

## A RELAÇÃO PARADOXAL ENTRE O PROCESSO LICITATÓRIO, A FORMAÇÃO DO HÁBITO ALIMENTAR E A EFETIVA ALIMENTAÇÃO NAS CANTINAS DAS ESCOLAS FEDERAIS

Marco Auriélio Nicolato Peixoto<sup>1\*</sup>, Bárbara Parreiras Cardoso Rocha<sup>2</sup>

1. Docente EBTT do *campus* Ribeirão das Neves do IFMG

2. Estudante do curso técnico integrado em eletrônica do Cefet-MG

### Resumo:

Pesquisou-se o processo de instalação das cantinas nas escolas federais e a sua importância na formação do hábito alimentar dos estudantes. A metodologia contou com observação participante conjugada com entrevistas e análise de editais licitatórios que pesquisou duas escolas federais da região metropolitana de Belo Horizonte que atenderá cerca de 2400 alunos quando as escolas estiverem em seu pleno funcionamento. Os resultados registraram que as cantinas são organizadas na forma de contratos e concessões que obedecem a rigorosa regra licitatória expressa em editais confeccionados pelo setor administrativo o que facilita a oferta de produtos mais consumíveis em detrimento da formação do hábito alimentar saudável. Concluiu-se que instituições de ensino como instituições formadoras de hábito alimentar não podem seguir a lógica de mercado, sendo importante elencar obrigatoriamente nos processos licitatórios critérios que podem ajudar na manutenção da saúde e criação de hábitos saudáveis.

### Introdução:

Escolas são espaços de formação. Segundo Cavalcanti (2009) determinadas fases do crescimento são muito importantes na formação de hábitos no indivíduo. Isto porque durante o crescimento da pessoa, amiúde, forma-se para toda a vida o hábito alimentar do adulto. Sem contar que o alimento em fases iniciais de desenvolvimento humano influencia na prevenção de doenças como desnutrição, anemia, obesidade, pressão alta e diabetes, devendo a alimentação ser introduzida de forma adequada nas fases iniciais do desenvolvimento. É importante destacar que muitos estudantes passam mais tempo nas

escolas do que em sua casa o que torna estas instituições muito determinantes no exercício e formação de hábitos.

Ao se pesquisar o processo de instalação das cantinas nas escolas federais, percebemos que o processo de instalação atende a uma organização e diretrizes iminentemente licitatórias. A lógica licitatória não visa efetivamente a padrões nutricionais. Desta forma, observamos recorrentemente que cantinas instaladas em escolas do ensino médio da rede federal de ensino possuem a mesma lógica mercantil na qual as lanchonetes se firmam no Mercado de uma maneira geral. Dessa forma, conjugando a necessidade de alimentação dos discentes com a necessidade educacional percebemos que ocorre uma “deseducação” alimentar mesmo no meio educacional, na medida em que as suas cantinas instaladas nas escolas seguem efetivamente a lógica de mercado.

Muitas características dos hábitos alimentares e do estilo de vida do adulto são adquiridas e/ou consolidadas na infância e na adolescência. A escola é o ambiente onde estes passam grande parte de seu dia, sendo um espaço privilegiado para o desenvolvimento de ações promotoras de saúde. Assim, torna-se relevante a realização da Educação nutricional nestes espaços, visto que consiste em uma estratégia fundamental para enfrentar os novos desafios nos campos da alimentação, possibilitando a incorporação e o conhecimento de novas experiências que influenciarão diretamente no padrão alimentar ao longo dos anos (AVELAR, SOARES & MENDONÇA, 2017, p.125).

Professores de Biologia podem eventualmente ajudar enaltecendo e esclarecendo as questões relacionadas a nutrição adequada do corpo. No entanto, possuem uma carga horária

pequena e grande demanda de projetos que atendam não somente a essa questão educacional, mas também outras demandas como as ligadas a sexualidade e epidemiologia, dentre outras. Assim sendo, os projetos que poderiam tentar neutralizar essa “deseducação alimentar” ficam restritos e dificilmente ocorrem.

Este trabalho tem por objetivo sobretudo analisar a relação entre as cantinas escolares e o seu papel na formação do hábito alimentar dos estudantes.

### **Metodologia:**

Ponderações sobre os dados coletados mediante um procedimento de observação participante permitiram “obter informações sobre o fenômeno ou acontecimento tal qual este se produz” (GÓMEZ, 1996, p. 148) e deram ensejo a outros procedimentos, como entrevistas que permitiram uma coleta mais verticalizada de informações. Desta forma, foi acompanhado o processo licitatório ocorrido em duas escolas do IFMG na região metropolitana de Belo Horizonte. Observou-se na maneira como ocorreu a implantação das cantinas nas escolas que, mormente, esta se deu em meio a tensões, tendo em vista a necessidade premente dos *campus* de fornecerem alimentação aos alunos que estudam em período integral. A necessidade de uma infraestrutura adequada para fornecer a alimentação poderia inviabilizar a implantação dos cursos técnicos pretendidos e que funcionam em dois turnos consecutivos atendendo a adolescentes, cuja média de idade figura por volta dos 16 anos.

Foram pesquisados dois *campus* do IFMG que possuíam cerca de 300 alunos de ensino médio cada um com planejamento para chegarem cada um a 1200 alunos.

Foram utilizadas para a configuração do panorama analisado entrevistas, pesquisas em pregoes e fotos que registravam o funcionamento, a implantação e o funcionamento das referidas cantinas escolares.

### **Resultados e Discussão:**

Conforme já dito, foram investigadas as cantinas que prestam serviços na região

metropolitana de BH aos Institutos Federais. Verificou-se que as cantinas são organizadas na forma de contratos e concessões que obedecem a uma rigorosa regra licitatória até que ocorra a sua instalação nos *campus*.

O cerne do processo licitatório figura na confecção/publicação de edital organizado pelo Departamento de Administração de cada *campus*. Neste edital se firmam os prazos e as regras de funcionamento ao mesmo tempo em que captam os preços ofertados pelas empresas interessadas na prestação do serviço a escola. Vence a empresa que cumprindo todas as regras oferecer um preço mais baixo em seus produtos.

Em relação as cantinas escolares, a empresa que ganhou a licitação para a prestação do serviço em uma das escolas técnicas federais ao oferecer principalmente um preço mais baixo em seus produtos, também venceu a licitação em outras escolas da mesma instituição estabelecendo certo “monopólio da alimentação” ao entender a supremacia exercida pela oferta de preços mais baixos nos produtos a serem ofertados nos IFs. Não obstante, em seu cardápio encontraram-se produtos como salgadinhos diversos, misto quente, cachorro quente dentre outros produtos com características semelhantes. Observou-se que os produtos alimentícios oferecidos seguiam a lógica daqueles aceitos pelo mercado e que podem ter mais facilidade de consumo. No entanto, observa-se a inexistência de um profissional nutricionista que oriente a oferta e confecção destes produtos.

Observou-se também que as cantinas não ofereciam sucos naturais, vitaminas, saladas de frutas mesmo sendo produtos popularmente conhecidos como saudáveis. O suco oferecido aos estudantes era suco artificial feito em máquina própria e parte integrante de promoções que levavam os estudantes a consumirem salgadinhos (frituras) “ganhando” estes sucos artificiais feitos em máquinas em um processo produtivos que figuram obrigatoriamente produtos artificiais como os conservantes.

Tendo em vista que

O uso de aditivos alimentares é limitado em diferentes países através de regulamentos específicos. O Brasil, como muitos países, segue a recomendação do Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) no uso

seguro de aditivos alimentares. De acordo com JECFA, a segurança pode ser expressa em termos de sua Ingestão Diária Aceitável (IDA) que representa a quantidade de substâncias que podem ser consumidas diariamente, durante toda a vida, sem riscos à saúde (SILVA, 2013, p.43).

Observou-se em entrevista que os responsáveis pelo estabelecimento desconhecem completamente esta legislação o que pode gerar riscos a saúde na confecção dos produtos de maneira direta e também riscos indiretos ao se consumir, de forma excessiva, vários produtos em um mesmo dia como as batatas industrializadas e outros, conforme observado e que podem trazer uma porcentagem de substâncias favorável a obesidade e o acúmulo de substâncias conservantes que em sua totalização excediam a quantidade preconizada pelos órgãos oficiais.

### **Conclusões:**

Com base na pesquisa implementada conclui-se que instituições de ensino como instituições formadoras de hábito alimentar não podem seguir aoenas a lógica de mercado, uma vez que são instituições formadoras de hábitos. Para isso, é importante elencar obrigatoriamente nos processos licitatórios, a que se sujeitam as instituições concorrentes para os serviços, critérios que podem ajudar na manutenção da saúde e criação de hábitos saudáveis como a oferta de uma quantidade mínima de produtos naturais e supervisionados por um profissional nutricionista, o que não se verificou no trabalho em tela. Isto porque, o papel da escola compreende não só uma necessidade nutricional como também uma necessidade formadora de hábitos que deve estar atrelado ao profissional da área alimentar. A situação posta exige a formulação de projetos escolares que visem analisar e educar os estudantes no que tange a sua forma de alimentação.

A pesquisa verificou que os processos licitatórios que balizam as implantações das cantinas efetivamente não se ocupam de questões nutricionais, mas sim de questões afeitas a pregões e exigências administrativas o que torna as cantinas isentas de responsabilidades nutricionais em seus cardápios. Essa condição faz com que as cantinas da forma como operam sejam ineficazes no que tange a formação de um hábito alimentar saudável. Sugere-se que seja elaborado um protocolo nutricional obrigatório a ser incorporado no processo de licitação de

cantinas em ambientes escolares que objetivem agregado as questões administrativas, que também são relevantes, a formação de hábitos de alimentação e de vida saudáveis. Desta forma, o sistema pode ser otimizado sem perder a conexão com a finalidade educacional.

### **Referências bibliográficas**

AVELAR, P.S.;SOARES, R.C.S.; FERREIRA, L.M. Educação alimentar e nutricional na escola: a Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais de Viçosa como promotora de hábitos alimentares saudáveis. **Rev. Journal of Management and Primary Health Care.** 2017.p.125.

CAVALCANTI, L. de A. Efeitos de uma intervenção em escolares do ensino fundamental I, para a promoção de hábitos alimentares saudáveis. 2009. Dissertação de Mestrado. Brasília. 2009.

GÓMEZ, G. R.;FLORES, J. G.; JIMÉNEZ, E. G. Metodología de la investigación cualitativa. Espanha: Algibe, 1996.

SILVA, V. K. L. **Estabilidade da polpa de caju congelada obtida com o uso de conservantes, pasteurizada e concentrada.** UFCE. 2013. Tese de Doutorado.