

## CAPÍTULO 4

### **ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL, SUSTENTÁVEL E ADEQUADA PARA A PROMOÇÃO, PREVENÇÃO E RECUPERAÇÃO DA SAÚDE NO AMBIENTE ESCOLAR**

**Renata Carvalho de Oliveira**

Nutricionista, Mestra e Doutora em Nutrição, Docente do curso de Nutrição do Centro Universitário Católica de Santa Catarina, Joinville/SC.

**Gabriella Bettiol Feltrin**

Nutricionista, Mestra em Nutrição, Coordenadora de Curso de Nutrição, Centro Universitário Católica de Santa Catarina, Joinville/SC.

---

#### **RESUMO**

O objetivo do Projeto de Aprendizagem Colaborativa (PAC) Extensionista, da sexta fase o curso de Nutrição, foi desenvolver receitas culinárias saudáveis e sustentáveis a serem inseridas no cardápio da rede municipal de ensino de Joinville – SC, visando a inclusão de receitas diferenciadas nos cardápios, auxiliar no desenvolvimento de habilidades culinárias e contribuir na melhoria da aceitação da alimentação pelos estudantes da rede municipal de ensino. O projeto contava com quatro etapas para seu desenvolvimento. Na primeira etapa, foi prevista a discussão sobre hábitos alimentares, habilidades culinárias, alimentação saudável, sustentável e inclusiva. A segunda etapa foi destinada aos acadêmicos conhecerem e avaliarem o ambiente alimentar de uma comunidade, onde escolas públicas estavam inseridas. Na terceira etapa, os acadêmicos realizaram uma visita técnica a uma unidade escolar municipal, para conhecer *in loco*, como se dá a alimentação escolar, além de roda de conversa e palestras com nutricionistas que atuam na alimentação escolar. Por fim, na quarta etapa, os acadêmicos, divididos em grupos, desenvolveram receitas culinárias que foram testadas e previamente aprovadas pelas nutricionistas da Secretaria Municipal da Educação, as quais foram padronizadas e utilizadas em oficinas culinárias com crianças de três Centros de Educação Infantil. Verificou-se boa aceitação das preparações pelas crianças nas oficinas, além do projeto desenvolvido ter sido bem recebido pela comunidade escolar municipal, sendo solicitado pelos responsáveis, a continuidade do projeto. Os acadêmicos que participaram do PAC Extensionista também destacaram a importância do projeto para o ambiente escolar e para sua formação profissional. Assim, o desenvolvimento do projeto pode contribuir na garantia da alimentação saudável, sustentável e inclusiva no ambiente escolar, de estudantes assistidos pelo Programa de Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sendo também uma ação de

fortalecimento de habilidades culinárias, promoção da saúde e de auxílio da garantia da segurança alimentar e nutricional no ambiente escolar.

**Palavras-Chave:** Alimentação escolar. Escola. Programas e políticas de nutrição e alimentação. Promoção da saúde na escola. Segurança alimentar e nutricional.

## INTRODUÇÃO

O ambiente escolar é reconhecido como um espaço para a promoção da saúde e qualidade de vida, devido sua contribuição para a conquista da autonomia e incentivo a hábitos alimentares saudáveis (Camozzi *et al.*, 2015).

Assim, a alimentação escolar é considerada um direito humano, desde 1966, pelo Pacto Internacional sobre Direitos Humanos, Econômicos, Sociais e Culturais (Ribeiro, 2022), pelo artigo 208 da Constituição Federal (Brasil, 2016) e pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Brasil, 1996), para garantir a segurança alimentar e nutricional (SAN) e o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) no ambiente escolar. O programa de alimentação escolar foi instituído na década de 1950 no Brasil, estando em vigor o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), desde 1979, sendo considerado um dos maiores programas na área da alimentação escolar no mundo e uma das políticas públicas mais duradouras do país (Lima *et al.*, 2023; Peixinho, 2013), atendendo, atualmente, cerca de 40 milhões de estudantes no Brasil (Brasil, 2022).

O PNAE é uma política pública de Segurança Alimentar e Nutricional, que repassa recursos financeiros para escolas básicas públicas nas redes municipais, distritais, estaduais e federais, para ações de educação alimentar e nutricional e oferta de refeições adequadas às necessidades nutricionais de crianças e adolescentes. Tem como objetivo, auxiliar no correto crescimento e desenvolvimento e rendimento escolar de crianças e adolescentes, bem como promover a alimentação saudável no ambiente escolar e contribuir na formação de hábitos alimentares mais saudáveis (Brasil, 2009).

Desta forma, a alimentação escolar é um direito de todo estudante matriculado em escolas básicas públicas brasileiras, ou seja, todas as escolas públicas devem ofertar alimentação adequada às necessidades nutricionais aos estudantes durante o período letivo (Brasil, 2020).

No ambiente escolar, para além da garantia das necessidades nutricionais de crianças e adolescentes, devem ser ofertados alimentos variados e seguros, que respeitem as tradições e cultura dos estudantes, preparações saudáveis e adequadas, com a valorização dos alimentos in natura, regionais, sustentáveis e da agricultura familiar, bem como a limitação da oferta de alimentos ultraprocessados (Brasil, 2020).

Além disso, o PNAE deve garantir a alimentação saudável e adequada a todos os estudantes que apresentem necessidades alimentares

específicas, por motivo de saúde, para tal, as escolas devem receber orientações específicas (Mafra *et al.*, 2018).

Para a garantia da alimentação saudável e adequada nas escolas, os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados por nutricionistas, sendo este, o profissional fundamental para a correta execução do PNAE, que encontra nas práticas culinárias um potente alicerce para ações de educação alimentar e nutricional (Mocellin *et al.*, 2023).

Os cardápios do PNAE elaborados por nutricionistas, devem ter as preparações padronizadas por meio de Fichas Técnicas de Preparação (FTP) para todas as preparações ofertadas nos cardápios, contendo receituário padrão, apresentação, composição nutricional, quantidade per capita, custos e outras informações que possam auxiliar a execução dos cardápios (Brasil, 2020).

A execução dos cardápios do PNAE é uma fase primordial para a garantia da alimentação adequada no ambiente escolar, sendo realizada por cozinheiras, as quais são consideradas formadoras de hábitos alimentares saudáveis e que devem receber formação periódica para o desenvolvimento de suas habilidades culinárias e para que o preparo dos alimentos siga as orientações do nutricionista, garanta a qualidade da alimentação escolar e a legislação vigente (Mafra *et al.*, 2018). Habilidades culinárias, neste sentido, referem-se à confiança para cozinhar ou a capacidade de realizar tarefas de preparo dos alimentos, valorizando e resgatando a culinária na promoção da alimentação saudável (Jomori *et al.*, 2018).

Embora a alimentação nas escolas, geralmente, seja variada e preparada com cuidado por nutricionistas e cozinheiras (Cervato-Mancuso *et al.*, 2013), percebe-se, muitas vezes, baixa aceitação da alimentação escolar pelas crianças e adolescentes (Cesar *et al.*, 2018; Oliveira; Vassimon, 2012), principalmente para preparações com as quais os estudantes não tenham tanta familiaridade e que sejam mais saudáveis, como os a base de frutas e vegetais (Cervato-Mancuso *et al.*, 2013).

Por conta disso, a verificação da aceitação das refeições pelos estudantes atendidos pelo PNAE deve ser realizada por meio do índice de aceitabilidade, para que se consiga apontar o grau de aceitação de uma determinada preparação ou cardápio. A condução dos testes de aceitabilidade deve ser realizada pelo nutricionista responsável pela unidade escolar (Brasil, 2009).

Assim sendo, o objetivo do estudo foi relatar a experiência no desenvolvimento do Projeto de Aprendizagem Colaborativa (PAC) de cunho extensionista, da sexta fase o curso de Nutrição do Centro Universitário Católica de Santa Catarina, intitulado Alimentação saudável, sustentável e adequada para a promoção, prevenção e recuperação da saúde no ambiente escolar, o qual teve o intuito de desenvolver receitas culinárias saudáveis e sustentáveis a serem inseridas no cardápio da rede municipal de ensino de Joinville – SC.

Neste sentido, o desenvolvimento de receitas culinárias saudáveis pode auxiliar o trabalho de nutricionistas e cozinheiras que atuam na alimentação escolar, além de contribuir na melhoria da aceitação por parte dos estudantes, podendo estar relacionado à garantia da alimentação saudável e adequada, promoção da saúde, prevenção e tratamento de doenças no ambiente escolar.

## **DISCUSSÃO TEÓRICA E RELATO DE EXPERIÊNCIA**

O Projeto de Aprendizagem Colaborativa Extensionista (PAC Extensionista), desenvolvido pelo Centro Universitário Católica de Santa Catarina, tem caráter obrigatório e está presente em todos os cursos presenciais de graduação. Tem como objetivo promover a articulação entre a teoria e a prática e a inserção dos estudantes na comunidade, por meio de ações de extensão que possam favorecer a troca de saberes e solucionar problemas reais (Católica SC, 2020).

O PAC Extensionista intitulado Alimentação saudável, sustentável e adequada para a promoção e recuperação da saúde no ambiente escolar, foi ofertado no segundo semestre de 2023, para os acadêmicos da sexta fase do Curso de Nutrição, contando com a participação de 17 acadêmicos.

O objetivo geral do PAC Extensionista foi desenvolver receitas culinárias saudáveis e sustentáveis que pudessem ser inseridas no cardápio da rede municipal de ensino de Joinville – SC, visando a inclusão de receitas diferenciadas nos cardápios, auxiliar o desenvolvimento de habilidades culinárias das cozinheiras que atuam no preparo da alimentação escolar e incentivar as habilidades culinárias de crianças, além de contribuir na melhorada aceitação da alimentação pelos estudantes da rede municipal de ensino.

O desenvolvimento das receitas culinárias e das habilidades culinárias das cozinheiras pode contribuir para o fornecimento da alimentação saudável, sustentável e inclusiva na alimentação escolar, auxiliando na garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) de crianças e adolescentes (Brasil, 2013) e fortalecimento das políticas de segurança alimentar do município, incluindo o cumprimento dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da agenda 2030 da Organização das Nações Unidas (ONU) (ONU, 2024). Ademais, o Guia Alimentar para População Brasileira destaca a importância de desenvolver e partilhar as habilidades culinárias para a promoção da saúde e de hábitos alimentares mais saudáveis (BRASIL, 2014).

Neste cenário, foi desenvolvido um plano de ensino, no início do semestre letivo, que contemplasse os objetivos do projeto, as etapas para o seu desenvolvimento, metodologias a serem aplicadas e cronograma de execução. Para Valério *et al.* (2019), o planejamento das atividades e a sua preparação prévia, facilita a execução, permitindo também ajustes durante o processo.

Antes do início do desenvolvimento do PAC Extensionista, o plano de ensino desenvolvido foi apresentado aos responsáveis pela alimentação escolar da Secretaria Municipal de Educação de Joinville – SC, para que pudessem ser alinhadas as atividades previstas a serem desenvolvidas durante o semestre.

O projeto contava com quatro etapas para seu desenvolvimento. Na primeira etapa, foi prevista a discussão sobre hábitos alimentares, habilidades culinárias, alimentação saudável, sustentável e inclusiva, utilizando como referência teórica o Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014).

Para tal, foi realizada uma dinâmica de grupo para que os acadêmicos reconhecessem seus hábitos e histórias alimentares. Posteriormente, foi prevista uma palestra com uma nutricionista que atua com alimentação inclusiva de crianças e adolescentes, principalmente abordando as alergias e intolerâncias alimentares e a construção de um mapa mental sobre alergias e intolerâncias alimentares. Segundo o PNAE, as escolas devem assegurar a alimentação tanto dos estudantes sem restrições alimentares, quanto para os que apresentam necessidades alimentares especiais, por meio da Lei nº 12.982 de 28 de maio de 2014 (Brasil, 2014a), por isso, fez-se necessário os acadêmicos compreenderem melhor a alimentação inclusiva.

Ainda nesta etapa, ocorreu uma aula prática, no laboratório de técnica dietética da instituição, sobre sustentabilidade alimentar e as ODS da ONU, além de um *workshop* prático, também no laboratório de técnica dietética da instituição, de alimentação sustentável, com chefe de cozinha que atua com alimentos regionais, sustentabilidade e utilização de plantas alimentícias não convencionais (PANC). O Guia Alimentar para a População Brasileira destaca a interdependência entre a alimentação saudável e a sustentabilidade do sistema alimentar, por meio de práticas alimentares que não ameaçam a sustentabilidade do planeta (Brasil, 2014).

A segunda etapa foi destinada aos acadêmicos conhecerem e avaliarem o ambiente alimentar de uma comunidade, onde escolas públicas estavam inseridas, para tal, foi realizada uma saída de campo pelo bairro Jardim Sofia, onde os acadêmicos puderam avaliar os locais promotores de alimentação saudável, além de aspectos relacionados à saúde e segurança alimentar e nutricional da comunidade visitada, por meio de roda de conversa com agentes comunitários da saúde e responsável pela Unidade Básica de Saúde do bairro.

O ambiente alimentar engloba o local onde as pessoas estão inseridas, como moradia, trabalho e escola, cujas formas de acesso aos alimentos, influenciam suas escolhas de consumo, sendo a escola e seu entorno, um importante componente do ambiente escolar de crianças e adolescentes (Henriques *et al.*, 2021). Estudos vêm demonstrando um predomínio de estabelecimentos que comercializam alimentos poucos saudáveis, principalmente ultraprocessados, no entorno das escolas públicas

em diferentes municípios brasileiros, o que favorece a exposição de crianças e adolescentes a um ambiente alimentar pouco saudável, levando ao estímulo do consumo destes alimentos (Carmo *et al.*, 2018; Henriques *et al.*, 2021; Peres *et al.*, 2021).

Na terceira etapa, os acadêmicos realizaram uma visita técnica a uma unidade escolar municipal, para conhecer *in loco*, como se dá a alimentação escolar. Também ocorreu uma roda de conversa com os nutricionistas que atuam na alimentação escolar do município, onde foram discutidos os preceitos legais do PNAE (Brasil, 2009; 2020) e apresentado o processo de alimentação escolar no município de Joinville. Nesta etapa, os acadêmicos também participaram de uma palestra com uma nutricionista que atua na alimentação escolar em unidades escolares conveniadas com o município e outra nutricionista que atua em escolas privadas, para que os acadêmicos pudessem comparar e compreender a atuação dos nutricionistas na lógica do PNAE em escolas públicas e, no caso das escolas privadas, e sem as exigências legais do PNAE, mas que são igualmente espaços promotores de alimentação saudável. Conforme a Portaria Interministerial MEC/MS nº1.010, de 08 de maio de 2006, as escolas das redes públicas e privadas de ensino, devem promover o desenvolvimento de ações que garantam e promovam a alimentação saudável no ambiente escolar, garantindo o DHAA e as necessidades biológicas, sociais e culturais das pessoas (Brasil, 2006).

Por fim, na quarta etapa, os acadêmicos, divididos em três grupos, desenvolveram receitas culinárias, de acordo com os critérios pré-estabelecidos pelas nutricionistas da Secretaria Municipal da Educação, tais como utilização de ingredientes de baixo custo, uso de alimentos pouco aceitos pelas crianças e de baixo uso pelas cozinheiras, receitas rápidas e práticas, inclusão alimentar por meio de receitas sem glúten, sem leite e sem açúcar de adição.

Além disso, foi estipulado aos grupos que as receitas deveriam seguir os princípios do Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014) e do PNAE (Brasil, 2009; 2020), como a não utilização de ingredientes ultraprocessados, preferência por alimentos regionais e aproveitamento integral dos alimentos.

Cada um dos três grupos elaborou duas receitas culinárias, sendo, necessariamente, uma preparação doce e uma salgada. As receitas não poderiam levar açúcar de adição, leite ou derivados, farinha ou ingredientes culinários que apresentassem glúten, alimentos de alto custo e nem alimentos que não faziam parte do rol de alimentos adquiridos pelas escolas.

Foram desenvolvidas as seguintes receitas pelos grupos: Rocambole de frango, patê de frango e abóbora, tortinha de arroz e frango, bolinho de laranja, biscoito de maçã, biscoito de cacau, banana e canela. Todas as receitas não apresentavam glúten, leite e nem açúcar de adição.

Após a elaboração e teste inicial das receitas pelos grupos, estas foram preparadas novamente, para que as nutricionistas da Secretaria

Municipal da Educação provassem e aprovassem as preparações, verificando a viabilidade destas, efetivamente, entrarem no cardápio.

Com as receitas aprovadas, estas foram padronizadas por meio da elaboração de fichas técnicas de preparação. As fichas técnicas de preparação são instrumentos gerenciais que auxiliam o desenvolvimento das receitas culinárias, apresentando informações como ingredientes, gramatura, modo e tempo de preparo, utensílios e equipamentos necessários, custo, rendimento e valor nutricional das preparações (Akutsu *et al.*, 2005).

Além disso, os grupos elaboraram vídeoscurtos, de no máximo 3 minutos, ensinando o passo-a-passo das receitas desenvolvidas, a serem utilizadas em treinamentos culinários junto às cozinheiras da rede municipal de ensino e de Centros de Educação Infantil conveniados ao município. Treinamentos culinários podem ser muito eficazes para reforçar e consolidar o conhecimento de alimentação saudável das cozinheiras da alimentação escolar, enquanto agentes promotoras da alimentação saudável e adequada nas escolas (Ribeiro; Magalhães, 2022).

Por fim, como forma de validação das receitas com o público-alvo e incentivo às habilidades culinárias, foram conduzidas oficinas culinárias com crianças de três a quatro anos de idade, de três Centros de Educação Infantil (CEI) conveniados ao município de Joinville, unidades escolares estas selecionadas previamente para a condução da atividade.

Cada grupo de acadêmicos desenvolveu a atividade em um dos CEI selecionados. Para as oficinas culinárias, cada grupo escolheu uma das duas receitas desenvolvidas para que as crianças preparassem a receita, sob orientação dos acadêmicos, professora responsável e nutricionista do CEI, e depois degustassem a receita preparada por elas mesmas.

Foram escolhidas as receitas de tortinha de arroz, bolinho de laranja e biscoito de maçã. Conforme Cain *et al.* (2020), a condução de oficinas culinárias com crianças é uma estratégia que pode aumentar a aceitabilidade sensorial de alimentos mais saudáveis, mas que possam apresentar rejeição por crianças. Além disso, a verificação da aceitação de preparações pelos estudantes atendidos pelo PNAE é uma importante ferramenta utilizada para avaliar a alimentação escolar fornecida (Rahaelli *et al.*, 2017).

Percebeu-se que nos três CEI, as receitas desenvolvidas apresentaram boa aceitação pelas crianças, por meio da verificação das crianças que provaram as preparações desenvolvidas e daquelas que provaram, quantas gostaram da receita, apresentando, assim, taxa de aceitabilidade acima de 85%, conforme recomendado pelo PNAE (Brasil, 2009). Caso o índice de aceitabilidade fosse menor de 85%, a receita teria sido considerada reprovada e teria que sofrer modificações para que pudesse ser incluída nos cardápios das escolas (Brasil, 2009).

As fichas técnicas de preparações das seis receitas desenvolvidas durante o PAC Extensionista, bem como os seis vídeos desenvolvidos, foram disponibilizadas tanto para as nutricionistas da Secretaria Municipal de

Educação, quanto para as nutricionistas que atuavam nos CEI, os quais foram desenvolvidas as oficinas culinárias.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O PAC Extensionista desenvolvido, por meio das suas quatro etapas de execução, favoreceu o ensino-aprendizagem através de atividades dinâmicas e metodologias ativas e, enquanto atividade de extensão, proporcionou aproximar os acadêmicos de Nutrição à comunidade, permitindo troca de saberes entre os atores envolvidos, a conexão entre a teoria e a prática e a formação de profissionais mais críticos e reflexivos.

O desenvolvimento de receitas culinárias saudáveis e sustentáveis a serem inseridas no cardápio da rede municipal de ensino de Joinville, proporcionou uma discussão mais abrangente sobre alimentação saudável, sustentável e inclusiva, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e ambiente escolar. Também auxiliando no desenvolvimento de habilidades culinárias e contribuindo na melhoria da aceitação da alimentação pelos estudantes da rede municipal de ensino.

Quanto às receitas elaboradas, verificou-se boa aceitação das preparações pelas crianças nas oficinas, além do projeto desenvolvido ter sido bem recebido pela comunidade escolar municipal, sendo solicitado pelos responsáveis, a continuidade do projeto.

Os acadêmicos que participaram do PAC Extensionista também destacaram a relevância do projeto para o ambiente escolar e para sua formação profissional, ressaltando a importância das metodologias ativas utilizadas que permitiram atividades mais dinâmicas, para além de aulas expositivas em sala de aula.

Assim, o desenvolvimento do projeto pode contribuir na garantia da alimentação saudável, sustentável e inclusiva no ambiente escolar, estando adequada aos preceitos legais do PNAE, sendo também uma ação de fortalecimento de habilidades culinárias, promoção da saúde, prevenção de doenças e de auxílio da garantia da segurança alimentar e nutricional no ambiente escolar, podendo ter um impacto positivo na alimentação de aproximadamente 75 mil estudantes matriculados nas 88 escolas e 76 Centros de Educação Infantil que compõem a rede municipal de ensino de Joinville.

## **REFERÊNCIAS**

Akutsu, R.C. *et al.* A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Revista de nutrição**, v.18, n.2, p.272-279, 2005.

Brasil. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília – DF: Presidência da República, 2016.

Brasil. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/transparencia-e-prestacao-de-contas/relatorio-de-gestao-1/relatorio-de-gestao-2022/resultados-da-gestao-1/programas-para-a-educacao-basica/alimentacao-escolar>. Acesso em: 18 fev. 2024.

Brasil. Lei nº11.947, 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 – DF, 17 jun. 2009.

Brasil. Lei nº12.982, de 28 de maio de 2014: Altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para determinar o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica. **Diário Oficial da União**, Brasília – DF, 29 maio 2014a.

Brasil. Ministério da Educação e Cultura. Lei nº 9394, de 20 de dezembro de 1996: Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Diário Oficial da União**, Brasília – DF, 23 dez. 1996.

Brasil. Ministério da Educação e Cultura. Resolução nº 6, de 8 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**, Brasília – DF, 12 maio 2020.

Brasil. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2.ed. Brasília – DF: Ministério da Saúde, 2014.

Brasil. **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. Brasília – DF: ABRANDH, 2013.

Brasil. Portaria interministerial nº1.010, de 08 de maio de 2006: Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. **Diário Oficial da União**, Brasília – DF, 08 maio 2006.

Cain, J.P. *et al.* Oficinas de culinária melhoram a aceitabilidade de alimentos entre crianças de idade escolar. **Research, Society and Development**, v.9, n.4, e20942952, 2020. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v9i4.2952>. Acesso em: 16 fev. 2024.

Carmo, A.S. *et al.* The food environment of Brazilian public and private schools. **Cadernos de Saúde Pública**, v.34, n.12, e00014918, 2018.

Disponível em: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00014918>. Acesso em: 16 fev. 2014.

Camozzi, A.B.Q. *et al.* Promoção da Alimentação Saudável na Escola: realidade ou utopia? **Cadernos de Saúde Coletiva**, v.23, n.1, p.32-37, 2015.

Católica SC. Centro Universitário Católica de Santa Catarina. **Publicações PAC – Projeto de Aprendizagem Colaborativa**. 2020. Disponível em: <http://catolicasc.org.br>. Acesso em: 14 fev. 2024.

Cervato-Mancuso, A.M. *et al.* O papel da alimentação escolar na formação dos hábitos alimentares. **Revista Paulista de Pediatria**, v.31, n.3, p.324-330, 2013.

Cesar, J. T. Alimentação Escolar no Brasil e Estados Unidos: uma revisão integrativa. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.23, n.3, p.991-1007, 2018.

Guimarães, A.R.D. Análise quali-quantitativa da alimentação escolar na rede de ensino em um município baiano. **Brazilian Journal of Health Review**, v.3, n.5, p.15054-15064, 2020.

Henriques, P. *et al.* Ambiente alimentar do entorno de escolas públicas e privadas: oportunidade ou desafio para alimentação saudável? **Ciência & Saúde Coletiva**, v.26, n.8, p.3135-3145, 2021.

Jomori, M.M. *et al.* The concept of cooking skills: A review with contributions to the scientific debate. **Revista de Nutrição**, v.31, n.1, p.119-135, 2018.

Lima, D.R.S. *et al.* Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): marcos históricos, políticos e institucionais que influenciaram a política nos seus quase 70 anos de existência. **Revista De Alimentação E Cultura Das Américas**, v.4, n.1. p.20-44, 2023.

Mafra, R. *et al.* **Formação de nutricionistas para atuação no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**. Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição do Escolar de Santa Catarina. Florianópolis: Ed. UFSC, 2018.

Mocellin, M.C. *et al.* Elaboração de um e-book sobre preparações culinárias saudáveis no âmbito do PNAE: uma construção coletiva entre CECANE-UNIRIO e Nutricionistas do PNAE. **Cadernos do FNDE**, v.4, n.8, p.14-16, 2023.

Oliveira, M.C.; Vassimon, H.S. Programa Nacional de Alimentação Escolar e sua aceitação pelos alunos: uma revisão sistemática. **Revista Investigação**, v.12, n.1, p.4-10, 2012.

Peixinho, A.M.L. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.18, n.4, p. 909-916, 2013.

ONU. Organizações das Nações Unidas. **Objetivos do Desenvolvimento Sustentável**. Disponível em: <http://brasil.un.org>. Acesso em: 14 fev. 2024.

Peres, C.M.C. *et al.* O ambiente alimentar comunitário e a presença de pântanos alimentares no entorno das escolas de uma metrópole brasileira. **Cadernos de Saúde Pública**, v.37, n.5, e00205120, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00205120>. Acesso em: 16 fev. 2024.

Raphaelli, C.O. *et al.* Adesão e aceitabilidade de cardápios da alimentação escolar do ensino fundamental de escolas de zona rural. **Brazilian Journal of Food Technology**, v.20, p.1-9. 2017.

Ribeiro, E.A. Pacto Internacional de Direitos Econômicos Sociais e Culturais: fragmentação histórica e reflexos em sua implementação. **Conteúdo Jurídico**, 2022. Disponível em: <https://conteudojuridico.com.br/consulta/artigos/59386/pacto-internacional-de-direitos-econmicos-sociais-e-culturais-fragmentao-histrica-e-reflexos-em-sua-implementao>. Acesso em: 18 fev. 2024.

Ribeiro, R.C.; Magalhães, C.F.V. Oficinas culinárias como estratégia de capacitação de merendeiras de escolas públicas. **Interfaces**, v.10, n.1, p.166-186, 2022.

Valério, M. *et al.* A sala de aula invertida na universidade pública brasileira: evidências da prática em uma licenciatura em ciências exatas. **Revista Thema**, n.1, p.195, 2019.