

GESTÃO SUSTENTÁVEL NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

SUSTAINABLE MANAGEMENT IN SCHOOL FOOD: AN EXPERIENCE
REPORT

Ciências Sociais Aplicadas, Ciências da Saúde • 13/10/2026

REGISTRO DOI: [10.70773/revistatopicos/791837033](https://doi.org/10.70773/revistatopicos/791837033)

Rosani Pereira Ferrari¹

RESUMO

O presente artigo apresenta um relato de experiência sobre uma ação de formação continuada voltada à gestão sustentável da alimentação escolar, desenvolvida por meio de parceria entre a Itaipu e municípios, com participação de profissionais responsáveis pela alimentação escolar da rede municipal. A experiência envolveu 300 participantes de 72 municípios, contemplando nutricionistas e trabalhadoras responsáveis pelo preparo das refeições escolares. Foram realizados três encontros presenciais, de caráter teórico, destinados aos nutricionistas, e um encontro on-line, de caráter participativo, destinado às merendeiras, com carga horária de oito horas por encontro. As atividades abordaram planejamento de cardápios sustentáveis, boas práticas de manipulação, higiene, armazenamento adequado, controle de qualidade e prevenção de desperdícios. A experiência evidenciou a importância da formação dos profissionais como estratégia de qualificação da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e de aproximação entre os princípios da segurança alimentar, da alimentação adequada e da sustentabilidade. Como resultado, destaca-se a possibilidade de articular conhecimentos técnicos, práticas cotidianas e compromisso institucional, fortalecendo ações relacionadas à qualidade das refeições, à redução de desperdícios e à valorização de práticas sustentáveis no ambiente escolar.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Sustentabilidade; PNAE; Formação continuada; Segurança alimentar.

ABSTRACT

This article presents an experience report on a continuing education action focused on sustainable school food management, developed through a partnership between Itaipu and municipalities, with the participation of professionals responsible for school food services in

municipal school systems. The experience involved 300 participants from 72 municipalities, including nutritionists and school food workers. Three face-to-face theoretical meetings were held for nutritionists, as well as one online participatory meeting for school food workers, with a workload of eight hours per meeting. The activities addressed sustainable menu planning, good food handling practices, hygiene, proper storage, quality control, and waste prevention. The experience highlighted the importance of professional training as a strategy to improve the implementation of the Brazilian National School Feeding Program (PNAE) and to connect food and nutrition security, adequate food, and sustainability principles. The experience also demonstrated the potential to articulate technical knowledge, everyday practices, and institutional commitment, strengthening actions related to meal quality, waste reduction, and sustainable practices in the school environment.

Keywords: School food; Sustainability; PNAE; Continuing education; Food and nutrition security.

1. INTRODUÇÃO

A alimentação escolar constitui uma importante política pública brasileira por articular educação, alimentação, saúde e proteção social. No âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a oferta de refeições deve contribuir para o crescimento e o desenvolvimento dos estudantes, para a aprendizagem, para o rendimento escolar e para a formação de hábitos alimentares saudáveis. O programa é regulamentado pela Lei nº 11.947/2009 e, atualmente, pela Resolução CD/FNDE nº 6/2020 e suas alterações (BRASIL, 2009; BRASIL, 2020).

A perspectiva da sustentabilidade amplia a compreensão da alimentação escolar para além do fornecimento de refeições. A gestão dos alimentos envolve escolhas relacionadas ao planejamento dos cardápios, aquisição, armazenamento, preparo, distribuição e descarte, com repercussões sociais, econômicas e ambientais. O próprio PNAE estabelece como diretriz o apoio ao desenvolvimento sustentável, com valorização de gêneros alimentícios produzidos localmente e incentivo à agricultura familiar (BRASIL, 2009; FNDE, 2026).

A legislação também determina que, no mínimo, 45% dos recursos federais repassados pelo FNDE para a execução do PNAE sejam utilizados na aquisição direta de gêneros alimentícios da agricultura familiar, reforçando a dimensão territorial e econômica da política pública. Segundo o FNDE, essa diretriz contribui para articular segurança alimentar e nutricional, desenvolvimento local e sustentabilidade socioambiental (BRASIL, 2009; FNDE, 2024).

A sustentabilidade dos sistemas alimentares também está relacionada à qualidade nutricional, à adequação cultural, à acessibilidade econômica e aos impactos ambientais dos alimentos. FAO e OMS defendem uma abordagem integrada para dietas saudáveis e sustentáveis, considerando dimensões ambientais, sociais, culturais e econômicas (FAO; WHO, 2019). Mais recentemente, a Organização Mundial da Saúde reforçou a relevância do ambiente alimentar escolar para a promoção de escolhas alimentares saudáveis e para a redução de desigualdades em saúde (WHO, 2026).

Nesse contexto, a formação continuada dos profissionais que atuam na alimentação escolar constitui uma estratégia relevante.

Nutricionistas e trabalhadoras responsáveis pelo preparo das refeições ocupam posições distintas, mas complementares, na organização cotidiana do serviço. Enquanto o planejamento técnico envolve aspectos nutricionais, sanitários e administrativos, a execução depende de práticas concretas relacionadas à higiene, manipulação, armazenamento, preparo, aproveitamento dos alimentos e prevenção de desperdícios.

Este artigo tem como objetivo relatar e analisar uma experiência de formação continuada voltada à gestão sustentável da alimentação escolar, destacando sua organização, conteúdos trabalhados, público alcançado e contribuições percebidas para a qualificação das práticas relacionadas ao PNAE.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA OU REVISÃO DA LITERATURA

2.1. O PNAE e a Promoção da Alimentação Adequada

O PNAE integra uma política pública de caráter intersetorial e possui como finalidade contribuir para a oferta de alimentação adequada aos estudantes da educação básica. A política combina transferência de recursos, planejamento de cardápios, responsabilidade técnica do nutricionista, educação alimentar e nutricional e mecanismos de aquisição de alimentos. Essa estrutura permite compreender a alimentação escolar como componente do direito à alimentação e como ação vinculada ao desenvolvimento humano (BRASIL, 2009; FNDE, 2026).

2.2. Sustentabilidade e Sistemas Alimentares

A noção de alimentação sustentável pressupõe considerar simultaneamente a saúde humana, a proteção ambiental, a

viabilidade econômica e a adequação sociocultural. Para FAO e WHO (2019), dietas saudáveis e sustentáveis devem contemplar os impactos ambientais dos sistemas alimentares e, ao mesmo tempo, ser culturalmente aceitáveis e economicamente acessíveis. Na alimentação escolar, essa perspectiva pode ser traduzida em ações como planejamento adequado, valorização de alimentos locais, redução de perdas e desperdícios e qualificação das práticas de preparo.

2.3. Formação Profissional e Gestão Sustentável

A gestão sustentável exige conhecimento técnico, organização e participação dos trabalhadores envolvidos no processo. A formação continuada permite transformar normas e diretrizes em práticas cotidianas, especialmente quando os conteúdos são relacionados aos desafios concretos encontrados nas cozinhas escolares. A educação permanente, nesse sentido, pode favorecer a apropriação das boas práticas, a identificação de desperdícios e o aprimoramento da organização do trabalho.

2.4. Boas Práticas, Segurança dos Alimentos e Redução de Desperdícios

A segurança dos alimentos depende de procedimentos adequados ao longo de toda a cadeia de preparo. Higiene pessoal e ambiental, controle de armazenamento, organização dos fluxos de trabalho e controle de qualidade são elementos que interferem diretamente na segurança das refeições. A prevenção de desperdícios também possui dimensão econômica e ambiental, uma vez que o alimento descartado representa recursos, energia, água, trabalho e insumos que não alcançaram sua finalidade.

3. METODOLOGIA

3.1. Delineamento

Trata-se de um relato de experiência, de abordagem qualitativa e caráter descritivo, elaborado a partir de uma ação de formação continuada em gestão sustentável da alimentação escolar. O foco do relato está na organização da experiência, nos conteúdos desenvolvidos, no público participante e nas contribuições observadas para a qualificação das práticas de alimentação escolar.

3.2. Contexto e Participantes

A experiência foi desenvolvida por meio de parceria entre Itaipu e municípios, envolvendo profissionais da rede municipal de ensino. Participaram aproximadamente 300 profissionais de 72 municípios entre eles Francisco Alves - Pr. O público foi constituído por nutricionistas responsáveis pela alimentação escolar e por trabalhadoras responsáveis pelo preparo das refeições, denominadas no contexto da experiência como merendeiras.

3.3. Organização das Atividades

Foram realizados três encontros presenciais destinados aos nutricionistas, com abordagem predominantemente teórica, e um encontro on-line destinado às merendeiras, estruturado de forma participativa. A carga horária informada para cada encontro foi de oito horas. A organização em momentos distintos permitiu adequar a abordagem aos diferentes papéis desempenhados pelos profissionais na execução da alimentação escolar.

3.4. Conteúdos Trabalhados

As atividades contemplaram planejamento de cardápios sustentáveis, boas práticas de manipulação, higiene, armazenamento adequado, controle de qualidade e prevenção de desperdícios. A abordagem procurou relacionar os conteúdos normativos e técnicos às situações práticas encontradas no cotidiano da alimentação escolar.

3.5. Análise da Experiência

Para a elaboração deste relato, as informações foram organizadas descritivamente, considerando público, abrangência, formato dos encontros, carga horária, conteúdos e estratégias de participação. A análise interpretativa foi realizada à luz das diretrizes do PNAE e da literatura sobre alimentação saudável e sustentável. Não são apresentados dados individuais dos participantes, resultados clínicos ou avaliações individuais de desempenho.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

A experiência alcançou uma escala relevante ao envolver 300 participantes de 72 municípios. A abrangência territorial demonstra o potencial de ações articuladas entre instituições e municípios para ampliar a circulação de conhecimentos sobre alimentação escolar sustentável. Ao reunir profissionais com diferentes funções, a formação também possibilitou tratar a gestão da alimentação escolar como um processo integrado, no qual planejamento e execução precisam estar articulados.

A realização de três encontros presenciais destinados aos nutricionistas favoreceu uma abordagem teórica e técnica sobre temas diretamente relacionados à responsabilidade profissional. O planejamento de cardápios sustentáveis, por exemplo, exige

considerar necessidades nutricionais, hábitos alimentares, cultura local, disponibilidade de alimentos e condições de aquisição. Essas dimensões são coerentes com as diretrizes do PNAE, que relacionam alimentação adequada, hábitos alimentares saudáveis e desenvolvimento sustentável (BRASIL, 2020; FNDE, 2026).

O encontro on-line destinado às merendeiras adotou caráter participativo. Essa escolha é relevante porque a sustentabilidade precisa ser incorporada às rotinas concretas da cozinha escolar. Práticas como higienização, armazenamento correto, organização dos alimentos e prevenção de desperdícios dependem de procedimentos realizados diariamente. A valorização do conhecimento das trabalhadoras pode contribuir para que a formação deixe de ser apenas transmissiva e se aproxime dos problemas reais do serviço.

A temática da prevenção de desperdícios merece destaque. O desperdício alimentar representa perda de recursos financeiros e de trabalho, além de impactos ambientais associados à produção, transporte, armazenamento e descarte dos alimentos. Dessa forma, reduzir perdas durante o armazenamento, preparo e distribuição pode constituir uma ação de sustentabilidade ao mesmo tempo econômica e ambiental.

A aquisição e valorização de alimentos produzidos localmente também se relacionam ao conceito de sustentabilidade no PNAE. A exigência de aplicação mínima de 45% dos recursos federais na compra direta da agricultura familiar transforma a política de alimentação escolar em instrumento que pode fortalecer economias locais e aproximar produção e consumo (BRASIL, 2009; FNDE, 2024). Embora a experiência relatada tenha se concentrado na formação

dos profissionais, seus conteúdos dialogam com esse conjunto de diretrizes.

A relação entre alimentação escolar e sustentabilidade também pode ser compreendida a partir da perspectiva de sistemas alimentares saudáveis. FAO e WHO (2019) destacam que dietas sustentáveis precisam considerar aspectos ambientais, econômicos, sociais e culturais. No ambiente escolar, essa abordagem ganha relevância porque as refeições ofertadas não atendem apenas à necessidade imediata de alimentação, mas também participam da formação de hábitos e da construção de relações com os alimentos.

A Organização Mundial da Saúde destaca que as escolas constituem espaços importantes para a construção de ambientes alimentares saudáveis e para a redução de desigualdades relacionadas à alimentação e à saúde (WHO, 2026). Nesse sentido, qualificar os profissionais responsáveis pela alimentação escolar pode ser entendido como parte de uma estratégia mais ampla de promoção da saúde e de melhoria do ambiente alimentar.

Como estratégia de valorização, ao final da atividade destinada às merendeiras foram entregues aventais. Embora seja uma ação simples, a iniciativa foi apresentada como forma de reconhecimento e incentivo às trabalhadoras, associando a formação técnica à valorização do trabalho realizado no cotidiano escolar. Em uma política pública cuja execução depende de trabalhadores que atuam diretamente no preparo das refeições, reconhecer sua participação pode fortalecer o vínculo com as ações de qualificação.

Os resultados da experiência devem, contudo, ser interpretados dentro dos limites de um relato de experiência. O material disponível

não apresenta indicadores quantitativos antes e depois da formação, como redução mensurada de desperdícios, mudanças no perfil dos cardápios ou avaliação objetiva do conhecimento adquirido. Assim, as contribuições aqui apresentadas se referem à organização da experiência, ao alcance da formação e à pertinência dos conteúdos trabalhados, não permitindo atribuir causalidade direta entre a capacitação e mudanças específicas nos serviços municipais.

Ainda assim, a experiência evidencia que a sustentabilidade na alimentação escolar pode ser trabalhada de forma transversal, conectando planejamento, segurança dos alimentos, boas práticas, qualidade, redução de desperdícios e valorização dos trabalhadores. Essa integração é coerente com a concepção do PNAE como política pública que articula alimentação, educação, saúde e desenvolvimento sustentável.

Tabela 1. Caracterização da ação de formação em gestão sustentável da alimentação escolar

Aspecto	Caracterização
Abrangência	72 municípios
Participantes	300 profissionais
Público	Nutricionistas e merendeiras
Nutricionistas	3 encontros presenciais, abordagem teórica
Merendeiras	1 encontro on-line, abordagem participativa
Carga horária	8 horas por encontro

Temas	Cardápios sustentáveis; boas práticas; higiene; armazenamento; controle de qualidade; prevenção de desperdícios
Estratégia de valorização	Entrega de aventais às merendeiras ao final da atividade

Fonte: *Elaborado pela autora a partir das informações da experiência relatada.*

5. CONCLUSÃO/CONSIDERAÇÕES FINAIS

A experiência relatada demonstra a pertinência de ações de formação continuada para fortalecer a gestão sustentável da alimentação escolar. A participação de 300 profissionais de 72 municípios ampliou o alcance da iniciativa e possibilitou trabalhar conteúdos técnicos com profissionais que desempenham funções complementares na execução do PNAE.

A organização diferenciada dos encontros — presenciais para nutricionistas e on-line e participativo para merendeiras — permitiu adequar a abordagem aos diferentes públicos. Os temas trabalhados, especialmente planejamento de cardápios sustentáveis, boas práticas, higiene, armazenamento, controle de qualidade e prevenção de desperdícios, estão diretamente relacionados à qualidade e à segurança das refeições.

A experiência também reforça a necessidade de compreender sustentabilidade como dimensão transversal da alimentação escolar. O tema não se restringe à aquisição de produtos ou à redução de resíduos, mas envolve planejamento, valorização dos trabalhadores,

qualidade sanitária, adequação nutricional, uso responsável dos recursos e articulação com o desenvolvimento local.

Como limite, destaca-se a ausência, no relato disponibilizado, de indicadores quantitativos de avaliação de impacto. Para estudos futuros, recomenda-se acompanhar mudanças nos cardápios, indicadores de desperdício, aquisição da agricultura familiar, práticas de armazenamento e percepção dos profissionais antes e depois das formações. Esses dados poderão ampliar a capacidade de avaliar os efeitos de ações de educação permanente sobre a gestão sustentável da alimentação escolar.

Conclui-se que a formação dos profissionais constitui uma dimensão estratégica para transformar diretrizes de sustentabilidade em práticas cotidianas no ambiente escolar. A experiência apresentada oferece elementos para o planejamento de novas ações formativas e para o fortalecimento de uma alimentação escolar segura, adequada e social e ambientalmente responsável.

AGRADECIMENTOS

Às instituições e aos municípios envolvidos na realização da experiência, bem como aos profissionais participantes, cuja atuação cotidiana contribui para a execução da alimentação escolar e para o fortalecimento de práticas sustentáveis.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Brasília, DF: Presidência da República, 2009.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, DF: FNDE, 2020.

FAO; WHO. Sustainable healthy diets: guiding principles. Rome: FAO, 2019.

FNDE – FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Brasília, DF: FNDE, 2026.

FNDE – FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Programa Nacional de Alimentação Escolar: ações interministeriais para o fortalecimento da agricultura familiar no PNAE. Brasília, DF: FNDE, 2024.

WHO – WORLD HEALTH ORGANIZATION. Policies and interventions to create healthy school food environments: WHO guideline. Geneva: World Health Organization, 2026.

¹ Mestranda em Sustentabilidade, Universidade Estadual de Maringá (UEM), Umuarama, Paraná, Brasil,), Instituto Federal do Paraná (IFPR), Umuarama,Paraná, Brasil. E-mail: [acesse o artigo original para visualizar o e-mail](#)