



UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS

CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE PALMAS

CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

**WANDERLÚCIA GOMES MIRANDA XERENTE**

**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS ESCOLAS INDÍGENAS XERENTE**

PALMAS-TO

2019

**WANDERLÚCIA GOMES MIRANDA XERENTE**

**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS ESCOLAS INDIGENAS XERENTE**

Artigo de Conclusão de Curso apresentada ao Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Tocantins para obtenção do título de Bacharelado em Nutrição.

Orientadora: Prof. (a) Dra. Reijane Pinheiro da Silva

PALMAS – TO

2019

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Tocantins**

---

- X6a Xerente, Wanderlúcia Gomes Miranda.  
Alimentação Escolar nas Escolas Indígenas Xerente . /  
Wanderlúcia Gomes Miranda Xerente. – Palmas, TO, 2019.  
26 f.
- Artigo de Graduação - Universidade Federal do Tocantins – Câmpus  
Universitário de Palmas - Curso de Nutrição, 2019.  
Orientadora : Reijane Pinheiro da Silva
1. Alimentação Escolar Indígena. 2. PNAE. 3. Akwê-Xerente . 4. Cardápios.  
I. Título
- 

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS – A reprodução total ou parcial, de qualquer forma ou por qualquer meio deste documento é autorizado desde que citada a fonte. A violação dos direitos do autor (Lei nº 9.610/98) é crime estabelecido pelo artigo 184 do Código Penal.

## RESUMO

**Introdução:** A alimentação escolar ofertada para grupos diferenciados culturalmente da sociedade nacional precisa levar em conta a valorização de o patrimônio alimentar. Este trabalho tem como objetivo analisar a oferta da merenda escolar nas terras indígenas Funil e Xerente, considerando o contexto sócio- cultural ambiental e de saúde do povo Akwẽ-Xerente. O levantamento bibliográfico teve como finalidade a busca dos principais artigos relacionados à alimentação escolar indígena. Os termos de busca utilizados foram os seguintes: alimentação escolar, merenda escolar, alimentação indígena, Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Os estudos identificados nas bases de dados Scielo e Google acadêmico sem limite de tempo. Os estudos foram submetidos a processo de triagem eliminando-se, por meio da leitura de títulos e resumos. Os registros selecionados passaram por uma análise criteriosa do texto completo. A análise aponta que os alimentos ofertados aos indígenas Akwẽ-Xerente são os mesmos ofertados nas escolas não indígenas dos municípios tocantinenses o que precisa ser revisto, uma vez que o povo indígena tem apresentado agravos relacionados às mudanças alimentares, entre eles Diabetes Melitus tipo 2. Concluimos que existem poucas pesquisas sobre alimentação escolar indígena e, principalmente no Tocantins, este é um campo de pesquisa importante e não explorado.

Palavras - chave: Segurança alimentar e nutricional, alimentação loco regional, Akwẽ-Xerente.

## ABSTRACT

Introduction: The school meals offered to culturally differentiated groups of the national society need to take into account the appreciation of the food heritage. This paper aims to analyze the supply of school lunches in the Funil and Xerente indigenous lands, considering the socio-cultural environmental and health context of the Akwẽ-Xerente people. The purpose of the bibliographic survey was to search the main articles related to indigenous school meals. The search terms used were as follows: school feeding, school meals, indigenous food, National School Feeding Program (PNAE). The studies identified in the Scielo and Google academic databases without time limit. The studies were submitted to a screening process and eliminated by reading titles and abstracts. The selected records underwent a thorough analysis of the full text. The analysis points out that the foods offered to the Akwẽ-Xerente Indians are the same ones offered in the non-indigenous schools of the Tocantins municipalities, which needs to be reviewed, since the indigenous people have presented problems related to dietary changes, including Type 2 Diabetes Mellitus. We conclude that there is little research on indigenous school feeding and, especially in Tocantins, this is an important and unexplored research field.

Key words: Food and nutritional security, local regional food, Akwẽ-Xerente.

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO.....</b>	<b>06</b>
<b>2 REVISÃO DE LITERATURA.....</b>	<b>07</b>
<b>3 OBJETIVO.....</b>	<b>15</b>
3.1 OBJETIVO GERAL.....	15
3.2 OBJETIVO ESPECÍFICO.....	15
<b>4 METODOLOGIA.....</b>	<b>16</b>
<b>5 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....</b>	<b>18</b>
<b>6 CONCLUSÃO.....</b>	<b>19</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>20</b>

## **1 INTRODUÇÃO**

Os costumes e hábitos alimentares de um povo mostram sua imagem, não só externa, mas também refletem a mentalidade coletiva que se desenvolve de acordo com a suas escolhas, crenças, organização social, organização política e produção de alimentos.

Segundo DA SILVA ROCHA, et al (2016) Os hábitos alimentares de uma população estão ligados aos seus costumes, educação e modo de vida. Comer em todas as civilizações é mais do que simplesmente garantir a subsistência, é um ato simbólico cultural, representa um estilo de vida, aprofunda relações familiares e sociais, e enriquece o processo de construção do conhecimento. Verifica-se também que os alimentos tradicionais têm representatividade simbólica, relacionados à cosmologia, formação do corpo, trocas, reciprocidades, ritos, entre outros, diferenciados de acordo com cada grupo.

Considerando os aspectos apontados acima, ressaltamos que a alimentação escolar ofertada para grupos diferenciados culturalmente da sociedade nacional precisa levar em conta a valorização do patrimônio alimentar. Uma boa alimentação escolar é essencial para frequência escolar, considerando que muitos alunos de escolas públicas vão para escola também para saciar sua fome. O que é uma realidade também entre os indígenas.

Além de ser muito importante a alimentação marca valores no decorrer da existência. Assim é a cultura do povo Xerente passada de geração a geração. Trazendo marcas de influências devido à aproximação com o povo não indígena. Nesse sentido apresenta-se a importância da presente pesquisa.

## **2 REVISÃO DE LITERATURA**

A revisão de literatura busca apresentar de forma mais detalhada a alimentação escolar indígena.

### **2.1 APRESENTAÇÃO DO POVO**

Os Akwê-Xerente são pertencentes à família linguística Jê- são classificados como Jê Centrais. Essa classificação também é compartilhada com o povo Xavante e Xacriabá. (SMIDIT, 2011).

Os Xerentes estão localizados na margem direita do rio Tocantins, a 70 km ao norte da capital, Palmas. A cidade de Tocantinia está localizada entre as terras indígenas funil e xerente.

#### **2.1.2 Clãs**

Sua cosmologia e organização se expressam na existência de duas metades sócio-cosmológicas - Doi (Sol) e Wahirê (Lua). Doi inclui os clãs Kuzâtdêkwa (donos do fogo), Kbazitdêkwa (donos do algodão) e Kritotdêkwa (donos do jogo com a batata assada ou donos da borracha). Wahirê inclui os clãs Krozake, krâiprehi e Wahirêdekwa. As metades, os clãs e as linhagens que constituem são patrilineares (passam de pai para filho, de avô paterno para neto ou sobrinho-neto), justificando o conjunto de nomes relativos a cada clã, isto é, cada clã tem um conjunto de nomes próprios que são passados de geração a geração. Estes nomes e, juntamente com as pinturas corporais possibilitam identificar e distinguir cada membro naquela organização social.

#### **2.1.3 Escolas indígenas Xerente**

Atualmente existem 41 escolas indígenas no estado Tocantins, sendo cinco delas extensões.

As escolas que funcionam como extensões, recebem o auxílio de escolas maiores, dando todo o suporte necessário para o funcionamento e desenvolvimento das atividades escolares.

As estruturas das escolas estão precárias, não fornecem um conforto adequado para os alunos. Os alunos consomem as refeições no pátio da escola por não terem refeitórios.

#### 2.1.4 Cardápios

Os cardápios são elaborados pelo Nutricionista da Diretoria Regional de Educação de Miracema, que é o responsável por fazer um cardápio equilibrado, balanceado e de acordo com a cultura indígena. Porém nem sempre é possível ofertar alimentos tradicionais da cultura Akwẽ-Xerente. A maioria dos alimentos fornecidos são industrializados, os alimentos da agricultura familiar ainda são poucos fornecidos para as aldeias, devido à dificuldade de transporte, por serem locais de difícil acesso.

## **2. POLÍTICAS PÚBLICAS EM CONTEXTOS ESCOLARES INDÍGENAS: REPENSANDO A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Segundo Danelon et al., (2006) o ambiente escolar influencia a formação da personalidade e, conseqüentemente, das preferências alimentares. Segundo Cardoso, et al. (2009) além de existirem várias etnias com parcelas expressivas de suas populações vivendo em áreas urbanas, portanto não mais produzindo diretamente os alimentos consumidos, há outras vivendo em terras indígenas nas quais as pressões exercidas pela expansão dos projetos de colonização rural e empresas agropecuárias, garimpos e indústria extrativista (madeira, por exemplo), aliadas à ambientes degradados, comprometem seriamente sua segurança alimentar e saúde geral.

Segundo Giordani et al., (2010) A necessidade de desenvolver metodologias particulares para o estudo dos contextos indígenas se fundamenta no aspecto diferencial das políticas públicas direcionadas para essas populações. Em primeiro lugar, a Constituição vigente reconhece as particularidades socioculturais dos povos indígenas e estabelece como princípio geral para qualquer política pública, a necessidade de respeitar a diversidade étnica. Em segundo lugar, no caso concreto do Programa Nacional de Alimentação Escolar, existe uma política diferencial que consiste no repasse de um valor monetário maior, destinado às escolas indígenas e

quilombolas, sustentado no reconhecimento da precariedade das condições de saúde e nutrição entre estas populações indígenas.

Segundo Giordani et al., (2010) a pesquisa teve por objeto a alimentação escolar entre os Mbya Guarani que vivem na Ilha da Cotinha, litoral do Paraná, e foi orientada segundo o objetivo de desenvolver e aplicar instrumentos metodológicos adequados para um melhor conhecimento das circunstâncias nas quais o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é executado em contextos de populações indígenas. Dessa forma, foi realizada uma etnografia da alimentação escolar procurando refinar e aprimorar a compreensão das implicações da alimentação escolar no cotidiano da comunidade Mbya. Os indígenas Mbya retiram do mato a base de sua alimentação, eles vivem em ilhas, porém retiram pouco do mar para sua alimentação. Morar em ilha tem todo um significado cosmológico. Assim como na maioria das populações indígenas ao redor de suas casas existem pequenas plantações de roças onde se pode encontrar banana, mandioca, feijão, milho. Aos arredores da casa existe um pátio, onde se podem desenvolver várias atividades tradicionais da comunidade.

## 2.2 A escola indígena da comunidade da Cotinga

A Escola Indígena de Ensino Fundamental Incompleto Bilíngue Pindoty está situada na Terra Indígena Ilha da Cotinga, aldeia Pindó. É a maior construção da aldeia podendo ser avistada antes mesmo do desembarque na Ilha. Localiza-se ao lado da Unidade Básica de Saúde da aldeia, havendo entre elas, um campo de futebol, que faz a diversão das crianças, jovens e adultos (GIORDANI et al, 2010).

A escola *Pindoty* segue funcionando com base nos princípios da educação indígena diferenciada, encontrados nas Diretrizes para a Política Nacional de Educação Escolar Indígena.

### 2.2.1 Proposta metodológica para avaliação da alimentação escolar na escola indígena da t.i. ilha da cotinga

Os autores realizaram uma descrição da alimentação dos nativos, para analisar os alimentos que são oferecidos na merenda escolar. Segundo GIORDANI

et al., (2010) foram registrados os alimentos consumidos habitualmente e as suas formas de preparação e à forma de subsistência, quanto as fontes de recursos financeiros para o sustento.

Segundo Giordani et al., (2010) foi realizada uma etnografia da alimentação no contexto escolar que envolveu o levantamento dos alimentos que integram a alimentação escolar e das instâncias envolvidas no seu fornecimento; a observação e registro dos processos de preparação e distribuição; a consideração da adequação dos per capita servidos às recomendações nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a avaliação do grau de aceitação por parte das crianças.

As informações sobre as quantidades das porções servidas para os alunos foram coletadas pelos autores através de uma observação e anotação diária das porções servidas, com auxílio da merendeira. Os objetivos dessa atividade foram: a) nos aproximar da percepção das crianças em relação à alimentação; b) obter informações sobre os alimentos consumidos em casa; c) caracterizar as diferenças que existem entre a alimentação consumida no contexto familiar e as consumidas no contexto escolar (Giordani et al., 2010).

### 2.2.2 O alimento no universo Mbya e as fontes de recursos na Ilha da Cotinga

Para os Mbya os alimentos têm uma relação com a cosmologia, onde os alimentos que são consumidos têm como objetivo tornar o corpo mais limpo, livre de impurezas, para atingir o estado de aguydje, que é a Terra Sem Mal. Para atingir essa pureza os alimentos que devem ser evitados, gordura, sal e alimentos que não são guarani. Se alimentar de alimentos que são oferecidos pelas entidades divinas. Os alimentos dos não índios são considerados impróprios para o consumo dos Mbya (Giordani et al., 2010).

Em suas plantações podem-se encontrar os alimentos que são considerados ordem divina, como o feijão, mandioca, batata doce, abóbora, cana-de-açúcar, banana, melancia, entre outras frutas. O milho tem significado religioso, onde as famílias cultivam não só para o consumo, mas também para eventos, como rituais. Além das suas plantações, os homens são responsáveis por providenciar a carne de caça para alimentação da sua família, isso ocorre eventualmente devido à extinção dos animais.

Mesmo as famílias tendo sua própria fonte de alimentação, que são as roças ao redor de suas casas, ainda não é o suficiente para suprir todas as necessidades nutricionais deste povo. As fontes de recursos monetários na Cotinga são, principalmente, os salários dos funcionários - Agente Indígena de Saúde (AIS), Agente Indígena de Saneamento (AISAN), professor, merendeira -; as aposentadorias; os recursos provenientes dos programas governamentais de transferência de renda que algumas famílias acessam; e a venda de artesanato. Estes rendimentos são quase exclusivamente destinados para a compra de alimentos em mercearias e mercados de Paranaguá (Giordani et al., 2010).

### 2.2.3 A alimentação escolar

Os autores buscaram relacionar a alimentação escolar e a alimentação habitual das crianças, acompanhando a chegada dos alimentos, modo de armazenamento, modo de preparo, até a distribuição.

A entrega dos alimentos na escola é feita semanalmente, onde o cardápio é calculado para 10 refeições, sendo 5 refeições doces (desjejum) e 5 refeições salgadas (almoço). Os autores relatam que durante a sua permanência na aldeia as aulas ocorriam normalmente, porém os alunos recebem o que disponível na escola.

A merendeira responsável usa sua criatividade para preparação dos alimentos, sendo conhecedora das preferências dos alunos. O consumo de vegetais não é comum na comunidade Mbya, mas como é oferecido na merenda escolar a maioria dos alunos consomem sem nenhum problema. Os autores relatam que a merendeira tem apenas 16 anos e prepara os alimentos com as técnicas de “branco”, não índios, porém com as características voltadas para a cultura Mbya.

## **2.3 Alimentação nas escolas indígenas: desafios para incorporar práticas e saberes.**

### **2.3.1 ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS INDÍGENAS**

Há uma grande mudança na alimentação se comparado com os antepassados. Os alimentos eram encontrados com mais facilidade no território indígena. Havia uma diversidade de caça e de frutas. Os indígenas não tinha muito

contato com os alimentos industrializados, sua alimentação era livre de aditivos como conservantes. Mas atualmente não funcionam dessa forma, os alimentos que antes eram produzidos através de roças, ou retirados da natureza, não são encontrados com facilidade devido a sua escassez.

### **2.3.2 A alimentação escolar hoje**

Segundo (Bellinger; Andrade, 2016) os educadores indígenas se queixam e denunciam a situação sem que providências efetivas tenham sido tomadas para reverter esse quadro. De maneira geral, o cardápio desconsidera a cultura alimentar dos índios e inclui muitos alimentos industrializados de baixa qualidade nutricional.

A alimentação está fugindo dos padrões culturais, os alimentos ofertados não tem os mesmos valores que os alimentos tradicionais da cultura.

### **2.3.3 Lei garante respeito aos hábitos alimentares**

As leis garantem que a alimentação dos indígenas seja voltada para sua cultura, seus costumes, mantendo suas tradições.

*Bellinger, Andrade (2016, p.34) "Na escola do Estado é tudo enlatado e a gente sempre leva para o governo que a gente quer uma alimentação saudável e, principalmente, tradicional. Mas eles alegam que o Estado é padrão único, que não tem como mudar isso. Mas dentro da legislação está lá 'escola diferenciada'. Não tem coerência entre o que eles falam e o que está no papel. A lei garante a escola diferenciada, então a gente tem que falar como deve ser diferenciada".*

Tiago Honório dos Santos, TI Jaraguá, São Paulo.

A Resolução Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), nº 26/2013, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE, determina que os cardápios devem atender às especificidades culturais das comunidades indígenas e quilombolas (Bellinger; Andrade, 2016).

## **2.4 Desafios para incorporar saberes e sabores indígenas**

Os autores perguntaram (Bellinger; Andrade, 2016): Qual seria a alimentação adequada?

*“Eu gostaria que fosse assim (o cardápio da escola) são cinco dias de aula, três dias podia ser tradicional e dois convencionais. Como não temos mais caça, podia ser peixe, que é mais saudável e tem na nossa região”.*

Catarina Delfina dos Santos, TI Piaçaguera.

*“A gente quer o alimento saudável, fresco. Seria o ideal para todo mundo. O que a gente pede, assim, de alimento, para parar de vir os alimentos enlatados, essas coisas, é bem difícil”.*

ValcenirKaraí, TI Tenondé Porã.

*“A gente quer a comida tradicional, mas ainda não tem na escola. No meu conhecimento, o ideal era servir beiju, banana com peixe, da tradição. E nosso bolo de ‘milho índio’, frito, gostoso, que serve para comer com peixe ou com o que tiver”.*

Gerson Cecílio Damasceno, TI Vanuíre.

Na resposta dessas pessoas é possível identificar o quanto a alimentação escolar está longe da realidade dos povos indígenas. A elaboração dos cardápios deveria ser feito através da alimentação consumida na aldeia, priorizando os alimentos tradicionais de cada povo, valorizando a sua cultura e tradições.

## **2.5 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)**

Com a Lei nº 11.947, de 16/6/2009, 30% do valor repassado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE deve ser investido na compra direta de produtos da agricultura familiar, medida que estimula o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades.

Lei nº 11.947/2009 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar:

Art. 1º Para os efeitos desta Lei, entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

Art. 2º São diretrizes da alimentação escolar:

I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

V - o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;

Art. 12. Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada.

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.

## **2.6 Crescimento físico e perfil nutricional da população indígena Xavante de Sangradouro-Volta Grande, Mato Grosso, Brasil**

O estudo mostra um crescimento de indígenas com obesidade, diabetes mellitus tipo II e doenças cardiovasculares, que estão associados ao fato dos indígenas modificarem suas formas de subsistência, alteração da sua dieta padrão e atividade física. Com a modificação dos hábitos alimentares e redução da atividade física as futuras gerações podem sofrer gravemente, indo da má nutrição para a obesidade (Leite et al., 2006).

### **3 OBJETIVO**

#### **3.1 OBJETIVO GERAL**

Analisar a oferta da merenda escolar na área indígena Xerente, considerando o contexto sócio- cultural ambiental e de saúde do povo Akwẽ-Xerente.

#### **3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Analisar os alimentos ofertados na merenda escolar;
- Observar se há alimentos tradicionais da cultura presente no cardápio;

#### **4 METODOLOGIA**

Trata-se de um estudo com coleta de dados realizada a partir de fontes secundárias, por meio de levantamento bibliográfico, revisão integrativa de caráter qualitativo. O levantamento bibliográfico teve como finalidade a busca dos principais artigos relacionados à merenda escolar indígena. Os termos de busca utilizados foram os seguintes: alimentação escolar, merenda escolar, alimentação indígena, Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Os estudos identificados nas bases de dados SciELO e google acadêmico, 7 artigos foram encontrados. Os estudos foram submetidos a processo de triagem eliminando-se, por meio da leitura de títulos e resumos. Os registros selecionados passaram por uma análise criteriosa do texto completo.

Para saber como é feita a oferta dos alimentos, foi realizada Análise de cardápios, alimentos ofertados nas preparações, os documentos foram disponibilizado pelo nutricionista da Diretoria Regional de Educação- DRE.

#### **5 RESULTDOS E DISCUSSÃO**

A amostra final foi constituída por 3 artigos científicos, selecionados pelos critérios de inclusão previamente estabelecidos. Desta forma pode-se perceber que apesar de serem povos com culturas diferentes, há um mesmo problema entre eles.

Os cardápios foram analisados durante a minha permanencia no estágio rural e social na Diretoria Regional de Educação em Miracema. O nutricionista disponibilizou todos os cardápios para serem analisados e acompanhou o processo.

Os cardápios apresentam variação nas cores, oferta de frutas na sobremesa, ausência de doce na sobremesa. As carnes são oferecidas em forma de caldo ou assada. Dois cardápios apresentam frituras, como peixe frito e bolo frito. O consumo de verduras e legumes é presente, porém, poderia ser mais diversificado, ofertando mais verduras além da cenoura e chuchu. O achocolatado está presente em mais de três cardápios.

Os alimentos fornecidos para as escolas indígenas Xerente, são os mesmos descritos pelos autores Giordani et al. Esses alimentos que são ofertados aos alunos A maior parte dos gêneros alimentícios que chega à escola é composta por

alimentos básicos, havendo entre eles arroz, feijão preto, macarrão, enlatados – como milho e ervilha –, bolachas salgadas ou doces, leite integral UHT, achocolatado, bebida láctea, temperos, etc.; e gêneros alimentícios in natura como tomate, cebola, batata inglesa, batata doce, chuchu, cenoura, abóbora, beterraba, repolho, ovos, alface, espinafre (Giordani et al., 2010). Foi observado pelos autores que a escola não segue o cardápio enviado pelo nutricionista responsável, a professora e a merendeira modificam de acordo com alimentos e que disponível no estoque e de acordo com as preferências dos alunos.

A alimentação escolar contribui para um melhor desenvolvimento dos alunos, atendendo suas necessidades nutricionais, porém a medida que a comida do “branco” entra nas aldeias, pode causar danos a saúde. Na medida em que o Programada de Alimentação Escolar (PNA) contribui para melhoria dos níveis de nutrição das crianças em um contexto onde os recursos alimentares não são abundantes; de outro, entretanto, constitui um canal de introdução de elementos estranhos ao sistema nativo.

Ao mesmo tempo em que tem a lei que garante uma alimentação diferenciada, que valoriza a cultura, que mantém as tradições, existem obstáculos que impedem que a lei seja cumprida na íntegra. Os alimentos fornecidos são comprados no comércio, porém não há transporte adequado para realizar a distribuição, em algumas aldeias não há local adequado para armazenamento, a estrada é de difícil acesso, ou seja, há vários fatores que impedem que a alimentação seja realmente voltada para a cultura, onde os seus valores sejam priorizados, suas especificidades culturais sejam atendidas.

## **6 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Conclui-se que os alimentos ofertados nas escolas apresentam diversidade. Porém os cardápios não são totalmente voltados à cultura indígena xerente, prevalecendo o consumo de alimentos industrializados.

Há uma grande escassez de artigos que falam sobre a alimentação escolar indígena.

Indico que mais pesquisas sejam realizadas para a alimentação escolar indígena, para trazer a realidade das comunidades indígenas, que estão sendo afetadas, adoecendo por causa do consumo excessivo de alimentos industrializados. Como há uma escassez de roças, caça alimentos nativos, há um grande consumo de produtos de baixa qualidade nutricional.

## 7 Referencia Bibliográfica

BELLINGER, Carolina; ANDRADE, Lúcia. Alimentação nas escolas indígenas: desafios para incorporar práticas e saberes. **Comissão Pró-Índio de São Paulo. São Paulo**, 2016.

CARDOSO, Andrey Moreira et al. Inquérito nacional de saúde e nutrição dos povos indígenas. **Brasília: Fundação Nacional de Saúde**, 2009.

DANELON, M. A. S; DANELON, M. S; SILVA, M. V. Serviços de alimentação destinados ao público escolar: análise da convivência do Programa de 31 Alimentação Escolar e das cantinas. *Rev. Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, v. 13, n. 1, p. 85-94, 2006.

LEITE, Maurício Soares et al. Crescimento físico e perfil nutricional da população indígena Xavante de Sangradouro-Volta Grande, Mato Grosso, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 22, p. 265-276, 2006.

GIORDANI, Rubia Carla Formighieri; GIL, Laura Perez; DA SILVA AUZANI, Symone Cortese. Políticas públicas em contextos escolares indígenas: repensando a alimentação escolar. **Espaço Ameríndio**, v. 4, n. 2, p. 25, 2010.

ROCHA, Tatiana Evangelista da Silva; SILVA, Reijane Pinheiro da; NASCIMENTO, Maira Messias do. Mudanças dos hábitos alimentares entre os AkwenXerente. **Revista da Escola de Enfermagem da USP**, v. 50, n. SPE, p. 96-100, 2016.

SCHMIDT, R. Nossa cultura e pequi, frutinha do mato”: um estudo sobre as praticas alimentares do povo akwe [dissertação]. **Goiânia (GO): Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Ciências Sociais**, 2011.

VIEIRA, Ismenia de Fátima et al. Educação escolar indígena: as vozes Guarani sobre a escola na aldeia. 2006.





	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(µg)	(Mg)	(Mg)	(Mg)	(Mg)	(Mg)
Alface lisa	15	2,07	0,36	0,25	0,02	0,35	0,00	3,21	1,37	0,05	0,09	4,13
Alho	1	1,13	0,24	0,07	0,00	0,04	0,10	0,31	0,21	0,01	0,01	0,14
Arroz, tipo 1	100	357,79	78,76	7,16	0,34	1,64	0,00	0,00	30,38	1,22	0,68	4,41
Carne moída de 2ª	110	266,20	0,00	26,64	16,96	0,00	0,00	0,00	22,00	6,28	3,09	8,80
Cebola	3	1,18	0,27	0,05	0,00	0,07	0,00	0,14	0,36	0,01	0,01	0,42
Cheiro verde	5	2,11	0,35	0,13	0,03	0,06	0,00	1,59	1,23	0,02	0,03	3,99
Couve manteiga	10	2,71	0,43	0,29	0,05	0,31	0,00	9,67	3,47	0,04	0,05	13,09
Feijão carioca	40	131,61	24,49	7,99	0,50	7,37	0,00	0,00	83,98	1,16	3,19	49,03
Leite de vaca, integral	12	7,20	0,54	0,39	0,39	0,00	3,41	0,00	1,20	0,05	0,00	13,57
Mandioca	65	98,42	23,51	0,73	0,20	1,22	0,65	10,74	28,92	0,13	0,18	9,87
Margarina, com sal	5	29,72	0,00	0,00	3,36	0,00	19,27	0,00	0,06	0,00	0,00	0,23
Tomate, molho industrializado	10	3,84	0,77	0,14	0,09	0,31	1,74	0,27	1,68	0,01	0,16	1,17
Óleo de soja	10	88,40	0,00	0,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Tomate	30	4,60	0,94	0,33	0,05	0,35	12,49	6,36	3,16	0,04	0,07	2,08
TOTAL		996,99	130,66	44,17	31,99	11,72	37,66	32,29	178,02	9,02	7,55	110,93

MEC FNDE	Diretoria Regional de Miracema do Tocantins, 2º Semestre de 2019.							SEDUC-TO				
Nº de Alunos:	0	Dias de Atendimento:			0	Refeição Servida:		Almoço				

Nome do Alimento	Per Capita	Calorias Kcal	Carboidratos CHO	Proteínas PTN	Lipídios LIP	Fibra Alimentar	Vitamina A	Vitamina C	Magnésio Mg	Zinco Zn	Ferro Fe	Cálcio Ca	Frequência:	
													(g)	(g)
Alho	1	1,13	0,24	0,07	0,00	0,04	0,10	0,31	0,21	0,01	0,01	0,14	1	1
Milho verde	5	6,91	1,43	0,33	0,03	0,20	0,00	0,00	1,63	0,03	0,02	0,08	1	1
Arroz, tipo 1	100	357,79	78,76	7,16	0,34	1,64	0,00	0,00	30,38	1,22	0,68	4,41	1	1
Cebola	3	1,18	0,27	0,05	0,00	0,07	0,00	0,14	0,36	0,01	0,01	0,42	1	1
Cheiro verde	5	2,11	0,35	0,13	0,03	0,06	0,00	1,59	1,23	0,02	0,03	3,99	1	1
Crema de Leite	10	22,15	0,45	0,15	2,25	0,00	12,80	0,00	0,75	0,03	0,03	8,27	1	1
Feijão carioca	40	131,61	24,49	7,99	0,50	7,37	0,00	0,00	83,98	1,16	3,19	49,03	1	1
Leite de vaca, integral	5	3,00	0,23	0,16	0,16	0,00	1,42	0,00	0,50	0,02	0,00	5,65	1	1
Carne, bovina, peito	120	311,13	0,00	21,07	24,52	0,00	5,10	0,00	18,39	3,16	1,57	4,73	1	1
Óleo de soja	10	88,40	0,00	0,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1	1
Batata inglesa	30	19,31	4,41	0,53	0,00	0,35	0,05	9,33	4,37	0,07	0,11	1,07	1	1
Sal	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1	1
Cenoura	30	10,24	2,30	0,40	0,05	0,96	252,15	1,54	3,37	0,07	0,06	6,76	1	1
Chuchu	30	5,09	1,24	0,21	0,02	0,38	0,00	3,18	2,17	0,03	0,05	3,45	1	1
Abacaxi	150	72,48	18,50	1,29	0,19	1,48	4,25	51,94	27,66	0,22	0,39	33,65	1	1
Farinha de Puba	10	36,02	8,73	0,16	0,05	0,42	0,00	0,00	2,75	0,03	0,14	4,14	1	1
TOTAL		1068,55	141,38	39,69	38,13	12,96	275,86	68,02	177,75	6,06	6,29	125,80		

MEC FNDE	Diretoria Regional de Miracema do Tocantins, 2º Semestre de 2019.							SEDUC-TO				
Nº de Alunos:	0	Dias de Atendimento:			0	Refeição Servida:		Almoço				

Nome do Alimento	Per Capita	Calorias Kcal	Carboidratos CHO	Proteínas PTN	Lipídios LIP	Fibra Alimentar	Vitamina A	Vitamina C	Magnésio Mg	Zinco Zn	Ferro Fe	Cálcio Ca	Frequência:	
													(g)	(g)
Alho	1	1,13	0,24	0,07	0,00	0,04	0,10	0,31	0,21	0,01	0,01	0,14	1	1
Arroz, tipo 1	100	357,79	78,76	7,16	0,34	1,64	0,00	0,00	30,38	1,22	0,68	4,41	1	1
Carne moída de 2ª	80	193,60	0,00	19,38	12,34	0,00	0,00	0,00	16,00	4,57	2,25	6,40	1	1
Cebola	3	1,18	0,27	0,05	0,00	0,07	0,00	0,14	0,36	0,01	0,01	0,42	1	1
Cenoura	10	3,41	0,77	0,13	0,02	0,32	84,05	0,51	1,12	0,02	0,02	2,25	1	1
Cheiro verde	5	2,11	0,35	0,13	0,03	0,06	0,00	1,59	1,23	0,02	0,03	3,99	1	1
Colorau	1	3,34	0,78	0,07	0,00	0,05	0,60	0,07	0,00	0,00	0,06	1,20	1	1
Feijão carioca	40	131,61	24,49	7,99	0,50	7,37	0,00	0,00	83,98	1,16	3,19	49,03	1	1
Laranja, baía	100	45,44	11,47	0,98	0,10	1,12	0,00	56,87	9,22	0,06	0,14	35,41	1	1
Óleo de soja	10	88,40	0,00	0,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1	1
Repolho branco	30	5,14	1,16	0,26	0,04	0,57	0,00	5,62	2,55	0,05	0,05	10,36	1	1
Sal	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1	1
Tomate	30	4,60	0,94	0,33	0,05	0,35	12,49	6,36	3,16	0,04	0,07	2,08	1	1
Linguíça Mista	25	99,00	0,68	3,45	9,06	0,00	0,00	0,00	3,00	0,47	0,28	2,50	1	1
Farinha de puba	30	108,05	26,19	0,49	0,14	1,27	0,00	0,00	8,25	0,10	0,43	12,42	1	1
Couve manteiga	12	3,25	0,52	0,34	0,07	0,37	0,00	11,60	4,16	0,05	0,05	15,70	1	1
TOTAL		1048,05	146,59	40,82	32,69	13,23	97,24	83,07	163,62	7,77	7,26	146,32		

MEC FNDE	Diretoria Regional de Miracema do Tocantins, 2º Semestre de 2019.							SEDUC-TO				
Nº de Alunos:	0	Dias de Atendimento:			0	Refeição Servida:		Almoço				







