

CULINÁRIA FUNCIONAL NAS ESCOLAS DA BAHIA: IMPACTO NA NUTRIÇÃO E SABOR DAS REFEIÇÕES ESCOLARES

Brenda Caldas de Souza¹
Isabelly Souza Gomes²

RESUMO: Este estudo examina a introdução da culinária funcional nas escolas da Bahia, focando em como essa abordagem pode transformar a percepção dos alunos sobre comida saudável, mostrando que ela pode ser também saborosa. Utilizou-se uma metodologia de pesquisa bibliográfica para revisar estudos e literatura sobre a implementação da culinária funcional no ambiente escolar. Este trabalho ressalta a importância de conectar a alimentação com a cultura local da Bahia, propondo o uso de ingredientes e pratos típicos para tornar as refeições saudáveis mais atrativas para os estudantes. Adicionalmente, enfatiza-se a educação alimentar como um pilar crucial, sugerindo que aulas práticas de culinária e informações sobre nutrição podem capacitar os alunos a valorizar uma dieta equilibrada. As conclusões oferecem diretrizes para as escolas baianas na incorporação efetiva da culinária funcional em seus cardápios, visando refeições que são nutricionalmente ricas e visualmente convidativas. As recomendações incluem a adaptação de técnicas culinárias para a inclusão de alimentos saudáveis e a integração da educação nutricional no currículo escolar.

2305

Palavras-Chave: Culinária Funcional. Nutrição Escolar. Educação Alimentar. Hábitos Alimentares Saudáveis. Gastronomia da Bahia.

I. INTRODUÇÃO

Este estudo investiga a integração da culinária funcional nas escolas da Bahia, destacando seu potencial para fomentar hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes. Em um cenário onde a nutrição adequada é essencial para o desenvolvimento cognitivo e físico dos alunos, a culinária funcional se apresenta como uma abordagem inovadora que une nutrição e prazer gastronômico, focando em alimentos que proporcionam benefícios à saúde além de saciar.

Adotamos uma metodologia de revisão bibliográfica extensa, analisando uma variedade de artigos, pesquisas e literatura acadêmica sobre a culinária funcional e sua aplicação no contexto educacional. O objetivo é entender as teorias e práticas vinculadas à culinária funcional e determinar como esses insights podem ser utilizados nas escolas para enriquecer a experiência alimentar dos alunos. A pesquisa revisa estudos que abordam os impactos da alimentação na

¹Graduanda do curso de gastronomia. Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas- FACISA.

²Orientadora do curso de gastronomia. Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas- FACISA.

aprendizagem e bem-estar dos estudantes, além de explorar estratégias para integrar conceitos de nutrição saudável e culinária atrativa no currículo escolar.

Além disso, o estudo enfatiza a importância de respeitar a cultura alimentar da Bahia nas intervenções escolares. Exploramos como ingredientes locais e pratos tradicionais baianos podem ser adaptados ao modelo de culinária funcional, criando refeições que são nutritivas, culturalmente pertinentes e atraentes para os alunos. Esta abordagem honra a riqueza gastronômica local e contribui para a educação alimentar dos estudantes, ressaltando a relevância da alimentação saudável em um contexto cultural conhecido.

Outro ponto essencial deste estudo é o foco na educação alimentar como parte integrante do processo educativo. Propomos programas educativos que mesclam aulas teóricas com experiências práticas de culinária, como forma efetiva de ensinar sobre nutrição e hábitos alimentares saudáveis. Essas atividades são fundamentais para transmitir conhecimento e incentivar os estudantes a desenvolverem uma relação positiva com a comida, compreendendo a importância de escolhas alimentares conscientes.

o trabalho busca enriquecer o campo da educação nutricional e práticas de culinária saudável no ambiente escolar.

2. METODOLOGIA

Este estudo adota uma metodologia de pesquisa bibliográfica, focada na análise de literatura acadêmica, artigos e publicações sobre a culinária funcional no ambiente escolar. O objetivo principal é compreender como essa abordagem pode ser integrada nas escolas da Bahia para promover hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes. A pesquisa investiga a literatura existente sobre as práticas de culinária funcional em escolas, examinando como essas práticas impactam o cotidiano escolar e a alimentação dos alunos.

A promoção de hábitos alimentares saudáveis no ambiente escolar pressupõe o desenvolvimento de atividades educativas que ajudam e motivam a adoção de uma alimentação saudável. [...] é necessário definir alguns eixos prioritários, como por exemplo: ações de educação alimentar e nutricional; estímulo à produção de hortas escolares para a realização de atividades com os alunos e a utilização dos alimentos produzidos na alimentação ofertada na escola; estímulo à implantação de boas práticas de manipulação de alimentos nos locais de produção e fornecimento de serviços de alimentação do ambiente escolar" (BRASIL, 2006).

A abordagem bibliográfica permite avaliar as diferentes formas pelas quais a culinária funcional tem sido incorporada em contextos educacionais, identificando abordagens eficazes e desafios na aplicação desses programas. A revisão da literatura também proporciona insights sobre as percepções e reações dos alunos às mudanças na oferta alimentar nas escolas, destacando

a importância de considerar suas opiniões e preferências. Essa é crucial para assegurar a validade do trabalho de pesquisa.

3. BREVE HISTORICO MUNDIAL DA CULINARIA FUNCIONAL

A culinária funcional, enfocando a nutrição e os benefícios para a saúde oferecidos pelos alimentos, tem uma história rica e profundamente enraizada na evolução global da alimentação. Este conceito começou a ganhar destaque nas últimas décadas, impulsionado pela crescente preocupação com a segurança alimentar e o acesso a alimentos nutritivos em todo o mundo.

Em 1996, um marco crucial na história da alimentação global foi estabelecido na Cúpula Mundial de Alimentação, onde líderes mundiais reafirmaram o direito fundamental ao acesso a alimentos seguros e nutritivos. Segundo a Food and Agriculture Organization (1996), “O compromisso número um desta cúpula foi garantir um ambiente político, social e econômico propício, destinado a criar as melhores condições para erradicar a pobreza e para uma paz duradoura, baseada numa participação plena e igualitária de homens e mulheres, que favoreça ao máximo a realização de uma segurança alimentar sustentável para todos”. Este evento enfatizou a necessidade de um sistema alimentar que promova não apenas a satisfação da fome, mas também a saúde e o bem-estar global.

2307

A crescente atenção dada à culinária funcional está diretamente ligada a esses esforços internacionais. Com o tempo, houve um aumento no interesse por alimentos que oferecem benefícios à saúde além da nutrição básica. Este interesse foi impulsionado por pesquisas científicas que mostram a relação entre a dieta e a saúde geral, incentivando um movimento global em direção a uma alimentação mais consciente e saudável.

Na cialismo, era vista como uma atividade que limitava a capacidade crítica e criativa dos alunos. Conforme Bezerra (2009, p. 107), a merenda escolar “manifesta-se como uma atividade discriminatória que reforça a submissão do aluno, limita sua capacidade crítica e criativa e desqualifica sua cidadania”, uma visão que reflete a representação estatal dos alunos como carentes e famintos.

Além disso, a compreensão da história dos alimentos servidos na merenda escolar é essencial. Estes alimentos, que fazem parte do cotidiano dos alunos, devem ser valorizados e estudados para que os alunos possam refletir criticamente sobre suas experiências.

Estudar a merenda escolar permite aos alunos “refletirem criticamente sobre suas experiências de viver a história e para identificarem as relações que essas guardam

com experiências históricas de outros sujeitos em tempos, lugares e culturas diversas das suas”. Este estudo realça a importância de compreender a alimentação como parte integrante da cultura e da sociedade, e não apenas como um ato de nutrição. (Brasil, 2006, p.66)

Este estudo realça a importância de compreender a alimentação como parte integrante da cultura e da sociedade, e não apenas como um ato de nutrição. “Estudar a merenda escolar permite aos alunos refletirem criticamente sobre suas experiências de viver a história e para identificarem as relações que essas guardam com experiências históricas de outros sujeitos em tempos, lugares e culturas diversas das suas” (BRASIL, 2006, p.66). Esta abordagem enfatiza a necessidade de uma análise mais profunda da relação entre alimentação, cultura e educação, destacando como a nutrição escolar pode ser um veículo para o entendimento mais amplo das práticas sociais e históricas.

A culinária funcional tem se integrado cada vez mais aos aspectos nutricionais, educacionais, culturais e sociais, ultrapassando a visão tradicional da alimentação como uma mera necessidade biológica. Esta abordagem holística enfatiza a importância das escolhas alimentares e do seu impacto na sociedade, posicionando-se como um elemento-chave na formação de cidadãos informados e conscientes.

A culinária funcional transcende ser uma simples tendência na gastronomia, é 2308 fundamental para construir uma sociedade mais equilibrada e sustentável.

Neste cenário, a culinária funcional não é apenas uma forma de promover a saúde individual, mas também um reflexo do compromisso coletivo com a sustentabilidade e a responsabilidade social. Assim, essa prática alimentar se apresenta como um pilar essencial para o desenvolvimento de práticas mais éticas e conscientes no consumo e na produção de alimentos.

3.1 Evolução da culinária funcional no contexto nacional brasileiro

A culinária funcional tem visto um crescimento notável no Brasil, destacando-se particularmente no setor da alimentação escolar. Esse desenvolvimento significativo deve-se, em grande parte, às transformações implementadas no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nas últimas duas décadas. Uma das alterações mais relevantes foi a introdução de normas legais que ampliam e fortalecem o papel dos nutricionistas dentro do programa, evidenciando sua importância vital na promoção de hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes e na busca constante pela Segurança Alimentar e Nutricional.

Esse avanço reflete um compromisso com a melhoria da qualidade da alimentação nas

escolas e com o bem-estar dos alunos. Os nutricionistas, agora com um papel mais definido e central, são responsáveis por garantir que os cardápios escolares sejam não apenas nutricionalmente adequados, mas também alinhados com os princípios da culinária funcional, que visa a integração de alimentos que promovam saúde além da mera satisfação da fome.

Essa nova abordagem tem incentivado uma mudança nas práticas alimentares nas escolas, introduzindo menus que combinam sabor, valor nutricional e respeito pelas preferências e pela cultura alimentar local. Através dessas mudanças, o PNAE tem não só melhorado a oferta de alimentos saudáveis, mas também transformado a experiência alimentar dos estudantes em uma ferramenta educativa que os ensina sobre a importância da nutrição e da alimentação consciente.

Ademais, essa reorientação do PNAE tem fomentado uma parceria mais estreita entre escolas, comunidades e produtores locais, fortalecendo a economia local e garantindo o fornecimento de ingredientes frescos e de alta qualidade. Essa integração é crucial para o sucesso da culinária funcional, pois assegura a sustentabilidade do programa e a aderência a uma filosofia de alimentação que valoriza a procedência e a qualidade dos alimentos.

Além disso, a implementação das normas legais e a maior atuação dos nutricionistas no PNAE têm sido acompanhadas por uma série de ações educativas e formativas destinadas a professores, pais e alunos. Estas iniciativas visam criar um ambiente mais consciente e informado, onde a nutrição e a saúde são temas centrais, facilitando a assimilação de novos hábitos alimentares saudáveis e a compreensão de como a alimentação impacta a saúde geral e o desenvolvimento.

2309

Este modelo holístico não só beneficia os alunos em termos de saúde e educação, mas também promove uma visão mais ampla e integrada da alimentação escolar, onde cada refeição é vista como uma oportunidade de aprendizado e de promoção da saúde. O papel ampliado dos nutricionistas garante que essas oportunidades sejam maximizadas, transformando cada alimento servido em um passo para a formação de uma geração mais saudável e consciente.

A evolução da culinária funcional no contexto escolar brasileiro, através das mudanças implementadas no PNAE, é um reflexo de uma mudança cultural mais ampla em relação à alimentação. Isso demonstra um compromisso com a melhoria contínua da saúde pública e com a formação de cidadãos que, desde cedo, aprendem a valorizar e a escolher alimentos que contribuam para uma vida saudável e equilibrada.

ênfata a importância de uma abordagem integral, que abrange a aquisição de alimentos, produção, distribuição da alimentação escolar e a realização de ações educativas sobre alimentação e nutrição nas escolas.

Além do papel fundamental dos nutricionistas, a figura do gastrólogo também emerge como importante no contexto da culinária funcional nas escolas. Embora não seja comum encontrar um gastrólogo atuando diretamente nas escolas, seu conhecimento abrangente e experiência na área da gastronomia podem ser extremamente valiosos. O envolvimento do gastrólogo pode oferecer novas perspectivas e contribuições para as atividades educativas alimentares, proporcionando uma abordagem mais rica e diversificada para a alimentação escolar, que alia nutrição, sabor e criatividade.

O Ministério da Educação do Brasil reconhece a escola como um espaço vital para a educação em saúde, incluindo a educação alimentar. Conforme os Parâmetros Curriculares Nacionais de 1998, a escola tem uma função social fundamental e um grande potencial para desenvolver um trabalho sistemático e contínuo na promoção de hábitos alimentares saudáveis. As atitudes e valores transmitidos pelos professores e pela comunidade escolar, como a qualidade da alimentação escolar e a limpeza das instalações, são essenciais na formação das crianças e impactam diretamente suas percepções e hábitos alimentares.

Diante disso, torna-se imperativo implementar soluções realistas para melhorar a alimentação nas escolas da Bahia. Estas soluções podem incluir o desenvolvimento de programas de educação nutricional mais robustos, que envolvam não apenas os alunos, mas também os educadores e a comunidade escolar como um todo. A criação de hortas escolares, por exemplo, pode ser uma estratégia eficaz, permitindo que os estudantes participem ativamente do cultivo de alimentos e aprendam sobre nutrição de forma prática. Além disso, a revisão e melhoria dos cardápios escolares, garantindo que sejam nutritivos, culturalmente apropriados e atraentes para os alunos, são passos fundamentais para a promoção de uma alimentação saudável nas escolas.

Além dessas medidas, as estratégias de implementação de políticas públicas têm um papel crucial na regulação da comercialização de alimentos e bebidas ultraprocessados. Países desenvolvidos têm experimentado com diferentes abordagens para controlar a venda de tais alimentos, conhecidos como alimentos competitivos.

Estratégias de implementação de políticas públicas para regulação da comercialização dos alimentos e bebidas ultraprocessados, denominados alimentos competitivos, vêm sendo experimentadas em diferentes países desenvolvidos" (Sanchez-Vaznaugh et al).

No Brasil, esforços semelhantes têm sido discutidos e implementados, alcançando variados graus de sucesso. Iniciativas como a rotulagem nutricional, a regulação da publicidade de alimentos, e acordos para a redução de teores de sódio, gorduras trans e açúcar são exemplos desses esforços. Uma conquista significativa nesse contexto foi a publicação pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 332,

em 23 de dezembro de 2019, que proíbe a produção, importação, uso e oferta de óleos e gorduras parcialmente hidrogenados, um importante passo na regulamentação de alimentos mais saudáveis.

3.2 Conceito e aplicação da culinária funcional no ambiente escolar

Um elemento central para garantir o sucesso dessas iniciativas é o teste de aceitabilidade, um instrumento importante para verificar o consumo dos alimentos ofertados pela alimentação escolar. Conforme estabelecido no manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) da Universidade Federal de São Paulo e da Universidade de Brasília, "o teste de aceitabilidade é um instrumento importante para verificar o consumo dos alimentos ofertados pela alimentação escolar e sua aplicação deve ser realizada quando necessário". Este teste é essencial para avaliar se os alimentos fornecidos atendem às preferências e necessidades nutricionais dos alunos. nas escolas é vital para desenvolver uma consciência crítica nos estudantes. Como destacado pelo Ministério da Saúde no Guia Alimentar, é fundamental capacitar os estudantes a reivindicar meios para a melhoria da própria saúde e da comunidade onde estão inseridos. Estas ações educativas são fundamentais para empoderar os alunos com o conhecimento necessário para fazer escolhas alimentares saudáveis e conscientes, contribuindo para uma mudança positiva nos hábitos alimentares.

2311

Isso engloba a formação de uma percepção mais ampla sobre a importância da alimentação na saúde geral. Iniciativas como hortas escolares, aulas de culinária e programas de educação nutricional integrada ao currículo são exemplos de como a culinária funcional pode ser aplicada de maneira prática e efetiva no ambiente escolar.

3.3 Fundamentos da culinária funcional nas escolas da Bahia

A culinária funcional no ambiente escolar da Bahia desempenha um papel crucial na promoção da saúde e do bem-estar dos estudantes. Este conceito não se limita apenas à escolha de ingredientes saudáveis e técnicas de preparo que preservam o valor nutricional dos alimentos; ele também envolve a integração de práticas alimentares que respeitam e valorizam a cultura gastronômica local.

A promoção da saúde é direcionada para o fortalecimento do caráter preventivo a partir de um enfoque político e técnico", destacando a importância das ações em Educação Alimentar e Nutricional como um componente decisivo na promoção da saúde. As escolas são locais ideais para a implementação dessas ações, pois podem influenciar positivamente os hábitos alimentares dos alunos desde cedo. (Gabriel, Santos e Vasconcelos. 2008).

Um dos aspectos fundamentais da culinária funcional nas escolas é a adoção da pirâmide alimentar como guia para a elaboração de cardápios equilibrados. A pirâmide alimentar é dividida em diferentes níveis que representam os grupos alimentares, desde a base, que inclui os alimentos que devem ser consumidos em maior quantidade, até o topo, que contém os alimentos que devem ser consumidos com moderação. Em escolas baianas, isso significa criar cardápios que incluem uma variedade de grãos, frutas, legumes e proteínas, respeitando as preferências locais e garantindo que os pratos sejam nutritivos e atraentes para os alunos.

Além da nutrição, a culinária funcional nas escolas da Bahia deve focar na educação alimentar como um elemento integral do currículo. Isso envolve ensinar os alunos sobre a importância de uma alimentação equilibrada e como os diferentes grupos alimentares contribuem para a saúde. Por meio de atividades práticas, como a criação de hortas escolares e aulas de culinária, os estudantes podem aprender sobre a origem dos alimentos, os métodos de preparo e a importância da sustentabilidade na alimentação.

Um avanço significativo na alimentação escolar na Bahia tem sido a transição para uma nutrição mais adequada e sustentável, livre de agrotóxicos. Conforme reportado pelo Brasil de Fato Bahia, "a partir deste ano, 100% do valor repassado para o estado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser investido na compra direta de produtos da agricultura familiar". Este movimento ultrapassa a exigência nacional de que pelo menos 30% dos recursos do PNAE sejam destinados à agricultura familiar, demonstrando um compromisso significativo com práticas alimentares mais saudáveis e ambientalmente responsáveis nas escolas.

2312

Esta mudança na Bahia reflete um esforço para integrar práticas alimentares que respeitam e valorizam a cultura gastronômica local, ao mesmo tempo em que fornecem alimentos nutritivos e saudáveis para os estudantes.

A adoção da pirâmide alimentar nas escolas baianas, aliada a essa nova abordagem, é um exemplo claro de como a culinária funcional pode ser aplicada de maneira prática e efetiva no ambiente escolar. A combinação de educação nutricional com acesso a alimentos frescos e de qualidade é fundamental para o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis e conscientes entre os estudantes. O uso de produtos da agricultura familiar não só garante alimentos frescos e de qualidade, mas também apoia a economia local e incentiva práticas agrícolas sustentáveis.

disponibilidade de estabelecimentos que comercializam, principalmente, alimentos ultraprocessados". Este cenário favorece a exposição das crianças a um ambiente que estimula o consumo desses produtos, reforçando a necessidade de estratégias regulatórias abrangentes. É essencial implementar políticas públicas universais que transformem este contexto, visando à

promoção de uma alimentação mais saudável.

Em contrapartida, o espaço escolar assume um papel fundamental na configuração de ambientes promotores de práticas alimentares saudáveis. As escolas têm o potencial de potencializar a integração de ações de estímulo, apoio e proteção à alimentação adequada, conforme recomendado pelo guia alimentar para a população brasileira. Este cenário destaca a importância da educação alimentar e nutricional nas escolas da Bahia como um contraponto vital ao ambiente alimentar externo desafiador.

Assim, a implementação da culinária funcional nas escolas baianas, combinada com a promoção da educação alimentar e a adoção de políticas de saúde pública, é uma estratégia chave para o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis e conscientes entre os estudantes, contribuindo para o bem-estar e a saúde da comunidade escolar.

CONCLUSÃO

Este trabalho investigou a implementação da culinária funcional nas escolas da Bahia, evidenciando como essa abordagem pode revolucionar a percepção dos estudantes sobre a alimentação saudável e enriquecer a experiência alimentar nas escolas. Utilizando uma metodologia de pesquisa bibliográfica, foram analisados diversos estudos e literaturas que demonstram a eficácia da culinária funcional na melhoria da nutrição e do sabor das refeições escolares, bem como na promoção de hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes.

2313

O aos alunos. Este aspecto é crucial para a aceitação dos novos cardápios e para a valorização da gastronomia regional na educação nutricional dos estudantes.

Além disso, a pesquisa reforçou o papel da educação alimentar como um pilar essencial no processo de ensino e aprendizagem. A implementação de aulas práticas de culinária e a disponibilização de informações sobre nutrição são estratégias que capacitam os alunos a valorizarem uma dieta equilibrada e a fazerem escolhas alimentares conscientes.

A análise histórica e contextual da culinária funcional mostrou a evolução deste conceito e sua crescente relevância em um contexto global de busca por segurança alimentar e nutricional. No contexto brasileiro e, especificamente, na Bahia, a adoção da culinária funcional nas escolas tem sido apoiada por políticas públicas como o PNAE, que enfatiza a importância dos nutricionistas e gastrólogos no desenvolvimento de cardápios escolares nutritivos e culturalmente adaptados.

Finalmente, o estudo apontou para a necessidade de uma abordagem integrada que

combine a oferta de alimentos saudáveis com a educação alimentar e nutricional, promovendo um ambiente escolar que favoreça práticas alimentares saudáveis e sustentáveis. A transição para uma alimentação baseada na agricultura familiar, conforme observado na Bahia, é um exemplo de como práticas alimentares mais saudáveis e responsáveis podem ser promovidas nas escolas.

Em conclusão, a implementação da culinária funcional nas escolas da Bahia representa uma oportunidade significativa para transformar a alimentação escolar, promovendo a saúde e o bem-estar dos estudantes, ao mesmo tempo que respeita e valoriza a rica cultura gastronômica da região. É essencial que as escolas, em colaboração com as famílias e a comunidade, continuem a explorar e expandir essas práticas para garantir o desenvolvimento de uma geração mais saudável e consciente sobre a alimentação.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde; Ministério da Educação. Portaria nº 1.010, de 8 de maio de 2006. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 8 maio 2006.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. Declaração de Roma sobre Segurança Alimentar Mundial e Plano de Ação da Cúpula Mundial da Alimentação.

Roma: Cúpula Mundial da Alimentação; 1996 [acesso em 26 fev 2011]. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/003/w3613p/w3613p00.HTM>. 2314

LEONARDO, Maria. Antropologia da Alimentação. Revista Antropos. Vol.3, ano 2, dezembro de 2009.

BEZERRA, José Arimatéa Barros. Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da merenda escolar. Revista Brasileira de Educação. V.14 n.40, jan/abr. 2009.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do programa dinheiro direto na escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nº 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001 e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994 e dá outras providências. Diário Oficial da União. 2009, 16 jun.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. Parâmetros curriculares nacionais. Brasília; 1998.

SANCHEZ-VAZNAUGH, E.V.; SÁNCHEZ, B.N.; CRAWFORD, P.B.; EGERTER, S. Association between competitive food and beverage policies in elementary schools and childhood overweight/obesity trends differences by neighborhood socioeconomic.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 332, de 23 de dezembro de 2019. Define os requisitos para uso de gorduras trans industriais em alimentos. 2019.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO; UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA.

Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Santos, SP, 2010. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/fnde/legislacao/resolucoes/item/5166-manual-para-aplicacao-dos-testes-de-aceitabilidade-no-pnae>>. Acesso em: 28 jun 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar: Saiba como ter uma alimentação saudável. Brasília, [s.d.]. Disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes/guia_alimentar_bolso>. Acesso em: 07 jan 2017.

PROJETO SEEDUC. A nova pirâmide alimentar. Disponível em: http://projetoeduc.cecierj.edu.br/eja/recurso-multimedia-professor/educacao-fisica/novaeja/miu03/5-a_nova_piramide_alimentar.pdf."

GABRIEL, C.G.; SANTOS, M.V.; VASCONCELOS, F.A.G. Avaliação de um programa de hábitos alimentares saudáveis em escolares de Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. Rev Bras Saúde Mater Infant. 2008; 8 (3):299-308.

BRASIL DE FATO BAHIA. Alimentação escolar da Bahia será 100% da agricultura familiar. 2023. Disponível em: <<https://www.brasildefatoba.com.br/2023/03/06/alimentacao-escolar-da-bahia-sera-100-da-agricultura-familiar>>.

AMBIENTE ALIMENTAR DO ENTORNO DE ESCOLAS PÚBLICAS E PRIVADAS: OPORTUNIDADE OU DESAFIO PARA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-81232021268.04672020> 2315