



FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
ESCOLA FIOCRUZ DE GOVERNO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO STRICTO SENSU EM POLÍTICAS
PÚBLICAS EM SAÚDE

Rony Marcos Gomes Pinto

PRÁTICAS INTERSETORIAIS ENTRE EDUCAÇÃO, SAÚDE E SAN:
Um olhar para o excesso de peso em escolares de Planaltina.

Brasília
2019

Rony Marcos Gomes Pinto

PRÁTICAS INTERSETORIAIS ENTRE EDUCAÇÃO, SAÚDE E SAN:
Um olhar para o excesso de peso em escolares de Planaltina.

Trabalho de Dissertação apresentado à
Escola Fiocruz de Governo como
requisito parcial para a obtenção de título
de mestre em Políticas Públicas em
Saúde.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Daniela Sanches Frozi.

Brasília
2019

Elaborada por Marília de Araújo Dantas CRB/1 – 2644

P659p Pinto, Rony Marcos Gomes
Práticas Intersetoriais entre Educação, Saúde e SAN: Um olhar para o excesso de peso em escolares de Planaltina / Rony Marcos Gomes Pinto; Orientador Daniela Sanches Frozi. – Brasília/DF, 2019.
145 p.

Dissertação (Mestrado – Políticas Públicas em Saúde) – Escola Fiocruz de Governo, 2019.

1. Educação. 2. Saúde. 3. Promoção da saúde. 4. Intersetorialidade. 5. Programa Saúde na Escola. I. Frozi, Daniela Sanches, Orient. II. Título. III. Fundação Oswaldo Cruz - FIOCRUZ.

Rony Marcos Gomes Pinto

**PRÁTICAS INTERSETORIAIS ENTRE EDUCAÇÃO, SAÚDE E SAN:
Um olhar para o excesso de peso em escolares de Planaltina**

Trabalho de Conclusão de Dissertação
apresentada à Escola Fiocruz de Governo como
requisito parcial para obtenção do título de
mestre em Políticas Públicas em Saúde, na linha
de pesquisa Vigilância e Gestão em Saúde.

Aprovado em 13/03/2019.

BANCA EXAMINADORA

Dra. Daniela Sanches Frozi. Orientadora. Fundação Oswaldo Cruz – Fiocruz Brasília



Dra. Fernanda Maria Duarte Severo. Fundação Oswaldo Cruz – Fiocruz Brasília

Dra. Olivia Maria Ferreira Schneider. Universidade do Estado do Rio de Janeiro - UERJ



Dr. Jorge Otávio Maia Barreto. Fundação Oswaldo Cruz – Fiocruz Brasília

Dedico este trabalho às pessoas que tiveram a paciência, a compreensão e o carinho necessários para que esta jornada pudesse acontecer: minha esposa Andréia, meus filhos Bernardo e Giulia, e a Deus.

AGRADECIMENTOS

Registro meus agradecimentos às colegas do Governo do Distrito Federal na Secretaria de Estado de Saúde, Débora Barbosa Ronca, Kelva Karina N. de Carvalho de Quino e Helen Altoé Duar; e na Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, Vanessa de Oliveira Bezerra Bonfim, Sumara de Oliveira Santana e Eliane Barbosa da Silva, por terem aberto mão do seu tempo para concederem entrevistas.

Agradeço aos colegas Gestores das escolas Centro Educacional Várzeas, Centro de Ensino Fundamental Bonsucesso, Centro de Ensino Especial 01 de Planaltina, Escola Classe 07 de Planaltina, Escola Classe Santos Dumont, Escola Classe 15 de Planaltina, Escola Classe Rajadinha e Centro de Ensino Fundamental Dom Bosco, pela gentileza em me receber em suas Unidades de Ensino para observação.

Agradeço à minha chefia imediata, Diretora, Vice-Diretora e Coordenadores do Centro de Ensino Fundamental Cerâmicas Reunidas Dom Bosco, a quem carinhosamente chamo de chefes, pela paciência e carinho nestes 2 anos de mestrado.

Agradeço aos pares da Universidade de Brasília, onde comecei a trilhar esse caminho, de forma especial, aos Professores Jane Dullius e Luiz Guilherme Porto Grossi, do Programa de Pós-Graduação em Educação Física da UnB. Estes me apontaram a direção.

Agradeço às pessoas que tiveram a paciência necessária no Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Políticas Públicas em Saúde da Fiocruz Brasília, de maneira especial, à Professora Dr^a Daniela Frozi, que me acolheu como orientando, que nunca se furtou da missão que lhe foi designada, sempre fazendo as contribuições necessárias a cada momento do processo; à Professora Dr^a Fernanda Severo, pela credibilidade e motivação de sempre, e ao Professor Dr. Jorge Barreto, pelo atendimento das demandas na sua condição de Coordenador do Curso do Mestrado Profissional em Políticas Públicas em Saúde, e à Professora Maria do Socorro de Souza, pela participação e contribuições na Qualificação. Na Fiocruz Brasília, agradeço ainda à Secretária Acadêmica Helenice Caetano de Souza, pela forma sempre solícita no atendimento na SECAD.

RESUMO

O aumento da prevalência do excesso de peso em crianças e adolescentes tem se mostrado um problema de saúde pública e necessita ser enfrentado. O presente trabalho tem o objetivo de analisar o Programa Saúde na Escola e suas interfaces com a Educação, Saúde e Segurança Alimentar e Nutricional. Para tanto, foi realizado um estudo descritivo com base qualitativa em que se utilizaram as metodologias qualitativas das ciências sociais em saúde, com a intenção de observar o ambiente da alimentação escolar, onde foram realizadas algumas visitas técnicas às escolas com o uso de um roteiro de checagem de atividades/rotinas/documentos, além de terem sido realizadas entrevistas com roteiro semiestruturado, para dar conta da percepção dos Gestores do PSE com relação ao Programa. As visitas técnicas permitiram perceber que a alimentação escolar está alinhada com o Programa Nacional de Alimentação Escolar e se mostra, em certa medida, como fator de proteção para a Segurança Alimentar e Nutricional. As percepções dos Gestores do PSE indicam que o Programa apresenta avanços significativos, mas precisa romper barreiras de articulação no território para tornar-se mais efetivo em relação às práticas intersetoriais que promovam a compreensão do excesso de peso como um problema relacionado ao espaço da Escola. O Programa saúde na Escola pode ser o espaço integrador para o olhar do excesso de peso e da obesidade, para além dos aspectos da biomedicina e das métricas corporais. As escolas de Planaltina podem ser provocadoras de um processo de educação para a Segurança Alimentar e Nutricional que possa problematizar a produção dos alimentos no território até o alimento na mesa da Alimentação Escolar.

Palavras-Chave: Educação. Saúde. Promoção da saúde. Intersetorialidade. Programa Saúde na Escola.

ABSTRACT

The increase of the prevalence of overweight in children and teenagers has demonstrated to be a public health issue and needs to be faced. The goal of this study is analyzing the Health at School Program and their interfaces with Education, Health and Food and Nutrition Security. In this study, a descriptive analysis was carried out on a qualitative basis in which methodology of social sciences in health were used, with the intention of observing the school feeding environment, where it was carried out technical visits were made to the schools with use of script activities/routines/documents, in addition to interviews with a semi-structured script, to account for the perception of PSE Managers in relation to the Program. The observing found out that the school feeding is aligned with the National School Feeding Program and demonstrate to be a factor in the protection of the food and nutrition security. The PSE

Managers perceptions indicate that the program has significant improvement but it needs to overcome region barriers of articulation to be more effective in relation to the intersectoral practices that promote the understanding of the excess weight as in a problem related to the space of the School. The Health in the School Program can be the integrative space for the look of overweight and obesity, beyond the aspects of biomedicine and body metrics. The schools of Planaltina can be provoking a process of education for the Food and Nutritional Security that be able to problematize the production of the food in the territory until the food in the table of the School Feeding.

Keywords: Education. Health. Health promotion. Intersectoriality. Health at School Program.

RESUMEN

El aumento de la prevalencia del exceso de peso en niños y adolescentes se ha mostrado un problema de salud pública y necesita ser enfrentado. El presente trabajo tiene el objetivo de analizar el Programa Salud en la Escuela y sus interfaces con la Educación, Salud y Seguridad Alimentaria y Nutricional. Para ello, se realizó un estudio descriptivo con base cualitativa en que se utilizaron las metodologías cualitativas de las ciências sociales em salud, con la intención de observar el ambiente de la alimentación escolar, donde se realizaron algunas visitas técnicas a las escuelas con el uso de itinerário de chequeo de actividades/rutinas/documentos, además de haber sido realizadas entrevistas con itinerario semiestructurado, para dar cuenta de la percepción de los Gestores del PSE con relación al mismo programa. Las observaciones permitieron percibir que la alimentación escolar está alineada con el Programa Nacional de Alimentación Escolar y se muestra en cierta medida como factor de protección para la Seguridad Alimentaria y Nutricional. Las percepciones de los gestores del PSE indican que el programa presenta avances significativos pero necesita romper barreras de articulación en el territorio para llegar a ser más efectivo en relación a las prácticas intersectoriales que promuevan la comprensión del exceso de peso como en problema relacionado al espacio de la Escuela. El Programa de salud en la Escuela puede ser el local integrador para la mirada del exceso de peso y de la obesidad, además de los aspectos de la biomedicina y de las métricas corporales. Las escuelas de Planaltina pueden ser provocadoras de un proceso de educación para la Seguridad Alimentaria y Nutricional que pueda problematizar la producción de los alimentos en el territorio hasta el alimento en la mesa de la Alimentación Escolar.

Palabras clave: Educación. Salud. Promoción de la salud. Interseccionalidad. Programa Salud en la Escuela.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 Percentual de homens (≥ 18 anos) com excesso de peso ($IMC \geq 25 \text{ kg/m}^2$), segundo as capitais dos estados brasileiros e do Distrito Federal.....	17
Figura 2 Percentual de mulheres (≥ 18 anos) com excesso de peso ($IMC \geq 25 \text{ kg/m}^2$), segundo as capitais dos estados brasileiros e do Distrito Federal.....	17
Figura 3 Percentual de homens (≥ 18 anos) com obesidade ($IMC \geq 30 \text{ kg/m}^2$), segundo as capitais dos estados brasileiros e do Distrito Federal.....	18
Figura 4 Percentual de mulheres (≥ 18 anos) com obesidade ($IMC \geq 30 \text{ kg/m}^2$), segundo as capitais dos estados brasileiros e do Distrito Federal.....	18
Figura 5 Evolução da taxa de frequência à escola por idade – Brasil – 1997 – 2017.....	26

LISTA DE FOTOGRAFIAS

Mosaico fotografias 1 Alunos recebendo a Alimentação Escolar em fila.....	54
Mosaico fotografias 2 Espaços físicos cantinas escolares.....	56
Mosaico fotografias 3 Merendeiras e merendeiros.....	57

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 Núcleos de sentido e respectivas percepções dos Gestores PSE, da Gestão Central no Distrito Federal	61
--	----

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 Atividades desenvolvidas nas escolas de Planaltina que dialogam com as ações do PSE 2017-2018.....	62
---	----

LISTA DE SIGLAS

ABE: Associação Brasileira de Educação.

ABESO: Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica.

ABRASCO: Associação Brasileira de Pós-Graduação em Saúde Coletiva.

AIS: Ações Integradas de Saúde.

CAISAN: Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional.

CEBES: Centro Brasileiro de Estudos de Saúde.

CF: Constituição Federal.

CONSEA: Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

DAB: Departamento de Atenção Básica.

DCNT: Doenças Crônicas Não Transmissíveis.

DHAA: Direito Humano à Alimentação Adequada.

DST: Doenças Sexualmente Transmissíveis.

EAN: Educação Alimentar e Nutricional.

EC: Emenda Constitucional.

ERICA: Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes.

GDF: Governo do Distrito Federal.

INAMPS: Instituto Nacional de Assistência Médica da Previdência Social

INEP: Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira.

LDB: Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

LOSAN: Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional.

OMS: Organização Mundial da Saúde.

PAA: Programa de Aquisição de Alimentos.

PBF – Programa Bolsa Família.

PDE: Plano Distrital de Educação.

PEC: Proposta de Emenda à Constituição.

PIB: Produto Interno Bruto.

PNAE: Programa Nacional de Alimentação Escolar.

PNE: Plano Nacional de Educação.

PNPS: Política Nacional de Promoção da Saúde.

PNSAN: Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

PPP: Projeto Político-Pedagógico.

PSE: Programa Saúde na Escola.

SAN: Segurança Alimentar e Nutricional.

SESP: Serviços Especiais de Saúde Pública.

SISAN: Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

SM: Síndrome Metabólica.

SNE: Sistema Nacional de Educação.

SUDS: Sistemas Unificados e Descentralizados de Saúde.

SUS: Sistema Único de Saúde.

UBS: Unidade Básica de Saúde.

UEG: Universidade Estadual de Goiás.

UnB: Universidade de Brasília.

VIGITEL: Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas não transmissíveis.

SUMÁRIO

1 APRESENTAÇÃO	12
2 INTRODUÇÃO	14
3 REVISÃO DE LITERATURA	15
3.1 O EXCESSO DE PESO EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES E O CONTEXTO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL.....	15
3.2 EDUCAÇÃO COMO POLÍTICA PÚBLICA.....	26
3.3 SAÚDE COMO POLÍTICA PÚBLICA.....	36
3.4 PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA E INTERSETORIALIDADE.....	41
4 OBJETIVOS	47
4.1 OBJETIVO GERAL.....	47
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	47
5 PERCURSOS METODOLÓGICOS	48
6 RESULTADOS E DISCUSSÃO	52
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS	64
REFERÊNCIAS	68
APÊNDICE A – ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA	75
APÊNDICE B – RELATÓRIOS DAS VISITAS TÉCNICAS	77
APÊNDICE C – ROTEIRO DE ENTREVISTA GESTORES PSE	132
APÊNDICE D – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO	134
APÊNDICE E – CARTA DE APRESENTAÇÃO	136
ANEXO 1 – TERMO DE ANUÊNCIA	137
ANEXO 2 – PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP	138
ANEXO 3 – FORMULÁRIO DE ADESÃO AO PSE	141
ANEXO 4 – MODELO FICHA DE ATIVIDADE COLETIVA eSUS	142
ANEXO 5 – CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	144

1 APRESENTAÇÃO

O início da carreira como docente, com vínculo institucional, deu-se em março de 1993, na Secretaria de Estado da Educação de Goiás. Em 29 de maio de 1995 deu-se a chegada ao Governo do Distrito Federal, para a Secretaria de Estado de Educação. Nesse ínterim, entre 1992 e 1995, veio a primeira graduação, com a Licenciatura em Geografia, pela Universidade Estadual de Goiás – UEG. Anos mais tarde, a graduação em Educação Física, também pela UEG, que trouxe consigo, a Especialização em Treinamento Desportivo.

Após um longo período de mais de 10 anos afastado da vida acadêmica, movido pela vontade de sair daquela zona de inércia e mais, pelo desejo de busca por conhecimento, vislumbrou-se a possibilidade de ingresso no mestrado como alternativa. Foram quatro semestres, nos anos de 2014, 2015 e 2016, matriculado como aluno especial, sendo três no Programa de Pós-Graduação em Educação Física e um no Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, ambos na Universidade de Brasília. Mas foi ao cursar, como aluno externo, a Disciplina Pobreza, Saúde e Segurança Alimentar, ministrada pela Professora Dr^a Daniela Sanches Frozi, em novembro de 2016, na Fiocruz Brasília, que começou o caminho que levaria ao processo seletivo do Mestrado Profissionalizante em Políticas Públicas em Saúde - MPPPS da Escola Fiocruz de Governo, na Fiocruz Brasília.

Estando estabelecido no ambiente escolar, como Professor no Centro de Ensino Cerâmicas Reunidas Dom Bosco, escola da Zona Rural de Planaltina, no Distrito Federal, poder-se-ia inferir que as teorias da pedagogia estariam implícitas à prática e ao fazer pedagógico, quando na verdade não seria bem assim. Fora necessário o ingresso no Mestrado Profissional em Políticas Públicas em Saúde para que se redescobrisse, inclusive, o que vem a ser Educação.

O Mestrado Profissional é a oportunidade para a pesquisa que requer habilidades e conhecimento técnico-científico que possam mudar a prática profissional. Desta forma, este

trabalho deseja compreender as Políticas Públicas em Educação, Saúde e SAN, e a realidade encontrada na cidade de Planaltina-DF, abordando práticas educativas que possam promover a saúde do escolar a partir da abordagem crítica à alimentação. Sendo a situação de obesidade em crianças e adolescentes em idade escolar um grave problema de saúde pública, apresenta urgência de implementação para agenda intersetorial às Políticas Públicas que têm a escola como território.

2 INTRODUÇÃO

O aumento da prevalência do excesso de peso tem aumentado em todo o mundo e não se mostra diferente na população brasileira (1). No Brasil, estudos de grande abrangência como o ERICA, a Pesquisa de Orçamentos Familiares e o VIGITEL vêm reforçar esta tendência. Esse quadro acende um alerta para autoridades de saúde e chama a atenção para a necessidade de enfrentamento desse fenômeno.

Em face deste problema de grande magnitude epidemiológica, as Políticas Públicas de Saúde e Educação despontam como ferramentas imprescindíveis para enfrentamento do excesso de peso e da obesidade em crianças e adolescentes que estão, via de regra, em idade escolar. É necessário que estas Políticas Públicas busquem, através de práticas intersetoriais, alcançar esse público de forma a tentar reverter um problema que já se encontra estabelecido.

Nesse contexto, o Programa Saúde na Escola possibilita a articulação entre os setores da Saúde e da Educação com grande potencial de atuação nos espaços escolares para buscar resultados positivos nesse enfrentamento. Os elementos da Segurança Alimentar e Nutricional somam-se às práticas intersetoriais sob a ótica da defesa da proteção à alimentação como um direito social que precisa ser protegido.

O presente trabalho encontra-se disposto em 7 capítulos, sendo o 1º uma apresentação da trajetória profissional do pesquisador até a chegada ao Mestrado Profissional em Políticas Públicas em Saúde; o 2º, a introdução; o 3º traz uma revisão de literatura que aborda o excesso de peso em crianças e adolescentes e o contexto da Segurança Alimentar e Nutricional, a Educação como Política Pública e também a Saúde como Política Pública; o 4º traz os objetivos; o 5º, os percursos metodológicos; o 6º, os resultados e discussão, e o 7º, as considerações finais.

3 REVISÃO DE LITERATURA

3.1 EXCESSO DE PESO EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES E O CONTEXTO SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

O aumento da obesidade e do excesso de peso são uma epidemia, fato observado em toda a população brasileira, incluindo crianças e adolescentes. Segundo a Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e Síndrome Metabólica – ABESO, resultados de estudos realizados nas últimas três décadas indicam esse quadro epidêmico, em que “observa-se aumento gradativo da obesidade e do sobrepeso desde a infância até a idade adulta” (2). Esse incremento da prevalência do excesso de peso, que tem se tornado expressivo com o passar das últimas décadas, alcançando a população de crianças e adolescentes, meninos e meninas de 5 a 9 anos, para 32% e 34,8% e de 10 a 19 anos, para 21,7% e 19,4%, respectivamente, em final da década de 2010 (3) e, revelando-se como epidemia, acende um alerta para a população em geral, para epidemiologistas, para autoridades, para o sistema de saúde e, por consequência, para as agendas decisórias das políticas públicas.

O Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes – ERICA, investigação de alcance nacional em escolares, com a relevante amostra de 75.060 adolescentes escolares com idades entre 12 e 17 anos (4), com seus dados corrobora com esta abordagem, ainda que a questão central do ERICA seja determinar a prevalência de Síndrome Metabólica – SM e seus fatores de risco cardiovasculares nesta população, questão esta que não é escopo do presente trabalho. O Estudo vem ilustrá-lo, primeiro por sua magnitude, e depois por abordar o excesso de peso e a obesidade como questões subjacentes, convergindo e alertando para o fato de que a SM pode ter na obesidade um dos seus componentes do seu diagnóstico (5).

A presença de apenas um dos componentes da SM justifica intervenções não medicamentosas, tais como promoção de hábitos de vida saudáveis, além de acompanhamento em serviços de saúde. Embora as prevalências observadas no ERICA sejam baixas, a forte associação observada com o estado nutricional indica que a prevenção da obesidade pode ter um impacto

significativo na diminuição da prevalência da SM e de suas complicações cardiovasculares na vida adulta (5).

A compreensão do fenômeno do excesso de peso que cursa para a obesidade explica em parte as Doenças Crônicas Não Transmissíveis – DCNT, e torna-se imprescindível compreender a gravidade pelo indicador de mortalidade relacionado ao excesso de peso que representou em 2011, de 68,3% do total de óbitos (6).

A evidência desse grave problema de saúde pública que, além das mortes, pode ser revelado pelo “grande custo econômico, repartido entre o sistema de saúde, a sociedade e as famílias” (6).

O Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil, criado para a década de 2011 a 2022, define e prioriza as ações e os investimentos necessários para o país enfrentar e deter as DCNT nesse período, tendo como umas de suas metas, reduzir a taxa de mortes prematuras em <70 anos e reduzir a prevalência de obesidade em crianças e adolescentes (7). Tão importante quanto a missão combativa das doenças crônicas por esse Plano de Ações Estratégicas, tratando de dados epidemiológicos, de tendência de mortalidade e de investimentos na área, é saber que ele apresenta um eixo de ações voltadas para a promoção da saúde, passando pelas ações de incentivo à atividade física e pelas ações de estímulo à alimentação saudável. Pode ser que, assim, os números remetam aos sujeitos, antes que estes virem estatísticas e haja a possibilidade de torná-los atores na própria promoção da saúde.

Outra fonte importante de dados sobre excesso de peso no país é a Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico – VIGITEL, que monitora a frequência e a distribuição dos principais determinantes das DCNT por inquérito telefônico.

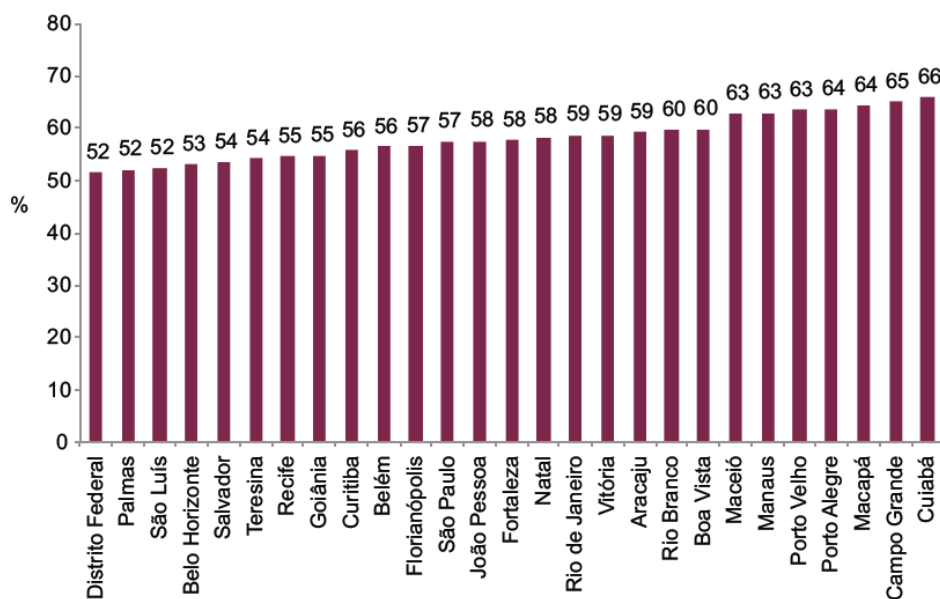
Com isso, o Ministério da Saúde cumpre a tarefa de monitorar os principais determinantes das DCNT no Brasil, contribuindo na formulação de políticas públicas que promovam a melhoria da qualidade de vida da população

brasileira. Os resultados desse sistema subsidiam o monitoramento das metas propostas no Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil, 2011–2022 (8).

As figuras abaixo destacam a prevalência do excesso de peso e da obesidade no

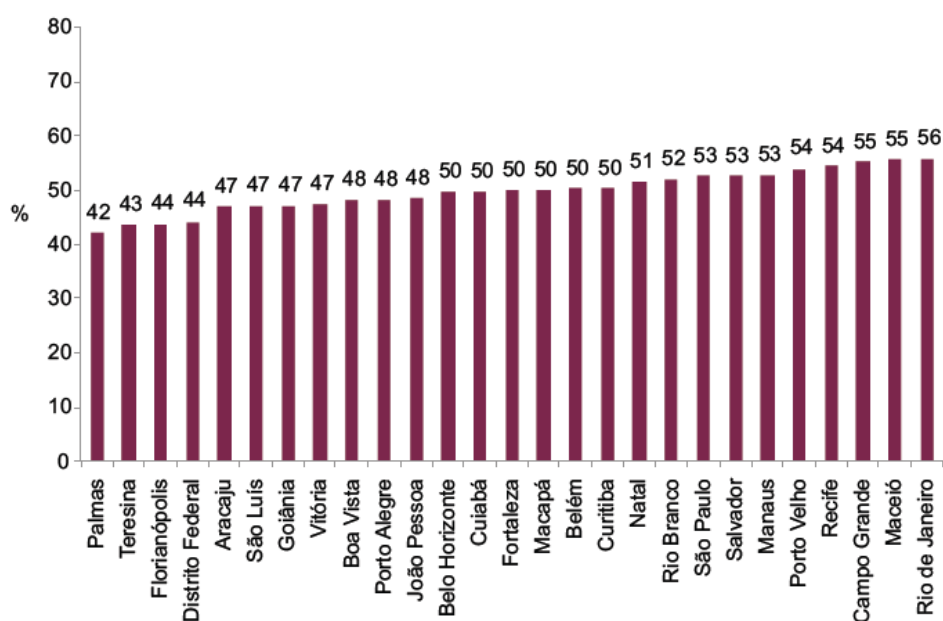
Distrito Federal, lançando mão do VIGITEL 2017:

Figura 1 – Percentual de homens (≥ 18 anos) com excesso de peso ($\text{IMC} \geq 25 \text{ kg/m}^2$), segundo as capitais dos estados brasileiros e do Distrito Federal.



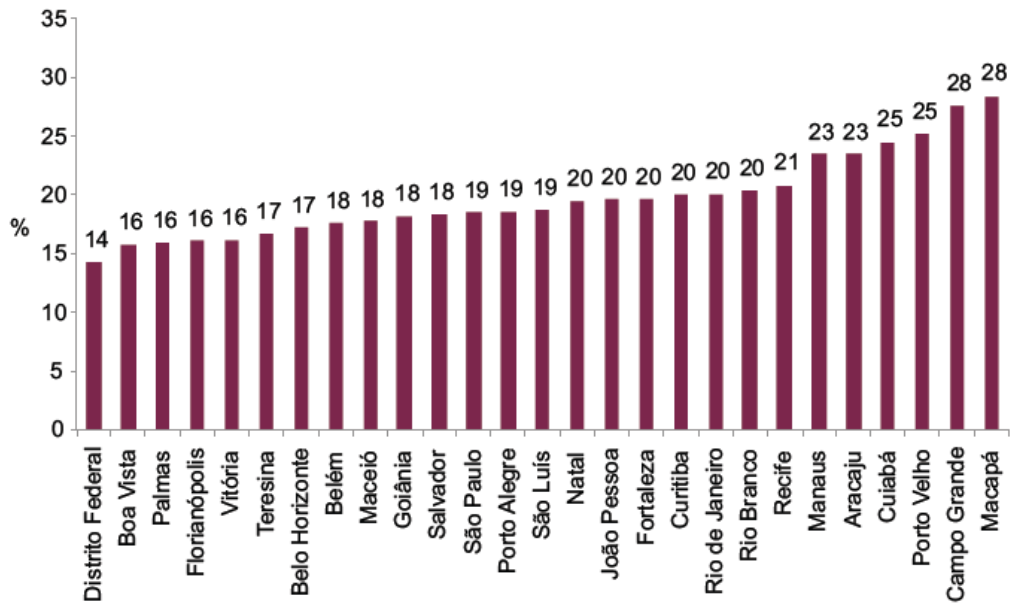
Fonte: Vigitel, 2017 (8).

Figura 2 – Percentual de mulheres (≥ 18 anos) com excesso de peso ($\text{IMC} \geq 25 \text{ kg/m}^2$), segundo as capitais dos estados brasileiros e do Distrito Federal.



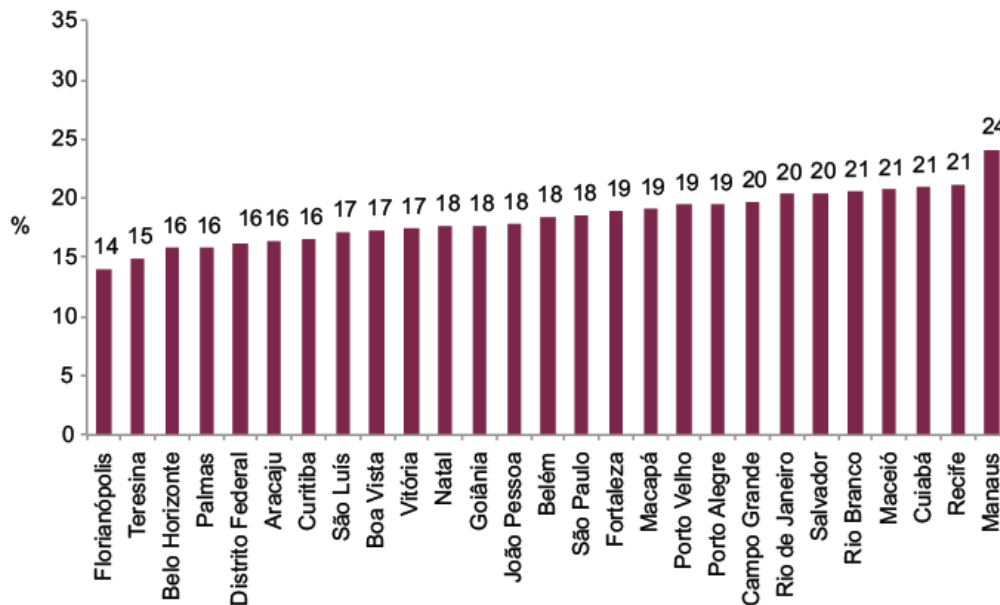
Fonte: Vigitel, 2017 (8).

Figura 3 – Percentual de homens (≥ 18 anos) com obesidade ($\text{IMC} \geq 30 \text{ kg/m}^2$), segundo as capitais dos estados brasileiros e do Distrito Federal.



Fonte: Vigitel, 2017 (8).

Figura 4 – Percentual de mulheres (≥ 18 anos) com obesidade ($\text{IMC} \geq 30 \text{ kg/m}^2$), segundo as capitais dos estados brasileiros e do Distrito Federal.



Fonte: Vigitel, 2017 (8).

Os dados apresentados anteriormente são de 2017 e representam o tamanho da problemática no Brasil do excesso de peso e da obesidade. Sabe-se que a determinação da obesidade é multifatorial, passando pelos fatores biomédicos, sociais, etários, comportamentais,

econômicos, políticos, culturais, ambientais, entre outros, o que evidencia a complexidade na maneira de olhar o fenômeno do excesso de peso. Não obstante, o aumento da prevalência do excesso de peso e da obesidade entre adultos tem sido associado aos fatores de risco para o desenvolvimento de outras DCNT, influenciando na qualidade de vida do indivíduo e da coletividade (9).

Neste estudo interessa-nos conhecer a problemática do excesso de peso e da obesidade, considerando o ambiente escolar como espaço para observar o fenômeno e a ele volver nosso olhar para o escolar procurando enxergá-lo em seu território, em Planaltina no Distrito Federal, buscando compreender fatores subjetivos ligados aos sujeitos que convivem e vivem essa construção social do Direito Humano a Alimentação Adequada pelo acesso a Alimentação Escolar durante o período letivo nas escolas de Planaltina. Todo o entorno dessa percepção nos interessa entender: como os alunos se percebem comendo a alimentação mais saudável, como eles lidam com a alimentação, se a consomem ou se a rejeitam. Interessa-nos entender os atores, ou seja, professores, diretores, merendeiras e alunos nas práticas vivenciadas dentro da escola a partir da alimentação escolar. Interessa-nos perceber se esses sujeitos estão conscientes da problemática do excesso de peso e como essa problemática poderia ser compreendida a partir das práticas educativas e de saúde dentro de ações integradoras e intersetoriais entre a Saúde e a Segurança Alimentar e Nutricional.

O enfrentamento de todo esse cenário supracitado vai passar necessariamente por questões pertinentes à alimentação adequada e saudável, e à garantia de que ela esteja na mesa de cada aluno e aluna. Assim sendo, há que se notar uma inter-relação entre o enfrentamento do excesso de peso e as políticas de Segurança Alimentar e Nutricional – SAN, que será abordada e contextualizada.

Foi a partir dos processos geopolíticos ocorridos após as duas guerras, geradores de grande recessão econômica, que a conotação de segurança foi agregada à questão alimentar,

fazendo que tal “questão fosse concebida como tarefa de Estado, estratégica para a garantia da segurança nacional” (10). Entretanto, a Segurança Alimentar e Nutricional, ganha seus contornos conceituais mais ampliados ao tratar das “dimensões culturais, sociais e ambientais relacionadas aos alimentos e à alimentação” (11).

A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN, Lei nº 11.364, de 15 de setembro de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010, cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, “com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências” (12). Esse Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA não se restringe apenas à letra da Lei; tem intrínseca relação com os Direitos Humanos, pois traz para si duas dimensões que o tornam singular: o próprio direito à alimentação adequada e o direito de estar livre da fome, e guarda consigo que os alimentos devem estar disponíveis, adequados, acessíveis, produzidos e consumidos de forma “soberana, sustentável, digna e emancipatória” (13). O DHAA deverá ser garantido pelo Estado, que tem a obrigação de respeitá-lo, protegendo-o de ações que possam violá-lo, bem como promovê-lo através de suas políticas e programas públicos (13).

Como destaques, a LOSAN traz nos seus Artigos 1º e 2º, a participação social na formulação e implementação de políticas públicas que possam garantir a alimentação adequada como um direito inerente ao ser humano e a sua dignidade, levando-se em conta as dimensões culturais, ambientais, econômicas, regionais e sociais. Destaca-se ainda o dever do poder público em garantir a manutenção desse direito. A LOSAN, em seu Art. 3º, conceitua segurança alimentar e nutricional:

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (12).

É importante destacar que a LOSAN tem uma abrangência que perpassa a produção e o acesso aos alimentos, bem como da comercialização, abastecimento e distribuição, além do olhar atento ao desenvolvimento sustentável, à promoção da saúde e estilo de vida saudável e tem a devida observância a grupos populacionais específicos e populações em situação de vulnerabilidade social (12).

Ainda no intuito de destacar os marcos legais referentes à SAN, faz-se necessário tratar da Emenda Constitucional nº 64, de 04/02/2010, que altera o texto do Art. 6º da CF tornando a alimentação um direito social, e do Decreto nº 7.272, de 25/08/2010, que além de regulamentar a LOSAN, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN, que tem como disposições preliminares definir objetivos e diretrizes dessa Política, bem como sobre gestão, mecanismos de financiamento e avaliação no âmbito do SISAN e, ainda, estabelecer parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (14).

No contexto da SAN, é importante evidenciar o papel institucional do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA e da CAISAN – Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional, que compõem o SISAN na esfera federal. O primeiro, trabalhando nas recomendações e monitoramento referentes às políticas públicas de SAN e como importante indutor de marcos legais e normativos. O segundo, na coordenação e gestão dessas políticas (15). Como dito, o CONSEA atua na esfera federal, mas tem sua representatividade nos níveis estadual e municipal, constituindo “espaços intersetoriais de diálogo entre os vários agentes envolvidos (governamentais ou não), com vistas a construir ações integradas e promover a participação social” (16), dentro do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional cujo lugar da Alimentação Escolar envolve relação direta com a aquisição de produtos saudáveis vindos dos pequenos agricultores familiares pelo quase já extinto Programa de Aquisição de Alimentos – PAA (17).

Os marcos legais da Segurança Alimentar e Nutricional foram muito importantes até a presente data. Recente Medida Provisória nº 870 de 2019, em ato de posse presidencial extinguiu o CONSEA nacional e alterou a LOSAN. Ainda não se sabe quais rumos o Direito Humano à Alimentação Adequada tomará no cenário nacional e quanto afetará o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Sabe-se que marcos legais e normativos eram de extrema importância para o acesso à Alimentação Adequada, principalmente ao respeitar os aspectos culturais, regionais, sociais e de sustentabilidade, sempre respeitando também a diversidade na qual o indivíduo ou grupo populacional encontrava-se inserido e compreendendo sua capacidade de se posicionar diante desse contexto. Entretanto, uma questão que está circunscrita ao tema SAN não pode ser afastada desta discussão, ao contrário, tem de ser abordada: o acesso à terra e sua ocupação. É igualmente importante entender que, para resguardar a SAN, é necessário compreender que a terra faz parte do espectro do sistema alimentar produtivo dos pequenos Agricultores responsáveis por cerca de 70% da comida de verdade que vai para a mesa dos brasileiros e brasileiras (17).

Compreende-se sistema alimentar como o processo que abrange desde o acesso à terra, à água e aos meios de produção, as formas de processamento, de abastecimento, de comercialização e de distribuição; a escolha e consumo dos alimentos, incluindo as práticas alimentares individuais e coletivas, até a geração e a destinação de resíduos (18).

É importante mencionar que Planaltina é uma cidade produtora de alimentos oriundos da Agricultura Familiar. A relação com a terra no Brasil como um todo se modificou com o passar das décadas desde 1970, o que não foi diferente para Planaltina. Nesse período, a agricultura já experimentava um crescimento expansivo, acentuado nos anos 2000, num contexto de globalização, tendo a exportação como ponto forte. Essa situação que, à primeira vista, parece positiva, modificou drasticamente a ocupação da terra, não mantendo a sustentabilidade e exercendo forte pressão sobre o meio ambiente (19).

A crescente incorporação de novas terras ao cultivo, sobretudo de soja (a área plantada com soja cresceu 39% nas Regiões Sul e Sudeste e 66% na Região

Centro-Oeste, nos últimos três anos), embora ocupe principalmente terras dedicadas à pecuária, contribui para o desmatamento (estima-se que cerca de 1,8 milhão de *ha* foram desmatados em 2002/3) ao expulsar a pecuária para as áreas de vegetação nativa (mata ou cerrado) (19).

Assim como no país, Planaltina também sofreu com essa expansão de monoculturas (20), que, a exemplo da cadeia da soja, gerou emprego, renda e divisas, mas deixou profundas marcas na relação com a terra, degradou, poluiu, esgotou recursos hídricos e, numa imensa contradição, onde há grande disponibilidade de alimentos, o acesso a ele ficou comprometido.

Todavia, apesar da atual capacidade produtiva do setor agrícola brasileiro, importantes segmentos da população apresentam dificuldades de acesso seguro e regular aos alimentos de que necessita. Essa contradição mostra que, no caso brasileiro, a questão do acesso aos alimentos não é mais uma questão de oferta e sim essencialmente de demanda, ou seja, de distribuição de renda, de forma a permitir o acesso de todos ao consumo dos alimentos essenciais (19).

Até a forma de ocupação de propriedades rurais apresenta seus reflexos à SAN. Num ambiente de policultura, essa ocupação apresentava-se mais estável. Uma vez, porém, que as oportunidades de emprego no campo diminuíram em razão de toda essa conjuntura causadora de desigualdade, essa “mão de obra excedente” foi alocar-se no meio urbano (19).

A importância da agricultura familiar para a diversidade alimentar e o acesso a alimentação saudável, configura-se num processo que vai em sentido contrário ao agronegócio de monocultura, sendo responsável por gerar emprego e renda e movimentar a economia local e, o que é mais importante, colocando comida de verdade na mesa do brasileiro (19).

A agricultura familiar encontra-se com a SAN dos escolares ao receber incentivos na previsão legal da chamada Lei da Alimentação Escolar, Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, no tocante à aquisição de alimentos produzidos em âmbito local e provenientes da agricultura familiar:

Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas (21).

Com base naquilo que essa Lei preconiza como Alimentação Escolar, ou seja, “todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente da sua origem, durante o período letivo”, o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE é colocado em evidência e suas diretrizes baseadas na promoção e no acesso à alimentação saudável e adequada, na educação alimentar e nutricional, universalização, participação social, desenvolvimento sustentável e garantia da SAN (21). O PNAE atende todos os alunos matriculados na Educação Básica das escolas públicas do país.

Assim como outrora a temerária proposta chamada PEC dos gastos públicos que, em 2016, ano em que fez parte da agenda decisória do Governo Federal impulsionada pelo movimento político de então e que se objetivou em lei, o momento político deste ano de 2019 iniciou-se como uma medida que representa um retrocesso com relação às Políticas Públicas de Segurança Alimentar e Nutricional. Todos os avanços galgados na seara da SAN veem-se radicalmente ameaçados ante a Medida Provisória – MP nº 870, de 1º de janeiro de 2019, que dentre as medidas que estabelecem “a organização básica dos órgãos da Presidência da República” (22), revoga disposições constantes da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional, colocando em xeque o funcionamento do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, ao extinguir o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

O CONSEA nacional foi um ator importante nas últimas décadas para as conquistas no campo da SAN, dentre as quais a elaboração da lei que regulou o dispositivo de compra de gêneros da agricultura familiar para o PNAE, também citado. Especificamente no que tange à SAN, essa MP extinguiu o CONSEA, órgão de extrema relevância para a consolidação da democracia no campo da Alimentação Saudável no país. Importante ressaltar que esse órgão foi definido para assessoramento direto da Presidência da República e, caso não seja restituído,

representará em breve futuro, uma lacuna institucional histórica dentro das Políticas Públicas de Segurança Alimentar e Nutricional no país:

Na condição de órgão de assessoramento direto da Presidência da República, o CONSEA exerceu com autonomia, senso crítico e reconhecida seriedade e competência seu papel de participação e controle social da formulação, implementação e monitoramento de políticas públicas voltadas para o DHA e a SSAN. É longa e bastante significativa a lista de políticas, programas e ações públicas que tiveram origem no CONSEA ou que contaram com a participação decisiva do Conselho, sempre com base no diálogo entre as representações da sociedade civil e dos órgãos de governo que o compõem. Também cabe destacar as inúmeras e distintas atividades desempenhadas nesta instância, a saber o debate e análise sobre indicadores e dados da fome e da ocorrência de outras situações de insegurança alimentar e nutricional (como obesidade), processo de tradução do conhecimento técnico e científico sobre SSAN para a população em geral por meio de materiais didáticos, a realização de debates sobre temas importantes à sociedade brasileira buscando assim fomentar decisões efetivas do ponto de vista econômico, social e cultural (23).

A Segurança Alimentar e Nutricional vem evoluindo em seu conceito para aproximar-se do conceito de Soberania Alimentar que está relacionado com a capacidade dos povos de escolher o que plantar e o que comer fugindo, da homogeneização da alimentação na era da contemporaneidade. A falta de conexão entre o que se planta e o que se come é uma perda para a concepção da Alimentação Saudável, e isso ameaça as escolhas alimentares dadas pelo contexto da pobreza (24). A alimentação, em face das mudanças sociais, econômicas, culturais e comportamentais se afasta da comida de verdade, o que é caracterizado pelo processo chamado de modernidade alimentar, entendida como o “momento histórico em que diversas mudanças ocorrem em torno do sistema alimentar no contexto contemporâneo” e sintetizando os impactos que a alimentação tem sofrido em razão dessas transformações (25).

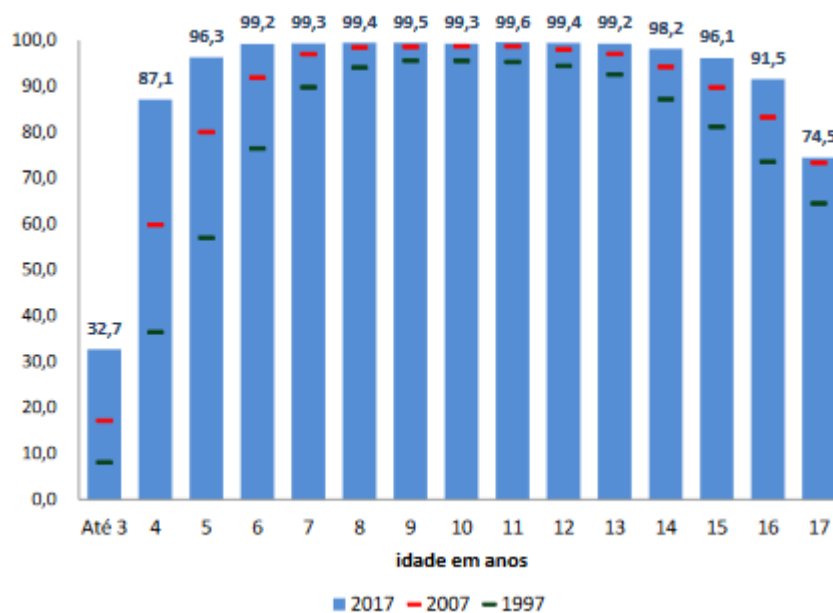
À medida que padrões alimentares e nutricionais das populações vão mudando e interferindo no ganho de peso dos indivíduos, dá-se o processo de transição nutricional. Essa transição é explicada em parte pelo aumento do padrão alimentar caracterizado pelo consumo de alimentos ultraprocessados de alto valor energético e deficiência de micronutrientes, o

declínio da desnutrição e o aumento das taxas de excesso de peso, obesidade e outras Doenças Crônicas Não Transmissíveis (26), aliado ao contexto do sedentarismo.

3.2 EDUCAÇÃO COMO POLÍTICA PÚBLICA

A escola é um espaço privilegiado para práticas pedagógicas, que encontram no contexto social, cultural, econômico, político, histórico, ambiental e demográfico, as diferentes problemáticas de que o espaço da Educação precisa dar conta. A escola recebe diferentes demandas das Políticas Públicas e acaba sendo arena de múltiplas agendas de interesse da Saúde Pública e também da Segurança Alimentar e Nutricional. Embora seja uma afirmação que pareça redundante, precisa-se sustentar a ideia de que, não obstante a isso, há um constante processo de preocupação com o excesso de peso e a obesidade entre as crianças e os adolescentes numa faixa etária de 4 a 17 anos que estão incluídos quase que em sua totalidade em ambiente escolar, como demonstra a figura 5.

Figura 5 – Evolução da taxa de frequência à escola por idade – Brasil – 1997 – 2017.



Fonte: INEP; Apresentação coletiva censo escolar 2018 (27).

Para professores e educadores da rede pública de ensino do Distrito Federal, é natural que a Escola seja o espaço onde se pretende ver o processo educacional para o bem-estar dos seus sujeitos plenamente contemplados pela perspectiva da Educação. A Educação como proposta pedagógica é promissora e faz com que se estabeleçam processos de ensino e aprendizagem que garantam o desenvolvimento de capacidades e habilidades cognitivas que podem converter-se em ações práticas que vão estender-se para a vida adulta.

E se a Educação alcançou o *status* de Política Pública, de certa maneira consolidada, tendo a Educação Pública oferecida como um direito social, com a presença de equipamentos públicos para a sua provisão, é necessário revisitar sua história para situá-la no tempo como forma de entender que ela é parte de um processo histórico de construção de um percurso de Desenvolvimento Humano da população de um país como o Brasil.

A título de revisitar essa história, nosso país traz uma bagagem de território colonizado; tem nos seus primórdios que, “é com a chegada dos jesuítas que tem início, no Brasil, a educação formal” (28). Passada toda a fase monárquica, já em período republicano, em 1934, havia indícios de preocupação com a Educação como questão a ser tratada em nível nacional, quando um dos dispositivos da Constituição daquele período delegava à União competência para legislar sobre diretrizes e bases da educação nacional, ideia reforçada na Constituição de 1946, até que em 1947 fosse elaborado um anteprojeto de Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, promulgada em 1961, que entraria em vigor no ano seguinte, 1962 (28).

A primeira legislação criada para regularizar o ensino do país, a Lei 4.024, de 20 de dezembro de 1961, definiu as diretrizes e bases da Educação Nacional. Trazia como destaques, além dos objetivos e princípios, as atribuições do poder público em matéria de educação que ficariam a cargo do Ministério da Educação e Cultura, a instalação e regulamentação dos Conselhos Federal e Estaduais de Educação, a formação mínima exigida

para professores e a organização propriamente dita, a saber: Educação de Grau Primário, que englobava a Educação Pré-primária, destinada aos menores de 7 anos; o Ensino Primário, com 4 séries anuais a partir dos 7 anos; Educação de Grau Médio, que compreendia o Ensino Médio, em prosseguimento à Primária, destinada à formação do adolescente, ministrada em dois ciclos, o ginásial, com duração de 4 séries anuais, e o colegial, com duração de no mínimo 3. Nesse Ensino Médio, havia o Ensino Secundário, tendo como característica preparar os alunos para os cursos superiores; o Ensino Técnico, com os cursos industrial, agrícola e comercial, e ainda a Formação do Magistério para o Ensino Primário e Médio (29). Há a percepção de que o documento representou avanços significativos à época, algo que pode ser corroborado quando:

Na avaliação de Anísio Teixeira, embora a LDB tenha deixado muito a desejar em relação às necessidades do Brasil na conjuntura de sua aprovação, ele considerou uma vitória a orientação liberal, de caráter descentralizador, que prevaleceu no texto da lei. Assim, a aspiração dos renovadores, que desde a década de 1920 vinham defendendo a autonomia dos estados e a diversificação e descentralização do ensino, foi consagrada na LDB (28).

Esse período, que correspondente às primeiras décadas do século XX, mostrou-se como um período de grande efervescência de ideias e ideais que giravam “em torno da bandeira da educação”(28). Ilustra bem esse momento histórico a criação da Associação Brasileira de Educação – ABE, que organizou a importante Conferência Nacional de Educação:

A concepção humanista moderna de filosofia da educação ganhou impulso no Brasil especialmente a partir da criação da Associação Brasileira de Educação (ABE) em 1924, por iniciativa de Heitor Lyra, que, evidentemente, pensou em uma entidade ampla, capaz de congrega todas as pessoas, de várias tendências, em torno da bandeira da educação.[...] Sua força revelou-se diretamente proporcional à sua capacidade de organização. Em 1927 a ABE organizou a I Conferência Nacional de Educação, evento este que passou a ser promovido regularmente nos anos seguintes (28).

Desse momento do século XX, outro movimento importante a ser destacado, é o movimento da Escola Nova, defensor da escola pública, cujos nomes tiveram registro histórico na evolução da Educação do Brasil por suas contribuições como pensadores, a exemplo de Francisco Campos, ministro da Educação e Saúde Pública no ano de 1931 e Anísio Teixeira que trabalhou pela Educação na chamada Instrução Pública, em 1924 na Bahia, e de 1931 a

1935, à frente da Secretaria de Educação e Cultura do Distrito Federal, além é claro, de ter inspirado a fundação da Universidade de Brasília em 1961 (28).

Não há a intenção de desenhar uma linha do tempo da Educação, mas é necessário ter ao menos alguma consciência de como a instituição Educação veio se moldando com o passar dos séculos no Brasil, como se organizou e que elementos passariam a compor as práticas pedagógicas daqueles que nela, ou em razão dela, trabalham.

No contorno da Educação como Política Pública, encontra-se um marco normativo de natureza política e social, cuja importância é incontestável, a Constituição Federal – CF de 1988. Apresenta-se como um divisor de águas, tanto do ponto de vista temporal, como do ponto de vista da democracia no Brasil. Título constante dos artigos 205 a 214, a Educação figura como um Direito Social, “direito de todos e dever do Estado e da família” e “será incentivada com a colaboração da sociedade, visando pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho” (30). Embora se considere que todos os artigos tenham seu grau de importância, é necessário, para que nunca se perca de vista os princípios sob os quais o ensino será ministrado, trazer o Art. 206, que versa sobre:

- I – igualdade de condições para o acesso e permanência na escola;
- II – liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar o pensamento, a arte e o saber;
- III – pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas, e coexistência de instituições públicas e privadas de ensino;
- IV – gratuidade do ensino público em estabelecimentos oficiais;
- V – valorização dos profissionais da educação escolar, garantidos, na forma da lei, planos de carreira, com ingresso exclusivamente por concurso público de provas e títulos, aos das redes públicas; (Redação dada pela EC n. 53/2006)
- VI – gestão democrática do ensino público, na forma da lei;
- VII – garantia de padrão de qualidade.
- VIII – piso salarial profissional nacional para os profissionais da educação escolar pública, nos termos de lei federal. (Incluído pela EC n. 53/2006) (30).

Esse Artigo é ratificado posteriormente, na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, em 2006, que compreende que o processo educativo acontece através de diferentes atores e sujeitos, desde aqueles relacionados às instituições como os que acontecem de forma

não institucionalizada. Assim, os espaços para ocorrer a educação vão desde o ambiente familiar até as instituições de ensino, instituições de pesquisa, bem como espaços diversos da sociedade civil e espaços culturais (31).

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB, Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que definiu a Educação Escolar, a se desenvolver “predominantemente, por meio de ensino, em instituições culturais” (31) já previa a elaboração de um Plano Nacional de Educação, competência da União em colaboração com Estados, Municípios e o Distrito Federal. A Educação, na forma da Lei, é básica, formada pela Educação Infantil, Ensino Fundamental e Ensino Médio; é também Superior, além da Profissional, Especial e de Jovens e Adultos.

Nas suas complexidades, a Educação é também dinâmica. O Ensino Fundamental, que na LDB de 1996 previa duração mínima de oito anos, pela Lei nº 11.274, de 06 de fevereiro de 2006, ampliou esta modalidade para nove anos de duração, com matrícula aos seis anos de idade e prazo de implantação pelos sistemas até 2010 (32). Embora a elaboração do Plano Nacional de Educação – PNE já fosse prevista na LDB em 1996, o PNE era apenas uma disposição transitória da Lei, fato que mudou com a Emenda Constitucional nº 59, de 2009, que converteu o PNE em exigência constitucional para períodos de 10 anos, a serem recepcionados pelos planos estaduais, municipais e distrital (33). O PNE é uma discussão necessária porque traz a Educação para o escopo de Política Pública mais ampla e abrangente, que necessita ser vislumbrada desta forma: Política Pública de Educação.

Posto isso, o Ministério da Educação – MEC articula no sentido de criar o Sistema Nacional de Educação – SNE. Mas o que seria ao certo um sistema nacional de ensino?

Assim, a ideia de sistema nacional de ensino foi pensada no século XIX enquanto forma de organização prática da educação constituindo-se numa ampla rede de escolas abrangendo todo o território da nação e articuladas entre si segundo normas comuns e com objetivos também comuns (28).

A lógica de sistemas em Políticas Públicas nos diferentes setores desde a Saúde, passando pela Educação, constituiu em entender uma lógica mais próxima do usuário e do

sujeito dos Direitos Sociais como um todo no país. O SNE foi previsto no PNE/2014, em que se estabeleceu um prazo de 2 anos para que fosse instituído, fato que ainda não ocorreu em razão do pouco avanço no consenso do que venha a ser de fato nacional, obrigatório, vinculante e que todos os entes federativos tenham de seguir.

A criação do SNE revisou a LDB, sancionada em 1996, período em que não se pensava em Sistema Nacional de Educação. Definir de maneira mais intersetorial o papel da União, dos Estados e Municípios e fazer ajustes no financiamento da Educação passaram a ser parte das missões do SNE. Mais que estabelecer padrões, o SNE irá estabelecer parâmetros para a Educação (34). O SNE é entendido como:

um aperfeiçoamento na organização da educação nacional, sustentada por um pacto federativo construído de forma democrática e inscrito em um conjunto de leis nacionais, capazes de orientar cada sistema ou rede de ensino para que o direito constitucional inalienável seja garantido, com equidade, a cada cidadão brasileiro (35).

O último Plano Nacional de Educação – PNE, tendo sido instituído pela Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014, determinou diretrizes, metas e estratégias para a política educacional no período compreendido entre 2014 e 2024, que se tornaram princípios norteadores para garantir o direito à educação básica com qualidade, e assim pudessem promover a garantia da universalização do ensino obrigatório e a ampliação das oportunidades educacionais, bem como a “redução das desigualdades e a valorização da diversidade, caminhos imprescindíveis para a equidade” (36).

Ao trazer o PNE para o contexto regional do Distrito Federal, enquadrou-se a Educação Escolar dentro do Plano Distrital de Educação – PDE, que foi elaborado no prazo previsto no PNE/2014. O PDE, instituído pela Lei nº 5.499, de 15 de julho de 2015, tem boa definição já no seu Art. 1º, parágrafo 1º: “O PDE é um instrumento de planejamento, gestão e integração do sistema de ensino do Distrito Federal, construído com a participação da sociedade, para ser executado pelos gestores educacionais” (37). Tendo como eixo central as

21 metas que o integram, e que condensadas, dizem respeito à universalização do acesso às matrículas obrigatórias, o financiamento com aumento gradual baseado no PIB/DF, a valorização dos trabalhadores da Educação e a melhoria das escolas públicas e particulares com base na equidade. Percorrendo o texto da Lei do PDE, percebe-se um esforço em torná-lo uma Política de Estado destinada a evitar “possíveis descontinuidades e improvisações decorrentes de mudanças de governo” (38).

A Educação no Brasil é orientada pelo Plano Nacional, no caso do Plano Distrital, vale entender que o tema Educação precisa ser percebido além das metas e estratégias do PDE. Nos termos da Lei que o implementa, o PDE é uma Política Pública de Educação bastante palpável; entretanto, é preciso ser minimamente crítico para saber que é necessário avançar muito ainda para alcançar um nível de Educação Pública de qualidade, socialmente justa, igualitária e de acesso universalizado. Prova disso é a quantidade de vetos às estratégias constantes da Meta 17, de valorização dos Profissionais da Educação, em que nota-se uma situação a ser veementemente discutida no campo das Políticas Públicas de Educação, de maneira especial, no Distrito Federal. Não há possibilidade de avanços sem a valorização da Carreira do Magistério Público, seja do Distrito Federal, como em qualquer outro lugar.

Além disso, a sociedade civil, que teve papel fundamental na construção do PDE e bastante destacado na Conferência Distrital de Educação de 2014 – que antecedeu a publicação do Plano em 2015, deverá manter o monitoramento e o acompanhamento da implementação, a fim de não permitir que o PDE se torne um documento repleto de meras intenções.

A educação que está presente em letras de leis, em planos, seria a mesma que se encontra implementada em sistemas e no discurso político? Que proximidade tem ela com seus atores, aqueles que devem recebê-la? Como conceituá-la fazendo com que sua definição seja ampla de tal forma que possa ressoar sobre o tema do excesso de peso?

Para responder a tais questões é necessário recorrer a quem viu a Educação com o olhar de horizontes bastante ampliados. Este poderia ser um outro, mas aqui será Paulo Reglus Neves Freire.

Paulo Freire, detentor de biografia intensa, marcada, sobretudo, pela criação do Método Paulo Freire de Alfabetização de Adultos, e com obras publicadas em pelo menos 6 idiomas – inglês, alemão, espanhol, francês, italiano e português, já nas suas primeiras reflexões, compreendia a educação como processo de conscientização e comprometimento com esse processo (39). Freire estabelece, então, duas modalidades de consciência; uma ingênua, outra crítica, sendo esta última vinculada à construção da personalidade democrática, dando conta de como se entende a escola neste processo.

Nada ou quase nada existe em nossa educação, que desenvolva no nosso estudante o gosto da pesquisa, da constatação, da revisão dos “achados” - o que implicaria o desenvolvimento da consciência transitivo-crítica. Pelo contrário, a sua perigosa superposição à realidade intensifica no nosso estudante a sua consciência ingênua (40).

Todo homem tem capacidade criadora, podendo atuar sobre sua própria realidade a fim de modificá-la. Desta forma, a Educação que acontece na interação entre educador e educando, pode criar novas realidades (41). A Educação deve preparar para o senso crítico e dar a possibilidade de escolher o caminho próprio. Freire confiava na liberdade das “massas oprimidas”, através do seu poder de criação e de crítica (41). Como um educador oferece a possibilidade de alfabetizar muitos em tão pouco tempo?

Os resultados obtidos, 300 trabalhadores alfabetizados em cerca de 45 dias, impressionaram profundamente a opinião pública e a aplicação do sistema pôde estender-se, já agora sob o patrocínio do governo federal, a todo o território nacional (40).

É fato que, ao falar de alfabetização apenas, não se trata do conceito mais amplo e absoluto de Educação. Fala-se de alfabetização e conscientização, sabendo-se que estas não se separam, princípio que não deverá ficar restrito à alfabetização, pois se mostrará efetivo para

qualquer tipo de aprendizado, ampliando bastante o entendimento do que vem a ser educação (41). A alfabetização ganha destaque aqui por um importante campo de atuação de Freire.

Paulo Freire tem suas concepções sobre liberdade e sobre conscientização que, não por acaso, materializam o método de alfabetização-conscientização, que dá sentido à Educação que se vale da crítica para ser eficaz e efetiva. Prova de que Freire respeitava a liberdade dos alunos, era o fato de que não estabelecia o rótulo de analfabetos aos homens que não sabiam ler; eram eles os homens que aprendem a ler. Trabalhando na lógica do Movimento de Educação Popular, instituiu os Círculos de Cultura, em substituição ao modelo formal das salas de aula que se conhecem. Os homens do povo, homens que aprenderiam a ler eram os alunos, os educandos. A figura do professor era atribuída ao Coordenador dos Círculos.

O educador estabeleceu, a partir de sua convivência com o povo, as bases de uma pedagogia em que tanto o educador como o educando, homens igualmente livres e críticos, aprendem no trabalho comum de uma tomada de consciência da situação que vivem. Uma pedagogia que elimina pela raiz as relações autoritárias, onde não há “escola” nem “professor”, mas círculos de cultura e um coordenador cuja tarefa essencial é o diálogo (40).

A preocupação pedagógica de Freire era com a “educação para a decisão, para a responsabilidade social e política” (40). Em vários momentos de suas obras, às quais ele próprio chamava de ensaios, ele trazia à tona seus anseios e preocupações com o tipo de Educação que se pretendia, voltada para o desenvolvimento.

Uma educação que possibilitasse ao homem a discussão corajosa de sua problemática. De sua inserção nesta problemática. Que o advertisse dos perigos de seu tempo, para que, consciente deles, ganhasse a força e a coragem de lutar, ao invés de ser levado e arrastado à perdição de seu próprio “eu”, submetido às prescrições alheias. Educação que o colocasse em diálogo constante com o outro. Que o predispuesse a constantes revisões. À análise crítica de seus “achados”. A uma certa rebeldia, no sentido mais humano da expressão. Que o identificasse com métodos e processos científicos (40).

Para tal, na busca da verdade, era necessário ouvir, perguntar e, sobretudo, investigar. “A Educação teria de ser, acima de tudo, uma tentativa constante de mudança de atitude” (40).

No entendimento de Freire, a superação do analfabetismo ganhava uma conotação de superação da inexperience democrática. O termo alfabetização era muito utilizado pelo fato de ser o campo de atuação de Freire, até que num dado momento, ele mesmo esclarece que suas concepções são aplicáveis em todos os níveis de escolaridade:

E isso em todos os seus graus — no da primária; no da média, no da universitária. Esta última desenvolvendo um esforço digno de nota, em algumas regiões do País, na formação de quadros técnicos, de profissionais, de pesquisadores, de cientistas, a quem vem faltando, porém, lamentavelmente, uma visão da problemática brasileira (40).

Trazer elementos das reflexões de Paulo Freire sobre a Educação é de suma importância, dada a gama de suas contribuições no campo do saber, que recebe em seu contexto o incentivo à participação e à reflexão crítica (39). Assim sendo, a Educação ganha em conceito e profundidade, contribuindo, inclusive, para a ampliação da compreensão da própria escola.

Não será, porém, com essa escola desvinculada da vida, centrada na palavra em que é altamente rica, mas na palavra ‘milagrosamente’ esvaziada da realidade que deveria representar, pobre de atividades em que o educando ganhe experiência do fazer, que daremos ao brasileiro ou desenvolveremos nele a criticidade de sua consciência, indispensável à nossa democratização (40).

Em suas ideias, Freire poderia revolucionar a perspectiva biomédica e suas repercussões no campo da Saúde e da Alimentação Saudável? Essas questões envolvem os pensamentos de muitos educadores que entendem a pedagogia de Paulo Freire para além de ser um método, e sim uma perspectiva para a transformação social da realidade que encontram seus discentes.

Essa perspectiva de Paulo Freire em que a Educação e suas práticas procuram estar vinculadas à vida e ao seu contexto, expressa na realidade crítica da Política Pública da Educação um possível espaço transformador focado na Escola. A Educação na Escola seria o tempo/espaço ideal para a compreensão das complexidades do fenômeno do excesso de peso? Como a realidade de Planaltina, como um território, revela os cenários relacionados ao avanço do agronegócio frente aos significados da alimentação para a promoção da saúde? A Escola

como espaço de práticas intersetoriais de Saúde, Segurança Alimentar e Nutricional Educação seria viável para compreender o fenômeno do excesso de peso?

3.3 SAÚDE COMO POLÍTICA PÚBLICA

A Saúde dentro da sua condição de Política Pública consolidada, possibilita que se construam meios pelos quais se dê o enfrentamento do excesso de peso em crianças e adolescentes. E para que a Saúde possa alcançar os escolares, é coerente afirmar que ela terá êxito fazendo-o na perspectiva da promoção da saúde. Nesta ótica, a ênfase sai das características biológicas e “a saúde é compreendida como produto da vida cotidiana e abrange aspectos socioculturais ligados às condições de vida” (42).

Neste importante contexto de promoção da saúde, o tema, dada a sua notoriedade, foi contemplado com uma política própria, a Política Nacional de Promoção da Saúde - PNPS. Aprovada pela Portaria nº 687, de 30 de março de 2006 (43), a PNPS toca em pontos cruciais, tais como atenção à saúde, que remete aos modelos de atenção ao colocar em seu texto ênfase na Atenção Básica e Estratégia Saúde da Família, trazendo para seu escopo ações voltadas para a alimentação saudável, a prática de atividade física, controle do tabagismo, redução da morbimortalidade decorrente do uso abusivo de álcool e outras drogas e por acidentes de trânsito e prevenção da violência e estímulo à cultura de paz, além da promoção do desenvolvimento sustentável (43).

Não é possível dissociar no Brasil, hoje, qualquer questão pertinente à saúde, do Sistema Único de Saúde. Trata-se da maior marca da Saúde nos tempos contemporâneos. Para chegar a esta condição, a Saúde Pública passou por um processo histórico cujos elementos permitem uma compreensão maior desse serviço público.

Remontando um período em que a Saúde tinha um viés de filantropia, o serviço baseava-se na caridade, de caráter religioso, com o Estado realizando ações pontuais de controle

de epidemias, vacinação e saneamento básico entre final do século XIX e início do século XX; doenças negligenciadas também faziam parte dessas ações. Com o advento da Lei Eloy Chaves, em 1923, que instituiu as primeiras Caixas de Aposentadorias e Pensões dos ferroviários, pôde-se perceber características públicas no trato com a saúde, visto que essas Caixas estavam atreladas à saúde daqueles trabalhadores (44). Ainda nesta tendência, os Serviços Especiais de Saúde Pública – SESP, programa de saúde associado ao saneamento para atender trabalhadores do extrativismo de borracha e manganês na Região Norte e posteriormente expandido para a Região Nordeste, isso já em 1942 (44). O uso de siglas para nominar serviços relacionados à Saúde Pública sempre foi marcante. Em certos momentos, é possível que se pense estar-se tratando de previdência e não de saúde, mas não é este o caso, conforme nota-se:

O debate continuava e as experiências e modelos práticos acontecendo Brasil afora. A crise da previdência na década de 1980 provocou que se levasse a cabo uma associação mais forte entre o Inamps e os serviços públicos de saúde. Nasce aí o que se denominou Ações Integradas de Saúde (AIS). O cerne: parceria da previdência com a saúde pública municipal e estadual; prestação de cuidados, principalmente primários ambulatoriais; transferência de recursos da previdência para que fossem realizadas essas ações pelos Estados e municípios. A partir de 1987, as AIS foram aprimoradas com o que se denominou Sistemas Unificados e Descentralizados de Saúde (Suds), que durou até 1991 quando se implantou o Sistema Único de Saúde (SUS) (44).

Dessarte, a Saúde como Política Pública, consolidada na forma do Sistema Único de Saúde – SUS, tem sua retaguarda histórica, por assim dizer, firmada em três momentos, quais sejam, o movimento da Reforma Sanitária, a 8ª Conferência Nacional de Saúde e a própria Constituição Federal de 1988 que, embora tenham tido suas histórias bem distintas, foram contemporâneas num determinado período e culminaram com a criação do SUS.

A Reforma Sanitária, movimento protagonista de um período de grande mobilização e apelo social, em toda a sua efervescência ideológica e política, tratou-se de um projeto capaz de vislumbrar “uma profunda mudança cultural, política e institucional capaz de viabilizar a saúde como bem público”. (45). A Reforma tinha a conotação de movimento e buscava novos caminhos para a saúde. Nessa busca, é importante reconhecer o papel do Centro

Brasileiro de Estudos de Saúde – CEBES e da Associação Brasileira de Pós-Graduação em Saúde Coletiva – ABRASCO, quando das suas criações em 1976 e 1979, respectivamente, com a sua produção científica. Também desempenharam papel importante de interlocução, as Universidades, somando-se aos demais atores por intermédio de seus departamentos e institutos de medicina preventiva e social, no movimento da Reforma Sanitária, canalizado para a 8ª Conferência Nacional de Saúde.

A 8ª Conferência Nacional de Saúde, por sua vez, acabou por tornar-se um marco desse processo principiado pelo movimento da Reforma, trazendo a Saúde para a arena de um amplo debate público (46). Antes do seu relatório final, a 8ª Conferência Nacional de Saúde trabalhou na lógica de grupos e assembleias; tendo sido convocada em julho de 1985, foi realizada em março de 1986. Suas plenárias contaram com a presença de mais de 4 mil pessoas, para discussão e aprovação dos anseios do movimento da Reforma Sanitária, visando ao fortalecimento do setor público de saúde, à expansão da cobertura a todos os cidadãos e à constituição de um sistema único (47). Tendo como temas do seu relatório final a saúde como direito e a reformulação do sistema nacional de saúde (48), o próximo passo era levar essas demandas para a Assembleia Nacional Constituinte, para que se materializasse no espaço político, a criação de um sistema único de saúde, que posteriormente seria instituído pela CF 1988, que o reconheceu como um direito de todos e dever do Estado. “Um Sistema Único de Saúde universal, público, participativo, descentralizado e integral” (49).

Essa Reforma Sanitária clamava por um Sistema de Saúde que foi acatado pela Constituição Federal de 1988 com a criação do Sistema Único de Saúde – SUS. A Constituição de 1988 provocou profundas mudanças na política de saúde do Brasil, “representando uma ruptura com o modelo tanto de Estado quanto de cidadania anteriores, em resposta à mobilização social que a antecedeu” (45). A CF 1988 não discute o conceito de saúde, mas prevê, no seu Artigo 196, da Seção de Saúde, que a saúde é direito que deve ser “garantido

mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação” (30). A garantia constitucional da saúde a remete ao direito social, que posteriormente se reforça na Lei 8.080, de 19/09/1990 – Lei Orgânica da Saúde, que, embora, na sua gênese, tenha sido sancionada para regular as ações e serviços de saúde no território nacional, também “dispõe sobre as condições para promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências” (50).

O SUS se converge numa Política Pública que foi uma conquista importantíssima da sociedade brasileira desde 1988. Consolidado, porém, sofrendo grave ameaça frente aos problemas impostos pelas políticas de financiamento, que poderão impactar diretamente na garantia de acesso universal, um dos princípios do Sistema. Desde 1988, então, o tema financiamento do SUS faz parte de um debate recorrente. Neste sentido, é importante destacar a Proposta de Emenda à Constituição – PEC nº 241/2016, que após aprovada no Congresso Nacional passou a chamar-se Emenda Constitucional – EC nº 95 de 2016, mas que ficou mesmo marcada pelo nome de PEC do teto dos gastos públicos, trazendo para o debate um Novo Regime Fiscal que irá afetar diretamente os gastos com a Saúde e, por consequência, com o SUS. Com as regras vigentes até 2016, disciplinadas pela EC 29 de 2000 e pela EC 86 de 2015, tais gastos eram vinculados à receita e o Novo Regime Fiscal faz exatamente o contrário, desvinculando recursos e atrelando os gastos a regras que deverão impor redução no gasto público *per capita* com saúde, desobrigando governos a alocarem mais recursos em saúde e, o mais grave talvez, o provável aumento das iniquidades no acesso a bens e serviços de saúde (51).

Enquanto a regra da EC 29 protegia o orçamento federal do SUS por meio da correção pela variação nominal do PIB, a regra proposta na PEC 241 incorpora apenas a correção pela inflação, desconsiderando a incorporação das taxas de crescimento da economia ao gasto com saúde e reduzindo a participação do gasto com saúde no PIB (51).

Enquanto o SUS era gestado no movimento da Reforma no Brasil, concomitantemente, fora dele, a saúde encontrava-se em processo de discussão que perpassaria pelo viés da Atenção Primária e da Promoção da Saúde, em que:

Durante a década de 1960, o amplo debate realizado em várias partes do mundo, realçando a determinação econômica e social de saúde, abriu caminho para a busca de uma abordagem positiva nesse campo, visando superar a orientação predominantemente centrada no controle da enfermidade (52).

Desta forma, há tempos a saúde já não permitiria ser vista como meramente a ausência da enfermidade ou doença. Já nos idos de 1948, a Organização Mundial da Saúde – OMS já a consagrava em suas dimensões física, mental e social. Desde a década de 1970, com a abertura da China Nacionalista para a realização de missões de observação promovidas pela OMS, o debate já deixa de ser predominantemente centrado na enfermidade (52). Em novembro 1986, temos a Primeira Conferência Internacional sobre Promoção da Saúde, realizada em Otawa, no Canadá, reforçando que fatores sociais e econômicos, além dos ambientais, bem como o combate às iniquidades, ampliam a visão da promoção da saúde e, por consequência, da própria saúde.

Recorrendo ao texto do relatório final da 8ª Conferência Nacional de Saúde, saúde pode ser entendida como “resultante das condições de alimentação, habitação, educação, renda, meio-ambiente, trabalho, transporte, emprego, lazer, liberdade, acesso e posse da terra e acesso a serviços de saúde” (48).

Ainda que se tenha um olhar idílico às questões que nos são caras, como é o caso da saúde, é imperativo manter um olhar crítico que possa, ao mesmo tempo, ter a clareza da importância de defender o nosso Sistema Único de Saúde com todas as conquistas até aqui alcançadas e de perceber suas fragilidades que podem, em decorrência de tendências políticas e ideológicas, converter-se em sérios problemas no acesso, na qualidade e na universalização dos serviços.

3.4 PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA E INTERSETORIALIDADE

As exposições acerca do fenômeno do excesso de peso, notadamente um grave problema de saúde pública a ser enfrentado, permitem acreditar que trabalhar na perspectiva da promoção da saúde é o rumo a se tomar.

No território, as Políticas Públicas devem assumir seu papel perante os sujeitos que lá se encontram, mas é necessário reconhecer que, para que haja a promoção da saúde, esses sujeitos devem ser também atores do processo.

Tendo o território como referência, lugar dinâmico e repleto de interações e relações políticas e econômicas (53), sabe-se que é o espaço onde os escolares da rede pública, que são sujeitos e atores, encontram-se inseridos. Este espaço conta com a presença da Saúde e da Educação, plenamente capazes de trabalhar sob a ótica da promoção da saúde. Como juntar estes outros dois importantes atores deste processo?

Dentro do Programa Saúde na Escola, a Educação se relaciona com seus níveis e modalidades de ensino, e a Saúde com os aspectos de saúde pública ou saúde coletiva imbricados na Atenção Básica. Avançando para a intersectorialidade de que a SAN necessita, o que “se quer, muito mais do que juntar setores, é criar uma nova dinâmica para o aparato governamental, com base territorial e populacional” (54).

A intersectorialidade tem se apresentado um tema muito próximo às Políticas Públicas e se mostrado necessária para que estas não se realizem apenas de maneira setorial. Bem mais que um termo expresso no texto de políticas diversas, a intersectorialidade remete à capacidade de “articulação dos saberes técnicos, já que os especialistas de determinada área passam a integrar agendas coletivas e compartilhar objetivos comuns” (55).

Para que a intersectorialidade aconteça, Saúde, Educação ou qualquer outra pasta que se proponha a trabalhar dessa forma, a articulação é imprescindível, visto que é do poder de articulação entre os setores, que a intersectorialidade irá se mostrar uma ferramenta

importante para que Políticas Públicas se efetivem. Aproximando-se, articulando-se e juntando seus saberes, temos:

O saber de determinada política setorial é importante, mas também expõe a necessidade de troca a fim de possibilitar a construção de novos saberes. Neste caso a interdisciplinaridade ganha força quando os saberes técnicos conseguem sair da sua pasta de origem e cunhar possibilidades de construção de uma política inclusiva e articulada às reais necessidades da população (55).

A intersetorialidade é uma forma de trabalhar que requer a articulação entre setores diversos da gestão, que aponta para o uso racional de pessoal, de recursos e, por que não dizer, de tempo. Parece-nos que o conceito de intersetorialidade avança no sentido de romper eventuais limites que possam haver para que se alcancem determinadas populações em determinados territórios, capazes de impedir que se alcancem respostas, de qualquer campo que seja, de uma coletividade (56).

Intersetorialidade é processo de construção compartilhada, em que os diversos setores envolvidos são tocados por saberes, linguagens e modos de fazer que não lhes são usuais, pois pertencem ou se localizam no núcleo da atividade de seus parceiros. A intersetorialidade implica a existência de algum grau de abertura em cada setor envolvido para dialogar, estabelecendo vínculos de coresponsabilidade e co-gestão pela melhoria da qualidade de vida da população (56).

Em se tratando de promoção da saúde, a própria PNPS traz elementos de práticas intersetoriais, por entender ser necessário “promover a articulação intersetorial para a efetivação da Política de Promoção da Saúde” (43).

É importante frisar que este trabalho buscou trazer elementos que tornem possível perceber, percorrendo textos que mencionam a dimensão da intersetorialidade quando nas Políticas Públicas, que ela se mostra como uma possibilidade interessante e bastante factível, de romper os limites setoriais institucionais. Obviamente que ações ou projetos justapostos e meramente assinados por duas Pastas da gestão pública, como Saúde e Educação, não chegam a caracterizar plenamente a intersetorialidade necessária à perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional. É necessário que tal ruptura aconteça de forma a ampliar mais e mais os

horizontes com que se pretendem enxergar, além se de perceber quem será de fato beneficiado pelas Políticas Públicas que lançam mão dessa possibilidade.

Neste momento, o que será trazido para o debate serão a aproximação, a inter-relação, as práticas intersetoriais entre a Educação e a Saúde, partindo inicialmente de seus signatários maiores, o Ministério da Educação e o Ministério da Saúde.

Neste cenário das práticas intersetoriais que seriam necessárias para dar conta das complexidades de excesso de peso entre escolares do Distrito Federal, o Programa Saúde na Escola – PSE, que tendo sido instituído pelo Decreto nº 6.286, de 05 de dezembro de 2007, já traz como premissa a articulação intersetorial entre redes públicas de Educação e Saúde, por meio dos seus respectivos Ministérios, e indica que as políticas de saúde “reconhecem o espaço escolar como espaço privilegiado para práticas promotoras da saúde, preventivas e de educação para a saúde” (57).

O Programa Saúde na Escola é muito mais amplo e isso está bem demonstrado nos objetivos do Programa, abordando desde a promoção da cultura de paz até a prevenção de agravos à saúde, passando pelo foco da cidadania e direitos humano até o enfrentamento das vulnerabilidades, como se pode notar no trecho abaixo do Art. 2º, dos objetivos do PSE:

- I - promover a saúde e a cultura da paz, reforçando a prevenção de agravos à saúde, bem como fortalecer a relação entre as redes públicas de saúde e de educação;
- II - articular as ações do Sistema Único de Saúde - SUS às ações das redes de educação básica pública, de forma a ampliar o alcance e o impacto de suas ações relativas aos estudantes e suas famílias, otimizando a utilização dos espaços, equipamentos e recursos disponíveis;
- III - contribuir para a constituição de condições para a formação integral de educandos;
- IV - contribuir para a construção de sistema de atenção social, com foco na promoção da cidadania e nos direitos humanos;
- V - fortalecer o enfrentamento das vulnerabilidades, no campo da saúde, que possam comprometer o pleno desenvolvimento escolar;
- VI - promover a comunicação entre escolas e unidades de saúde, assegurando a troca de informações sobre as condições de saúde dos estudantes; e
- VII - fortalecer a participação comunitária nas políticas de educação básica e saúde, nos três níveis de governo (58).

Em seu Art. 3º, § 1º, suas diretrizes:

- I - descentralização e respeito à autonomia federativa;
- II - integração e articulação das redes públicas de ensino e de saúde;
- III - territorialidade;
- IV - interdisciplinaridade e intersetorialidade;
- V - integralidade;
- VI - cuidado ao longo do tempo;
- VII - controle social; e
- VIII - monitoramento e avaliação permanentes (58).

Comunicando-se, seus objetivos e diretrizes reafirmam a ideia de que o PSE é um Programa essencialmente intersetorial.

Na Portaria Interministerial nº 675, de 04 de junho de 2008, republicada no DOU nº 165, de 27 de agosto de 2008, os gestores federais, reconhecendo a “necessidade de promover a articulação institucional entre o Ministério da Educação e o Ministério da Saúde para a execução de ações de atenção, prevenção e promoção à saúde nas escolas”, instituem a Comissão Intersetorial de Educação e Saúde na Escola – CIESE, que tem como principais atribuições, propor diretrizes para a política nacional de saúde na escola e acompanhar a execução do PSE (59).

Do ponto de vista normativo, é importante destacar, ainda, a Portaria Interministerial nº 1.055, de 25 de abril de 2017, que “redefine as regras e os critérios para adesão ao PSE por estados, Distrito Federal e municípios e dispõe sobre o respectivo incentivo financeiro para custeio de ações” (60). Mais que um documento normativo, esta Portaria reforça os objetivos e diretrizes do Programa e, como explicitado no seu *caput*, redefine regras de adesão, que será feita por Ciclos com duração de 24 meses, tal como no período 2017/2108, período inclusive de realização deste estudo. Entende-se por adesão o processo de pactuação de compromissos entre a Saúde e a Educação, no caso do Distrito Federal, entre Unidades Básicas de Saúde e escolas que se encontram no mesmo território. Houve mudanças de caráter burocrático, mas outro fator importante de ser destacado são as 12 ações do PSE, ações que vão nortear o trabalho de UBS e escolas que fizeram e farão a adesão. São elas: 1 – Ações de combate ao mosquito *Aedes aegypti*; 2 – Promoção da segurança alimentar e nutricional e da

alimentação saudável e combate à obesidade infantil; 3 – Direito sexual e reprodutivo e prevenção de DST/AIDS; 4 – Prevenção ao uso de álcool, tabaco, crack e outras drogas; 5 – Promoção da Cultura de Paz, Cidadania e Direitos Humanos; 6 – Promoção das práticas corporais, da atividade física e do lazer nas escolas; 7 – Prevenção das violências e dos acidentes; 8 – Identificação de educandos com possíveis sinais de agravos de doenças em eliminação; 9 – Promoção e avaliação da saúde bucal e aplicação tópica de flúor; 10 – Verificação da situação vacinal; 11 – Promoção da saúde auditiva e identificação de educandos com possíveis sinais de alteração e 12 – Promoção da saúde ocular e identificação de estudantes com possíveis sinais de alteração (61).

A importância de se ter um Programa Saúde na Escola com enfoque no enfrentamento às vulnerabilidades, a maior participação comunitária, contribuindo para a construção de sistema de atenção social, com foco na promoção da cidadania e nos direitos humanos, é fundamental quando os agravos do excesso de peso se associam à pobreza e à extrema pobreza. A obesidade e o excesso de peso representam para a saúde pública um problema ainda mais complexo quando se associam ao cenário de escassez econômica. A Segurança Alimentar e Nutricional nos casos em que a pobreza está instalada como vulnerabilidade representa um agravo ainda maior do que o excesso de peso em si (62).

O PSE tem como palavras-chave articulação e planejamento, e como elos imprescindíveis para a integração e articulação entre as Políticas de Educação e Saúde, as equipes Saúde da Família, a Escola e a Comunidade Escolar.

Em números apresentados ao Fórum Nacional dos Dirigentes Municipais de Educação, em agosto de 2017, dados do Ministério da Saúde apresentam perspectiva bastante otimista quanto ao PSE, demonstrando uma adesão de 90% dos municípios brasileiros (63).

Trabalhar a lógica da intersetorialidade, visto que as políticas públicas brasileiras foram estruturadas para funcionar isoladamente (64), configura-se num grande desafio, mas,

possível de ser superado se considerarmos que “a intersectorialidade se materializa no cotidiano da gestão à medida que consegue criar consenso em torno de uma meta com a qual todos possam, em alguma medida, comprometer-se” (64).

Como Política Pública Intersetorial, o PSE quer tratar a saúde dos estudantes de maneira global, recrutando saberes e linguagens não usuais de um setor para o outro, premissa da intersectorialidade. Este trabalho pretendeu ver os estudantes, nessa mesma linha, no que se refere ao seu pleno desenvolvimento na escola, observando aspectos gerais de saúde no espaço onde acontece a Educação, o espaço escolar, com elementos da Segurança Alimentar e Nutricional trazidos para o debate.

A compreensão de que o Programa Saúde na Escola foi concebido para promover o pleno desenvolvimento do público escolar, levando-se em conta que saúde é um direito social assim como educação, qualifica a Escola como o espaço ideal para que o PSE aconteça, até porque, como em Freire, acredita-se no desenvolvimento do pensamento crítico que se quer alcançar nos estudantes. Com a garantia de saúde, a Educação tende a tornar-se mais sólida.

4 OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GERAL

Analisar o PSE e suas interfaces com os setores da Educação, Saúde e SAN.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Descrever o ambiente da alimentação escolar em Planaltina-DF.

Analisar as percepções dos gestores do PSE no âmbito da Secretaria de Estado de Educação e da Secretaria de Estado de Saúde quanto ao Programa.

Mapear as ações desenvolvidas pelo PSE nas escolas públicas de Planaltina-DF.

5 PERCURSOS METODOLÓGICOS.

Neste trabalho, realizou-se um estudo descritivo de abordagem qualitativa para analisar as interfaces que o Programa Saúde na Escola apresenta com os setores da Educação, da Saúde e da Segurança Alimentar e Nutricional no âmbito do Distrito Federal.

Para retratar a alimentação escolar utilizaram-se Visitas Técnicas guiadas por roteiros de checagem de atividades, rotinas e documentos, realizadas em escolas de Planaltina. A escolha das escolas se deu a partir do Extrato do Ciclo de Adesão ao PSE 2017/2018. Fizeram a adesão ao PSE no DF 258 escolas pactuadas com 136 Equipes de Atenção Básica. Em Planaltina, para este Ciclo, aderiram 29 escolas. Utilizou-se como critério de elegibilidade das escolas a serem observadas em visita, o fato de serem constantes do Extrato e pertencerem ao grupo das prioritárias. Considera-se como escola prioritária: Todas as creches públicas e conveniadas do DF, todas as escolas do campo, escolas que tiveram em 2016, adolescentes em medidas socioeducativas e escolas que tenham, dentre os educandos matriculados, pelo menos 50% deles pertencentes a famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família – PBF. Dessas escolas do grupo de prioritárias selecionaram-se ainda aquelas com o número de alunos maior ou igual a 150 por ocasião da adesão. Foram elegíveis então 8 escolas, entre Zona Urbana e Zona Rural, sendo 4 urbanas – Centro de Ensino Especial 01 de Planaltina, Escola Classe 07 de Planaltina, Escola Classe 15 de Planaltina e Escola Classe Santos Dumont; e 4 rurais – Centro Educacional Várzeas, Centro de Ensino Fundamental Bonsucesso, Centro de Ensino Fundamental Cerâmicas Reunidas Dom Bosco e Escola Classe Rajadinha. Os Diretores e/ou Vice-Diretores dessas escolas foram contatados com antecedência, via telefone institucional, ou celular para ficarem cientes da visita, mesmo tendo sido expedido um Termo de Anuência pela Unidade Regional de Educação Básica – UNIEB, da Coordenação Regional de Ensino de Planaltina, autorizando a realização da pesquisa nas escolas. Na chegada a campo, o contato inicial em cada escola foi feito exatamente com o Diretor ou Vice. Nesse contato, o membro da

Equipe Gestora da Escola, Diretor ou Vice, foi submetido ao que se convencionou chamar de “questões prévias aos Gestores”, parte do Roteiro de Visita Técnica, mas, antes, foi convidado a assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE. Roteiro e TCLE encontram-se nos Apêndices. Após, iniciava-se a observação seguindo o Roteiro de Visita Técnica.

Em conformidade com o Roteiro de Visita Técnica, estabeleceram-se duas categorias de análise do material gerado e descrito em relatório anotado:

1 – Das questões prévias aos Gestores das escolas, para uma reflexão sobre as ações realizadas no ambiente escolar e que dialogam com o PSE, sobre a escola como espaço promotor de saúde e a presença dos atores da Unidade Básica de Saúde na escola. 2 – A alimentação escolar, para perceber quantos a recebem, a relação destes com a alimentação, o cardápio e as questões que o cercam, os espaços físicos, mobiliários, utensílios e materiais da e para a alimentação escolar e, por fim, os alimentos servidos.

Quanto à percepção dos Gestores do PSE, utilizou-se da aplicação de entrevistas a partir de Roteiro de Entrevista semiestruturado, antecedida da assinatura do TCLE. Roteiro e TCLE encontram-se nos Apêndices. Visando estabelecer quais seriam os atores ligados à Gestão do PSE no Distrito Federal a serem entrevistados, foi enviada uma mensagem eletrônica ao Departamento de Atenção Básica – DAB, em outubro de 2017. Em resposta, o DAB indicou os dois nomes da Gestão do PSE no Distrito Federal, sendo um representante da Saúde e outro da Educação em suas respectivas Secretarias de Estado. As duas Gestoras foram então contatadas a fim de se iniciar uma aproximação com o Programa em termos de gestão. A partir desse contato inicial, foi oportunizada a participação numa reunião do Grupo de Trabalho Intersetorial – GTI do PSE no Distrito Federal. Somente a partir dessa rede de contatos foi possível eleger as pessoas que seriam entrevistadas, fato que não foi possível num primeiro momento, quando se pretendeu lançar mão da entrevista. Foram selecionadas 6 pessoas para as entrevistas buscando contemplar a gestão na Saúde e Na Educação, sendo 3 pessoas de cada

pastas. Estas pessoas estavam distribuídas na Gerência de Vigilância de Doenças e Agravos Não-transmissíveis e Promoção da Saúde – GVDANT PS e na Gerência de Apoio à Saúde da Família – GASF, da Saúde e na Diretoria de Alimentação Escolar – DIAE e na Diretoria de Saúde e Assistência ao Estudante – DISAE, da Educação.

Com base no Roteiro de Entrevista semiestruturado buscou-se entender o modo como os atores do PSE na Gestão Central percebem o Programa, utilizando-se dos núcleos de sentido presentes nas falas: A – Obstáculos. B – Desafios. C – Potencialidades.

Atendendo ao terceiro objetivo específico, as ações do PSE foram mapeadas com base nas informações dadas pelas Equipes Gestoras das escolas, Diretor(a) ou Vice-Diretor(a) e por Gestores do nível central com recorte para Planaltina.

Buscou-se ainda compreender, via análise documental, as circunstâncias em que Educação e Saúde moldaram-se como Políticas Públicas, bem como contextualizá-las, numa visão das práticas intersetoriais, com o Programa Saúde na Escola. A pesquisa documental está pautada nos marcos normativos – Leis, Decretos e afins, e documentos orientadores.

O trabalho de campo durante as Visitas Técnicas foi árduo, porém gratificante. Foram aproximadamente 695 km percorridos para observar os ambientes da alimentação escolar e que oportunizaram a possibilidade de sair do local de pertencimento como professor e ter contato com outras Unidades de Ensino. Entrar numa outra escola, com outros profissionais, com outra configuração do espaço físico, com outras lógicas de funcionamento da alimentação, foi algo extraordinário. Os momentos das entrevistas foram igualmente gratificantes. Poder ouvir pessoas que trabalham no nível central configurou-se num momento ímpar de aprendizado. Uma dificuldade foi conciliar o espaço na agenda dessas Gestoras que, além do PSE, têm as demandas e especificidades de trabalho das suas Gerências e Diretorias nas respectivas Secretarias. Foram 3 horas e meia de gravações transcritas em 64 páginas.

Este estudo teve seu protocolo de pesquisa proposto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da FIOCRUZ Brasília, sob o parecer nº 2.707.439, de 12 de junho de 2018 em anexo.

6 RESULTADOS E DISCUSSÃO.

O território de Planaltina, em se tratando de Educação Pública, está circunscrito à Coordenação Regional de Ensino de Planaltina que tem sob sua competência, 65 escolas (65), sendo 45 localizadas na zona urbana e 20 localizadas na zona rural, além de 5 Instituições Educacionais Parceiras conveniadas, atendendo nas modalidades Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio, Ensino Profissionalizante e Educação de Jovens e Adultos – EJA, num total de 41.485 alunos matriculados no ano de 2018 (66). No que se refere à Saúde Pública, Planaltina está sob o alcance da Superintendência da Região de Saúde Norte, que compreende ainda Sobradinho, Sobradinho II e Fercal (67). Planaltina possui 19 Unidades Básicas de Saúde – UBS em funcionamento (68).

O PSE contou com a adesão de 258 escolas no Ciclo até então vigente, sendo 29 escolas em Planaltina e as Visitas Técnicas permitiram acompanhar 8 delas, que, somadas, atendem 3.211 alunos segundo números obtidos nas Secretarias dessas Unidades de Ensino. A adesão ao PSE é facultada e demanda de pactuação entre a Unidade Básica de Saúde e a Escola no território em que se encontram. Realidades apareceram durante a realização do trabalho de observação nas visitas. Uma delas foi o fato de que há Equipes Gestoras de Escolas, compostas por Diretor(a) e Vice-Diretor(a), que não sabem ao certo de que se trata o Programa Saúde na Escola, mesmo tendo assinado um Termo de Adesão. A ocorrência de Equipes Gestoras de Escolas terem assinado um Termo de Adesão ao Programa (Ver Anexo 3) remete ao fato de que se comprometeram a apoiar a realização das ações do PSE nessas Escolas, daí o motivo pelo qual esta situação de desconhecimento ou conhecimento incipiente do Programa se mostra como uma realidade. Por outro lado, há aqueles que têm afinidade com o tema e desenvoltura para falar das ações ocorridas na escola, trazendo o PSE para o contexto pedagógico, lidando com suas temáticas com base nos Projetos Pedagógicos (Ver Quadro 1). Isto remete ao fato de que esses atores reconhecem que a escola é um espaço promotor de saúde. A presença das

Unidades Básicas de Saúde na escola vai remeter ao ponto inicial, ou seja, da pactuação para adesão ao Programa. Se a pactuação aconteceu mediante a articulação dos dois setores, a Equipe de Saúde vai naturalmente entrar no espaço escolar. Se a escola e a Equipe reconhecem um ao outro, reconhecem o Programa e, se estão engajados nele, a Equipe de Saúde na Família tem trânsito na escola e é atuante. As ações acontecem como tem que ser, em parceria, desde o planejamento até a execução. Muito mais necessário é o entendimento de que na Educação há profissionais com saberes especializados, que na Saúde há profissionais com saberes especializados e que a Escola, por sua natureza pedagógica, é um espaço de realização do PSE. Unidade Básica de Saúde, Educação Básica e a Comunidade Escolar: são estes os atores sem os quais o PSE não se materializa e não alcança de forma efetiva a saúde dos escolares.

A alimentação escolar ofertada nas Unidades de Ensino visitadas serve a 3.211 alunos de um total de 41.485 alunos matriculados no ano de 2018 nas escolas públicas de Planaltina (66). Extrapolando este número para o Distrito Federal e para o Brasil, é possível dimensionar a importância do PNAE para que a Educação Pública possa acontecer na sua plenitude, como Direito Constitucional inalienável. Tentar perceber e relatar a relação do aluno com a alimentação escolar foi uma tarefa complexa, até por considerá-la um fenômeno complexo e multidimensional (69). Dentro dessas dimensões há também os fatores socioeconômicos. Extrair essa condição dos comensais apenas observando-os nas filas enquanto aguardavam por sua alimentação, não seria possível. Foi necessário, então, deixar os relatórios da Visita Técnica por um instante e recorrer ao texto do Projeto Político Pedagógico – PPP da referidas escolas, documento construído pela comunidade escolar e, portanto, dotado de legitimidade, uma vez que considera a Escola uma construção humana que se modifica com as mudanças econômicas, sociais e políticas (70). No tópico “Diagnóstico da Realidade”, os relatos encontrados foram de pobreza, de comunidades carentes, de periferia, expostas a

situações de violência. A relação dos comensais com a alimentação provavelmente sofre influência de tais vulnerabilidades.

Mosaico Fotografias 1 – Alunos recebendo a Alimentação Escolar em fila.



Fonte: o próprio autor.

O outro fator interveniente nessa relação é o cardápio, que pode ser visto de duas formas; uma mais técnica e burocrática, e outra de caráter mais prático, relacionada com o cotidiano da escola. As características técnicas e burocráticas do cardápio dizem respeito ao modo pelo qual os cardápios chegam às escolas, devendo ser seguidos, em concordância com

a distribuição dos alimentos perecíveis e não perecíveis. Os alimentos não perecíveis chegam às escolas em períodos distintos, chamados de distribuição, que ocorre 6 vezes ao ano, mediante cronograma, e os cardápios guardam relação com as distribuições. Os cardápios chegam num formato de planilha denominada “Cardápios Alimentação Escolar” (Ver Anexo 5), que leva em consideração o período de distribuição, o número de alunos da Unidade Escolar, o número de refeições servidas, separadamente, por semanas e dentro da semana, por dias úteis, além dos modos de preparo de cada prato, de acordo com as necessidades nutricionais dos alunos. O outro fator de natureza prática que interfere na relação do aluno com a alimentação escolar é a maneira do preparo dos alimentos. Nem sempre aquilo que está posto no cardápio predeterminado é compatível com o que acontece na realidade das escolas, quer seja pela forma da preparação, pela falta dos gêneros em determinados dias, ou pela falta até de um equipamento adequado para o referido preparo. Particularmente, a forma de preparo dos alimentos, como está posta no cardápio, às vezes requer dos responsáveis pela alimentação nas escolas modificações e ajustes a fim de melhorar a aceitação por parte dos alunos e evitar maiores desperdícios. Para ilustrar, os brócolis retirados da macarronada e servidos à parte, o peixe que não foi feito ao molho branco, o frango que não pôde ser assado porque na escola não havia forno, a comida que deveria ser pastosa para ser servida ao aluno com necessidades especiais, o macarrão que não foi preparado juntamente com o peixe, a falta do gênero previsto num certo dia, o melão e a maçã que foram servidos em vez do suco, o amido de milho que foi retirado do preparo do estrogonofe etc. Os espaços físicos das cantinas têm características diversas e por vezes contraditórias. A título de ilustrar uma dessas contradições, cita-se que havia uma cantina escolar atendendo a 645 alunos com o espaço físico visualmente compatível com a demanda e uma outra, atendendo 412 alunos num espaço restrito a 18 m². Assim, ora as cantinas não têm a dimensão compatível com o quantitativo de alunos, ora os depósitos são insalubres, ora os utensílios são precários ou, ora não há espaço apropriado destinado para que

os alunos façam suas refeições, isto quando não as fazem em sala de aula. Estas questões de precariedade e deterioração de espaços, mobiliários, utensílios estão imbricadas com as questões de financiamento, de gestão de recursos e, mesmo não sendo alvo deste trabalho, necessitam sempre permear as discussões que dizem respeito à Educação e à Saúde.

Mosaico fotografias 2 – Espaços físicos cantinas escolares.



Fonte: o próprio autor.

Entretanto, essas situações não anulam o momento da alimentação escolar que é preparada com zelo pelos 19 servidores das cantinas, nas escolas observadas e constitui-se num momento de educar. Quando se trata do zelo que estes merendeiros e merendeiras têm com o preparo da alimentação escolar, é importante salientar que as alterações necessárias de se fazerem nos modos de preparo supracitados são possíveis graças às estratégias adotadas por esses, profissionais que têm a sensibilidade e a percepção necessárias, e o sorriso no rosto, “temperos” indispensáveis à execução do seu relevante trabalho. Trata-se de um vínculo único com a alimentação único, do preparar e do servir, assim como com os alunos que recebem o alimento.

Mosaico fotografias 3 – Merendeiras e merendeiros.





Fonte: o próprio autor.

Por fim, os alimentos servidos na alimentação escolar, apresentam-se *in natura*, ovos e carnes e os hortifrutí, que chegam uma vez por semana em razoável variedade (banana, maçã, abacaxi, melancia, mamão, goiaba e melão; abóbora, tomate, cenoura, beterraba, repolho, batata-inglesa, batata-doce, brócolis e couve etc.), evidenciando o papel do PNAE na compra de gêneros oriundos da agricultura familiar e dos produtores locais, visando cumprir a diretriz de garantia de Segurança Alimentar e Nutricional do Programa, em face de que a alimentação escolar é um direito dos alunos da educação básica pública (21). Ainda assim,

contraditoriamente, há oferta de alimentos processados ou industrializados, que se apresentam enlatados ou em sachês, fato passivo de ser pesquisado e compreendido para que se possa reduzir cada vez mais essa oferta.

É importante destacar que os ambientes escolares, bem como o seu cotidiano são cheios de vida, são dotados de uma dinamicidade ímpar. O momento da alimentação escolar não é diferente. Há toda uma movimentação dos alunos, os burburinhos, as interações, as emoções expressadas em razão dos cheiros e sabores. Para cada escola uma rotina com horários diferentes, com lógicas de distribuição diferentes, com filas, enfim, cada qual com seu cenário à hora tão esperada pelo universo discente.

É preciso contextualizar a alimentação escolar com as práticas pedagógicas e as possibilidades de educação alimentar e nutricional que estas práticas podem privilegiar, com as ações do PSE no enfrentamento do excesso de peso e obesidade em crianças e adolescentes, assim como a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, tal como pressupõe o Marco de Referência da Educação Alimentar e Nutricional – EAN, ao afirmar que diferentes práticas de atuação, assim como as de EAN, devem “fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto ao indivíduo e grupos populacionais” (18). Houve a ocorrência em algumas falas de Diretor(a) ou Vice-Diretor(a) de que a alimentação escolar seria, para alguns alunos, a única possibilidade de alimentação no dia, reforçando os aspectos da importância da SAN para esses indivíduos.

Voltando a atenção para o modo como os Gestores percebem o PSE no âmbito do Distrito Federal, o emprego de entrevistas permitiu, em primeira instância, identificar a maneira pela qual os atores desse processo envolveram-se com o Programa Saúde na Escola e, posteriormente, captar essas percepções. Esses gestores, ligados à Gestão Central do PSE no DF, são mulheres com trajetórias distintas de chegada ao Programa. Dentre elas há 5

Nutricionistas e uma Psicóloga. São pessoas com 4, 6, 8 e até 25 anos de Serviço Público e fazem parte do GTI do PSE no DF.

Os principais pontos captados nas falas de cada uma das oito Gestoras são apresentados na Tabela 1, de acordo com a proximidade com as categorias de núcleos de sentido estabelecidas. Na visão dessas Gestoras o PSE está funcionando no Distrito Federal, mas ainda tem muito a avançar no sentido de romper barreiras e obstáculos de variadas ordens. Trabalhar a intersetorialidade é uma das premissas do Programa, sobretudo quando se trata da articulação no território, entre UBS e Escola. É necessário que estes atores se reconheçam e assumam o compromisso de levar adiante as ações pactuadas quando da adesão. Do ponto de vista pedagógico, o ideal é que o PSE entre na agenda letiva da escola por intermédio do Projeto Político Pedagógico. Outros obstáculos apontados foram a falta de um instrumento robusto de monitoramento e avaliação do Programa e a existência de uma lacuna de dados sobre o estado nutricional dos escolares da rede pública de ensino do Distrito Federal. Sem esta ferramenta de acompanhamento e avaliação, a tarefa de verificar a efetividade do Programa fica fragilizada. Essa dificuldade se entrelaça com a falta dos dados de natureza epidemiológica no DF.

Todos os obstáculos referidos acabam por converter-se em desafios da Gestão do PSE no DF. Além disso, é preciso romper a lógica dos atendimentos individualizados, visto que as ações do PSE, com enfoque na promoção da saúde, têm de acontecer de maneira coletiva, de acordo com as possibilidades pedagógicas que o espaço escolar oferece como espaço promotor de saúde. O PSE se mostra como um programa de grandes potencialidades, por tudo que foi exposto e ainda pela possibilidade de conciliar a alimentação escolar servida no contexto da escola com as ações de educação alimentar e nutricional, reforçando a alimentação saudável através do fomento da aquisição de gêneros para esta alimentação, oriundos da Agricultura Familiar. O Programa Nacional de Alimentação Escolar tem caráter intersetorial, pois está ancorado no conceito de Segurança Alimentar e Nutricional e pode potencializar o PSE com

mecanismos de participação social, que lhe são originais como descrito na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

Tabela 1: Núcleos de sentido e respectivas percepções dos Gestores PSE, da Gestão Central no Distrito Federal.

Núcleo de sentido	Resultados
Obstáculos	<p>A falta de reconhecimento e reciprocidade entre UBS e Escola no território e consequente falta de articulação.</p> <p>A lacuna de estudos contendo dados do estado nutricional de escolares no âmbito do Distrito Federal.</p> <p>A falta de um instrumento robusto de sistematização de dados que permita avaliação da efetividade do Programa.</p>
Desafios	<p>Romper a lógica dos atendimentos individualizados.</p> <p>Combater as barreiras que ainda se colocam como obstáculos para a aproximação e articulação nos níveis central, intermediário e final da execução do PSE.</p> <p>Trazer outros setores, além da Educação e da Saúde para junto do PSE.</p> <p>Construir instrumento de sistematização e avaliação que possa gerar resultados de modo a fazer devolutiva para os executores do PSE.</p> <p>Fomentar a adesão das escolas uma vez que ela é facultativa.</p> <p>Inserir o PSE na agenda permanente da escola.</p> <p>Evitar a descontinuidade do PSE como Política de Governo.</p>
Potencialidades	<p>Proximidade e capacidade de articulação na Gestão Central por parte do GTI e seu papel como importante indutor de implementação e execução do Programa.</p> <p>Ações de promoção da saúde acontecendo nos espaços escolares.</p> <p>Ações de educação alimentar e nutricional como estratégias para o combate ao excesso de peso e obesidade.</p> <p>A alimentação escolar aliada às ações de educação alimentar e nutricional</p> <p>Fomento à aquisição de gêneros da Agricultura Familiar.</p>

Fonte: Elaboração própria.

Os relatos das experiências de ações que dialogam com o PSE nas escolas vieram por intermédio destes atores todos que estão envolvidos com o Programa em Planaltina e no Distrito Federal. São Gestores de Unidades de Ensino e Gestores do Programa no nível central, que colaboraram e corroboraram este trabalho, e são, antes, protagonistas de um Programa que tem como seu maior desafio hoje, manter-se como Política Pública de Estado em Educação e Saúde. Estas ações seguem encontram-se no Quadro 1:

Quadro 1: Atividades desenvolvidas nas escolas de Planaltina que dialogam com as ações do PSE 2017-2018.

Ações	Atividades
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ações de combate ao mosquito <i>Aedes aegypti</i>. 2. Promoção da segurança alimentar e nutricional e da alimentação saudável e combate à obesidade infantil. 3. Direito sexual e reprodutivo e prevenção de DST/AIDS. 4. Prevenção ao uso de álcool, tabaco, crack e outras drogas. 5. Promoção da Cultura de Paz, Cidadania e Direitos Humanos. 6. Promoção das práticas corporais, da Atividade Física e do lazer nas escolas. 7. Prevenção das violências e dos acidentes. 8. Identificação de Educandos com possíveis sinais de agravos e doenças em eliminação. 9. Promoção e Avaliação de Saúde bucal e aplicação tópica de flúor. 10. Verificação da situação vacinal. 11. Promoção da saúde auditiva e identificação dos educandos com possíveis sinais de alteração. 12. Promoção da saúde ocular e identificação de estudantes com possíveis sinais de alteração. 	<p>Atualização vacinal, trabalhos sobre DSTs e gravidez na adolescência, combate ao piolho, vermifugação, prevenção ao suicídio, cultivo de hortas, ações de combate ao vetor da dengue, acompanhamento da escovação dos dentes, atendimentos odontológicos, encaminhamentos para especialidades médicas e atendimento hospitalar, combate ao bullying, enfrentamento do abuso sexual de crianças e adolescentes, aplicação de flúor, cultivo de plantas medicinais, visitas de médicos das UBS, encaminhamentos para atendimentos oftalmológicos, ações de alimentação saudável, tomada de medidas antropométricas, combate ao tabagismo, acolhimento de demandas de emergência nas UBS, aferição de pressão arterial e medição de glicose, testes de acuidade visual, atividades físicas, atividades de psicomotricidade etc.</p>

Fonte: Elaboração própria.

Cabe ressaltar que, ao enumerar as ações constantes do quadro acima, refere-se a atividades que se deram no espaço escolar, um espaço de integração, de diálogo, de interações e de fazeres e ações pedagógicas. Estas ações materializam-se num espaço com inúmeras possibilidades de promoção da saúde e, vinculadas aos Projetos Político-Pedagógicos das Escolas, em diferentes metodologias de ensino-aprendizagem: palestras, oficinas, debates, pesquisas, seminários, confecção de materiais, teatros, rodas de conversa, mutirões, festas – sim, festas, panfletagens, atividades em salas de aula, semanas temáticas, enfim. O fato é que as ações expostas no Quadro 1 podem assumir qualquer uma dessas formas. Afirmar o quanto disso é de fato realidade ou o quanto não o é, não esteve ao alcance deste trabalho. Não há como entrar no mérito da questão, mas há a necessidade de acreditar-se que sim, até como forma de reconhecer o papel que Educação e Saúde têm a cumprir na sociedade.

Os dados apresentados nos resultados desta dissertação foram coletados em um ambiente de democracia no Brasil. A saber, a Escola é reflexo da sociedade e dos seus governos, já que as Políticas Públicas são fruto desse processo de participação social que demanda ações para o desenvolvimento humano da sua população (71). Vale destacar que a realização do estudo se deu em um cenário de freio democrático pós-*impeachment* da então presidente Dilma Roussef. Alguns autores afirmam que esse período, foi caracterizado por “golpe nas ilusões democráticas e a ascensão do conservadorismo reacionário” (72). A Escola como espaço para as vivências cidadãs e democráticas precisa de um ambiente de total democracia para que as dúvidas e as construções sejam mais transformadoras da realidade.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS.

Os caminhos que esta pesquisa permitiu trilhar oportunizaram descobrir a Saúde e redescobrir a Educação, ambas como Políticas Públicas que, se por um lado mostraram-se consolidadas, por outro, transparecem estar ameaçadas constantemente pela ordem econômica de cada momento.

De posse dos elementos que giram em torno da Educação e da Saúde, exatamente como Políticas Públicas, ensejou ainda elementos da Segurança Alimentar e Nutricional como plano de fundo para a discussão.

A busca por estabelecer uma relação de coexistência entre essas duas Políticas a partir do componente intersetorialidade num dado território, apontou para o Programa Saúde na Escola, o PSE. Programa que tem na sua gênese as práticas intersetoriais entre Educação e Saúde, o PSE passou a permear de forma recorrente o debate. Desde que foi instituído em 2007, com foco nas ações de prevenção, promoção e atenção à saúde, o PSE vem se desenhando, porque era reconhecida a necessidade de articulação institucional entre os respectivos Ministérios, para alcançar, por meio de suas ações, os estudantes da educação básica da rede pública de educação. Redesenhado pela Portaria Interministerial nº 1.055, em 2017, o PSE ganha novo fôlego e se mostra mais uma vez como um Programa de natureza essencialmente intersetorial. Com perspectivas muito otimistas por parte do Governo Federal do seu alcance no território nacional, em 2017 o PSE contou, no âmbito do Distrito Federal, com 258 escolas aderidas no Ciclo 2017/2018. Se é verdade que no âmbito federal é que essa articulação intersetorial deve começar, é igualmente necessário que ela aconteça na extremidade oposta, que se materialize no território, na escola, com os escolares e para os escolares. Com inegável potencial para se notabilizar, o PSE vem acompanhado de fragilidades também.

Ter a visão dos marcos normativos é conhecer o Programa por fora. Para conhecê-lo por dentro, foi necessário lançar mão da visão de diversos atores, instante em que foi

fundamental ter, a partir do olhar dos seus Gestores no Distrito Federal, esse ponto de vista. Desta forma, é possível observar o que converge e que, portanto, pode ser potencialidade, e o que diverge e, opostamente, pode ser fragilidade.

O que deve ser o eixo central para a implementação do PSE, exatamente a articulação e as práticas intersetoriais, dá-se no âmbito da gestão central, até porque há constituído um Grupo de Trabalho Intersetorial trabalhando, reunindo-se com frequência mensal, definindo rumos e tentando incansavelmente fazer o PSE decolar, mas no território, espaço de proximidade entre Unidade Básica de Saúde e Escola, tal articulação se mostra como recorrente obstáculo. Ainda que haja toda uma questão burocrática que perpassa pelo fortalecimento das Equipes de Saúde da Família, da demandas por atendimento das Equipes nas UBS e da própria agenda de compromissos com projetos e calendário das escolas, que parecem, de fato, barreiras à articulação, há a necessidade de que uma reconheça a outra como pertencentes de um mesmo território, onde poderão assumir o protagonismo das ações do PSE, com vistas aos sujeitos dessas ações, que é o que mais importa, os escolares.

O acompanhamento e o monitoramento, que podem converter-se numa poderosa ferramenta de devolução aos gestores, estão ancorados num único sistema institucionalizado e que se mostra limitado por não dar conta dos números que os gestores necessitam para recalculer suas rotas. Primeiro, porque fica a cargo de apenas uma das partes, a Equipe de Saúde da Família; segundo, porque não é alimentado adequadamente e, se subutilizada, essa ferramenta não serve para aquilo a que se propõe.

A promoção da saúde é um objetivo do PSE com grande potencial de alcance e deve ser vista, em suas questões, mesmo antes do PSE. A partir dessa percepção por parte da Saúde e da Educação, torna-se possível estabelecer ligação entre alimentação saudável, Programa Nacional de Alimentação Escolar e Segurança Alimentar e Nutricional, e desses, uma interface com o Programa Saúde na Escola. Dada a continuidade do PNAE, fica assegurado,

em certa medida, que a alimentação no contexto da escola aconteça de modo a aproximar-se das premissas da SAN. Essas questões tocam o PSE quando do seu eixo de ação de educação alimentar e nutricional, mais precisamente da ação que versa sobre a promoção da segurança alimentar e nutricional e da alimentação saudável e combate à obesidade infantil.

A experiência de observar a alimentação escolar no local onde ela se materializa reforça esta afirmação. No âmbito do Distrito Federal os alimentos têm chegado às escolas em quantidade, qualidade e variedade. No contexto da escola, a alimentação poderá ter um poder extraordinário de ação de combate ao excesso de peso, se explorada pelas possibilidades pedagógicas que pode encampar.

Quando revisitado o título desta pesquisa, parece surgir uma lacuna no tratamento de dados, especificamente no que se refere à questão do excesso de peso em escolares no âmbito do Distrito Federal, se consideramos apenas seus componentes de caráter epidemiológico. Considera-se importante conhecer os números para refletir sobre eles. Entretanto, há que se ressaltar que a intenção é de lançar um olhar para o excesso de peso, mas não apenas um olhar dotado da intencionalidade de medir, mensurar, quantificar, de compilar e tabular dados, mas um olhar que busque o enfrentamento a partir de ações que partam do trabalho conjunto entre Educação e Saúde, tratando da saúde do escolar na sua integralidade, com o prisma epidemiológico, mas sem perder de vista o papel social que compete às duas instituições.

Sabendo-se do importante papel que o PSE pode assumir no processo, é importante destacar ainda que o Programa tem enormes desafios, sendo o enfrentamento do excesso de peso um deles, mas outros mais existem. Cada uma das fragilidades anteriormente apontadas, tais como a forma como Unidade Básica de Saúde e Escola se reconhecem e se posicionam quanto ao território, a busca pelo protagonismo e conseqüente ruptura de barreiras que eventualmente existam entre elas, a otimização do sistema de acompanhamento e avaliação e a

própria prática da intersetorialidade devem ser identificadas, corrigidas e transformadas em potencialidades do Programa Saúde na Escola.

REFERÊNCIAS

- 1 Ferrari GLM, Matsudo V, Katzmarzyk PT, Fisberg M. *Prevalence and factors associated with body mass index in children age 9-11 yers.* [Internet] 2016 [acesso em 23 fev 2019]. *Jornal de Pediatria*: 93(6), 601-609. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/jped/v93n6/pt_0021-7557-jped-93-06-0601.pdf
- 2 Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e Síndrome Metabólica – ABESO. *Diretrizes Brasileiras de Obesidade 2016.* [Internet] 2016 [acesso em 24 jun 2017]. Disponível em: <http://www.abeso.org.br/uploads/downloads/92/57fccc403e5da.pdf>
- 3 Brasil. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. *Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009.* Rio de Janeiro, 2010. [acesso em 23 fev 2019] Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50063.pdf>
- 4 De Vasconcellos MTL, Silva PLN, Szklo M, Kuschnir MCC, Klein CH, Abreu GA, Barufaldi LA, Bloch KV. *Desenho da amostra do Estudo do Risco Cardiovascular em Adolescente (ERICA).* [Internet] 2015 [acesso em 26 ago 2017]. *Caderno de Saúde Pública*: 31(5), 1-10. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/csp/v31n5/pt_0102-311X-csp-31-5-0921.pdf
- 5 Kuschnir MCC, Bloch KV, Szklo M, Klein CH, Barufaldi LA, Abreu GA, Schaan B, De Veiga GV, Da Silva LN, De Vasconcellos MTL. *ERICA: prevalência de síndrome metabólica em adolescentes brasileiros.* [Internet] 2016 [acesso em 26 ago 2017], *Revista de Saúde Pública*: 50(supl 1), 1s-13s. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/rsp/v50s1/pt_0034-8910-rsp-S01518-87872016050006701.pdf
- 6 Malta DC, Moura L, Prado RR, Escalante JC, Schmidt MI, Duncan BB. *Mortalidade por doenças crônicas não transmissíveis no Brasil e suas regiões, 2000 a 2011.* [Internet] 2014 [acesso em 29 jan 2019]. *Epidemiologia e Serviços de Saúde*: 23(4), 599-608. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ress/v23n4/2237-9622-ress-23-04-00599.pdf>
- 7 BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. *Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2020.* Textos Básicos de Saúde. Brasília, 2011. [acesso em 29 jan 2019]. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano_acoes_enfrent_dcnt_2011.pdf
- 8 _____. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. *Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico VIGITEL 2017.* Brasília, 2018. [acesso em 29 jan 2019]. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/vigitel_brasil_2017_vigilancia_fatores_riscos.pdf
- 9 _____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. *Estratégia Intersetorial de Prevenção e Combate da Obesidade: promovendo modos de vida e alimentação adequada e saudável para a população brasileira.* [Internet], Brasília, 2014 [acesso em 07 fev 2018]. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/documentos/estrat_prev_contobesidade.pdf
- 10 Burlandy L, Bocca C, De Mattos RA. *Mediações entre conceitos, conhecimento e políticas de alimentação, nutrição e segurança alimentar e nutricional.* [Internet] 2012 [acesso em 08

ago 2017], Revista de Nutrição: 25(1), 9-20. Disponível em <http://www.scielo.br/pdf/rn/v25n1/a02v25n1.pdf>

11 Costa CA, Bógus CM. *Significados e Apropriações da Noção de Segurança Alimentar e Nutricional pelo Segmento da Sociedade Civil do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional*. [Internet] 2012 [acesso em 08 ago 2017], Saúde e Sociedade: v.21, n.1, 103-114. Disponível em <http://www.scielo.br/pdf/sausoc/v21n1/11.pdf>

12 Brasil. Lei nº 11.346, de 15.09.2006. *Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências*. [Internet], Brasília, 2006 [acesso em 30 set 2017]. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>

13 _____. Presidência da República. *Direito Humano à Alimentação Adequada*. [Internet]. Brasília, 2017. [acesso em 31 jan 2018]. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/aceso-a-informacao/institucional/conceitos/direito-humano-a-alimentacao-adequada>

14 _____. Decreto nº 7.272, de 25.10.2010. *Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15.09.2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências*. [Internet] Brasília, 2010. [acesso em 29 jan 2019]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7272.htm

15 Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura – FAO. *O Estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: Um retrato multidimensional – Relatório 2014*. [Internet] 2014 [acesso em 03 mar 2018]. Disponível em: <https://fpabramo.org.br/acervosocial/wp-content/uploads/sites/7/2017/08/334.pdf>

16 Burlandy L, Maluf R, Magalhães R, Reis M, Mafra L, Frozi D. *Saúde e Sustentabilidade: desafios conceituais e alternativas metodológicas para a análise de sistemas locais de Segurança Alimentar e Nutricional*. [Internet] 2015 [acesso em 29 jan 2018]. *Tempus actas de saúde coletiva*: 9(3), 55-70. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.18569/tempus.v9i3.1786>

17 Baccarin JG, Triches RM, Teo CRPA, Silva DBP. *Indicadores de Avaliação das Compras da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar no Paraná, Santa Catarina e São Paulo*. [Internet] 2017 [acesso em 26 fev 2019]. *Revista de Economia e Sociologia Rural*: 55(1), 103-122. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/resr/v55n1/1806-9479-resr-55-01-00103.pdf>

18 Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. *Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas*. [Internet], Brasília, DF; 2012 [acesso em 21 fev 2018]. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/marco_EAN.pdf

19 Miranda AC, Moreira JC, Carvalho R, Peres F. *Neoliberalismo, uso de agrotóxicos e a crise da soberania alimentar no Brasil*. [Internet] 2007 [acesso 22 fev 2018]. *Ciência & Saúde Coletiva*: 12(1), 7-14. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/csc/v12n1/02.pdf>

20 Silva EB, Ferreira Júnior LG, Anjos AF, Miziara F. *A expansão da fronteira agrícola e a mudança do uso e cobertura da terra no centro-sul de Goiás*. [Internet] 2013 [acesso em 27 fev 2019]. *Âteliê Geográfico*: 7(2), 116-138. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/atelie/article/view/15660/15102>

21 Brasil. Lei nº 11.947, de 16.06.2009. *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*. [Internet], Brasília, DF; 2009 [acesso em 22 fev 2018]. Disponível em: https://www.fnede.gov.br/fndelegis/action/UrlPublicasAction.php?acao=getAtoPublico&sgl_tipo=LEI&num_ato=00011947&seq_ato=000&vlr_ano=2009&sgl_orgao=NI

22 _____. Presidência da República. Medida Provisória nº 870, de 01.01.2019. *Estabelece a organização básica dos órgãos da Presidência da República e dos Ministérios*. [Internet], Brasília, 2019. [acesso em 05 fev 2017]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2019-2022/2019/Mpv/mpv870.htm

23 Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional – Rede PENSSAN. *Nota Pública Sobre a Extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional*. [Internet] Rio de Janeiro, 2019. [acesso em 05 fev 2019]. Disponível em: <http://pesquisassan.net.br/wp-content/uploads/2019/01/Manifesta%C3%A7%C3%A3o-da-Rede-PENSSAN-sobre-a-extin%C3%A7%C3%A3o-do-CONSEA.pdf>

24 Silva DO, Ell E, Frozi DS, Capella C. *Os hábitos alimentares culturais e a pobreza como barreiras à promoção da alimentação saudável em centros de saúde de atenção básica no Distrito Federal/Brasil*. [Internet] 2016 [acesso em 27 fev 2019]. *Comunicação em Ciências da Saúde*: 27(2), 105-118. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/periodicos/ccs_artigos/habitos_%20alimentares_%20culturais_%20pobreza.pdf

25 Fonseca AB, Souza TSN, Frozi DS, Pereira RA. *Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa*. [Internet] 2011 [acesso em 24 jun 2017]. *Ciência e Saúde Coletiva*: 16(9), 3853-3862. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/csc/v16n9/a21v16n9.pdf>

26 Jaime PC, Santos LMP. *Transição Nutricional e a organização do cuidado em alimentação e nutrição na Atenção Básica em Saúde*. [Internet] 2014 [acesso 16 jan 2018]. *Divulgação em Saúde para Debate*: 51, 72-85. Disponível em: <http://cebes.org.br/site/wp-content/uploads/2014/12/Divulgacao-51.pdf>

27 Brasil. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP. *Censo Escolar 2018*. Brasília, 2018. [acesso em 25 fev 2019] Disponível em: http://download.inep.gov.br/educacao_basica/censo_escolar/apresentacao/2019/apresentacao_coletiva_censo_escolar_2018.pdf

28 Saviani D. *História das Ideias Pedagógicas no Brasil*. 4.ed. Campinas: Autores Associados; 2013.

29 Brasil. Lei nº 4.024, de 20.12.1961. *Fixa as Diretrizes e Bases da Educação Nacional*. [Internet], Brasília, 1961. [acesso em 08 jan 2017]. Disponível em: <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/1960-1969/lei-4024-20-dezembro-1961-353722-publicacaooriginal-1-pl.html>

30 _____. Supremo Tribunal Federal. *Constituição da República Federativa do Brasil*. [Internet] 2017 [acesso em 14 nov 2017]. Disponível em: <http://www.stf.jus.br/arquivo/cms/legislacaoConstituicao/anexo/CF.pdf>

31 _____. Lei nº 9.394, de 20.12.1996. *Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional*. [Internet], Brasília, DF; 1996 [acesso em 05 fev 2018]. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/seesp/arquivos/pdf/lei9394_ldbn1.pdf

32 _____. Lei nº 11.274, de 06.02.2006. *Altera a redação dos arts. 29, 30, 32 e 87 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, dispondo sobre a duração de 9 (nove) anos para o ensino fundamental, com matrícula obrigatória a partir dos 6 (seis) anos de idade*. [Internet], Brasília, DF; 2006 [acesso em 05 fev 2018]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111274.htm

33 _____. Ministério da Educação. *PNE em Movimento*. Planos de Educação. [Internet] 2018 [acesso em 05 fev 2018]. Disponível em: <http://pne.mec.gov.br/planos-de-educacao>

34 Brasil. Ministério da Educação. *PNE em Movimento*. Galeria Multimídia: Vídeo Secretário SASE. [Internet] 2018 [acesso em 05 fev 2018]. Disponível em: <http://pne.mec.gov.br/galeria-multimidia/372-binho-marques-fala-do-sistema-nacional-de-educacao>

35 _____. Ministério da Educação. Secretaria de Articulação com os Sistemas de Ensino – SASE. *Instituir um Sistema Nacional de Educação: agenda obrigatória para o país*. [Internet] 2015 [acesso em 06 fev 2018]. Disponível em: http://pne.mec.gov.br/images/pdf/SNE_junho_2015.pdf

36 _____. Ministério da Educação. Secretaria de Articulação com os Sistemas de Ensino – SASE. *Conhecendo as 20 metas do Plano Nacional de Educação*. [Internet] 2014 [acesso em 02 nov 2017]. Disponível em: http://pne.mec.gov.br/images/pdf/pne_conhecendo_20_metas.pdf

37 Governo de Brasília. Lei nº 5.499, de 14.07.2015. *Aprova o Plano Distrital de Educação – PDE e dá outras providências*. [Internet], Brasília, DF; 2015 [acesso em 07 fev 2018]. Disponível em: http://simec.mec.gov.br/sase/sase_mapas.php?uf=DF&tipoinfo=1

38 _____. Secretaria de Estado de Educação do DF. *PDE – Plano Distrital de Educação*. [Internet] 2018 [acesso em 09 fev 2018]. Disponível em: <http://www.se.df.gov.br/component/content/article/280-noticiasemgeral/566-pde-plano-distrital-de-educacao.html>

39 Beisiegel CR. *Coleção Educadores MEC – Paulo Freire*. [Internet] 2014 [acesso em 05 out 2017]. Disponível em: <https://educacao.uol.com.br/album/2014/05/02/pensadores-da-educacao.htm>

- 40 Freire P. *Educação como Prática da Liberdade*. Rio de Janeiro: Paz e Terra; 1967.
- 41 Freire P. *Conscientização: teoria e prática da libertação uma introdução ao pensamento de Paulo Freire*. São Paulo: Cortez & Moraes; 1979.
- 42 Silva CS, Bodstein RCA. *Referencial teórico sobre práticas intersetoriais em Promoção da Saúde na Escola*. [Internet] 2016 [acesso em 26 fev 2019]. *Ciência e Saúde Coletiva*. 21(6), 1777-1788. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/csc/v21n6/1413-8123-csc-21-06-1777.pdf>
- 43 Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde e Secretaria de Atenção à Saúde. *Política Nacional de Promoção da Saúde*. Textos Básicos de Saúde – Série Pactos pela Saúde. 3.ed. [Internet] Brasília, 2010. [acesso em 16 jan 2019]. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_promocao_saude_3ed.pdf
- 44 Carvalho, G. *A saúde pública no Brasil*. [Internet] 2013 [acesso em 17 jan 2018]. *Estudos Avançados*: 27(78), 7-26. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142013000200002
- 45 Fleury S. *Reforma sanitária brasileira: dilemas entre o instituinte e o instituído*. [Internet] 2009 [acesso em 13 nov 2017]. *Ciência e Saúde Coletiva*: 14(3), 743-752. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/csc/v14n3/10.pdf>
- 46 Cohn A. *Caminhos da Reforma Sanitária*. [Internet] 1989 [acesso em 17 jan 2018]. *Lua Nova*: 19, 123-140. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-64451989000400009>
- 47 Paiva CHA, Teixeira LA. *Reforma Sanitária e a Criação do Sistema Único de Saúde: notas sobre contextos e autores*. [Internet] 2014 [acesso em 24 jan 2018]. *História, Ciências, Saúde*: 21(1), 15-35. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S0104-59702014000100002>
- 48 Brasil. Ministério da Saúde. Ministério da Previdência e Assistência Social 8ª *Conferência Nacional de Saúde – Relatório final*. [Internet] 1986 [acesso em 29 set 2016]. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/8_conferencia_nacional_saude_relatorio_final.pdf
- 49 Paim JS. *A Constituição Cidadã e os 25 anos do Sistema Único de Saúde (SUS)*. [Internet] 2013 [acesso em 18 jan 2018]. *Caderno de Saúde Pública*: 29(10), 1927-1953. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/0102-311X00099513>
- 50 Brasil. Lei nº 8.080, de 19.09.1990. *Dispõe sobre as condições para promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências*. [Internet], Brasília, 1990. [acesso em 17 jan 2018]. Disponível em: <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/1990/lei-8080-19-setembro-1990-365093-normaatuizada-pl.pdf>
- 51 _____. Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada – IPEA. *Nota Técnica nº 28. Os Impactos do Novo Regime Fiscal para o Financiamento do Sistema Único de Saúde e para a Efetivação do Direito à Saúde no Brasil*. [Internet] Brasília, 2016. [acesso em 19 fev 2018]. Disponível em: http://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/7270/1/NT_n28_Disoc.pdf

- 52 _____. Ministério da Saúde. Secretaria de Promoção da Saúde. *As Cartas da Promoção da Saúde*. Projeto Promoção da Saúde – Série B. Textos Básicos em Saúde. [Internet] 2002 [acesso em 16 jan 2018]. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cartas_promocao.pdf
- 53 Santos, M. *Território: Globalização e fragmentação*. 4.ed. São Paulo: Hucitec; 1998.
- 54 Injosa RM. *Sinergia em políticas e serviços públicos: desenvolvimento social com intersectorialidade*. [Internet] 2001 [acesso em 29 jan 2018]. Cadernos FUNDAP: 22, 102-110. Disponível em: <http://www.fundap.sp.gov.br/cadernos/cad22/Injosa.pdf>
- 55 Nascimento S. *Reflexões sobre a intersectorialidade entre as políticas públicas*. [Internet] 2010 [acesso em 29 jan 2018]. Serviço Social e Sociedade: 101, 95-120. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S0101-66282010000100006>
- 56 Campos GW, Barros RB, Castro AM. *Avaliação de política nacional de promoção da saúde*. [Internet] 2004 [acesso em 29 jan 2018]. Ciência e Saúde Coletiva: 9(3), 745-749. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S1413-81232004000300025>
- 57 Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Cadernos de Atenção Básica – *Saúde na Escola* n.24. [Internet] 2009 [acesso em 7 nov 2017]. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/cadernos_ab/abcad24.pdf
- 58 _____. Decreto nº 6.286 de 05.12.2007. *Institui o Programa Saúde na Escola – PSE, e dá outras providências*. [Internet] Brasília, 2007. [acesso em 21 jan 2019]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6286.htm
- 59 _____. Ministério da Educação. Ministério da Saúde. Portaria Interministerial nº 675 de 04.06.2008. *Institui a Comissão Intersetorial de Educação e Saúde na Escola*. [Internet] Brasília, 2008. [acesso em 21 jan 2019]. Disponível em: <http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=27/08/2008&jornal=1&pagina=14&totalArquivos=72>
- 60 _____. Ministério da Educação. Ministério da Saúde. Portaria Interministerial nº 1.055 de 25/04/2017. *Redefine as regras e os critérios para adesão ao Programa Saúde na Escola – PSE por estados, Distrito Federal e municípios e dispõe sobre o respectivo incentivo financeiro para custeio de ações*. [Internet] 2017 [acesso em 03 out 2017]. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/documentos/prt_1055_25_5_2017.pdf
- 61 _____. Ministério da Saúde. Departamento de Atenção Básica. Documento Orientador: *Indicadores e padrões de avaliação – PSE Ciclo 2017/2018*. Brasília, 2018. [acesso em 24 jan 2019]. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/documentos/documento_orientador_monitoramento_pse_2017_2018.pdf
- 62 Frozi DS. *Pobreza Extrema e Insegurança Alimentar: Uma abordagem sobre o excesso de peso e fome*. [Tese] [Internet]. Rio de Janeiro: Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Instituto de Nutrição Josué de Castro - Universidade Federal do Rio de Janeiro; 2010. [acesso em 28 fev 2019]. Disponível em: <http://www.ppgn.ufrj.br/index.php/producao-academica/doutorado/>

63 Brasil. Ministério da Saúde. *Apresentação Fórum Nacional dos Dirigentes de Educação*. [Internet] 2017 [acesso em 11 nov 2017]. Disponível em: <http://portalarquivos.saude.gov.br/images/pdf/2017/agosto/09/08-08-2017-Forum-Nacional-dos-Dirigentes-Municipais-de-Educacao-versao-final.pdf>

64 _____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade. *Gestão Intersetorial no Território*. Série Mais Educação [Internet] 2009 [acesso em 7 nov 2017]. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/cader_maiseducacao.pdf

65 Governo de Brasília. Secretaria de Estado de Educação. *Instituições Educacionais Públicas Estaduais*. [Internet] Brasília, 2018. [acesso em 04 out 2018]. Disponível em: http://www.se.df.gov.br/wp-content/uploads/2018/01/2017_cad_end_cre_publica_planaltina.pdf

66 _____. Secretaria de Estado de Educação. *Censo Escolar 2018*. [Internet] Brasília, 2018 [acesso em 27 dez 2018]. Disponível em: http://www.se.df.gov.br/wp-content/uploads/2018/10/2018_QD_PUB_DF_MAT_ETM_30_RA_LOCAL.pdf

67 _____. Secretaria de Saúde do Distrito Federal. *Estrutura* [Internet] Brasília, 2018. [acesso em 27 dez 2018]. Disponível em: <http://www.saude.df.gov.br/estrutura/>

68 _____. Secretaria de Saúde do Distrito Federal. *Unidades Básicas* [Internet] Brasília, 2018 [acesso em 27 dez 2018]. Disponível em: <http://www.saude.df.gov.br/unidades-basicas/>

69 Contrera J, Gracia M. *Alimentação, sociedade e cultura*. 22.ed. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2015.

70 Governo de Brasília. Secretaria de Estado de Educação. *Orientação Pedagógica: Projeto Político Pedagógico e Coordenação Pedagógica nas Escolas*. [Internet] Brasília, 2014. [acesso em 02 mar 2019]. Disponível em: http://www.cre.se.df.gov.br/ascom/documentos/orientacao_pedagogica_projeto_politico_pedagogico.pdf

71 Fonseca RM. *Democracia e acesso à universidade no Brasil: um balanço da história recente (1995-2017)*. [Internet] 2018 [acesso em 02 mar 2019]. *Educar em Revista*: 34(71), 299-307. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/er/v34n71/0104-4060-er-34-71-299.pdf>

72 Mustafá MASM, Silva SS, Anselmo GCR. *Democracia e justiça social em tempos de golpe sob a égide do neoliberalismo*. [Internet] 2018 [acesso em 02 mar 2019]. *Revista Katálisis*: 21(2), 416-426. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rk/v21n2/1414-4980-rk-21-02-00416.pdf>

APÊNDICE A – ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA

ROTEIRO DE VISITA TÉCNICA

Escolas da Rede Pública de Ensino do DF, Regional de Ensino de Planaltina, constantes do Ciclo de Adesão 2017/2018 – Programa Saúde na Escola (PSE), no Grupo de Prioritárias com número igual ou superior a 150 alunos.

ESCOLA:

DATA DA REALIZAÇÃO:

Questões prévias aos Gestores (Diretor e/ou Vice-Diretor):

- > A escola tem realizado ações que dialogam com o PSE?
- > Você(s) reconhece a escola como um espaço promotor de saúde?
- > As equipes de saúde têm marcado presença aqui na escola para pôr em prática ações de promoção da saúde que vão de encontro ao PSE? Existe esta parceria?
- > Já houve alguma pesquisa aqui que tratasse da Alimentação Escolar ou do PSE?
- > Como é tratada a questão do “resto-ingesta” aqui na escola. Está sendo considerado o que a criança e o adolescente de fato comem? O que é feito com as sobras?
- > Há uma regra que diz que o Professor não pode comer da alimentação escolar. É possível precisar de onde exatamente vem esta orientação? Como vocês se posicionam com relação a esta orientação?

Pedir material da Secretaria que descreva a escola em números (número de salas, modalidades de ensino, quantitativo de alunos e quantitativo de professores).

Fatores a serem observados:

- 01- Quantos recebem a alimentação escolar?
- 02- Quantos deixam resto?
- 03- A relação do aluno com a alimentação escolar:
- 04- A interação dos alunos durante as refeições:
- 05- O cardápio:
 - * Qual é?
 - * De onde vem?
- É seguido? Sim? Não? Por quê?
- 06- Os alimentos:
 - * Quais alimentos *in natura* chegam à escola?

* As forma de apresentação dos alimentos processados ou industrializados:

07- A rotina, como funciona? Favorece a disciplina?

08- A mesa, a toalha, os utensílios e materiais. Descrever:

09- O ambiente da cantina escolar. Descrever:

10- O ambiente onde os escolares se alimentam. Descrever:

11- O tempo. Descrever:

12- O resto-ingesta. Sobre muita comida? O que é feito desta sobra? O que de fato a criança comeu? (Ver itens no cardápio que sofrem mais rejeição e que causam maior desperdício):

Fotografias situações: Cantina, cardápio, comida, mesas, utensílios e materiais etc.

Outros pontos de interesse que surgiram durante a observação:

APÊNDICE B – RELATÓRIOS DAS VISITAS TÉCNICAS

RELATÓRIOS DAS VISITAS TÉCNICAS

Escolas da Rede Pública de Ensino do DF, Regional de Ensino de Planaltina, constantes do Ciclo de Adesão 2017/2018 – Programa Saúde na Escola (PSE), no Grupo de Prioritárias com número igual ou superior a 150 alunos.

ESCOLA: CENTRO EDUCACIONAL VÁRZEAS.

DATA DA REALIZAÇÃO: 26 de setembro de 2018 e 03 de dezembro de 2018.

Segundo dados atualizados em 25/07/2018 e fornecidos em 26/09/2018, a Unidade de Ensino atende 645 alunos, sendo 333 no turno matutino e 312 no turno vespertino, distribuídos entre a Educação Infantil (5 anos), Ensino Fundamental Anos Iniciais (1º ao 5º ano), Anos Finais (6º ao 9º ano) e Ensino Médio (1ª a 3ª série).

Questões prévias aos Gestores (Diretor e/ou Vice-Diretor):

As ações realizadas pela Escola são “pontuais”: vacinas, trabalho sobre sexualidade, DST’s e gravidez na adolescência, combate ao piolho (Pediculose), combate às verminoses onde em 2017 quase totalidade dos alunos foram vermifugados e distribuição da Caderneta de Saúde do Adolescente (versão masculina e versão feminina), além das visitas ao médico onde sempre é feito o acolhimento, as medicações e os encaminhamentos quando necessário.

Um caso do suicídio de um aluno da Escola neste foi marcante. Tudo documentado e levado às instâncias superiores, na busca de suporte, mas sem devolutiva. As famílias foram envolvidas ao tratar do assunto para entender o processo.

Sobre a escola como um espaço promotor de saúde, enumerou-se o projeto de horta para produzir plantas medicinais, a horta vertical orgânica, o combate ao vetor da dengue onde 12 caminhões de resíduos/entulhos foram recolhidos em dois anos aproximadamente nas propriedades rurais da comunidade rural; os alunos atuam nas imediações da escola. Também são feitas melhorias no espaço físico, como a instalação de ralos retráteis.

A Unidade Básica de Saúde encontra-se ao lado do prédio da Escola e a Equipe de Saúde da Família é bastante presente e atuante, participando de todas as ações que dialogam com o PSE. Uma parceria bonita de ser ver. A EMATER, que está bem próxima à Escola também é parceira, como no caso das ações de combate ao mosquito da dengue.

Nunca houve antes uma pesquisa que verse sobre o PSE ou qualquer de suas ações.

Não há restrições para Professores ou quaisquer outros servidores se alimentarem da merenda escolar.

Fatores a serem observados:

- 1- Quantos recebem a alimentação escolar? 645 alunos.

- 2- Quantos deixam resto? Numa observação prévia é difícil afirmar quantos deixam resto, entretanto, nota-se que o que é servido no dia tem relação direta com tal questão, como notaremos na seção cardápio. Quando se trata de um cardápio de boa aceitação, como no dia segunda observação, as sobras resumiram-se a pouco mais da metade de uma embalagem de arroz 05 kg. Tratava-se de arroz com farofa de feijão e carne de porco.

- 3- A relação do aluno com a alimentação escolar: Numa observação inicial, com os escolares ainda na fila para receber a alimentação, não foi possível notar com clareza a condição socioeconômica dos comensais, podendo-se visualizar estudantes com características físicas variadas, ora com a camiseta do uniforme ora de casacos (dia chuvoso), o que talvez “iguale” a percepção desta condição. Lembrando sempre que se está numa escola pública situada numa zona rural e que atende alunos que estão num raio de aproximadamente 100 km e que são atendidos pelo transporte escolar rural. Os adolescentes estão vestidos, além da camiseta do uniforme, de maneira digna. Entre informações contidas no Projeto Político Pedagógico – PPP da Escola e relatos dos diretor, há pistas sobre tal questão: “A clientela do CED Várzeas é formada por filhos de empregados, de meeiros, de parceiros, de produtores e de empreendedores rurais. A região polarizada caracteriza-se por uma grande diversificação das atividades do agronegócio (indústria alimentícia, agroindústria, frutas, grãos, aves, animais, hortaliças, etc.), emprega modernas tecnologias de produção e de manejo, e alcança altas produtividades em diversas atividades.”; segundo o Diretor, alguns adolescentes do Ensino Médio não consomem da Alimentação Escolar por vergonha ou por preferir comprar na cantina comercial que há no interior da escola, e ainda que há casos de alunos que têm na alimentação escolar a única refeição do dia; acrescenta ainda que os usuários do transporte escolar que fizeram sua refeição às 9h45 somente voltarão a comer em suas casas, alguns bem tarde em razão da distância.

- 4- A interação dos alunos durante as refeições: Os alunos que vão ser servir da alimentação escolar dirigem-se para a fila na cantina; os demais vão para o pátio externo e concentram-se

numa espécie de pracinha que será posteriormente descrita. Os que permanecem no refeitório, que também será descrito a diante, encostam-se nas paredes, visto que ainda não há mesas preparadas para a alimentação escolar. Enquanto se alimentam, um bom bate-papo. Próximo do aluno André da 2ª série “B” do Ensino Médio, pude questioná-lo sobre o cardápio do dia, o que achava. Fez sinal de positivo com dedo e acrescentou: “Show!”. Pelas janelas do refeitório é possível visualizar todos os outros que optaram por não consumir a alimentação escolar ou ainda por consumir produtos da cantina comercial. São alunos, em sua maioria, de Ensino Médio (há turmas de 8º e 9º do Ensino Fundamental que são atendidas no turno matutino, turno observado em dois dias diferentes), logo, a interação é mais de conversa e menos “atividades físicas”, como nas Unidades de Ensino que atendem apenas Ensino Fundamental.

5- O cardápio:

* Qual é? O cardápio já vem determinado e chega para a escola numa planilha denominada “Cardápios Alimentação Escolar”, que leva em consideração o número de alunos, o número de refeições servidas, no caso deste Centro Educacional Várzeas, 2 refeições, e o período, no caso da 5ª Distribuição de 2018, de 10/09 a 26/10/2018 (Em vigor no primeiro dia de observação) e da 6ª e última Distribuição de 2018, de 29/10 a 20/12/2018 (Em vigor no segundo dia de observação). Tal planilha traz ainda, separadamente por semanas, o cardápio de cada dia para as duas refeições diárias, além de modos de preparo e informações nutricionais com base nos valores de referência da Resolução nº 26/2013 do FNDE. O cardápio vem determinado numa planilha – “CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR”, determinado pela Diretoria de Alimentação Escolar – Gerência de Planejamento e Educação Alimentar, via Regional de Ensino e assinada pela RT. (Ver anexos). É organizado por número de distribuição.

* De onde vem? O cardápio vem via Regional de Ensino, da Gerência de Planejamento e Educação Alimentar, que por sua vez pertence à Diretoria de Alimentação Escolar, assinado pela Responsável. (Cópias em anexo).

* É seguido? Sim? Não? Por quê? O preparo fica a cargo de um servidor efetivo e uma servidora de empresa terceirizada (G&E Serviços); a parte burocrática de recepção, destinação e prestação de contas da Alimentação Escolar fica sob a responsabilidade da Vice-Diretora, além da condução da execução do cardápio junto aos servidores da cantina. É seguido, mas, às vezes com adequações no modo de preparo e/ou de servir que também já vem determinado, para evitar desperdícios. Foram citados como exemplos:

- O brócolis que deveria ser servido numa macarronada com peito de frango é servido à parte e tem melhor aceitação;
- O arroz cremoso com paleta suína;
- O peixe ao molho branco;
- O suco de abacaxi que sofre rejeição no matutino (servem a fruta em pedaços);
- Modificações inclusive no tempero, que vem em pouca quantidade e de “baixa qualidade” (palavras da Vice-Diretora);
- Etc.

6- Os alimentos

* De onde vêm: Os processados ou industrializados vêm de seus respectivos depósitos de empresas fornecedoras, uma vez para cada distribuição, mediante cronograma; carnes vêm uma vez por semana; frutas, legumes e verduras nas segundas-feiras.

* Quais alimentos *in natura* chegam à escola? Os produtos *in natura* são ovos, carnes e frutas – banana, maçã, abacaxi, melancia, mamão, goiaba, melão e hortaliças e verduras – abóbora, tomate, cenoura, beterraba, repolho, batata inglesa, batata doce, brócolis e couve.

* As forma de apresentação dos alimentos processados ou industrializados: Os processados ou industrializados são enlatados – carne bovina e feijão, no *pouch* (uma espécie de sachê) – carne suína, legumes, peito de frango e extado de tomate; em embalagens longa vida – sucos; além do arroz, feijão, macarrão, amido de milho, farinha de mandioca temperos, óleo de soja, bolacha água e sal, biscoito maisena, biscoito amanteigado, pães, leite em pó, composto lácteo café com leite em pó, milho de canjica etc.

7- A rotina, como funciona? Favorece a disciplina? A rotina do momento de alimentação segue uma lógica bastante interessante. São dois intervalos, sendo um, às 8:45, de 15 minutos, onde é servida a alimentação e um outro, também de 15 minutos, 10:15às 10:30 que é apenas para descanso (O recreio). No segundo dia de observação o segundo intervalo não estava acontecendo, por questões de demanda pedagógica, de modo que a alimentação estava sendo servida de 9:45 às 10:00. Os alunos passam pelo balcão da cantina escolar, em fila e servem-se, ficando ora no espaço que será um refeitório, ora no pátio. No primeiro dia de observação, cujo cardápio era pão de forma com ovo e suco, os alunos pegavam o pão numa bacia plástica e o suco já servido no copo, ambos sobre um dos balcões externos da cantina, que encontram-

se pelo lado de fora, virados para o refeitório, um em cada uma das duas janelas/portas de subir que serão descritas com maiores detalhes no tópico cantina. No segundo dia de observação, onde o cardápio era arroz com farofa de feijão e carne de porco, os alunos recebiam os itens do cardápio postos no prato que era retirado de uma pilha posta neste mesmo balcão (O segundo considerando o acesso), assim como os talheres que estavam postos numa bacia plástica na cor verde. Terminada a refeição, os alunos deixam os utensílios no outro balcão também externo da cantina (O primeiro considerando o acesso) e um dos servidores da cantina já começa a retirada dos restos e inicia a lavagem. A percepção é de que o modelo adotado pela escola para servir a alimentação escolar e a existência de um espaço físico reservado para este fim, colaboram para a disciplina.

8- A mesa, a toalha, os utensílios e materiais. Descrever: Existe o ambiente do refeitório, que está sendo preparado para que os escolares recebam a alimentação escolar, mas ainda não há mesas e bancos para tal. Os utensílios utilizados para servir a alimentação escolar ficam armazenados em caixas plásticas transparentes e com tampas; são eles copos com asa, pratos, “cumbucas” e talheres em plástico na cor azul. Para a preparação, panelas grandes em alumínio, caldeirões em alumínio, panelas de pressão com capacidade para 20,8 litros, além de caixas plásticas com tampa, escurredores em alumínio, conchas e escumadeiras em alumínio que ficam armazenadas em uma bacia grande na cor verde; um multiprocessador industrial – rala e fatia; facas acomodadas num caneco grande de alumínio, além de algumas bacias plásticas em pelo menos três tamanhos diferentes. Todas as bancadas/pias funcionam como prateleiras nas suas partes inferiores e acomodam todo esse material. Algumas panelas grandes e suas tampas ficam sobre elas também.

9- O ambiente da cantina escolar. Descrever:

A escola: Ao chegar na escola, deparamo-nos com um alambrado que compreende toda a frente do prédio; apresenta três portões, sendo um central, o principal, de acesso dos alunos e visitantes, um mais à esquerda de quem entra, do estacionamento e um mais à direita, de serviços. Entrando por este portão pequeno de acesso, o principal, e passando por um hall coberto, visualiza-se um conjunto de salas à esquerda. A primeira é a Secretaria, que tem um balcão de atendimento ao público; passando lateralmente por este balcão, logo em seguida, à frente mais um portão meia altura que isola os visitantes das demais dependências da escola; passando por este, imediatamente à esquerda, tem-se um pequeno corredor que dá acesso à própria Secretaria (esquerda), Sala dos Professores (centro), à Direção e Coordenação (direita). Passando por este segundo portão, além destas salas descritas da esquerda, nota-se um corredor

imediatamente à direita com banheiros, salas de aula e biblioteca, visualiza-se também pátio no centro da escola, mais um bloco de salas de aula do lado oposto a este corredor, à frente a quadra coberta, um parquinho e mais banheiros, formando um quadrado em volta do pátio que fica no centro da escola. Seguindo ainda à esquerda neste corredor, um acesso à esquerda para um corredor em “L” coberto que separa um bloco de salas da cantina e, em seguida, o acesso à cantina que fica pela direita do seu espaço físico.

A cantina: O acesso dá-se por um porta na cor laranja que tem uma placa com a inscrição “pré-lavagem”, ou seja, trata-se de uma ambiente onde é feita a pré-lavagem dos produtos *in natura* (hortifruti). É um ambiente de aproximadamente 4,5 metros quadrados que apresenta, na parede da direita de quem entra, uma pia em aço inoxidável com uma cuba profunda, à direita a porta de acesso propriamente dita da cantina, à frente a porta de acesso ao depósito de alimentos e da sala dos servidores da cantina e, à esquerda, banheiro dos servidores. Ao lado esquerdo da pia há uma ficha intitulada “Procedimento Operacional Padrão” que trata da tarefa da higienização dos hortifruti, com uma espécie de *check-list* do modo como realizar esta tarefa.

Passando por este ambiente de pré-lavagem e abrindo a porta da cantina temos, na parede à direita da porta, bem no seu início, uma pia pequena, branca, com *dispensers* de sabão, álcool gel e papel toalha; esta parede do lado direito apresenta duas janelas grandes que ocupam metade da sua altura e praticamente todo o seu comprimento; são janelas de quatro peças em metal, com vidro e pega-ladrão posto pelo lado de fora; nesta mesma parede, duas bancadas em aço inoxidável que são também pias, portanto, com torneiras; abaixo destas bancadas que têm sua estrutura em aço inoxidável ficam acondicionados utensílios diversos que serão descritos no seu respectivo campo. Na parede do lado oposto à entrada, há duas janelas com sistemas de abertura de “portas de subir” que darão para os alunos acessos à alimentação escolar e dão vista para o ambiente do refeitório que será descrito logo mais; abaixo de uma destas janelas, a do lado esquerdo de quem entra, há um balcão em aço inoxidável, com sua estrutura abaixo também em aço inoxidável, de aproximadamente 2m X 0,8m. As janelas/portas de subir têm aproximadamente 2m X 2m; abaixo da outra janela um fogão industrial que aparenta estar fora de uso. Na parede do lado esquerdo, mais duas bancadas em aço inoxidável, que são exatamente iguais as duas primeiras descritas, sendo uma com a cuba mais profunda; ressaltando que todas estas bancadas/pias têm toda sua estrutura em aço inoxidável, o que possivelmente favorece a manutenção da higiene do ambiente. No centro do ambiente da cantina há um fogão industrial de 6 bocas – acima dele uma coifa industrial e ao lado deste, uma parede em forma de “U” que recebe um freezer de duas portas. A canalização de gás apresenta-se visível, na cor laranja, assim como as portas e janelas. Por fim, na mesma parede em que fica a porta de acesso à

cantina, à esquerda, uma bancada/pia, toda em aço inoxidável seguida de uma geladeira duplex. Piso em cerâmica branca e paredes revestidas de azulejo branco. Vista pelo lado de fora, no ambiente do refeitório, nota- estas duas janelas/portas de subir, que têm balcões também voltados para o refeitório, com o comprimento das janelas e aproximadamente 50cm de largura.

O depósito: Um ambiente de aproximadamente 15 metros quadrados, com piso em cerâmica acinzentada e paredes revestidas de azulejo branco; forro em pvc, duas luminárias de lâmpadas fluorescentes e uma janela basculante de duas peças com aproximadamente 1,5m X 0,5m que fica na parede oposta à da porta. Ao longo das paredes, uma prateleira de metal, na cor azul com tampos em madeira e 3 semelhantes na cor bege; uma pequena mesa do mobiliário escolar com um copo servindo de porta canetas com uma cadeira, muito provavelmente usada para anotações referentes ao cardápio e as anotações requeridas sobre os gêneros guardados no depósito.

10- O ambiente onde os escolares se alimentam. Descrever: O ambiente onde os escolares se alimentam são dois. Um deles, no pátio, onde há uma pracinha à sombra de três árvores bastante frondosas; é composta por 12 jogos de mesas e bancos em concreto (4 em cada mesa), nas cores vermelho, amarelo, azul, verde e um em estilo vitral (azulejos) e mais 8 bancos de praça, também em concreto, sem encosto, nas mesmas cores. O outro ambiente, preparado para ser um refeitório, que tem seu acesso passando pelo corredor coberto que separa a cantina de um bloco com salas de aula, no final, à direita e de frente para a cantina; próximo ao acesso deste ambiente, no fim do corredor, um lavatório em aço inoxidável com quatro torneiras (à esquerda do lavatório uma sala de recursos e do lado direito, um extintor de incêndio); dos dois lados do lavatório há também duas lixeiras no chão, uma de cada lado; antes do acesso ao refeitório, encostada na parede do lado direito de quem passa pelo corredor, uma lixeira de coleta seletiva; o acesso ao refeitório é feito não por uma porta, mas por um portal de aproximadamente 3 metros do final desta parede (direita do corredor) até uma coluna (coluna esta que leva a placa “refeitório”). Trata-se de um espaço com aproximadamente 70 metros quadrados; passando por este portal, à direita, as duas janelas/portas de subir da cantina; à frente de quem entra, três janelas de 4 peças em metal, piso em granitina, paredes revestidas de azulejo até meia altura, pintura em branco na outra metade. Os alunos já começam a fila para pegar a alimentação escolar logo que acessam o refeitório, ficando de lado para as janelas/portas de subir da cantina. Pelas janelas do refeitório é possível ver todo o pátio da escola. O refeitório ainda não recebeu mesas para o momento da alimentação escolar. É um espaço livre de mobiliário.

11- O tempo. Descrever: 15 minutos. Pareceu-me um tempo adequado para a realização da alimentação escolar; segundo relatos dos servidores da cantina, quando necessário, a depender do cardápio, pode estender-se um pouco mais.

12- O resto-ingesta. Sobre muita comida? O que é feito desta sobra? O que de fato a criança comeu? (Ver itens no cardápio que sofrem mais rejeição e que causam maior desperdício) Como já citado, a maneira encontrada de diminuir o resto-ingesta e, por consequência, o desperdício é a mudança no modo de preparar e/ou servir. Sobras de orgânicos vão para criadores de suínos da região. No dia da segunda observação as sobras resumiram-se a metade de uma embalagem de arroz de 5 kg. Em dias de maior quantidade de sobras, um saco de lixo é posto dentro de um balde de alumínio, com capacidade para aproximadamente 20 litros e levado para a área de descarte de lixo, que se encontra próxima ao portão de serviços já descrito. Segundo relatos dos servidores, em dias em que é servido peixe ou ovo esta quantidade é maior.

- ✚ Forma de apresentação dos alimentos processados ou industrializados: Enlatados – carne bovina e feijão; pouch (uma espécie de sachê) – carne suína, legumes, peito de frango e extado de tomate; embalagens longa vida – sucos; além de bolachas, pães, leite em pó etc.

Outros pontos de interesse que surgiram durante a observação:

- ✚ Tem uma cantina comercial no interior da escola;
- ✚ A comunidade escolar é bastante produtiva: propriedades produtoras de grãos, granjas de suínos e até uma empresa de beneficiamento de milho;
- ✚ Há alunos que só comem na escola, dada a situação socioeconômica;
- ✚ Há um laboratório que testa as receitas e, numa grande contradição, não levam em consideração as particularidades dos alunos atendidos, das situações práticas encontradas na cantina. Certas maneiras de prepara mostram-se bastante equivocadas.
- ✚ Há alunos que têm restrições na dieta em razão de problemas de saúde e isso nem sempre é levado em consideração. (Ex. do aluno com problemas renais que teve o caso negligenciado pela SEE).
- ✚ No turno vespertino os alunos comem mais. Há alunos que saem de casa às 10h e têm no lanche a opção do almoço ou até da única refeição do dia.

ESCOLA: CENTRO DE ENSINO FUNDAMENTAL BONSUCESSO.

DATA DA REALIZAÇÃO: 03 de outubro de 2018.

Questões prévias aos Gestores (Diretor e/ou Vice-Diretor):

Segundo dados fornecidos em 03/10/2018, a Unidade de Ensino atende 350 alunos, sendo 171 no turno matutino e 179 no turno vespertino, turno em que foi realizada a Visita Técnica, distribuídos entre Ensino Fundamental Anos Iniciais (1º ao 5º ano - tarde), Anos Finais (6º ao 9º ano - manhã).

A Equipe Gestora desconhece o PSE. Não ficou claro o motivo pelo qual isso acontece, mas, procurarei os termos de Adesão ao PSE no Ciclo 2017/2018, que é o Ciclo vigente, para saber quem exatamente da Escola assinou a pactuação e com quais eixos do PSE se dispôs a trabalhar inicialmente.

A promoção da saúde tem sido feita por parte dos professores, por meio do combate ao mosquito da Dengue, do combate ao piolho (Oficina relacionada à Pediculose).

A equipe de saúde não tem marcado presença na escola para pôr em prática ações de promoção da saúde. Os Agentes de Saúde fazem atendimento uma vez por semana no galpão da Associação que fica ao lado e o Médico uma vez por mês. São pertencentes a UBS Jardim Morumbi, Núcleo Rural próximo.

Não houve nenhuma pesquisa antes, pelo menos na gestão desta equipe que se iniciou em 2017 (e vai até 2020), versando sobre PSE ou Alimentação Escolar.

Ao abordar a questão do “resto-ingesta” não é possível notar na fala dos gestores, assim como não aconteceu na primeira escola visitada, Centro Educacional Várzeas, algo que vá além da preocupação com a destinação dos restos. Nesta escola, Centro de Ensino Fundamental Bonsucesso, semelhante a anterior, as sobras são destinadas aos criadores de suínos da comunidade local.

Não se sabe ao certo de onde vem a regra que diz que o Professor não pode comer da alimentação escolar. Acredita-se que são razões de caráter financeiro, uma vez que tudo é distribuído às Unidades de Ensino e após aos alunos com base nos cálculos *per capita*. Logo após os alunos se servirem, ou até durante, como pude observar, os Professores e demais Servidores se servem.

Fatores a serem observados:

- ✚ Quantos almoçam? 350 alunos.
- ✚ Quantos deixam resto? Numa observação prévia é difícil afirmar quantos deixam resto, entretanto, nota-se que o cardápio tem relação direta com tal questão. Quando se trata

de um cardápio de boa aceitação, como no dia desta observação, as sobras resumiram-se a pouco mais da metade de um recipiente semelhante a um balde, de cor preta, com tampa e capacidade para 18 litros. Tratava-se de galinhada acompanhada de abacaxi em pedaços.

✚ A relação do aluno com a alimentação escolar: Frisando o cardápio do dia, de notada aceitação, pôde-se observar uma relação em que a comida foi saboreada. Numa observação inicial, onde comecei a fazê-la na formação da fila para receber a alimentação, não foi possível inferir exatamente a condição socioeconômica dos comensais, podendo visualizar estudantes com características fenotípicas das mais variadas, devidamente uniformizados, o que talvez “iguale” a percepção desta condição. Desta forma, recorri ao Projeto Político Pedagógico – PPP da Escola, que diz que “A Instituição de Ensino está localizada em núcleo rural, porém atende uma grande parcela de estudantes da zona urbana. Faz parte de uma comunidade escolar carente, em que a maioria dos alunos atendida pertence a famílias operárias, que normalmente saem de casa ao amanhecer e só retornam depois das 18h.”

✚ A interação dos alunos durante as refeições: No momento da observação, no turno vespertino, estavam em atividade os Anos Iniciais do Ensino Fundamental, que compreendem as séries que vão do 1º ao 5º ano. Os alunos interagem de forma muito similar ao que acontece num intervalo comum. Comem e se divertem. Em sua maioria, ficam sentados num espaço, o refeitório, que será descrito posteriormente. Tal interação já começa na fila onde têm acesso ao alimento. Feita a refeição, com tempo destinado de 15 minutos, voltam para as suas salas de aula onde aguardam o início do intervalo propriamente dito.

✚ O cardápio:

* Qual é? O cardápio já vem determinado e chega para a escola numa planilha denominada “Cardápios Alimentação Escolar”, que leva em consideração o número de alunos, o número de refeições servidas, no caso deste Centro de Ensino Fundamental Bonsucesso, 3 refeições, e o período, no caso desta 5ª Distribuição de 2018, de 10/09 a 26/10/2018. Tal planilha traz ainda, separadamente por semanas, o cardápio de cada dia para as três refeições diárias, além de modos de preparo e informações nutricionais com base nos valores de referência da Resolução nº 26/2013 do FNDE.

✚ De onde vem: O cardápio vem via Regional de Ensino, da Gerência de Planejamento e Educação Alimentar, que por sua vez pertence à Diretoria de Alimentação Escolar,

assinado pela Responsável Técnico responsável por esta Unidade de Ensino. (Cópias em anexo).

✚ É seguido? Sim? Não? Por quê? O preparo fica a cargo de um servidor efetivo e uma servidora de empresa terceirizada, mas a parte burocrática da recepção, destinação e prestação de contas da Alimentação Escolar fica sob a responsabilidade do Vice-diretor. Via de regra é seguido sim, entretanto, o pessoal da cantina precisa fazer os ajustes necessários ao preparo, como nos exemplos:

- O brócolis, que às vezes não pode esperar o dia pré-determinado para não perder a qualidade, entra no preparo do dia.
- A vitamina de banana nesta mesma linha de raciocínio.
- O peixe é escaldado e recebe um incremento de temperos. “Tentamos fazer um milagre”, palavras do servidor da cantina Mauro.
- O frango que não pode ser assado porque não há um forno industrial na descola.

✚ De onde vêm os alimentos? Os processados ou industrializados vêm de um depósito; carnes vêm uma vez por semana; frutas, legumes e verduras nas segundas-feiras, oriundos da Agricultura Familiar, conforme preconiza o PNAE.

✚ As formas de apresentação dos alimentos processados ou industrializados: Enlatados – carne bovina e feijão; no pouch (uma espécie de sachê) – carne suína, legumes, peito de frango e extado de tomate; em embalagens longa vida – sucos; além de bolachas, pães, leite em pó etc.

✚ A rotina, como funciona? Favorece a disciplina? Como dito anteriormente, a rotina seguida para que os escolares recebam a alimentação escolar começa com o deslocamento até uma fila, dos menores para os maiores, que fica exatamente em frente a uma janela de frente à cantina (que será descrita a diante); em seguida, eles se dirigem ao espaço do refeitório (que também será descrito a diante). Parece atender bem ao que é proposto pela equipe gestora da escola; não foi perceptível algum fator que pudesse ser apontado como desfavorável à disciplina do processo do servir e do consumir. Em tempo, é importante descrever que na volta do refeitório, os alunos depositam as sobras num recipiente preparado para isso e os utensílios num outro recipiente também preparado para isso.

- ✚ Utensílios e materiais. Descrever: Os utensílios onde é servida a refeição são de plástico, na cor azul, assim como na escola anteriormente observada; são pratos, copos e talheres. Não são repostos pela Secretaria de Educação, segundo o Vice-Diretor que me acompanhou até a cantina, há pelo menos 2 anos, de modo que, quando há um lanche de boa aceitação, os utensílios não são em número suficiente; alguns já com marcas de uso (ranhuras nos pratos e talheres, copos sem asa) em decorrência do tempo de uso. As panelas onde é preparada a alimentação escolar são em alumínio; estão em tamanho grande, adequadas ao que se destinam. Há também umas cubas em plástico que ora servem para receber os alimentos que serão imediatamente preparados, ora servem para colocar as frutas que serão servidas e recebem também os talheres que serão utilizados na alimentação. Há alguns baldes plásticos de capacidades variadas que recebem e acondicionam frutas, verduras e legumes.

- ✚ O ambiente da cantina escolar. Descrever: Vista de fora, a cantina apresenta-se com um porta não muito grande na mesma parede de uma janela grande, de quatro peças em vidro que serve também como balcão onde é servida a alimentação escolar. No seu interior, piso e parede são revestidos em cerâmica e azulejo, respectivamente; possui três pias com cubas em alumínio sendo um mais funda e as outras um pouco mais rasas; possui um fogão industrial de 6 bocas, um freezer vertical de duas portas, uma geladeira e um forno elétrico pequeno (residencial). Há ainda uma segunda porta, de mesmo tamanho da porta principal de acesso, que dá para uma área onde fica o lixo produzido pela cantina e a caixa d'água que abastece a escola. O acesso ao depósito de gêneros alimentícios dá-se pela cantina, do lado oposto a esta referida porta e na parede oposta. A limpeza do ambiente é feita pelos próprios servidores da cantina, Mauro e Sabrina, com detergente ou “o que tiver” (palavras dos próprios), 3 vezes ao dia. Há ainda uma pequena bancada em mármore na parede oposta a porta principal

- ✚ O ambiente onde os escolares se alimentam: Trata-se de um ambiente multiuso que no horário da alimentação escolar destina-se para esse fim, que fica atrás da cantina ligado ao segundo bloco de salas. São 6 mesas de metal com os bancos integrados formando um conjunto, medindo aproximadamente 2 metros cada uma, nas cores azul escuro, marrom, preto, amarelo, verde e azul claro; ambiente coberto por uma estrutura metálica, entre o segundo bloco de salas e o parquinho que recebe sombra (à tarde) de, pelo menos, 4 árvores, o que acaba oferecendo conforto aos alunos que ali se sentam.

Há alguns bancos e mesas numa pracinha que fica paralela ao segundo bloco de salas, com acesso fácil pelo próprio refeitório e que podem ser utilizados para fins de alimentação; são conjuntos de mesas em concreto, com quatro bancos individuais em concreto e uma pequena cobertura, muito similar a um quiosque; o acesso dá-se através de uma rampa que se inicia no próprio refeitório. Compõem ainda essa pracinha 10 bancos grandes, característicos de praças, nas cores azul, vermelho, amarelo e verde.

✚ O tempo. Descrever: 15 minutos.

✚ O resto-ingesta. Sobre muita comida? O que é feito desta sobra? O que de fato a criança comeu? (Ver itens no cardápio que sofrem mais rejeição e que causam maior desperdício): Como dito anteriormente, o fator “resto-ingesta” não detém nenhuma atenção especial, exceto o fato de que por vezes é modificado o preparo para melhorar a aceitação e evitar o desperdício e que as sobras são remetidas aos criadores de suínos da região. O descarte é feito um balde, de cor preta, com tampa e capacidade para 18 litros que fica aguardando até que seja recolhido ao final do dia.

Outros pontos de interesse que surgiram durante a observação:

- ✚ Se algum produto exceder o prazo de validade estando no depósito da cantina, a responsabilidade é da equipe gestora sob pena de ressarcimento ao erário;
- ✚ Há a possibilidade de devolução dos produtos in natura que não apresentem a qualidade necessária ao consumo;
- ✚ Há a regulação do estoque para que se evite “zerar” ou exceder, levando-se em conta quantidade e prazos de validade. A 6ª e última distribuição do ano de produtos para armazenamento tem de ter seu consumo ajustado de forma a atender o final do ano de 2018 e o início do ano de 2019;
- ✚ O responsável pelo recebimento e armazenamento da Alimentação Escolar presta contas de tudo em planilha própria *online*;
- ✚ Existe um grupo de WhatsApp de Alimentação Escolar no nível da Regional de Ensino, composto por Nutricionistas e responsáveis pela alimentação nas escolas.

ESCOLA: CENTRO DE ENSINO ESPECIAL 01 DE PLANALTINA.

DATA DA REALIZAÇÃO: 23 de outubro de 2018.

Questões prévias aos Gestores (Diretor e/ou Vice-Diretor):

Segundo dados fornecidos em 23/10/2018, a Unidade de Ensino atende 412 alunos, sendo 202 no turno matutino e 210 no turno vespertino, distribuídos na modalidade de Educação Especial, nas turmas de Educação Precoce, Deficiência Intelectual – DI, Deficiências Múltiplas – DMU, Transtorno Global do Desenvolvimento – TGD / Transtorno do Espectro Autista - TEA e Oficinas Pedagógicas Sócio-Profissionalizantes - OP. A observação foi realizada em ambos os turnos.

A Equipe Gestora desconhece o PSE; a Vice-Diretora sequer se recorda do Termo de Adesão ao PSE – Ciclo 2017/2018. Não ficou claro o motivo pelo qual isso acontece, mas, procurarei os termos de Adesão ao PSE no Ciclo 2017/2018, que é o Ciclo vigente, para saber quem exatamente da Escola assinou a pactuação e com quais eixos do PSE se dispôs a trabalhar inicialmente. Fiz o compromisso com o Diretor e a Vice-Diretor de dar essa devolutiva assim que estiver com o documento em mãos.

Sobre ações que dialogam com o PSE, ressaltou-se a presença na Unidade de Ensino de pessoas (3 servidoras) que são do quadro efetivo da Secretaria de Educação, do Quadro Técnico em Gestão Educacional, na função Agente de Saúde. O processo de escovação dos escolares é feito com o acompanhamento destas. Os atendimentos de natureza odontológica são feitos por um Odontólogo, especialista em crianças especiais, que pertence a uma UBS (a Vice-Diretora não soube precisar qual). O contato é feito diretamente pela escola. A Vice-Diretora ressalta que as maiores necessidades são Psiquiatria e Neurologia. A questão territorialidade das UBS apresenta-se como um grande entrave para o atendimento das demandas da escola. Neste sentido, o Hospital Regional de Planaltina – HRP tem se mostrado um grande parceiro e acolhedor das demandas de saúde da escola. As Agentes de Saúde do quadro da SEE acima citadas, procuram fazer encaminhamentos, tais como: Marcações de consultas oftalmológicas, aviar receitas de óculos e marcação tratamentos odontológicos, onde, por necessidades específicas das deficiências, os alunos precisam ser sedados; isso em centros especializados no Plano Piloto. As servidoras pertencentes ao Quadro Técnico em Gestão Educacional promovem ainda palestras sobre higiene bucal com familiares, Shantala (massagem em bebês da Educação Precoce), além da própria escovação já mencionada.

Ao tratar da escola como sendo um espaço promotor de saúde, a Vice-Diretora usou a seguinte expressão: “Aqui é saúde pura!”, referindo-se mais uma vez a grande demanda por

especialidades médicas como a Psiquiatria e a Neurologia; citou a inda os encaminhamentos à rede SARAH dos alunos cadeirantes para a adaptação de suas cadeiras de rodas às suas necessidades, melhorando a postura, o conforto e evitando lesões secundárias.

Conforme já explicitado, a equipe de saúde não tem marcado presença na escola para pôr em prática ações de promoção da saúde que vão de encontro ao PSE.

Não houve nenhuma pesquisa antes, versando sobre PSE ou Alimentação Escolar.

Ao abordar a questão do “resto-ingesta” não é possível notar na fala dos gestores, assim como não aconteceu nas duas escolas visitadas anteriormente, Centro Educacional Várzeas e Centro de Ensino Fundamental Bonsucesso, algo que vá além da preocupação com a destinação dos restos. Nesta escola, Centro de Ensino Especial 01 de Planaltina, semelhante às anteriores, as sobras são destinadas aos criadores de suínos da comunidade local, neste caso, mais especificamente, da própria escola.

Não se sabe ao certo de onde vem a regra que diz que o professor não pode comer da alimentação escolar. Via de regra, não pode, mas havendo quantidade suficiente é disponibilizada aos professores e servidores.

Fatores a serem observados:

- ✚ Quantos almoçam? 412 alunos.
- ✚ Quantos deixam resto? Na data desta observação praticamente não houve resto; obviamente que mesmo entre escolares com necessidades especiais o cardápio tem relação direta com tal questão. Quando se trata de um cardápio de boa aceitação, como no dia desta observação, as sobras resumiram-se a pouco mais da metade de um balde de margarina, com o interior envolto por saco de lixo e capacidade para 15 quilos. Tratava-se de galinhada adicionada de couve e beterraba cozida servida à parte.
- ✚ A relação do aluno com a alimentação escolar: Em nenhum momento da observação perdi de vista o fato de que estava observando alunos com necessidades especiais. Pude observar o momento da alimentação escolar a relação com ela bem de perto, sentado na ponta de uma das mesas do refeitório, onde tive a companhia de 5 alunos e pude perguntar sobre o que sobre que “lanche” gostavam mais; foram unânimes e externar a predileção pela galinhada, cardápio do dia. Provoquei-os perguntando sobre bolachas e suco e a reação já foi diferente, com tom de rejeição – “Prefiro galinhada”, disse uma. Um detalhe salientado pelas servidores da cantina e que me chamou muito a atenção é que há alunos que não têm sensibilidade para quente ou frio; a alimentação escolar tem de ser servida em temperatura ambiente. O início da observação da alimentação deu-se

já com os primeiros a chegarem, pouco antes do horário determinado; as condições diversas de deficiência me tiraram qualquer possibilidade de determinar a condição socioeconômica dos comensais; faltou-me a sensibilidade necessária para ter a percepção desta condição. Como feito nas duas Unidade de Ensino anteriores, recorri ao Projeto Político Pedagógico – PPP da Escola, que diz que “A insegurança, a violência, a marginalização, a exclusão, a falta de ética, a carência de uma reflexão crítica e a crise dos valores são algumas tensões do cotidiano. Planaltina não se diferencia dessa situação, é uma cidade histórica, onde processos migratórios internos aceleraram as diferenças entre as classes. É nesta realidade, com todas as suas discriminações, seus contrastes, suas injustiças que nos movemos, é neste espaço que vivemos, que de uma maneira ou outra participamos e por ele somos responsáveis. Situar-se nesta dimensão exige reformulação, reflexão e uma ação consciente para que o homem possa voltar a ser o agente transformador e sujeito de história.”

✚ A interação dos alunos durante as refeições: No momento da observação, em ambos os turnos, matutino e vespertino, foi possível notar que as necessidades individuais de cada um dos escolares interfere na interação: uns têm a alimentação dada pelos professores individualmente no refeitório, outros permanecem em sala com seus professores, alguns poucos têm a alimentação dada pelos seus responsáveis e há aqueles que têm mais autonomia e portanto se deslocam no espaço do refeitório . Os alunos interagem de forma muito similar ao que acontece num intervalo comum de uma escola convencional. Comem, conversam sobre assuntos variados e se divertem também. Em sua maioria, ficam sentados no espaço do refeitório, que será descrito posteriormente.

✚ O cardápio:

* Qual é? O cardápio em determinado e chega para escola numa planilha denominada “Cardápios Alimentação Escolar”, que leva em consideração o número de alunos, o número de refeições servidas, no caso deste Centro de Ensino Especial 01 de Planaltina, 2 refeições. O período, no caso desta 5ª Distribuição de 2018, é de 10/09 a 26/10/2018. Tal planilha traz ainda, separadamente por semanas, o cardápio de cada dia para as duas refeições diárias, além de modos de preparo e informações nutricionais com base nos valores de referência da Resolução nº 26/2013 do FNDE.

* De onde vem: O cardápio vem via Regional de Ensino, da Gerência de Planejamento e Educação Alimentar, que por sua vez pertence à Diretoria de Alimentação Escolar, assinado pela Responsável Técnico responsável por esta Unidade de Ensino. (Cópias em anexo).

*É seguido? Sim? Não? Por quê? O preparo fica a cargo de duas servidoras de empresa terceirizada, mas a parte burocrática da recepção, destinação e prestação de contas da Alimentação Escolar fica sob a responsabilidade de um Monitor Readaptado do quadro efetivo da Secretaria de Educação. É seguido sim, sempre com os ajustes que o pessoal da cantina precisa fazer para melhorar o preparo, fatos comentados nos relatórios das observações anteriores. Sobre o cardápio, a Vice-Diretora fez severas críticas, uma vez que há alunos que necessitam de alimentação diferenciada em razão de própria deficiência, tendo como exemplo comida que tem de ser servida com consistência pastosa e outras necessidades de adequação por restrições alimentares, fato que também ocorre em escolas convencionais; em sua visão, tais questões deveriam ser levadas em consideração.

* De onde vêm os alimentos? Os processados ou industrializados vêm de um depósito; carnes vêm uma vez por semana; frutas, legumes e verduras nas segundas-feiras, oriundos da Agricultura Familiar, conforme preconiza o PNAE.

* As formas de apresentação dos alimentos: Os processados ou industrializados são enlatados – carne bovina e feijão, no pouch (uma espécie de sachê) – carne suína, legumes, peito de frango e extado de tomate; em embalagens longa vida – sucos; além de bolachas, pães, leite em pó etc. Os produtos in natura são frutas – abacaxi, melão, banana, maçã e melancia, as hortaliças e verduras – batata-doce, batata inglesa, cenoura, beterraba, cebola, brócolis e couve.

✚ A rotina, como funciona? Favorece a disciplina? O horário da alimentação escolar no turno matutino é 9h30, mas um pouco antes já começam a chegar “cheios de fome”, nas palavras da servidora da cantina, Dona Socorro. Ainda são 9h14 e já têm algumas professoras levando a alimentação para seus alunos em sala de aula; hoje, dia da observação, galinhada com couve e beterraba cozida servida à parte; o alimento já vem servido diretamente no prato pelas servidoras da cantina. Por volta das 9h22, chegam mais alunos. 9h30 em ponto foi tocado o sinal para o “lanche”, com se referem; neste momento o ambiente do refeitório onde é feita a alimentação escolar está todo tomado por alunos, professores e alguns responsáveis. Acho importante salientar que parte dos alunos são cadeirantes e estes também ocupam o refeitório. No turno vespertino o

horário da alimentação escolar inicia-se às 15h, mas um pouco antes já há uma movimentação de alunos com acontece no matutino; a rotina também se repete como no matutino, inclusive, com o mesmo cardápio. É possível perceber que alguns alunos, dadas as suas necessidades especiais, recebem a alimentação na boca, dadas pelos professores e alguns poucos, dadas pelos responsáveis que os acompanham.

- ✚ Utensílios e materiais. Descrever: Os utensílios onde é servida a refeição são de plástico, na cor azul, seguindo uma tendência das duas escolas anteriormente observadas; são pratos, copos e talheres. Não são repostos pela Secretaria de Educação, segundo o Monitor responsável que me acompanhou até a cantina, há pelo 2 anos, fato corroborado na observação do Centro de Ensino Fundamental Bonsucesso, última escola observada; alguns já com marcas de uso (ranhuras nos pratos e talheres) em decorrência do tempo de uso. Para comprar utensílios com a verba do PDAF – Programa de Descentralização e Administração Financeira, do Governo do Distrito Federal, é necessária autorização prévia, fato explicitado pelo Monitor. Há panelas, bandejas, escorredores e bacias em alumínio e algumas bacias em plástico, utilizadas para o preparo, acondicionamento e distribuição da alimentação escolar.

- ✚ O ambiente da cantina escolar. Descrever: A cantina encontra-se de frente para o refeitório; possui uma janela com aproximadamente 1m de largura por 1,20m de altura estando a 1,20m aproximadamente do piso, lateralmente à porta que é o único acesso. Limitada a um espaço de aproximadamente 6 x 3 metros, tem piso revestido em cerâmica em tom bege e paredes com azulejos brancos; abaixo da janela, pelo lado de interno, há um balcão em mármore e abaixo dele, armários em MDF de 6 portas; possui fogão industrial de 4 bocas em mesmo alinhamento, uma prateleira com 4 nichos onde são colocadas panelas, bacias, escorredores e bandejas em alumínio; apresenta 3 pias, sendo uma com a cuba mais profunda e outras duas com cubas mais rasas; sob esta pias há armários em MDF onde são guardados utensílios como facas, conchas, colheres, tampas de panelas, panos de prato, toucas etc; acima destas pias também há armários no mesmo material e com a mesma funcionalidade; há um pequeno ventilador de parede, na parede lateral à parede do fogão. A limpeza é feita pelas servidoras da cantina, terceirizadas de uma empresa chamada G&E Serviços, 2 a 3 vezes por turno. Há na parede oposta ao acesso da cantina uma porta que dá acesso ao depósito, que será descrito a seguir; do lado deste acesso, *dispensers* de álcool gel e papel toalha. No

momento da observação havia um balde de margarina com capacidade para 15kg utilizado para depositar restos orgânicos e as sobras da alimentação. A cantina fica num bloco mais ou menos no centro da estrutura física da escola, que observada de dentro apresenta 4 blocos formando um “quadrado” de salas de aula e administração.

O depósito dos alimentos fica conjugado à cantina, cujo acesso dá-se por uma porta (parede oposta à porta de acesso da cantina, no canto direito para quem adentra); possui 4 prateleiras em metal onde são acondicionados os alimentos embalados, uma prateleira menor que reserva copos plásticos utilizados na alimentação. A geladeira fica num canto deste espaço, escondida pela porta que permanece aberta durante o funcionamento da cantina; há uma única fonte de ventilação, uma janela basculante que no momento da observação encontrava-se fechada; fruta e verduras ficam em 2 caixas plásticas e numa bacia plástica grande; há ainda uma balança sobre uma mesa escolar. As prateleiras ficam ao longo das paredes e uma no meio do ambiente, o que facilita a circulação; fica uma parede livre. Duas freezers de duas portas ficam numa sala anexa à cantina, exatamente do lado direito de quem vê de frente, que permanece trancada quando não está em uso; esta possui ainda um armário de aço com quatro gavetas que acomodam pertences das servidoras da cantina além de materiais de limpeza da cantina.

- ✚ O ambiente onde os escolares se alimentam: Trata-se de um ambiente preparado para ser o refeitório; uma área coberta e por não apresentar paredes próximas, favorece a ventilação; fica exatamente de frente à cantina. Apresenta 6 mesas grandes de aproximadamente 3m com dois bancos grandes um de cada lado, distribuídas duas a duas e mais dois conjuntos menores e mais baixo com cadeiras individuais que são do próprio mobiliário usado em sala de aula. A disposição é feita com 3 jogos dispostos paralelamente, sendo o de mesas menores no meio e mais dois jogos dispostos perpendicularmente aos demais. Apresenta dois lavatórios com três torneiras cada e um bebedouro com quatro torneiras que fica entre os lavatórios; isso numa parede que fica do lado oposto a frente da cantina, que já é a parede de um bloco de salas. No centro da parte predial da escola encontra-se uma pracinha bem arborizada com coqueiros e árvores frutíferas. Esta pracinha faz parte de uma área ampla que corresponde ao pátio da escola, cercado pelos blocos educacionais e administrativo formando um quadrado à sua volta. Diferentemente do observado no turno matutino, no vespertino haviam alunos fazendo uso desta pracinha para fazer a alimentação escolar.

- ✚ O tempo. Descrever: Os horários da alimentação escolar são 9h30 para o turno matutino e 15h para o turno vespertino. Os alunos têm até uma hora para realizar a alimentação.
- ✚ O resto-ingesta. Sobre muita comida? O que é feito desta sobra? O que de fato a criança comeu? (Ver itens no cardápio que sofrem mais rejeição e que causam maior desperdício): Como dito anteriormente, o fator “resto-ingesta” não detém nenhuma atenção especial, exceto o fato de que por vezes é modificado o preparo para melhorar a aceitação e evitar o desperdício e que as sobras são reservadas para alguém da escola que cria suínos. O descarte é feito um balde de margarina, capacidade para 15kg litros que fica aguardando até que seja recolhido ao final do dia.

Outros pontos de interesse que surgiram durante a observação:

- ✚ Nenhum;

ESCOLA: ESCOLA CLASSE 07 DE PLANALTINA.

DATA DA REALIZAÇÃO: 08 de novembro de 2018.

Questões prévias aos Gestores (Diretor e/ou Vice-Diretor):

Segundo dados fornecidos em 08/11/2018, a Unidade de Ensino atende 409 alunos, nos turnos matutino e vespertino, distribuídos na Educação Infantil, 1º Período e 2º Período e Anos Iniciais do Ensino Fundamental, 1º ano ao 5º ano. A observação foi realizada no turno matutino.

A escola tem bastante familiaridade com o PSE e sobre ações realizadas que dialogam com o PSE pontuou os cuidados práticos higiene bucal, palestras sobre o tema, distribuição dos kits (escova, creme dental) e a aplicação de flúor. Palestras sobre o tema Bullying e de enfrentamento do abuso sexual. Acompanhamento médico e psicológico das famílias com alunos especiais – Oficina feita com estes familiares e com Professores. Consultas médicas por intermédio acolhimento na UBS nº 05 do Bairro Arapoanga – Equipe Andorinha. Visita do médico da UBS na escola para apresentar o trabalho da Equipe de Saúde da Família. Oficina de plantas medicinais para fabricação de xarope caseiro. Encaminhamentos para tratamento odontológico. Acompanhamento da cobertura vacinal. Palestras sobre alimentação saudável e realização de antropometria.

Ao tratar da escola como sendo um espaço promotor de saúde, a Diretora disse que sim, que reconhece a escola como tal espaço e acrescentou: “Se tivesse mais, agarraríamos tudo!”

A equipe de saúde que atende o território onde a escola está inserida é bastante atuante, colocando em prática ações de promoção da saúde que vão de encontro ao PSE.

Nunca houve alguma pesquisa nesta Unidade de Ensino que tratasse da Alimentação Escolar ou do PSE.

Sobre fatores relacionados ao “resto-ingesta”, a Diretora mencionou um detalhe que até então nenhuma das outras escolas até o momento visitadas e observadas levantou, que é o uso da FAD – Ficha de Avaliação da Distribuição (realizada na ferramenta Google Drive), cujo preenchimento é feito para cada distribuição de alimentos (lembrando que são 6 por ano), onde a escola tem a oportunidade de dar uma devolutiva à Secretaria de Educação levando-se em conta a qualidade dos produtos e o serviço dos fornecedores. Além disso, as sobras de alimentos, exatamente como nas demais Unidades de Ensino observadas, são destinadas a um criador de suínos da comunidade local.

Sobre regra que diz que o Professor não pode comer da alimentação escolar, não é possível precisar de onde exatamente vem esta orientação. Foi citado que talvez tal determinação venha da Diretoria de Alimentação Escolar.

Fatores a serem observados:

1 - Quantos almoçam: 409 alunos.

2 - Quantos deixam resto: Na data desta observação as sobras resumiram-se a um pouco do mamão em pedaços e uma parte de uma jarra com capacidade para aproximadamente 5 litros; sempre é bom reafirmar que o cardápio tem relação direta com tal questão. No dia desta observação foram servidos pão com ovo, suco de goiaba e mamão em pedaços. As sobras mencionadas vão para um balde (sem rótulo), com tampa azul e capacidade para aproximadamente 20 litros.

3 - A relação do aluno com a alimentação escolar: No trajeto até a Escola Classe 07 de Planaltina deixei a rodovia DF-230 entrando por um trecho de aproximadamente 1.000 metros de estrada de terra margeando uma unidade de tratamento de esgoto da CAESB, até chegar novamente ao asfalto onde ficam uma creche pública e a escola. Neste curto trajeto já foi possível notar situação de pobreza, fato confirmado pela Diretora ao relatar que há uma invasão naquele território; situação também relatada no Projeto Político Pedagógico da escola: “A Escola Classe 07 de Planaltina está situada no Bairro Nossa Senhora de Fátima, na periferia da cidade e atende a esta comunidade e demais condomínios vizinhos, que contam com uma área com pouca ou nenhuma infraestrutura, carente economicamente, com estima baixa, com metade dos pais desempregados e muitos analfabetos e que convivem com o tráfico de drogas, violência e

alcooolismo. Acreditamos que toda essa fragilidade social interfere no processo de aprendizagem dos educandos.” Utilizei-me destas informações para ter uma noção aproximada da situação socioeconômica dos comensais, fato que não é tão facilmente observável durante o momento da alimentação escolar. Como será possível perceber na descrição da rotina, os alunos pegam a alimentação escolar e retornam para a sala e após, têm o seu tempo livre de recreio. Neste momento, indaguei a pequena Lara do 3º ano sobre o “lanche” do dia que, segundo ela, “tava bom”; questionada sobre o que mais gosta, disse ela: “O macarrão”. (Depois destas perguntas, o observador foi submetido a um interrogatório – risos).

4 - A interação dos alunos durante as refeições: A possibilidade de observar a interação entre os escolares deu-se apenas na fila, no momento em que estava sendo servida a alimentação escolar, visto que estes pegam os alimentos e retornam para as salas. A interação, mesmo na fila, é um momento de descontração e brincadeiras, ainda que mais contidas. Não me senti confortável para solicitar às professoras acesso na sala para observar.

5 - O cardápio:

* Qual é? O cardápio vem determinado e chega para a escola numa planilha denominada “Cardápios Alimentação Escolar”, que leva em consideração o número de alunos, o número de refeições servidas, no caso desta Escola Classe 07 de Planaltina, 3 refeições. O período, no caso desta 6ª Distribuição de 2018, é de 29/10 a 20/12/2018. Tal planilha traz ainda, separadamente por semanas, o cardápio de cada dia para as três refeições diárias, além de modos de preparo e informações nutricionais com base nos valores de referência da Resolução nº 26/2013 do FNDE.

* De onde vem: O cardápio vem via Regional de Ensino, da Gerência de Planejamento e Educação Alimentar, que por sua vez pertence à Diretoria de Alimentação Escolar, assinado pela Responsável Técnico responsável por esta Unidade de Ensino. (Cópias em anexo).

* É seguido? Sim? Não? Por quê? O preparo da alimentação escolar fica a cargo de três servidoras de empresa terceirizada (G&E Serviços), mas a parte burocrática da recepção, destinação e prestação de contas da Alimentação Escolar fica sob a responsabilidade de uma servidora do quadro efetivo da Secretaria de Educação. O cardápio é sim seguido conforme está posto; a aceitação exige algumas mudanças no modo de prepara. Citou-se um exemplo de macarrão com peixe; faz-se separadamente porque já sabem que não haverá aceitação. Assim

que chega o cardápio da referida distribuição, já é feita uma análise dos modos de preparo. Há uma preocupação por parte das pessoas envolvidas com a alimentação escolar como o fato de parte dos alunos se alimentam basicamente na escola.

6 - Os alimentos:

* De onde vêm? Os processados ou industrializados vêm de seus respectivos depósitos de empresas fornecedoras; carnes vêm uma vez por semana; frutas, legumes e verduras nas segundas-feiras.

* Quais alimentos *in natura* chegam à escola? Os produtos *in natura* são ovos, carnes e frutas – banana, maçã, abacaxi, melancia, mamão, goiaba, melão e hortaliças e verduras – abóbora, tomate, cenoura, beterraba, repolho, batata inglesa, batata doce, brócolis e couve.

* As forma de apresentação dos alimentos processados ou industrializados: Os processados ou industrializados são enlatados – carne bovina e feijão, no pouch (uma espécie de sachê) – carne suína, legumes, peito de frango e extado de tomate; em embalagens longa vida – sucos; além do arroz, macarrão, amido de milho, farinha de mandioca temperos, óleo de soja, bolacha água e sal, biscoito maisena, pães, leite em pó, composto lácteo café com leite em pó, milho de canjica etc.

7 - A rotina, como funciona? Favorece a disciplina? A alimentação escolar do matutino, turno observado, acontece às 9h30 (após, toca-se o sinal para o recreio, quando as servidoras voltam para a cantina); não há tempo estipulado para finalizar o lanche; isso irá variar de acordo com o cardápio. A alimentação é levada a um pátio coberto que está imediatamente ligado ao primeiro bloco de salas, de um total de dois; o acesso dá-se por uma passarela que liga o bloco administrativo, onde está localizada a cantina; a alimentação é transportada num carrinho vazado com três tampos, um na base, um no meio e um na parte superior que contém uma alça numa das laterais utilizada para empurrar e manusear e possui ainda 4 rodas. Usa-se uma mesa do mobiliário das salas de aula para auxiliar na distribuição. Na parte de baixo do carrinho foi uma panela grande com o mamão já em pedaços, na parte do meio uma outra panela do mesmo tamanho com os pães com ovo e uma jarra adicional de suco de goiaba e na parte superior, duas bandejas com copos, uma sobre a outra, com o suco já servido nos copos; tudo coberto com panos de prato até o momento da chegada dos alunos. As professoras organizam as filas e as servidoras da cantina distribuem a alimentação escolar. Hoje, dia da observação, pão com ovo,

suco de goiaba feito da própria fruta e mamão em pedaços. Os alunos pegam o alimento e retornam para suas salas de aula. O ato de servir, no momento da observação, transcorreu de forma tranquila, o que nos leva a inferir que favorece a disciplina diante do que é proposto pela escola embora, segundo relatos das servidoras da cantina (terceirizadas da Empresa G&E Serviços), há dias de maior agitação e que às vezes, elas próprias tem de chamar a atenção dos alunos; após servidos os alunos podem retornar para a fila e repetir, servir-se novamente (momento chamado pelos alunos de “repetição”). Faz parte da rotina ainda o momento de oração que antecede a hora da alimentação escolar, realizado também nas salas de aula.

8 - A mesa, a toalha, os utensílios e materiais. Descrever: Não há um ambiente único e exclusivo para a alimentação escolar; esta é feita nas próprias salas de aula. Não há mesas específicas, portanto, não há toalhas. Seguindo a linha das escolas até aqui visitadas e observadas, Centro Educacional Várzeas, Centro de Ensino Bonsucesso e Centro de Ensino Especial 01 de Planaltina, os utensílios onde são servidos a alimentação escolar, têm as mesmas características: utensílios em plástico e na cor azul; segundo a servidora responsável pela alimentação escolar, estes utensílios já não são repostos há aproximadamente 3 anos. São eles: pratos, talheres, copos com asas e cumbucas; além destes, há os utensílios comuns a uma cantina, utilizados no preparo, tais como panelas de maior porte, suas tampas, bacias, bandejas e caldeirões em alumínio.


9 - O ambiente da cantina escolar. Descrever: Ao entrar na escola pelo portão de acesso principal, onde entram alunos e visitantes, avista-se o bloco administrativo onde ficam, bem de frente, a Direção, Coordenação, Serviço de Orientação Educacional e, separada por um pequeno vão da sala da direção, a cantina e de frente a ela, a Secretaria. O acesso do portão até este bloco dá-se por uma passarela coberta. Estando na passarela, ao olhar a direita, nota-se uma Sala de Recursos, uma Sala de Leitura e uma Sala de Vídeo num outro bloco perpendicular ao administrativo. Neste espaço entre a Cantina e a Direção fica o acesso para o pátio coberto já citado e os dois blocos de sala de aula. Vista de fora a cantina tem uma janela comum com pega-ladrão e uma tela para evitar a passagem de insetos; do lado esquerdo desta janela a porta de acesso; entrando na cantina, à esquerda uma bancada em mármore escuro onde estão assentadas duas pias com cubas rasas e no final dela, uma pia em aço inoxidável com uma cuba mais profunda; sob estas pias um espaço livre onde estão acondicionadas bananas, goiabas, mamão, melancia e abacaxi em caixas plásticas e tomates numa bacia de alumínio; do lado oposto, um balcão também em mármore escuro, que forma um “L” com a parede da janela já

citada; este balcão tem função multiuso – como por exemplo, no momento da observação, acomodava os pães que seriam servidos, os copos que seriam usados e um liquidificador industrial. Na parede oposta à da porta de acesso, encontra-se uma segunda janela igual a primeira; no seu canto direito, mais próxima ao teto, uma prateleira em peça única de aproximadamente 1,5 m onde são guardadas painéis grandes em alumínio e tampas. A cantina possui um fogão industrial de 4 bocas e um carrinho já descrito que transporta a alimentação escolar da cantina até o pátio onde é servida a alimentação. Acima das pias há 6 escurredores de prato, destes encontrados em residências. Sob o balcão mencionado, há armários – 6 portas, onde guarda-se utensílios diversos, temperos e os caldeirões em alumínio. O acesso ao depósito de alimentos é à esquerda de quem entra na cantina, imediatamente ao lado; e do lado desta porta, na parede onde ficam as pias, a meia altura, *dispensers* de sabão e papel toalha e acima deles, um pequeno quadro de avisos; do lado da porta da cantina, um *dispenser* com álcool gel. Acessando o depósito, é possível notar à direita um freezer de duas portas com uma charmosa adesivagem com motivos de coruja encostado na parede; 4 prateleiras de madeira ao longo das 4 paredes e uma 5ª de metal no centro do ambiente onde ficam armazenados os alimentos processados e embalados; à esquerda de quem entra, encontra-se uma geladeira duplex que fica escondida pela porta do depósito quando aberta; para acomodar a geladeira foi feito um fosso que deixa as portas alinhadas com a parede. A ventilação dá-se por duas janelas basculantes de aproximadamente 1,5m por 0,5m que, segundo as servidoras da cantina, quando as prateleiras estão lotadas, ficam obstruídas.

10 - O ambiente onde os escolares se alimentam. Descrever: A alimentação escolar é realizada nas salas. Achei por bem escolher uma sala para descrever. Trata-se da sala que abriga o 3º ano no turno observado, o matutino, da Professora Luana e o 1º ano no turno vespertino. É uma turma de 21 alunos; mobiliário carteira mais mesa são 26 ao todo; porta de acesso numa parede que tem 3 janelas tendo mais duas iguais na parede oposta; quadro branco à direita de quem entra no ambiente; mesa da professora, um armário laranja com 6 gavetas do Programa Ciência em Foco e mais um armário de aço de duas portas na cor marrom e uma diversidade de painéis com números, letras, palavras com sílabas grifadas em vermelho e um lindo painel grande e com fundo azul na parede do fundo da sala com os dizeres: “Ser criança é viver um sonho”. Nas janelas, cortinas em TNT azul e babados com motivos de ursinhos; uma lixeira entre a porta e o quadro branco.

11 - O tempo. Descrever: A alimentação escolar do matutino, turno observado, acontece às 9h30 (após, toca-se o sinal para o recreio, quando as servidoras voltam para a cantina); não há tempo estipulado para finalizar o lanche; isso irá variar de acordo com o cardápio.

12 - O resto-ingesta. Sobre muita comida? O que é feito desta sobra? O que de fato a criança comeu? (Ver itens no cardápio que sofrem mais rejeição e que causam maior desperdício): Cabe lembrar que, logo na chegada do cardápio da respectiva distribuição, já é feita uma análise dos modos de preparo, já sinalizando uma preocupação por parte das pessoas envolvidas com a alimentação escolar como o fato de parte dos alunos se alimentam basicamente na escola, para evitar possível rejeição e consequente desperdício. Como dito anteriormente, na data desta observação as sobras resumiram-se a um pouco do mamão em pedaços e uma parte de uma jarra com capacidade para aproximadamente 5 litros; sempre é bom reafirmar que o cardápio tem relação direta com tal questão. No dia desta observação foram servidos pão com ovo, suco de goiaba e mamão em pedaços. As sobras são descartadas em um balde (sem rótulo), com tampa azul e capacidade para aproximadamente 20 litros e são destinadas a um criador de suínos da comunidade local.

 Outros pontos de interesse que surgiram durante a observação:

* Nenhum.

ESCOLA: ESCOLA CLASSE SANTOS DUMONT.

DATA DA REALIZAÇÃO: 08 de novembro de 2018.

Questões prévias aos Gestores (Diretor e/ou Vice-Diretor):

Segundo dados fornecidos em 08/11/2018, a Unidade de Ensino atende 185 alunos, nos turnos matutino e vespertino, distribuídos na Educação Infantil, 2º Período e Anos Iniciais do Ensino Fundamental, 1º ano ao 5º ano. A observação foi realizada no final do turno matutino e no turno vespertino.

Sobre as ações que a escola realiza e que dialogam com o PSE foi possível notar inicialmente que o Diretor não sabia sobre o Programa, mas com o desenrolar da conversa soube pontuá-las. A proximidade física da UBS 09 – Santos Dumont, que fica exatamente ao lado da escola, facilita estas ações. Foram citadas: Encaminhamentos para tratamento odontológico e oftalmológico, acolhimento de demandas emergenciais que surgem no período de aula, um momento de aplicação de técnicas de relaxamento. Sobre o combate ao mosquito da dengue,

coleta de materiais na escola que poderiam acumular água e virar criadouro e um teatro com a utilização de um Aedes “gigante” feito de papelão e ainda uma palestra sobre alimentação saudável com as Nutricionistas da UNIAE – esta, uma unidade ligada à Regional de Ensino de Planaltina.

Questionado sobre reconhecer a escola como um espaço promotor de saúde, o Diretor argumentou que sim pelo fato de ser um local de aprendizagem e que não haveria lugar melhor para trabalhar questões relacionadas à saúde. Salientou o fato de que os estudantes passam de 5 a 8 horas por dia no ambiente escolar. É um espaço promotor de saúde, mas não único, ressalta.

A equipe de saúde tem marcado presença na escola para pôr em prática ações de promoção da saúde que vão de encontro ao PSE, embora a equipe gestora reconheça que poderiam ter havido mais ações em conjunto.

Não houve pesquisa nesta Unidade de Ensino que tratasse da Alimentação Escolar ou do PSE.

Para tratar a questão do “resto-ingesta” na escola o Diretor estabelece dois pontos, que vão além da destinação das sobras: Primeiro, o zelo com o controle do estoque – a regulação das quantidades e das validades. Depois, ajustar algumas formas de preparo para agradar o paladar sem fugir da demanda nutricional proposta no cardápio. A aceitação, segundo ele, é o ponto chave. Para ilustrar esta situação, citou como exemplo: arroz com frango e arroz com peixe. Os dois pratos são feitos com a mesma quantidade de arroz e no entanto quando servido com peixe sobra bastante enquanto no primeiro sobre pouco ou quase nada.

O Diretor não sabe ao certo de onde vem a regra que diz que o Professor não pode comer da alimentação escolar. Foi bastante lúcido ao dizer que o senso comum acaba se perpetuando. Quando há disponibilidade, professores e demais servidores comem.

Obs.: Pedir cópia do Termo de Adesão ao PSE 2017/2018.

Pedir material da Secretaria que descreva a escola em números (número de salas, modalidades de ensino, quantitativo de alunos e quantitativo de professores).

Fatores a serem observados:

1 - Quantos recebem a alimentação escolar? 185 alunos.

2 - Quantos deixam resto: Como será relatado mais detalhadamente, os alunos, em fila, pegam sua alimentação e vão para suas salas de aula. Nos caso particular do almoço, o que sobra é trazido à cantina por dois alunos da turma numa bandeja, juntamente com os utensílios nos

quais foi servido o almoço. Poucas sobras. A aceitabilidade do cardápio e o ato de repetir são duas variáveis apontadas pelo Diretor como intervenientes nas sobras da alimentação escolar.

3 - A relação do aluno com a alimentação escolar: A observação iniciou-se durante o momento do almoço (são dois “lanches”, um matutino, outro no vespertino e o almoço). Segundo o Diretor, é uma clientela carente, oriunda, em sua maioria, do Pacheco – periferia encostada ao bairro Vale do Amanhecer que se encontra de frente para a escola, do outro lado da rodovia DF-130. A escola trabalha um projeto chamado Projeto Escola Integral, onde os alunos têm, no contraturno mais três horas de atividades diversificadas (Oficinas que desenvolvam habilidades artísticas, culturais e esportivas, sejam elas: manejo de horta, reforço em português e matemática, música, artesanato e iniciação ao esporte), projeto este que possibilita que seja servido o almoço todos os dias.

4 - A interação dos alunos durante as refeições: Como as refeições são feitas em sala, parte desta dinâmica não pôde ser observada, mas, os alunos da Educação Integral, que se alimentam no espaço frente à cantina, o foram; interagem bem e, enquanto comem, também se divertem.

5 - O cardápio:

* Qual é: O cardápio vem determinado e chega para a escola numa planilha denominada “Cardápios Alimentação Escolar”, que leva em consideração o número de alunos, o número de refeições servidas, no caso desta Escola Classe Santos Dumont, 3 refeições. O período, no caso desta 6ª Distribuição de 2018, é de 29/10 a 20/12/2018. Tal planilha traz ainda, separadamente por semana, o cardápio de cada dia para as três refeições diárias, além de modos de preparo e informações nutricionais com base nos valores de referência da Resolução nº 26/2013 do FNDE.

* De onde vem: O cardápio vem via Regional de Ensino, da Gerência de Planejamento e Educação Alimentar, que por sua vez pertence à Diretoria de Alimentação Escolar, assinado pela Responsável Técnico responsável por esta Unidade de Ensino. (Cópias em anexo).

É seguido? Sim? Não? Por quê? O preparo da alimentação escolar fica a cargo de duas servidoras de empresa terceirizada (G&E Serviços), mas a parte burocrática da recepção, destinação e prestação de contas da Alimentação Escolar fica sob a responsabilidade do próprio Diretor. Em linhas gerais é seguido. Em raras vezes faz-se de maneira que não a trazida pelo cardápio. Nas outras escolas até aqui visitadas e observadas foi muito comentada a questão da modificação no modo de preparo a fim de melhorar a aceitabilidade. Aqui na Escola Classe

Santos Dumont o Diretor relatou uma outra situação que obriga a tal modificação: a falta de determinado gênero que, necessariamente tem de ser substituído. Citou um exemplo que aconteceu exatamente no dia da observação: a carne a ser servida deveria ser sobrecoxa, mas, não havia sido entregue ainda e foi substituída por outro corte de frango. Eis que, durante a observação já no meio da tarde, chegou um carregamento com a sobrecoxa, coxa, paleta suína e ovos.

6 - Os alimentos:

* De onde vêm: Os processados ou industrializados vêm de seus respectivos depósitos de empresas fornecedoras, uma vez para cada distribuição, mediante cronograma; carnes vêm uma vez por semana; frutas, legumes e verduras nas segundas-feiras.

* Quais alimentos *in natura* chegam à escola? Quais alimentos *in natura* chegam à escola? Os produtos *in natura* são ovos, carnes e frutas – banana, maçã, abacaxi, melancia, mamão, goiaba, melão e hortaliças e verduras – abóbora, tomate, cenoura, beterraba, repolho, batata inglesa, batata doce, brócolis e couve.

* As forma de apresentação dos alimentos processados ou industrializados: Os processados ou industrializados são enlatados – carne bovina e feijão, no pouch (uma espécie de sachê) – carne suína, legumes, peito de frango e extado de tomate; em embalagens longa vida – sucos; além do arroz, macarrão, amido de milho, farinha de mandioca temperos, óleo de soja, bolacha água e sal, biscoito maisena, pães, leite em pó, composto lácteo café com leite em pó, milho de canjica etc.

7 - A rotina, como funciona? Favorece a disciplina? A observação foi feita em dois momentos. No primeiro, o almoço, servido às 12h. Os escolares, em fila, pegam a alimentação que é servida em cubas de plástico, dispostas enfileiradas num carrinho, num modelo semelhante a um *self-service*, embora servido pelas duas servidoras da cantina; este carrinho tem quatro espaços onde as cubas plásticas se encaixam, ficando no mesmo plano umas das outras; após terem seus pratos servidos pelos itens do dia (arroz, feijão, frango em cubos e beterraba cozida também em cubos), vão para as suas salas de aula. Neste momento havia uma turma utilizando um espaço logo em frente à cantina que será descrito após. Terminada a refeição do almoço, dois alunos são encarregados de trazer os utensílios e as sobras de volta à cantina. No “lanche” da tarde, servido às 15h, outro instante de observação, a alimentação escolar é levada pelas servidoras até as salas de aula, seja qual for o cardápio. As servidoras também são responsáveis

por recolher os utensílios e sobras. No “lanche” da manhã, servido às 9h30, a dinâmica é a mesma. Antes das refeições são feitas orações entoadas pelas professoras e acompanhadas pelos alunos.

8 - A mesa, a toalha, os utensílios e materiais. Descrever: Não há mesas apropriadas para que sejam feitas as refeições. Os utensílios usados nas refeições pelos alunos não fogem ao observado nas outras Unidades de Ensino – Centro Educacional Várzeas, Centro de Ensino Fundamental Bonsucesso, Centro de Ensino Especial 01 de Planaltina e Escola Classe 07 de Planaltina: copos com asa, pratos, talheres e “cumbucas” em plástico e na cor azul. Cubas em plástico transparente recebem a alimentação já preparada que posteriormente ficam num carrinho já fora descrito anteriormente; além disso, bacias em plástico transparente, panelas e caldeirões em alumínio; também em alumínio conchas de pelo menos três tamanhos diferentes, tampas de panelas e copos (ou canecos ou leiteiras) grandes usados para fervura.

9 - O ambiente da cantina escolar. Descrever: Antes, a escola: Na chegada à escola nota-se, pelo lado de fora, dois portões, lado a lado; um de acesso dos alunos, pequeno e o outro, grande, de serviços (isso à esquerda de que chega). Do outro lado, à direita de que chega na escola, um portão de acesso do servidores, funcionários e visitantes que também é o acesso ao estacionamento. Entre estes portões, a parte predial da escola. Adentrando pelo portão dos visitantes, um portão grande, que permanece aberto durante o dia, há uma estreita passarela coberta que fica perpendicular ao espaço do estacionamento, mais à esquerda, que dá acesso de fato ao interior da escola, tendo a sala da direção de um lado, a cantina do outro e um outro portão pequeno de frente, que dá acesso ao pátio e às quatro salas de aula, duas de um lado e duas do outro separadas por um vão coberto, já parte do pátio; em linha reta, o bloco dos banheiros, masculino e feminino, separados das salas por uma distância equivalente aos dois portões (de acesso de alunos e de serviços) já descritos e vistos de dentro. Em frente aos banheiros um toldo que recebe algumas mesas, como numa praça e que serão descritos após no ambiente da alimentação.

A cantina que está de frente para a Direção tem seu único acesso pelo lado do pátio; vista de frente apresenta uma porta e uma janela de aproximadamente 1,5m X 1,0m, cuja abertura dá-se por uma peça que a mantém suspensa. A cantina tem aproximadamente 15 metros quadrados; ao entrar, pela porta que fica no canto direito, nota-se duas pias com cubas rasas na parede do lado direito, um fogão de industrial de 6 bocas onde três não tem funcionalidade porque ficam encostadas na parede devido ao escasso tamanho da cantina; na

parede oposta há outra janela de metal de quatro peças de aproximadamente 1,5m X 1,2m; abaixo dela uma mesa do mobiliário escolar, forrada por um plástico e que abriga uma cuba plástica com colheres utilizadas pelos alunos de molho e alguns pequenos utensílios como facas, colheres, peneira etc. Quando não está em funcionamento o fogão acomoda cubas plásticas e suas tampas, um liquidificador residencial, copos organizados em bandejas cobertos por pano de prato etc; em baixo, painéis em alumínio. Abaixo da janela da frente, visto pelo lado de dentro, fica um freezer de duas portas; na parede oposta às pias, um armário de parede em MDF ou similar com 6 portas; não há outros armários; sob as pias estão acondicionadas frutas (abacaxi e melão) em uma caixa plástica e outras caixas plásticas vazias; acima das pias uma prateleira de uma única peça com aproximadamente 3m de comprimento por 30 cm de largura que abriga caldeirões e copos com capacidade para 5 litros em alumínio. A limpeza do local é feita pelas próprias servidoras da cantina, terceirizadas da Empresa G&E Serviços; limpeza realizada de 2 a 3 vezes por dia e a cada 15 dias faxina geral; utiliza-se água e sabão. O depósito de alimentos fica ao lado da sala da direção; saindo desta, imediatamente do lado esquerdo; fica trancada com um cadeado; o depósito tem aproximadamente 10 metros quadrados apenas, duas janelas basculantes na parede frontal à porta, com aproximadamente 2,0m X 0,5m, duas luminárias de lâmpada fluorescente. As prateleiras estão ao longo das 4 paredes, sobrando um espaço numa delas que recebe a porta, de cor verde, que corre num pequeno trilho; são duas prateleiras de metal e três de madeira; piso de cerâmica branca, parede revestidas de azulejo branco e forro em pvc branco.

10 - O ambiente onde os escolares se alimentam. Descrever: De frente para a cantina há um espaço que se separa do restante do pátio por uma grade. Neste espaço é servida parte da alimentação escolar destinada aos alunos do Projeto Educação Integral já mencionado. Este espaço apresenta 12 mesas que se encontram alinhadas em duas fileiras com 6 cada, disposta uma de frente para outro formando uma grande mesa que recebe os alunos para as atividades do referido projeto e também para a alimentação escolar; são mesas do próprio mobiliário da escola; este espaço apresenta ainda um lavatório com 5 torneiras. Também é utilizada uma sala multiuso para este projeto que tem seu acesso por este espaço descrito inicialmente; esta sala apresenta 14 conjuntos mesa/cadeira (carteira) que ficam dispostas de frente para as paredes da sala, espaço que também é utilizado para alimentação dos alunos que estão na Integral. Há também 5 conjuntos de mesa com quatro banquinhos em concreto que ficam debaixo de um toldo de 8m X 8m que integram o pátio da escola. No primeiro momento de observação havia uma turma que havia acabado de encerrar as atividades da Integral e que utilizavam este espaço

para realizar a alimentação escolar – o almoço. Outro espaço utilizado para receber a alimentação escolar são as salas de aula. Utilizei-me da sala do 2º Período da Educação Infantil, turma A para caracterizar um destes espaços. Trata-se de uma sala que, quando acessada, apresenta um quadro branco à esquerda de quem entra; 2 ventiladores de parede, uma acima do quadro branco, outro na parede do fundo; 3 janelas de duas peças compostas por estrutura em metal e tampos de vidro; mesa do professor do lado oposto da porta e no seu alinhamento; 27 conjuntos de carteiras escolares que têm as mesas com tampo de fórmica, acabamento na lateral em plástico amarelo, cadeiras com a estrutura de metal, assento e encosto também em plástico amarelo combinando com o acabamento das mesas. Vários painéis de tamanhos e formatos, com letras, palavras com sílabas grifadas, números e produções artísticas nas paredes. Ao fundo, um armário do programa Ciência em Foco, com seis gavetas e um outro armário de aço com 2 portas, além de uma prateleira em peça única, também na parede do fundo, tomando quase que a totalidade de seu comprimento, que comporta livros, jogos e caixas com material didático.

11 - O tempo. Descrever: O almoço, servido em fila, inicia-se às 12h; não há tempo delimitado, mas observa-se o horário de saída do turno matutino logo após às 12h30. Os “lanches”, no turno matutino iniciam-se às 9h30 e têm 15 minutos, visto que logo após, às 9h45 começa o recreio. Dinâmica igual é adotada no turno vespertino, que tem seu início às 15h e o intervalo começando às 15h15.

12 - O resto-ingesta. Sobre muita comida? O que é feito desta sobra? O que de fato a criança comeu? (Ver itens no cardápio que sofrem mais rejeição e que causam maior desperdício): O Diretor relatou as estratégias utilizadas para evitar as sobras e, por consequência, o desperdício, enfatizando que a aceitação é o ponto chave. Para ilustrar esta situação, citou como exemplo: arroz com frango e arroz com peixe. Os dois pratos são feitos com a mesma quantidade de arroz e no entanto quando servido com peixe sobra bastante enquanto no primeiro sobre pouco ou quase nada. As sobras são descartadas num galão plástico branco com tampa e duas alças, e com capacidade para aproximadamente 40 litros que ao final do dia é recolhido por alguém da comunidade local; são destinadas para a criação de suínos. Este galão fica do lado da porta da cantina durante seu funcionamento.

 Outros pontos de interesse que surgiram durante a observação:

* O cardápio está programado, mas, às vezes, não chega o gênero. No dia da observação, por exemplo, chegou um carregamento de sobrecoxa que não foi entregue na data estabelecida por falta de pagamento ao fornecedor por parte do GDF (relato do Diretor).

* Outra situação observada pelo Diretor foi o fato de alguns alunos da Educação Infantil trazerem seus lanches de casa. Tal fato não é coibido, embora seja contraditório à alimentação escolar. Com os “maiores” não há este problema.

ESCOLA: ESCOLA CLASSE 15 DE PLANALTINA.

DATA DA REALIZAÇÃO: 14 de novembro de 2018.

Questões prévias aos Gestores (Diretor e/ou Vice-Diretor):

Segundo dados fornecidos em 14/11/2018, a Unidade de Ensino atende 816 alunos, nos turnos matutino e vespertino, distribuídos em 43 turmas, sendo duas de Ensino Especial – TGD e Anos Iniciais do Ensino Fundamental, 1º ano ao 5º ano. A observação foi realizada no final do turno matutino.

Fui atendido pela Vice-Diretora que, questionada sobre as ações que a escola realiza e que dialogam com o PSE, arguiu que fez a adesão, mas não sabe exatamente o que é o Programa; após a adesão não foram mais procuradas pela equipe de saúde, completou.

Questionada sobre reconhecer a escola como um espaço promotor de saúde, a Diretora argumentou que sim, que por se tratar de um meio que trabalha com muitas pessoas, a saúde acaba por ser contemplada.

A equipe de saúde tem marcado presença na escola, de forma constante, ao menos uma vez por mês (ainda que não tenha reconhecido inicialmente que se façam ações que vão de encontro ao PSE), realizando ações tais como: Encaminhamentos para as especialidades de oftalmologia, neurologia, fonoaudiologia e odontologia. Acolhimento de alunos que apresentam “distúrbios alimentares” e “glicemia baixa”. Combate ao *Aedes Aegypti*, trabalhado como forma de projeto da escola nos anos de 2017 e 2018, com a eliminação de focos, limpeza de ralos e calhas e destinação adequada de mobiliário escolar que se encontrava espalhado. Além disso, um projeto intitulado “Festa da Família na Escola” foi bastante enfatizada pela Vice-Diretora; ação esta que contou com oficinas com a temática alimentação saudável, finalizada com uma salada de frutas, salão de beleza, pintura de rosto, receita de cupcake, dobradura, crochê, roda de conversa sobre direitos das famílias, exposição de trabalhos estudantis, roda de conversa sobre psicologia em família e palestra do Corpo de

Bombeiros Militar do Distrito Federal. A UBS 04 – Mestre D’Armas atuou como parceira neste projeto.

Não houve pesquisa nesta Unidade de Ensino que tratasse da Alimentação Escolar ou do PSE.

Para tratar a questão do “resto-ingesta” na escola a Vice-Diretora, inicialmente, cita dois itens do cardápio que apresentam uma menor aceitação, quais sejam, macarrão e arroz com peixe; acrescenta que mantém a observância sobre as condições dos alimentos recebidos e que, uma vez detectado algum problema comunica à UNIAE (setor da Coordenação Regional de Ensino de Planaltina responsável por questões relacionadas à Alimentação Escolar), que faz a verificação do problema e o descarte. Citou como exemplo o arroz com caruncho. Tem certa autonomia para mudar ou diversificar a forma de preparo procurando formas que possam evitar a rejeição. Citou alguns exemplos de formas de preparo que não são seguidas: Suco de melão, arroz com peixe e arroz com beterraba. A responsável pela alimentação escolar nesta Unidade de Ensino é uma servidora readaptada que, antes da readaptação, era exatamente servidora da merenda.

A Vice-Diretora não sabe precisar a origem da regra que diz que o Professor não pode comer da alimentação escolar. Relata que “as informações vão sendo deixadas para trás. Informações importantes vão se perdendo”. Segue à risca esta orientação.

Fatores a serem observados:

1 - Quantos recebem a alimentação escolar? 816 alunos.

2 - Quantos deixam resto: Como será relatado mais detalhadamente, e considerando o cardápio do dia (leite, biscoito e melão em fatias), parte da alimentação, os biscoitos, foi levada para as salas; o leite e o melão foram apanhados pelos alunos, em fila, que pegaram sua alimentação e voltaram para suas salas de aula. A dinâmica desta escola e, particularmente do cardápio do dia, propiciaram poucas sobras; os biscoitos permanecem na sala e vão sendo distribuídos ao longo da manhã em caso de demanda; o leite e a fruta somente são pegos por quem quer. A aceitação do cardápio sempre guarda relação com as sobras da alimentação escolar.

3 - A relação do aluno com a alimentação escolar: A alimentação escolar é servida apenas uma vez por turno (um “lanche” no matutino e um “lanche” no vespertino). Houve relatos, por parte da Diretora e da Professora do 3º ano “B” que há alunos que se alimentam basicamente na escola. No momento da observação, considerando-se o ato de comer apenas, foi possível

perceber uma relação de boa aceitação ao cardápio do dia. Recorrendo PPP da Escola Classe 15, estratégia que adotei com as demais escolas visitadas para entender um pouco do contexto de seus territórios no que tange à condição socioeconômica recorrendo ao documento, não percebi nenhuma referência a esta dimensão. Entretanto, esta Unidade de Ensino está num bairro chamado Condomínio Estância Nova Planaltina que possui, num curto raio, de aproximadamente 2.000 metros, mais 3 escolas, a saber, Escola Classe 16, Centro de Educação Infantil 01 de Planaltina e Centro Educacional Condomínio Estância III. Optei por ver também os PPPs destas escolas, no tópico “Diagnóstico da Realidade Escolar”, onde há trechos que dão pistas disso: “A escola está localizada em periferia, num bairro com altos índices de violência e desemprego ou subempregos.” “... pertence a uma classe social de baixa renda.” “... realidade caracterizada pela violência extramuros da escola, por altos índices de repetência, evasão escolar, distorção idade série, indisciplina e desmotivação verificadas nos diversos segmentos da escola.” “Seu futuro torna-se mais incerto ainda ao deparar com eventos de violência e de uso de drogas presentes na comunidade.”

4 - A interação dos alunos durante as refeições: As refeições são feitas em sala, mas parte desta dinâmica pôde ser observada na fila onde pegam parte da alimentação escolar antes de voltar às salas; já na fila começam a interagir e brincar, visto que são crianças. Na descrição do ambiente onde se alimentam, alguns outros detalhes serão anotados.

5 - O cardápio:

* Qual é: O cardápio vem determinado e chega para a escola numa planilha denominada “Cardápios Alimentação Escolar”, que leva em consideração o número de alunos, o número de refeições servidas, no caso desta Escola Classe 15, 2 refeições. O período, no caso desta 6ª Distribuição de 2018, é de 29/10 a 20/12/2018. Tal planilha traz ainda, separadamente por semana, o cardápio de cada dia para as duas refeições diárias, além de modos de preparo e informações nutricionais com base nos valores de referência da Resolução nº 26/2013 do FNDE.

* De onde vem: O cardápio vem via Regional de Ensino, da Gerência de Planejamento e Educação Alimentar, que por sua vez pertence à Diretoria de Alimentação Escolar, assinado pela Responsável Técnico responsável por esta Unidade de Ensino. (Cópias em anexo).

É seguido? Sim? Não? Por quê? O preparo da alimentação escolar fica a cargo de quatro servidoras de empresa terceirizada (G&E Serviços), mas a parte burocrática da recepção, destinação e prestação de contas da Alimentação Escolar fica sob a responsabilidade de uma

servidora readaptada do quadro da SEE e que antes do processo de readaptação era exatamente merendeira. Procura-se fazer mudanças na forma de preparo, como por exemplo, nos sucos de melão e maçã, onde é servida a fruta ao invés do suco, ou do arroz com peixe, servidos separadamente. É uma estratégia utilizada, também, nas escolas até o momento visitadas e observadas.

6 - Os alimentos:

* De onde vêm: Os processados ou industrializados vêm de seus respectivos depósitos de empresas fornecedoras, uma vez para cada distribuição, mediante cronograma; carnes vêm uma vez por semana; frutas, legumes e verduras nas segundas-feiras.

* Quais alimentos *in natura* chegam à escola? Quais alimentos *in natura* chegam à escola? Os produtos *in natura* são ovos, carnes e frutas – banana, maçã, abacaxi, melancia, mamão, goiaba, melão e hortaliças e verduras – abóbora, tomate, cenoura, beterraba, repolho, batata inglesa, batata doce, brócolis e couve.

* As forma de apresentação dos alimentos processados ou industrializados: Os processados ou industrializados são enlatados – carne bovina e feijão, no pouch (uma espécie de sachê) – carne suína, legumes, peito de frango e extado de tomate; em embalagens longa vida – sucos; além do arroz, macarrão, amido de milho, farinha de mandioca temperos, óleo de soja, bolacha água e sal, biscoito maisena, biscoito amanteigado, pães, leite em pó, composto lácteo café com leite em pó, milho de canjica etc.

7 - A rotina, como funciona? Favorece a disciplina? A alimentação escolar é servida, no turno matutino, turno observado, às 9h. Hoje, biscoito amanteigado, leite e melão em fatias. O biscoito é deixado nas salas por uma das servidoras da cantina; acompanhei este processo; segundo a servidora, é melhor, no caso dos biscoitos porque as professoras distribuem naquele momento e se necessário, um pouco mais tarde visto que os alunos saem às 12h e têm apenas um “lanche” por turno. Os demais itens, o melão e o leite são pegos em fila, na janela da cantina que é voltada para o pátio coberto. Estas primeiras anotações foram feitas na porta de um 1º ano, da Professora Simeí, onde começou a se organizar uma fila dos alunos desta turma para ir à cantina. Após pegarem os demais itens da alimentação na cantina (o melão e o leite), os alunos voltam para as salas. O início da alimentação no turno observado, matutino, dá-se às 9h e o controle do tempo é feito nas salas pelas próprias professoras; cabe observar que esta escola não tem recreio. O melão em pedaços está acondicionado numa cuba de plástico branca e o leite

num pequeno balcão que será descrito posteriormente na cantina, que fica pelo lado de fora da janela, voltado para o pátio coberto; já são 9h20 e o processo de servir está em franco andamento. Foi-me oportunizado acompanhar o momento da alimentação no 3º ano “B” da Professora Sílvia, que é antecedido pela oração que agradece o “lanche”, entoada pelo aluno Eduardo Mendes e acompanhada pelos demais; a turma tem 22 alunos e hoje está com 21 presentes; a maioria devidamente sentada e um ou outro caminhando pela sala; o biscoito que foi levado para as salas pela servidora da cantina foi distribuído pela professora após o retorno para a sala dos alunos que foram pegar o melão e o leite; foi servido de mesa em mesa sob demanda e após, ficou numa mesinha do mobiliário escolar, no meio da sala, em livre demanda. Não há recreio e assim sendo, na sala observada o tempo da alimentação escolar é o tempo de intervalo, motivo pelo qual o tempo não é delimitado; às vezes mais tempo, às vezes menos tempo, como relatou a professora. Para a pequena Débora, o “lanche” estava mais ou menos; para Marisa, estava bom; para ela, o melhor “lanche” é a galinhada. Antes da minha saída, duas servidoras da cantina passaram recolhendo os copos. Despeço-me da turma e recebo um sonoro “tchau!”

8 - A mesa, a toalha, os utensílios e materiais. Descrever: Não há um lugar específico com mesas preparadas para o momento da alimentação escolar. Os utensílios usados nas refeições pelos alunos são idênticos aos das outras Unidades de Ensino – Centro Educacional Várzeas, Centro de Ensino Fundamental Bonsucesso, Centro de Ensino Especial 01 de Planaltina, Escola Classe 07 de Planaltina e Escola Classe Santos Dumont: copos com asa, pratos, talheres e “cumbucas” em plástico e na cor azul. Os demais utensílios são panelas e caldeirões de grande porte em alumínio onde é preparada a alimentação escolar; há também bacias e bandejas grandes em alumínio, assim como conchas e colheres grandes em alumínio; cubas em plástico também compõem a lista de utensílios utilizados na cantina.

9 - O ambiente da cantina escolar. Descrever: Antes, a escola: Entrando na escola pelo portão de acesso dos alunos, pais e visitantes e passando por um pequeno portão perpendicular a uma pequena guarita, no mesmo alinhamento e à esquerda de quem entra, avista-se 4 blocos dispostos paralelamente um ao outro, sendo o 1º de salas de aula, o 2º administrativo e os demais também de salas de aula (há ainda um 5º bloco de salas de aula que fica ao longo destes 4 primeiros, perpendicularmente a estes; no espaço entre o 3º e o 4º blocos, uma praçinha com 4 palmeiras e 4 bancos de praça às suas sombras); à direita de quem entra na escola fica um bloco onde encontra-se a cantina; as dependências da cantina são as primeiras deste bloco.

A cantina escolar vista pelo lado de fora, (vista de quem entra na escola) a cantina tem um porta de acesso com grade e tela contra insetos; uma janela bem do lado desta porta, de aproximadamente 1,20m X 1m, com 4 peças, quadriculada e as quadrículas têm vidro; esta janela tem pega-ladrão e tela contra insetos. Há uma outra janela igual a esta que fica na parede lateral, de frente para o pátio coberto (cobertura esta que liga o bloco administrativo ao bloco onde está situada a cantina), com um pequeno balcão pelo lado de fora, que tem o mesmo comprimento da janela, 1,20m e aproximadamente 0,50m de largura e que é utilizado para servir a alimentação escolar. Vista pelo lado de fora, lado do pátio coberto, esta janela fica no centro da parede; apresenta à direita 4 lixeiras presas a um único suporte (de coleta seletiva – plástico, papel, vidro e metal, vermelha, azul, verde e amarela, respectivamente) e à esquerda dela, uma lavatório em aço inoxidável com duas torneiras. Entrando na cantina, logo após a porta, na parede da direita, uma pia pequena para higiene da mãos, com *dispensers* de sabão, álcool gel e papel toalha; na mesma parede, bem ao lado desta pia, a porta de acesso ao depósito de alimentos; após a porta, um extintor de incêndio e em seguida, uma geladeira duplex; do lado esquerdo de quem entra na cantina, na mesma parede da porta de acesso, há um balcão de mármore de aproximadamente 2,0m por 0,5m, que no momento da observação acomodava algumas embalagens de leite em pó e biscoito amanteigado, itens que seriam foram servidos no do dia; na parede oposta uma pia com a cuba mais profunda, em aço inoxidável e com uma torneira; na parede que recebe a outra janela, uma prateleira de alvenaria com 4 partes, que acondiciona pequenos potes de cores e formatos variados, temperos, uma bandeja, uma travessa de vidro, uma garrafa de café, um liquidificador residencial, o cardápio impresso etc. (Segundo relato das servidoras da cantina, o liquidificador industrial está com defeito, dificultando o preparo de itens, como por exemplo, o leite servido no dia). Nesta mesma parede, abaixo da janela voltada para o pátio coberto, há um pequeno balcão, este pelo lado de dentro, que funciona como um prolongamento do anteriormente citado que fica pelo lado de fora, possivelmente com as mesmas dimensões, seguido do balcão que recebe outras duas pias, com cubas rasas, cada uma com sua torneira. No centro da cantina um fogão industrial de 6 bocas. O piso é revestido em cerâmica branca; as paredes, laterais dos balcões e fundo das prateleiras são revestidos em azulejo branco. A limpeza do ambiente é feita uma vez por turno ou sempre que necessário, com água e sabão e/ou água sanitária. No momento da observação esta limpeza foi realizada.

O depósito: A entrada do depósito de alimentos dá-se pela cozinha; ao longo das paredes começando pela parede maior do lado direito de quem entra, uma freezer horizontal de 2 portas, duas prateleiras de metal com 5 divisórias cada; no centro do depósitos mais 2 prateleiras

idênticas e na parede do lado esquerdo, mais 3; as paredes do fundo e da frente (onde está a porta), encontram-se livres; piso revestido de granitina e paredes em azulejo branco. Encontram-se ainda no depósito 8 caixas plásticas, sendo 6 com melão, uma com batata doce e outra com mandioca; 4 janelas basculantes individuais, de aproximadamente 1,00m X 0,8m; no alto das prateleiras que estão na parede à esquerda de quem entra, encontram-se caldeirões, panelas, conchas, bandejas e bacias em alumínio, copos, cumbucas e pratos em plástico azul – os utilizados para servir a alimentação escolar.

10 - O ambiente onde os escolares se alimentam. Descrever: Como dito, me foi oportunizado acompanhar o momento da alimentação no 3º ano “B” da Professora Sílvia, cujo acesso dá-se por uma porta cor verde, placa de boas-vindas com fundo azul e a figura de um anjo, na frente da sala, onde ao entrar nota-se do lado esquerdo o quadro branco e a mesa da professora; acima do quadro, um ventilador e acima dele um letreiro com o alfabeto em caixa alta e baixa; do lado do quadro e atrás da mesa da professora um armário Ciência em Foco, na cor laranja, com 6 gavetas e sobre ele uma TV de tubo; na parede à direita de quem entra, apresentam-se duas janelas, de quatro peças quadriculadas e com vidro nas quadrículas; estas janelas têm cortinas azuis com motivos de nuvens; a parede oposta apresenta 3 janelas com as mesmas características e entre elas, letreiros com silabários; na parede do fundo dois murais em fundo azul de TNT e um armário de madeira branco; as salas têm paredes na cor amarela, piso em granitina e forro em PVC.

O mobiliário compõe-se de conjuntos de carteiras escolares que têm as mesas com a estrutura em metal e tampo de fórmica, acabamento na lateral em plástico amarelo, cadeiras com a estrutura de metal, assento e encosto também em plástico amarelo combinando com o acabamento das mesas.

11 - O tempo. Descrever: Parte da alimentação escolar é servida na janela principal da cantina, em fila, e a outra parte em sala, como mencionado. Inicia-se às 9h; não há tempo delimitado.

12 - O resto-ingesta. Sobre muita comida? O que é feito desta sobra? O que de fato a criança comeu? (Ver itens no cardápio que sofrem mais rejeição e que causam maior desperdício): A Vice-Diretora exemplificou as formas de preparo que são ajustadas para melhorar a aceitabilidade e evitar possíveis desperdícios, como no caso do suco de melão, arroz com peixe e arroz com beterraba. As sobras são descartadas num galão plástico azul, com tampa e duas alças na cor preta e uma alça de vedação em metal que prende a tampa ao recipiente, e com

capacidade para aproximadamente 40 a 50 litros que ao final do dia é recolhido por alguém da comunidade local; são destinadas para a criação de suínos. Este galão fica do lado da porta da cantina durante seu funcionamento.

✚ Outros pontos de interesse que surgiram durante a observação:

* No turno observado há duas turmas de Ensino Especial que atendem alunos com Transtorno Global do Desenvolvimento – TGD / Transtorno do Espectro Autista.

* Uma história que tem sido relatada ao longo das visitas à Unidade de Ensino e das observações: Há alunos cuja alimentação do dia é basicamente feita na escola. Segundo a professora Sílvia o seu aluno Weverton se alimenta exclusivamente na escola. Tem seu aprendizado comprometido em razão disto. “Sobrevive do Renda Minha num barraco de lona.”

ESCOLA: ESCOLA CLASSE RAJADINHA.

DATA DA REALIZAÇÃO: 03 de dezembro de 2018.

Questões prévias aos Gestores (Diretor e/ou Vice-Diretor):

Segundo dados fornecidos em 03/12/2018, a Unidade de Ensino atende 180 alunos, nos turnos matutino e vespertino, da Educação Infantil, 1º Período e 2º Período e Anos Iniciais do Ensino Fundamental, 1º ano ao 4º ano. A observação foi realizada no final do turno matutino e durante o turno vespertino.

Fui atendido pela Diretora que, questionada sobre as ações que a escola realiza e que dialogam com o PSE, numa demonstração de proximidade com a temática do Programa citou: Vacina HPV e gripe; palestras sobre dengue; a participação da Enfermeira da UBS na semana pedagógica (semana que antecede a volta dos alunos no início do ano letivo); debate sobre violência doméstica, saúde e alimentação saudável, inclusive com os pais; combate ao piolho; ações de higiene bucal com distribuição de kit de escovação e aplicação de flúor; Projeto com o Dr. Laurindo, Odontólogo, em parceria com CEP Saúde (Escola Técnica de Planaltina) que compareceu à Unidade de Ensino, fez a triagem e o atendimento foi realizado no CEP Saúde; realização de vermifugação, de medidas antropométricas e distribuição de material educativo.

Questionada sobre reconhecer a escola como um espaço promotor de saúde, a Diretora relatou: “Sim, porque aqui assume-se total responsabilidade com tudo que envolve saúde, porque se pode agregar conteúdo e envolver a família”.

Sim, a equipe de saúde tem marcado presença na escola, em média duas vezes por bimestre. As ações foram citadas acima e a UBS 11 – Núcleo Rural Rajadinha II é quem atende este território.

Não houve pesquisa nesta Unidade de Ensino que tratasse da Alimentação Escolar ou do PSE.

Sobre a questão do “resto-ingesta” na escola, tenta-se evitar as sobras; as mudanças no modo de preparar a alimentação escolar são a estratégia. A Diretora citou o peixe como o alimento que sofre maior resistência, que não tem boa aceitação. A galinhada, por sua vez, é “recordista de público” (grifo meu). O que sobra, é destinado a um criador de suínos da comunidade local.

A Diretora não sabe dizer ao certo de onde vem a regra que determina que professores e demais servidores não podem comer da alimentação escolar e não segue tal regra; considera um fator que agrega valores ter Direção, Professores e Servidores comendo da alimentação escolar.

Fatores a serem observados:

- 1 - Quantos recebem a alimentação escolar? 180 alunos.

- 2 - Quantos deixam resto: A observação foi feita em dois momentos, sendo o primeiro deles o final da manhã onde estava sendo servido almoço. Neste primeiro momento da observação, a metade do saco de lixo com aparente capacidade para 30 litros posto dentro de um cesto.

- 3 - A relação do aluno com a alimentação escolar: A alimentação escolar é servida 2 vezes por turno num total de 4 refeições que serão descritas com maiores detalhes na rotina. No momento inicial da observação, o do almoço do vespertino, não foi possível adentrar a uma sala para observar a relação do aluno com a alimentação escolar; foi a oportunidade de me aproximar de uma professora e pedir autorização para fazê-lo no momento do lanche, segunda refeição do turno. Foi-me oportunizado acompanhar este momento de alimentação escolar na sala de aula do 3º ano “B” da tia Sílvia (Tia Sílvia tal como tia Sílvia da Escola Classe 15 de Planaltina, última a ser observada até esta data). Todos do 3º B comeram da alimentação escolar, à exceção da aluna Helen que não quis e de uma outra que trouxe o lanche de casa (iogurte mais bolacha recheada). Num primeiro olhar não foi possível precisar a condição socioeconômica dos comensais. Como estratégia adotada nas demais Unidades de Ensino observadas até aqui, optei por buscar pistas sobre tal condição no PPP desta escola, no tópico “Diagnóstico da Realidade”,

num trecho do documento que diz: “A clientela dessa Instituição em sua maioria advinda da região Nordeste do país, em maior número do estado da Bahia, visa estabelecer-se nas terras para prestar serviços como caseiros ou chacareiros, na condição de empregado assalariado ou ainda na condição de pequenos proprietários para o cultivo de agricultura de subsistência. Quando não alcançam os resultados esperados, logo, buscam outros meios, apresentando um elevado índice de rotatividade que atinge diretamente a escola”.

4 - A interação dos alunos durante as refeições: Durante os instantes de deslocamento das salas até a fila para apanhar a alimentação escolar, não há tempo para muita interação; é uma escola de porte pequeno e as distâncias percorridas são curtas; na fila também não há tempo suficiente para tal. Convém lembrar que a escola oferta duas refeições, sendo que o segundo “lanche”, às 15h15 tem o recreio, tempo em que ficam mais livres. À medida que pegam sua alimentação escolar na cantina, os alunos retornam para as salas e para seus lugares; a turma da Tia Sílvia apresenta-se bem comportada, diga-se de passagem. Questionada sobre o comportamento da turma, se era sempre assim, a Professora respondeu em tom descontraído que achava ser devido a minha presença. Alguns alunos voltaram à fila para pegar mais da alimentação; finalizando seus “lanches”, dirigem-se à cantina para devolver utensílios (hoje o copo plástico). A aluna Helen não quis o lanche. A Professora deixa quem já lanchou ir ao banheiro.

5 - O cardápio:

* Qual é: O cardápio vem determinado e chega para a escola numa planilha denominada “Cardápios Alimentação Escolar”, que leva em consideração o número de alunos, o número de refeições servidas, no caso desta Escola Classe Rajadinha, 4 refeições. O período, no caso desta 6ª Distribuição de 2018, é de 29/10 a 20/12/2018. Tal planilha traz ainda, separadamente por semana, o cardápio de cada dia para as quatro refeições diárias, além de modos de preparo e informações nutricionais com base nos valores de referência da Resolução nº 26/2013 do FNDE.

* De onde vem: O cardápio vem via Regional de Ensino, da Gerência de Planejamento e Educação Alimentar, que por sua vez pertence à Diretoria de Alimentação Escolar, assinado pela Responsável Técnico responsável por esta Unidade de Ensino. (Cópias em anexo).

É seguido? Sim? Não? Por quê? O preparo da alimentação escolar fica a cargo de duas servidoras de empresa terceirizada (G&E Serviços), mas a parte burocrática da recepção, destinação e prestação de contas da Alimentação Escolar fica sob a responsabilidade do Vice-diretor. Segundo ele, adaptações são feitas no modo de preparar. As mudanças são feitas para

que se tenha uma aceitação melhor. Citou como exemplo o amido de milho que é retirado do preparo do estrogonofe; o peixe, como outro exemplo, que tem seu modo de preparo modificado.

6 - Os alimentos:

* De onde vêm: Os processados ou industrializados vêm de seus respectivos depósitos de empresas fornecedoras, uma vez para cada distribuição, mediante cronograma; carnes vêm uma vez por semana; frutas, legumes e verduras nas segundas-feiras.

* Quais alimentos *in natura* chegam à escola? Quais alimentos *in natura* chegam à escola? Os produtos *in natura* são ovos, carnes e frutas – banana, maçã, abacaxi, melancia, mamão, goiaba, melão e hortaliças e verduras – abóbora, tomate, cenoura, beterraba, repolho, batata inglesa, batata doce, brócolis e couve.

* As forma de apresentação dos alimentos processados ou industrializados: Os processados ou industrializados são enlatados – carne bovina e feijão, no pouch (uma espécie de sachê) – carne suína, legumes, peito de frango e extado de tomate; em embalagens longa vida – sucos; além do arroz, macarrão, amido de milho, farinha de mandioca temperos, óleo de soja, bolacha água e sal, biscoito maisena, biscoito amanteigado, pães, leite em pó, composto lácteo café com leite em pó, milho de canjica etc.

7 - A rotina, como funciona? Favorece a disciplina? A alimentação escolar é servida duas vezes por turno, assim sendo: No matutino, 7h30, o café da manhã, com sucos, bolachas, leite e vitaminas. Às 10h45, o “lanche salgado” (é como chamam a refeição deste horário, que equivale ao almoço) mais uma fruta ou suco. Nos vespertino, 13h, o “lanche salgado” (é como chamam também a refeição deste horário que equivale ao almoço) mais uma fruta ou suco. Às 15h, um “lanche doce”, nos mesmos moldes do café da manhã. O cardápio do dia observado, no turno vespertino, para o almoço foi arroz com feijão e carne de porco preparados todos juntos mais abacaxi em rodela; para o “lanche doce”, biscoito maisena com suco de maracujá industrializado. Os alunos vão para a janela da cantina e recebem a alimentação escolar por ela e voltam às suas salas; no caso do “lanche salgado” – o almoço, já servida no prato. A observação iniciou-se às 11h e contemplou o almoço do turno vespertino que é servido às 13h; não há tempo estipulado para este momento, que é controlado pelas professoras em sala de aula; é possível a chamada “repetição”, que é quando o aluno se serve da alimentação escolar mais de uma vez. Terminada a refeição, os alunos depositam as sobras num cesto de lixo que já está

preparado com um saco de lixo e fica encostado numa coluna de frente para a cantina. As servidoras da cantina relataram que o almoço está sendo às 12h50, logo, agora 13h05 (15 minutos depois) ainda há movimentação na janela, de devolução dos utensílios usados (pratos e talheres plásticos). A rotina do lanche doce, como é chamado, que corresponde ao 2º “lanche” do turno vespertino, segue a dinâmica do almoço, ou seja, as turmas vão em fila, uma a uma, apanhar a alimentação na cantina pela janela. Às 14h50 já começou a ser servido o suco de maracujá e as bolachas maisena, que ficam dispostos no balcão e sendo entregues – o suco já servido no copo, entregue por uma das servidoras e a porção de bolachas pela outra servidora. O recreio acontece de 15h15 às 15h30.

8 - A mesa, a toalha, os utensílios e materiais. Descrever: Não há um lugar específico com mesas preparadas para o momento da alimentação escolar. Os utensílios usados nas refeições pelos alunos são idênticos aos das outras Unidades de Ensino – Centro Educacional Várzeas, Centro de Ensino Fundamental Bonsucesso, Centro de Ensino Especial 01 de Planaltina, Escola Classe 07 de Planaltina e Escola Classe Santos Dumont e Escola Classe 15: copos com asa, pratos, talheres e “cumbucas” em plástico e na cor azul. Os demais utensílios são panelas e caldeirões de grande porte em alumínio onde é preparada a alimentação escolar; há também bacias e bandejas grandes em alumínio, assim como conchas e colheres grandes em alumínio; cubas em plástico também compõem a lista de utensílios utilizados na cantina.

9 - O ambiente da cantina escolar. Descrever: Antes, a escola: Acessando a escola pelo estacionamento, há um pequeno portão; passando por ele, à esquerda já se apresenta um bloco com uma única sala de aula e dois banheiros para alunos, masculino e feminino. De frente para quem entra, passando por esta primeira sala de aula, mais um bloco com 4 salas, sendo uma de aula, uma brinquedoteca, sala dos professores e a direção. Do lado oposto, um bloco com mais duas salas de aula e a cantina no centro dele. A parte predial da escola forma um “U” acompanhada por corredores cobertos e tem no centro um pequeno pátio pavimentado, no mesmo alinhamento do pátio, um parquinho e uma quadra construída perpendicularmente à estrutura predial.

Vista de fora a cantina apresenta uma janela com aproximadamente 2m X 1m que tem, em primeiro plano, uma tela contra insetos montada numa estrutura de ferro que abre para os lados; pelo lado de dentro a janela tem duas peças que se articulam, uma pra cada lado, para permanecerem abertas. Como dito, a cantina fica no centro de um bloco; seu acesso dá-e por uma porta que por sua vez dá acesso a uma espécie de antessala (com um armário de 12

pequenas portas dos servidores, um banco com 4 lugares, uma mesa individual com cadeira, um filtro de parede e uma TV de 42”); passando por este espaço, um acesso frontal para uma área que equivale a um quintal, do lado esquerdo o acesso propriamente dito para a cantina. A cantina apresenta um espaço relativamente pequeno, de 12 metros quadrados aproximadamente. Entrando na cantina, ao longo da parede frontal, a porta de acesso ao depósito de alimentos, um fogão industrial de 4 bocas, uma bancada em granito que recebe duas pias com suas respectivas torneiras e abaixo delas armário com porta e gavetas em MDF; na parede pequena do lado direito de quem entra há espaço praticamente apenas para a porta aberta, que conta com uma primeira porta em metal que recebe uma tela contra insetos que abre para fora e a porta propriamente dita, de metal que abre para dentro, além de uma janela basculante de 4 peças móveis e duas peças fixas. Na parede oposta a esta, a outra parede menor, a janela que é utilizada para servir a alimentação escolar; abaixo dela, um balcão no comprimento da janela, 2m e aproximadamente 80cm de largura; abaixo deste balcão um armário também em MDF que se encontra sem portas que abriga utensílios que servem a alimentação escolar (os copos postos em três bandejas de alumínio sobrepostas, panelas em alumínio com suas tampas, uma jarra em plástico com capacidade para aproximadamente 10 litros, um liquidificador residencial etc); os demais armários, sob a bancada das pias, recebem panelas grandes em alumínio, canecos em alumínio, bacias em tamanhos diversos em plástico, panos de prato utensílios menores como facas, conchas e escumadeiras nas gavetas. Na parede do lado esquerdo de quem entra, uma freezer de duas portas, cada porta coberta por um forro e uma geladeira duplex da marca Electrolux modelo *Frost Free* DF46. A limpeza do ambiente é feita duas vezes por dia, entre os horários dos almoços e no fim do expediente, até 15h30.

O depósito: Com aproximadamente 4,5 metros quadrados apenas, o depósito apresenta, de frente para que entra, ao longo da parede, uma prateleira de metal na cor azul, com 9 compartimentos e tampos em madeira revestidos com plástico xadrez vermelho; do lado direito, a parede menor (a porta aberta e a largura da prateleira já ocupam praticamente todo seu espaço) que comporta a única ventilação, uma janela basculante igual a descrita na cozinha; na parede oposta a esta, uma prateleira semelhante à primeira descrita, que ocupa o que sobrou de espaço na parede, considerando-se o que a largura da primeira descrita, com três compartimentos. Na parede do lado esquerdo de quem entra no depósito, duas mesas do mobiliário escolar que abrigam uma bacia grande e duas caixas com frutas, abacaxi, banana e mamão. Piso em granitina, paredes revestidas com azulejo branco e forro em PVC com uma única luminária de duas lâmpadas fluorescentes.

10 - O ambiente onde os escolares se alimentam. Descrever: Não há um ambiente preparado exclusivamente para o momento da alimentação escolar. Os alunos apanham o “lanche” na cantina e retornam às suas salas. Foi-me oportunizado acompanhar este momento na segunda refeição do turno vespertino, o “lanche doce”, turno que já havia passado pelo almoço. A sala em que pude observar foi a da turma do 3º ano “B” da Tia Sílvia, tal como a turma da Tia Sílvia da Escola Classe 15, última Unidade de Ensino pela qual tinha passado até esta data. Esta turma tem 20 alunos matriculados dos quais 19 estavam presentes no dia da observação. A porta da sala, que fica localizada na parte da frente da sala, apresenta-se coberta por um forro de TNT azul com bordas em papel vermelho brilhante, com uma porção de estrelas simulando um céu e um desenho com a sombra de Maria, José e o menino Jesus. Também na frente da sala o quadro branco; acima dele, um ventilador de parede e a mesa da professora; atrás da cadeira da professora, do lado oposto ao da porta de acesso, na mesma parede do quadro, uma caixa com a estrutura de metal que provavelmente abrigava uma TV e ao lado, um painel com o título “Porta Textos”; acima deste painel, um relógio de parede. Na parede do fundo da sala, um painel que ocupa quase todo o seu comprimento, com fundo azul e bordas em papel de presente de várias cores; tem motivos de corujas ao centro e balões dos lados levam os meses do ano com os nomes dos respectivos aniversariantes; nos cantos desta parede, dois armários, um em cada canto, ambos de metal e com duas portas; numa das paredes maiores, de frente para quem entra na sala, três janelas basculantes com cinco peças, uma sobre a outra, estilo vitraux com vidros transparentes; na parede oposta, a parede da porta, mais duas destas janelas e acima delas, placas com letras em caixa alta e baixa e palavras com a primeira letra destacadas em vermelho. Todas as paredes têm cerâmica branca em meia parede; o piso é de granitina e o forro paulista; a parede do fundo recebe um ventilador também, no centro dela; não há cortinas; no forro encontram-se 6 luminárias com duas lâmpadas fluorescentes cada. O mobiliário tem mesas com estrutura em metal, tampo em fórmica e acabamento nas bordas na cor azul em plástico; as cadeiras em metal com acento e encosto em plástico na cor azul combinando com as bordas das mesas; abaixo do painel do fundo, dois armários do programa Ciência em Foco, na cor laranja, com 6 gavetas. Na parede que recebe a porta e mais duas janelas, há ainda uma pequena prateleira com uma peça na cor roxa que no momento da observação não apresentava nada sobre ela.

11 - O tempo. Descrever: Para o “lanche salgado” o controle é feito pelas professoras em sala de aula; especificamente para o “lanche doce” do vespertino, são 15 minutos posto que logo

após seu início, às 15h15 inicia-se o intervalo. O tempo mostrou-se suficiente para a ingesta da alimentação escolar.

12 - O resto-ingesta. Sobre muita comida? O que é feito desta sobra? O que de fato a criança comeu? (Ver itens no cardápio que sofrem mais rejeição e que causam maior desperdício): Diretora e Vice-diretor exemplificaram as formas de preparo que são ajustadas para melhorar a aceitabilidade e evitar possíveis desperdícios. As sobras são descartadas num cesto de lixo na cor verde, todo vazado, que já está preparado com um saco de lixo com capacidade aparente para 30 litros e que fica encostado numa coluna de frente para a cantina; ao final do dia é recolhido por alguém da comunidade local, para a criação de suínos.

✚ Outros pontos de interesse que surgiram durante a observação:

- * A UBS próxima, que atende a escola, sofre uma ação de despejo por falta de pagamento do imóvel alugado.
- * O relato de crianças cuja única alimentação é na escola.

ESCOLA: CENTRO DE ENSINO FUNDAMENTAL CERÂMICAS REUNIDAS DOM BOSCO.

DATA DA REALIZAÇÃO: 12 de dezembro de 2018.

Questões prévias aos Gestores (Diretor e/ou Vice-Diretor):

Segundo dados fornecidos em 12/12/2018, a Unidade de Ensino atende 214 alunos, em tempo integral – os alunos permanecem 10h na escola, da Educação Infantil, 1º Período e 2º Período e do Ensino Fundamental, 1º ano ao 9º ano. Trata-se da Unidade de Ensino onde trabalho, mas que dediquei um dia para uma observação com um olhar diferente, mais detalhista, o olhar de pesquisador.

Fui atendido pela Vice-Diretora que, questionada sobre as ações que a escola realiza e que dialogam com o PSE, citou a Semana de Saúde do Estudante. Este Projeto, cuja iniciativa foi do PROFESSOR RONY, eu, tratou-se da proposta de uma Ação Pedagógica com a temática Saúde do Estudante, que marcaria o fim do Ciclo 2017/2018 do Programa Saúde na Escola – PSE, ao qual o Centro de Ensino Fundamental Cerâmicas Reunidas Dom Bosco havia feito a adesão. Realizada nos dias 26 e 29 de novembro de 2018, contou com atividades voltadas para os alunos, com a oficina sobre alimentação saudável sob o tema “Alimentação saudável é possível?” a cargo da Equipe de Nutricionistas da Secretaria de Educação, da UNIAE – CRE

Planaltina e com atividades voltadas para os Professores, numa conversa bastante descontraída, informativa e formativa sob o tema “Tabagismo – Onde começa?”, a cargo da Dr.^a Suzana, Médica da Equipe da Gerência de Vigilância de Doenças e Agravos Não Transmissíveis e Promoção da Saúde – GVDANTPS.

Questionada sobre reconhecer a escola como um espaço promotor de saúde, a Vice-Diretora apenas assentiu que sim.

Sim, a equipe de saúde tem marcado presença na escola (da UBS 16 – Núcleo Rural Pipiripau). Segundo ela, esse ano foi realizada a vermifugação e atualização do cartão de vacinação.

Não houve pesquisa nesta Unidade de Ensino que tratasse da Alimentação Escolar ou do PSE, mas a Vice-Diretora acrescenta: “Tivemos momentos onde o assunto foi abordado. Um deles foi na Semana de Educação para a Vida e em projetos em sala de aula”.

Sobre a questão do “resto-ingesta” na escola, a Vice-Diretora relata que sim, que na escola sempre é considerado, porém esse ano não foi possível fazer muita coisa (mudança do cardápio ou mesmo da maneira de preparar o alimento). Segundo ele as licitações fechadas inicialmente não incluíam carne vermelha, o frango vinha em quantidades mínimas. Nesse período houve muito desperdício. “Como somos uma escola do campo, no fim de cada refeição os restos são doados aos vizinhos que criam animais”. São reservadas em um balde, de onde vão para animais que são criados na comunidade. Acrescenta que as cascas descartadas, são utilizadas para adubar as árvores do pomar da escola.

A Vice-Diretora ao ser questionada sobre a regra que determina que professores e demais servidores não podem comer da alimentação escolar, faz as seguintes ponderações: “Da própria secretaria. Eles alegam que já possuímos uma gratificação, no contra cheque, destinada à alimentação, sendo assim, ela deve ser custeada com esse valor. Sem dizer que a quantidade de alimentos recebidos está relacionada à per capita e qualquer extra prejudicará o atendimento dos estudantes. Apesar de considerarmos o momento das refeições como uma oportunidade pedagógica, onde o professor poderia compartilhar bons hábitos alimentares e inclusive pelo exemplo incentivar ao ingestão dos variados gêneros e o comportamento adequado que deve envolver os estudantes durante a alimentação, acatamos a orientação”.

Fatores a serem observados:

1 - Quantos recebem a alimentação escolar? 214 alunos.

2 - Quantos deixam resto: Ainda que o momento da observação tenha sido num determinado turno de um determinado dia escolhido para tal, ela estava sendo feita ao longo do ano, na minha condição de quem trabalha na Unidade de Ensino e de quem, por várias vezes, fez as refeições com os alunos. Nunca percebi uma atenção com questões relacionadas ao resto-ingesta que permitissem apontar com alguma exatidão quantos comensais deixam resto da sua alimentação. Por certo que o cardápio é a chave principal de tal questão, mas motivos outros, a exemplo do clima, se tempo muito quente ou se frio, são fatores intervenientes.

3 - A relação do aluno com a alimentação escolar: A alimentação escolar é servida 2 vezes por turno num total de 4 refeições por dia e, entre estas duas refeições, uma fruta como “lanche intermediário”, como é chamado, que eleva este número para até 6 refeições diárias, que serão descritas com maiores detalhes na rotina. Nem mesmo a minha condição privilegiada de trabalhar nesta Unidade Escolar que figurou entre as que deveriam ser observadas me permitem fazer um relato minucioso das condições socioeconômicas dos comensais. Quantas histórias ali ouvi de situações de extrema pobreza ou de algum outro nível de pobreza que colocam a alimentação escolar como única possibilidade de refeições dos alunos no dia. O contrário também é verdadeiro. Alunos inseridos em família com condições de vida mais dignas, mas que passam 10 horas por dia na escola e fazem naturalmente suas principais refeições nela. Há o fato de que a escola tem seus alunos oriundos, em sua grande maioria, do contexto do campo. Neste cenário, que pode nos levar a crer que todos tem contato com a terra, que plantam, colhem e consomem o fruto do trabalho, existem realidades distintas disto, onde há famílias que são apenas do “caseiro”, ou que estão numa área de assentamento e que também não produzem absolutamente nada, reforçando a situação de pobreza. A experiência utilizada nas observações das outras Unidades de Ensino feitas até o momento me fizeram lançar mão da estratégia de buscar pistas sobre tal condição no PPP da escola, sob a visão dos Gestores que redigiram tal documento, no tópico “Diagnóstico da Realidade Escolar”, num trecho do documento que diz: “Quase a totalidade dos alunos possui condições socioeconômicas culturais baixas, não tendo oportunidades de usufruir momentos de cultura e lazer, seja pela falta de acesso ou pelo baixo poder aquisitivo, pois ou moram em assentamento com pouca infraestrutura, outros são filhos de empregados das fazendas vizinhas, pequenos chacareiros ou caseiros. Observasse que, talvez, por se tratar de escola do campo, em numa área onde existem muitas fazendas agropecuárias há muita rotatividade de alunos, pois ao término de um período agrícola, geralmente os pais trocam de emprego e mudam de residência e os alunos conseqüentemente de escola. E, em algumas vezes ficam seis meses fora e retornam para a escola. Essa

rotatividade de alunos tem gerado resultados escolares insatisfatórios e desestímulo nos professores, pois quando um aluno está tendo bons resultados ele vai embora e chegam outros que em sua maioria estão aquém dos colegas. Inclusive, essa situação reflete nos resultados da Provinha Brasil, dentre outros indicadores”.

4 - A interação dos alunos durante as refeições: A primeira refeição do turno da manhã, chamada por uns de lanche e por outros de café-da-manhã, assim como o lanche da tarde, são servidos em sala. São levados por uma das servidoras da cantina em bandejas (geralmente bolachas, sejam doces ou salgadas mais alguma bebida, tal como leite e suco); instante gerenciado pelo Professor e no qual, se tratando de alunos do 6º ao 9º ano, sempre há uma confraternização, por assim dizer. A fruta servida como lanche intermediário é levada e distribuída em sala por uma servidora da cantina, geralmente perto dos intervalos de cada turno e não permite tomar muito tempo. O Almoço e a “janta”, como é chamada, são servidos nas mesas que são destinadas para este propósito e que serão descritas no “ambiente onde os escolares se alimentam”. Este momento é o de maior interação entre os alunos, sejam os menores, sejam os maiores. Há os que comemoram cada refeição, a depender do cardápio e do “tamanho” da fome, mas sempre há os que reclamam; estes em menor número.

5 - O cardápio:

* Qual é: O cardápio vem determinado e chega para a escola numa planilha denominada “Cardápios Alimentação Escolar”, que leva em consideração o número de alunos, o número de refeições servidas, no caso desta Escola Classe Rajadinha, 4 refeições. O período, no caso desta 6ª Distribuição de 2018, é de 29/10 a 20/12/2018. Tal planilha traz ainda, separadamente por semana, o cardápio de cada dia para as quatro refeições diárias, além de modos de preparo e informações nutricionais com base nos valores de referência da Resolução nº 26/2013 do FNDE.

* De onde vem: O cardápio vem via Regional de Ensino, da Gerência de Planejamento e Educação Alimentar, que por sua vez pertence à Diretoria de Alimentação Escolar, assinado pela Responsável Técnico responsável por esta Unidade de Ensino.

É seguido? Sim? Não? Por quê? O preparo da alimentação escolar fica a cargo de 4 servidoras de empresa terceirizada (G&E Serviços), mas a parte burocrática da recepção, destinação e prestação de contas da Alimentação Escolar fica sob a responsabilidade de 2 servidoras readaptadas, sendo uma do Quadro da Carreira Assistência e outra do Carreira Magistério. A exemplo das outras escolas observadas, adaptações são feitas no modo de preparar a fim de

melhora a aceitação e evitar o desperdício, conforme mencionado pela Vice-Diretora nas questões iniciais.

6 - Os alimentos:

* De onde vêm: Os processados ou industrializados vêm de seus respectivos depósitos de empresas fornecedoras, uma vez para cada distribuição, mediante cronograma; carnes vêm uma vez por semana; frutas, legumes e verduras nas segundas-feiras.

* Quais alimentos *in natura* chegam à escola? Quais alimentos *in natura* chegam à escola? Os produtos *in natura* são ovos, carnes e frutas – banana, maçã, abacaxi, melancia, mamão, goiaba, melão e hortaliças e verduras – abóbora, tomate, cenoura, beterraba, repolho, batata inglesa, batata doce, brócolis e couve.

* As forma de apresentação dos alimentos processados ou industrializados: Os processados ou industrializados são enlatados – carne bovina e feijão, no pouch (uma espécie de sachê) – carne suína, legumes, peito de frango e extado de tomate; em embalagens longa vida – sucos; além do arroz, macarrão, amido de milho, farinha de mandioca temperos, óleo de soja, bolacha água e sal, biscoito maisena, biscoito amanteigado, pães, leite em pó, composto lácteo café com leite em pó, milho de canjica etc.

7 - A rotina, como funciona? Favorece a disciplina? A alimentação escolar é servida 4 a 6 vezes por dia. No dia eleito para a observação, a primeira refeição, chamada por muitos de café-da-manhã foi composta por sequilhos e café com leite (um composto em pó). Esta é servida por volta das 8h30; é levada nas salas por uma das servidoras da cantina numa bandeja, sendo a bebida já servida nos copos e os biscoito sequilhos na própria embalagem, servidos sob demanda pelos professores, entre os menores e, às vezes, pelos colegas de turma, no caso dos maiores. Cada professor usa a estratégia que melhor lhe convém para que o lanche seja distribuído na turma. A aula é interrompida momentaneamente logo da chegada do lanche; também os professores controlam o tempo. Sempre que há a disponibilidade de frutas, é servida uma fruta entre este café da manhã e o almoço, próximo ao horário do intervalo; muda o modo de distribuição porque que o faz são as servidoras da cantina. O almoço começa a ser servido às 11h30; primeiro para a Educação Infantil, 1º e 2º Períodos, seguido dos Anos Iniciais do Ensino Fundamental, 1º ao 5º anos e após, os Anos Finais, 6º ao 9º anos (para estes um cronograma semanal que altera quem vai ser servido em primeiro em cada dia da semana. Os alunos posicionam-se em fila, no espaço coberto do pátio que fica de frente para as salas da

Direção e Coordenação. Os alimentos quentes ficam acondicionados em panelas de alumínio e os frios, como saladas e frutas, em cubas plásticas; estes ficam dispostos em 5 mesas do próprio mobiliário escolar enfileiradas, que improvisam uma bancada, que também recebe as pilhas de pratos e uma caixa plástica transparente que contém os talheres. Os itens do cardápio do dia são postos no prato dos comensais pelas servidoras da cantina; no caso deste dia de observação, arroz, feijão, estrogonofe e beterraba em cubos pequenos. Um pouco depois das 11h30, me aproximei do aluno da Tia Cleide do 2º período. O pequeno Isac, perguntado sobre qual comida mais gosta no almoço, respondeu: macarrão com frango e da galinhada, e gosta de beterraba também. O caio, que também quis participar da conversa, afirmou gostar de arroz e feijão. Não gosta nem de carne nem de ovo. Em casa, completou, gosta de comer arroz, feijão e miojo. O Pedro Lucas, também desta turma, disse gostar de bolacha com suco e arroz com frango; não gosta de macarrão. Antes de ter de finalizar a observação, fiz a mesma pergunta para a aluna Jéssica, do 7º ano, que não gosta do peixe e gosta de frango de “todo jeito”; com arroz mas não gosta muito, assim como não gosta de feijão e verduras. Não gosta do leite “porque é todo dia”, numa referência a frequência com que é servido este item. Completa dizendo: “Podia voltar o iogurte e o bolinho de laranja!” (itens industrializados que já foram servidos em outras épocas). Penso que isto também mostra um pouco do que é a relação do escolar, mais especificamente desta escola, com a alimentação escolar. A partir de 12h10, os Anos Finais, 6º ao 9º começam a ser servidos e devem finalizar a refeição até 12h30. Cabe ressaltar que se trata de uma Unidade de Ensino que funciona em regime integral, com alunos que permanecem 10h na escola, e que ainda terão o lanche da tarde, servido entre 14h e 14h30 e a “janta”, servida entre 16h30 e 17h, com rotina semelhante às refeições da manhã.

8 - A mesa, a toalha, os utensílios e materiais. Descrever: Os utensílios usados nas refeições pelos alunos são idênticos aos das outras Unidades de Ensino – Centro Educacional Várzeas, Centro de Ensino Fundamental Bonsucesso, Centro de Ensino Especial 01 de Planaltina, Escola Classe 07 de Planaltina e Escola Classe Santos Dumont, Escola Classe 15 e Escola Classe Rajadinha: copos com asa, pratos, talheres e “cumbucas” em plástico e na cor azul. Os demais utensílios são copos num balde grande na cor verde, talheres numa caixa plástica com tampa, cubas plásticas em pelo menos três tamanhos, panelas grandes em alumínio e suas respectivas tampas, caldeirões grandes em alumínio, escurredores grandes em alumínio, bandejas grandes em alumínio, 2 panelas de pressão com capacidade para 20 litros e utensílios diversos, tais como facas, colheres, pegadores, escumadeiras etc. Há também assadeiras grandes em

alumínio, 2 liquidificadores industriais, um forno elétrico pequeno e dois fornos a gás industriais.

9 - O ambiente da cantina escolar. Descrever: Antes, a escola: Adentrando à escola pelo portão único para veículos e pedestres situando mais à direita do alambrado visto por quem chega, tem, à primeira vista, uma guarita ainda sem uso à direita, logo na entrada e a quadra de esportes (vista lateral da quadra) 50 metros adiante; após, passando pela quadra, avista-se a estrutura física das demais dependências da escola. Apresenta, no mesmo alinhamento da quadra de esportes, ou seja, à esquerda de quem entra e a 20 metros aproximadamente, um bloco com 2 banheiros em fase final de construção e 4 salas cujas portas são voltadas para o pátio; passa-se diante das portas deste bloco por um corredor coberto; no final dele, avista-se, à esquerda, as salas da Secretaria e da Direção/Coordenação que integram também este bloco; à direita, formando um “L” com este bloco, está o 2º bloco com 10 dependências, sendo sala dos professores, banheiro masculino e feminino, cantina, 4 salas de aula, sala do Serviço de Orientação Educacional – SOE e mais 2 salas de aula dos pequeninos da Educação Infantil. Como dito, estes dois blocos formam um “L” da esquerda para a direita, que são ligados um ao outro por uma cobertura, a única parte do pátio que é coberta, exatamente onde estão as portas da Secretaria e da Direção/Coordenação. Passando por este espaço coberto, à esquerda no final do 1º bloco, há uma série de salas que apresentam-se independentes (não ligadas umas às outras): mais uma sala de aula, biblioteca, sala dos servidores, banheiros dos professores e servidores e uma cozinha; estes ficam mais ao fundo da escola e são ligados apenas por calçadas.

A cantina: Entrando pela porta de acesso da frente (são duas: a principal, na frente e no centro do ambiente e uma no fundo mais à direita de quem entra), nota-se na parede direita duas geladeiras duplex e uma parede que divide o ambiente mais ou menos em dois. Na parede do lado esquerdo uma bancada com 3 pias, sendo as cubas em alumínio e em três profundidades diferentes, uma mais rasa, uma mediana e uma mais profunda, que se estende até o final da parede com um balcão em mármore; a estrutura desta bancada e balcão é de alvenaria e forma, com três divisórias equidistantes, um espaços em que são acomodados para acomodar baldes grandes em plástico, um verde, outro azul, cubas plásticas de vários tamanhos, as painéis grandes em alumínio com suas tampas, bandejas em alumínio, caldeirões grandes que acomodam conchas, duas painéis de pressão com capacidade para 20 litros e uma máquina de moer carne. Nesta parede, acima das duas primeiras pias, dois escoadouros de copos; acima deste balcão de mármore descrito há uma janela de quatro partes, duas fixas e duas que correm,

com aproximadamente 3m x 1m, estrutura de metal mais vidros com um pega-ladrão pelo lado de fora, mais tela contra insetos. Na mesma parede da porta de acesso, uma janela menor, de 1,20m x 1m, com duas peças em metal que abrem para o lado de dentro e tela contra insetos; abaixo dela um balcão branco em mármore, pouco maior que o comprimento da janela (2m x 0,5m); abaixo deste, que tem estrutura em alvenaria, uma divisória que forma dois espaços que abrigam material de higiene pessoal das servidoras da cantina; acima, duas pilhas de pratos utilizados na alimentação escolar nos extremos do balcão. Na parede oposta à porta, a do fundo da cantina, nota-se uma pequena prateleira em madeira com três divisórias que recebe um forno elétrico, 2 liquidificadores industriais, 3 assadeiras em alumínio e pequenos utensílios acomodados em duas cubas plásticas (facas, pegadores de salada, colheres, escumadeiras etc.). No início descrição foi citada uma meia parede que divide o ambiente em dois. Avançando cozinha a dentro e passando por esta parede, à direita, estão um fogão industrial de 6 bocas, um armário em aço de 4 gavetas para uso das servidoras da cantina, que tem do seu lado direito uma lixeira grande, com tampa, na cor verde claro (ficou uma configuração de um pequeno ambiente dentro da cantina com aproximadamente 9 metros quadrados que apresenta ainda uma janela de 2m x 1,5m, um extintor de incêndio preso na parede desta janela à sua direita.). Na parede do fundo da cantina, que recebe a porta de acesso ao depósito, tem-se, do lado desta porta, uma pequena pia e dois *dispensers*, de sabão e álcool gel. O ambiente da cantina tem piso revestido de cerâmica bege, paredes e estrutura das bancadas, inclusive por baixo, revestidas em azulejo branco; forro em PVC com 3 luminárias de lâmpadas fluorescentes. A limpeza do ambiente é feita após cada refeição utilizando água, sabão ou “o que tiver”.

O depósito de alimentos: Entrando no depósito temos, na parede da porta do lado direito da porta, um freezer branco de 2 portas; na parede oposta à porta, um outro freezer de duas portas (ficam um de frente pro outro) e duas prateleiras com estrutura em metal e tampos em madeira, de três divisórias; na parede da porta, do lado esquerdo, mais uma prateleira com as mesmas características e no meio do ambiente, mais duas prateleiras, também com as mesmas características. Na parede que fica à direita de quem entra, parede menor, duas janelas basculantes de aproximadamente 1m x 0,5m, com duas peças cada, que abrem para fora; na parede do lado esquerdo de quem entra, também parede menor, uma janela basculante, de três partes, que abrem para dentro; estas janelas têm estrutura em metálica com vidros e pega-ladrão. O depósito apresenta piso, revestimento e forro iguais ao ambiente da cantina e uma única lâmpada no centro.

10 - O ambiente onde os escolares se alimentam. Descrever: Há um lugar destinado para o almoço e a “janta” com mesas preparadas para estes momentos da alimentação escolar. Trata-se dos dois corredores cobertos, dos dois blocos de salas de aula. São 4 mesas de três metros com dois bancos cada, em metal na cor verde e tampos em MDF branco já bastante deterioradas, com os tampos soltos e o metal já perdendo a tinta (isso no corredor do 2º bloco, com relação à vista de quem entra, das salas do Anos Finais e Educação Infantil); no corredor do 2º bloco com relação a quem entra, 2 mesas também de 3 metros, semelhantes às primeiras descritas, com dois bancos cada, estrutura metálica na cor cinza e MDF branco; estas em bom estado de conservação. As outras refeições, as primeiras de cada turno, o café-da-manhã e o lanche da tarde, são servidos nas salas de aula, conforme descrito na rotina.

11 - O tempo. Descrever: O tempo, já descrito na rotina, mostrou-se suficiente para a ingestão da alimentação escolar.

12 - O resto-ingesta. Sobre muita comida? O que é feito desta sobra? O que de fato a criança comeu? (Ver itens no cardápio que sofrem mais rejeição e que causam maior desperdício): A Vice-diretora, na conversa inicial, fez uma abordagem referindo-se às formas de preparo que são ajustadas para melhorar a aceitabilidade e evitar possíveis desperdícios. As sobras são descartadas num balde grande, com capacidade aparente para 60 litros e que fica de frente para a bancada improvisada que recebe a alimentação pronta para ser servida, posto no chão. O descarte neste balde é feito pelos próprios alunos. Ao final do dia é recolhido por um servidor terceirizado da limpeza que pertence à comunidade local, para a criação de suínos.

Outros pontos de interesse que surgiram durante a observação:

APÊNDICE C – ROTEIRO DE ENTREVISTA GESTORES PSE

ROTEIRO DE ENTREVISTA GESTORES PSE

Gestor do PSE na Secretaria de Estado de Educação/Saúde do Distrito Federal.

A seguir, as questões dadas por temas que irão se desdobrar:

A) Experiência profissional do entrevistado.

1 – Quanto tempo você tem de experiência profissional na Educação?

2 – Quanto tempo nesta Secretaria de Estado de Educação?

3 – Quanto tempo trabalhando com o PSE?

4 – Quais suas atribuições no Programa?

B) Sobre as percepções quanto ao PSE.

1 – Na sua visão de Gestor do PSE o Programa está funcionando de forma adequada?

Você poderia citar exemplos?

2 – Você poderia descrever os impactos positivos do PSE para a promoção da saúde?

3 – Na sua visão, quais os grandes desafios enfrentados pelo PSE para que ele aconteça de forma efetiva nos espaços escolares?

4 – É possível ter com clareza a percepção de que o Programa não está funcionando em algumas escolas assim como consta no Extrato de Adesão 2017/2018?

5 – Na sua visão, quais os principais desafios que o PSE enfrenta para a problemática do excesso de peso das crianças e adolescentes?

6 – Você acredita que o excesso de peso é um problema para o PSE nas escolas da Rede? Por quê? Existem ações de promoção da saúde neste sentido?

7 – Em relação a alimentação realizada no contexto da escola, servida pelo PNAE, existem, na sua visão, possibilidades para que o PSE seja um colaborador para relacionar a alimentação escolar com a saúde das crianças e adolescentes? Existem casos assim?

8 – Na sua opinião o PSE deveria fazer mais reuniões de trabalho com as equipes da alimentação escolar e com os seus responsáveis técnicos?

9 – Uma das premissas do PSE são as ações intersetoriais. Na sua visão, elas têm acontecido de forma efetiva? Poderia dizer como elas têm se desenvolvido?

10 – Os processo de acompanhamento e avaliação do PSE têm acontecido, a seu ver, de forma a contribuir com os avanços para o Programa?

11 – Na sua opinião, como a Gestão do PSE trabalha para fomentar as ações do PSE no cotidiano?

12 – Na sua opinião, é importante a continuidade do PSE como Política Pública de Estado? Por quê?

APÊNDICE D – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Prezado participante,

Você está sendo convidado(a) a participar da pesquisa “PRÁTICAS INTERSETORIAIS ENTRE EDUCAÇÃO, SAÚDE E SAN: UM OLHAR PARA O EXCESSO DE PESO EM ESCOLARES DE PLANALTINA”, desenvolvida por Rony Marcos Gomes Pinto, discente do Mestrado Profissional em Políticas Públicas em Saúde da Escola Fiocruz de Governo, FIOCRUZ BRASÍLIA, sob orientação da Professora Dr^a Daniela Sanches Frozi. O objetivo central do estudo é: Analisar o PSE e suas interfaces com os setores da educação, saúde e Segurança Alimentar e Nutricional.

O convite à sua participação se deve à sua experiência com o PSE no âmbito do Distrito Federal. Sua participação é voluntária, isto é, ela não é obrigatória, e você tem plena autonomia para decidir se quer ou não participar, bem como retirar sua participação a qualquer momento. Contudo, ela é extremamente importante para a execução da pesquisa.

Ficam garantidas a confidencialidade e a privacidade das informações por você prestadas. A qualquer momento, durante a pesquisa, ou posteriormente, você poderá solicitar do pesquisador informações sobre sua participação e/ou sobre a pesquisa, o que poderá ser feito através dos meios de contato explicitados neste Termo.

A sua participação consistirá em responder perguntas de um roteiro de entrevista/questionário ao pesquisador do projeto. A entrevista somente será gravada se houver autorização do entrevistado(a).

A pesquisa pode gerar algum desconforto em razão das entrevistas, onde podem ser compartilhadas informações pessoais e/ou confidenciais ou ainda gerar incômodo em falar; caso ocorra tais situações, fica facultada a resposta. Os benefícios do estudo estão nos resultados imediatos sobre a compreensão do Programa Saúde na Escola e seus efeitos nas relações com a alimentação saudável e a promoção da saúde dos escolares de Planaltina-DF. Os resultados serão apresentados aos participantes, bem como ao público, através de documento técnico redigido e publicado ao final da pesquisa.

Em caso de dúvida quanto à condução ética do estudo, entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Fiocruz Brasília.

Telefone: (61) 3329-4607 / 3329-4638. E-mail: cepbrasil@fiocruz.br. Endereço:
Avenida L3 Norte, s/n, Campus Universitário Darcy Ribeiro, Gleba A
CEP: 70.904-130 - Brasília – DF.

Brasília, _____ de _____ de 2018.

Rony Marcos Gomes Pinto (pesquisador de campo).

Contato: (61) 99974-8414 consultativ@hotmail.com

Declaro que entendi os objetivos e condições de minha participação na pesquisa e concordo em participar.

Autorizo a gravação da entrevista, se necessário.

Não autorizo a gravação da entrevista.

(Assinatura do participante da pesquisa)

Nome do participante:

Observações Finais:

Este Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi redigido em duas vias, com duas páginas devidamente numeradas, sendo uma cópia destinada ao participante e outra ao pesquisador. Além das assinaturas ao final do termo, inserir rubricas na primeira página.

O material coletado será arquivado pelo período mínimo de 5 anos e ao final deste prazo será descartado.

APÊNDICE E – CARTA DE APRESENTAÇÃO

CARTA DE APRESENTAÇÃO

Senhora Chefe,

Sou aluno do Mestrado Profissional em Políticas Públicas em Saúde – MPPPS, do Programa de Pós-Graduação da Escola Fiocruz de Governo, na Fiocruz Brasília. Minha pesquisa apresenta-se com o título: PRÁTICAS INTERSETORIAIS ENTRE EDUCAÇÃO, SAÚDE E SAN: UM OLHAR PARA O EXCESSO DE PESO EM ESCOLARES DE PLANALTINA.

Gostaria da anuência desta Unidade Regional de Educação Básica para realizar uma Visita Técnica em escolas da CRE Planaltina constantes no “Extrato de Escolas – Programa Saúde na Escola (PSE) – Adesão (Ciclo 2017-2018)”.

Destaco que a pesquisa tem como objeto de estudo as práticas de Saúde, Educação e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), buscando compreender o fenômeno do excesso de peso e como este se relaciona com as ações do Programa Saúde na Escola (PSE). Especificamente, serão investigadas as políticas públicas em Saúde, Educação e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e a realidade das unidades de ensino de Planaltina – DF. Trata-se de uma pesquisa qualitativa, onde um dos procedimentos metodológicos é a Visita Técnica.

Ciente das implicações éticas da pesquisa e tendo por base as diretrizes do Conselho Nacional de Saúde nos termos da Resolução nº 510, de 07 de abril de 2016, este Projeto tramita no Comitê de Ética em Pesquisa – CEP da Fiocruz Brasília com CAAE nº 87709018.7.0000.8027 e parecer sob o número 2.657.651.

Certo de vossa compreensão sobre a relevância e oportunidade da pesquisa, desde já agradeço.

Brasília, 28 de maio de 2018.

Rony Marcos Gomes Pinto
MPPPS.2017.48

Ilma Senhora

Ana Paula Monteiro da Silva

Chefe da Unidade Regional de Educação Básica – UNIEB

Coordenação Regional de Ensino de Planaltina.

ANEXO 1 – TERMO DE ANUÊNCIA



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
Secretaria de Estado de Educação
Coordenação Regional de Ensino de Planaltina
Unidade Regional de Educação Básica - UniEB

TERMO DE ANUÊNCIA

Autorizamos e encaminhamos o aluno de mestrado da Fundação Oswaldo Cruz – Escola Fiocruz de Governo de Brasília **Rony Marcos Gomes Pinto** para realizar pesquisa nas escolas da Coordenação Regional de Ensino de Planaltina. As atividades estão descritas na Carta de Apresentação que segue anexa.

Em 29 de Maio de 2018

Atenciosamente,


Ana Paula Monteiro da Silva
Chefe da UNEB
Mat. 226.438-2
DDDF Nº 49 de 01/03/18 Pág. 37
CRE - Planaltina

Coordenação Regional de Ensino de Planaltina
Unidade Regional de Educação Básica
Setor Educacional, Lotes C/D
Correio Eletrônico: educacaobasicaplanaltina@gmail.com
Telefone: 39014472

ANEXO 2 – PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
(FIOCRUZ - BRASÍLIA)



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: PRÁTICAS INTERSETORIAIS ENTRE EDUCAÇÃO, SAÚDE E SAN: UM OLHAR PARA O EXCESSO DE PESO EM ESCOLARES DE PLANALTINA.

Pesquisador: RONY MARCOS GOMES PINTO

Área Temática:

Versão: 2

CAAE: 87709018.7.0000.8027

Instituição Proponente: FUNDACAO OSWALDO CRUZ

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 2.707.439

Apresentação do Projeto:

A pesquisa tem como objeto de estudo as práticas de Saúde, Educação e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), buscando compreender o fenômeno do excesso de peso e como este se relaciona com as ações do Programa Saúde na Escola (PSE). Especificamente, serão investigadas as políticas públicas em Saúde, Educação e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e a realidade das unidades de ensino de Planaltina – DF. Trata-se de uma pesquisa qualitativa, compreendendo os seguintes procedimentos metodológicos: 1) observação participante da alimentação escolar, tendo em vista as seguintes questões: “Onde comem? Quando comem? O que comem? Como comem? Quem são os que comem a alimentação escolar a serem observados?”; 2) entrevista semiestruturada com os Gestores do PSE da Secretaria de Estado de Educação e da Secretaria de Estado de Saúde, abordando o Programa e suas interfaces com a Saúde, a Educação e a SAN; 3) buscas bibliográfica e documental sobre as ações desenvolvidas pelo PSE nas escolas públicas de Planaltina, bem como para identificação de práticas educativas bem sucedidas direcionadas a escolares. A partir disto, será elaborado um documento técnico voltado à realidade da rede pública do Distrito Federal. Desta forma, busca-se o mapeamento e a proposição de práticas educativas que promovam a saúde do escolar, com uma abordagem crítica ao PSE e suas interfaces com os setores da educação, saúde e PAN.

Endereço: Av L3 Norte Campus Darcy Ribeiro, Gleba A, SC 4 CAMPUS UNIVERSITARIO DARCY RIBEIRO
Bairro: ASA NORTE **CEP:** 70.910-900
UF: DF **Município:** BRASILIA
Telefone: (61)3329-4746 **E-mail:** cepbrasil@fiocruz.br

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
(FIOCRUZ - BRASÍLIA)



Continuação do Parecer: 2.707.439

Objetivo da Pesquisa:

Objetivo geral: Analisar o PSE e suas interfaces com os setores da educação, saúde e SAN.

Objetivos específicos: Observar o ambiente da alimentação escolar em Planaltina-DF. Descrever as percepções dos gestores do PSE no âmbito da Secretaria de Estado de Educação e da Secretaria de Estado de Saúde quanto ao Programa. Mapear as ações desenvolvidas pelo PSE nas escolas públicas de Planaltina-DF. Elaborar um documento técnico como proposições para práticas educativas direcionadas aos escolares da rede pública do Distrito Federal junto ao PSE.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Como riscos, é informado que a pesquisa pode gerar algum desconforto em razão das entrevistas, onde podem ser compartilhadas informações pessoais e/ou confidenciais ou ainda gerar incômodo em falar. Diante disso, o entrevistador deixará clara a garantia de sigilo e anonimato, além de facultada a resposta a questões onde estes não se sintam confortáveis em responder.

Quanto aos benefícios, espera-se a compreensão do Programa Saúde na Escola e seus efeitos nas relações com a alimentação saudável e a promoção da saúde dos escolares de Planaltina-DF. O presente estudo possibilitará o mapeamento e a proposição de práticas educativas que promovam a saúde do escolar, no contexto do PSE e da rede pública do Distrito Federal.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Pesquisa relevante e oportuna, tendo em vista a atuação do pesquisador como professor da rede pública de ensino do Distrito Federal e aluno de um curso de mestrado profissional em Políticas Públicas de Saúde. Destacam-se as potenciais contribuições de seus achados para o planejamento e avaliação em âmbito local, no que se refere à promoção da saúde dos escolares e enfrentamento do problema de excesso de peso nesta população.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Foram incluídos todos os documentos de apresentação obrigatória.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Todas as pendências foram atendidas pelo pesquisador, incluindo: 1) termo de anuência para realização da observação participante nas instituições de estudo; 2) adequação no TCLE quanto ao arquivamento do material coletado e campos para autorização da gravação da entrevista. 3) atualização do cronograma do estudo, com detalhamento das etapas da pesquisa, evidenciando que a coleta de dados ocorrerá após aprovação do projeto pelo CEP.

Endereço: Av L3 Norte Campus Darcy Ribeiro, Gleba A, SC 4 CAMPUS UNIVERSITARIO DARCY RIBEIRO
Bairro: ASA NORTE **CEP:** 70.910-900
UF: DF **Município:** BRASÍLIA
Telefone: (61)3329-4746 **E-mail:** cepbrasil@fiocruz.br

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
(FIOCRUZ - BRASÍLIA)



Continuação do Parecer: 2.707.439

Considerações Finais a critério do CEP:

Diante do exposto, o Comitê de Ética em Pesquisa da FIOCRUZ Brasília, de acordo com as atribuições definidas na Res. CNS 466/2012, manifesta-se pela aprovação do protocolo de pesquisa proposto, devendo o pesquisador entregar o relatório no final da pesquisa.

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1098412.pdf	29/05/2018 16:02:57		Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	PROJETO_PESQUISA_RONY_MODIFICADO_CEP.pdf	29/05/2018 16:01:14	RONY MARCOS GOMES PINTO	Aceito
Outros	Carta_Apresentacao_Rony2018.pdf	29/05/2018 15:58:06	RONY MARCOS GOMES PINTO	Aceito
Outros	Termo_Anuencia_Rony2018.pdf	29/05/2018 15:54:38	RONY MARCOS GOMES PINTO	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_RONY_MODIFICADO.doc	25/05/2018 22:03:13	RONY MARCOS GOMES PINTO	Aceito
Folha de Rosto	Folha_de_rosto_digitalizada.pdf	03/04/2018 23:14:10	RONY MARCOS GOMES PINTO	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

BRASILIA, 12 de Junho de 2018

Assinado por:
BRUNO LEONARDO ALVES DE ANDRADE
(Coordenador)

Endereço: Av L3 Norte Campus Darcy Ribeiro, Gleba A, SC 4 CAMPUS UNIVERSITARIO DARCY RIBEIRO
Bairro: ASA NORTE **CEP:** 70.910-900
UF: DF **Município:** BRASILIA
Telefone: (61)3329-4746 **E-mail:** cepbrasil@fiocruz.br

ANEXO 3 – FORMULÁRIO DE ADESÃO AO PSE



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA - PSE SOLICITAÇÃO DE ADESÃO PARA O CICLO 2017/2018

Regional de Ensino:	
Unidade de Ensino:	INEP:
Região de Saúde:	
UBS de referência:	CNES:
Equipe Saúde da Família:	INE:
Pessoa Referência Educação (Escola)	
Nome:	Telefone:
E-mail:	
Pessoa Referência da Saúde (Equipe)	
Nome:	Telefone:
E-mail:	

A Unidade de Ensino e a Unidade Básica de Saúde/Equipe de Saúde da Família de referência, descritas acima, solicitam adesão ao Programa Saúde na Escola para o ciclo 2017/2018 e se comprometem a realizar as ações selecionadas abaixo, em conformidade com o planejamento conjunto a ser elaborado considerando o contexto escolar e social, o diagnóstico local de saúde e a capacidade operativa das equipes das escolas e da Atenção Básica.

Ações	
<input checked="" type="checkbox"/>	01 - Combate ao mosquito Aedes Aegypti
<input type="checkbox"/>	02 - Promoção das práticas corporais, da atividade física e do lazer nas escolas
<input type="checkbox"/>	03 - Prevenção ao uso de álcool, tabaco, crack e outras drogas
<input type="checkbox"/>	04 - Promoção da cultura de paz, cidadania e direitos humanos
<input type="checkbox"/>	05 - Prevenção das violências e dos acidentes
<input type="checkbox"/>	06 - Identificação de educandos com possíveis sinais de agravos de doenças em eliminação
<input type="checkbox"/>	07 - Promoção e avaliação de saúde bucal e aplicação tópica de flúor
<input type="checkbox"/>	08 - Verificação e atualização da situação vacinal
<input type="checkbox"/>	09 - Promoção da alimentação saudável e prevenção da obesidade infantil
<input type="checkbox"/>	10 - Promoção da saúde auditiva e identificação de educandos com possíveis sinais de alteração
<input type="checkbox"/>	11 - Direito sexual e reprodutivo e prevenção de DST/AIDS
<input type="checkbox"/>	12 - Promoção da saúde ocular e identificação de educandos com possíveis sinais de alteração
<input type="checkbox"/>	Outras:

Data ____/____/____

Responsável Escola	Responsável Equipe de Saúde
_____	_____
Assinatura/Matrícula	Assinatura/Matrícula

De acordo.	De acordo.
_____	_____
Diretor da Unidade de Ensino Assinatura/Carimbo	Gerente da Unidade Básica de Saúde Assinatura/Carimbo

ANEXO 4 – MODELO FICHA DE ATIVIDADE COLETIVA eSUS

	FICHA DE ATIVIDADE COLETIVA	DIGITADO POR:	DATA: / /
		CONFERIDO POR:	FOLHA Nº:

CNS DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL*	CBO*	CNES*	INE*	DATA:*
_____	____-____	_____	_____	/ /

TURNO: * (M) (T) (N) PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA: <input type="checkbox"/> Educação <input type="checkbox"/> Saúde	CNS DO PROFISSIONAL	CBO***
LOCAL DE ATIVIDADE Nº INEP (ESCOLA/CRECHE)*** _____ CNES _____ OUTRA LOCALIDADE: _____	_____	____-____
Nº DE PARTICIPANTES* _____ Nº DE AVALIAÇÕES ALTERADAS _____	_____	____-____

ATIVIDADE (opção única)*		TEMAS PARA REUNIÃO (opção múltipla)***	
01	Reunião de equipe	01	Questões administrativas/Funcionamento
02	Reunião com outras equipes de saúde	02	Processos de trabalho
03	Reunião intersetorial/Conselho Local de Saúde/Controle social	03	Diagnóstico do território/Monitoramento do território

ATIVIDADE (opção única)*		TEMAS PARA REUNIÃO (opção múltipla)***	
04	Educação em saúde	04	Planejamento/Monitoramento das ações da equipe
05	Atendimento em grupo	05	Discussão de caso/Projeto Terapêutico Singular
06	Avaliação/Procedimento coletivo	06	Educação Permanente
07	Mobilização social	07	Outros

PÚBLICO-ALVO (opção múltipla, obrigatório para atividades 4, 5, 6 e 7)		TEMAS PARA SAÚDE (opção múltipla, obrigatório para atividades 4, 5 e 7)		PRÁTICAS EM SAÚDE (opção única e obrigatório para atividade 6, e múltipla para 5)	
01	Comunidade em geral	01	Ações de combate ao <i>Aedes aegypti</i>	01	Antropometria
02	Criança 0 a 3 anos	02	Agravos negligenciados	02	Aplicação tópica de flúor
03	Criança 4 a 5 anos	03	Alimentação saudável	03	Desenvolvimento da linguagem
04	Criança 6 a 11 anos	04	Autocuidado de pessoas com doenças crônicas	04	Escovação dental supervisionada
05	Adolescente	05	Cidadania e direitos humanos	05	Práticas corporais e atividade física
06	Mulher	06	Dependência química/tabaco/álcool/outras drogas	06	PNCT Sessão 1
07	Gestante	07	Envelhecimento/climatério/andropausa/etc	07	PNCT Sessão 2
08	Homem	08	Plantas medicinais/fitoterapia	08	PNCT Sessão 3
09	Familiares	09	Prevenção da violência e promoção da cultura da paz	09	PNCT Sessão 4
10	Idoso	10	Saúde ambiental	10	Saúde auditiva
11	Pessoas com doenças crônicas	11	Saúde bucal	11	Saúde ocular
12	Usuário de tabaco	12	Saúde do trabalhador	12	Verificação da situação vacinal
13	Usuário de álcool	13	Saúde mental	13	Outras
14	Usuário de outras drogas	14	Saúde sexual e reprodutiva	14	Outro procedimento coletivo Código do SIGTAP _____
15	Pessoas com sofrimento ou transtorno mental	15	Semana saúde na escola		
16	Profissional de educação	16	Outros		
17	Outros				

ANEXO 4 – (CONTINUAÇÃO)

Nº	CNS DO CIDADÃO***	DATA DE NASCIMENTO**	SEXO**	AVALIAÇÃO ALTERADA	PESO (kg)	ALTURA (cm)	PROGRAMA NACIONAL DE CONTROLE DO TABAGISMO	
							Cessou o hábito de fumar	Abandonou o grupo
1		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
32		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
34		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
35		/ /	(F) (M)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Legenda: Opção múltipla de escolha Opção única de escolha (marcar X na opção desejada)

*Campo obrigatório

**Campo obrigatório ao informar lista de participantes

***Campo com obrigatoriedade condicionada

ANEXO 5 – CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO
SUBSECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E APOIO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO DE APOIO EDUCACIONAL
DIRETORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
GERÊNCIA DE PLANEJAMENTO E EDUCAÇÃO ALIMENTAR

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2018 – Regional de Planaltina

PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 10/09 A 26/10/2018
PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 26/11/2018

01 Refeição - Ensino Especial

1ª Semana	Segunda-feira 10/09	Terça-feira 11/09	Quarta-feira 12/09	Quinta-feira 13/09	Sexta-feira 14/09
Horário entre: Matutino: 9h e 9h:30min. Vespertino: 15h:30min e 16h.	Biscoito Maisena Composto lácteo- Café com leite	Sopa (Carne suína em pouch, Macarrão, Feijão, Brócolis, Extrato de tomate) Mamão fatiado	Filé de Mamará ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Arroz branco Tomate fatiado	Pão com Peito de frango refogado (Extrato de tomate ½ pc) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc, Açúcar)	Galinhada (Coxa e sobrecoxa) Batata inglesa corada

Observação: Cardápio sujeito a alterações.

Informação nutricional (média semanal)	EE	Energia (Kcal)	PTN (g)	LIP (g)	CHO (g)	Fibras (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
		281,23	11,34	7,07	43,02	2,22	91,81	25,45	0,93	384,98	1,34	30,14	32,66

➤ Valores semanais de referência com base na Resolução nº 26/2013/FNDE.

Responsável Técnico

Kelen Cristiane Gonçalves Pedrollo CRN1: 2102

Quadro Técnico - Gerência de Planejamento e Educação Alimentar

Angela Lucia da Rosa CRN1: 6305
Aline O de Albuquerque CRN1: 3689
Leidiane Costa de Azevê CRN1: 5930

Mayara B. de Souza Rodrigues CRN1: 5710
Vivian Cardoso Assis CRN1: 5334
Viviane Maranhães de Souza CRN1: 7437

ANEXO 5 – (CONTINUAÇÃO)

OBSERVAÇÕES

- Conferir no PDGP (Plano de Distribuição de Gêneros Alimentícios Perecíveis) as quantidades e as datas de entrega dos alimentos, tendo em vista o cumprimento do cardápio proposto.
- Pc: Per capita
- Utilizar ½ pc de Óleo e ½ pc de sal ou Tempero para preparar o recheio do Pão.
- A Carne suína cozida em cubos pouch e o Peito de frango cozido em cubos pouch, entregue junto com os gêneros não perecíveis (PDGA) - deverão ser retirados da embalagem e preparados com os temperos naturais antes de servir. Não é necessário adicionar sal.
Importante: Não desprezar o líquido presente dentro das embalagens, visto que os nutrientes contidos na carne também estão presentes no caldo, portanto, deve ser utilizado como parte da preparação.
- Refresco: Concentrado Líquido para Refresco. Não é necessário adoçar.
- **Amido de Milho:** Utilizar 1 pc de Amido para ½ pc de Leite, ou avaliar a consistência de forma que a preparação não fique nem muito grossa, tampouco fina demais!
- A preparação Composto lácteo, sabor café com leite, poderá ser servida gelada, especialmente, nos dias de calor.
- Importante orientar os alunos quanto ao cuidado no consumo do peixe, observando sempre a presença de espinhas.
- Na impossibilidade de realizar algum tipo de preparação proposta no cardápio, seja por falta de equipamentos e utensílios, ou por qualquer outro impedimento, a alteração no cardápio deverá ser adaptada com os ingredientes disponibilizados para o dia de acordo com a realidade de cada Unidade Escolar.
- Para sugestões de novas preparações que tenha boa aceitação dos alunos, essas deverão ser comunicadas aos Nutricionistas das Regionais de Ensino, que deverão encaminhar a sugestão para a Gerência de Planejamento e Educação Alimentar, afim de avaliação e inclusão nos próximos cardápios.
- Utilizar cebola conforme disponibilidade e necessidade das preparações.
- 1ª semana: cebola 2 pc.
- 2ª semana: cebola 2 pc.
- 3ª semana: cebola 1 pc.
- 4ª semana: cebola 1 pc.
- 5ª semana: cebola 1 pc.
- 6ª semana: cebola 1 pc.
- 7ª semana: cebola 2 pc.