



## A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: COMER, SABER E INTERAGIR

Edjane dos Santos Castro  
Programa de Pós-Graduação em Educação - UFS  
[janes\\_2009@hotmail.com](mailto:janes_2009@hotmail.com)

Aline Dortas Leal  
Programa de Pós-Graduação em Educação - UFS  
Grupo de Estudos e Pesquisas em Educação Ambiental de Sergipe  
[alinedortas@gmail.com](mailto:alinedortas@gmail.com)

### Resumo

A alimentação escolar é objeto inserido no currículo e, ao mesmo tempo, uma refeição que, na rede pública de ensino, é de responsabilidade do governo. Como a alimentação humana não se resume à dimensão biológica, mas também é social e cultural, dedicamo-nos a observar a experiência da merenda escolar em uma escola pública municipal de Sergipe, com foco nos alimentos servidos e na interação interpessoal entre as(os) estudantes. Este é o recorte de um estudo descritivo, de abordagem qualitativa, realizado a partir de um procedimento bibliográfico e da observação participante da merenda escolar durante uma semana letiva. Observamos diferenças substanciais entre o cardápio montado pelas nutricionistas e o seguido no período do estudo, sendo este composto quase inteiramente de alimentos industrializados. As refeições são feitas às pressas e sem vínculo com as interações entre as(os) educandas(os), o que é reforçado pela ausência de um espaço próprio para o comer.

**Palavras-chave:** Alimentação. Merenda escolar. Educação alimentar e nutricional. Comensalidade.

### Introdução

Comer é, para o ser humano, muito mais do que ingerir alimentos. Trata-se de um ato simbólico e integrante do processo e do reconhecimento identitário individual e coletivo, de pessoas e de comunidades. No decorrer da história, o humano se construiu enquanto ser na medida em que inaugurou uma relação especial com a comida, o que foi determinante para a organização social, em grupos que, há milênios, reuniram-se pela primeira vez ao redor do fogo e do alimento nele preparado (LÉVI-STRAUSS, 2004).

Atualmente, o lugar da comida e das práticas alimentares nas sociedades permanece imerso em aspectos sociais, culturais e subjetivos. Porém, com a Modernidade, novos elementos foram inseridos nessa relação, a partir de um processo caracterizado pela produção alimentícia em larga escala, pela



mundialização dos alimentos através da mercantilização e, nessa esteira, pela globalização das refeições rápidas, conhecidas como *fast food*.

Inserida nesse cenário, a escola é um ambiente em que a alimentação possui destaque, onde educandas(os) de diferentes etnias, culturas e classes sociais, com existências distintas e, portanto, que pensam e se relacionam com o alimento de maneiras diversas, aprendem sobre o universo alimentar nas aulas e o praticam em um momento específico à interação: o recreio.

Nas escolas da rede pública de ensino, esse momento é marcado pela oferta da merenda escolar, que é objeto do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A merenda é um direito da(o) educanda(o) e um dever do Estado de suma importância social, sobretudo frente à fome que assola grande parte da população brasileira. Contudo, como a alimentação não é apenas um ato fisiológico, não basta oferecer qualquer alimento que irá “encher a barriga” da(o) estudante. Estamos diante de uma experiência social única e, como tal, uma série de questões são de consideração necessária, entre as quais destacamos: Que alimentos são servidos? Como esses alimentos são servidos? Como ocorre a interação interpessoal entre as(os) estudantes no momento da merenda? Essa interação é estimulada ou podada?

Mobilizadas por essas inquietudes e movidas pelas contribuições da antropologia da alimentação, dedicamo-nos a observar a experiência com a merenda escolar em uma escola pública municipal de Sergipe. A cidade onde está situada a instituição mantém relação direta e constante com o campo, de modo que muitas(os) das(os) educandas(os) moram na zona rural e se deslocam para a escola todos os dias. Dessa forma, buscamos entender se as vivências pessoais e as interações dessas(es) sujeitas(os) são incentivadas e estão presentes nesse momento de prática alimentar compartilhada.

Este é o recorte de um estudo descritivo, de abordagem qualitativa, realizado a partir de um procedimento bibliográfico em documentos legislativos e em produções da área da educação e da antropologia da alimentação, seguido de uma pesquisa de campo na qual foi realizada uma observação do tipo participante da merenda escolar durante uma semana letiva. Essa observação se deu de dentro da

experiência, por meio da visualização do preparo e da entrega das refeições, da fila para pegá-las e da ocupação do mesmo espaço utilizado pelas(os) estudantes, buscando captar os diferentes aspectos do ambiente físico e social.

### **Apontamentos sobre a alimentação escolar: do ensino à merenda**

Segundo o Ministério da Educação (MEC), a alimentação é um ato voluntário, consciente e de escolha relacionada ao tipo e à quantidade de alimento, ao grau de aceitabilidade com relação ao nosso padrão de consumo e ao modo como os alimentos são adquiridos, conservados e preparados, bem como aos horários, local e companhia com quem as refeições são realizadas (BRASIL, 2009). Nessa perspectiva, comer envolve um saber que permeia a prática, produzido e repassado nas culturas de geração a geração e independente da escola, pois se insere no nível das experiências sociais, numa educação não formal cuja primeira sala de aula foi a mesa de jantar (DUTRA, 2014).

Paralelamente, a alimentação é objeto de conhecimento de diferentes disciplinas no currículo escolar, circunscrito na Educação Alimentar e Nutricional (EAN), da qual faz parte o PNAE, como estratégia para provocar a conscientização acerca dos hábitos alimentares saudáveis. Uma vez que o currículo é vinculado a uma forma específica de organização da sociedade, imbuído de interesses e instaurador de uma cultura dominante (ALVES; BARROS; VIANA, 2018), é necessário problematizar os lugares dedicados à alimentação nesse que é o elemento direcionador do fazer educacional escolar.

Na Base Nacional Comum Curricular (BNCC), Geografia e Ciências se destacam como componentes curriculares afeitos ao estudo da alimentação. Regis, Bernard e Boff (2020, p. 4) apontam que “[...] existem as aproximações entre os documentos do PNAE e BNCC sobre EAN, no entanto a BNCC não mostra ênfase na transversalidade dos conteúdos disciplinares, questão bastante enfatizada pelo PNAE”. Logo, apesar da abordagem integral feita pelos documentos norteadores da alimentação na escola, permanece uma fragmentação dos conhecimentos sobre a

alimentação, inseridos em componentes curriculares que os abordam de modo desconectado entre si.

Ainda, segundo Moura, Leite e Bezerra (2022), a BNCC contempla a alimentação vagamente, sem trabalhar as propostas de ensino, o que provoca uma falta de direcionamento das(os) docentes. Dessa forma, há dificuldade em superar o olhar estritamente biologicista e assistencialista que permanece nas aulas, baseado num ideal de saúde como antônimo de doença e pouco voltado à dimensão social e cultural da alimentação (CAMOZZI *et al.*, 2015). Uma das principais vias para a superação disso é a merenda escolar, uma experiência de grande potencial de aprendizagem sobre a alimentação e sobre a relação do ser humano com o que come e, também, potencialmente rica de afeto, de trocas interpessoais e com o ambiente.

Na Resolução FNDE nº 26/2013, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar na educação básica, consta como objetivo do PNAE “[...] contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos”, o que deve ser feito através da EAN e da oferta de refeições que satisfaçam as necessidades nutricionais das(os) estudantes durante o período letivo (BRASIL, 2013, p. 3). Conforme posto no art. 12, §1º, II, o nutricionista Responsável Técnico (RT) pelo PNAE e os demais nutricionistas lotados no setor de alimentação escolar são os responsáveis por

[...] planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar de acordo com a cultura alimentar, o perfil epidemiológico da população atendida e a vocação agrícola da região, acompanhando desde a aquisição dos gêneros alimentícios, o preparo, a distribuição até o consumo das refeições pelos escolares. (BRASIL, 2013, p. 7).

Assim, no cardápio da merenda escolar, deve haver alimentos que façam parte da cultura local, prezando pela relação entre as(os) sujeitas(os) e a alimentação, e ao mesmo tempo atendam às suas necessidades nutricionais. Isso significa que cada comunidade precisa ter um cardápio personalizado de acordo com o seu público atendido pelo PNAE e com a cultura local. Porém, essas escolhas

ficam a cargo de pessoas que, muitas vezes, não pertencem à comunidade, o que pouco contribui para um conhecimento mais próximo sobre as particularidades locais acerca da alimentação. Isso pode ser evidenciado na pesquisa de Souza *et al.* (2017), em escolas situadas em Minas Gerais e no Espírito Santo, cuja grande parte das(os) nutricionistas do PNAE atua em mais de um município e não cumpre integralmente o disposto na legislação, como a realização periódica de testes de aceitabilidade dos alimentos oferecidos.

Desse modo, a merenda escolar se configura como uma experiência alimentar sistematizada e regulada por terceiros cuja atuação depende de um contexto social, político e econômico. De acordo com Carvalho, Luz e Prado (2011), a alimentação não possui uma natureza constante, e sim está imersa num jogo de interesses e de forças econômicas e políticas. Na merenda escolar, o Estado atua como a principal força que regula a alimentação, desde o que será servido até a infraestrutura disponível para as refeições. Com isso, é imposto um *modus operandi* a ser obedecido inconscientemente pelas(os) comedoras(es), que são nivelados como corpos a serem alimentados, devendo agir como tais: em fila, esperando a sua vez de pegar a refeição, comendo-a sem desperdícios e agradecendo pelo bom alimento.

### **A merenda escolar numa escola pública sergipana**

O cardápio da merenda é montado por duas nutricionistas RT, que comparecem à escola somente quando fundamental, sem uma periodicidade fixa. Isso remete à falta do acompanhamento apontado na Resolução nº 26/2013 e a um distanciamento da cultura local. Segue o cardápio em vigor no momento da observação:

Quadro 1 - Cardápio elaborado pelas nutricionistas da unidade pesquisada

| <b>Segunda</b>          | <b>Terça</b>                            | <b>Quarta</b>                   | <b>Quinta</b>                | <b>Sexta</b>                     |
|-------------------------|---|---------------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| Mingau de aveia + fruta | Vaca atolada (macaxeira + carne bovina) | Arroz com legumes + ovo + fruta | Macarrão com frango desfiado | Cachorro quente + suco de frutas |

|                                     |   |                                       |                              |                                  |
|-------------------------------------|---|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| Leite caramelado + biscoito + fruta | Farofa de cuscuz com soja crocante + fruta  | Frango ensopado + feijão com arroz    | Sopa de feijão com legumes   | Mugunzá + fruta                  |
| Cuscuz com ovo temperado + fruta    | Arroz com legumes + soja temperada          | Vitamina de banana + broa de milho    | Macaxeira com frango + fruta | Pão com manteiga + bebida láctea |
| Achocolatado com biscoito + fruta   | Arroz com abóbora e couve + creme de frango | Picadinho de carne + feijão com arroz | Macarronada com queijo       | Arroz doce + fruta               |

Fonte: Prefeitura do Município (2019).

Em geral, os cardápios do PNAE nas escolas das redes estaduais e municipais são compostos por alimentos encorpados, que “sustentam” o corpo, em contraste com alimentos leves, que não saciam a fome. No cardápio do Quadro 1, tanto alimentos leves (biscoito, fruta, pão) quanto alimentos encorpados (cuscuz com ovo, sopa) estão presentes. No entanto, o cardápio preparado pelas nutricionistas não é seguido totalmente, havendo a alteração dos dias previstos para cada refeição e a substituição dos pratos conforme disponibilidade. No período do estudo, o seguinte cardápio foi efetivamente seguido:

Quadro 2 - Cardápio seguido durante a semana de observação da merenda

| <b>Segunda</b>                          | <b>Terça</b>               | <b>Quarta</b>                          | <b>Quinta</b> | <b>Sexta</b>        |
|---|----------------------------|--|---------------|---------------------|
| Achocolatado com biscoito de água e sal | Pão com manteiga e iogurte | Broa de milho com suco industrializado | Macarronada   | Milho cozido e maçã |

Fonte: Dados da pesquisa (2019).

Como pode ser visto, os alimentos servidos são predominantemente leves e industrializados, contrariando o balanço nutricional feito pelas RT. Dessa composição, podemos destacar apenas o milho como uma comida típica da região, que é plantada para consumo local na agricultura familiar e está presente na mesa e na cultura alimentar das(os) moradoras(es).

Vale comentar sobre o cabimento a determinados momentos do dia como um importante critério para a escolha alimentar das(os) estudantes, considerando que o recreio é cultural e socialmente concebido como um momento de descontração e de refeições leves: a merenda “pode estar fora-de-lugar quando não se combina com o recreio, ou seja, quando se oferece uma refeição culturalmente concebida como almoço ou jantar. Nesses casos, o alimento perde sentido cultural e por isso os escolares não se sentem alimentados como gostariam” (FREITAS *et al.*, 2013, p. 982). No caso do milho, este é consumido em quaisquer das refeições, inclusive no café da manhã. Porém, alimentos como macarronada, sopa e feijão não são, comumente, consumidos nessa primeira refeição ou no lanche.

Assim, a mudança de alimentos encorpados e naturais para alimentos industrializados é um prejuízo do ponto de vista nutricional, mas condiz melhor com o momento em que ocorre a merenda. Enfatizamos ainda que, durante as observações, uma quantidade significativa de escolares foi vista consumindo alimentos nesse teor não oferecidos na merenda, como pipocas e refrigerantes. Contudo, isso não é sinônimo de uma experiência alimentar mais significativa socioculturalmente, uma vez que o lugar de destaque ocupado por esses alimentos na sociabilidade escolar é reflexo de um padrão fabricado pela Modernidade que produz uma nova cultura alimentar, universalizada e esvaziada de identidade local.

O momento da merenda dura por volta de 15 minutos. Observamos que as(os) estudantes ingerem as refeições de forma apressada, ansiosos para aproveitar o pouco tempo para brincar e conversar. Como não existe um espaço próprio para as refeições, ou mesas e cadeiras, elas(es) comem ao mesmo tempo em que correm e brincam no pátio da escola. Ou seja, não há uma infraestrutura propícia à vivência plena da refeição nem ações que a estimulem, voltadas ao fortalecimento de vínculos e de trocas socioafetivas durante o comer, prática conhecida como comensalidade.

Para Bezerra (2009, p. 109), está por trás disso uma “[...] ideologia da carência, que concebe as camadas populares apenas como uma boca faminta e uma barriga vazia. Satisfeita a fome, a pessoa tornar-se-ia feliz, porque sua vida giraria em torno da barriga”. Desse modo, garantir o direito à alimentação nutritiva na

escola é tido como suficiente em termos de merenda escolar, sem que seja necessário investir nas demais partes da alimentação humana, que a tornam um todo complexo e integral. Com isso, essa experiência alimentar é ofuscada por uma educação bancária, na qual a(o) estudante não tem oportunidade de aprender a partir das suas próprias experiências, que são desvalorizadas, desconsideradas e invisibilizadas.

### **Últimas palavras em uma refeição inacabada**

Após conhecermos de perto o quão vasto é o fenômeno alimentar e nos depararmos com uma realidade tão inibidora das suas multiplicidades, descobrimo-nos também como seres em opressão. Tal como nossas(os) alunas(os), estamos esvaziados das histórias que nos constroem, em uma sociedade que impõe a rapidez e a eficiência a tudo, inclusive ao prato que comemos e ao olhar que a ele (não) lançamos.

Fazendo nossas as palavras de Pacheco (2021, p. 7), “juntos, podemos criar uma grande história que servirá de referência para sempre na educação de crianças, jovens e adultos.” (PACHECO, 2021, p. 7), uma história desdobrada em estórias que se entrelaçam em um aprendizado não restrito à sala de aula e nem a conhecimentos científicos, mas sim um aprendizado que envolve o que há de mais rico no ser humano: seus muitos traços e trajetórias que o individualizam, tornando-o especialmente único e, ao mesmo tempo, aproximando-o do outro, ambos enriquecendo-se enquanto pessoas. Acreditamos que o comer, em uma educação baseada no afeto, nas vivências de si e com o outro, é uma forma de nutrir o corpo e a alma, uma maneira de crescer individual e coletivamente, juntos e transformando o mundo em um lugar povoado de existências reconhecidas.

### **Referências**

ALVES, Maria Dolores Fortes; BARROS, Abdizia Maria Alves de; VIANA, Maria Aparecida Pereira. Currículo, da fragmentação a tessitura comum. A diversidade fortalecendo a teia da vida. *Linguagens, Educação e Sociedade*, Teresina, ano 23,





Edição Especial, dez. 2018. Disponível em:

<https://periodicos.ufpi.br/index.php/lingedusoc/article/view/1147>. Acesso em: 26 nov. 2021.

BEZERRA, José Arimatea Barros. Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da merenda escolar. *Revista Brasileira de Educação*, v. 14, n. 40 jan./abr. 2009. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbedu/v14n40/v14n40a09.pdf>. Acesso em: 20 jan. 2020.

BRASIL. *Resolução FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013*. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília: MEC, 2013.

CAMOZZI, Aída Bruna Quilici. *et al.* Promoção da Alimentação Saudável na Escola: realidade ou utopia? *Cadernos Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 23, n.1, p. 32-37, 2015. Disponível em: [http://old.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_abstract&pid=S1414-462X2015000100032&lng=en&nrm=iso&tlng=pt](http://old.scielo.br/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1414-462X2015000100032&lng=en&nrm=iso&tlng=pt). Acesso em: 23 jan. 2020.

CARVALHO, Maria Cláudia da Veiga Soares; LUZ, Madel Therezinha; PRADO, Shirley Donizete. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. *Ciência & Saúde Coletiva*, v.16, n.1, p.155-163, 2011. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232011000100019](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000100019). Acesso em: 20 jan. 2020.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Registro, memória e transmissão cultural: os textos culinários e o caderno de receitas. In: REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 29, 2014. *Anais da 29ª Reunião Brasileira de Antropologia*. Natal: ABA, 2014. Disponível em: [http://www.29rba.abant.org.br/resources/anais/1/1401849117\\_ARQUIVO\\_Registro.m.e.pdf](http://www.29rba.abant.org.br/resources/anais/1/1401849117_ARQUIVO_Registro.m.e.pdf). Acesso em: 05 nov. 2021.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de. *et al.* Escola: lugar de estudar e de comer. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 18, n.4, p. 979-985, 2013. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/csc/v18n4/10.pdf>. Acesso em: 09 ago. 2020.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. Tradução de Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac & Naify, 2004. (Mitológicas, v. 1).

MOURA, Francisco Nunes de Sousa; LEITE, Raquel Crosara Maia; BEZERRA, José Arimatéa Barros. "Comer é um ato que vai além de nutrir o corpo": a Educação Alimentar e Nutricional em políticas educacionais transversais. *Debates em Educação*, [S. l.], v. 14, n. 34, p. 302–323, 2022. Disponível em: <https://www.seer.ufal.br/index.php/debateseducacao/article/view/12316>. Acesso em: 19 maio 2022.



PACHECO, Rosemeire Regina. Paulo Freire e Augusto Boal: O diálogo da práxis. *Revista Brasileira de Educação Básica*, Belo Horizonte – online, v. 6, Número Especial – Paulo Freire, set./2021. Disponível em: <http://rbeducacaobasica.com.br/paulo-freire-e-augusto-boal-o-dialogo-da-praxis/>. Acesso em: 19 maio 2022.

REGIS, Jean Gabriel; BERNARD, Aline; BOFF, Eva Teresinha de Oliveira. Educação alimentar e nutricional no contexto da base nacional comum curricular. *In: SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA*, 28, 2020. *Anais do 28º Seminário de Iniciação Científica*. Unijuí: Ijuí, Santa Rosa, Panambi, Três Passos, 2020. Disponível em: <https://publicacoeseventos.unijui.edu.br/index.php/salaokonhecimento/article/view/17757>. Acesso em: 26 nov. 2021.

SOUZA, Anelise Andrade de. *et al.* Atuação de nutricionistas responsáveis técnicos pela alimentação escolar de municípios de Minas Gerais e Espírito Santo. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 22, n. 2, p. 593-606, 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/F659qq4MZmQVC5NqgCxHxtg/?lang=pt#>. Acesso em: 20 maio 2022.