



# ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ADEQUADAS NO PNAE: MAIS ALIMENTOS FRESCOS, MENOS ULTRAPROCESSADOS



**FIAN**  
BRASIL





# ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ADEQUADAS NO PNAE: MAIS ALIMENTOS FRESCOS, MENOS ULTRAPROCESSADOS



**FIAN**  
BRASIL

**Texto:** Vanessa Manfre Garcia de Souza, com colaborações de Luiz Henrique Bambini (agricultura familiar) e de Kelly Alves e Priscila Diniz (interferência comercial no ambiente escolar)

**Contribuições:** Daniela Canella (Uerj e Nupens/USP), Ana Clara Duran (Nepa/Unicamp e Nupens/USP), Lilian Elias (Nepa/Unicamp), Elisa Proença da Silva Mendonça (Instituto Desiderata), Patricia Gentil (Idec), Kelly Alves e Priscila Diniz (ACT Promoção da Saúde) e Mariana Santarelli (ÓÁÊ e FBSSAN)

**Revisão:** Nayara Côrtes

**Copidesque:** Pedro Biondi

**Projeto gráfico:** Mariana Henrique

**Diagramação e Ilustrações:** Patrícia Nardini

**Foto de capa:** Adenilson Nunes/Secom-BA

---

## **FIAN Brasil**

### **Gestão 2021-2024**

#### Conselho Diretor

Diretor presidente: Enéias da Rosa

Vice-presidente: Norma Alberto

Diretora financeira: Sonia Costa

Diretora de Articulação: Miriam Balestro

Diretor de Formação: Lucas Prates

#### Conselho Fiscal

Titulares: Delzi Castro e Suemelberne Alves  
de Lucena

Suplente: Célia Varela Bezerra

#### Secretária-geral

Valéria Torres Amaral Burity

#### Secretaria Executiva

Assessores de Direitos Humanos: Adelar Cupsinski,  
Nayara Côrtes Rocha e Paulo Asafe Campos Spínola.

Assessora de Políticas Públicas: Vanessa Manfre  
Garcia de Souza

Assessor de Comunicação: Pedro Biondi

Assessor de Gestão: Arlân Monção

Assessora técnica financeira: Paula Bernardes

### **FIAN Brasil – Organização pelo Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas**

ENDEREÇO: SCLN 413, BLOCO A, SALAS  
219/220, ASA NORTE, BRASÍLIA – DF.

TELEFONE: (61) 3224-0454

E-MAIL: [FIAN@FIANBRASIL.ORG.BR](mailto:FIAN@FIANBRASIL.ORG.BR)

SITE: [FIANBRASIL.ORG.BR](http://FIANBRASIL.ORG.BR)



## PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

O Pnae atende a todos e todas estudantes da educação básica da rede pública de ensino no Brasil e seu objetivo é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

É amparado por uma lei – a 11.947/2009 – que estabelece as diretrizes do programa: a universalidade do atendimento; o emprego da alimentação saudável e adequada; a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem; a participação da comunidade no controle social; e o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e quilombolas. Além disso, tem como diretriz o direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos.

E, em 2020, foi publicada a Resolução 6/2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), a qual regulamenta essa lei e trouxe importantes mudanças nas regras de oferta e de aquisição de alimentos no âmbito do Pnae, em consonância com as recomendações do *Guia alimentar para a população brasileira* e do *Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos*.

As novas regras são fundamentais para que o Pnae cumpra seu objetivo, para a promoção da saúde e para a realização do direito à alimentação e à nutrição adequadas (Dhana) dos estudantes. O intuito desta publicação é contribuir para que o/a leitor/a

compreenda a importância dessas mudanças na legislação do programa. Por exemplo: por que produtos ultraprocessados não podem ser incluídos no cardápio ou têm a oferta limitada; por que é importante comprar mais alimentos frescos, da agricultura familiar local; e quais os impactos dessas medidas para a saúde dos estudantes, para os pequenos agricultores e agricultoras, para a sociedade, para o meio ambiente.

## O QUE RECOMENDA O GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA?

O *Guia alimentar para a população brasileira* foi publicado, em 2014, pelo Ministério da Saúde e, dentre as recomendações, podemos destacar:

### 1. Fazer de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base da alimentação

Em grande variedade e predominantemente de origem vegetal, alimentos *in natura* ou minimamente processados são a base ideal para uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável. Variedade significa alimentos de todos os tipos – grãos, raízes, tubérculos, farinhas, legumes, verduras, frutas, castanhas, leite, ovos e carnes – e variedade dentro de cada tipo – feijão, arroz, milho, batata, mandioca, tomate, abóbora, laranja, banana, frango, peixes etc.

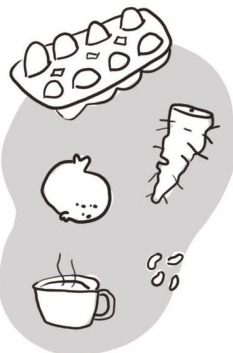


**Mas o que são alimentos *in natura* ou minimamente processados?**

Alimentos *in natura* são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais e adquiridos sem que tenham sofrido qualquer alteração.

Alimentos minimamente processados correspondem a alimentos *in natura* que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de outras substâncias ao alimento original.

Exemplos de alimentos *in natura* ou minimamente processados: verduras, legumes, raízes, tubérculos, frutas, carnes, ovo, leite, cereais como arroz e milho, feijões, grãos, farinhas, castanhas, chá, café e água potável.



## 2. Evitar o consumo de produtos ultraprocessados<sup>1</sup>

Devido a seus ingredientes, alimentos ultraprocessados – como biscoitos recheados, “salgadinhos de pacote”, refrigerantes e “macarrão instantâneo” – são nutricionalmente desbalanceados. Por conta de sua formulação e apresentação, tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos *in natura* ou minimamente processados. Suas formas de produção, distribuição, comercialização e consumo afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente.

---

1 A FIAN Brasil, acompanhando as demais seções da FIAN, usa o termo **produtos ultraprocessados** em vez de **alimentos ultraprocessados** – denominação utilizada no *Guia alimentar* e na Resolução 6/2020 – por entender que se trata de **produtos** formulados pela indústria de alimentos, e não de **alimentos** como aqueles obtidos na natureza ou processados com adição apenas de sal, açúcar ou outra substância de uso culinário.

**Mas o que são produtos ultraprocessados?**



Produtos ultraprocessados são aqueles fabricados a partir de diversas etapas e técnicas de processamento, com adição de ingredientes, incluindo sal, açúcar, óleos e gorduras e substâncias de uso exclusivamente industrial com o objetivo de estender a duração dos produtos ou dotá-los de cor, sabor, aroma e textura que os tornem extremamente atraentes.



Exemplos de ultraprocessados comumente ofertados nas escolas públicas: margarina, biscoitos salgados e doces, achocolatado, farinhas instantâneas de cereais utilizadas para o preparo de mingau ou como engrossantes ou complemento de leite, cereal matinal, bebida láctea adoçada e aromatizada, mistura para bolo, salsicha, pão de hambúrguer ou de cachorro-quente.



### **3. Limitar o consumo de alimentos processados**

Alimentos processados são fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar (ou outra substância de uso culinário como óleo ou vinagre) a um alimento *in natura* ou minimamente processado. As técnicas de processamento podem incluir cozimento, secagem, fermentação, acondicionamento dos alimentos em latas ou vidros e uso de métodos de preservação como salga, salmoura, cura e defumação. São usualmente consumidos como parte ou acompanhamento de preparações culinárias. Exemplos:



conservas de alimentos preservados em salmoura ou em solução de sal e vinagre, vários tipos de carne adicionada de sal, sardinha e atum enlatados, queijos feitos de leite e sal (e micro-organismos usados para fermentar o leite) e pães feitos de farinha de trigo, leveduras, água e sal; extrato ou concentrados de tomate (com sal e ou açúcar); frutas em calda e frutas cristalizadas.

#### **4. Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades**

Óleos vegetais (como os de soja, milho, girassol ou oliva), gorduras (como a manteiga e a gordura de coco), sal e açúcar são produtos alimentícios fabricados pela indústria com a extração de substâncias presentes em alimentos *in natura* ou, no caso do sal, presentes na natureza. Tais produtos são usados, por exemplo, por cozinheiras e cozinheiros das escolas para temperar os alimentos e criar preparações culinárias variadas e agradáveis ao paladar. Mas, embora esses ingredientes sejam fundamentais, é importante utilizá-los em pequena quantidade!

## E O QUE RECOMENDA O GUIA ALIMENTAR PARA CRIANÇAS BRASILEIRAS MENORES DE 2 ANOS?

O guia, publicado pelo Ministério da Saúde em 2019, recomenda:

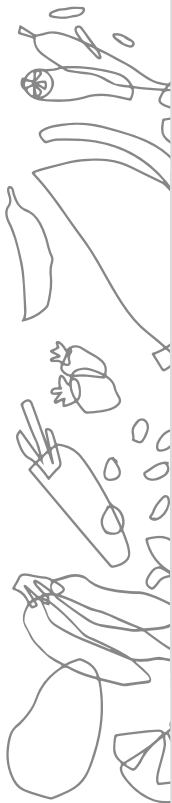
**5. Oferecer alimentos *in natura* ou minimamente processados, além do leite materno, a partir dos 6 meses**

**6. Não oferecer produtos ultraprocessados à criança até 2 anos de idade**

**7. Não oferecer açúcar nem preparações ou produtos que contenham açúcar à criança até 2 anos de idade**

# E O QUE OS GUIAS ALIMENTARES TÊM A VER COM AS REGRAS DO PNAE SOBRE A AQUISIÇÃO E A OFERTA DE ALIMENTOS?

A regulamentação do Pnae – Resolução 6/2020 – estabelece regras sobre a aquisição e sobre a oferta de alimentos em consonância com as recomendações dos guias alimentares brasileiros. Basicamente, os cardápios da alimentação escolar devem ofertar mais alimentos *in natura* ou minimamente processados e limitar a oferta de ultraprocessados – proibidos para crianças menores de 3 anos de idade.



Embora o *Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos* recomende não ofertar ultraprocessados para essa faixa etária, a legislação do Pnae proíbe a oferta desses produtos para crianças menores de **3 anos**, com a seguinte justificativa:

A decisão de as recomendações contemplarem as crianças até 3 anos de idade, deve-se ao fato de que, segundo a Lei de Diretrizes e Bases de Educação Nacional (Lei nº 9394/1996), esta é a faixa etária abrangida para a creche. Também foram consideradas: a dificuldade que as gestões locais poderiam encontrar para executar dois cardápios diferentes para a mesma etapa de ensino, caso fosse limitada para até 2 anos de idade; e a possibilidade de ampliar por mais um ano a proteção das crianças à exposição de alimentos ultraprocessados.

Esse esclarecimento encontra-se na Nota Técnica 1879810/2020, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

## 8. Aquisição e oferta de alimentos *in natura* ou minimamente processados

- No mínimo 75% do recurso do Pnae deve ser destinado à aquisição de alimentos *in natura* ou minimamente processados. Recomenda-se a aquisição de pelo menos 50 itens diferentes deste grupo anualmente.

Importante: alimentos de produção agroecológica e/ou orgânicos têm prioridade de aquisição!

- Os cardápios devem ter como base a utilização de alimentos *in natura* ou minimamente processados. Nesse sentido, recomenda-se que:
  - » Cardápios que fornecem 1 refeição por dia tenham, pelo menos, 10 alimentos diferentes deste grupo por semana
  - » Cardápios que fornecem 2 refeições por dia tenham, pelo menos, 14 alimentos diferentes deste grupo por semana
  - » Cardápios que fornecem 3 ou mais refeições por dia tenham, pelo menos, 23 alimentos diferentes deste grupo por semana
- Os cardápios devem ter uma frequência mínima de frutas e de hortaliças por semana, conforme o período que o estudante permanece na escola:
  - » Período parcial – frutas 2 dias por semana; hortaliças 3 dias por semana
  - » Período integral – frutas 4 dias por semana; hortaliças 5 dias por semana

Importante: **bebidas** à base de frutas **não substituem** a obrigatoriedade da oferta de **frutas**.

## 9. Aquisição e oferta de produtos ultraprocessados

- No máximo 20% do recurso do Pnae pode ser destinado à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados.
- É **proibido** usar recursos no âmbito do Pnae para a **aquisição** dos seguintes produtos ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, balas e similares, confeitos, bombons, chocolates em barra e granulado, biscoitos ou bolachas recheadas, bolos com cobertura ou recheio, barras de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e ultraprocessados em pó ou para reconstituição.
- Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta dos seguintes ultraprocessados:
  - » **Produtos cárneos** como salsicha e linguiça a, no máximo, **2 vezes por mês**
  - » **Bebidas lácteas** com aditivos ou adoçados a, no máximo, **1 vez por mês** para estudantes em **período parcial** e, no máximo, **2 vezes por mês** para estudantes em **período integral**
  - » **Margarina** ou creme vegetal a, no máximo, **2 vezes por mês** para estudantes em **período parcial**; e a, no máximo, **1 vez por semana** para estudantes em **período integral**

Regra fundamental: é **proibida** a **oferta de produtos ultraprocessados** para **crianças de até 3 anos** de idade!

# MAS POR QUE É TÃO IMPORTANTE RESTRINGIR A AQUISIÇÃO E A OFERTA DE ULTRAPROCESSADOS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR?

O aumento no consumo de ultraprocessados pela população, ao longo dos anos, tem gerado impactos negativos à saúde, à sociedade, à economia e ao meio ambiente em todo o mundo.

## **Impactos à saúde**

A ciência tem mostrado que quanto maior o consumo de produtos ultraprocessados maior é o impacto negativo na saúde, e não é possível definir uma quantidade segura para a ingestão desses produtos.

Listamos aqui algumas razões, com base em evidências científicas, para que sejam evitados no cardápio escolar – e proibidos para crianças menores de 3 anos de idade!

### **I. Baixa qualidade nutricional**

Os ultraprocessados são ricos em calorias e têm baixo valor nutricional. Contêm altos níveis de açúcares livres, amidos refinados, gorduras não saudáveis e sódio e, por outro lado, são pobres em fibras alimentares e diversos micronutrientes.

### **II. Influência nos hábitos alimentares e consumo excessivo**

Esses produtos são hiperpalatáveis, ou seja, costumam ter sabor artificialmente exagerado em função do uso de aditivos, como corantes e aromatizantes, e isso pode interferir nos hábitos alimentares, além de levar ao consumo excessivo desses produtos. Também podem ser consumidos em qualquer lugar, sem atenção, o que favorece o consumo excessivo.

Essas características (alto teor calórico e baixa qualidade nutricional, e propriedades que incentivam o consumo excessivo) estão entre os mecanismos que explicam a relação entre o alto consumo de produtos ultraprocessados e o aumento de peso e de doenças crônicas na população.

### **III. Risco de desenvolver obesidade e outras doenças crônicas**

O consumo elevado de ultraprocessados aumenta o risco de desenvolver obesidade e outras doenças crônicas como doenças vasculares, diabetes tipo 2, alterações nos níveis de colesterol, disfunções renais e alguns tipos de câncer, assim como o risco de morte prematura.

Estudos com crianças e adolescentes constataram relação entre uma alta ingestão e maior ganho de peso, aumento no colesterol desde a idade pré-escolar até a escolar, bem como um maior risco de doença cardiovascular nos adultos jovens. Também existem evidências da relação entre o consumo desses produtos com o desenvolvimento de asma em crianças e adolescentes.

#### **Consequências da obesidade em crianças e adolescentes**

- A obesidade em crianças e adolescentes pode ter consequências graves na infância e na vida adulta:
- Doenças e complicações cardiovasculares, endócrinas, ortopédicas, dermatológicas e neurológicas
- Desenvolvimento precoce de hipertensão, diabetes tipo 2, doença hepática gordurosa não alcoólica, asma
- *Bullying*, baixa autoestima
- Prejuízo da qualidade de vida

#### **Cenário atual da obesidade no Brasil**

Segundo o Ministério da Saúde, é possível estimar que existem, hoje, cerca de 7,2 milhões de crianças e adolescentes com obesidade.

Em 2020, de acordo com dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan), 7,4% das crianças com menos de 5 anos, acompanhadas na Atenção Primária à Saúde do SUS, tinham obesidade.

Para as crianças entre 5 e 9 anos, a taxa de obesidade era de 15,8%, e entre os adolescentes, de 12%.

Em 2015, segundo a Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), realizada com estudantes de 13 a 17 anos, 7,8% dos escolares dessa faixa etária estavam obesos.

### **Importância da alimentação escolar na prevenção da obesidade e na promoção da saúde**

É importante destacar que a oferta de ultraprocessados na escola pode estimular o/a estudante a querer consumir esses produtos em casa e em outros ambientes.

Um estudo recente mostrou que o consumo regular da alimentação escolar fornecida pelo Pnae contribui para um menor nível de obesidade entre adolescentes. Foram observadas taxas mais baixas de obesidade entre adolescentes que consomem a alimentação escolar em comparação com aqueles que não consomem.

Além de fornecer refeições adequadas e saudáveis, a escola deve desenvolver ações de educação alimentar e nutricional que despertem a compreensão da importância de se evitar o consumo de ultraprocessados e estimulem escolhas alimentares saudáveis.

Essas ações devem ser planejadas pela equipe de nutricionistas do Pnae em conjunto com a equipe pedagógica das escolas. Para além dos estudantes, as ações devem envolver toda a comunidade escolar, incluindo mães, pais, edu-

cadores, diretores, merendeiras e demais profissionais da escola, conselheiros de alimentação escolar, agricultores familiares.

Em 10 de agosto, o Ministério da Saúde publicou a Portaria 1.862/2021, que institui a Estratégia Nacional para Prevenção e Atenção à Obesidade Infantil – Proteja, em que um dos eixos de ação é a promoção da saúde nas escolas para torná-las espaços que promovam o consumo de alimentos adequados e saudáveis.

Limitar o consumo de ultraprocessados, inclusive nas escolas, é uma medida eficaz para prevenir a obesidade e as doenças crônicas relacionadas à alimentação. A escola deve ser um espaço de promoção de práticas alimentares saudáveis e de promoção da saúde dos estudantes.

## **Impactos sociais, culturais e ambientais**

Além da saúde humana, a produção e o consumo de produtos ultraprocessados impactam a saúde do planeta. Estudos têm mostrado a relação destes produtos com a perda da biodiversidade, com o aumento do uso de embalagens e resíduos sólidos e com as emissões de gases de efeito estufa.

Os ultraprocessados são produzidos a partir de sistemas agrícolas intensivos e baseados em monoculturas como de soja, milho, trigo e cana-de-açúcar, que são usados como matérias-primas desses produtos. Essa lógica de produção exige grandes extensões de terra, mecanização, o alto consumo de água e de combustíveis fósseis, o emprego de fertilizantes químicos, sementes transgênicas, agrotóxicos e antibióticos, e passa pela necessidade de transporte por longas distâncias. Todos esses fatores causam prejuízos graves ao meio ambiente e à sociedade.

Ademais, esses produtos têm influenciado a cultura alimentar, a identidade, a autonomia e a soberania alimentar de cada povo, a partir de um sistema alimentar que define as formas de produzir e consumir alimentos sem considerar a saúde, o bem-estar, a cultura dos povos.



Esse modelo prejudica o desenvolvimento local, a economia rural, os pequenos produtores e produtoras de alimentos, a biodiversidade e a qualidade da água que bebemos e dos alimentos que comemos, além de exercer um papel central nas mudanças climáticas.

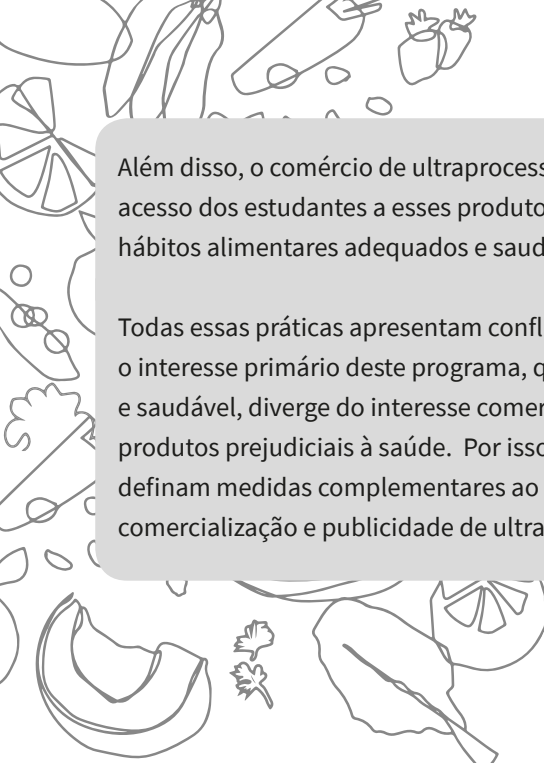
### FIQUE ATENTO/A: PROTEJA O PNAE E O AMBIENTE ESCOLAR!

A promoção da saúde e do desenvolvimento de crianças e adolescentes por meio do cuidado com os tipos de alimentos que são servidos no âmbito do Pnae pode ser posta em risco se o ambiente escolar não for protegido contra a interferência do setor comercial de produtos alimentícios ultraprocessados.

As empresas que produzem e/ou comercializam estes tipos de produtos costumam usar várias táticas de comunicação mercadológica que ajudam a difundir suas marcas e seus produtos na comunidade escolar. Estas, falsamente anunciadas como projetos pedagógicos ou sociais, acabam contando com o apoio e a parceria de diretores(as) e professores(as).

São exemplos: a realização de concursos com entrega de prêmios; financiamento de projetos educativos e campeonatos esportivos; distribuição de amostras grátis e brindes na escola ou de vale-troca para aquisição do produto em local credenciado; oferta de material pedagógico e formação de professores; realização de peças de teatro, **shows** e gincanas nas escolas; e a oferta de visitas pedagógicas às fábricas dos produtos.

Essas atividades são utilizadas para conquistar o interesse de crianças e adolescentes para a promoção dos produtos e garantir uma relação positiva com a marca, buscando a fidelização do público a ela. A entrada de empresas comerciais no ambiente escolar prejudica a autonomia político-pedagógica da escola e confunde especialmente as crianças, que não são capazes de diferenciar o momento de aprendizagem do momento da comunicação mercadológica.



Além disso, o comércio de ultraprocessados dentro das escolas favorece o acesso dos estudantes a esses produtos, o que também atrapalha a formação de hábitos alimentares adequados e saudáveis nesta fase tão determinante da vida.

Todas essas práticas apresentam conflito de interesses com o Pnae, uma vez que o interesse primário deste programa, que é promover a alimentação adequada e saudável, diverge do interesse comercial de promover o hábito de consumo de produtos prejudiciais à saúde. Por isso, é importante que estados e municípios definam medidas complementares ao Pnae que protejam as escolas da oferta, comercialização e publicidade de ultraprocessados.

## MAS, ENTÃO, O QUE DEVE SER INCENTIVADO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR?

É preciso lembrar sempre da regra de ouro do *Guia alimentar para a população brasileira*: **prefira sempre alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados.**

Assim, as escolas devem ofertar mais **alimentos *in natura* e frescos** como frutas, hortaliças, tubérculos e raízes; e **minimamente processados**, como arroz, feijão e macarrão, e **preparações culinárias** feitas com esses alimentos.

Produtos ultraprocessados adquiridos prontos ou pré-prontos como hambúrguer ou almôndega congelados, mistura para bolo e molhos prontos devem ser substituídos por preparações culinárias feitas com alimentos *in natura* e alimentos minimamente

processados na própria escola ou em cozinha piloto, dependendo da realidade do município.

Dessa forma, a bebida láctea ultraprocessada pode ser substituída por uma vitamina preparada com leite e fruta, e a almôndega congelada pode ser substituída por almôndegas feitas na própria escola, por exemplo. Os pães, bolos, biscoitos e doces ultraprocessados podem ser substituídos por aqueles preparados na própria escola ou preparados de forma caseira pela agricultura familiar, de maneira a incentivar os pequenos empreendimentos familiares rurais e a economia local.

Além disso, é importante dar **prioridade aos alimentos sem veneno, orgânicos**, produzidos em **âmbito local** – em especial **produção agroecológica**, que respeita a natureza e sua biodiversidade – e quem produz o alimento.

## IMPORTÂNCIA DA OFERTA DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

A Lei do Pnae – Lei 11.947/2009 – determina que, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do Pnae, no mínimo 30% devem ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou suas organizações, priorizando os **assentamentos da reforma agrária**, as **comunidades tradicionais indígenas** e as **comunidades quilombolas**.

Agricultor/a familiar é aquele/a que pratica atividades no meio rural e dirige seu estabelecimento com sua família, possui área de até 4 módulos fiscais, utiliza predominantemente mão de obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento e tem um percentual mínimo da renda familiar originada dessas atividades<sup>2</sup>. A

---

2 Os requisitos que caracterizam o agricultor e a agricultora familiar foram extraídos da Lei 11.326, de 24 de julho de 2006.

maior parte dos alimentos que consumimos diariamente, no Brasil, é produzida pela agricultura familiar.

A compra de alimentos desse segmento representa uma **excelente estratégia para aumentar a oferta de alimentos *in natura* e diminuir a de ultraprocessados nas escolas**, como determina a Resolução 6/2020. Estudos têm mostrado que a grande maioria dos alimentos requeridos nos editais de chamada pública são alimentos *in natura*, com maior frequência para frutas e hortaliças. Portanto, a oferta de alimentos da agricultura familiar tem um impacto positivo na qualidade da alimentação e, consequentemente, na saúde dos estudantes.

A agricultura familiar também fornece para o Pnae, em menor proporção, alimentos processados como queijos, pães, biscoitos, alimentos em conserva e doces caseiros. E, com uma proporção muito menor, produtos ultraprocessados como iogurte com sabor e bebida láctea.

Ao contrário dos produtos ultraprocessados, que causam uma série de prejuízos à saúde, à sociedade e ao meio ambiente, listamos aqui uma série de **benefícios da compra de alimentos da agricultura familiar**:



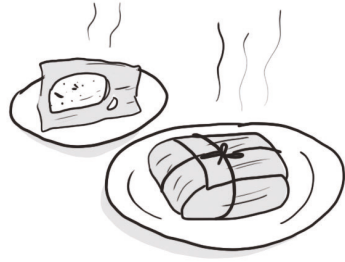
- Promove uma maior disponibilidade e variedade de alimentos *in natura* e frescos, como frutas e hortaliças, e de alimentos minimamente processados



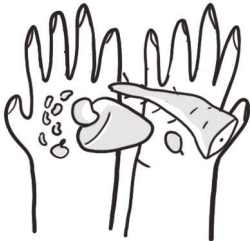
- Estimula o consumo de alimentos conforme a sazonalidade (frutas e hortaliças da época podem garantir maior diversidade ao longo do ano, melhor preço e menos uso de insumos químicos)



- Promove a oferta de alimentos orgânicos e agrocológicos para os estudantes



- Fortalece os hábitos e culturas alimentares locais e regionais



- Gera renda e promove a segurança alimentar e nutricional de agricultores e agricultoras familiares



- Contribui para a preservação da biodiversidade e dos recursos naturais



- Dinamiza a economia e promove o desenvolvimento local



- Fortalece um modelo de produção e abastecimento contrário à mercantilização do alimento



- Promove a soberania alimentar, de modo a valorizar e respeitar os modos de produção e as tradições de agricultores e agricultoras indígenas e de povos e comunidades tradicionais
- Estimula os circuitos curtos de comercialização, ou seja, aproxima a produção do consumo, possibilitando a oferta de alimentos mais frescos, diminuindo o custo e a poluição ambiental causada pelo transporte dos alimentos

A legislação do Pnae prioriza a **aquisição de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos**. No Brasil, algumas entidades executoras mantêm políticas próprias para a inserção de alimentos orgânicos em seus programas de alimentação escolar, caso da prefeitura de São Paulo (Lei Municipal 16.140/2015) e do governo do Paraná (Lei Estadual 16.751/2010). Tais medidas incentivam a produção orgânica e agroecológica e fortalecem a produção familiar.

É importante **adquirir alimentos de povos indígenas e de povos e comunidades tradicionais para o Pnae**, e de abastecer as escolas com alimentos adquiridos das próprias comunidades onde elas estão inseridas. Mas, para que isso aconteça, é necessário adequar os serviços de inspeção sanitária dos alimentos produzidos por essas comunidades. Nesse sentido, em 2020, o Ministério Público Federal expediu a Nota Técnica 3/2020/6ªCCR/MPF, que estabelece que:

Os alimentos produzidos pelas populações tradicionais, à semelhança daqueles destinados ao consumo familiar, ficam dispensados de registro, inspeção e fiscalização com base na legislação vigente. Obedecerão,

assim, aos processos próprios de produção, conforme sua cultura e costumes. Não prescindem, nem impedem a intervenção do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Outra medida importante para **promover a inclusão produtiva** foi a publicação da RDC 49/2013, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), que adequa as regras sanitárias à realidade da agricultura familiar e de pequenos empreendimentos. Entretanto, essa normativa precisa ser, de fato, implementada nos estados e municípios, a fim de possibilitar a comercialização de alimentos de pequenos empreendimentos familiares rurais, que necessitam de certificação sanitária, ao Pnae.



Finalmente, **adquirir alimentos da agricultura familiar local para o Pnae significa fortalecer modelos de produção e de abastecimento de alimentos que promovem o direito humano à alimentação e à nutrição adequadas (Dhana)** dos estudantes, das comunidades que produzem o alimento e de toda a sociedade.

E, ainda, **contribui para a construção de sistemas alimentares mais saudáveis, sustentáveis e justos.**

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Programa Nacional de Alimentação Escolar deve promover práticas alimentares saudáveis, a alimentação e a nutrição adequadas aos estudantes, e deve contribuir para a construção de sistemas alimentares mais saudáveis, justos e sustentáveis. Para isso, é urgente e fundamental restringir ao máximo a oferta de produtos ultraprocessados nas escolas e ofertar cada vez mais alimentos *in natura*, frescos ou minimamente processados – produzidos pela agricultura familiar local – e preparações culinárias elaboradas a partir desses alimentos.

## REFERÊNCIAS

BOKLIS-BERER, M.; RAUBER, F.; AZEREDO, C. M.; LEVY, R. B.; LOUZADA, M. L. C. The adherence to school meals is associated with a lower occurrence of obesity among Brazilian adolescents. **Preventive Medicine**, v. 150, n. 106.709, 2021.

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. **Diário Oficial da União.**, Brasília, p. 2, 17 jun. 2009.

BRASIL. Ministério da Educação (MEC). Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. **Diário Oficial da União:** seção 1, Brasília, p. 38-44, 12 maio 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Portaria GM/MS nº 1.862, de 10 de agosto de 2021. Institui a Estratégia Nacional para Prevenção e Atenção à Obesidade Infantil – Proteja. **Diário Oficial da União:** seção 1, Brasília, p. 67, 11 ago. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2 ed. Brasília: MS, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos.** Brasília: MS, 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Notícias. **Em lançamento de campanha contra obesidade infantil, Ministério da Saúde anuncia 90 milhões para a prevenção e cuidado da doença.** 2021. Disponível em: <https://aps.saude.gov.br/noticia/13378>. Acesso em: 1 set. 2021.



ELIZABETH, L.; MACHADO, P.; ZINÖCKER, M.; BAKER, P.; LAWRENCE, M. Ultra-processed foods and health outcomes: a narrative review. **Nutrients**, v. 12, n. 7, p.1.955, 2020.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE). **Nota técnica nº 1879810/2020** – Alterações dos aspectos de Alimentação e Nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Brasília: FNDE, 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar**: 2015. Rio de Janeiro: IBGE, 2016.

JAIME, P.; CAMPELLO, T.; MONTEIRO, C.; BORTOLETTO, P.; YAMAOKA, M.; BOMFIM, M. (org.). **Diálogo sobre ultraprocessados**: soluções para sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis. Cátedra Josué de Castro; Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo, 2021.

MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL (MPF). 6ª Câmara. **Nota técnica nº 03/2020/6CCR**, de 1º de abril de 2020. Disponível em: <http://www.mpf.mp.br/atuacao-tematica/ccr6/documentos-e-publicacoes/publicacoes/nota-tecnica-1>. Acesso em: 10 ago. 2021.

OBSERVATÓRIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (ÓAE). Página web. Disponível em: <https://alimentacaoescolar.org.br>. Acesso em: 1 set. 2021.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE (OPAS). **Alimentos e bebidas ultraprocessados na América Latina**: tendências, efeito na obesidade e implicações para políticas públicas. Brasília: Opas, 2018

PEREZ-CASSARINO, J; DINIZ, P. R. **Curso básico de direito humano à alimentação e à nutrição adequadas**: módulo III: abastecimento e o Dhana. Brasília: FIAN Brasil, 2020. Disponível em: <https://fianbrasil.org.br/wp-content/uploads/2021/07/Curso-Basico-de-Direito-Humano-a-Alimentacao-e-a-Nutricao-Adequadas-Modulo-3.pdf>. Acesso em: 30 set. 2021.



**FIAN**  
BRASIL

## Duas décadas lutando para garantir direitos e alimentar a vida

A FIAN Brasil – Organização pelo Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas é a responsável pelo projeto Crescer e Aprender com Comida de Verdade, focado no Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae).

Fundada em Cuiabá no ano 2000 e hoje sediada em Brasília, a FIAN Brasil atua há duas décadas com a vida e a dignidade humana como norte. É uma seção da FIAN Internacional, atuante em mais de 50 países, com representações em 20 deles.

### Quer conhecer essa história e seguir com a gente nesta caminhada?

[fianbrasil.org.br](http://fianbrasil.org.br)

Webinários, lives, aulas em vídeo, episódios de podcast, debates, documentários, reportagens... Você encontra esses e outros conteúdos no nosso **YouTube**.

#### **Inscriva-se no nosso canal!**

[youtube.com/FIANBrasil](https://youtube.com/FIANBrasil)

As **publicações** são um dos principais instrumentos da FIAN Brasil para divulgar direitos – em especial o Dhana – e contribuir para que sejam cumpridos. Produzimos informes (relatórios de documentação e denúncia) e materiais explicativos e formativos.

#### **Baixe e leia de graça!**

[fianbrasil.org.br/biblioteca](http://fianbrasil.org.br/biblioteca)

Compartilhamos atualizações constantes sobre atividades nossas e de entidades e movimentos parceiros, além de notícias ligadas aos temas que a FIAN Brasil e a FIAN Internacional acompanham.

#### **Siga a gente!**

[facebook.com/FIANnoBrasil](https://facebook.com/FIANnoBrasil)

[instagram.com/fianbrasil](https://instagram.com/fianbrasil)



O direito humano à alimentação e à nutrição adequadas (Dhana) passa obrigatoriamente por viver livre da fome, mas vai muito além.

O Dhana pressupõe a disponibilidade e o acesso físico e econômico a alimentos adequados e saudáveis, de forma estável e permanente, garantindo uma nutrição adequada que promova a saúde. Deve ser realizado a partir de um modelo sustentável e justo para quem produz, para quem consome e para o meio ambiente, respeitando o direito dos povos de decidir sobre quais alimentos produzir e como consumir.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) tem tudo a ver com todas essas dimensões.

Esta cartilha faz parte do projeto Crescer e Aprender com Comida de Verdade – pelo Direito à Alimentação e à Nutrição Adequadas na Escola.

Com a iniciativa, a FIAN Brasil busca contribuir para o combate à obesidade infantil e à carência de nutrientes – e, conseqüentemente, para um desenvolvimento pleno – por meio da restrição gradual aos produtos alimentícios ultraprocessados, da promoção de hábitos alimentares saudáveis e do incentivo a uma maior participação da agricultura familiar no fornecimento para a política pública.

**Saiba mais: [fianbrasil.org.br](http://fianbrasil.org.br)**



**FIAN  
BRASIL**

Financiamento:

**Global Health  
Advocacy Incubator**

