010.

CHAVES LG, SANTANA TCM, GABRIEL CG, VASCONCELOS FDAG. **Reflexões sobre a atuação do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar no Brasil.** Cien Saude Colet, 2013; 18(4):917-926.

DAROLT, M.R. Comparação entre a qualidade do alimento orgânico e convencional **In: STRIGHETA, P.C. & MUNIZ, J.N.** Alimentos Orgânicos: Produção, Tecnologia e Certificação. 1 ed. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa – UFV, 2003, p.289-312.

FAO, Food and Agriculture Organization. **Inter-Departmental Working Group on Organic Agriculture. Organic agriculture.** Disponível em: <<http://www.fao.org/organicag/oa-faq/oa-faq1/es>>. Acesso em: 8 de março de 2017.

HERNÁNDEZ, A.B; SLAVUTZKY, S.M.B; PADILHA, D,M,P. Avaliação do consumo da merenda escolar em escolas municipais de Porto Alegre. **Rev Fac Odontol**, 2008; 49(Supl.1):26-30.

MALUF, R. S.; MENEZES, **Caderno segurança alimentar.** Disponível em: <www.forumsocialmundial.org.br/.../tconferencias_Maluf_Menezes_2000_por.pdf>. Acesso em: jun. 2017.

MARTINS, R. C. B. et al. Aceitabilidade da alimentação escolar no ensino público fundamental. **Saúde em Revista**, Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 71-78, maio/ago. 2004.

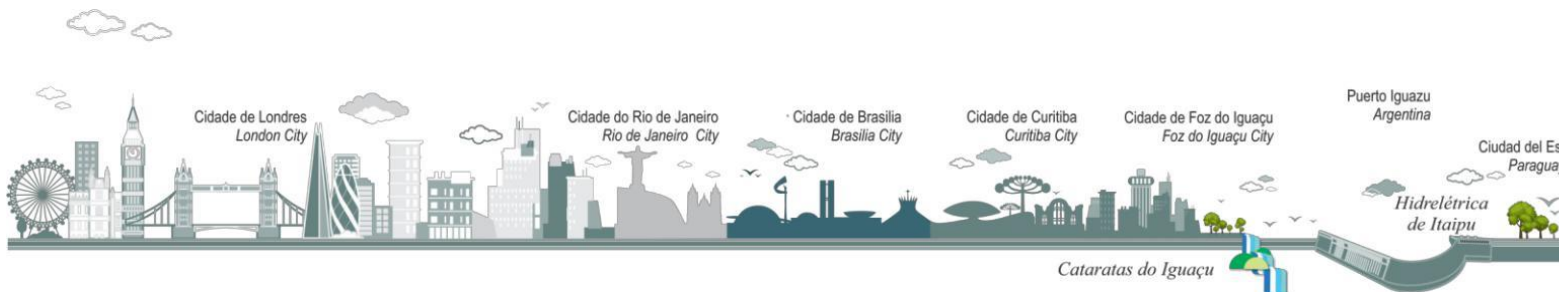
MORGAN, Kevin; SONNINO, Roberta. **Repensando a Alimentação Escolar: O Poder do Prato Público.** In: 2010 - Estado Do Mundo - Transformando Culturas. Do Consumismo à Sustentabilidade. Relatório do Worldwatch Institute sobre o Avanço Rumo a uma Sociedade Sustentável. Salvador/ BA, 2010.

OLIVEIRA AP, OLIVEIRA AB, OLIVEIRA ERN, AZAMBUJA MA, RINALDI W. Estado nutricional de crianças de 6 a 10 anos do em Cruzeiro do Oeste-PR. **Revista Brasil**, Fortaleza, p.1-7, out./dez. 2011.

RIBEIRO, Ana Lúcia de Paula et al. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a

ISSN 2675-3456

158





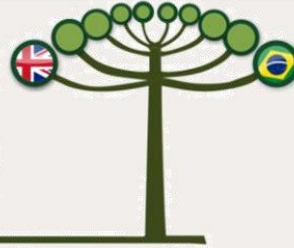
UK - BRASIL INTERNATIONAL

WORKSHOP FINANCIAMENTO DO DESENVOLVIMENTO URBANO RESILIENTE AO CLIMA

09 a 13
Setembro
2019

Financing Urban Climate-Resilient Development

Foz do Iguaçu | Paraná | Brasil



participação da agricultura familiar em municípios do Rio Grande do Sul. **Revista Gestão e Desenvolvimento em Contexto – GEDECON**. Vol. 1, nº 01, 2013.

RODRIGUES, L. P. F.; et. al. **Sustentabilidade, segurança alimentar e gestão ambiental para a promoção da qualidade de vida**. 2012. Disponível em: <http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/12484/1/ARTIGO_SustentabilidadeSegurancaAlimentar.pdf>. Acesso em: 16 de abril 2017.

TRICHES, R. M.; SCHNEIDER, S. **Alimentação escolar e agricultura familiar: reconectando o consumo à produção**. **Saúde e Sociedade**. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública/ USP, v.19, n.4, p.933-945, 2010.

ISSN 2675-3456

159

