



NUTRICIONISTAS:

O que pensam sobre as diretrizes e condições de implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar



**Levanta
DADOS**

NUTRICIONISTAS:

O que pensam sobre as diretrizes e
condições de implementação do Programa
Nacional de Alimentação Escolar

ÓAÊ observatório da
alimentação
escolar

2025



CONTA PRA GENTE NUTRICIONISTAS

Essa é mais uma pesquisa “Conta pra Gente” que já se tornou uma tradição do Observatório da Alimentação Escolar (ÓAE), que tem como um de seus principais objetivos ampliar a escuta aos sujeitos de direito, profissionais e pessoas que fazem o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) acontecer. É com base nas percepções levantadas por meio destes estudos que organizamos nossa atuação de incidência nacional pela permanente melhoria do PNAE.

Depois de escutar estudantes, agricultores(as) familiares e conselheiros, em 2025 foi a vez de nutricionistas e cozinheiras do PNAE. Neste relatório apresentamos o que nos contaram 970 nutricionistas escolares que se prontificaram a responder todas as perguntas de nosso questionário. Como a grande maioria de respondentes foi de mulheres, vamos nos utilizar de linguagem neutra ou feminina.

Apesar dos mais de 70 anos do PNAE, foi só em 2006 que o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) passou a exigir que as Entidades Executoras (EEx) do PNAE contassem com uma nutricionista como Responsável Técnico (RT), o que foi posteriormente reafirmado pela Lei nº11.947, em 2009, que determinou que os cardápios devem ser elaborados por essa profissional, em observância às diretrizes estabelecidas na lei e orientações nutricionais da resolução FNDE nº6.

Em 2023, segundo dados de sistema de monitoramento do FNDE, atuavam no PNAE um total de 4.255 nutricionistas (ÓAE, 2024),

número ainda muito aquém do ideal, de acordo com o estabelecido em resolução do Conselho Federal de Nutrição (CFN)¹ que dispõem sobre a responsabilidade técnica no PNAE, formação dos quadros e parâmetros mínimos de referência para a definição do número necessário de profissionais em função do quantitativo de estudantes.

1 Resoluções CFN nº 788 ; nº 789 e nº 790 de 13 de setembro de 2024.

Cabe às nutricionistas do PNAE um amplo conjunto de atividades que vão do planejamento dos cardápios, à realização das atividades de Educação Alimentar Escolar (EAN). As nutricionistas assumem a responsabilidade técnica pela alimentação escolar, devendo assegurar o cumprimento das diretrizes do PNAE, dentre as quais garantir que o cardápio seja culturalmente adequado e contemple pelo menos 30% de alimentos da agricultura familiar.

As nutricionistas estão diante de um grande desafio, no qual vamos mergulhar com este estudo que visa conhecer a percepção destas profissionais sobre as condições de implementação do PNAE.

A metodologia de coleta de dados foi baseada exclusivamente em formulários *online* disponibilizados por meio da plataforma Survey Monkey. As respostas foram coletadas entre os dias 17 de fevereiro e 30 de março de 2025, sendo a divulgação feita a partir das redes do ÓAÊ, das organizações e redes que compõem o seu núcleo executivo e comitê consultivo, com especial contribuição do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), da Federação Nacional dos Nutricionistas (FFN) e da Associação Brasileira de Nutrição (Asbran), além do apoio de outras organizações parceiras. Para garantir a qualidade da pesquisa, foram considerados apenas os questionários 100% preenchidos, sendo descartadas um total de 262 questionários incompletos ou inconsistentes.

PERFIL

A análise sobre o perfil das 970 nutricionistas que responderam à pesquisa nos mostra que a grande maioria delas são mulheres (94,8%), na faixa etária entre 25 e 44 anos (79,5%), sendo que pouco mais do que a metade se identifica como branca (53,8%), enquanto 44,6% como pretas ou pardas. Foi obtida resposta de apenas uma nutricionista que se identifica como indígena. Não foram registradas participações auto-identificadas como quilombolas ou pertencentes a outras comunidades tradicionais.

Gráfico 1: Gênero

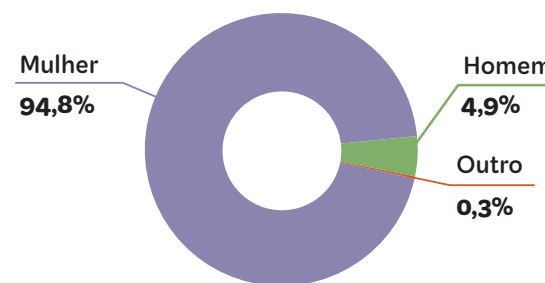


Gráfico 2: Idade

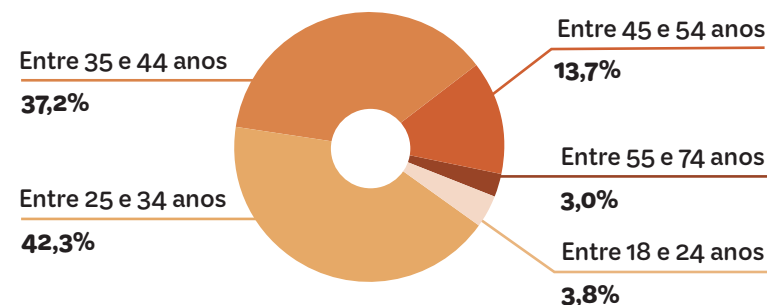
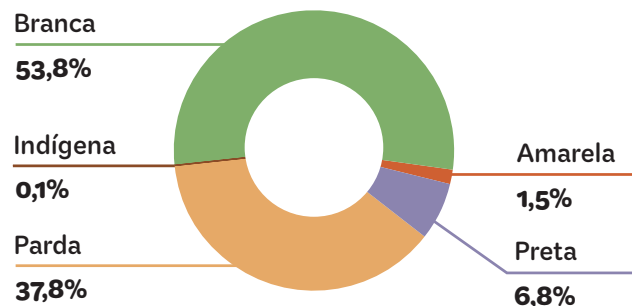


Gráfico 3: Cor ou Raça



Em relação à atuação no PNAE é possível traçar um perfil que nos mostra onde e há quanto tempo estas nutricionistas que participaram da pesquisa atuam. Elas estão principalmente nas regiões sudeste (32,6%) e nordeste (22,6%), havendo, porém, uma boa representatividade nas demais regiões. A grande maioria trabalha para a rede municipal (83,3%), sendo que dentre estas a maior concentração está em municípios de pequeno porte (63,9%), aqueles com menos de 20 mil habitantes.

Gráfico 4: Região onde atua



Gráfico 5: Rede em que atua

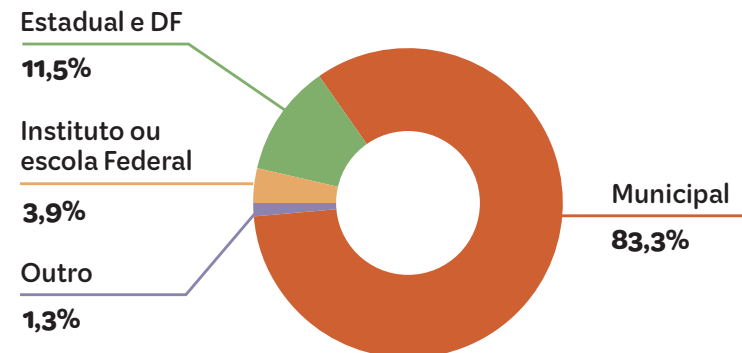
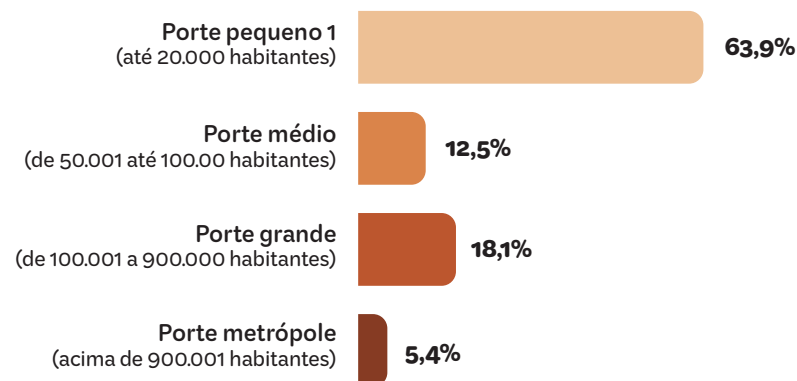


Gráfico 6: Porte do município em que atua



Pouco mais da metade (56,7%) das nutricionistas entrevistadas atua como Responsável Técnico (RT)², ou seja, tem como principais responsabilidades a elaboração e supervisão dos cardápios, seguindo

² As atribuições de RT e QT na atuação em Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar são apresentadas nas resoluções 788 e 789/2024 do CFN.

as diretrizes do PNAE, para além de atribuições como avaliações nutricionais dos alunos, coordenação de atividades de compra e armazenamento, dentre outras. Mas há também um quantitativo significativo (41,4%) de nutricionistas Quadros Técnicos (QT), que atuam conjuntamente com as RTs no desenvolvimento de suas atividades.

Os dados mostram que a maioria das entrevistadas atuam no PNAE entre 1 e 10 anos (59,6%). 24,8% têm vínculo de trabalho de mais de 10 anos (24,8%), enquanto 15,6% estão há menos de 1 ano no PNAE.

Gráfico 7: Cargo de Nutricionista

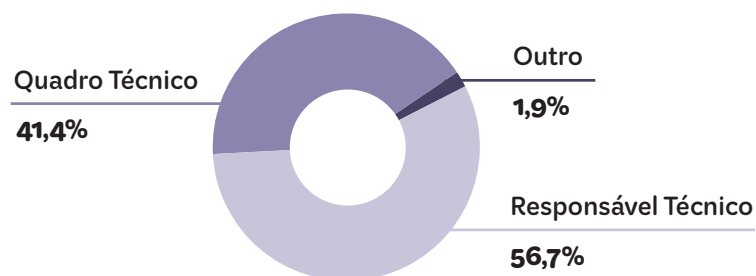
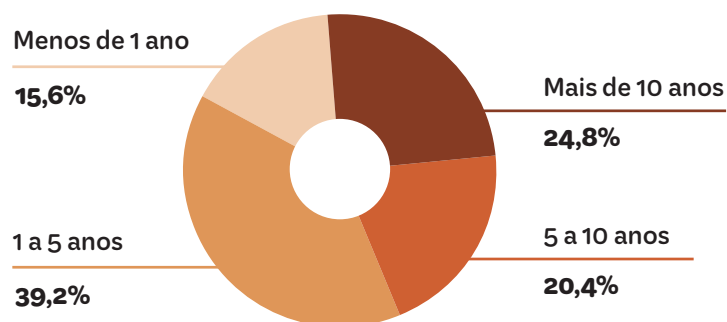


Gráfico 8: Tempo que atua como nutricionista do PNAE

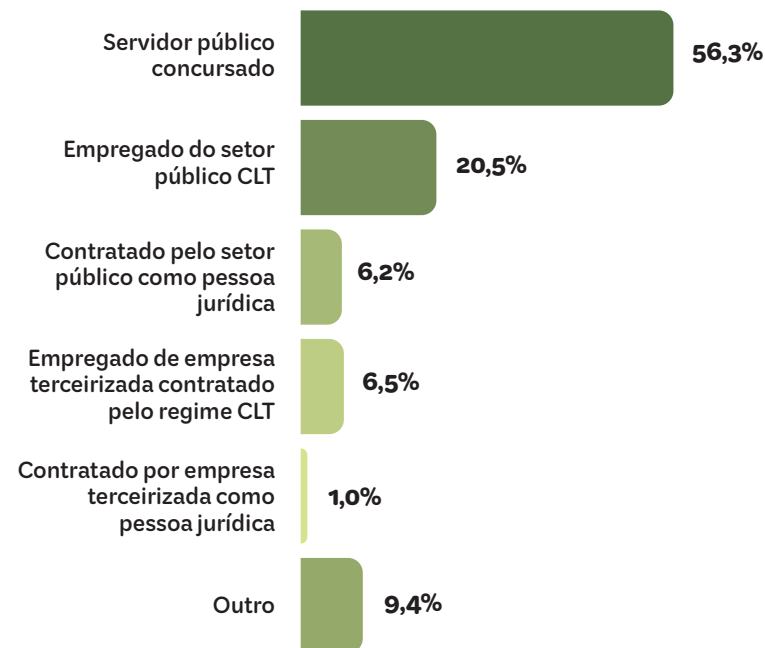


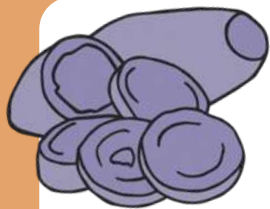
Quando perguntadas sobre seu vínculo empregatício com o PNAE, 76,8% dizem ser contratadas pelo setor público, dentre as quais 56,3% são servidoras públicas concursadas. Contratadas por empresa terceirizada são 7,5%, a maioria (6,5%) sob regime CLT.

Há um número representativo de nutricionistas que atuam em outros regimes de trabalho (9,4%), sendo a maior parte das respostas correspondentes a contratos como pessoa física ou jurídica pelo setor público.



Gráfico 9: Vínculo empregatício



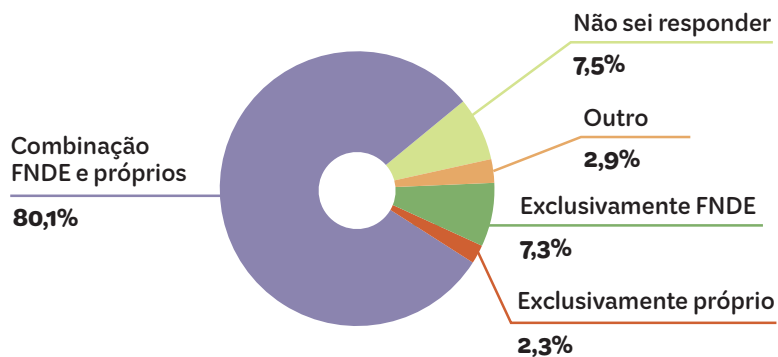


PERFIL DE GESTÃO DAS ENTIDADES EXECUTORAS

O PNAE é operado por Entidades Executoras (EEx), que são as Secretarias de Educação dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e as escolas e institutos federais, que se responsabilizam pela adoção de todas as condições para que o PNAE seja executado de acordo com o que a legislação determina. As EEx têm autonomia para definir seus modelos de gestão, e a medida em que vão cofinanciar a alimentação escolar com recursos próprios.

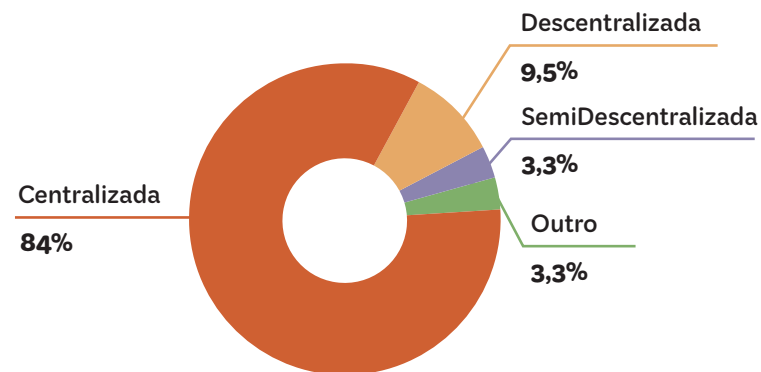
De acordo com as respostas das nutricionistas, o aporte financeiro para a aquisição de alimentos vem da combinação de recursos transferidos pelo FNDE e orçamento próprio em 80,1% das EEx onde atuam. E em 7,3% dos casos os recursos advêm exclusivamente do governo federal.

Gráfico 10: Origem dos recursos utilizados na aquisição de alimentos para a alimentação escolar



Os dados deste estudo mostram que a modalidade de gestão mais adotada nas EEx onde atuam as nutricionistas entrevistadas é a centralizada (84%), que acontece quando as EEx se responsabilizam por todas as fases de operacionalização do programa, sendo os alimentos diretamente adquiridos e então fornecidos às unidades escolares para o preparo e distribuição. Em 9,5% destas EEx é adotada a gestão descentralizada, quando recursos financeiros são repassados às unidades escolares para que estas realizem a aquisição de alimentos. Em 3,3% é adotada a modalidade mista, que acontece quando os alimentos não perecíveis são comprados pela EEx, que repassa recursos financeiros para que as escolas façam a aquisição dos perecíveis.

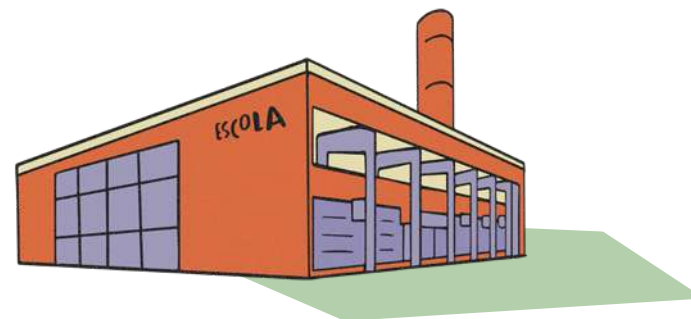
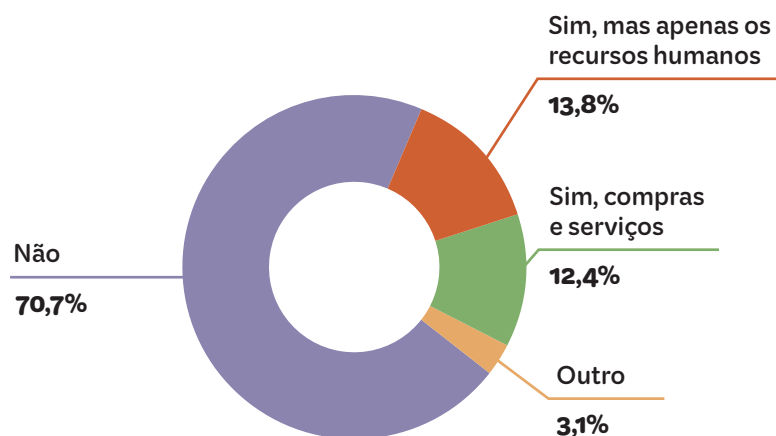
Gráfico 11: Modalidade de gestão da EEx



A pesquisa mostra que em 70,7% dos casos a gestão do PNAE é direta, ou seja, a EEx é responsável por todas as etapas da produção das refeições, desde a contratação de funcionários, compra dos alimentos até a distribuição aos estudantes. Em 26,2% das EEx onde atuam as nutricionistas entrevistadas há algum tipo de terceirização, sendo que em 12,4% dos casos são terceirizados tanto serviços de preparação, quanto a compra dos alimentos.



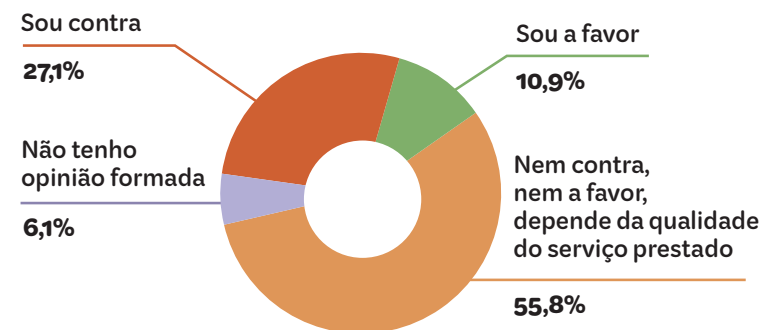
Gráfico 12: Na entidade executora em que você atua, algum dos serviços de alimentação escolar é terceirizado?



OPINIÃO SOBRE TERCEIRIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Quando perguntada a opinião das nutricionistas sobre a terceirização da alimentação escolar, pouco mais da metade (55,8%) relata que não é “nem contra, nem a favor”, o que depende da qualidade dos serviços prestados, enquanto 27,1% são contra.

Gráfico 13: Opinião sobre terceirização da alimentação escolar



As que são contra a alimentação escolar não se manifestaram, apenas a que são a favor ou expressam posição condicionada à qualidade dos serviços prestados. Em pergunta aberta, 29% destas, expressaram sua opinião sobre a terceirização da alimentação escolar.

ARGUMENTOS FAVORÁVEIS À TERCEIRIZAÇÃO

Os argumentos favoráveis à terceirização apontam para benefícios como o “know-how” em serviços de oferta de refeições prontas, gestão de recursos financeiros e humanos mais ágeis e eficientes.

“A terceirização de merendeiros sempre me pareceu vantajosa pois permite o aumento do quantitativo de forma mais rápida. Isso promove um ajuste mais eficiente visto que o número de alunos matriculados aumenta todo ano. Além disso, exames médicos e treinamentos ficam por conta da empresa terceirizada, o que facilita o trabalho da equipe das secretarias de educação.”

“Com a terceirização o serviço fornecido é de melhor qualidade e para as escolas que a quantidade de refeições fornecidas é pequena, terceirizar pagando pelo número de refeições fornecidas é mais vantajoso do que pagar os insumos, a mão de obra e a manutenção de equipamentos e utensílios.”

Vários relatos revelam a visão de que a terceirização facilita o trabalho da gestão pública, na medida em que libera as servidoras para focar em outras atribuições, como a EAN ou a própria gestão da educação nas escolas.

“A terceirização permite que as escolas se concentrem em sua missão principal: a educação. Com isso, é possível garantir que os alunos recebam uma alimentação adequada sem que a gestão da merenda ocupe tempo e recursos que poderiam ser direcionados para outras áreas essenciais da escola.”

“Fazer 10 pregões, fiscalizar os contratos decorrentes e não conseguir nem fazer avaliação nutricional e nem EAN pode ser pior que ter a entrega da refeição pronta e fiscalizar só esse contrato, e conseguir fazer o que realmente importa no acompanhamento dos estudantes.”

“Facilitaria nossa rotina e poderíamos ficar mais nas atividades de educação nutricional.”

Há em alguns poucos relatos em defesa da terceirização falas que transparecem preconceito e desqualificação do serviço público.

“Vejo que muitos funcionários efetivos acabam se acomodando e muitas vezes até desrespeitando orientações por acharem que podem tudo e não dá em nada. Às vezes, terceirizar poderia minimizar problemas como esse, desde que fosse prestado um serviço de qualidade. É uma via boa, desde que tenha um bom contrato.”

ARGUMENTOS CONTRÁRIOS À TERCEIRIZAÇÃO

Vários relatos revelam a percepção e preocupação das nutricionistas quanto à priorização do lucro sobre a qualidade quando a alimentação escolar é terceirizada. Além disso, as nutricionistas

relatam que há perda de autonomia e capacidade de gestão e responsabilidade técnica.

“É muito difícil lidar com empresa terceirizada, pois ela só visa o lucro. Além disso, na terceirização o nutricionista da administração pública não tem muito controle sobre a logística da alimentação.”

“Com a terceirização, essa responsabilidade (alimentação adequada e saudável) pode ser negligenciada, já que a prioridade das empresas contratadas não será a saúde das crianças, mas sim a maximização do lucro. As empresas priorizam a redução de custos, muitas vezes utilizando ingredientes de menor qualidade e comprometendo a oferta de refeições nutritivas.”

“Já trabalhei em uma empresa de terceirização de alimentação escolar. Empresas sempre buscam lucro, o que é fato! Se a administração do município der condições para o nutricionista desenvolver o trabalho, com certeza o serviço público é muito melhor.”

“Conversei com várias nutricionistas que vivenciam a terceirização da alimentação escolar e a resposta foi unânime, gastos exorbitantes, qualidade muito comprometida e a empresa só pensando no lucro.”

“A terceirização aumenta os custos para a administração pública.”

As nutricionistas revelam que a terceirização pode comprometer o PNAE em diversos aspectos. Relatam a perda de controle sobre

a quantidade e qualidade da alimentação e sobre o atendimento das diretrizes do PNAE.

“A refeição por aluno geralmente sai mais cara e isso não reflete na qualidade do prato ofertado. A maioria das empresas terceirizadas não segue o preconizado no PNAE, como a compra de itens pela agricultura familiar.”

Na visão de nutricionistas entrevistadas há perda de vínculo com a comunidade escolar, na medida em que nutricionistas e cozinheiras passam a ser meras prestadoras de serviço, e não comprometidas com a coordenação de uma política pública de segurança alimentar e nutricional em permanente aperfeiçoamento e transformação, com um conjunto complexo e integrado de diretrizes, e uma perspectiva permanente de formação. Além disso, a ausência da gestão intersetorial acarreta baixo conhecimento sobre a realidade do município e da agricultura familiar, o que prejudica a perspectiva de promoção do desenvolvimento local.

“Sou contra, pois o nutricionista deve ter conhecimento sobre o município em que irá atuar. Acredito que se for terceirizada a alimentação escolar poderá perder suas características regionais, que na minha opinião deve ser sempre valorizada.”

“A terceirização cria uma barreira entre o nutricionista e o seu público de atendimento, não permitindo que ele possa vivenciar o vínculo com os alunos, entender suas especificidades dentro das possibilidades reais da atuação. Fragiliza a interação necessária para a construção de atividades pedagógicas voltadas à alimentação e saúde.”

Algumas nutricionistas defendem que nutricionistas e cozinheiras devem ser servidoras públicas, com estabilidade e direitos assegurados. Há ainda relatos, na terceirização, de relações de trabalho desfavoráveis, com baixa remuneração, atraso de pagamentos, falta de treinamento e de supervisão adequada.

“A terceirização deixa o trabalho a desejar de um modo geral. Existe um descomprometimento e descontinuidade, uma vez que há constantes substituições de funcionários, que devem ser capacitados para realizar suas funções.”

“Há uma alta rotatividade, estimulada principalmente pelos salários baixíssimos. As pessoas são contratadas sem experiência pela escassez de mão-de-obra. O fato de a nutricionista não poder dar ordens dentro do serviço pelo qual é responsável pelos resultados é extremamente adoecedor.”

“Traz benefícios para a gestão do programa, mas degrada as condições de trabalho das cozinheiras escolares.”

“Sou a favor de profissionais concursados.”

Alguns relatos revelam preocupação com os riscos de favorecimento político e superfaturamento na contratação de empresas terceirizadas.

“Não vejo, no meu município de atuação, a terceirização como forma de melhorar a execução do programa, apenas como transferência de responsabilidade e mais oportunidades para as gestões estabelecerem seus acordos escusos.”

“No município onde atuo, a situação foi desastrosa, marcada por corrupção a tal ponto que resultou na cassação do prefeito.”

OS DOIS LADOS E POSSIBILIDADES

Algumas falas revelam percepções que combinam os lados positivo e negativo da terceirização. Há visões que expressam que a terceirização pode ser mais adequada em determinados contextos como cidades de maior porte e escolas e institutos federais. Outros que apoiam a terceirização de serviços e mão de obra, mas não da aquisição de alimentos. Há relatos específicos sobre a complexidade do caso dos institutos federais, que sofrem com a inexistência de cargos de serviço público para cozinheiras e nutricionistas e de infraestrutura de cozinhas e refeitórios.

“A terceirização no meu município teve o lado positivo de melhorar a gestão da alimentação escolar, pois antes com o atraso nos pagamentos da prefeitura, os fornecedores não entregavam, o cardápio não era seguido, não tinha tempo para fazer EAN e avaliação nutricional com os alunos. Agora são feitas mais atividades de EAN e avaliação nutricional, o cardápio precisa ser seguido para não ter penalidades. Porém, a variedade do cardápio diminuiu e também as compras da agricultura familiar, pois antes não tinha controle tão rígido no preço, e como a empresa visa o lucro muitas coisas foram cortadas.”

“Não pode haver a terceirização da compra, pois assim os nutricionistas controlam a aquisição e a elaboração dos cardápios. Mão de obra já é terceirizada por extinção dos cargos.”

“Sou a favor somente para mão de obra e para manutenção predial ou de eletrodomésticos.”

“Considerando minha experiência na rede federal, executando o serviço de alimentação escolar há 10 anos no modelo de autogestão, posso dizer que hoje sou favorável à terceirização do serviço na rede federal, pois são muitos os problemas que enfrentamos no dia a dia para que o serviço seja executado.”

Há, por um lado, visões que expressam que se os contratos forem bem-feitos e criadas as condições de fiscalização a terceirização pode ser uma experiência positiva, por outro, visões mais negativas, que apontam a falta de compromisso e ausência de punições como fatores para a má qualidade dos serviços.

“Apesar dos desafios enfrentados pelos nutricionistas ao atuarem como fiscais de contrato, entendo que, com o devido apoio institucional, por meio de capacitações, oferta de cursos e melhores condições de trabalho, a fiscalização pode ser desempenhada com mais segurança e eficiência”.

“Os contratos são mal-feitos. Difícil manter a qualidade, tendo em vista a falta de compromisso da empresa terceirizada, e a falta de postura da prefeitura em não punir as falhas de execução como deveria. Parece que o contratado manda no contratante. O trabalho do nutricionista da prefeitura fica limitado pelas ordens superiores e gira em torno de proteger seu próprio nome, a fim de não ser responsabilizada equivocadamente pelos problemas ocorridos”.



FORMAÇÃO

A formação profissional das nutricionistas para a atuação no PNAE é fundamental para o bom funcionamento do programa. Os dados mostram que 71,8% delas já participaram de alguma atividade de formação. Os Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição Escolar (Cecanes), unidades de referência e apoio técnico-científico para a execução do PNAE sediados em universidades federais, são os principais responsáveis pela oferta destas atividades, o que ocorre geralmente em colaboração e com recursos advindos do FNDE. Quando perguntadas sobre carga horária e conteúdo das atividades de formação ofertadas, quase a metade (47,7 %) opina que não são suficientes e adequadas.

Gráfico 14: Já participou de alguma atividade de formação?

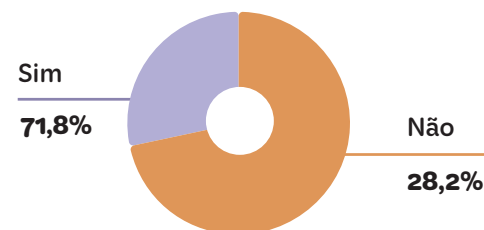


Gráfico 15: Que entidades já ofereceram atividades de formação?

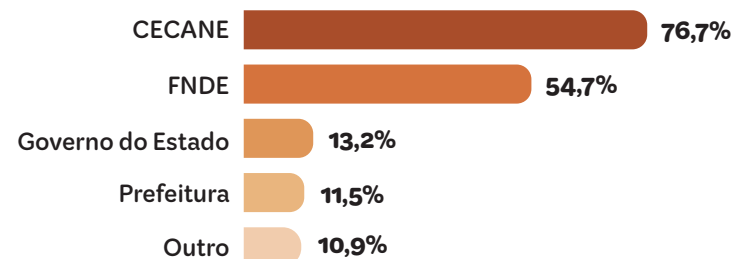
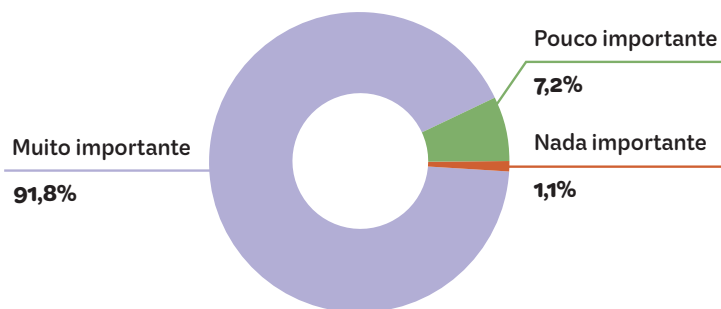


Gráfico 16: A carga horária e conteúdo das atividades de formação oferecidas foram suficientes e adequadas?



Quando perguntadas sobre o quão importantes são os guias alimentares para a população brasileira para a alimentação escolar, 91,8% disseram que são muito importantes.

Gráfico 17: Importância dos guias alimentares para a população brasileira para a alimentação escolar



CONDIÇÕES DE CUMPRIMENTO DAS DIRETRIZES DO PNAE



Uma das mais importantes diretrizes determinadas na Lei do PNAE é “o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com

a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica”³.

3 Artigo 2º da Lei do PNAE - Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

Com essa finalidade, as resoluções do FNDE nº6/2023 e nº3/2025 definem uma série de orientações voltadas principalmente para a restrição da oferta de alimentos processados e ultraprocessados, e o estímulo ao consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados. Neste bloco busca-se analisar as condições existentes para o cumprimento destas exigências.

Na visão de quase a metade das nutricionistas entrevistadas (47%) não há, na EEx em que atua, as condições necessárias para o cumprimento das exigências nutricionais do PNAE.

Dentre as normativas elencadas na pesquisa, maiores dificuldades para o cumprimento são relativas à adaptação dos cardápios às especificidades de povos e comunidades tradicionais e às necessidades alimentares especiais. Na Tabela 1, notas mais altas são atribuídas às diretrizes mais facilmente atingíveis.

Gráfico 18: Na sua EEx há condições necessárias para cumprir com as exigências nutricionais da Resolução FNDE N°06/2020?

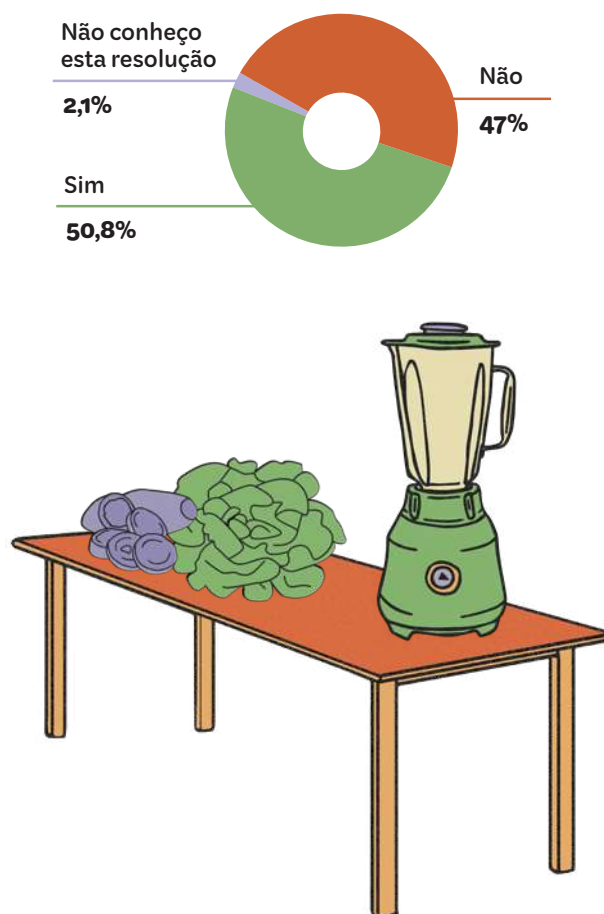


Tabela 1: Grau de dificuldade para o atendimento das diretrizes do PNAE

Diretrizes da Resolução FNDE N°06/2020 (quanto maior a média, mais fácil de ser atingida)	Média das respostas
Aquisição de um mínimo de 30% dos recursos federais em alimentos fornecidos pela agricultura familiar	5,18
Oferta de frutas in natura, no mínimo, dois dias por semana	5,14
Mínimo de 10 alimentos in natura ou minimamente processados por semana	5,07
Oferta de hortaliças, no mínimo, três dias por semana	5,06
Proibição de gorduras trans industrializadas	4,98
Utilização de no máximo 20%* dos recursos federais com a aquisição de alimentos processados e ultraprocessados	4,69
Atendimento das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários diários	4,65
Proibição de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante para as crianças até três anos de idade	4,62
Oferta de biscoito, bolacha, pão ou bolo no máximo 3 vezes por semana	4,59
Aquisição de alimentos para estudantes com necessidades alimentares especiais	4,38
Adaptação dos cardápios às especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas	4,17

* O limite de 20% do orçamento do PNAE para aquisição de processados e ultraprocessados, estabelecido na Resolução FNDE N°06/2020, diminuiu para 15% em 2025 e 10% a partir de 2026, segundo a Resolução FNDE N°03/2025.

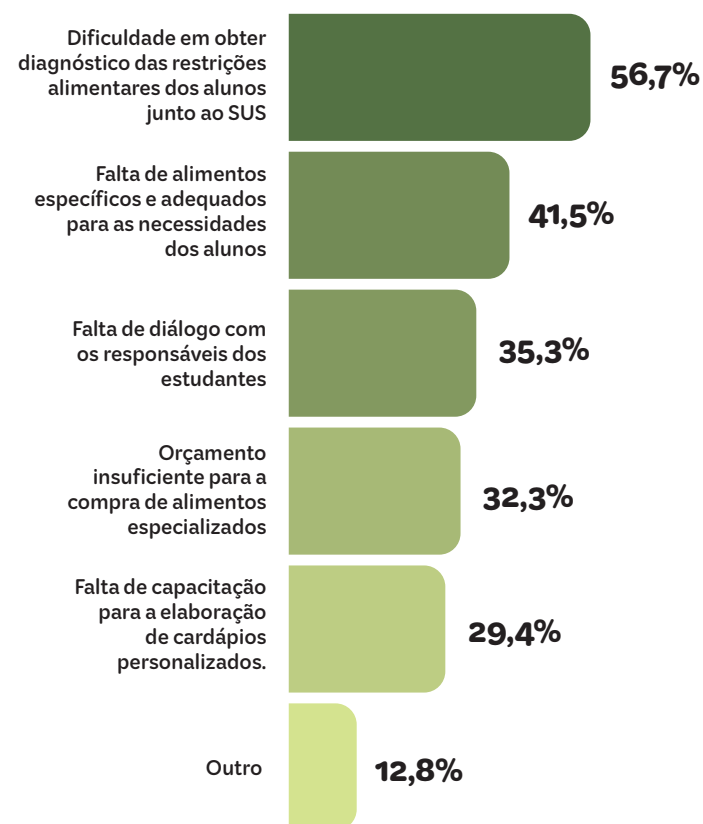
Dentre os fatores que mais influenciam negativamente a oferta de alimentação saudável e adequada estão aqueles relacionados ao orçamento e condições de pessoal, infraestrutura e equipamentos, que afetam diretamente as condições de preparo e qualidade da alimentação escolar. Por outro lado, é também relevante a resistência da comunidade escolar e a baixa aceitação por parte dos alunos.

Tabela 2: Quais dos fatores abaixo influenciam negativamente a oferta de uma alimentação saudável e adequada?

Opções de resposta	Respostas
Ausência de estrutura, equipamentos e utensílios para o preparo dos alimentos	54,9%
Resistência da comunidade escolar (família, profissionais da escola)	54,5%
Inflação do preço dos alimentos	50,2%
Insuficiência de cozinheiras para o preparo	45,3%
Incapacidade e insuficiência orçamentária destinada à aquisição de gêneros	45,2%
Baixa aceitação do cardápio pelos alunos	36,9%
Falta de vontade política por parte das autoridades públicas	35,2%
Oferta insuficiente ou inadequada da agricultura familiar local	29,4%
Ausência de diálogo e relação com as redes locais/regionais da agricultura familiar	14,5%
Outro (especifique)	7,8%
Centralização das compras em grandes fornecedores de processados e ultraprocessados	7,6%

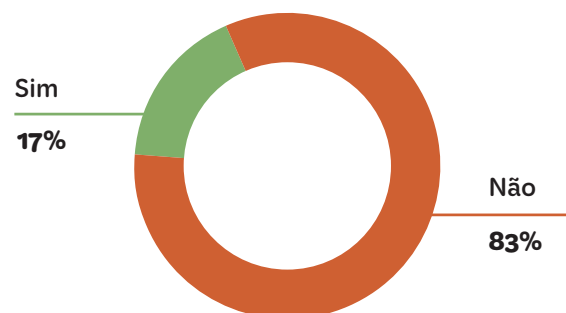
No que diz respeito especificamente aos desafios enfrentados na oferta de uma alimentação adequada aos estudantes com necessidades alimentares especiais, tem destaque a dificuldade de obtenção de diagnósticos dos estudantes junto ao Sistema Único de Saúde (SUS) (56,7%), seguida da falta de alimentos específicos para esta finalidade (41,5%).

Gráfico 19: Quais das dificuldades abaixo são enfrentadas para a execução dos cardápios para os estudantes com necessidades alimentares especiais



Um importante problema que se confirma com este estudo é a insuficiência de nutricionistas no PNAE. 83% das entrevistadas consideraram que o número de nutricionistas é inadequado e insuficiente.

Gráfico 20: Número de nutricionistas é adequado e suficiente?



Quase a metade (44,8%) das nutricionistas entrevistadas avalia que os recursos financeiros totais destinados para aquisição de alimentos para a alimentação escolar em sua EEx, são insuficientes para a provisão de uma alimentação universal, saudável e adequada, ao longo de todos os dias do ano letivo.

Gráfico 21: Os recursos financeiros são suficientes para cumprimento das diretrizes?

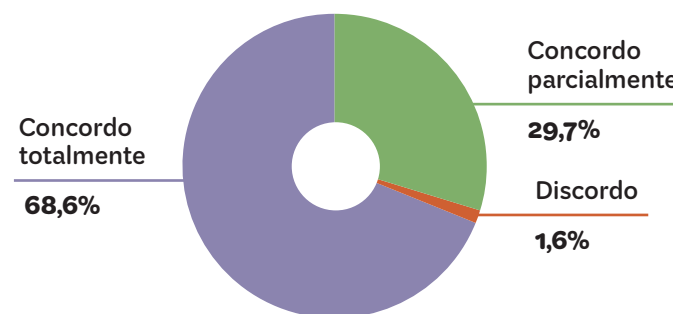


OPINIÃO SOBRE A RESTRIÇÃO DE ULTRAPROCESSADOS

A coleta de respostas para esta pesquisa aconteceu no mesmo mês em que o FNDE publicou a Resolução FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025, que estabeleceu mudanças significativas na alimentação escolar, reduzindo o limite de aquisição de alimentos processados e ultraprocessados de 20% para 15%. Além disso, a Resolução FNDE nº 6 proíbe a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios e de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante para as crianças até três anos de idade.

A pesquisa mostra que, a maioria das nutricionistas (68,6%) concorda totalmente com as diretrizes que determinam a restrição da oferta de ultraprocessados, enquanto 29,7% concordam parcialmente, e um percentual muito reduzido discorda (1,6%).

Gráfico 22: Concordância com as diretrizes que determinam restrição à oferta de ultraprocessados



Em pergunta aberta 212 nutricionistas dissertaram acerca das razões pelas quais concordam parcialmente ou discordam da restrição aos ultraprocessados na alimentação escolar.

TEORIA E PRÁTICA

As respostas revelam que muitas concordam na teoria, mas veem muitas dificuldades em sua operacionalização, sobretudo relacionadas à insuficiência financeira e de infraestrutura, e barreiras para a aceitação das restrições e da oferta de uma alimentação baseada nos preceitos dos guias alimentares. As nutricionistas se sentem pressionadas pelo cumprimento das diretrizes e pouco apoiadas nesse processo.

“Fico refletindo se vale a pena investir tanto na restrição se não tivermos condições de viabilizar uma alimentação de qualidade para esses estudantes. Se fôssemos capazes de oferecer uma alimentação menos processada, com segurança alimentar quanto ao aspecto higiênico-sanitário e financeiramente acessível, eu tenderia a concordar mais com a restrição.”

“A ideia é excelente, porém na prática, tem baixa aceitação, muitos não querem nem provar, os pais reclamam que os filhos não comem e ficam com fome.”

“A Resolução 6 é muito boa do ponto de vista nutricional, mas se não mexerem em problemas que vão muito além da pasta da Educação, ela se torna impossível de ser aplicada na prática e não existe lógica em cobrarem dos nutricionistas.”

“Concordo na teoria, na prática é muito difícil. Não adianta enfiar goela abaixo das nutricionistas, se as entidades executoras não se comprometem.”

“Concordo em retirar (ultraprocessados), porém deveria ter capacitação, sugestões de como substituir, para poder ser inserido nos processos licitatórios e no cardápio.”

HÁBITOS ALIMENTARES E DESPERDÍCIO

Uma das principais razões pela qual questionam as diretrizes de restrição de ultraprocessados é pela baixa aceitação por parte de estudantes, famílias e a comunidade escolar como um todo, incluindo professores. A alimentação escolar acaba sendo muito diferente da forma como os estudantes comem em sua realidade fora da escola, o que gera seletividade e até desperdício. Falta conscientização da sociedade em relação a hábitos alimentares saudáveis e tempo para a realização de atividades de EAN com estudantes e suas famílias e a comunidade escolar como um todo.

“É muito difícil diante da questão dos hábitos alimentares, os pais reclamam muito e às vezes até perdemos alimentos porque os alunos não querem comer.”

“A comunidade escolar não consegue tomar suco sem açúcar, fazendo com que haja desperdício ou não aceitação do cardápio.”

“Sem utilizar alguns itens ultraprocessados, fica muito difícil, em nossa realidade atual, elaborar um cardápio que consiga atender a todos os alunos. Também enfrentamos muita

resistência da comunidade escolar, já que os ultraprocessados são itens presentes em grande quantidade no consumo das famílias. Além do mais, temos pouco apoio dos gestores para praticar o que nos é exigido na legislação.”

“Devemos ofertar uma alimentação adequada e saudável, porém devemos nos atentar aos hábitos formados em casa, que aos poucos devem ser desconstruídos. Muitos alunos acabam desperdiçando e não aceitando os hábitos alimentares saudáveis por não consumirem os alimentos em seu cotidiano. Outros ficam com fome. Portanto, existem alguns ultraprocessados que não deveriam ser restritos.”

“A população vai na contramão. A alimentação escolar é muito diferente da realidade da maioria das famílias, o que leva os estudantes a apresentarem resistências e seletividade. Não tem uma política pública de conscientização para a população como um todo.”

“Não existe nenhum tipo de orientação para os responsáveis sobre alimentação saudável, por falta de tempo, e com isso esse esforço na escola se torna nulo, por que a criança tende a não aceitar o alimento.”

RESTRIÇÕES FINANCEIRAS

De maneira geral, o que as nutricionistas do PNAE relatam é que não há condições financeiras para o cumprimento das exigências do FNDE.

“Nutricionalmente, concordo. Porém os recursos federais repassados para execução do PNAE não condizem com o que a lei pede. Dificultando a execução já que o município tem que oferecer uma contrapartida alta.”

“Com o valor que nos é dado para efetuar as compras de alimentos, tendo uma grande quantidade de alunos, não dá para ser apenas alimentos saudáveis.”

“Acredito que a iniciativa é muito boa, porém, nem todos os municípios possuem condições financeiras suficientes para adquirir maior quantidade de gêneros in natura e minimamente processados.”

“O recurso financeiro é insuficiente para cumprir com todas as exigências.”

“O custo do cardápio e a mão de obra aumentam muito quando se oferece apenas minimamente processados e in natura, além do desperdício.”

“Os valores per capita repassados pelo FNDE aos municípios são insuficientes para manter tamanha restrição. O fato dos agricultores familiares possuírem dificuldade em regularizar a CAF e acessar as chamadas, estimula o desinteresse em participar do fornecimento, tornando impossível atingir os indicadores recomendados.”

“Seguir essa restrição só será possível se atrelado a isso for reajustado o orçamento do repasse anual.”

LOGÍSTICA, INFRAESTRUTURA E MÃO DE OBRA

Algumas nutricionistas justificam a oferta de processados e ultraprocessados com base na ausência de condições de infraestrutura, tempo e mão de obra, ou ainda na complexidade logística, sobretudo em áreas rurais e no contexto amazônico. As mudanças climáticas, que levam à perda da produção, são também apontadas como mais um fator.

“Penso que antes de proibir alimentos ultraprocessados, é necessário resolver os problemas de logística, armazenamento e estrutura das escolas existentes no país. Ainda há escolas que não tem energia elétrica e geladeira, outras que, pela distância, só recebem gêneros uma vez por mês. Como elas conseguirão ofertar alimentos in natura nessas condições?”

“A proibição de ultraprocessados em determinados casos no Amazonas trouxe desafios para a elaboração dos cardápios escolares, especialmente em regiões onde a infraestrutura é limitada. Essas escolas estão localizadas em áreas extremamente remotas, onde há pouca variedade de alimentos disponíveis e as restrições do PNAE limitam ainda mais as opções. Além disso, a logística de abastecimento é complexa, com transportes que podem levar até 60 dias de balsa para entregar os insumos.”

“Vemos também a dificuldade da oferta de alimentos in natura, pois a mudança climática vem afetando significativamente as colheitas. Os alimentos in natura chegam em sua maioria verde ou mesclados em verdes e maduros, ou os agricultores não conseguem ofertar devido à seca ou chuva e acabam perdendo suas plantações.”

“Alguns produtos prontos para o consumo facilitam a disponibilidade quando falta mão de obra e equipamentos para preparo.”

ÉPOCAS FESTIVAS

Para algumas nutricionistas, deveria se abrir exceção às regras de restrição de ultraprocessados em dias de eventos festivos, para viabilizar a oferta de alimentos que já fazem parte da cultura alimentar destes momentos de celebração.

“Em épocas festivas, acredito que seria possível a utilização de ultraprocessados. Mas com cautela, mais um motivo para a nutricionista estar presente nas escolas.”

“Acho que poderia existir exceção em datas festivas, como Páscoa e Dia das Crianças, já que alguns alimentos ultraprocessados já são culturalmente esperados nessas épocas e atendemos muitas crianças carentes em nossa região.”

“Certas preparações da cultura brasileira possuem este tipo de composição, como o charque, e a linguça da feijoada.”

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Um dos grandes avanços instituídos pela Lei nº11.947 foi o reconhecimento da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) como uma diretriz fundamental e estruturante do PNAE e a sua inclusão no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa o currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional. A EAN nas escolas é orientada pelo “Marco Referencial de EAN para Políticas Públicas”, publicado em 2012. Nas escolas elas são de responsabilidade das secretarias de educação, mediante ação coordenada dos profissionais de educação e de nutrição, podendo envolver outros atores.

O que os dados mostram é que as atividades de EAN ainda não são uma realidade nacional, ainda que 82,1% das nutricionistas tenham relatado que nas EEx onde atuam são realizadas atividades de EAN. Dentre estas 85,7% consideram a condução de EAN como parte de seu trabalho, porém 60,6% dizem que a carga horária de trabalho é insuficiente para a realização destas atividades. A grande maioria (78,2%) realiza atividades de EAN diretamente com os estudantes, porém apenas 32% participam do planejamento de EAN junto à equipe pedagógica.

A grande maioria das nutricionistas entrevistadas (87,4%) considera o Marco de Referência de EAN como muito importante, enquanto 5,9% não conhecem este documento.

Gráfico 23: Onde você atua são realizadas atividades de EAN junto aos estudantes?

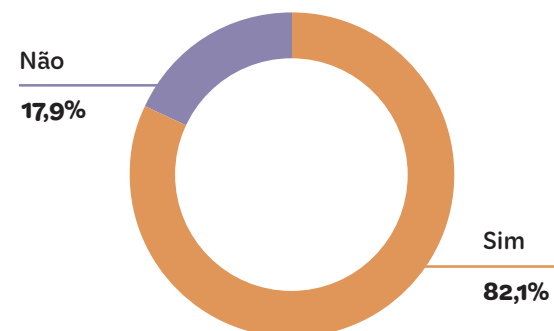


Gráfico 24: Sobre as atividades de EAN às nutricionistas:

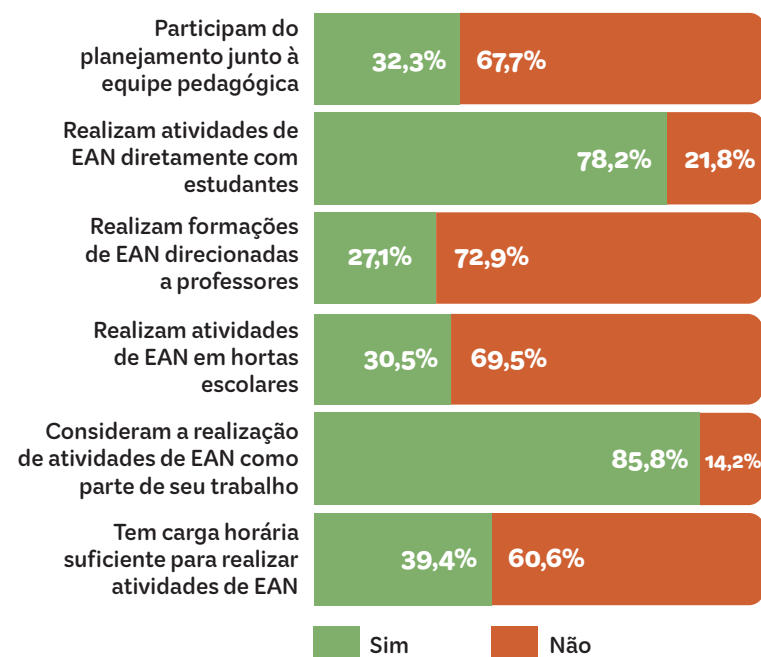
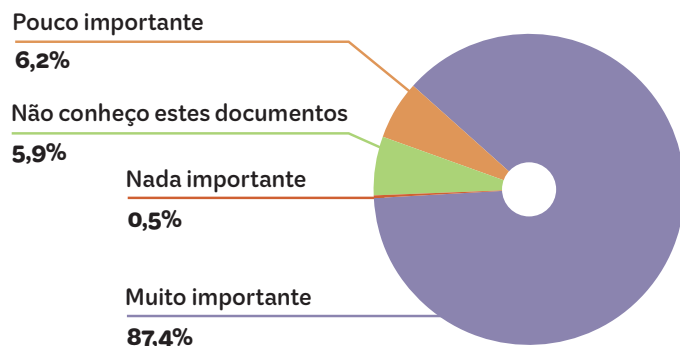


Gráfico 25: Na sua prática, quão relevantes são o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas e o documento Princípios e Práticas para a Educação Alimentar e Nutricional?



COMPRAS DA AGRICULTURA FAMILIAR



A aprovação da Lei do PNAE, em 2009, representou uma conquista histórica, ao definir que, um mínimo de 30% da aquisição de alimentos, realizada com recursos do FNDE, deveria ser feita diretamente da agricultura familiar, por meio da Chamada Pública da Agricultura Familiar, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres. As compras da agricultura familiar são realizadas pelas EEx, contando com as seguintes etapas principais que acontecem anualmente: mapeamento agrícola, elaboração de cardápios, realização das chamadas públicas, seleção e contratação.

A grande maioria das nutricionistas (91,8%) relata que a EEx na qual atua adquire alimentos da agricultura familiar por meio de chamadas públicas. Dentre estas, 26,3% não chegam a cumprir com o mínimo legal de 30%. E 6,7% das nutricionistas relatam que a EEX utiliza 100% dos recursos do FNDE em compras da agricultura familiar.

Ainda são baixos os percentuais de EEXs que compram dos públicos definidos como prioridade, como é o caso de mulheres (34,6%), assentados da reforma agrária (32,7%), comunidades quilombolas (11,4%), e povos indígenas (6,4%).

Gráfico 26: A EEx na qual você atua adquire alimentos da agricultura familiar por meio de chamadas públicas?

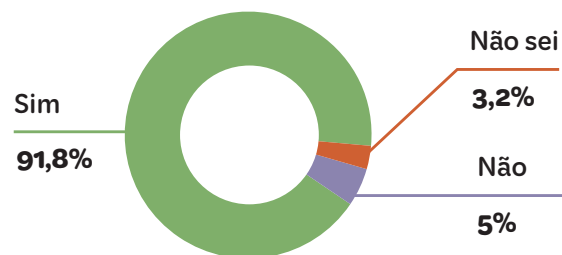


Gráfico 27: Em 2024 qual foi o percentual de compras da agricultura familiar, executado com recursos federais, pela sua entidade executora?

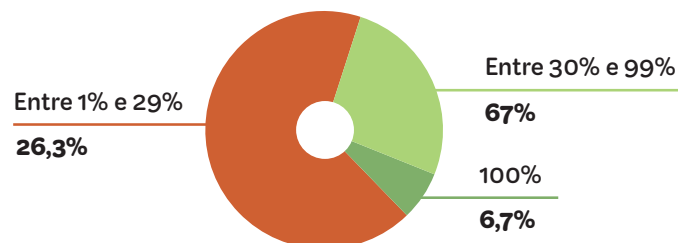


Gráfico 28: A EEx compra alimentos de:



Apesar de fundamental para a efetividade das compras públicas da agricultura familiar, 32,7% das nutricionistas dizem que suas EEXs não fazem ou não sabem se é feito o mapeamento de alimentos da agricultura familiar previamente à elaboração dos cardápios e chamadas públicas. E 67,3% das nutricionistas afirmam que são realizados mapeamentos.

A maioria (57,4%) das nutricionistas revela que são estabelecidos diálogos constantes com os agricultores familiares, enquanto 24% o fazem apenas no momento de planejamento dos cardápios e chamadas.

Apesar da importância da intersetorialidade e do controle social, chama atenção o fato de que apenas 45,1% do setor de agricultura e abastecimento, e 36,7% dos CAEs são envolvidos nos processos de compras públicas.

Gráfico 29: São realizados mapeamentos de alimentos da agricultura familiar, previamente à elaboração dos cardápios e chamadas públicas?

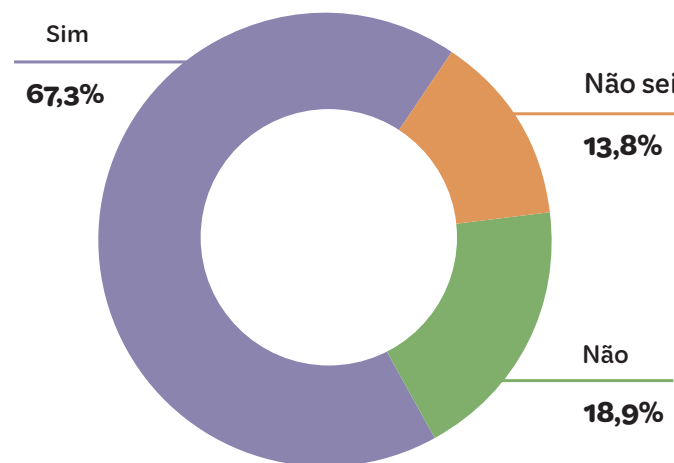


Gráfico 30: As nutricionistas do município estabelecem diálogo com os agricultores familiares da região?

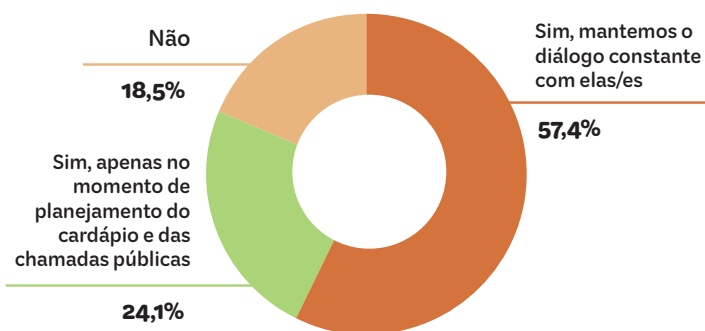
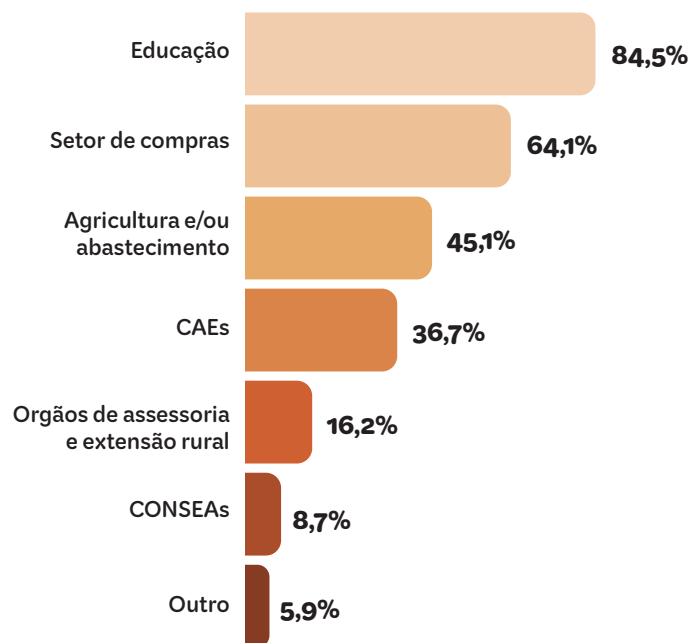


Gráfico 31: Quais setores de governo são envolvidos no planejamento das compras da agricultura familiar para o PNAE?



As nutricionistas indicaram os desafios enfrentados nos processos de compras públicas da agricultura familiar. Os principais problemas estão relacionados às entregas, logística e o acesso à assistência técnica e extensão rural.

Tabela 3: Quais dos desafios abaixo a EEx enfrenta nas compras públicas da agricultura familiar?

Opções de resposta	Respostas
Problemas nas entregas por parte da agricultura familiar	42,3%
Logística	40%
Insuficiência de assistência técnica e extensão rural	32,7%
Excesso de burocracia da gestão	21,3%
Dificuldades no acesso ao Cadastro da Agricultura Familiar (CAF) e NIS	17,4%
Falta vontade política por parte das autoridades públicas	16,8%
Ausência de conhecimento e capacidade técnicas e de compra da gestão pública	14,9%
Nenhuma	14%
Descumprimento dos contratos	13,6%
Insuficiência de recursos financeiros	12,3%
Dificuldade de emissão de nota fiscal	12,2%
Outro (especifique)	8,3%

CONFLITO DE INTERESSES

Situações de Conflito de Interesse (Col) ocorrem quando há sobreposição de interesses privados e particulares aos interesses públicos, que no caso do PNAE estão associados à promoção da alimentação adequada. Em 2023 o FNDE lançou a nota técnica “Identificação e Prevenção de Conflito de Interesses do Programa Nacional de Alimentação Escolar”⁴, com o objetivo de apoiar gestores, profissionais, conselheiros e demais atores do PNAE a identificar, prevenir e gerenciar conflito de interesses na execução do programa.

4 NOTA TÉCNICA Nº 3228950/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE. Disponível em: alimentacaoescolar.org.br/marcos-legais/

A nota orienta os/as profissionais da alimentação escolar para a garantia de um ambiente escolar protegido de ações e doações de alimentos prejudiciais à saúde, recomendando a não realização de parceria com empresas de ultraprocessados e outros produtos prejudiciais à saúde.

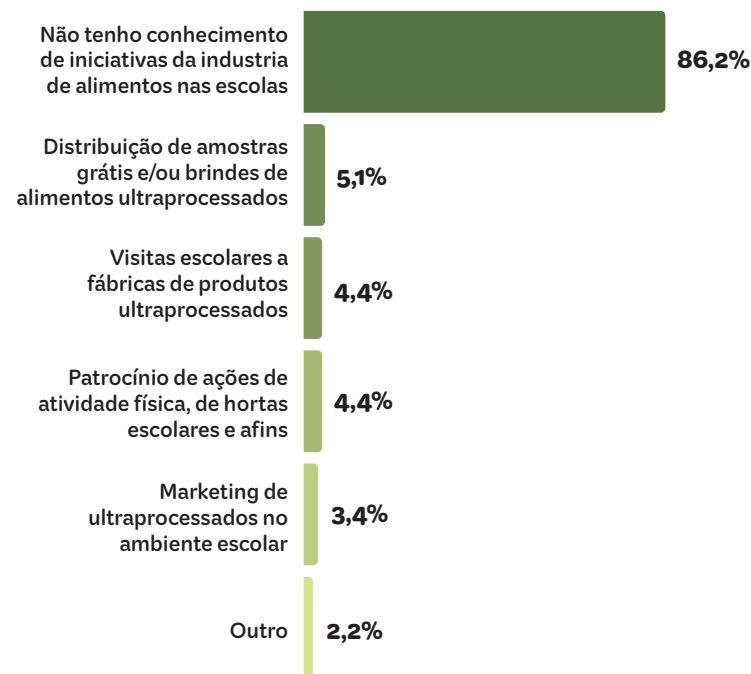
Um dado alarmante deste estudo é o percentual (47,5%) de nutricionistas que relatam haver presenciados casos em que interesses políticos ou econômicos influenciaram negativamente as decisões sobre a alimentação escolar, ou ainda que preferem não responder a esta pergunta (10,1%).

A grande maioria (86,2%) não tem conhecimento da realização de atividades promovidas pela indústria de alimentos nas escolas públicas de seu estado. Porém 5,1% relatam a distribuição de amostras grátis e 4% relatam visitas escolares a fábricas e patrocínios.

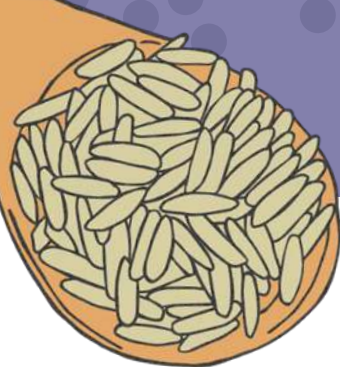
Gráfico 32: Gráfico 32: Você já presenciou casos em que interesses políticos ou econômicos influenciaram negativamente as decisões sobre a alimentação escolar?



Gráfico 33: Gráfico 33: Você tem conhecimento da realização, em escolas públicas de seu estado, de alguma das atividades promovidas pela indústria de alimentos abaixo mencionadas?



CONCLUSÃO



Considerando que, em 2023, havia um total de 4.255 nutricionistas atuantes no PNAE, cadastradas junto ao FNDE (ÓAÊ, 2024), e que este estudo sistematiza respostas de percepção de 970 delas, é possível afirmar que temos aqui um importante retrato da realidade de implementação das diretrizes do PNAE a nível nacional.

A grande maioria das nutricionistas que ouvimos são mulheres, que atuam em municípios de pequeno e médio porte, diretamente com o setor público, ainda que tenham sido também ouvidas as que atuam em empresas terceirizadas. Há uma boa representação por regiões, raça/cor e idade, apesar do pequeno número de nutricionistas indígenas escutadas. Nenhuma nutricionista quilombola ou de outras comunidades tradicionais participou da pesquisa.

O que se percebe com este estudo é que, do ponto de vista teórico, as diretrizes do PNAE, bem como os guias alimentares e protocolos nas quais se respaldam, são amplamente conhecidos e reconhecidos pelas nutricionistas entrevistadas, que, em sua grande maioria os valorizam e aprovam.

Porém, a pesquisa confirma algo que já sabíamos. Apesar de termos uma política muito bem desenhada, reconhecida e adequada aos desafios dos novos tempos, dentre os quais a restrição de ultraprocessados e a perspectiva das compras locais de agricultura familiar, ainda são inadequadas as condições para a sua execução.

É alarmante o dado que mostra que quase a metade (47%) das EEx, onde atuam as nutricionistas entrevistadas, não oferecem as condições necessárias para o cumprimento das exigências nutricionais do PNAE. Dentre os principais problemas estruturais estão a insuficiência orçamentária, a falta de infraestrutura e equipamentos, e o insuficiente número de nutricionistas e cozinheiras. São necessários investimentos para a modernização e aquisição de equipamento de cozinhas, e sobretudo para a melhoria das condições de infraestrutura básica, como acesso a água potável, o que afeta principalmente os municípios mais vulneráveis. Ainda é insuficiente o quantitativo de profissionais de nutrição e cozinha, o que deve ser adequado com base no número de estudantes. Mais uma vez reforçamos a importância da criação de um mecanismo de reajuste anual dos valores *per capita* do PNAE, de modo que o poder de compra não siga sendo corroído a cada ano em que não se toma a decisão política de recomposição da inflação, bem como da criação de mecanismos para assegurar maior equidade na distribuição dos recursos do governo federal.

É importante que alterações às metas do programa, como o aumento do percentual obrigatório de compras da agricultura familiar, ou a redução do percentual autorizado de aquisição de processados e ultraprocessados, não sejam feitas sem a devida avaliação e previsão de sua exequibilidade, sob o risco de sobrecarga das profissionais e ineficiência do PNAE.

Tão relevante quanto estas ausências são os desafios relacionados aos cada vez mais arraigados hábitos alimentares associados ao consumo de alimentos ultraprocessados. No que diz respeito ao cumprimento da diretriz de promoção da alimentação saudável e adequada, baseada principalmente em alimentos *in natura* e minimamente processados, é a resistência da comunidade

escolar, incluindo profissionais da educação e as famílias - até mesmo em maior proporção do que a aceitação dos cardápios pelos alunos - um dos mais relevantes desafios, de acordo com a percepção das nutricionistas do PNAE.

Essa significativa resistência, que se manifesta a partir da implementação da Resolução nº06/2020, é uma das principais razões pela qual as profissionais da nutrição discordam parcialmente da perspectiva de restrição de ultraprocessados no âmbito do PNAE.

Há uma visão predominante muito positiva em relação ao fato de que os pratos da alimentação escolar tenham se tornado mais coloridos, diversificados e *in natura*, mas o que a realidade mostra é que esta alimentação escolar, cada vez mais saudável, vai na contramão do que está acontecendo nas casas dos estudantes. Esta é uma realidade que precisa ser enfrentada com seriedade, e que exige um conjunto de políticas que vão além do PNAE, como por exemplo a taxação de ultraprocessados e bebidas açucaradas, a regulamentação da publicidade voltada ao público infantil, dentre outras.



Mas, a escola precisa de fato se transformar em um local de formação de novos hábitos alimentares, o que não é possível se a perspectiva holística de uma educação alimentar e nutricional integrada ao projeto pedagógico, e voltada para toda a comunidade escolar, não apenas aos estudantes, não for de fato implementada.

A maior parte das nutricionistas considera a condução de atividades de EAN como parte de seu trabalho, porém para mais da metade delas a carga horária de trabalho é insuficiente. É também pequeno o percentual delas que participa do planejamento de EAN junto aos professores das escolas, um demonstrativo de que ainda não há interação suficiente para que a EAN seja incorporada ao projeto pedagógico das escolas. Uma das consequências práticas é que apesar dos enormes esforços para a inclusão de frutas, legumes e verduras, estes alimentos muitas vezes deixam de ser consumidos pelos estudantes pela falta de hábito, levando ao desperdício.

A adequação da alimentação à cultura alimentar de povos e comunidades tradicionais, bem como às necessidades alimentares especiais são ainda grandes desafios, sendo estas as diretrizes mais difíceis de serem cumpridas na percepção das nutricionistas. A isso se associa a restrita compra de alimentos de povos indígenas, quilombolas, povos e comunidades tradicionais, que reforça a necessidade de incentivos e adequação da legislação em terras e territórios tradicionais.

Frente às muitas ausências, as nutricionistas se sentem sobrecarregadas, o que se expressa no dado que mostra que 83% delas considera o número de nutricionistas inadequado e insuficiente. Além disso, apenas pouco mais da metade é servidora pública concursada, o que acaba gerando baixa estabilidade e grande

rotatividade. É importante que governos estaduais e municipais incorporem nutricionistas em seu quadro de servidores públicos.

Em relação à terceirização da alimentação escolar, o que o estudo mostra é que pouco mais da metade das nutricionistas não é contra, nem a favor da terceirização, o que, em sua opinião, depende da qualidade dos serviços prestados. Mas ao expressarem suas visões apontam riscos associados à terceirização como perda de quantidade e qualidade da alimentação, precarização do trabalho e interrupção das compras da agricultura familiar. Um argumento adotado pelas que são favoráveis à alimentação escolar terceirizada é que, ao terem liberado o tempo de dedicação às atribuições relacionadas a compras e recursos humanos, por exemplo, poderiam se dedicar mais a atividades de EAN, testes de aceitabilidade e supervisão nas escolas. Porém, este é um problema que seria facilmente resolvido, sem necessidade de terceirização, mediante a contratação de mais profissionais diretamente pelo setor público.

É importante notar que inúmeros fatores levam o ÓAÊ a se posicionar contrariamente à terceirização⁵ da alimentação escolar, sendo o primordial deles o fato que as empresas privadas têm como objetivo essencial a obtenção de lucro, enquanto a administração pública direciona todos os recursos financeiros, que são escassos, ao atendimento do interesse público. Além disso, relatórios do TCU apontam uma série de problemas que demonstram que este modelo de gestão não soluciona as principais falhas do PNAE, sendo ainda

5 "Terceirização no PNAE: riscos jurídicos e implicações para o cumprimento das diretrizes da alimentação escolar". Disponível em: <https://alimentacaoescolar.org.br/opinio/2024/11/05/terceirizacao-no-pnae-riscos-juridicos-e-implicacoes-para-o-cumprimento-das-diretrizes-da-alimentacao-escolar/>

encontradas outras irregularidades que começam desde a lisura do processo licitatório, passando por descumprimento dos cardápios, das contratações e compras da agricultura familiar. Impressões que se confirmam nos depoimentos de nutricionistas escutadas por este estudo.

Pelo relato das nutricionistas, a grande maioria das escolas parece estar livre de atividades conduzidas pela indústria de alimentos, ainda que elas estejam acontecendo em um número pequeno de escolas. Mas o que mais chama atenção quando se fala de integridade e conflito de interesses é que quase metade das nutricionistas relatam ter presenciado casos em que interesses políticos ou econômicos influenciaram negativamente as decisões sobre a alimentação escolar. É preciso estarmos atentas ao fato de que a alimentação escolar é um enorme mercado que desperta múltiplos interesses⁶, e que sem transparência de processos e de dados, e reais condições para o exercício do monitoramento e controle social, as tão reconhecidas diretrizes e os enormes esforços movidos por todos e todas que atuam em prol da alimentação escolar são enfraquecidos.

6 NOTA TÉCNICA 02/2023 ÓAÊ. Disponível em: <https://alimentacaoescolar.org.br/notas-tecnicas-incidencia>

Agradecemos a todas as nutricionistas e os nutricionistas que fazem do PNAE uma realidade e, em especial as/aos que participaram deste tão importante momento de escuta, sem o compromisso e a garra de vocês no dia a dia da alimentação escolar, não estaríamos avançando. Seguimos juntas/os, a partir do que vocês contam pra gente, construindo uma pauta propositiva em defesa do direito à alimentação escolar.

FICHA TÉCNICA

Esta é uma publicação do Observatório da Alimentação Escolar (ÓAÊ), elaborada sob coordenação da FIAN Brasil e do Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN).



Redação: Mariana Santarelli

Coordenação e organização: Débora Olimpio, Luana de Lima Cunha e Mariana Santarelli

Revisão: Débora Olimpio e Luana de Lima Cunha

Contribuições: Albaneide Peixinho, Amélia Borba Reis, Ana Flávia de Rezende Gomes, Andrea Bruginski, Cláudia Amaral, Éldio Bonomo, Erika Carvalho, Fátima Fuhro, Maria Teresa Gomes e Michelly Dossi.

Diagramação: Patricia Nardini

Ilustração: Paula Dager

Apoio de mobilização: Associação Brasileira de Nutrição (Asbran), Conselho Federal de Nutrição (CFN) e Federação Nacional dos Nutricionistas (FNN).

Apoio institucional: Global Health Advocacy Incubator (GHAi) e Instituto Ibirapitanga

OBSERVATÓRIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (ÓAÊ)

NÚCLEO EXECUTIVO:

FIAN Brasil - Organização pelo Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas

Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN)

Núcleo Executivo: Luana de Lima Cunha, Mariana Santarelli, Maria Emília Pacheco, Pedro Vasconcelos e Vanessa Schottz.

Coordenação: Mariana Santarelli

Assessora Executiva e de Pesquisa: Débora Evelyn Olimpio

Assessor de Comunicação: Yuri Simeon

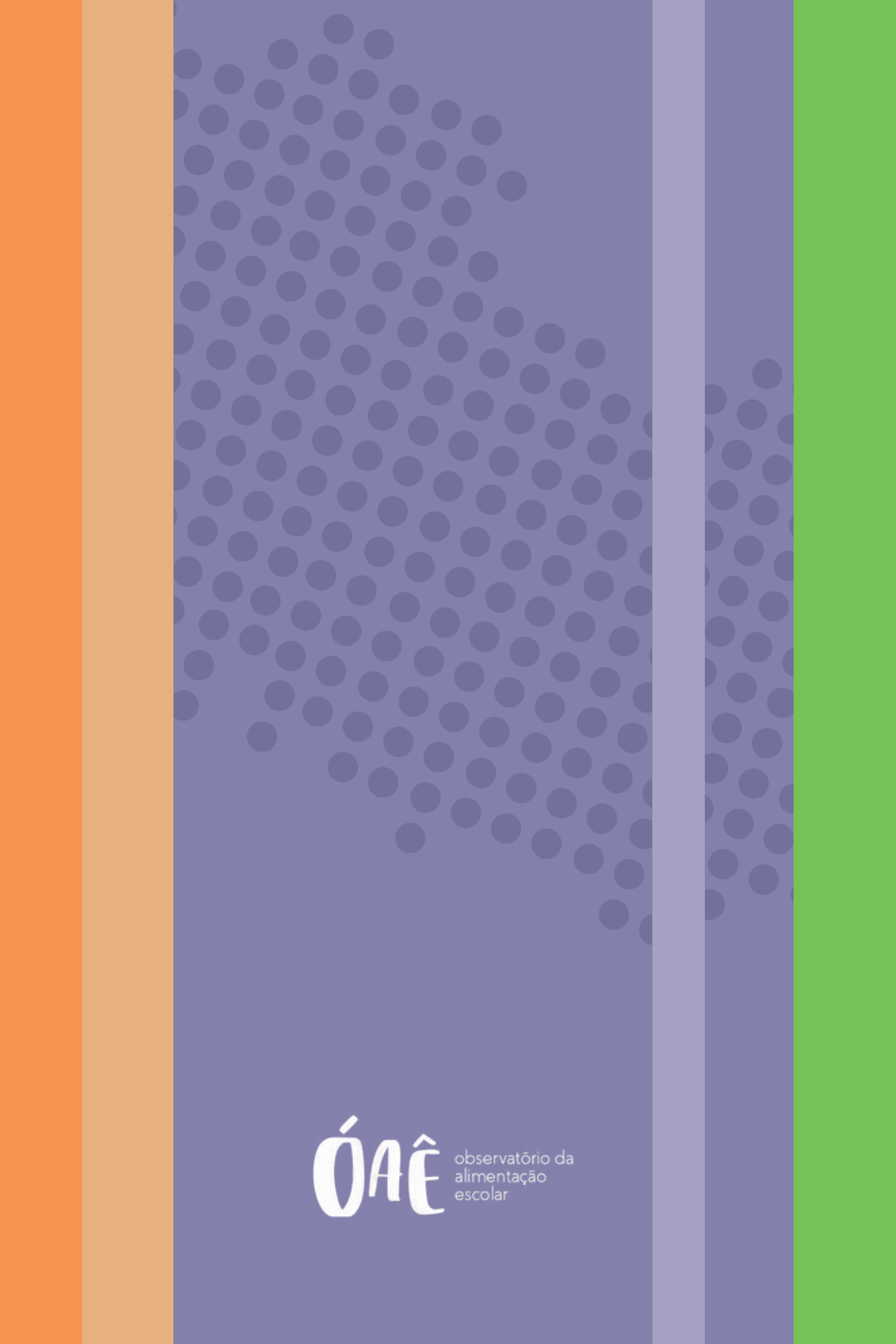
Assessora de Advocacy: Maíra Miranda

COMITÊ CONSULTIVO ÓAÊ:

ActionAid Brasil | Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável | Articulação do Semiárido Brasileiro (ASA) | Articulação Nacional de Agroecologia (ANA) | Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN) | Associação Nacional de Pesquisa em Financiamento da Educação (FINEDUCA) | Confederação Nacional dos Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares (CONTAG) | Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) | Federação de Órgãos para Assistência Social e Educacional (FASE) | Federação Nacional de Nutricionistas (FNN) | Instituto de Defesa de Consumidores (Idec) | Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA) | Movimento Sem Terra (MST) | Rede de Mulheres Negras para Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (REDESSAN) | Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN).

Site: alimentacaoescolar.org.br

E-mail: observatorio@alimentacaoescolar.org.br

The background features a series of vertical stripes in orange, light orange, purple, light purple, and green. Overlaid on the purple stripes is a pattern of dark purple dots that form a large, abstract, cloud-like shape.

ÓAÊ observatório da
alimentação
escolar