

Parte 2 – Mercados Institucionais

Programa Nacional de Alimentação Escolar e o atendimento à cultura alimentar em municípios do Paraná

Carmine Marcon Piano
Camila Elizandra Rossi

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

PIANO, C.M., and ROSSI, C.E. Programa Nacional de Alimentação Escolar e o atendimento à cultura alimentar em municípios do Paraná. In: PEREZ-CASSARINO, J., TRICHES, R.M., BACCARIN, J.G., and TEO, C.R.P.A., eds. *Abastecimento alimentar: redes alternativas e mercados institucionais* [online]. Chapecó: Editora UFFS; Praia, Cabo Verde: UNICV, 2018, pp. 137-152. ISBN: 978-85-64905-72-6. <https://doi.org/10.7476/9788564905726.0010>.



All the contents of this work, except where otherwise noted, is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International license](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo o conteúdo deste trabalho, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença [Creative Commons Atribuição 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo el contenido de esta obra, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia [Creative Commons Reconocimiento 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Programa Nacional de Alimentação Escolar e o atendimento à cultura alimentar em municípios do Paraná

Carminé Marcon Piano

Camila Elizandra Rossi

Introdução

O respeito à diversidade e à sustentabilidade cultural são premissas para a alimentação saudável previstas na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2006). Dessa forma, os programas públicos devem se preocupar com o respeito e a preservação da cultura alimentar de cada povo, sem que lhe seja imposto um padrão alimentar estranho a sua cultura e tradição (BRAGA, 2004; FREITAS, 2007). Salienta-se que atualmente não há um conceito concreto para definição de alimentos regionais. Entretanto, é consenso que a comida tradicional é aquela que, além de estar associada a valores simbólicos, lembranças passadas e tradições culturais, também está vinculada à produção em pequena escala, normalmente fabricada por comunidades locais, com destaque para a agricultura familiar (CERJAK, 2014; CSERGO, 1998; FABRI, 2015; LANG, 2014; LODY, 2008; SARAIVA, 2013).

O atendimento à cultura alimentar local e a previsão da compra de alimentos da agricultura familiar estão previstos no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), considerado o mais antigo do Brasil na área da Segurança Alimentar e Nutricional e garantido atualmente pela Lei nº 11.947, de junho de 2009 (PEIXINHO, 2013). No Art. 2º, em sua primeira diretriz, cita o uso de alimentos que respeitem a cultura, tradições e hábitos alimentares saudáveis. Destaca-se

também o Art. 12, que reafirma a necessidade de elaboração de cardápios destinados à alimentação escolar que respeitem os hábitos alimentares, a cultura e tradição local (BRASIL, 2009).

Essas regulamentações visam à aproximação dos cardápios escolares aos hábitos alimentares de seus comensais, promovendo, portanto, a maior participação dos escolares no programa e a preservação da identidade cultural local (DA CUNHA, 2014; DE PAIVA, 2012; GABRIEL, 2012).

Para que seja facilitada a inclusão dos alimentos regionais na alimentação escolar, a Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013, prevê a dispensa do processo licitatório e a compra de gêneros da agricultura familiar via chamada pública. O documento também afirma a necessidade de elaboração de cardápios que utilizem gêneros alimentícios básicos, com respeito às referências nutricionais, aos hábitos alimentares e à cultura alimentar da localidade (BRASIL, 2013), relembrando as diretrizes previstas na Lei nº 11.947/2009. A Resolução nº 4/CD/FNDE, de 2 de abril de 2015, mais recente, dispõe sobre a ampla divulgação da chamada pública às organizações locais da agricultura familiar e a entidades de assistência técnica e extensão rural do município que executa o PNAE. Além disso, estabelece estratégias para priorizar a compra de alimentos produzidos em comunidades tradicionais, priorizando-se os assentamentos de reforma agrária e as comunidades indígenas e quilombolas, não havendo prioridade entre estes (BRASIL, 2015).

Nesse sentido, este capítulo objetiva descrever se os cardápios e as chamadas públicas destinados à oferta da alimentação escolar de municípios pertencentes ao Estado do Paraná apresentam-se em concordância com o disposto na Lei nº 11.947/2009, especificamente quanto aos artigos 2º e 12, que tangem sobre o emprego de alimentos que respeitem os hábitos alimentares, cultura e tradição alimentar da localidade.

Metodologia

O presente estudo teve caráter quantitativo, descritivo, de base documental, tendo sido realizado entre os anos de 2014 a 2015, em municípios do Estado do Paraná. As variáveis analisadas foram o percentual de inclusão de alimentos considerados regionais, presentes nos cardápios escolares e chamadas públicas.

A identificação dos alimentos e preparações regionais presentes nas chamadas públicas e cardápios foi realizada com base nos seguintes documentos de referência: a) listagem de alimentos regionais do Ministério da Saúde, b) Cadernos Paraná da Gente nº 1, e c) pesquisa bibliográfica em sites como CAPES, Scielo, Lilacs, utilizando-se os termos de indexação: alimentos; preparações regionais/tradicionais do Paraná; cultura alimentar do Paraná; hábito alimentar do Paraná (BRASIL, 2002, 2015; PARANÁ, 2004).

Foram escolhidos oito municípios, por critério de conveniência, e solicitado aos mesmos o envio dos cardápios e das chamadas públicas referentes ao ano de 2013. Dos municípios escolhidos, quatro (50%) disponibilizaram os documentos requeridos: Curitiba, Cascavel, Assis Chateaubriand e Sulina. Dessa forma, foram analisadas oito chamadas públicas (média de duas por município), 24 cardápios para maternal e pré-escola e 90 cardápios para Ensino Fundamental e EJA (Educação de Jovens e Adultos).

Resultados e discussão

Os alimentos regionais do Estado do Paraná citados nos documentos de referência pesquisados totalizaram 137 diferentes itens ou preparações. Alguns destes e suas respectivas regiões de origem podem ser vistos no Quadro 1. Tais alimentos e preparações foram objeto de busca nos cardápios e nas chamadas públicas da alimentação escolar dos municípios avaliados, com o intuito de observar se estão sendo ofertados aos escolares e, portanto, se o hábito cultural alimentar dos paranaenses está sendo valorizado por meio do PNAE.

Quadro 1 – Principais alimentos considerados típicos da região Sul do Brasil ou de alguns municípios do Estado do Paraná

Alimento/ preparação	Locais onde é típico	Alimento/ preparação	Locais onde é típico	Alimento/ Preparação	Locais onde é típico
Almeirão Roxo	Sul do Brasil	Bolo de tangerina	Sul do Brasil	Cravo	Sul do Brasil
Almeirão/ chicória- amarga/ radiche	Sul do Brasil	Broa polonesa	Araucária	Crem/ batata- crem/raiz forte	Sul do Brasil
Arroz tro- peiro/ arroz carreteiro	Coronel Domingos Soares, Lapa, Campina do Simão	Cuca alemã	Marechal Cândido Rondon	Cuca de banana	Sul do Brasil
Azedinha	Sul do Brasil	Cará do ar, batata do ar, batata da rama	Sul do Brasil	Canela/ Canela da índia / ca- nela da china	Sul do Brasil
Barreado	Litoral (Morretes, Antonina, Guaratuba, Paranaguá)	Cará, cará inhame	Sul do Brasil	Cuca missal	Missal
Batata-doce, batata jerimum, ba- tata- cenoura, batata- abó- bora	Sul do Brasil	Charque a vapor	São Mateus do Sul	Cuscuz caipira	Região Norte Pioneiro
Batata/ batatinha, batata in- glesa/batata portuguesa	Sul do Brasil	Chimia/ geleia de figo	Sul do Brasil	Feijão de metro, feijão verde	Sul do Brasil
Beterraba	Sul do Brasil	Chimia/ geleia de amora	Sul do Brasil	Feijão safrista	Farol
Biscoito tia Mariquinha	Lapa	Cominho	Sul do Brasil	Frango ao molho de laranja e especiarias	Laranjeiras do Sul
Bolacha de Araruta	Lapa	Amora	Sul do Brasil	Frango na Laranja	Capanema
Bolinho de Polvilho	Litoral Paranaense	Banana	Sul do Brasil	Frango na telha	Umuarama

Pão de bafo (farinha de trigo, fermento, água, ovo)	Palmeira	Polenta com frango caipira ao molho	Ariranha do Ivaí	Quirera	Sul do Brasil
Tomate	Sul do Brasil	Stolen (panetone alemão)	São Mateus do Sul	Sagu	Sul do Brasil
Bolo de laranja	Laranjeiras do Sul	Compota de pêssego	Sul do Brasil	Nhoque de batata-doce	Sul do Brasil
Bolo de Pinhão	Litoral Paranaense / Sul do Estado	Couve à Paraná	Farol	Ora-pro-nobis/groselheira das antigas	Sul do Brasil

Fonte: Documentos de referência pesquisados – 2013.

Nos documentos de planejamento de compra e fornecimento das refeições da alimentação escolar apresentados pelos quatro municípios, foram identificados 25 alimentos regionais (Quadro 2), correspondendo a 18,3% do total de alimentos regionais do Estado do Paraná identificados nos documentos de referência (n= 137), demonstrando limitada variedade de alimentos regionais inclusos nos cardápios escolares.

Quadro 2 – Alimentos e preparações regionais encontrados nas chamadas públicas e cardápios analisados nos quatro municípios paranaenses – 2013

Arroz tropeiro/ arroz carreteiro	Morango	Maçã
Banana	Pêssego	Milho
Barreado	Polenta	Cuca
Batata-doce/ batata jerimum	Quirera	Uva
Batata inglesa/ batatinha	Repolho	Sopa de milho verde e frango caipira
Beterraba	Risoto/ arroz com galinha	Tangerina/ bergamota
Bolo de laranja	Sagu	Tomate
Bolo nega maluca	Canjica	Couve à Paraná

Fonte: Documentos de referência pesquisados – 2013.

Uma das possíveis explicações para essas diferentes proporções é que nos quatro municípios paranaenses avaliados não puderam ser analisados aqueles cujos cardápios apresentavam uma descrição genérica, tais como suco, saladas, frutas, legumes, pão, carne, bolacha, visto que não podiam ser identificados

conforme suas especificidades. Também não foram considerados como alimentos regionais itens como gelatina de morango, iogurte de morango, chá de pêssego, chá de morango, pois consistem em alimentos que, embora apresentem a fruta como alimento regional, foram adquiridos sob sua forma ultraprocessada, cuja produção não costuma ocorrer em comunidades locais (MONTEIRO, 2010).

O município que mais atendeu ao requisito de inclusão de alimentos regionais em sua alimentação escolar foi Sulina, seguido de Assis Chateaubriand. Em último lugar, esteve o município de Cascavel com 6,9%. Ao analisar-se se a proveniência dos alimentos regionais era da agricultura familiar, percebeu-se que a chamada pública que mais continha esses itens era a de Assis Chateaubriand, seguida de Sulina. Curitiba foi o município com menor percentual de alimentos regionais provenientes da agricultura familiar entre as quatro cidades avaliadas (Tabela 1).

Tabela 1 – Alimentos/preparações regionais encontrados nos cardápios e chamadas públicas, por município – 2013

Município	Ambos os documentos			Cardápios			Chamadas Públicas		
	Total de alimentos	Alimentos regionais		Total de alimentos no documento	Alimentos regionais		Total de alimentos no documento	Alimentos regionais	
	N	N	%	N	n	%	N	n	%
Assis Chateaubriand	134	20	14,9	109	12	11,0	25	8	32,0
Cascavel	172	12	6,9	146	5	3,4	26	7	26,9
Curitiba	404	35	8,6	344	23	6,7	63	12	19
Sulina	58	15	25,8	45	11	24,4	13	4	30,8
TOTAL	768	82	10,7	642	51	7,9	126	31	24,6

Fonte: Documentos de referência pesquisados – 2013.

Dessa forma, destaca-se que, ainda que apresentem baixos percentuais de alimentos regionais em seus cardápios, 94,73% dos cardápios analisados atendem aos artigos 2º e 12 da Lei 11.947/2009, empregando alimentos regionais na alimentação de seus escolares.

Paralelamente aos percentuais de alimentos regionais encontrados, verifica-se, segundo dados do FNDE, que os municípios de Sulina e Assis Chateaubriand atenderam aos requisitos mínimos para compra da agricultura familiar, apresentando, respectivamente, 42,2% e 58,1% dos recursos gastos com gêneros

alimentícios provenientes do agricultor familiar (FNDE, 2015). Segundo a Resolução nº 26/FNDE/2013, há a exigência de que do total de recursos financeiros repassados pelo FNDE para a alimentação escolar, no mínimo 30% devem ser utilizados para compra de alimentos vindos da agricultura familiar (BRASIL, 2013). É possível, portanto, inferir que nestes municípios o respeito à cultura alimentar local e o uso de alimentos *in natura* típicos da agricultura familiar tenda a ser crescente, estando em consonância com as legislações vigentes (TURPIN, 2009, BRASIL, 2009, BRASIL, 2013).

Em análise de dados referentes ao censo agropecuário (2015), verifica-se que o município de Sulina apresenta a agropecuária como principal atividade econômica do município, correspondendo a R\$ 29.046,00 do produto interno bruto (PIB), dado este não observado nos demais municípios. Também é importante considerar que, segundo dados do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social (IPARDES), o referido município apresenta um maior número de estabelecimentos agropecuários, com 3,8 estabelecimentos a cada km². Dessa forma, pode-se sugerir que o maior percentual encontrado para a inclusão dos alimentos regionais do município é devido à expressiva presença da agricultura familiar, visto que dinamiza a economia local, utilizando de seus recursos agropecuários para inserção de alimentos que atendam à cultura e tradição local (BRASIL, 2015; INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL, 2006, 2014).

Nessa perspectiva, também se pode justificar o menor percentual encontrado no município de Curitiba (8,6%), visto que o município dispõe de 0,39 estabelecimentos agropecuários por km² de município. Segundo Oliveira (2013), a inclusão de alimentos oriundos da agricultura familiar na alimentação escolar em regiões metropolitanas torna-se um desafio, uma vez que nessas regiões há menor número de agricultores familiares, insuficientes trabalhos com a agricultura urbana e periurbana, assim como *déficit* de espaço físico tradicional que limita essas atividades.

Outro aspecto a ser considerado consiste na localização do município de Sulina, que se situa na região Sudoeste do Paraná. Segundo dados do IPARDES (2010), do total de estabelecimentos agropecuários do sudoeste paranaense, 85% correspondem à agricultura familiar, demonstrando, portanto, que este segmento apresenta-se organizado em relação às demais mesorregiões, com importante participação no mercado interno e acesso a políticas de financiamento

e comercialização para o setor. Dessa forma, faz-se necessário investigar se tal comportamento também pode ser encontrado nos demais municípios pertencentes a esta mesorregião. (INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL, 2010).

Embora tenham sido identificados alimentos regionais nos documentos de compra e fornecimento de alimentos destinados à alimentação escolar, apresentando-se em consonância com os artigos 2º e 12º da Lei 11.947/09, destaca-se que se observou uma variedade limitada de alimentos regionais, questionando-se, portanto, se o atendimento à cultura e ao hábito alimentar regional estão sendo considerados durante a elaboração dos cardápios escolares.

Análise de cardápios

Os resultados anteriormente apresentados referem-se a uma análise geral de todos os itens regionais encontrados nos cardápios e nas chamadas públicas. Nesta seção abordam-se resultados pertinentes às particularidades dos cardápios, contabilizando-se quantas vezes cada item regional (mesmo que oferecido repetidamente), esteve presente nestes documentos (Tabela 2).

Destaca-se que em avaliação à presença de alimentos regionais em cardápios escolares da região Sul do Brasil, Chaves (2009) e Fabri (2015), respectivamente, verificaram que 86,5% e 82,5% dos cardápios continham preparações regionais. De forma semelhante, o presente estudo observou que 94,73% dos cardápios analisados apresentam alimentos regionais, verificando que apenas seis dos cardápios referentes aos berçários não apresentavam alimentos regionais.

Dentre os alimentos e/ou preparações contidas nos cardápios (Quadro 1), o alimento mais frequente foi o tomate, sob a forma de saladas ou associado a pratos proteicos como carne moída com tomate e cheiro verde, omelete e minipizza integral de queijo. Salienta-se que o Paraná é o quarto maior produtor do fruto, estando o município de Marilândia do Sul como maior produtor do Estado (PARANÁ, 2012). Destaca-se, portanto, que o consumo deste alimento já perfaz o hábito alimentar brasileiro, tanto sob a forma de saladas ou sopas frias, como em cozidos, molhos, assados ou ingredientes de inúmeras preparações (PHILIPPI, 2006).

Frutas, legumes e verduras também foram encontrados, como banana, maçã, morango, uva, pêssego, tangerina, beterraba, repolho. As frutas eram ofertadas na forma de sucos ou sobremesas, e os legumes e verduras, sob a forma de saladas ou refogados. Dados referentes à Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) (2008/2009) apontam que a região Sul do país apresenta uma aquisição *per capita* anual aquém da média nacional em relação à aquisição de frutas (36,53 Kg) e hortaliças (38,59 kg). Cabe ressaltar que, conforme exposto na Resolução nº 26/FNDE/2013, devem ser oferecidas semanalmente frutas e hortaliças no cardápio escolar, incentivando, dessa forma, a inclusão destes alimentos no hábito alimentar das crianças.

Tabela 2 – Cardápios analisados conforme modalidade de ensino e respectiva presença de alimentos regionais – 2013

Município	Maternal e Pré-Escola			Ensino Fundamental e EJA		
	Cardápios analisados	Alimentos regionais		Cardápios analisados	Alimentos regionais	
	n	n	%*	n	N	%*
Assis Chateaubriand	11	86	62,8	11	58	42,3
Cascavel	1	4	2,9	1	4	2,9
Curitiba	12	479	349,6%	74	1082	789,8
Sulina	ND	ND	-	4	27	19,7

Fonte: Documentos de referência pesquisados – 2013.

Legenda ND = Dado não disponível.

*Percentual referente ao número total (n=137) de alimentos regionais encontrados nos documentos de referência.

Com relação às preparações regionais, observou-se a presença de polenta, quirera (também denominada de canjiquinha), risoto de frango, canjica, sagu, barreado e arroz tropeiro/arroz carreteiro. Chaves (2009) também encontrou grande oferta dessas preparações em cardápios das regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste, evidenciando a importância desses alimentos para a cultura alimentar local.

Das preparações não identificadas como correspondentes à cultura alimentar local, muitas continham ingredientes considerados regionais, como é o caso da batata-inglesa e do milho verde, contidos em preparações como do purê de batata, coxa/sobrecoxa assadas com batatas, panificados à base de milho ou batata.

Segundo dados da Secretaria da Agricultura e Abastecimento (SEAB) (2013), o Paraná classifica-se como o segundo maior produtor do país de batata-inglesa

e o primeiro na produção de milho. Esses dados refletem, portanto, o respeito à vocação agrícola e à promoção de hábitos alimentares regionais dos cardápios.

Sabe-se que uma alimentação adequada é fundamental em todas as fases do crescimento e desenvolvimento de crianças, especialmente no período pré-escolar, que é decisivo em termos de formação de hábitos alimentares saudáveis, os quais se solidificam durante a vida adulta (GOES, 2012). Dessa forma, é importante que a alimentação oferecida nas instituições destinadas a atender este público esteja de acordo com as recomendações nutricionais do PNAE, respeitando também a cultura, a tradição e os hábitos alimentares (BRASIL, 2009, 2013).

O consumo de alimentos regionais apresenta um papel muito importante na tradição de diversas culturas e regiões, contribuindo para o sentido de identidade e valor de um indivíduo. Segundo Lody (2008), o consumo de determinados alimentos em detrimento a outros traduz a atestação cultural de um indivíduo, visto que, por intermédio deles, expõe-se a categoria “comida/ povo”, podendo-se identificar suas origens, seus hábitos alimentares, costumes, territórios, rituais de produção e sua comensalidade, dentre outros (CERJAK, 2014).

Estudo realizado por Cerjak et al. (2014), o qual consistiu em explorar as diferenças entre os motivos de consumo para a compra de comida tradicional em dois países europeus, identificou que, para os indivíduos estudados, os alimentos regionais caracterizam-se como mais saudáveis, apresentando melhor sabor, menos resíduos químicos que os produtos convencionais, com benefícios ambientais, expressando também o apoio aos agricultores familiares e/ou locais.

Diante disso, expõe-se que são poucos os estudos que relatam o consumo de alimentos regionais por crianças. Entretanto, trabalho realizado por Martins (2007) revelou que muitas mães assistidas pelo Programa Saúde da Família (PSF) no Ceará não incluem alimentos regionais na alimentação de seus filhos em decorrência do desconhecimento dos alimentos típicos de sua localidade.

Destaca-se que o Ministério da Saúde dispõe de documentos gratuitos que versam sobre os alimentos regionais característicos de cada local, que devem ser utilizados pelos profissionais nutricionistas para elaboração de cardápios pautados no respeito à cultura, aos hábitos alimentares e à tradição da localidade, associando-os à vocação agrícola de cada município (BRASIL, 2002, 2009, 2015).

Salienta-se, portanto, que o processo de elaboração de cardápios deve basear-se em novos referenciais de promoção da saúde, associando a qualidade

nutricional dos alimentos a sua sustentabilidade ambiental, cultural econômica e social (SARAIVA, 2013).

Uma preocupação recorrente sobre a inclusão dos alimentos regionais está fundamentada na qualidade nutricional dos cardápios oferecidos, uma vez que muitos alimentos regionais podem conter elevadas quantidades de gordura saturada e açúcar. É importante, nesse sentido, que os gestores da alimentação escolar busquem o equilíbrio entre os aspectos simbólicos e nutricionais para o planejamento de cardápios, tendo em vista a necessidade da oferta de alimentos saudáveis que promovam a identidade cultural local (BRASIL, 2009, 2013).

Análises das chamadas públicas

Ao comparar-se o número de alimentos regionais encontrados nas chamadas públicas e cardápios, verificou-se um maior percentual de inclusão de alimentos/ preparações regionais nas chamadas públicas (24,6%), conforme apresenta a Tabela 1.

Embora este percentual esteja se apresentando superior ao encontrado nos cardápios (7,9%), pode-se observar uma baixa variedade de alimentos regionais, quando comparado ao potencial agrícola da região Sul, com uma limitada oferta de frutas, tubérculos, legumes, verduras e cereais (PARANÁ, 2013).

Fabri (2015), em estudo sobre a inclusão dos alimentos regionais em um município do Estado de Santa Catarina, verificou um aumento de 192% na variedade de produtos oriundos da chamada pública no ano de 2010 a 2013, sendo que destes 58% foram relativos aos alimentos regionais. De forma semelhante, Saraiva (2013), em estudo sobre o panorama da compra de alimentos provenientes da agricultura familiar, identificou que a região Sul apresenta o maior percentual de compras de gêneros da agricultura familiar (71,3%).

Entretanto, apesar do aumento na demanda de alimentos regionais via chamada pública, alguns entraves ainda são verificados: inviabilidade de fornecimento regular e constante dos alimentos; falta de interesse dos agricultores; demora da Prefeitura em elaborar a chamada pública; produção destinada ao Programa Aquisição de Alimentos (PAA); sazonalidade de alguns gêneros alimentícios que não condizem com período letivo; falta de profissionalização e especificação sanitária dos produtos; impossibilidade de formalização dos agricultores devido

à exigência de padrões de qualidade dos produtos agroindustrializados, falta de mão de obra qualificada na preparação dos alimentos, infraestrutura precária das cozinhas e burocracia dos processos de compra (OLIVEIRA, 2013; SARAIVA, 2013; TRICHES & SCHNEIDER, 2010; TURPIN, 2009).

Diante disso, observa-se que há muito a ser feito para a efetiva consolidação do mercado institucional entre agricultores familiares e gestores. Para isso são necessárias ações de planejamento e organização, em que os agricultores familiares, organizados em cooperativas ou individualmente, planejem a produção, a fim de evitar oscilações de produtos, bem como os gestores atuem de forma a disponibilizar a estes agricultores familiares a infraestrutura e o apoio logístico, promovendo eventos que valorizem a agricultura familiar e o consumo de alimentos regionais e inserindo o tema no currículo escolar, dentre outras ações que propulsionem os objetivos propostos pelo PNAE. (SARAIVA, 2013; TURPIN, 2009).

Considerações finais

Considerando que a alimentação passou a ser um direito social garantido pela Constituição Brasileira, aponta-se a necessidade desta alimentação ser reconhecida culturalmente pelo seu comensal, com vistas à valorização dos hábitos alimentares regionais, preservação da identidade cultural local e empoderamento do direito humano à alimentação adequada.

Dessa forma, a Lei nº 11.947/2009, em específico os artigos 2º e 12, demonstram o comprometimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar em promover o respeito à cultura e tradição local. Entretanto, os dados apontados neste estudo refletem que a presença desses alimentos ainda se faz de forma discreta (n= 25;18,3%) quando comparada com a pluralidade de alimentos regionais encontrados no Estado (n=137). Portanto, conclui-se que o respeito à cultura alimentar regional ainda pode ser melhorado nos municípios paranaenses, especialmente nos de maior porte.

Também se notou que os alimentos regionais em sua maioria são encontrados nas chamadas públicas (24,6%) do que nos cardápios (7,6%), demonstrando, portanto, que sua inclusão na alimentação escolar requer ação conjunta de agricultores familiares e gestores, de forma a atender aos requisitos estipulados

na Resolução nº 26/FNDE/2013. Ainda há, contudo, a necessidade de incluir um maior número de gêneros alimentícios da agricultura familiar, consistindo em um desafio para os gestores do programa, com vistas à dinamização da economia local e à preservação dos hábitos alimentares locais.

Considerando as bases legais que subsidiam a inclusão dos alimentos regionais no hábito alimentar dos escolares e sua relação direta com a compra de gêneros locais vindos da agricultura familiar, sugere-se que os municípios fomentem as atividades da agricultura familiar municipal, permitindo maior participação dos agricultores no trâmite das chamadas públicas, incentivando-os à iniciação de cooperativas de forma a abranger maior número de agricultores, expandindo também a diversidade dos produtos por eles fabricados. Esse desafio exige trabalho conjunto com diversos setores dos municípios, como as secretarias de Educação e de Agricultura, assim como de agências de extensão rural.

Tendo em vista as limitações atemporais e geográficas deste estudo, levanta-se a necessidade de aprofundamento da temática abordada, com base em análises que considerem maior número de anos de pesquisa, bem como uma maior extensão territorial do Estado do Paraná, para que haja um maior conhecimento a respeito do atendimento à cultura alimentar local.

REFERÊNCIAS

BRAGA V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. *Saúde em Revista*. Piracicaba 2004; 6(13): 37-44.

BRASIL. Constituição (1988). *Emenda Constitucional nº 64*, de 4 de fevereiro de 2010. Alterado art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como um direito social.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). *Censo demográfico 2010*. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/resultados_dou/PR2010.Pdf>. Acesso em: 15 jun. 2014.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em parceria com os Órgãos Estaduais de Estatística, Secretarias Estaduais de Governo e Superintendência da Zona Franca de Manaus (SUFRAMA). *Produto Interno Bruto (PIB)*, 2015. Disponível em: <http://cidades.ibge.gov.br/painel/economia.php?codmun=412665&lang=_ES>. Acesso em: 09 set. 2015.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação. *Resolução Nº 26, de 17 de julho de 2013*. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

BRASIL. *Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil / IBGE*. Coordenação de Trabalho e Rendimento. Rio de Janeiro: IBGE, 2011. P. 150.

BRASIL. *Lei nº 11.346*, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 15 de setembro de 2008. Publicado no *Diário Oficial da União*, 2006.

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; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências, 16 de junho de 2009. *Diário Oficial da União* 2009, 17 jun.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. *Resolução nº 4*, de 2 abril de 2015. Altera a redação dos artigos 25 a 32 da Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013 no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Alimentos regionais brasileiros*. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. *Alimentos regionais brasileiros*. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

CERJAK, M.; BRUNNER, F.; HAAS, R.; TOMIC, M. What motivates consumers to buy traditional food products? Evidence from Croatia and Austria using word association and laddering interviews. *British Food Journal*, vol. 116, Nº. 11, 2014, p. 1726-1747.

CHAVES, L. G.; MENDES, P. N. R.; BRITO, R. R.; BOTELHO, R.B.A.; O programa nacional de alimentação escolar como promotor de hábitos alimentares regionais. *Revista de Nutrição*. Campinas, nov./ dez. 2009; 22 (6): 857-866.

CSERGO, J. A emergência das cozinhas Regionais. In: Flandrin JL, Montanari M. *História da Alimentação* [tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme JF Teixeira]. São Paulo: Estação Liberdade; 1998. P. 806-824.

DA CUNHA, D.T.; GONÇALVES, H. V. B.; DE LIMA, A.F.A.; MARTINS, P.A.; DE ROSSO, V. V.; STEDEFELDT, E. Regional food dishes in the Brazilian National School Food Program: Acceptability and nutritional composition. *Revista de Nutrição*. Campinas jul./ago 2014; 27(4):423-434.

- DE PAIVA, J.B.; DE FREITAS, M.C.S.; SANTOS, L.A.S. Hábitos alimentares regionais no Programa Nacional de Alimentação Escolar: um estudo qualitativo em um município do sertão da Bahia, Brasil. *Revista de Nutrição*. Campinas mar./abr., 2012; 25(2):191-202.
- FABRI, R.K.; PROENÇA, R.P.C.; MARTINELLI, S.S.; CAVALLI, S.B. Regional foods in Brazilian school meals. *British Food Journal* Vol. 117 No. 6, 2015 pp. 1706-1719.
- FREITAS, M.C.S.; PENA, P.G.L. Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura. *Revista de Nutrição*. Campinas 2007; 20 (1): 69 – 81, jan./ fev.
- FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Prestação de contas. Disponível em: <<http://www.fnede.gov.br/>>. Acesso em: 8 dez. 2015.
- GABRIEL, C. G.; COSTA, L. C.; FEIO CALVO, M. C. M.; VASCONCELOS, F. A. G. Planejamento de cardápios para escolas públicas municipais: reflexão e ilustração deste processo em duas capitais brasileiras. *Revista de Nutrição*, Campinas 2012; 25 (3): 363-372, maio/ jun.
- GOES, V. F.; SOARES, B. M.; VIEIRA, D. G.; CORTESE, R. D. M.; PICH, P. C.; CHICONATTO, P. Avaliação do Estado Nutricional e do Consumo Alimentar de Pré-Escolares Atendidos nos Centros Municipais de Educação Infantil de Guarapuava-PR. *Alim. Nutr.*, Araraquara jan./mar. 2012; v. 23, n. 1, p. 121-129.
- LANG, M.; STANTON. J. Q. U. Y.; Consumers' evolving definition and expectations for local foods. *British Food Journal*, Vol. 116, No. 11, 2014, pp. 1808-1820.
- LODY, R. Eu como. In: Lody R. *Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação*. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. P. 29-79.
- MARTINS, M.C. *Promoção da Saúde de Crianças em Alimentação Complementar por meio da Utilização dos Alimentos Regionais*. [Dissertação]. Fortaleza: Universidade de Fortaleza, 2007.
- MONTEIRO, C. A.; LEVY, R. B.; CLARO, R. M.; DE CASTO, R. R.; CANNON, G. Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. *Public Health Nutrition*: 2010; 14(1), 5–13.
- OLIVEIRA, T. R. P. R.; SOUSA, H. C.; SILVA, A. P.; Agricultura familiar na alimentação escolar. *Nutrire: Rev. Soc. Bras. Alim. Nutr. J. Brazilian Soc. Food Nutr* dez. 2013; São Paulo, SP, v. 38, n. 3, p. 256-268.
- PARANÁ. Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social (IPARDES). *Total de estabelecimentos agropecuários por município do Estado do Paraná*, 2006. Disponível em: <<http://www.ipardes.gov.br/imp/imp.php?page=consulta&action=new>>. Acesso em: 10 set. 2015.

PARANÁ. Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social (IPARDES), Área territorial em Km² por municípios do Estado do Paraná, 2014. Disponível em: <<http://www.ipardes.gov.br/imp/imp.php?page=consulta&action=new>>. Acesso em: 10 set. 2015.

PARANÁ, Secretaria de Estado da Cultura. *Pratos típicos paranaenses*. Coordenador Renato Augusto Carneiro Jr.; Equipe de pesquisa Cíntia Maria Sant'Ana Braga Carneiro, José Luiz de Carvalho, Myriam Sbravati. Curitiba, 2004.

PARANÁ. Secretaria de Estado do Planejamento e Coordenação Geral. Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social (IPARDES). Nota Técnica IPARDES, Curitiba, n. 16, novembro 2010.

PARANÁ. Secretaria do Estado da Agricultura e do Abastecimento (SEAB). Departamento de Economia Rural (DERAL). Olericultura – Análise da Conjuntura Agropecuária, dezembro, 2012. Disponível em: Acesso em: 15 set. 2015.

PARANÁ. Secretaria do Estado da Agricultura e do Abastecimento (SEAB). Departamento de Economia Rural (DERAL). Evolução da área colhida, produção, rendimento, participação e colocação Paraná/Brasil, 2013. Disponível em: <<http://www.agricultura.pr.gov.br/arquivos/File/deral/cprbr.pdf>>. Acesso em: 10 set. 2015.

PEIXINHO, A. M. L. Trajetória do Programa Nacional da Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. *Ciência & Saúde Coletiva*, 2013; 18 (4): 909-916.

PHILIPPI, S.T. *Verduras e legumes*. In: Philippi, ST. Nutrição e Técnica Dietética. 2 ed. rev. e atual. Barueri-SP: Manole, 2006, p. 77.

SARAIVA, E. B.; DA SILVA, A. P. F.; DE SOUZA, A. A.; CERQUEIRA, G. F.; CHAGAS, C. M. S.; TORAL, N. Panorama da compra de alimentos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar. *Ciência & Saúde Coletiva*, 2013, 18(4):927-936.

TRICHES, R. M.; SCHNEIDER, S. Alimentação escolar e agricultura familiar: reconectando o consumo à produção. *Saúde Soc.* 2010; 19(4):933-945.

TURPIN, M.E. A Alimentação Escolar como Fator de Desenvolvimento Local por meio do Apoio aos Agricultores Familiares. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas 2009; 16(2): 20-42.