



Estratégias de educação alimentar e nutricional no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR)

Ellen Bilheiro Bragança Wittmann^{1*}, Letícia Matias Lacaz², Fernanda Travassos de Castro³ e Katia Cilene Tabai⁴

A educação alimentar e nutricional é um importante instrumento para a promoção da segurança alimentar e nutricional e para a formação de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis. Objetivou-se identificar as ações promovidas pelo Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR), em prol da educação alimentar e nutricional e da segurança alimentar e nutricional, inclusive, durante a pandemia de Covid-19. Os dados foram coletados, entre março e agosto de 2020, através de entrevistas e questionários, com a participação de discentes e docentes do CTUR. Dos 79 estudantes que participaram da pesquisa, 60,8% traziam refeição pronta de casa para o colégio e apenas 6,3% utilizavam o restaurante universitário. Durante o período escolar, 51,9% dos alunos entrevistados consumiam alimentos pouco nutritivos como salgados fritos e 63,3% dos discentes consumiam biscoitos. Dos 68 professores do CTUR, apenas 13 responderam ao formulário e, a maioria deles, constituída por 84,6% afirmou abordar a temática da alimentação na disciplina sob sua responsabilidade. Percebeu-se que, são desenvolvidas ações pela instituição que promovem a educação alimentar e nutricional. O CTUR possuía uma pequena produção agroecológica que oferecia suporte às aulas. No entanto, tais ações não contemplavam os alunos de todos os cursos. O impacto da pandemia de Covid-19 interferiu na alimentação dos discentes, mostrando que o consumo de frutas e hortaliças diminuiu significativamente. Algumas medidas, dentre estas, a construção de um refeitório no ambiente escolar, o que poderá minimizar a situação encontrada e dialogando com ações práticas para a promoção da Educação Alimentar e Nutricional.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional, Educação Alimentar e Nutricional, Pandemia de Covid-19.

Strategies of food and nutritional education at the Technical College of the Federal Rural University of Rio de Janeiro

Food and nutrition education is an important tool for promoting food and nutrition security and for forming healthy and sustainable eating habits. The objective was to identify the actions promoted by the Technical College of the Federal Rural University of Rio de Janeiro (CTUR), in favor of food and nutrition education and food and nutrition security, including during the Covid-19 pandemic. Data were collected, between March and August 2020, through interviews and questionnaires, with the participation of CTUR students and teachers. Of the 79 students

¹ *Mestre pelo Programa de Pós-Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável (PPGPDS). Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ). Endereço para correspondência: E-mail: ellenbilheiro@ufrj.br. ID ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9440-9357>.

² Mestranda pelo PPGPDS. Engenharia de alimentos. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ). E-mail: lacazleticia@gmail.com. ID ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4384-7597>.

³ Docente no Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR/UFRRJ). E-mail: fertcastro@ufrj.br. ID ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6064-6829>.

⁴ Professora Titular na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ). E-mail: ktabai@ufrj.br. ID ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6096-5574>.

who participated in the survey, 60.8% brought ready meals from home to school and only 6.3% used the university restaurant. During the school period, 51.9% of the students interviewed consumed little nutritious foods such as fried snacks and 63.3% of the students consumed cookies. Of the 68 CTUR professors, only 13 responded to the form and most of them, consisting of 84.6%, claimed to address the issue of food in the discipline under their responsibility. It was noticed that actions are developed by the institution that promote food and nutrition education. CTUR had a small agroecological production that supported the classes. However, such actions did not include students from all courses. The impact of the Covid-19 pandemic interfered with the students' diet, showing that the consumption of fruits and vegetables decreased significantly. Some measures, among these, the construction of a cafeteria in the school environment, which could minimize the situation found and dialoguing with practical actions for the promotion of Food and Nutrition Education.

Keywords: Food and Nutritional Security, Food and Nutritional Education, Covid-19 Pandemic.

Submetido em: 23/08/2022

Aceito em: 02/12/2022

INTRODUÇÃO

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é uma área de conhecimento com prática contínua e permanente, com uma óptica plural, intersetorial e multiprofissional, pautada na promoção de práticas independentes e espontâneas de hábitos alimentares saudáveis. Trata-se de estratégia fundamental para a prevenção e controle dos problemas alimentares e nutricionais que acometem a sociedade^[1].

A população brasileira possui como referência, inclusive para diversos países, o Guia Alimentar para a População Brasileira, que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável, servindo como instrumento de apoio às ações de EAN, contribuindo para o desenvolvimento de estratégias para a promoção e a realização do direito humano à alimentação adequada, frisando a importância da denominada comida de verdade^[2].

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº9394/1996 foi alterada pela Lei nº13.666/2018, para inclusão do tema transversal da EAN no currículo escolar do Ensino Fundamental e Médio, devendo ser abordada nas aulas de Ciências e Biologia, com o objetivo de reduzir a obesidade

infantil e garantir acesso às informações sobre alimentação saudável^[3]. A EAN é fundamental, pois sabe-se que na Base Nacional Comum Curricular (BNCC) do Ensino Fundamental, considerando que, a temática da alimentação consta na disciplina de ciências somente para o 5º ano^[3].

A EAN foi incluída como tema transversal, destacando-se como importante instrumento na promoção de hábitos alimentares saudáveis, sendo uma estratégia das políticas públicas de alimentação e nutrição, com resultados significativos na redução do desperdício de alimentos, na promoção do consumo sustentável, na alimentação saudável, assim como no fortalecimento de hábitos regionais e na valorização das diferentes culturas alimentares^[4].

A discussão da Soberania, Segurança Alimentar e Nutricional parte da premissa que alimentação é um direito humano, como contemplado na atual Constituição Federal por meio de Emenda Constitucional nº64 em 2010^[5].

A soberania e a segurança alimentar são extremamente importantes. Entre os diferentes impactos gerados pela pandemia de Covid-19, destaca-se o da insegurança alimentar⁵ e nutricional, como a falta de acesso a alimentos e a fome. Sabe-se

⁵ A escala de insegurança alimentar adaptada e validada para a realidade brasileira descreve a insegurança alimentar como um processo progressivo, que ocorre de forma distinta no indivíduo e na coletividade, ocorrendo perda, inicialmente, da qualidade da alimentação, depois ocorre a privação e instabilidade do acesso aos alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, ou seja, ocorre uma redução e/ou interrupção no padrão alimentar em razão da falta de alimentos e, por último, a fome acomete até as crianças^[6].

que, milhões de pessoas estão em situação de insegurança alimentar. O impacto negativo na renda das famílias mais vulneráveis resultou no aumento do número de pessoas que não se alimentam adequadamente. Em pesquisa desenvolvida pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar, constatou-se que, a insegurança alimentar está mais acentuada entre as famílias brasileiras. O número de famílias com residentes famintos saltou de 9% em 2020 para 15,5% em 2021 (33,1 milhões de pessoas). Há 14 milhões de novos brasileiros famintos. O desmonte de políticas públicas brasileiras, o agravamento da crise econômica, o aumento das políticas sociais desiguais e o segundo ano da pandemia de Covid-19 manteve mais da metade (58,7%) da população brasileira em insegurança alimentar, em diversos níveis de gravidade^[7].

O relatório sobre o Estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Mundo (SOFI), publicado em 2021, destaca o aumento da insegurança alimentar e da fraqueza dos sistemas alimentares, que impactam diretamente no acesso aos alimentos e, conseqüentemente, a subsistência das pessoas. Os relatórios dos anos anteriores já demonstravam a crise na segurança alimentar mundial, o que foi agravado com a pandemia de Covid-19^[8]. Esse documento delineou um conjunto de políticas e investimentos para combater os determinantes da fome e da má nutrição, a saber: integração de políticas humanitárias, de desenvolvimento e de consolidação da paz em áreas de conflito; aumento da resiliência climática em todos os sistemas alimentares; fortalecimento da resiliência dos mais vulneráveis à adversidade econômica; intervenção ao longo das cadeias de abastecimento para reduzir o custo de alimentos nutritivos; combate à pobreza e às desigualdades estruturais; e fortalecimento dos ambientes alimentares e a mudança no comportamento do consumidor^[8].

A partir do início da pandemia de Covid-19, no Brasil houve um aumento da situação de vulnerabilidade relacionada à segurança alimentar para uma parte de sua população, sendo a insegurança alimentar perceptível. O aumento dos preços de insumos teve impacto direto sobre o bem-estar das famílias, além do crescimento da taxa de desemprego da população. Com isso, houve mudanças nos hábitos alimentares de pessoas afetadas pela crise da pandemia de Covid-19^[9].

Tendo em vista a relevância do tema e os poucos trabalhos disponíveis que tratam especificamente sobre esses assuntos, o objetivo desta pesquisa foi identificar as ações de EAN desenvolvidas no âmbito do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ e o impacto da pandemia de Covid-19 no cotidiano alimentar dos discentes, visando contribuir para o debate sobre o tema, com a finalidade de sensibilizar para a promoção de políticas públicas de alimentação e nutrição.

METODOLOGIA

A presente pesquisa foi realizada no Colégio Técnico da Universidade Rural (CTUR) que é vinculado à UFRRJ e pertence à Rede Federal de Educação Profissional Científica e Tecnológica. O CTUR está situado no *campus* sede da referida Universidade, localizada no Município de Seropédica, Baixada Fluminense. O Município de Seropédica (Estado do Rio de Janeiro) possui uma área territorial de 283,634 km², população estimada de 82.312 habitantes e o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) de 0,713^[10]. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética na Pesquisa com Seres Humanos da UFRRJ, sob os protocolos nº 705/2016 e nº 797/2016.

A presente pesquisa foi constituída a partir de um estudo de caso, que investigou a situação alimentar dos alunos do CTUR, bem como as ações de EAN no âmbito escolar. O estudo de caso possibilita que haja a reflexão e análise da realidade, uma vez que, ao utilizar-se de métodos e técnicas para compreensão do objeto de estudo de forma detalhada vincula o mundo real e o sujeito^[11].

Quanto a natureza do estudo, se constituiu como misto, devido à multiplicidade de maneiras visíveis de se pesquisar, sendo uma maneira natural para a pesquisa^[12]. A pesquisa qualitativa é voltada à análise do indivíduo, tendo como perspectiva o sujeito e o ambiente investigado^[13]. Na parte quantitativa, a tabulação dos dados foi realizada pelo programa *Microsoft Excel*, que serviu de base para a análise dos dados.

No que se refere aos objetivos propostos, a pesquisa é exploratória, pois visa prover o

pesquisador de maior familiaridade com o problema de pesquisa e descritiva, uma vez que, se dedica a descrever determinado fenômeno, organizações, populações ou relações entre as variáveis, e explicativa, visto que busca identificar as causas ou motivadores para tais fenômenos, aprofundando-se no conhecimento da realidade^[14].

A primeira parte da coleta de dados foi realizada entre 2018 e 2019, após a assinatura pelos responsáveis dos alunos menores de idade junto ao termo de consentimento livre e esclarecido e pelos alunos maiores de idade, com a utilização de técnicas de observação não participativa, nas aulas teóricas e práticas da disciplina de Alimentos e Bebidas 1 - Cozinha (Figura 1) do Curso Técnico em Hospedagem e nas atividades extras realizadas, como piquenique no Jardim Botânico da UFRRJ. Também foi realizada uma entrevista não estruturada com a docente responsável pela disciplina. Essa primeira parte teve como finalidade compreender o ambiente que seria estudado e observar o comportamento e hábitos alimentares dos alunos.

Com a pandemia de Covid-19 no início do ano de 2020 e a conseqüente suspensão das aulas presenciais, a pesquisa foi realizada de forma remota, pela *internet*. Os questionários (perguntas abertas e fechadas) foram aplicados aos docentes e discentes por meio da plataforma *Google Forms*. De junho a agosto de 2020, os questionários *online* foram enviados via aplicativo de mensagens e disponibilizados no *site* oficial do Colégio Técnico da Universidade Rural. Foi determinada uma amostragem por conveniência, a qual destina-se à seleção de unidades amostrais realizadas arbitrariamente, de acordo com a conveniência da pesquisa^[15]. Os respondentes, sendo 79 discentes e 13 docentes, foram questionados sobre o seu perfil, hábitos alimentares, além de dados sobre esse público e questões relacionadas as mudanças de hábitos alimentares durante o enfrentamento da pandemia de Covid-19.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ações de Educação Alimentar e Nutricional no Colégio Técnico da Universidade Rural

O Colégio possui uma grande área destinada à produção vegetal e animal, sob a responsabilidade do Curso Técnico em Agroecologia. Essa produção é uma ação prática de EAN, tendo em vista que no estabelecimento são comercializados, preparados e consumidos insumos dessa natureza. O acesso é voltado aos discentes dos cursos de hospedagem e agroecologia.

A fim de verificar outras práticas de EAN que acontecem no âmbito escolar, foram aplicados questionários aos docentes. Entre os 68 docentes, dos 13 que responderam, 11 informaram abordar nas aulas questões ligadas à alimentação.

Os docentes tratavam de assuntos como: consumo de comida de verdade; a importância da alimentação para a saúde; relação entre alimentação adequada e doenças, como hipertensão e diabetes; relação entre produção alimentícia e meio ambiente; consumo de alimentos industrializados e agroecologia e agricultura familiar. Todos relataram perceber interesse dos discentes sobre questões relacionadas à alimentação.

Entre as intervenções com os escolares do Colégio Técnico da Universidade Rural, em junho de 2019, destaca-se a atividade realizada no Jardim Botânico do *campus* da universidade. Os discentes fizeram uma recreação e ao final, compartilharam um lanche. Nesta ocasião foi possível observar as preferências alimentares, pois os discentes levaram refrigerantes, bolos industrializados e biscoitos, em contradição ao que é preconizado pelo Guia Alimentar para a população brasileira.

Com relação ao planejamento das aulas pelos docentes, observou-se uma preocupação com a temática alimentar a partir das estratégias de ensino utilizadas, tais como: aulas práticas, projeções de documentários, visitas técnicas e trabalhos em grupo. O que foi possível observar, durante o acompanhamento das aulas da disciplina de Alimentos e Bebidas 1 - Cozinha, onde somente os estudantes do Curso Técnico em Hospedagem, que

cursavam a disciplina, possuíam acesso aos conteúdos que abordavam a temática de EAN, com foco prático no incentivo ao consumo de comida de verdade, como preconizado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira.

Percebeu-se uma preocupação por parte da professora responsável pela disciplina em abordar a EAN em suas aulas, pois mesmo antes da obrigatoriedade dessa abordagem, ela planejava suas aulas incluindo essa temática.

A docente responsável pela disciplina em tela mencionou, durante a entrevista, que as estratégias adotadas nas aulas teóricas e práticas abordavam a temática da EAN. Nas aulas teóricas, os discentes visitavam as áreas produtivas do CTUR (horta e produção animal), promovia a exposição de documentários, sobre obesidade infantil no Brasil e no mundo e sobre a importância das escolhas alimentares, tão fundamentais para a promoção de estilos de vida saudáveis e dividia os capítulos do Guia Alimentar para a População Brasileira em capítulos, com a finalidade de que fossem apresentados em forma de seminários.

Nas aulas práticas a docente adotava estratégias de EAN, como a abordagem sobre a importância da comida afetiva, que desperta a memória afetiva, como exemplo a comida italiana (Figura 1). Sabe-se que é muito comum nos cardápios brasileiros devido à identidade alimentar ter sido influenciada pelos imigrantes italianos. Sobre a introdução de novos alimentos por meio de análise sensorial, com o preparo e degustação de pratos com a inclusão de alimentos incomuns nos seus hábitos alimentares, como a presença de carnes de coelho no cardápio. Além disso, houve uma visita ao supermercado de alto padrão na zona oeste do Rio de Janeiro. E a utilização exclusiva de temperos e ervas aromáticas *in natura* nas preparações dos pratos, em que os discentes foram informados sobre os benefícios funcionais desses ingredientes, do seu potencial de agregar sabor e que os temperos industrializados podem acarretar vários prejuízos à saúde.

Nas observações realizadas em setembro de 2019, verificou-se na primeira avaliação proposta pela professora responsável pela disciplina uma atividade avaliativa por meio da divisão do Guia Alimentar para

a População Brasileira, em capítulos, formando grupos de alunos, que realizaram uma atividade de livre escolha, representando essa temática, apresentando ao grupo. Nessas atividades, foram respondentes alguns discentes, que ao serem questionados se achavam difícil, financeiramente, manter uma alimentação saudável, alguns responderam que sim, pois consideraram que os alimentos menos saudáveis eram mais acessíveis. E, ao serem questionados sobre obstáculos encontrados para se alimentarem no CTUR, os discentes reclamaram da falta de alimentação escolar que não é servida na escola e por tal motivo gera a necessidade de trazer comida de casa. Na opinião dos estudantes, algo que era ruim, além da falta de recursos financeiros para gastar com alimentação no ambiente escolar. Cabe destaque que, o fato da maioria dos alunos morarem longe e chegarem tarde em casa, dificulta o preparo das refeições para o período de permanência na escola. O que deveria ser prioridade no que tange ao preparo da marmita, evitando assim o consumo de salgados no horário das refeições. Os discentes respondentes também abordaram a falta de opção para realizar as refeições (principalmente para quem é vegano ou vegetariano), ou de alternativas mais saudáveis, ademais, o horário do almoço era curto, o que dificultava o acesso ao Restaurante Universitário (RU), que era distante e o caminho perigoso, pois fica ao de uma rodovia de grande circulação de veículos.

Figura 1 – Aula prática de cozinha italiana.



Fonte: As autoras

Em relação às ações de EAN realizadas pelos demais docentes, foi observado que 8 lecionavam aulas para o Curso Técnico em Hospedagem e 84,6%

dos docentes respondentes relataram ter abordado temas relacionados à alimentação em suas aulas, por ser um tema interdisciplinar de extrema importância para a saúde e para que os discentes compreendessem a importância da EAN. Temas como segurança alimentar e nutricional, segurança dos alimentos, qualidade dos alimentos, noções básicas de nutrição e preparo de alimentos, foram contemplados nas aulas.

Houve relatos de que os alimentos industrializados eram pouco nutritivos, ricos em açúcares, gorduras e sódio e o consumo diário desses produtos alimentícios poderia ocasionar Doenças Crônicas Não Transmissíveis, como a diabetes e a hipertensão.

O tema da Agroecologia foi destacado por uma docente, como sendo importante alternativa contra o uso de agrotóxicos, visto que utiliza técnicas e saberes dos povos tradicionais. É ainda, integra as discussões em relação ao contexto da solidariedade e sustentabilidade, preservação da biodiversidade, bem como equidade, justiça social e ambiental, Soberania, Segurança Alimentar e Nutricional, e a relação da produção e consumo de alimentos com o meio ambiente.

De acordo com os docentes, existia interesse por parte dos discentes em aprender sobre segurança alimentar e nutricional e a maioria dos docentes (66,3%), que discutiu o tema em aula, alegou não encontrar dificuldades para abordá-lo.

Quanto ao favorecimento do ambiente escolar para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, embora haja a adesão por parte dos docentes em abordar a EAN, ainda se faz necessário reconhecer que existe um grande problema, no cenário escolar, que é a ausência do fornecimento de alimentação escolar no CTUR e a inexistência de um ambiente adequado para a realização das refeições, o que contribuiu para a adoção de hábitos alimentares errôneos. De dez docentes que responderam à questão sobre a opinião acerca do ambiente escolar no qual eles e seus discentes estavam inseridos, favorecendo ou não a prática de uma alimentação saudável, nove responderam que não contribuía.

Essas respostas são preocupantes, pois não é suficiente o que o professor aborde sobre alimentação e nutrição em suas aulas, mas também que conheça de

fato seu ambiente de trabalho e as pessoas que o integram, bem como as políticas públicas e os programas na área de educação.

Tendo o conhecimento da existência de um programa nacional para fornecimento de alimentação escolar, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), não é aceitável a concordância de que os discentes consumam alimentos pouco nutritivos no ambiente escolar.

Ressalta-se que quatro docentes apontaram que a ausência de oferta de alimentação escolar nas dependências do colégio contribuía para práticas alimentares pouco saudáveis, como o consumo de alimentos processados e ultraprocessados, ou seja, prontos para o consumo.

Para minimizar essa situação, foi construído um centro de convivência, com mesas e cadeiras e equipamentos para que os discentes, que levassem marmitas, pudessem armazenar, aquecer e realizar suas refeições no local.

Dos 13 docentes respondentes, 11 definiram que a comida de verdade, consistia em alimentos pouco processados e com alto valor nutricional. E ainda, que 69,2% não consideravam fácil a prática de uma alimentação saudável, principalmente, pela ausência de alimentação escolar no CTUR.

Os docentes possuíam opiniões similares a respeito da chamada comida de verdade, que são os alimentos minimamente processados ou *in natura* e ricos em nutrientes.

Vieira e colaboradores^[16] identificaram em seu estudo sobre os hábitos e consumo alimentar de adolescentes, que os alimentos mais consumidos, possuem uma pequena contribuição nutricional e são excessivamente industrializados, tornando a alimentação rica, principalmente, em gorduras e açúcares, o que pode ocasionar sérios problemas de saúde.

No estudo realizado por Silva e colaboradores^[17], sobre alimentação na adolescência, os entrevistados relacionaram a alimentação saudável com o consumo de verduras, hortaliças e cereais, por considerarem estes alimentos menos gordurosos. A pesquisa identificou que as representações de uma alimentação típica da adolescência são constituídas

por alimentos gordurosos e de preparação rápida. E a preocupação com o sabor e prazer é maior do que com o valor nutritivo dos alimentos.

Para os escolares respondentes, o consumo desses alimentos pouco nutritivos se justificava pelo tempo mínimo disponível para preparar uma alimentação nutritiva e a necessidade de realizar refeições fora de casa, onde passavam a maior parte do dia.

O estudo realizado por Reis e Reinaldo^[17] sobre as estratégias de educação nutricional no ambiente escolar, identificou que as ações de EAN nesses locais foram eficazes para a formação de hábitos alimentares saudáveis. Os autores relataram que na medida em que os discentes compreenderam e internalizaram a importância da alimentação saudável na prevenção e combate a distúrbios alimentares, aumentaram a realização da refeição desjejum, consumiram mais a alimentação escolar e reduziram o consumo de lanches tipo *fast food* e doces. E também houve um acréscimo da preferência pelas frutas ofertadas na refeição. Porém, os autores sugerem que haja uma maior atenção para ações de EAN no ambiente escolar, pois a temática precisa ser trabalhada de forma sistemática e permanente para a formação de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis. Eles acreditam que tais práticas alimentares inseridas no cotidiano dos discentes irá ressignificar a cultura e a identidade alimentar por toda a vida, conforme relatado em outras pesquisas realizadas anteriormente no próprio CTUR^[18]. A prática continuada das aulas de gastronomia funcional no currículo da disciplina de Alimentos e Bebidas do colégio é uma forma efetiva de inclusão de alimentos saudáveis nas preparações, a fim de incentivar o maior consumo de frutas e hortaliças, para esse público, conforme é preconizado por outros autores^[19].

A alimentação precisa ser apresentada de forma intercultural, interdisciplinar e intersetorial, incluída no currículo de todas as disciplinas e no projeto político pedagógico da escola.

Dentre os docentes respondentes, foi possível perceber que a maioria está abordando a EAN em suas aulas, porém, mesmo tendo sido

incluída como tema transversal pela Lei nº13.666/2018^[3], como destacado anteriormente, na prática, a EAN não é reconhecida como conteúdo programático das disciplinas do currículo. Cabe destacar ainda que, como houve um grande número de “não respondentes” não há como concluir se a EAN é abordada por tais docentes.

A alimentação escolar no Colégio Técnico da Universidade Rural

Foi constatado no portal da transparência, que o Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro recebia recursos oriundos do PNAE desde 2017, no entanto, o CTUR não fornecia alimentação escolar no local, resultando na insegurança alimentar e nutricional dos alunos.

O preparo dos pratos durante as aulas práticas também oportunizava ao discente se alimentar durante o período escolar sem custos, o que era muito apreciado pelos alunos. O fomento a alimentação no local, foi fortalecido, pela parceria⁶ estabelecida entre a professora responsável pela disciplina de Alimentos e Bebidas 1 (Figura 2) e a responsável pela distribuição do recurso financeiro com a fundação do Reino Unido *Foundation Be The Earth*, que valoriza o incentivo ao consumo de vegetais da produção local, como aqueles que são comercializados na feira de Agricultura Familiar da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (Figura 3) e no ponto de venda de insumos. É importante frisar que os hábitos alimentares devem ser incentivados e viabilizados por meio do acesso a alimentos agroecológicos advindos da compra direta da agricultura familiar^[20].

⁶ *Link* do vídeo de divulgação das propostas do projeto de Educação alimentar e nutricional no CTUR-UFRRJ está em construção. <https://photos.app.goo.gl/HpF7yLWsphecTUQ9>

Figura 2 – Professora e grupo de alunos da disciplina Alimentos e Bebidas 1.



Fonte: As autoras.

Figura 3 – Feira da agricultura familiar da UFRRJ no Colégio Técnico (CTUR).



Fonte: <https://institucional.ufrrj.br/agroecologia/feira/vendas-no-ctur/>

Uma alternativa apontada pela direção do CTUR, era que os alunos utilizassem o Restaurante Universitário, da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. A pesquisa identificou que os recursos do PNAE recebidos pelo Colégio Técnico da Universidade Rural, eram utilizados na aquisição de gêneros alimentícios do Restaurante Universitário. Os discentes do CTUR, que não recebiam bolsa alimentação, para conseguirem se alimentar neste restaurante, precisavam realizar o percurso por conta própria e frequentemente a pé, além de adquirir o *ticket* que custava R\$ 1,45 (um real e quarenta e cinco centavos).

A frequência com que os discentes se alimentavam com frutas e hortaliças antes do cenário gerado pela pandemia de Covid-19 era maior do que durante a pandemia. De acordo com a pesquisa, alguns discentes sentiram dificuldade de acessar esses vegetais e outros afirmaram que não adquiriram este tipo de alimento devido a algum risco de contaminação no processo de compra.

No período da suspensão das aulas, servidores ativos e inativos do CTUR fizeram contribuições mensais para a aquisição de cestas básicas para os alunos em vulnerabilidade socioeconômica. Cabe destaque que, os recursos do PNAE deveriam ser utilizados para alimentação dos alunos. Assim como a alimentação, a EAN também ficou suspensa, pois a falta de atividades presenciais dificultou ainda mais a promoção da educação alimentar e nutricional. Com isso os discentes ficaram sem acesso às atividades práticas, como as vivências nos ambientes da escola, na horta e na produção animal, além das aulas práticas de Alimentos e Bebidas, que os discentes preparavam e consumiam as refeições.

Conforme recomendado pela Nota Técnica do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação nº 6 de 2020^[21], a EAN deve ser trabalhada de forma transversal e transdisciplinar e as ações devem ser utilizadas como ferramentas pedagógicas.

Silva e colaboradores^[22] destacaram o elevado número de pessoas acometidas pela pandemia de Covid-19 com má nutrição, que vai desde a fome até, muitas vezes, o sobrepeso e a obesidade, bem como o maior alcance aos mais pobres, que vivem em condições de maior vulnerabilidade e foram mais contaminados devido ao maior risco de contágio.

A pandemia de Covid-19 ainda repercute na insegurança alimentar e nutricional no País. Praticamente, quase a metade da população brasileira (49%) relatou mudanças nos hábitos alimentares durante essa pandemia. Entre as famílias que residem com crianças e adolescentes, o impacto foi ainda maior, cerca de 58%^[23].

A alimentação dos adolescentes é preocupante, dado que em pesquisa realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE)^[24], entre 2017 e 2018, identificou uma menor

frequência do consumo de vegetais. De acordo com a pesquisa, em questão, 93% dos adolescentes respondentes, utilizavam açúcar nos alimentos e bebidas.

A pesquisa do Fundo das Nações Unidas para a Infância (UNICEF)^[23] indicou que a preocupação com a insegurança alimentar aumentou, principalmente, em lares com crianças e adolescentes. Segundo a pesquisa, 8% dos entrevistados declararam que crianças e adolescentes não se alimentaram por falta de recursos para a compra de alimentos. Nas famílias mais pobres o impacto foi maior, chegando a 21%. E o impacto da pandemia de Covid-19 não foi somente na falta de alimentos, mas também sobre os hábitos alimentares, uma vez que houve um aumento no consumo de alimentos processados e ultraprocessados.

Os alimentos tradicionais e nutritivos da mesa do brasileiro têm sido substituídos pelos alimentos industrializados. Conseqüentemente, é preciso promover a valorização da alimentação tradicional, que é composta por alimentos frescos e ricos em nutrientes, livre de aditivos, conservantes, realçadores de sabor, entre outras substâncias. A comida de verdade, além de promover o consumo de alimentos mais saudáveis, livre de agrotóxicos, valoriza a culinária tradicional, a cozinha regional e os pratos típicos, favorece as relações sociais, o resgate da história e da memória afetiva^[25].

O aumento do consumo de alimentos processados e ultraprocessados durante a pandemia Covid-19 não segue o que é recomendado pelo Guia Alimentar para População brasileira, como destacado em diversas pesquisas como a realizada por Lacaz e Tabai^[26].

Autores como Monteiro *et al.*^[27] destacam que em países onde há uma alta taxa de consumo de alimentos processados e ultraprocessados, os níveis de obesidade, por exemplo, são ainda mais altos.

No ano de 2022 aconteceu o retorno presencial das atividades educacionais, tanto no Colégio Técnico da Universidade Rural, quanto na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, permanecendo a ausência do fornecimento de alimentação escolar.

Ressalta-se que o PNAE é um grande precursor da alimentação nutritiva, além de apoiar o desenvolvimento sustentável, por meio do incentivo da aquisição de gêneros alimentícios da produção local. Desta forma, ficam fortalecidas as ações de Segurança Alimentar e Nutricional para a comunidade escolar e para os agricultores da região. Pelo menos 30% dos recursos federais do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação deveriam ser utilizados na aquisição de alimentos da agricultura familiar^[28].

É importante frisar que, devido aos desafios emergentes dos impactos ocasionados pelas mudanças climáticas sobre os sistemas alimentares, são necessárias soluções alternativas que promovam a segurança alimentar da população brasileira e mundial. Concomitantemente os ecossistemas precisam ser conservados e os agricultores familiares apoiados, ainda mais em países com altas taxas de insegurança alimentar, como é o caso do Brasil^[29].

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os alunos do Colégio Técnico da Universidade Rural estão em situação de insegurança alimentar, pois não têm acesso a alimentação escolar de forma gratuita no espaço que estudam. Durante o período em que estão no CTUR, os alunos que não trazem alimentação de casa ou não utilizam o Restaurante Universitário, passam fome. Além disso, o Restaurante Universitário, fica distante, e o fornecimento das refeições tem sido realizado por empresa terceirizada, em virtude de reforma no espaço. Outro dado relevante a ser apontado nessa pesquisa deflagra que as refeições servidas têm sido alvo de diversas reclamações por parte do corpo estudantil do Colégio Técnico e da UFRRJ, por não atenderem, adequadamente, às condições nutricionais e higiênicas.

A pandemia de Covid-19 trouxe conseqüências nos hábitos alimentares, influenciando na rotina alimentar e no consumo de frutas e hortaliças, contribuindo para a diminuição do consumo desses alimentos por parte dos discentes, provavelmente devido às questões de renda e aumento dos preços dos alimentos.

Evidencia-se muitas desigualdades sociais cada vez mais acirradas, em especial em países em desenvolvimento como o Brasil. O impacto da pandemia para as comunidades mais carentes é ainda mais grave, pois lamentavelmente o Brasil, voltou ao mapa da fome.

Tendo em vista que para muitos alunos a alimentação escolar é a única refeição diária^[50], espera-se que pesquisas como essa sejam mecanismos eficientes para a construção das políticas públicas. O fomento sobre a importância da EAN para os escolares de regiões periféricas, como é o caso do CTUR, deve ser priorizado como uma iniciativa de todos os atores sociais que fazem parte deste coletivo. E recomenda-se que, as estratégias de EAN aqui contempladas possam ser aplicadas em outras instituições, considerando as diferentes realidades e as potencialidades de cada local.

Sugere-se ainda que parcerias com outras organizações, inclusive não governamentais, sejam viabilizadas para potencializar as ações de EAN dos estudantes.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos à Profa. Regina Aparecida Messias Guilherme, docente e doutoranda na Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), pela revisão voluntária do texto final.

Agradecemos à Daniele Custódio Gonçalves das Neves, doutoranda em Alimentos e Nutrição (Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas-UNICAMP), que destinou recursos advindos do Programa da Fundação *Be the Earth*, onde é ativista.

FINANCIAMENTO

Programa Institucional de Iniciação Científica (PIBIC)/Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e UFRRJ.

CONFLITO DE INTERESSE

Nada a declarar.

FUNÇÕES DOS AUTORES

Ellen Bilheiro Bragança Wittmann: autora principal da pesquisa de Mestrado Profissional pelo Programa de Pós-Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável (PPGPDS). Letícia Matias Lacaz: ex-bolsista de Iniciação Científica (PIBIC/CNPq), realizou o estágio supervisionado em Engenharia de Alimentos no CTUR, responsável pela coleta de dados e colaboradora na redação. Fernanda Travassos de Castro: coorientadora, colaboradora na redação e revisão. Katia Cilene Tabai: orientadora e colaboradora na redação e revisão final. Todas autoras revisaram e aprovaram a versão final do artigo.

REFERÊNCIAS

- [1] Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social; 2012.
- [2] Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014.
- [3] Brasil. Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. Brasília: Diário Oficial da União; 2018.
- [4] Ramos FP, Santos LAS, Reis ABC. Educação alimentar e nutricional em escolares: uma revisão de literatura. *Cad Saúde Pública*. 2013;29:e00170112. DOI: <https://doi.org/10.1590/0102-311x00170112>
- [5] Jacob M. *Sistemas Alimentares para Nutrição*. 1. ed. Recife: PE; 2021. 212 p.
- [6] Brasil. Escala Brasileira de Insegurança Alimentar – EBIA: análise psicométrica de uma dimensão de segurança alimentar e nutricional. Estudo Técnico nº 01/2014. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; 2014.
- [7] Rede PENSSAN. VIGISAN. II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. Brasília: Rede PENSSAN; 2022.
- [8] Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO). SOFI 2021: Relatório da ONU destaca os impactos da pandemia no aumento da fome no mundo. Brasil: Nações Unidas; 2021. DOI: <https://brasil.un.org/pt-br/135635-sofi-2021-relatorio-da-onu-destaca-os-impactos-da-pandemia-no-aumento-da-fome-no-mundo>
- [9] Ribeiro-Silva RC, Pereira M, Campello T, Aragão É, Guimarães JM de M, Ferreira AJF, et al. Implicações da pandemia

Covid-19 para a segurança alimentar e nutricional no Brasil. *Ciência Saúde Coletiva*. 2020; 25:3421-30. DOI: <https://doi.org/10.1590/1413-81232020259.22152020>

[10] Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. *Cidades*. Rio de Janeiro: IBGE;2020.

[11] Maffezzolli ECF, Boehs CGE. Uma reflexão sobre o estudo de caso como método de pesquisa. *Revista da FAE*. 2008; 11(1).

[12] Creswell JW, Clark VLP. *Pesquisa de Métodos Mistos: Série Métodos de Pesquisa*. 2 ed. Penso Editora; 2015. 288 p.

[13] Martins RA. Princípios da pesquisa científica. In: MIGUEL, P. A. M (Org.) *Metodologia de pesquisa em engenharia de produção e gestão de operações*. Rio de Janeiro: Elsevier; 2010. 5-29.

[14] Mattar, FN, Oliveira, B, Motta, S. *Pesquisa de marketing: metodologia, planejamento, execução e análise*. Elsevier Brasil, 2014.

[15] Callegari-Jacques, S. M. *Bioestatística. Princípios e aplicações*. Porto Alegre: Artmed, 2003. 255 p.

[16] Vieira MV, Del Ciampo IRL, Del Ciampo LA. Hábitos e consumo alimentar entre adolescentes eutróficos e com excesso de peso. *Journal of Human Growth and Development*. 2014; 24(2):157-62.

[17] Reis WA, Reinaldo AMS. Estratégias de educação nutricional no ambiente escolar: uma revisão integrativa. *Revista APS*. 2018; 21(4): 701-20.

[18] Neves DCG, Castro FT, Tabai KC, *Gastronomia funcional como estratégia de educação alimentar e nutricional aos alunos do Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CTUR/UFRRJ)* In: *Desafios da ciência e tecnologia de alimentos*. Org. Leite DBG, Frasson AC, Ed. Athena, p. 136-154, 2017.

[19] Castro FT, Araujo MS, Gomes FAS, Bezerra IGC, Barbosa CG, Tabai KC, *Consumo de alimentos e aceitação das preparações culinárias nas aulas de Alimentos & Bebidas do Colégio Técnico da UFRRJ* In: *Desafios da ciência e tecnologia de alimentos*. Org. Leite DBG, Frasson AC, Ed. Athena, p. 57-76, 2017.

[20] Monteiro BL, Tabai KC, Portilho ES, Bezerra IGC, Miranda Pinto MA, Fernandez PSC, Majerowicz N, Mello GAB, Bilheiro LCR, Dias A. Reflexões sobre políticas de fortalecimento da agricultura familiar e segurança alimentar e nutricional no município de Seropédica-RJ. In: *Agroecologia Debates sobre a Sustentabilidade*. Org. SANTOS C C, Ed. Athena. DOI:10.22533/at.ed.9931924071, p. 1-13, 2019.

[21] Brasil. Resolução/CD/FNDE nº 6, de 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. *Diário Oficial da União*. 2020 mai 08.

[22] Silva JG, Teixeira MLO, Ferreira MA. Alimentação na adolescência e as relações com a saúde do adolescente. *Texto &*

Contexto – Enfermagem. 2014; 23(4):1095-103. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/0104-07072014000570013>

[23] Fundo Internacional de Emergência das Nações Unidas para a Infância – UNICEF. UNICEF alerta: situação de crianças e adolescentes se agravou consideravelmente após nove meses de pandemia. [Internet]. 2020.

[24] Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. *Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil*. Rio de Janeiro: IBGE; 2020.

[25] Costa C. *Comida de Verdade*. In: *Comida, memória e afeto: Minas Gerais 300 anos* [Internet]. Minas Gerais: Belo Horizonte; 2021 [Acesso em 2021 jul 25]. 69 p. DOI: https://alimentacaosaudavel.org.br/wp-content/uploads/2021/03/Livro_Comida_Memoria_e_Afeto_MinusGerais_300-anos-2.pdf

[26] Lacaz LM, Tabai KC. Food Identity of Brazilian Immigrants during the Covid-19 Pandemic. *Sodebrás*. 2021.16:74-81. DOI: <https://doi.org/10.29367/issn.1809-3957.16.2021.192.74>

[27] Monteiro CA, Lawrence M, Millett C, Nestle M, Popkin BM, Scrinis G, Swinburn B. The Need to Reshape Global Food Processing: A Call to the United Nations Food Systems Summit. *BMJ Global Health*. 2021. 6: e006885. DOI: <https://doi.org/10.1136/BMJGH-2021-006885>

[28] Instituto de Defesa do Consumidor – IDEC. *Promoção da Saúde - ACT. Dossiê Big Food: Como a indústria interfere em políticas de alimentação* [Internet]. São Paulo; 2022 [Acesso em 2022 ago 28]. 161 p. DOI: <https://actbr.org.br/post/dossie-big-food-como-a-industria-interfere-em-politicas-de-alimentacao/19378/>

[29] Weintraub K, Rodrigues C, Tabai KC. Perspectives on Sustainable Management of Jackfruit Trees for Food Consumption in Rio de Janeiro, Brazil. *Environmental Sciences Proceedings*. 2022. 15(1):8. DOI: <https://doi.org/10.3390/ENVIRONSCIPROC2022015008>

[30] Menezes, ET. *Verbetes merenda escolar. Dicionário Interativo da Educação Brasileira – EducaBrasil*. São Paulo: Midiamix Editora, 2001. [Acesso em 16 nov 2022]. DOI: <https://www.educabrasil.com.br/merenda-escolar/>