



MARIA EDUARDA SILVA

DESAFIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ADEÇÃO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS, CAMPUS BAMBUÍ

**BambuÍ – MG
2021**

MARIA EDUARDA SILVA

DESAFIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ADESÃO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS, CAMPUS BAMBUÍ

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado para obtenção do grau de Bacharel em Engenharia de Alimentos, pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais *Campus* Bambuí

Orientadora: Profa. Dra. Simone Magela Moreira

**Bambuí – MG
2021**

Catálogo na Fonte Biblioteca IFMG - Campus Bambuí

S586d Silva, Maria Eduarda.
2021 Desafios da agricultura familiar para adesão ao
Programa Nacional de Alimentação Escolar do Instituto
Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas
Gerais, *Campus Bambuí* / Maria Eduarda Silva. -
Bambuí, 2021.
68 f.: il.

Orientadora: Simone Magela Moreira.
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em
Engenharia de Alimentos) - Instituto Federal de
Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais -
Campus Bambuí.

1. Agricultura familiar. I. Moreira, Simone Magela
(orientadora). II. Instituto Federal de Educação, Ciência
e Tecnologia de Minas Gerais – *Campus Bambuí*. III.
Título.

CDD: 630.27450981

Elaborada por Meriely Ferreira de Almeida- CRB-6/2960

MARIA EDUARDA SILVA

DESAFIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ADESÃO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS, CAMPUS BAMBUÍ



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
Campus Bambuí
Diretoria Geral

Departamento de Ciências Agrárias
Faz. Varginha - Rodovia Bambuí/Medeiros - Km 05 - Caixa Postal 05 - CEP 38900-000 - Bambuí - MG
37 3431 4900 - www.ifmg.edu.br

Ata da defesa de TCC, realizada em 14 de outubro de 2021.

ATA DE DEFESA DO TCC

Aos **quatorze** dias do mês de **outubro** do ano de **2021**, às **08:00** horas, sob a presidência de Simone Magela Moreira, o discente do Curso de Engenharia de Alimentos, R.A nº **0010226** do IFMG - *Campus* Bambuí, defendeu o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) intitulado "**DESAFIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ADESÃO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO IFMG, CAMPUS BAMBUÍ**" e foi **APROVADO** com a nota **92,3**, que está condicionada ao cumprimento dos procedimentos pós-defesa do TCC.

Caso seja aprovado, deverá apresentar o trabalho com as devidas modificações em formato pdf, até **03/11/2021** (20 dias corridos após a data da defesa) à Coordenação de TCC. O não cumprimento dos procedimentos pós-defesa de TCC até a data estipulada, implica em atribuição de nota ZERO e consequente **REPROVAÇÃO**.

Alterações sugeridas pela banca examinadora e outras observações pertinentes à defesa foram enviadas à aluna e Orientadora, por e-mail.

Bambuí, 14 de outubro de 2021.



Documento assinado eletronicamente por **Simone Magela Moreira, Professora**, em 14/10/2021, às 21:30, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Daniela Fernandes Cesar, Usuário Externo**, em 14/10/2021, às 21:35, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Carla Wasner Vasconcelos, Usuário Externo**, em 14/10/2021, às 21:37, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Luciano Donizete Gonçalves, Professor**, em 15/10/2021, às 06:27, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Ata de Reunião CBA-DCA 0980115 SEI 23209.003481/2021-15 / pg. 1



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.ifmg.edu.br/consultadocs> informando o código verificador **0980115** e o código CRC **03EE825F**.

23209.003481/2021-15

0980115v1

AGRADECIMENTOS

A todos que participaram direta ou indiretamente do desenvolvimento deste trabalho de pesquisa, enriquecendo meu processo de aprendizado.

Primeiramente, agradeço as forças maiores que me consentiram tal experiência. Com a crença de que nada acontece por acaso.

Agradeço imensamente a minha amada mãe, por acreditar em mim e dispor de seu cuidado e dedicação. Aos meus avôs, Antônia, Iranilda e Vicente pelo apoio, força e amor incondicional. Agraço também ao meu pai, sem vocês a realização desse sonho não seria possível. A toda a minha família que de alguma maneira contribuiu para que o sonho da faculdade se tornasse realidade.

Às minhas queridas amigas, Amanda e Natália, agradeço por todos os anos de amizade, pelo benefício de partilhar a etapa da faculdade com vocês, por todo amor, força, incentivo e apoio incondicional.

Ao meu namorado Rafael, pelo amor e amizade que consolidaram nossa relação ao longo dos anos e por se fazer presente por meio de seu carinho, amor e palavra.

Gratidão também as amigadas cultivadas em Bambuí, vocês fizeram a diferença.

Agradeço a minha orientadora Profa. Simone, pela credibilidade depositada em mim para prosseguimento de sua pesquisa, e também a minha professora Kamilla, por sua dedicação e zelo. A todos os colaboradores do instituto, obrigada por contribuírem e melhorar a experiência dos estudantes. Em especial, ao Senhor Zé que sempre alegrava o dia com sua boa prosa.

No mais, agradeço a todos que contribuíram direta e indiretamente para esse momento. Enfim, ao ensino público por mais essa oportunidade, aperfeiçoando o aprendizado de qualidade.

Os alimentos devem ser bons para comer e bons para pensar.
Levi Strauss – O cru e o cozido

RESUMO

O presente trabalho debate os fatores que influenciam a implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), segundo as experiências e atividades realizadas no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais (IFMG). Projeta-se não só acusar os fatores interferentes, mas também mapear algumas ações adotadas a fim de amenizar os desafios identificados, de modo a solidificar uma execução efetiva do PNAE. E também descrever aspectos da implantação do PNAE no âmbito do IFMG, *Campus* Bambuí, em sua relação com a Agricultura Familiar (AF) da região. Além de caracterizar a AF associada à produção de alimentos na microrregião de Bambuí, Minas Gerais, resgatar a gênese da implantação do PNAE no instituto, identificar prováveis aspectos limitadores apresentados pelos agricultores para adesão ao PNAE do instituto e dessa maneira, propor estratégias de adequação às exigências, de modo a permitir um avanço nas prospecções dos anos seguintes. A baixa atuação e o pouco conhecimento da entidade executora com e sobre a AF local explicam o baixo proveito ou a pouca adesão dos agricultores nos processos de compras. O quadro de operacionalização e base legal sanitária servirá para orientar os agricultores familiares a buscar a formalização de suas produções, de acordo com os órgãos competentes e as resoluções exigidas no edital de compra do *Campus*.

Palavras chaves: Agricultores Familiar. PNAE. Registro de produtos. Base Legal. Alvará Sanitário.

ABSTRACT

This paper discusses the factors that influence the implementation of the National School Meals Program (PNAE), according to the experiences and activities carried out at the Federal Institute of Education, Science and Technology of Minas Gerais (IFMG). It is projected, to not only accuse the interfering factors, as well as map some actions adopted in order to mitigate the identified challenges, to solidify an effective implementation of PNAE. Describe aspects of the implementation of PNAE in the IFMG, Bambuí *Campus*, in its relationship with Family Farming (FA) in the region, characterize the FA associated with food production in the microregion of Bambuí, Minas Gerais, rescue the genesis of the implementation of PNAE in the institute, identify probable limiting aspects presented by farmers to adhere to the institute's PNAE and thus propose strategies for adequacy to the requirements, in order to allow an advance in the prospectations of the following years. The low performance and little knowledge of the executing entity with and about the local farming explain the low benefit or the little adherence of farmers in the procurement processes. The framework of operationalization and sanitary legal basis will serve to guide family farmers to seek the formalization of their production, according to the competent bodies and the resolutions required in the procurement notice of the *Campus*.

Key words: Family Farmers. PNAE. Product Registration. Legal basis. Sanitary Permit.

LISTA DE FIGURA

Figura 1 - Receita do ICMS, em Bambuí (MG), nos anos de 2018, 2019 e 2020.

33

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Exigências aos estabelecimentos fornecedores de alimentos.	37
Quadro 2 - Operacionalização e base legal sanitária para orientar a formalização as agriculturas familiares.	54

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 -	Principais gêneros alimentícios produzidos em Bambuí.	32
Tabela 2 -	Variedade de produtos obtidos por chamadas públicas do IFMG <i>campus</i> Bambuí e valores repassados para os fornecedores locais, segundo o ano de contratação, de 2018 a 2020.	34
Tabela 3 -	Volume de itens, segundo o grau de processamento e a periodicidade do fornecimento requisitado nas chamadas públicas do IFMG <i>campus</i> Bambuí, de 2018 a 2020.	35
Tabela 4 -	Classificação de risco dos alimentos requeridos nos editais de 2018 a 2020.	39
Tabela 5 -	Descrição dos requisitos analisados segundo os parâmetros de identidade e qualidade dos alimentos adquiridos da Agricultura Familiar.	41
Tabela 6 -	Relação da quantidade oferecida de gêneros alimentícios pelos agricultores familiares, para o PNAE em 2018 e 2019.	45

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AF	Agricultura Familiar
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
ATER	Assistência Técnica e Extensão Rural
BPF	Boas Práticas de Fabricação
CAE	Conselhos de Alimentação Escolar
CECANE	Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição Escolar
CNA	Comissão Nacional de Alimentação
CNAE	Classificação Nacional de Atividades Econômicas
CONSEA	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
DAP	Declaração de Aptidão ao PRONAF
DECRED	Departamento de Gestão de Crédito Fundiário
DHAA	Direito Humano à Alimentação Adequada
EE	Entidade Executora
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais
FNDE	Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação
ICMS	Imposto sobre Circulação de Mercadoria e Serviço
IF	Instituto Federal
IFMG	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MDS	Ministério do Desenvolvimento Social
MEC	Ministério da Educação
ONU	Organizações das Nações Unidas
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNCF	Programa Nacional de Crédito Fundiário
POP	Procedimento Operacional Padrão

POPH	Procedimento Operacional Padrão e Higienização
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
PRONAN	Programa Nacional de Alimentação e Nutrição
PROVAP	Programa de Valorização da Pequena Produção Rural
REBRAE	Rede Brasileiro de Alimentação e Nutrição Escolar
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SESAN	Secretária Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
SIE	Serviços de Inspeção Estadual
SIF	Serviços de Inspeção Federal
SIM	Serviços de Inspeção Municipal
SUASA	Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária
SUS	Sistema Único de Saúde
UBS	Unidade Básica de Saúde
UNICEF	<i>United Nations Children's Fund</i>

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	13
OBJETIVOS.....	15
2.1 OBJETIVO GERAL.....	15
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	15
3. REFERENCIAL TEÓRICO	15
3.1 A agricultura familiar no Brasil	15
3.1.1. Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF)	17
3.1.2. Programa Nacional de Crédito Fundiário (PNCF)	18
3.1.3. Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)	19
3.2 ARCABOUÇO LEGAL	21
3.3 - O PNAE como estratégia para a inclusão social e melhoria da qualidade na alimentação escolar	23
3.4 IMPLANTAÇÃO DO PNAE NO IFMG.....	26
4 MATERIAL E MÉTODOS	28
4.1. Características da Agricultura Familiar associadas à produção de alimentos na região de Bambuí, Minas Gerais.	28
4.1.1 Gênese da implantação do PNAE no IFMG, <i>campus</i> Bambuí.....	29
4.2. Identificação dos prováveis aspectos limitadores apresentados pelos agricultores para adesão ao PNAE do IFMG, <i>campus</i> Bambuí	29
4.3. Proposição de estratégias de adequação, para avanço nas prospecções dos anos seguintes.....	30
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO	30
5.1 Características da Agricultura Familiar associadas à produção de alimentos na região de Bambuí, Minas Gerais	30
5.2 Resgate da gênese da implantação do PNAE no IFMG, <i>campus</i> Bambuí	34
5.2.1 Ações do Instituto – características das chamadas públicas.....	34
5.3 Identificação dos aspectos limitadores para adesão ao PNAE do IFMG, <i>campus</i> Bambuí	43

5.4.1 Registro dos estabelecimentos (unidade de produção).....	51
6 CONCLUSÃO.....	55
7 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	56

1. INTRODUÇÃO

O presente trabalho debate os fatores que influenciam a implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), segundo as experiências e atividades realizadas no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais (IFMG). Objetiva-se nessa pesquisa, não só acusar os fatores interferentes, como mapear algumas ações adotadas a fim de amenizar os desafios identificados, de modo a solidificar uma execução efetiva do PNAE.

Posto isso, a agricultura familiar passou a interessar tanto no âmbito educacional, quanto no de segurança alimentar e passou a compor o conjunto de políticas públicas que contribuem para o desenvolvimento dessa agricultura, por meio da publicação da Lei Federal nº 11.947 de 16 de junho de 2009. Com o qual ficou determinado que, a partir de 2010, no mínimo 30% do total de recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) devem ser utilizados na aquisição de produtos alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural (ABREU, 2014). De acordo com Saraiva (2013), a produção de alimentos, sobretudo o da agricultura familiar, tem se consolidado com iniciativas de articulação de políticas públicas, a exemplo do PNAE com o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF).

Contudo, para que agricultores familiares e empreendedores rurais possam se beneficiar dessas políticas de acesso aos programas públicos federais, eles devem atender aos requisitos estabelecidos pela Lei Federal nº 11.346/2006, destacando-se os chamados elementos de qualificação fundamental, que garante que possua agricultor na família, ao mesmo tempo, os papéis de decisão e de produção da atividade (ABREU, 2014). Algumas análises que vêm sendo desenvolvidas e contribuem para perceber que executar a compra da agricultura familiar vai muito além do conhecimento da lei e coloca questões que tornam bastante complexo o desenvolvimento do programa (TRICHES, 2010).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) possui aptidão universal e visa assegurar uma alimentação adequada e segura. Executado desde a década de 50, tem como objetivo atender as necessidades nutricionais dos alunos da educação básica, ao longo de sua permanência na escola, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar, ao promover hábitos alimentares saudáveis (FNDE, 2012). Constitui

também um avanço na integração das ações de governo e pode servir como uma excelente forma de se distribuir renda no meio rural. O orçamento previsto para o PNAE, em 2020, foi de R\$ 375,6 milhões que deveria ser investido na compra direta de produtos da agricultura familiar, medida que estimula o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades (FNDE, 2020).

Cabe ressaltar ainda que mesmo após a instituição dos programas, a agricultura familiar brasileira se apresenta com particularidades socioeconômicas, produtivas e ambientais que impedem, na maioria das vezes, o real conhecimento sobre as oportunidades e as maneiras pelas quais podem ser beneficiados na prática desses normativos. Os agricultores familiares encontravam múltiplos obstáculos intrínsecos, como a baixa capacidade instrucional, de produção e de comercialização, que limitam a inserção em mercados com regulamentações mais rígidas, prevalecendo os bloqueios burocráticos e da falta de condições para que participem dos processos licitatórios e das Chamadas Públicas (SCHIRMANN, 2007).

Segundo Freitas (2013) a garantia da qualidade sanitária dos alimentos implica na adoção de medidas preventivas e de controle em toda a cadeia produtiva, desde sua origem até o consumo dos alimentos nos estabelecimentos escolares. No entanto, a elaboração seguindo as boas práticas de higiene é imprescindível para reduzir os riscos de doenças transmissíveis pelos alimentos (BRASIL, 2006).

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Minas Gerais (IFMG) faz parte da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, instituída pela Lei nº 11.892/2008. Também fazem parte dessa Rede os demais Institutos Federais de Educação Ciência e Tecnologia (IFs), os Centros Federais de Educação Tecnológica de Minas Gerais (CEFET-MG) e Escolas Técnicas vinculadas às Universidades Federais. Trata-se de uma rede ampla, composta por 562 unidades espalhadas por todos os Estados brasileiros e Distrito Federal, também beneficiárias do programa de alimentação escolar.

Por sua vez, os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia foram criados a partir da Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008. Isso inclui o *Campus Bambuí* que desde 1961, atua na educação, antes como Escola Agrotécnica Federal, atendendo a comunidade local e atraindo estudantes de diferentes partes do país por oferecer moradia estudantil.

Em maio de 2018, foi instituída, no IFMG, *Campus Bambuí*, a Comissão Central de Gestão e Aprimoramento do Programa de Alimentação Escolar (PNAE) que iniciou o planejamento das ações de implementação do Programa, a fim de suprir parte da alimentação que a escola comprava regularmente. No mesmo ano, foi realizado o primeiro edital de

chamada para a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, em atendimento ao PNAE. No ano seguinte, dados preliminares de Melo (2019) demonstraram significativa dificuldade para a ampla participação dos agricultores familiares locais no programa.

OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Descrever aspectos da implantação do PNAE no âmbito do IFMG, *campus* Bambuí, em sua relação com a Agricultura Familiar (AF) da região.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

2.2.1 - Caracterizar a AF associada à produção de alimentos na microrregião de Bambuí, Minas Gerais;

2.2.2 - Resgatar a gênese da implantação do PNAE no IFMG, *campus* Bambuí;

2.2.3 - Identificar prováveis aspectos limitadores apresentados pelos agricultores para adesão ao PNAE do IFMG, *campus* Bambuí;

2.2.4 - Propor estratégias de adequação às exigências, de modo a permitir um avanço nas prospecções dos anos seguintes.

3. REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 A agricultura familiar no Brasil

No Brasil, a agricultura familiar é constituída de pequenos produtores rurais, povos tradicionais, assentados da reforma agrária, silvicultores, aquicultores, extrativistas e pescadores. A gestão da propriedade é compartilhada pela família e a atividade produtiva agropecuária é a principal fonte geradora de renda. Além disso, o agricultor familiar tem uma relação particular com a terra, seu local de trabalho e moradia (MAPA, 2020). Esse sistema de produção agrícola, apesar de poder contar ainda com o auxílio de funcionários contratados, é mantido, na maioria das vezes, apenas pelos membros familiares. A propriedade utilizada para o cultivo nunca deve ser maior do que quatro módulos fiscais - unidade territorial estabelecida por cada município, de acordo com a Lei nº 6.746/1979 - variando de cinco a 100 hectares (BRASIL, 1979).

Atualmente, o país possui um total de 5.073.324 estabelecimentos agroindustriais onde trabalham 15.105.125 pessoas, das quais 77% possuem algum grau de parentesco entre si, oferecendo participação significativa na produção dos alimentos que vão para a mesa dos brasileiros. Um percentual representativo (80,99%) é formado por produtores individuais e, juntos, somam uma área de 351.289.816 hectares. A diversidade de produtos gerados é uma característica do setor familiar e, muitas vezes, associa à subsistência, a produção que será destinada ao mercado. Os alimentos produzidos por esses produtores respondem por 48% do total da produção de café e banana nas culturas temporárias e são responsáveis por 80% do valor de produção da mandioca, 69% do abacaxi e 42% da produção do feijão, dentre outros itens. Desse modo, o agricultor familiar é o principal responsável pela produção dos alimentos que são disponibilizados para o consumo da população brasileira (BRASIL, 2020; IBGE, 2019).

Em Minas Gerais, há 607.557 estabelecimentos agroindustriais que ocupam 38.168.688 hectares, para a condição legal do produtor, desses 77,65% são declarados produtores individuais. Em relação as terras por número de estabelecimentos, 86,62% se declararam proprietários da terra utilizada para a produção. Percebe-se então que o reconhecimento e a valorização da agricultura familiar cresceram nas últimas décadas, impulsionados por políticas de incentivo à produção e comercialização para o setor. Contudo, no Estado, apenas 16% dos estabelecimentos agroindustriais obtiveram algum tipo de financiamento e pouco mais da metade (62%) foram atendidos por sistemas de créditos governamentais, não diferindo muito do que acontece no restante do país (IBGE, 2017)

A assistência à AF inclui-se em um grupo de ações públicas iniciadas na década de 1980. Tais ações, oriundos de debates nacionais e internacionais, foram estimuladas pela crise do desenvolvimento econômico no período, que desencadeou a instabilidade monetária, o endividamento, a desaceleração do crescimento econômico, o incremento da pobreza rural e urbana e a degradação dos recursos naturais (BONNAL, 2010).

Em relação ao processo de compras de produtos provenientes da AF para o PNAE, os critérios adotados são os mesmos do PAA: “dispensa do processo licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os praticados no mercado local e atendam aos critérios de qualidade” (BRASIL, 2011). Nesse âmbito, estratégias políticas e governamentais foram implementadas ao longo da história brasileira, como incentivo a agricultura familiar, com destaque para os programas que discorreremos melhor a seguir.

3.1.1. Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF)

Na década de 1990, o Ministério da Agricultura e do Abastecimento criou o Programa de Valorização da Pequena Produção Rural (PROVAP), que serviu de base para a criação do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PROFAN), em 1995 (TURPIN, 2009). O Pronaf possibilita o financiamento para custeio e investimentos em implantação, ampliação ou modernização da estrutura de produção, o que beneficiou a industrialização e os serviços no estabelecimento rural ou em áreas comunitárias rurais próximas, visando a geração de renda e a melhora do uso da mão de obra familiar.

As políticas públicas para a agricultura familiar são bastante relevantes e teve início em 1995 com a criação do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf). O objetivo do programa é fortalecer a agricultura familiar por meio do financiamento subsidiado de serviços agropecuários e não agropecuários. Esse programa garante a diversificação de atividades agrícolas nas propriedades familiares e possibilita o empreendedorismo, por meio do processamento e agroindustrialização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar. Bem como atende às exigências mercadológicas e de adoção de práticas conservacionistas para uma produção ambiental, econômica e socialmente sustentável.

O Plano Safra 2020-2021 (MAPA), disponibilizará, por meio do Pronaf, R \$33 bilhões para financiamento dos pequenos agricultores, com juros de 2,75% e 4% ao ano, para custeio e comercialização. O destaque do ano de 2020 consiste no financiamento de construção ou reformas de residências para as famílias da agricultura familiar, com uma linha de crédito de R\$500 milhões, beneficiando mais de 8 mil famílias de agricultores familiares, incluindo a possibilidade de acesso ao crédito. A novidade desta edição do Plano Safra é que filhos na propriedade de pais também poderão usar o crédito, contribuindo assim para a sucessão familiar no campo. Com o Plano Safra reafirmam-se as políticas relacionadas como a Moradia no Campo, o Pronaf Bioeconomia, o Programa Bioeconomia Brasil-Sociobiodiversidade, o Pronaf Mais Alimentos, o Programa Garantia de Preços para a Agricultura Familiar, a Residência Profissional Agrícola, o Programa de Aquisição de Alimento e o Crédito Fundiário (BRASIL, 2021).

A partir de uma parceria entre a Emater-MG (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais) e o Banco do Brasil, é possível que o produtor familiar realize quase todo o processo da contratação do crédito Pronaf diretamente de um escritório da Emater-MG e o banco faça apenas a análise e aprovação (MINAS GERAIS, 2018).

Entre outros programas que compõem o Pronaf estão: o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa mais alimentos. A finalidade desses programas é haver o escoamento de uma parte da produção agrícola familiar, e de linhas de crédito, a fim de expandir a oferta de alimentos (BUAINAIN, 2014).

3.1.2. Programa Nacional de Crédito Fundiário (PNCF)

O Terra Brasil - Programa Nacional de Crédito Fundiário (PNCF) - oferece condições para que os agricultores sem acesso à terra, ou com pouca terra possam comprar imóveis rurais por meio de um financiamento de crédito rural. Além da terra, os recursos financiados podem ser utilizados na estruturação da propriedade e do projeto produtivo, na contratação de Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER). Assim sendo, gera-se oportunidade, autonomia e fortalecimento da agricultura familiar, alicerçado na melhoria da qualidade de vida, geração de renda, redução da pobreza, segurança alimentar e sucessão no campo para os agricultores familiares (BRASIL, 2021).

Os recursos para os financiamentos concedidos são oriundos do Fundo de Terras e da Reforma Agrária. Beneficiam-se desse programa trabalhadores rurais não proprietários, preferencialmente assalariados, parceiros, posseiros e arrendatários que comprovem, no mínimo, cinco anos de experiência na atividade rural. Assim como agricultores proprietários de imóveis, cuja área não alcance a dimensão da propriedade familiar e seja comprovadamente insuficiente para gerar renda capaz de propiciar-lhes o próprio sustento e o de suas famílias.

Analisa-se que o programa permite a participação de pessoas entre 18 a 70 anos, que possam comprovar a experiência em atividades rurais. Ele também abrange os jovens menores de 18 anos, que deverão comprovar 2 (dois) anos de participação na AF, seja como integrante do grupo familiar ou como aluno de escola técnica (BRASIL, 2021).

Dessa maneira, observa-se que o programa veta a participação de agricultores que atuam como funcionários públicos, de assentados da reforma agrária ou ainda que participem de algum programa que tenha recursos do Fundo de Terras da Reforma Agrária. Limitando também a participação de donos de imóveis rurais maiores que uma propriedade familiar (BRASIL, 2021).

O Terra Brasil - PNCB disponibiliza recursos no valor de até R\$10.000,00 (dez mil reais), exclusivos para a contratação de Assistência Técnica e Extensão Rural - ATER divididos em até 5 (cinco) parcelas anuais por beneficiário, podendo ser objeto de financiamento. Do valor disponível para ATER, para cobrir os custos de apoio a elaboração do projeto técnico de financiamento, tem-se o valor de até R\$ 2.500,00 (dois mil e quinhentos reais), são pagos após a contratação do projeto técnico. Ainda, o valor de até R \$7.500,00 para o acompanhamento, por cinco anos, com parcelas anuais de R \$1.500,00 por beneficiário/ano. A prestação de serviço de Assistência Técnica e Extensão Rural no Terra Brasil deve ser contratada pelos beneficiários, por meio de instrumento específico disponibilizado pelo Departamento de Gestão do Crédito Fundiário – DECRED. O Contrato tem como objetivo detalhar as obrigações da prestação dos serviços de ATER aos beneficiários do Programa Terra Brasil (Emater, 2020).

Os beneficiários poderão optar pela não contratação dos serviços da ATER, mediante declaração e comprovação da sua capacidade técnica ou quando já estiver recebendo estes serviços por outras formas, sendo necessária a avaliação e parecer favorável da Unidade Estadual sobre a dispensa deste contrato (BRASIL, 2021).

3.1.3. Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)

No Ministério do Desenvolvimento Social (MDS), além das secretarias responsáveis pelo Programa Bolsa Família e pelas políticas de assistência social, também há atuação da secretaria responsável pela segurança alimentar e nutricional, que é a Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sesan). A Sesan é responsável por programas que apoiam tanto a produção e a venda de alimentos pelos agricultores familiares, como também o consumo de alimentos saudáveis pela população, o que promove a segurança alimentar e nutricional das famílias (BRASIL, 2003).

São programas e ações de responsabilidade da Sesan:

- Programa Cisternas;
- Programa de Aquisição de Alimentos (PAA);
- Programa de Fomento às Atividades Produtivas Rurais;
- Ação de Distribuição de Cestas de Alimentos a Grupos Populacionais Específicos (como famílias acampadas, comunidades indígenas, quilombolas e de terreiros, pescadores artesanais e famílias atingidas pela construção de barragens);

- Equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional, tais como as Unidades de Distribuição da Agricultura Familiar (UDAF);
- Ações de Educação Alimentar e Nutricional.

Cada um desses programas atende a um público beneficiário específico e possui formas de participação diferentes. Para executá-los, a Sesan firma parceria com os estados, municípios, consórcios públicos e organizações da sociedade civil.

Em 2003, foi criado o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) por meio da Lei nº 10.696, dentro da estratégia federal que se dispõe a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar Nutricional (SAN) - o Programa Fome Zero (BRASIL, 2003). O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), como já dito anteriormente, foi criado pelo art. 19 da Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003, alterada pela Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011 e regulamentada por diversos decretos, sendo atualmente sob a vigência do Decreto nº 7.775, de 4 de julho de 2012.

Esse programa possui duas finalidades básicas: promover o acesso à alimentação e incentivar a agricultura familiar. Para o alcance desses dois objetivos, o programa compra alimentos produzidos pela agricultura familiar, com dispensa de licitação, e os destina às pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional e aquelas atendidas pela rede socioassistencial, pelos equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional e pela rede pública e filantrópica de ensino (BRASIL, 2011).

O programa ainda contribui para a constituição de estoques públicos de alimentos produzidos por agricultores familiares e para a formação de estoques pelas organizações da agricultura familiar. Além disso, o programa promove o abastecimento alimentar por meio de compras governamentais de alimentos, fortalece circuitos locais e regionais e redes de comercialização; valoriza a biodiversidade e a produção orgânica e agroecológica de alimentos, incentiva hábitos alimentares saudáveis e estimula o cooperativismo e o associativismo (BRASIL, 2003).

De acordo com Machado et al. (2008), a aquisição de alimentos do PAA para a alimentação escolar manifesta-se como uma importante iniciativa para mitigar a lacuna no consumo de alimentos e ao mesmo tempo promover a produção familiar nos diversos municípios. No grupo dessas políticas, o PAA se tornou uma das estratégias adotadas por alguns municípios, antes do estabelecimento das novas diretrizes do PNAE em 2009 (TURPIN, 2009).

3.2 ARCABOUÇO LEGAL

A relevância da agricultura familiar em nosso país está na grande quantidade de alimentos produzidos para o mercado interno, uma vez que, geralmente, os produtos não são exportados (BANDONI, 2014; AGUIAR; CALIL, 2016; BACCARIN, 2017). Porém, a regulamentação e as normativas legais para o setor foram sendo implementadas gradativamente, o que contribuiu para a pouca valorização e o êxodo rural.

Com a instauração do Ato Institucional nº 5, de 13 de dezembro de 1968, teve início o período de concentração de poder no governo federal. No ano seguinte, o Decreto nº 986/1969, instituiu normas básicas sobre alimentos e definiu a obrigatoriedade de registro dos estabelecimentos produtores que, após a promulgação do Decreto nº 69.502/1971 unificou os procedimentos sanitários e dispôs sobre o registro a padronização e a inspeção dos produtos de origem vegetal e animal, delegando competência exclusiva ao Ministério da Agricultura.

Após duas décadas, vencidas as questões de bloqueio democrático e promulgada a Constituição Federal em 1988, novos avanços ocorreram. A Lei nº 7.889/1989 estendeu a competência dos serviços de inspeção aos estados, distrito federal e municípios e manteve a coordenação junto ao Ministério da Agricultura. O que possibilitou ainda a restrição territorial e limitou a circulação dos produtos ao território de abrangência desse serviço: Serviços de Inspeção Municipal (SIM) - comercialização no próprio município; Serviços de Inspeção Estadual (SIE) – comercialização no Estado; e Serviço de Inspeção Federal (SIF) – comercialização no território nacional e exportação (BRASIL, 1989).

De modo a garantir a qualidade sanitária dos alimentos produzidos, em 1999 foi definido o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária pela Lei nº 9.782, como parte integrante do campo de ações do Sistema Único de Saúde. Para a execução das ações de vigilância, é criado a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) que visa proteger a saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos alimentícios (BRASIL, 1999). A Resolução Anvisa, RDC nº 23 de 16 de março de 2000, dispõe sobre o manual de registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos alimentícios e descreve os procedimentos a serem adotados (BRASIL, 2000).

Contudo, a Agricultura Familiar, cuja produção agropecuária é obtida por meio das atividades rurais de pequenos produtores, somente em 2006 teve suas atividades e o estabelecimento de suas principais características asseguradas por meio da Lei nº 11.326/2006 (BRASIL, 2006). No mesmo ano, o Decreto nº 5.741/2006 organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) que objetiva garantir sanidade dos animais e

vegetais, a idoneidade dos insumos e dos serviços, a identidade, a qualidade e a segurança higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos finais destinados ao consumo (BRASIL, 2006).

Mais recentemente, outra importante legislação contribuiu para a modernização normativa. A RDC nº 6.460, de 06/11/2018 que adotou a Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) para as atividades econômicas sujeitas ao controle sanitário e estabeleceu a classificação de risco, no âmbito do estado de Minas Gerais, que foi substituída pela RDC nº 6.963, de 04/12/2019. Posteriormente ela também foi substituída pela RDC nº 7.426, de 25/02/2021, que estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica. Assim sendo, para fins de licenciamento, passam a serem consideradas as seguintes classificações de risco das atividades econômicas:

I – Nível de Risco I (também denominado Baixo Risco A, Risco Leve, Irrelevante ou Inexistente): atividades econômicas cujo início do funcionamento da empresa ocorrerá sem a realização de inspeção sanitária prévia e sem emissão de licenciamento sanitário, ficando sujeitas à fiscalização posterior do funcionamento da empresa e do exercício da atividade econômica;

II – Nível de Risco II (também denominado Baixo Risco B, Médio Risco, ou Risco Moderado): atividades econômicas que comportam inspeção sanitária posterior ao início do funcionamento da empresa, sendo que para o exercício dessas atividades será emitido licenciamento sanitário simplificado pelo órgão competente;

III – Nível de Risco III (também denominado Alto Risco): atividades econômicas que exigem licenciamento sanitário com análise documental e inspeção sanitária prévia ao início do funcionamento da empresa. (BRASIL, 2021).

A Resolução nº 6.362, de 08/08/2018 estabelece procedimentos para o licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário, que exercem atividades de baixo risco sanitário na área de Alimentos. A fiscalização da Vigilância Sanitária deverá ter natureza prioritariamente orientadora, assim como tem que seguir as diretrizes da RDC – Anvisa nº 49/2013 e considerar o risco sanitário, de acordo com a classificação de risco apresentada pela ANVISA através da RDC – Anvisa nº 153/17 e da Instrução Normativa nº 16/2017.

O documento que habilita a operação de atividades específicas sujeitas à vigilância sanitária é o alvará sanitário, que é emitido pelo órgão da vigilância sanitária do SUS. E, para as atividades classificadas como de baixo risco, a licença sanitária poderá ser concedida

previamente à inspeção sanitária do estabelecimento e terá validade de um ano a partir de sua emissão, a sua renovação deve ser requerida na Vigilância Sanitária local, conforme os termos da RDC 7.426, de 25/02/2021.

O licenciamento sanitário será realizado preferencialmente por meio eletrônico, após o fornecimento de informações e declarações pelo responsável legal do estabelecimento. Afim de permitir o reconhecimento formal do cumprimento dos requisitos exigidos ao exercício da atividade requerida. Contudo, essa dispensa não impede a realização de inspeção sanitária posterior e nem desobriga os empreendedores de cumprirem com o conjunto de requisitos de segurança sanitária exigidos em sua área de atuação, sob pena de aplicação de sanções cabíveis (ANVISA, 2018).

3.3 - O PNAE como estratégia para a inclusão social e melhoria da qualidade na alimentação escolar

A década de 1930 foi marcada pelas primeiras ações governamentais pensadas para a alimentação e a nutrição no Brasil. Essas ações só passaram a existir quando se reconheceu que a fome e a desnutrição eram graves problemas de saúde pública no país. O pensamento sobre a necessidade de ações públicas relacionadas a qualidade da alimentação escolar brasileira, remonta a década de 1920 quando se entendeu que a fome compromete o desenvolvimento do indivíduo e afeta as capacidades intelectual e cognitiva. Além de se relacionar ao subdesenvolvimento econômico, o que evidencia o porquê de ela precisar ser continuamente combatida (PEIXINHO, 2013).

No ano de 1945, houve a criação da Comissão Nacional de Alimentação (CNA), e na década seguinte foi criada a Campanha Nacional de Merenda Escolar, beneficiando-se das doações internacionais de alimentos (COIMBRA, 1982; VASCONCELOS, 2005). O PNAE, nos anos de 1955 até 1970 apresentou direto e total domínio de organismos internacionais. Fragmentado em duas etapas, sendo a primeira em 1950, representada pelos recursos provenientes do *United Nations Children's Fund* (UNICEF).

Na década de 1960, iniciou-se a segunda etapa, caracterizada vigorosamente pela existência de alimentos oriundos dos Estados Unidos da América, por meio dos Programas: “Alimentos para a Paz”, e “Programa Mundial de Alimentos” da Organização das Nações Unidas (ONU), que subsidiaram o próximo da totalidade dos gêneros usufruídos pelos escolares do país. Apresentou-se então, pela primeira vez, a estrutura de um programa de

alimentação escolar, sob a responsabilidade do governo federal com abrangência nacional. Entretanto, nesse primeiro momento, não havia o cuidado com a compatibilidade cultural ou com a aceitabilidade dos alimentos oferecidos (COIMBRA, MEIRA, STARLING MBL, 1982).

Já em 1976, acontece a integração da Campanha Nacional de Alimentação Escolar (CNAE) ao II Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PRONAN), com o propósito de promover suplementação alimentar aos pré-escolares e escolares do primeiro grau. Desde que esses estivessem matriculados nos estabelecimentos de ensino público, através da distribuição de uma refeição que suprisse em 15% das recomendações nutricionais diárias, durante o ano letivo. Em 1979, o Programa efetivamente denominou-se Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O programa tinha a intenção de ingressar um conjunto de reformas naquela política, a partir da integração de vários ministérios e estimulando a produção de produtos básicos. Para isso, a cadeia de abastecimento sofreria interferências, para que se adquirisse gêneros alimentícios do pequeno produtor, e garantisse preços mais competitivos (MS/ISAN, 1976). Algumas avaliações do II PRONAN apontam que a falta de apoio político e orçamentário e a falta de pontualidade das ações implementadas foram os fatores que favoreceram a falta de êxito de suas ações.

O ano de 1988 foi essencial para o tema da alimentação escolar no país, através da Constituição Brasileira, decretada em 1988, no inciso VII do artigo 208, pois, passou a ser garantido o direito e a uniformização a alimentação escolar, a todos os alunos de ensino fundamental da rede pública, pelos governos federal, estaduais e municipais (BRASIL, 1988).

O decreto Lei nº 8.913 de 1994 viabilizou a administração da alimentação escolar de maneira descentralizada, o qual possibilitou racionalizar a logística e os custos de distribuição dos produtos. Assim sendo se promoveu a oferta de uma alimentação conforme o hábito alimentar da população nas diferentes localidades do país (BRASIL, 1994). As compras institucionais descentralizadas, estabeleceram a possibilidade para a pequena empresa, o comércio local e o pequeno produtor agrícola à inserção neste mercado institucional.

Em 1997, houve a incorporação do programa pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), autonomia federal associada ao Ministério da Educação (MEC), que apresenta primordial assistência financeira a projetos e programas do ensino básico das escolas públicas (BRASIL, 2000).

Atendendo a exigência do Governo Federal, em 2000, são formados Conselhos de Alimentação Escolar (CAE) (BRASIL, 2000). A partir desse ano, os instrumentos legais que

indicavam a constituição dos CAES no processo de gestão e execução do PNAE, sofreram diversas reedições por carência de formalidades constitucionais, entretanto sem alterações da essência.

Peixinho (2013) observou à evolução do volume de recursos financeiros efetivados e o número de alunos atendidos pelo PNAE ao longo do período de 1995 a 2002, constatando que o Programa cumpriu com um total de 590,1 milhões de reais para atender 33,2 milhões de alunos, à medida que em 2002, o total de recursos passou a ser de 848,6 milhões de reais para um total de 36,9 milhões de alunos atendidos. A partir de 2003, foram observados importantes avanços para o PNAE. No ano de 2006, foi realizada a Pesquisa Nacional de Cardápios executados pelos estados e municípios, pela Coordenação do PNAE/FNDE. Essa investigação possibilitou a inspeção dos alimentos e nutrientes oferecidos pelas creches e escolas públicas brasileiras, das cinco regiões, incluindo também indígenas e quilombolas.

O Governo Federal com a ampla participação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) possibilitou grande conquista do PNAE, com a publicação da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. O que antecipou o apoio ao desenvolvimento sustentável, como estímulo para aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos localmente, respeitando a sazonalidade, a cultura e a tradição alimentar.

Além de definir a obrigatoriedade da aquisição de no mínimo 30% dos recursos financeiros repassados pelo PNAE em gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar. Ou ainda de suas organizações, isso privilegiou os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas. Assim como, instaurou que os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos deverão ser priorizados, sempre que possível, nos cardápios da alimentação escolar (BRASIL, 2007).

Com o objetivo de ampliar e garantir a melhoria da execução do PNAE, em 2007, o FNDE organizou parceria com Instituições Federais de Ensino Superior e criou os Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE), que são centros de ensino, pesquisa e extensão dessas instituições, presentes nas cinco regiões geográficas brasileiras. Ainda nessa parceria, foi criada a Rede Brasileira de Alimentação e Nutrição do Escolar (REBRAE) como ferramenta de integração e disseminação das ações desempenhadas nas escolas públicas brasileiras.

De acordo com dados oficiais, no período de 1995 a 2010, a ampliação do PNAE foi muito importante, tanto em termos de alocação de recursos financeiros, cobertura populacional e estratégias operacionais, como também em sua concepção ou ressignificação

como política pública ou programa social em alimentação e nutrição do escolar no contexto da sociedade brasileira (PEIXINHO, 2013). Devido ao caráter recente da legislação, as análises da compra de alimentos para a alimentação escolares são relevantes, porque leva em consideração a necessidade de fortalecer a agricultura familiar e de estimular a utilização de alimentos regionais, o seja, os hábitos alimentares locais são mantidos e aumenta o consumo de alimentos in natura por parte dos escolares, atendendo às diretrizes do PNAE.

A fim de identificar os fatores facilitadores que interferem no atendimento, a Lei nº 11.947/2014 fomenta a compra de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar. Nesse sentido, a análise de documentos em uma abordagem qualitativa dos dados, favorece a obtenção das informações pertinentes para uma análise crítica, reflexiva e analítica do ponto de vista dos órgãos legais, associados ao PNAE.

Para finalizar, o PNAE que possui caráter social e universal passou a abranger em suas estratégias técnico-operacionais de atividade junto aos estados e municípios (entidades executoras do programa) os próximos princípios para a gestão e a execução da alimentação escolar: equidade, participação social, universalidade, sustentabilidade/continuidade, compartilhamento de responsabilidades, direito humano à alimentação adequada e respeito aos hábitos e tradições regionais (SARAIVA, 2013).

3.4 IMPLANTAÇÃO DO PNAE NO IFMG

Os Institutos Federais (IF) se distinguem por serem autarquias educacionais, que detém autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, ao contrário das executoras municipais que são geridas pelo poder executivo municipal, e também das executoras estaduais dirigidas pelas secretarias estaduais de educação.

A reorganização da Rede Federal de Educação Profissional Científica e Tecnológica antecedeu, em poucos meses, a promulgação da Lei nº 11.947/2009 que deu novas diretrizes ao PNAE, de modo que os Institutos Federais também passaram a ser obrigados a atender as exigências legais no que compete às compras diretas da agricultura familiar e as diretrizes do programa, constituindo-se como entidades executoras do programa.

Contudo, relatório elaborado em 2015 pelo FNDE, evidenciou que cerca de 60% dos recursos descentralizados para os IF e direcionados a execução do PNAE, não foram executados, correspondendo a quase R\$ 12 milhões de Reais não utilizados. Ressalta ainda que 68% das entidades não executaram nenhuma compra ou utilizaram menos de 30% dos recursos determinados para o programa, e apenas 17% dos institutos federais gastaram mais

de 50% dos valores destinados ao PNAE (FNDE, 2015).

De acordo com Melo (2019), no *campus* de Bambuí, os recursos recebidos para a execução do PNAE vinham sendo devolvidos ao Governo Federal, devido a não execução do programa. Somente em maio de 2018, instituindo-se a comissão interna, que iniciou a elaboração do planejamento e ações para a execução do Programa.

Neste contexto, o passo inicial para a compra da AF deve incluir o planejamento dos cardápios fundamentados em novos referenciais e articulados à sustentabilidade ambiental, cultural, econômica e social. Estabelecido o cardápio, torna-se evidente quais produtos deverão ser adquiridos, facilitando a chamada pública, que deve ser amplamente divulgada entre os agricultores familiares e empreendimento familiares rurais. De modo que esses tomem conhecimento e se interessem pela seleção de propostas de vendas, cuja preferência segue processos previstos na Resolução nº 026/CD/FNDE/2013.

Procura-se ainda favorecer a seguinte ordem, entre os fornecedores: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado e grupo de propostas do país. Dentro de cada grupo de projetos, os proponentes serão classificados, observando-se as seguintes prioridades: os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas. Não havendo prioridade entre esses, o próximo grupo são os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, os Grupos Formais, os Grupos Informais, e por fim os Fornecedores Individuais.

Além dessa, a chamada pública é um procedimento administrativo de compra orientado pela Lei nº 11.947/2009, que dispensa o processo de licitação exigido em outras compras públicas pela Lei nº 8.666/1993 (SARAIVA et al., 2013). Após a divulgação do edital de chamada pública, os produtores interessados em fornecer desenvolvem uma proposta de venda, juntam a documentação básica solicitada e encaminham dentro do prazo definido no edital à comissão responsável pelo julgamento da respectiva chamada.

Na data e horário definidos, a comissão realiza a sessão pública para apurar e selecionar os vencedores, que no caso dessa modalidade, pode haver mais de um por item demandado, não havendo disputa de preços. Selecionados os vencedores, iniciam-se os procedimentos de contratação e futuro fornecimento dos gêneros adquiridos e pagamentos de acordo com as condições previstas no edital da chamada publicada e firmadas no contrato.

A falta de conhecimento por qualquer uma das partes envolvidas, em relação às diretrizes do programa, constantes na legislação que o ampara, resulta em um fator considerado negativo no processo de implementação do PNAE. Devido a possível

interferência no desenvolvimento de ações necessárias, para que as diretrizes da alimentação escolar sejam alcançadas (RAIMUNDO, 2017).

Em dezembro de 2018, o instituto iniciou a primeira chamada pública direcionada a atender o previsto na legislação do PNAE, dispondo 100% dos recursos para a aquisição direta dos agricultores, cujos aspectos serão tratados na presente pesquisa. Isso porque, a implementação e a execução do programa, devido suas particularidades, ainda são cercadas de problemas que merecem ser abordados em estudos direcionados ao tema, para assim buscar alternativas e soluções, para que os objetivos da legislação sejam atingidos (RAIMUNDO, 2017).

4 MATERIAL E MÉTODOS

Para a pesquisa, realizou-se um estudo transversal, descritivo e exploratório baseado em fontes primárias e secundárias de informações acerca dos processos de aquisição, dos procedimentos adotados na execução do PNAE. A fim de facilitar um diagnóstico inicial das ações realizadas no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais (IFMG), *campus* Bambuí, entre os anos de 2018 a 2020.

4.1. Características da Agricultura Familiar associadas à produção de alimentos na região de Bambuí, Minas Gerais.

A avaliação dos produtores foi possível a partir dos dados disponibilizados nos extratos do Imposto sobre Circulação de Mercadoria e Serviço, da Fundação João Pinheiro, arquivos da Emater e Censo agropecuário do IBGE (2017), cuja sistematização dos dados permitiu avaliá-los na microrregião de Bambuí, quanto:

- A) Ao número de pequenos produtores;
- B) À área plantada, destinada à produção de alimentos;
- C) Participação em programas financeiros;
- D) Ações da vigilância sanitária;
- E) Aos gêneros alimentícios, graus de processamento, volume de produção e valores agregados aos produtos.

4.1.1 Gênese da implantação do PNAE no IFMG, *campus* Bambuí

A coleta de dados foi realizada por meio de sítios eletrônicos do Fundo Nacional do Desenvolvimento e de Educação (FNDE) e do IFMG na busca por chamadas públicas oferecidas pelo *campus* Bambuí para aquisição de alimentos, via agricultura familiar. Para a pesquisa digital, foram utilizadas as palavras: “chamadas públicas do IFMG, 2018, 2019 e 2020 e Agricultura familiar”, como indexadores para a busca.

A investigação se deu a partir das seguintes informações, como:

- Características das chamadas publicadas;
- Produtos adquiridos, valores repassados e número de entregas.

Para resgate da gênese, os dados foram estruturados pela ordenação jurídica e normativa, permitindo-se comparar os termos do chamamento público e a legislação vigente, nas seguintes dimensões:

- Exigências sanitárias dos produtos requisitados;
- Número de produtores participantes.

Foram analisados também o atendimento ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pelas Anvisa, particularmente nas resoluções (i) RDC nº 259/2002, que trata à rotulagem de todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor. E também a (ii) RDC nº 275/2002, que dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos de produtores/industrializadores de alimentos.

4.2. Identificação dos prováveis aspectos limitadores apresentados pelos agricultores para adesão ao PNAE do IFMG, *campus* Bambuí

Para essa investigação, foram analisados os projetos de vendas dos produtores participantes, disponibilizados pela Emater (Unidade Bambuí) e as ações da Vigilância Sanitária, relacionadas à concessão do alvará sanitário, de 2018 a 2019, considerados quanto:

- Aos produtos oferecidos por produtor;
- Quantidade, preço e valor total;

- Situação sanitária na macrorregião estadual de saúde.

Dados fornecidos pela Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais serviram para análise dos pedidos de inspeção sanitária, no período.

4.3. Proposição de estratégias de adequação, para avanço nas prospecções dos anos seguintes

A partir de normativas vigentes nos editais de chamada pública do IFMG *campus* Bambuí, pretende-se esboçar um documento operacional, de base legal (sanitária) que servirá para orientar a formalização das AFRs a partir dos casos estudados. Considerando-se as informações apresentadas na Resolução ANVISA, RDC nº 259/02, e a elaboração da base legal sanitário para o Manual de Boas Práticas.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1 Características da Agricultura Familiar associadas à produção de alimentos na região de Bambuí, Minas Gerais

5.1.1 Estabelecimentos Agropecuários

Com base nos repasses de ICMS, o município de Bambuí possuía 1.842 pequenos produtores em 2017, sendo 48,02% participantes de Extensão Rural/Agricultura Familiar, e 3,53% participantes do programa de apoio à comercialização. Em 2018, este número subiu para 1.894 pequenos produtores, o que representou um aumento de 2,80%. Apesar do aumento, destaca-se o fato de apenas 17,32% participarem da Extensão Rural. No ano seguinte, o número de pequenos produtores continuou a aumentar, mas se manteve sem variação em 2020, com um total de 1.904, o que correspondeu a um aumento de 0.53% no número de empreendimentos no biênio, em relação ao início da pesquisa.

Quanto à participação na extensão Rural/Agricultura Familiar os percentuais retornaram aos valores próximos ao primeiro ano da pesquisa. O que permite supor, que o declínio dessa participação demonstrada em 2018 pode representar uma falha nos registros ou subnotificação pela EMATER. Porém, o alcance da extensão rural em menos da metade dos

produtores locais, pode influenciar negativamente a adesão aos programas de incentivo à renda na AF.

De acordo com Assis (2018), nos últimos anos, novos programas têm sido criados, tanto como forma de garantir mercado aos produtores familiares, quanto como uma alternativa para proporcionar alimentação de maior qualidade e adaptada às preferências locais. O PNAE surge, assim, como um grande mercado para a agricultura familiar, tendo em vista o volume de recursos que circula na alimentação escolar e pode trazer melhoria de renda para os agricultores (BECKER & ANJOS; 2010). Mas, ainda é necessário pontuar, que depende em parte, da extensão rural para motivar e esclarecer os produtores.

Bacarin (2017) ainda demonstrou que em locais onde a agricultura familiar tem maior expressão econômica, os agricultores têm maior integração aos mercados, melhores capacidades de associação, de encaminhamento de reivindicações e, assim, um maior volume de produtos pode ser oferecido. Acrescenta-se ainda que a participação em entidades coletivas, associações e cooperativas, oferece maior possibilidade de atendimentos as questões burocráticas e perspectivas de participação nas chamadas públicas. Soares (2015) destaca a relevância da participação dos órgãos de assistência técnica, como articuladores, que auxiliam no mapeamento da produção agrícola, na divulgação do programa e no desenvolvimento de ações que auxiliem no processo organizacional dos agricultores.

Quanto à área total em Bambuí, destinada à produção familiar, somava 76.038 hectares em 2018, com pouco aumento até o segundo semestre de 2019 quando 76.514 hectares foram destinados à atividade. Já no primeiro semestre de 2020, um aumento de 1.34% foi observado, e a expansão se manteve até o final do ano, quando a área total ocupou um total de 94.042 hectares, representando aumento de 21,27%, em relação ao início da pesquisa. Esse aumento significativamente maior da área destinada a produção se destaca quando comparado ao aumento moderado no número de empreendimentos acrescidos no período, o que indica que pode ter havido uma expansão da área destinada à produção, por propriedade. Isso necessita de análise mais aprofundada para ser confirmado, mas sabe-se que pode haver grandes variações no tamanho das propriedades, entre diferentes regiões e períodos estudados (CECCONI, 2015).

5.1.2 Gêneros Alimentícios

De acordo com os dados da Emater, os alimentos processados no município de Bambuí em 2018, corresponderam a panificação (bolos, pão de queijo e rosca), ao doce de

goiaba, rapadura e polpa de maracujá. Os dados também evidenciam que há um único produtor no município, para cada tipo desses alimentos. Em 2019, a mesma representação se manteve para esses alimentos, mas houve a introdução de sete produtores de iogurte.

Essa pouca variedade de produtos foi também citada por Fernandes Filho e Campos (2003), que apontaram um percentual de 18,3% do total dos estabelecimentos rurais brasileiros, em que algum tipo de alimento acabava sendo processado para a venda, particularmente quando nas propriedades familiares, mas sem grande multiplicidade nos itens. Porém, nas últimas décadas, observou-se uma crescente organização do setor, com o deslocamento das atividades de processamento que anteriormente ocupavam a cozinha doméstica, para o de uma agroindústria (GAZOLLA, 2013; PELLEGRINI e GAZOLLA, 2008; CRUZ, 2007; SGARBI DOS SANTOS, 2006; MIOR, 2005; PREZOTTO, 2005).

De acordo com o Censo Agropecuário (IBGE, 2017), o município de Bambuí produziu diversos gêneros alimentícios (Tabela 1).

Tabela 1 – Principais gêneros alimentícios produzidos em Bambuí.

Gêneros Alimentícios	Área colhida (hectares)	Estabelecimentos (Nº absolutos)	Produção (Toneladas)	Valor (R\$)
Café Arábica (grão verde)	1.652	105	2.643	19.059.147
Cana de Açúcar	13.173	14	933.925	64.535.853
Laranja	35	14	824	419.674
Mandioca	23	64	168	300.874
Milho	4.616	316	32.26	16.404.901
Soja	3.547	45	11.324	11.698.088
Abacaxi	6	11	64.000	76.030
Banana	7	33	58	91.941
Maracujá	2	4	19	33.760
Feijão de cor	1.472	32	2.707	4.845.075

Fonte: Autoria própria, baseada em dados do IBGE (2017).

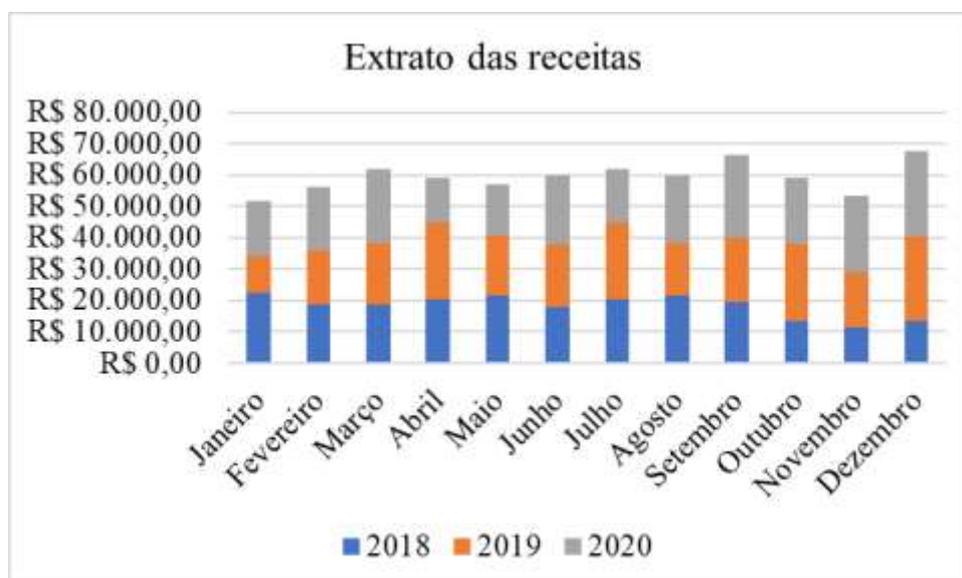
Em relação ao Estado de Minas Gerais, a participação de Bambuí se encontra pouco representativa para alguns gêneros alimentícios de interesse para o PNAE, como o Feijão de Cor, em 5,52%. Mas, parece estar se especializando em outros tipos de alimentos, como a

cana de açúcar (58%), o milho (20%) e a soja (16%) com maiores percentuais de área colhida. Esses dados possivelmente se associam ao fato de haver uma usina sucroalcooleira na cidade, que favorece aos produtores aproveitarem o elevado valor de venda e o mercado seguro, para tornarem a cana de açúcar, o único alimento produzido.

A dominância da cana pode explicar em parte, o aumento na área destinada à produção de alimentos, demonstrado anteriormente. Contudo, cabe pensar sobre o que disseram Wesz Junior et al. (2009) que, se, por um lado, a alteração da base técnica ampliou a produtividade de muitos cultivares, principalmente das *commodities*, por outro lado, causou problemas para a população que permanecia em pequenas propriedades e que não conseguiam inserir-se na dinâmica implementada pelas políticas de desenvolvimento agrário.

Outro fator que não estimula a busca por uma variedade produtiva é que os repasses financeiros advindos do ICMS (Figura 1), cresceram no período e reduziram a possibilidade de apoio político administrativo para uma mudança. Observa-se que em 2019, Bambuí recebeu 9,92% a mais que o ano anterior e, em 2020, o aumento persistiu, alcançando 4,64% a mais que o ano inicial da pesquisa.

Figura 1. Receita do ICMS, em Bambuí (MG), nos anos de 2018, 2019 e 2020.



Fonte: Autoria própria.

Os efeitos dessa receita na produção e nos demais setores produtivos necessita de estudos mais direcionados.

5.2 Resgate da gênese da implantação do PNAE no IFMG, *campus* Bambuí

5.2.1 Ações do Instituto – características das chamadas públicas

Durante a pesquisa foi possível constatar que a gestão da alimentação escolar foi terceirizada e uma empresa privada foi contratada para prestar os serviços do abastecimento da alimentação aos alunos. Segundo Raimundo (2017), nesse modelo de administração dos restaurantes escolares, as obrigações de composição mínima de cardápio, o atendimento às necessidades nutricionais, assim como a quantidade de refeições, valores, condições de contrapartida e todos os demais quesitos devem ser estabelecidos pelos editais licitatórios e podem ocasionar em grandes variações, de acordo com os concorrentes que participam.

Foi possível observar que de 2018 a 2020, o IFMG, *campus* Bambuí realizou uma chamada pública por ano, todas elas foram divulgadas no site oficial da escola. Entretanto, não foi possível verificar o quanto a Emater contribuiu para a divulgação desse documento, junto ao público diretamente interessado. Em todas as chamadas públicas, informações como periodicidade e locais de entrega dos produtos, bem como os preços que seriam pagos estavam bem explicitados, o que indica adequado volume de informações por parte da instituição.

5.2.2 Produtos adquiridos e valores repassados por categoria

Dentre a pouca variedade de alimentos produzidos pela AF na região, destacam-se os produtos vegetais e os de panificação, como os principais adquiridos por meio das chamadas públicas analisadas (Tabela 2).

Tabela 2. Variedade de produtos obtidos por chamadas públicas do IFMG *campus* Bambuí e valores repassados para os fornecedores locais, segundo o ano de contratação, de 2018 a 2020.

PRODUTOS	2018		2019		2020	
	Variedades (Nº)	Repassé (R\$)	Variedades (Nº)	Repassé (R\$)	Variedades (Nº)	Repassé (R\$)
Vegetais	7	79.568,40	11	81.008,80	7	33.249,22
Panificação	7	118.721,76	7	84.877,70	10	34.844,50
TOTAL	14	198.290,16	18	165.886,50	17	68.093,572

Fonte: Autoria própria.

Pode-se observar que em 2018, foi requerido o mesmo número de variedades de alimentos vegetais e de panificação. No entanto, o repasse financeiro para os itens de panificação foi 49,21% maior que para os vegetais. No ano de 2019, a variedade de vegetais requerida foi 57% maior que para itens de panificação, mas a valorização desses últimos se manteve maior (4,78%). Porém, em variedade requerida, houve uma redução de 39,87% na demanda. Em 2020, foram requeridos 70% mais itens de panificação do que de vegetais, mas se destaca uma importante diminuição no valor proporcional repassado por variedade em ambos os produtos, sendo ainda mais significativa a desvalorização dos itens de panificação. Essa inconstância pode desestimular os pequenos produtores a investirem para aumentar ou direcionar suas produções.

Os dados também tornam evidente a gradativa diminuição no total de recursos que foram repassados para a aquisição de alimentos via PNAE, no período estudado. Em 2019 houve redução de 19,53% em relação ao destinado em 2018 e em 2020, uma diminuição ainda maior, em torno de 41,05%, pode ser observada.

Outra informação que surge da pesquisa é que em todos os editais publicados pelo IFMG *Campus* Bambuí, não houve demanda por produtos de origem animal. A falta de demanda por produtos de origem animal no instituto, pode ser explicada pela atuação dos setores agroindustriais do instituto, o qual produz em suas unidades lácteos e derivados, além de carnes *in natura* e derivados cárneos. Desse modo, configura-se um elemento facilitador para a inclusão dos agricultores familiares. Visto que as normas sanitárias para a comercialização da produção animal apresentam maior rigor e demandam mais recursos financeiros para que possam ser atendidas (BACARIN, 2013).

Na pesquisa, foi possível caracterizar ainda as requisições, quanto ao grau de processamento e a periodicidade do fornecimento (Tabela 3).

Tabela 3 – Volume de itens, segundo o grau de processamento e a periodicidade do fornecimento requisitado nas chamadas públicas do IFMG *Campus* Bambuí, de 2018 a 2020.

CARACTERÍSTICAS			
GRAU DE PROCESSAMENTO	2018	2019	2020
<i>In natura</i>	7	11	7
Mínimo	7	7	10
Médio	0	0	0
Alto	0	0	0

NÚMERO DE ENTREGAS

Semanal	7	8	4
Quinzenal	1	2	2
Mensal	6	8	11

Fonte: Autoria própria.

No IFMG *Campus* Bambuí, estão entre os itens demandados: frutas de pronto consumo, como banana e mexerica ponkan, itens processados como geleias de frutas, biscoitos, pão tipo caseiro, bolos, bolachinhas, doces diversos e polpa de frutas. Em 2018, produtos *in natura* e minimamente processados foram requeridos em proporções iguais. Em 2019, os alimentos *in natura* foram 57% mais requeridos havendo nova inversão em 2020, quando aqueles minimamente processados foram solicitados 43% a mais.

Os resultados consideram que as chamadas privilegiaram os produtos *in natura* ou com um grau mínimo de processamento. Um maior percentual desses alimentos foi também visto por Bacarin (2017), em cujos editais investigados, os produtos *in natura* estavam presentes em mais de 80% deles. Isso pode estar relacionado ao estímulo normativo, que se iniciou nos anos anteriores, para que houvesse redução no consumo de processados e para a promoção da ingestão de alimentos *in natura*, por parte dos escolares (SARAIVA, 2013).

Porém, outro aspecto que deve ser considerado é a adequação das chamadas públicas ao perfil do que é produção na região. Produtos de médio e alto grau de processamento, bem como os de origem animal, são mais demandados em estados onde se observa um maior nível organizacional e de investimentos, já concretizados em equipamentos industriais, por partes das associações e cooperativas de agricultores familiares (BACARIN, 2017). No município de Bambuí, contudo, observa-se uma baixa industrialização entre os produtores familiares.

Quanto à periodicidade de entrega, nos editais publicados pelo IFMG *Campus* Bambuí, a informação foi explicitada, sendo um elemento importante a ser destacado. Segundo Bacarin (2017), a ausência de informações relativas à demanda é muito frequente e compromete a decisão do agricultor, já que as entregas são de responsabilidade desses e pode comprometer o orçamento com o transporte, quando não planejado anteriormente.

Os resultados demonstram que em 2018, a entrega semanal foi a mais (17%) requerida. Em 2019 observou-se um aumento na demanda por entregas mensais e as quinzenais foram requeridas 40% a menos que as demais. Em 2020, as entregas semanais

foram 50% menos solicitadas e as entregas mensais aumentaram 38% em relação ao ano anterior.

Os padrões de periodicidade encontrados na pesquisa parecem condizentes com as características dos itens comercializados. Entregas mais espaçadas (mensais) são adequadas para itens menos perecíveis, como os de panificação, muito requisitados pelo *campus*. Já as entregas semanais são necessárias, quando se trata de produtos de difícil conservação e armazenamento, como é o caso da aquisição dos vegetais *in natura* (BANDONI, 2014).

Outro destaque que merece nota, nos Editais do IFMG *Campus* Bambuí, foi a observância de informações como a quantidade que seriam compradas e o preço ofertado aos produtores. Tais conhecimentos colabora para que no PNAE não haja competição por preços entre os agricultores familiares, e demonstra o cumprimento das exigências fixadas pelas Lei nº 11.947/2009 (BRASIL, 2012).

De acordo com Bacarin (2017), as chamadas públicas do estado de São Paulo, não continham tais informações e essa ausência prejudica não só as entidades executoras, mas também os agricultores familiares, que ficam impossibilitados de avaliar as condições e a viabilidade para a participação no Programa. O autor aponta que informações facilitariam a decisão do produtor em se comprometer com a oferta de determinados produtos, sendo essas questões elementares para a sua melhor organização e análise de custo/benefício.

5.2.5 Exigências dos produtos requisitados pelos editais

Nos editais analisados, nos anos de 2018, 2019 e 2020, observou-se a descrição das exigências aos estabelecimentos fornecedores, na perspectiva da classificação de risco sanitários dos alimentos (Tabela 4).

Quadro 1: Exigências aos estabelecimentos fornecedores de alimentos.

ITEM	DESCRIÇÃO
Biscoito de Polvilho	Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. O estabelecimento produtor deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal.
Bolos diversos: Fubá, Cenoura, Mandioca.	Só serão aceitos bolos com aparência de massa macia e aerada. O estabelecimento produtor deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal.

Broa de Fubá	Deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. O produto tem que ser acondicionado em embalagens plásticas. O estabelecimento produtor deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal
Pão Caseiro: Pão de Batata, Pão de Mandioca, Pão de Cebola	Só serão aceitos pães com aparência de massa macia e aerada. O estabelecimento produtor deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal
Pão de Queijo	Só serão aceitos pães de queijo com aparência de massa macia e aerada. O estabelecimento produtor deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal
Rosca Caseira	Só serão aceitas roscas com aparência de massa macia e aerada. O estabelecimento produtor deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal.
Rosquinha de Nata	Só serão aceitas roscas com aparência de massa macia e aerada. O estabelecimento produtor deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal.
Café	O estabelecimento deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal.
Abacaxi	Abacaxi, <i>in natura</i> , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Banana Prata	Banana prata, <i>in natura</i> , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
Mamão Formoso	Mamão formoso, <i>in natura</i> . Sem danificações físicas, casca íntegra.
Mexerica	Mexerica Poncã, <i>in natura</i> Constituída por fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas
Polpa de Fruta Sabor Abacaxi, Limão, Maracujá, Laranja, Acerola e Goiaba.	Devem apresentar número de registro no MAPA

Fonte: Autoria própria.

Cabe ressaltar que o projeto de Lei nº 2.877/2008, prevê o emprego de no mínimo 30% dos recursos financeiros repassados pelo FNDE para a compra de alimentos diretamente da AF e exige que os alimentos estejam de acordo com as normas que regulamentam sua qualidade. Essa exigência foi mantida quando foi promulgada a Lei nº 11.947/2012 (BRASIL, 2012) e constitui mais um ponto positivo dos editais estudados.

Das exigências demonstradas, foram observadas características gerais e específicas segundo os grupos alimentares. Em todas as chamadas públicas, nos anos avaliados, se encontravam descritas as condições de entrega dos produtos, das embalagens, rotulagem, validade e outras características que demonstravam controle da qualidade. Essa constitui outra importante característica positiva dos Editais do IFMG *Campus* Bambuí, já que, todas as executoras devem cumprir o disposto no inciso I do artigo 15 da Lei nº 8.666/1993, atendendo: “ao princípio da padronização, que imponha compatibilidade de especificações técnicas”. Contudo, Aguiar (2016) ao estudar os Editais de outras instituições, constatou que apenas 63,1% incluíram as características básicas de todos os alimentos da chamada pública e em 28% não havia nenhuma descrição.

A diversidade e as diferentes possibilidades de venda pela AF tornaram desafiador o atendimento às exigências sanitárias, para a produção de alimentos (CIRO e FREITAS, 2013). A busca por alimentos seguros faz com que estes sejam objetos prioritários de regulação sanitária, com normas que controlam o processo de produção e a qualidade do produto levado ao mercado e/ou utilizado como insumo. Porém, o atendimento aos padrões sanitários, em sua maioria definidos para os produtos agroindustriais processados em grande escala, é uma das principais dificuldades enfrentadas para garantir o fornecimento de alimentos da AF para o PNAE (TRICHES e SCHNEIDER, 2010).

Sobre isso, fiscais dos serviços de inspeção precisam ser orientados sobre a valorização das pequenas propriedades rurais e dos agricultores familiares para o desenvolvimento local, de modo a contribuírem para a modernização das políticas públicas e simplificação das formas de acesso (FERRARIA et al., 2005; ZUCCHI e CAIXETA-FILHO, 2010).

Considerando-se a classificação de risco apresentados pelas RDC nº 6.460, de 06/11/2018 (BRASIL, 2018), pela RDC nº 6.963, de 04/12/2019 (BRASIL, 2019) e pela RDC nº 7.426, de 25/02/2021 (BRASIL, 2021), os alimentos requeridos pelos editais do IFMG se encontram demonstrados a seguir (Tabela 4).

Tabela 4 – Classificação de risco dos alimentos requeridos nos editais de 2018 a 2020.

ALIMENTOS	CLASSIFICAÇÃO DE RISCO
Biscoito de Polvilho; Bolo (Fubá, Cenoura e Mandioca); Broa de Fubá; Pão Caseiro; Pão de Queijo; Rosca Caseira; Rosquinha de Nata e Café	Baixo risco B

Frutas

Dispensados

Polpa de Frutas

Registro no MAPA

 Fonte: Autoria própria

De acordo com a Classificação Nacional de Atividade Econômica, os alimentos requeridos nas chamadas públicas nos anos de 2018 a 2020, evidenciaram que os itens de panificação, presentes em maior número nas CP, estão classificadas como atividades de baixo risco B, os quais dependem de autorização da Vigilância Sanitária para o início das atividades. Entretanto, são dispensados de vistoria prévia, vistorias estas que são realizadas após o início de funcionamento do empreendimento. Contudo, os alimentos requeridos pelo *Campus* são classificados como atividades de baixo risco.

No ano de 2020, com o intuito de padronizar e simplificar o processo de licenciamento sanitário de baixo risco em todo o estado, por meio da Secretaria de Estado de Saúde em parceria com a junta Comercial do Estado de Minas Gerais, se desenvolveu o Sistema de Licenciamento Sanitário Simplificado. Através desse sistema, no ato do registro da empresa favorecida junto ao Portal de Serviços da Jucemg, o empreendedor consegue solicitar e receber, de forma totalmente eletrônica, o seu alvará sanitário.

De acordo com CNAE, as frutas requeridas nas chamadas públicas se enquadram na categoria de alimentos a qual os estabelecimentos produtores são dispensados de Alvará Sanitário para funcionamento, mas estão sujeitas ao controle sanitário e a fiscalização, podendo ser autuados e inspecionados de ofício ou sempre que houver denúncias e irregularidades.

Para as polpas de frutas requeridas nos editais, de acordo com o MAPA, a partir do decreto nº 10.026, de 25 de setembro de 2009 que regulamenta a Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018, a qual dispõe sobre a produção de polpa de frutas e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. Esses são os primeiros produtos da área de vinhos e bebidas regulamentados na condição de artesanais, pois considera os costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais, para valorização da diversidade alimentar e do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares.

Na Tabela 5, observam-se as características gerais e específicas dos grupos alimentares, que foram descritas nas chamadas públicas do IFMG, *campus* Bambuí. Verifica-se que há a descrição das condições de entrega dos produtos, embalagem, rotulagem, validade e controle de qualidade. Frutas, legumes e verduras, por se tratarem de alimentos comercializados na sua grande maioria *in natura* são dispensados de rotulagem. As

características microbiológicas, físico-químicas, microscópicas e toxicológicas também foram citadas em todas as chamadas.

Tabela 5: Descrição dos requisitos analisados segundo os parâmetros de identidade e qualidade dos alimentos adquiridos da Agricultura Familiar para a Agricultura Familiar.

REQUISITOS	DESCRIÇÃO DOS PARÂMETROS
Características gerais	Descrição do produto Características sensoriais (cor, aroma, sabor, consistência).
Características microbiológicas, físico-químicas, microscópicas e toxicológicas.	Será realizada a coleta de amostra dos alimentos para realização das análises, bem como descritas as análises a serem realizadas.
Embalagem	Descrição das condições de embalagem, conforme legislação específica para o tipo de alimento.
Validade	Especificação do prazo de validade mínimo a contar da data de fabricação ou entrega.
Rotulagem	Descrição das condições de rotulagem conforme legislação específica para o tipo de alimento.
Controle de qualidade	É previsto avaliação sensorial dos alimentos, análises descritiva e/ou afetiva.
Transporte	Condições do veículo. Acondicionamento e refrigeração.
Entrega	Estão previstas as condições de entrega a serem realizadas de forma central ou em cada escola. Entregadores com asseio pessoal adequado e uniformizados.

Fonte: Autoria própria.

Conforme pode ser observado, as características gerais dos alimentos são exigências mais citadas para a realização da compra. Em relação a solicitação de amostras de alimentos nas chamadas públicas, percebe-se que estão descritos os parâmetros para análises, e tais análises foram citadas como passíveis de serem realizadas pelo IFMG, Bambuí. Resultado diferente do que foi descrito por Bandoni et al. (2014), quando as chamadas públicas indicaram, entre outras características específicas, a necessidade de laudo microbiológico ou físico químicos dos alimentos a serem adquiridos do produtor familiar rural.

O IFMG afirma nos editais de 2018, 2019 e 2020 que as amostras serão requisitadas aos produtores e posteriormente encaminhadas para as análises microbiológicas, físico-químicas, microscópicas e toxicológicas cujos laudos atestarão a adequação do alimento solicitado, ao padrão de identidade e qualidade exigido. Aguiar (2016) observou que os custos

elevados para transporte das amostras e para as análises podem inviabilizar o fornecimento do alimento por um produtor familiar rural. Porém, os laudos fazem parte do contexto da padronização do objeto, como aparato técnico utilizado pelo nutricionista para analisar as conformidades dos resultados com a legislação sobre alimentos e podem servir como orientação para avaliar se a empresa tem condições de entregar o alimento desejado com as características indicadas no edital.

Considerando-se que o IFMG Bambuí optou por uma entrega centralizada no próprio instituto, outro importante ponto considerado foi a embalagem e a rotulagem dos alimentos. As embalagens têm como principal finalidade proteger os alimentos desde o acondicionamento até seu consumo, sendo capaz de manter suas características por um período de tempo determinado, conforme o tipo de processamento. O período de validade influencia na vida útil do alimento, melhora sua apresentação, além de facilitar seu transporte.

Observa-se que as exigências e descrição para os tipos de embalagens a serem utilizados para os alimentos não foram descritas detalhadamente, mencionou-se apenas a necessidade de cumprir a legislação vigente sem, contudo, especificá-la, ou orientar o produtor familiar rural sobre a adequação desse requisito.

Os rótulos são elementos imprescindíveis de comunicação entre produtor e os consumidores, assim sendo, devem fornecer informações evidentes sobre os alimentos. No Brasil, a Anvisa é o órgão responsável pela regulação da rotulagem de alimentos e estabelece as informações que um rótulo deve conter, a fim de garantir qualidade do produto e a saúde do consumidor. Nas chamadas do IFMG *Campus* Bambuí, observa-se que foram citados apenas a concordância com a legislação vigente, também para a rotulagem dos alimentos entregues. Por isso, maior detalhamento quanto às exigências da embalagem e rotulagem merecerem mais atenção por parte do IFMG, *campus* Bambuí.

Outro ponto fundamental na cadeia de segurança dos alimentos refere-se ao transporte e condições de entrega de produtos. Mesmo em se tratando da compra de produtos poucos perecíveis, observou-se ainda que as exigências não são específicas, sendo citado apenas que devem estar em concordância com a legislação em vigor, em condições técnicas imprescindíveis a sua perfeita conservação. Ausências como a temperatura do transporte, o tipo e as condições de higiene do veículo e a necessidade do uso de uniformes pelos entregadores, dentre outras, deveriam constar explicitadas nos editais.

5.3 Identificação dos aspectos limitadores para adesão ao PNAE do IFMG, *campus* Bambuí

5.3.1 Projetos de venda dos gêneros alimentícios: 2018 e 2019

A partir da disponibilidade da unidade da Emater no município de Bambuí, foi possível realizar o levantamento de dados acerca dos projetos de vendas dos três agricultores habilitados (Tabelas 6) para o fornecimento de alimentos no instituto.

Tabela 6: Relação da quantidade oferecida de gêneros alimentícios pelos agricultores familiares, para o PNAE em 2018 e 2019.

Produtos	Agricultor 1	Agricultor 2	Agricultor 3
2018			
Polpa de fruta de Maracujá	100%		
Biscoito de Polvilho	31,25%	46,88%	
Bolos Diversos	20,63%	12,50%	40%
Broa de Fubá	16,45%	16,45%	
Rosca Caseira		12,50%	37,50%
Pão Caseiro		25%	52,25%
Pão de Queijo		7,19%	
Rapadura	100%		
2019			
Bolos diversos		52,43%	
Pão de Queijo	85,61%		
Rosca Caseira		58,63%	
Polpa de fruta de Maracujá			100%

Fonte: Autoria própria.

Devido à falta de oferta para a maioria dos itens alimentícios nos dois anos de execução do programa no *campus*, considera-se que a elaboração do cardápio não foi fiel a produção local de alimentos. Aguiar (2016) observou que mais de 95% das executoras contam com uma nutricionista na Alimentação Escolar. Porém esse fato não contribui para a

adequação das especificações técnicas nas chamadas públicas frente a legislação do PNAE e sanitárias vigentes.

Quanto ao que foi repassado financeiramente, no ano de 2018, foram destinados R\$192.290,16 para à aquisição de alimentos para o PNAE, havendo a aprovação do projeto de vendas de 3 produtores. O produtor 1, supriu em 31,25% o fornecimento de biscoito de polvilho, 20,63% o fornecimento de bolos diversos, 16,45% a entrega de broa de fubá, fornecendo em 100% a demanda de rapadura e da polpa de fruta de maracujá. Destinando 15,02% do valor total para o produtor 1.

Para o produtor 2, o mesmo supria em 46,88% a produção de biscoito de polvilho, em 12,50% a produção de bolos diversos, em 16,45% a produção de broa caseira, em 25% a produção de pão caseiro, em 7,19% a produção de pão de queijo e em 12,50% a produção de rosca caseira. Destinando 15,01% do valor total para o produtor 2.

Para o produtor 3, houve o maior repasse da verba, com 15,03% do valor total de recursos. Suprindo em 40% a demanda de bolos diversos, em 50% a produção de pão caseiro e em 37,50% a produção de rosca caseira. Observando que somente a rapadura e a polpa de fruta de maracujá tiveram sua demanda atendida em 100%. Ressalta-se também que itens como rosquinha de nata, abacaxi, banana prata, mamão formoso, mexerica e polpa de frutas não tiveram nenhuma oferta de fornecimento.

No ano de 2019, dos R \$165.886,50 destinados à aquisição de alimentos para o PNAE, para as compras da AF, houve a aprovação do projeto de vendas de 3 produtores. O produtor 1, supriu em 85,61% o fornecimento de pão de queijo, destinando 12,05% do valor total para o produtor 1. Já para o produtor 2, o mesmo supria em 52,44% a produção de biscoito de polvilho e em 58,63% a produção de rosca caseira, destinando 12,05% do valor total para o produtor 2.

Para o produtor 3, houve o repasse da verba, em 5,02% do valor total de recurso, o que supriu 100% a demanda de polpa de fruta de maracujá. Ao observar que somente a polpa de fruta sabor maracujá tiveram sua demanda atendida em 100%. Ressalta-se também que itens como broa de fubá, pão caseiro, rosquinha de nata, café, abacaxi, banana prata, mamão formoso, mexerica e polpa de frutas de laranja, acerola e goiaba não tiveram nenhuma oferta de fornecimento. Logo, percebe-se que em relação ao edital de 2018 houve uma prospecção muito abaixo do exigido no edital de 2019.

Ainda sobre os resultados encontrados nas chamadas públicas e nos projetos de vendas dos agricultores, no ano de 2018, do total de 14 produtos requeridos, 43% dos itens foram frustrados ou desertos. Já para o ano de 2019, de 18 produtos requeridos, foram recebidas

ofertas de apenas 22%. Observando ainda que no ano de 2019 houve maior demanda de itens em comparação ao ano de 2018, entretanto, encontrou-se menor aquisição.

Os dados indicam ainda que há pouca harmonia entre a produção local e as demandas da instituição. Mesmo que múltiplos outros fatores estejam compreendidos na pouca participação e no resultado esmorecido de itens de alguns processos de compra, o conhecimento dos ajustes produtivos locais e regionais, da formação sociocultural, da estruturação física e econômica da agricultura familiar local é de suma importância para mitigar os fatores limitadores e explorar as potencialidades da participação desses agricultores no programa de alimentação escolar (RAIMUNDO, 2017).

De acordo com os alimentos requeridos nos editais do IFMG, os produtores do município de Bambuí teriam comprador para produtos como, banana, abacaxi, café e maracujá. Dados oficiais apontam que no ano de 2017, o município possuía 33 estabelecimentos que cultivavam banana, com uma produção de 58 toneladas. Para abacaxi, havia 11 estabelecimentos, com a produção de 64.000 toneladas. De café foram encontrados 105 estabelecimentos, produzindo 2.643 toneladas, e para maracujá foi encontrado 4 estabelecimentos produtores, com a quantidade de 19 toneladas (IBGE, 2017). Assim, os produtores locais poderiam fornecer todos estes alimentos, exceto o maracujá, na quantidade total requerida. Percebe-se, portanto, que um dos entraves para a compra de AF pode ser a falta de planejamento ou planejamento inadequado, bem como a pouca comunicação do processo aos produtores, como visto por Saraiva (2013).

Do ponto de vista da execução financeira e atendimento ao que exige o Art. 14 da Lei nº 11.947/2009, sobre a aquisição mínima de 30% dos recursos diretamente com a agricultura familiar, no ano de 2018, o *Campus* cumpriu com êxito essa obrigação, empenhando mais de 45% do valor recebido para fortalecimento da agricultura familiar. Contudo, no ano de 2019, apenas 29% do valor total recebido foi direcionada para compra da agricultura familiar, não havendo cumprimento da lei. Porém, considerar a execução do PNAE, simplesmente verificando o atendimento ao artigo supracitado é muito comum entre os gestores, muitas vezes confundindo o PNAE apenas com o cumprimento de atingir os 30% do orçamento recebido com agricultura familiar, se esquecem a amplitude da política em tela (RAIMUNDO, 2017).

Uma estratégia para garantir a relação entre demanda e produção começa na elaboração do cardápio, o qual leva em consideração, além de sua composição nutricional a inserção de produtos específicos, respeitando a sazonalidade e as vocações produtivas locais constituem-se em construções sociais (Silva et al.; 2015). Neste aspecto, analisando-se as

chamadas públicas realizadas em outros Institutos Federais com gestão terceirizada, se percebe uma demanda por quantidade e variedade de produtos muito abaixo daqueles que os campi fazem suas próprias gestões do restaurante (RAIMUNDO, 2017; SARAIVA, 2013).

Outra característica merece destaque na pesquisa, é o fato de todos os produtores habilitados no processo de aquisição de alimentos para o PNAE no *campus* de Bambuí, terem sido agricultores individuais, desprovidos de unidades familiares de produção. Saraiva (2013), ao considerar as causas para o não atendimento do percentual de compras oriundas da AF referiu-se à “Inviabilidade de fornecimento regular e constante” ocasionada pela falta de interesse dos agricultores e demora na elaboração das chamadas públicas. Nesse sentido, entende-se que os agricultores já haviam destinado todos os gêneros para o PAA, entre outros limites. Raimundo (2017) constatou em sua pesquisa que apenas 1,48% dos produtores da AF participam das chamadas públicas e ressalta ainda que, pouco mais de ¼ dos participantes pertenciam ao município sede da entidade executora pesquisada.

Perante os dados descritos e dos parâmetros legais que precisam ser seguidos pelas Entidades Executoras em descrição à compra da AF, salienta-se que ainda há muito a ser desempenhado para a estabilização do mercado institucional entre os pequenos produtores e o PNAE. A partir do planejamento e a organização, priorizar a comunicação entre os agricultores e os atores que executam o PNAE, como a Superintendência Regional de Ensino, Emater, Conselho de Alimentação Escolar, dentre outros.

5.3.3 Situação sanitária – Alvarás – nas macrorregiões atendidas pela atuação das URS do estado de Minas Gerais

Através da Resolução da Diretoria Colegiada / RDC / ANVISA nº 27/2010, a Anvisa isentou a obrigatoriedade de registro uma grande parcela de produtos, sendo que muitos dos produtos da agricultura familiar enquadram-se nestas categorias. É importante lembrar que os alimentos continuam sujeitos ao cumprimento dos regulamentos, a obrigatoriedade do Alvará Sanitário ou Licença Sanitária para funcionamento das empresas e às demais ações de fiscalização. Nesses casos, o estabelecimento deverá comunicar sua fabricação à Vigilância Sanitária do município ou do Estado no prazo de 10 dias após início da produção (ISNP, 2012).

Por meio da colaboração da Anvisa do estado de Minas Gerais, foi possível realizar o levantamento das solicitações das inspeções sanitárias, ocorridas por meio da atuação das

Unidades Básicas de Saúde nas macrorregiões do estado, a fim de viabilizar a liberação do alvará sanitário de 2017 a 2020.

Por meio dos documentos foi possível verificar que em 2017, houve no estado de MG, 1008 solicitações de inspeções para fins de alvará sanitário, realizadas pela Vigilância Sanitária Municipal. Os dados apontam que 63,59% das solicitações foram favoráveis a liberação do alvará sanitário, tendo sido 20,54% negadas e, 12,8% não foram realizadas. Dentre as regiões sanitárias, as URS com mais solicitações que culminaram com êxito de registro foram as de Diamantina (15%), Januária (12%) e Varginha (10%). E Teófilo Otoni foi a URS com mais pedidos negados (6%).

Se considerados apenas os estabelecimentos de alto risco, das 424 solicitações de alvará sanitário (inicial) solicitadas, 72,17% obtiveram resultados favoráveis. 18,40% das solicitações foram negadas e em 6,84% não ocorreram as inspeções programadas. As URS que mais conseguiram a liberação de alvará sanitário para estabelecimentos de alto risco foram as de Januária (14,86%), Diamantina (10,61%) e Divinópolis, com 8,25% liberações. Para a renovação de alvará sanitário houve 293 solicitações com 86,35% dos pedidos atendidos.

Em 2018, houve 1197 solicitações de inspeções sanitárias, com o total de 69,59% pedidos de inspeções favoráveis a liberação de alvará sanitário, 21,97% solicitações negadas e 8,35% solicitações que não se aplicavam à liberação. Para estabelecimentos de alto risco houve um total de 363 solicitações de inspeções sanitárias, a qual 66,67% foram favoráveis a liberação do alvará sanitário, as URS que mais tiveram liberação do alvará foram as de Montes Claros com 9,09%, Pedra Azul com 6,89% e Divinópolis com 5,71%. Houve o total de 29,48% de solicitações negadas, as URS que mais tiveram solicitações negadas foram as de Teófilo Otoni com 5,23%, Diamantina 4,68% e Pedra Azul 4,13%.

Para as renovações de alvará sanitário, coletaram-se um total de 493 solicitações, a qual 91,89% foi favorável a liberação de alvará sanitário, as URS que mais tiveram a liberação do alvará sanitário, foram as de Varginha com 11,36%, Diamantina com 11,16% e Itabira com 7,71%. Também houve 7,51% de pedidos de renovações negadas, as URS que mais tiveram pedidos de renovação de alvará foram as de Varginha com 0,81%, Diamantina e Manhuaçu com 0,81%. E em três solicitações não foi aplicada a inspeção.

Em 2019, teve um total de 1235 solicitações de inspeções sanitárias, com o total de 47% liberadas sem pendências, e 31% liberados com pendências, e 13% solicitações negadas. As URS que mais tiveram liberações sem pendências foram Diamantina com 16%, Montes Claros com 9% e Divinópolis com 8% solicitações favoráveis. Os que mais foram liberados,

mas com pendências foram, Diamantina com 15%, Varginha com 11% e Divinópolis com 11% solicitações favoráveis a liberação do alvará.

Para estabelecimentos de alto risco, houve um total de 350 solicitações de inspeções sanitárias, com 43% solicitações liberadas sem pendências, e as URS que mais tiveram solicitações favoráveis à liberação foram as de Diamantina com 19%, Montes Claros com 13% e Pedro Azul com 12%. Dispôs também 34% de solicitações favoráveis a liberação do alvará sanitário, mas com pendências e as URS que mais tiveram solicitações liberadas com pendências foram, as de, Unaí com 14%, Diamantina com 11% e Pedra Azul com 9%.

Ainda é possível apontar que ocorreu negação de 18% pedidos de solicitação para liberação de alvará sanitário para estabelecimentos de alto risco, as URS que mais tiveram solicitações negadas foram as de Teófilo Otoni com 15%, Divinópolis e Januária com 11%. Para as solicitações de renovação do alvará sanitário, deteve-se um total de 592 solicitações, havendo 367 (38%) favoráveis a liberação do alvará sanitário para renovação, as URS que mais tiveram solicitações favoráveis foram as de, Diamantina com 13,27%, Montes Claros com 9,64% e Divinópolis com 8,35%. Houve 184 solicitações favoráveis, mas com pendências, as URS que mais tiveram liberações com pendências foram Diamantina com 14,7%, Divinópolis com 8,1% e Montes Claros com 6%.

Ao passo que se reuniu um total de 33 pedidos negados, as URS que mais tiveram negações nas solicitações foram as de Patos de Minas com 18,2%, Itabira com 15,2%, e Varginha, Uberlândia e Passos com 9,1%. Realizando as pesquisas através da URS de Divinópolis para o município de Bambuí, foram encontradas duas solicitações para inspeção, uma no ano de 2017 e outra no ano de 2018, ambas as solicitações foram desencadeadas através de denúncia e as solicitações não se aplicaram ao pedido de liberação sanitária.

Como foi observado por Melo (2019), para a compra de alimentos processados, destinados ao café da manhã dos alunos residentes, foi exigido o Alvará Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária de Bambuí. Na fase de habilitação e classificação dos fornecedores, participaram 10 projetos de vendas, e somente três (30%) foram habilitados, sendo o principal limitador encontrado pelos produtores excluídos, a ausência do Alvará Sanitário.

De acordo com a classificação de risco dos alimentos requeridos no processo, os mesmos se classificam como alimentos de baixo risco, que dependem da autorização da Vigilância Sanitária para o início da atividade, mas são dispensados de vistoria prévia – não que estejam isentos de cumprir com os padrões exigidos ou passar por vistoria posterior ao funcionamento. E para polpa de frutas, ocorre a dispensa de alvará sanitário. Contudo, para o

município de Bambuí não foram encontradas solicitações para liberação do alvará sanitário do ano de 2016 a 2019.

De acordo com Freitas (2013) atuação das vigilâncias sanitárias nos municípios da 20ª CRES, quanto ao exercício da regularização dos produtos alimentícios destinados à alimentação escolar provenientes do agricultor familiar rural, inscrito no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e no Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, precisa ser reavaliado, em parte, porque os setores de vigilância sanitária enfrentam serias dificuldades nas gestões locais como: número de servidores reduzidos para atender as demandas de fiscalização dos produtos. A pouca qualificação dos servidores contribui negativamente com a qualidade das fiscalizações e o desconhecimento das diretrizes e normas legais pertinentes aos programas PNAE e PAA.

Outra questão diz respeito à fiscalização e liberação dos produtos sem o devido controle de qualidade emitido pelos demais órgãos de fiscalização, pois fica a cargo do setor de vigilância sanitária a inspeção e liberação de produtos pelos os quais a responsabilidade não lhe são atribuídas conforme determina a legislação. Bandoni (2014) afirma que embora a legislação brasileira para comercialização de alimentos tenha caráter universal e se aplique aos produtos de qualquer proveniência, as características desse tipo de compra são específicas. Seja pela diversidade de fornecedores, pela entrega descentralizada dos produtos (em cada escola), ou seja, pela ausência de um profissional responsável, que possa avaliar as características de qualidade do produto quando do recebimento e até mesmo pela ausência de serviço de vigilância sanitária nos municípios.

5.4 Proposição de estratégias de adequação às exigências, para avanço nas prospecções.

Alguns pontos precisam ser sumarizados para que as proposições possam ser aplicadas a realidade percebida. Aponta-se que em 2017 o município de Bambuí se apresentava com 1.842 pequenos produtores, sendo 48,02% participantes de Extensão Rural/Agricultura Familiar, e 3,53% participantes do programa de apoio à comercialização. Ao verificar 2018, aumentou-se em 2,80% no número de pequenos produtores, com 17,32% participantes da Extensão rural. Quanto a área total em Bambuí, destinada à produção familiar, ocupou no ano de 2020 um total de 94.042 hectares, representando aumento de 21,27%, em relação ao início da pesquisa.

Em relação ao Estado de Minas Gerais, a participação de Bambuí se encontra pouco representativa para alguns gêneros alimentícios de interesse para o PNAE, como o Feijão de Cor, que apresenta 5,52% de participação. Entretanto, evidencia-se que há especialização em outros tipos de alimentos, como a cana de açúcar (58%), o milho (20%) e a soja (16%) com maiores percentuais de área colhida.

Durante a pesquisa foi possível constatar que a gestão da alimentação escolar foi terceirizada e uma empresa privada foi contratada para prestar os serviços do abastecimento da alimentação aos alunos. Descreve-se que em todas as chamadas públicas, informações como periodicidade e locais de entrega dos produtos, bem como os preços, estavam todas bem explicitadas. Dentre a pouca variedade de alimentos produzidos pela AF na região, destacam-se os produtos vegetais e os de panificação, como os principais adquiridos por meio das chamadas públicas analisadas

Os dados também revelam a gradativa diminuição no total de recursos que foram repassados para a aquisição de alimentos via PNAE, no período estudado. Em 2019 houve redução de 19,53% em relação ao destinado em 2018 e em 2020, uma diminuição ainda maior, em torno de 41,05%, pode ser observada. Outra informação que surge da pesquisa é que em todos os editais publicados pelo IFMG, Bambuí, não houve demanda por produtos de origem animal. Isso configura um elemento facilitador para a inclusão dos agricultores familiares. Percebe-se então, outro aspecto que deve ser considerado é a adequação das chamadas públicas ao perfil do que é produção na região.

Salienta-se também acerca dos resultados encontrados nas chamadas públicas e nos projetos de vendas dos agricultores, que no ano de 2018, do total de 14 produtos requeridos, 43% dos itens foram frustrados ou desertos, não havendo aquisição dos produtos da AF. Já para o ano de 2019, de 18 produtos requeridos, apenas 22% produtos dos produtos requeridos receberam ofertas. Ao observar ainda que o ano de 2019 houve maior demanda de itens em comparação ao ano de 2018. Entretanto, apenas 22% dos itens foram adquiridos da AF. Dados esses que indicam que pode haver pouca harmonia entre a produção local e as demandas da instituição.

Enfatiza-se ainda que de acordo com os alimentos requeridos nos editais do instituto, o município de Bambuí poderia fornecer para a aquisição de alimentos do instituto alimentos como, banana, abacaxi, café e maracujá. Concluindo assim que de acordo com o Censo 2017, os produtores municipais no ano de 2018 poderiam fornecer todos esses alimentos, na quantidade necessária. Dito isso, independente da extensão da agroindústria e do tipo de produto elaborado, se deve adotar as normas sanitárias que englobam desde o projeto para a

instalação da agroindústria, até a projeção de um novo produto no mercado. Assim sendo, baseando-se na legislação vigente, a adequação à legislação sanitária alcança quatro eixos:

- Registro dos estabelecimentos;
- Registro dos produtos;
- Rotulagem;
- Execução de instrumentos que disponha controlar e aferir procedimentos que ocasionem a qualidade dos produtos e das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos e produtos.

Para tanto, seguem algumas considerações para auxiliar no avanço dessas estratégias:

5.4.1 Registro dos estabelecimentos (unidade de produção)

5.4.1.1 Estabelecimentos sob competência do Ministério da Saúde (MS – ANVISA)

O empreendimento cuja atividade for classificada como de alto risco, que almeje regularizar a produção de alimentos sob competência do MS/ANVISA deverá procurar a Secretaria da Vigilância Sanitária municipal ou estadual. É requerido apresentação do projeto físico da unidade agroindustrial, sendo também necessário requerimento para solicitar visita do inspetor *in loco*, para a aprovação do projeto para posterior concessão da licença de instalação, além de apresentar laudo bacteriológico de qualidade da água e de desinfetização e desratização.

5.4.1.2 Registro dos produtos

A legislação brasileira determina que os estabelecimentos fabricantes de alimentos e seus produtos alimentícios devem ser registrados e inspecionados. Os produtos alimentícios – cereais, farináceos e derivados, compotas, doces, conservas e demais preparados vegetais, especiarias, pastifícios, óleo vegetais, água mineral e os aditivos alimentares – devem ser registrados nas Secretarias de Vigilância do Estado ou Município, com livre comercialização por todo território nacional.

5.4.1.3 Produtos registrados no MS – ANVISA

A Resolução ANVISA, RDC nº 23, de 16 de março de 2000 dispõe sobre o manual de registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos alimentícios e descreve os procedimentos a serem adotados. Já a Resolução ANVISA, RDC nº 240, de 26 de julho de 2018 delibera sobre a aprovação das categorias de alimentos e embalagens dispensados e com obrigatoriedade de registro no Ministério da Saúde (ANEXO A). Portanto, os procedimentos para inscrição desses produtos devem ter por base essa legislação.

Para alimentos e embalagens dispensados da obrigatoriedade de registro, o estabelecimento deverá divulgar, dentro do prazo de 10 após o início da produção, sua fabricação à Vigilância Sanitária do Município ou do Estado, de acordo com a Resolução nº 3 de 2000. Já para alimentos com obrigatoriedade de registro, conforme Anexo II da RDC nº 27, de 2010 deverão apresentar a seguinte documentação à Secretaria de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal para se proceder ao registro dos produtos: cópia do Alvará Sanitário do estabelecimento; formulários de petição – FP1 e FP2 (Anexos V e VI da Resolução nº 23, de 2000), comprovante de pagamento da taxa de fiscalização sanitária, modelo do rótulo ou dizeres da rotulagem, ficha de cadastro da empresa (Anexo IV da Resolução nº 23, de 2000) e laudo favorável da análise do regulamento técnico específico do produto.

5.4.1.4 Rotulagem de produtos

A legislação válida designa que qualquer alimento que seja embalado afastado do cliente deve ser rotulado. Os procedimentos para rotulagem devem ter por princípio as normas da resolução Anvisa, RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, que aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. São informações obrigatórias, segundo essa resolução:

- I - Denominação de venda do alimento;
- II - Lista de ingredientes;
- III - Conteúdos Líquidos;
- IV - Identificação de origem;
- V - Identificação do lote;
- VI - Prazo de validade;
- VII - Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- VIII – “Contém glúten” ou “Não contém glúten” conforme o caso.

Assim como seguir, a instrução Normativa do MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, que aprova o regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalado e refere-se a instrumentos legais, remetido pelos referentes órgãos de competência em relação aos tipos de produtos, mas que em conteúdo guardam os mesmos teores legais. Nos casos estudados, as AF precisam atender a essa legislação básica, além das especificidades inerentes a cada tipo de processo e ou produto em relação à rotulagem dos alimentos (no ANEXO A mostram outras normativas específicas).

5.4.1.5 Boas práticas de fabricação (BPF) – instrumentos de controle de produto e processo

Conjuntos de medidas que precisam ser admitidas pelas indústrias de alimentos com a finalidade de assegurar a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos. A legislação sanitária federal determina essas medidas em caráter geral, aplicável a todo tipo de indústria de alimentos e específicos. A Portaria MS, nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, a Portaria MAPA, nº 368, de 04 de setembro de 1997, a Portaria MS, nº 326, de 30 de julho de 1997, e a Resolução ANVISA, RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, tratam sobre os regulamentos e diretrizes para as boas práticas de fabricação em estabelecimentos que produzem alimentos.

Ao passo que o Manual de Boas Práticas de Fabricação – combinado com a legislação vigente, discorre que todo o estabelecimento precisa ter seu manual, esmiuçado quanto às condições higiênico sanitárias dos processos de manuseio dos alimentos, higienização dos equipamentos, utensílios, instalações e edificações dos estabelecimentos. Tal mecanismo deve deliberar quanto aos requisitos mínimos de sanidade da planta industrial, instalações, equipamentos e utensílios, do controle do abastecimento de água, da saúde e higiene dos manipuladores dos alimentos, do controle integrado de pragas e vetores, e do controle e a garantia da qualidade dos produtos finais.

Outra medida que pode ser adotada é lista de verificação das BPF – compreende todos os pontos a serem observados para saber se o estabelecimento está de acordo com as boas práticas de fabricação, sendo empregadas nas inspeções sanitárias. Ou ainda o procedimento Operacional Padrão de Higienização (POP e POPH) – instrumentos complementares ao manual de boas práticas de fabricação. Ambos os documentos são escritos de maneira clara e auxiliam na elaboração de instruções sequenciais para a realização dos procedimentos rotineiros e específicas ligadas à produção, ao armazenamento e ao transporte de alimentos.

Tais instrumentos são específicos a cada empreendimento e precisam ser construídos pelos responsáveis legais e pelo responsável técnico, e aprovados pelo técnico do respectivo serviço de inspeção. No quadro 2, estão organizadas as principais normativas que configuram o quadro legal sanitário, bem como, a sua operacionalização, de maneira geral.

Quadro 2 – Base legal sanitária que orienta a operacionalização e a formalização da Agricultura Familiar

Base Legal Federal	Operacionalização
Decreto Lei nº 986 de 1969	Obriga registro dos estabelecimentos
Decreto Lei nº 69.502 e Lei nº 5.760 de 1971	Sobre controle sanitário de Produtos de Origem Animal e Produtos de Origem Vegetal
Lei nº 7.889 de 1989	Estende os serviços de inspeção aos Estados e municípios
Lei nº 8.080 de 1990	Institui o SUS
Portaria MS nº 1.428 de 1993 Portaria MAPA nº 368 de 1997 Portaria MS nº 326 de 1997 RDC nº 275 de 2002	Sobre as Boas Práticas de Fabricação
Lei nº 8.918 de 1994 Decreto nº 6.871 de 2009 IN nº 19, de 2003	Regulamenta normas sobre a produção de Bebidas
Lei nº 9.712 de 1998 Decreto Lei nº 5.741 de 2006 Decreto Lei nº 7.216 de 2010	Altera a 8.171 criação e regulamentação do SUASA
Lei nº 9.782 de 1999 RDC nº 27 de 2010	Define o SNVS; cria ANVISA Categoriza alimentos - Registro ANVISA
RDC nº 23 de 2000	Sobre o registro alimentos
RDC nº 259, de 2002 IN nº 22, de 2005	Sobre a rotulagem de produtos Embalados

Fonte: Dados da pesquisa – elaborado pela autora.

Para Ferrari et al. (2005) e Zucchi e Caixeta-Filho (2010), os coordenadores e fiscais dos serviços de inspeção precisam ser orientados sobre a importância da valorização das pequenas propriedades rurais e dos agricultores/empreendedores familiares para o desenvolvimento local. Os regulamentos instituídos pela Anvisa e MAPA não são de fácil acesso para as pequenas organizações de produtores. Assim sendo, é necessário articular as políticas públicas e simplificar as formas de acesso são ações para o incremento do conhecimento.

Bandoni (2014) constatou que os principais desafios apontados pelo estudo para a regulação sanitária dos produtos da AF para o PNAE foram: 1) Alinhamento das

especificações das chamadas públicas, com os critérios exigidos no recebimento dos alimentos, priorizando o estabelecimento dos parâmetros de adequação para cada grupo alimentar, com destaque para a definição das características gerais, características microbiológicas, físico-químicas, microscópicas e toxicológicas, Embalagem, Validade;, Rotulagem, Controle de qualidade, Transporte e Entrega dos produtos da AF; 2) O atendimento à legislação sanitária brasileira em vigor; 3) A realização da inspeção sanitária dos produtos de origem animal pelos órgãos locais competentes.

Por fim, salienta-se ainda, que devido ao caráter recente da legislação, outras particularidades precisarão ser investigadas por estudos futuros, de maneira a fortalecer a execução da normativa nos diferentes cenários brasileiros. A fim de favorecer tanto para o desenvolvimento econômico local, como para o abastecimento aos escolares de refeições que atendem aos princípios de uma alimentação adequada.

6 CONCLUSÃO

Apesar da morosidade para a efetiva implantação, o PNAE executado pelo IFMG, *campus* Bambuí cumpre muito dos requisitos exigidos e constitui importante fonte de recursos para os pequenos produtores locais. A atuação da entidade executora e dos órgãos extensionistas estaduais não contribuíram para expansão do conhecimento sobre os procedimentos de compra, e pode explicar, em parte, a pouca adesão dos agricultores locais nos processos. Além disso, a gradativa redução dos valores repassados compromete as perspectivas do setor que necessita de mais ações voltadas especificamente ao incentivo da agricultura familiar, para que haja uma maior democratização e melhoria no aproveitamento das oportunidades de compra oferecidas pelas entidades públicas.

7 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRAMOVAY, Ricardo. Paradigmas do capitalismo agrário em questão. **Edusp**, São Paulo, p. 83-95, 2007. Trimestral. 3º edição.

ABREU, Kate Dayana Rodrigues de. A Implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em Municípios de Pequeno Porte: implicações práticas e teóricas.: Implicações práticas e teóricas. **Fundação Getúlio Vargas**, São Paulo, p. 46-56, 2014. Bimestral.

AGUIAR, Jeanice de Azevedo; CALIL, Ricardo Moreira. Análise e avaliação das especificações dos alimentos contidas em editais de chamadas públicas do PNAE. **Vigilância Sanitária em Debate**, [S.L.], v. 4, n. 2, p. 79-87, 31 maio 2016. *Vigilância Sanitaria em Debate: Sociedade, Ciencia y Tecnologia*. <http://dx.doi.org/10.3395/2317-269x.00580>.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Licenciamento Sanitário. Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais, 2018.

ARRETCHE, M. T. S. **Democracia, federalismo e centralização no Brasil**. Rio de Janeiro, Editora FIOCRUZ, 2012.

BACCARIN, José Giacomo. Indicadores de Avaliação das compras da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar no Paraná, Santa Catarina e São Paulo. **Resr**, Piracicaba, v. 55, n. 1, p. 103-122, mar. 2017.

BANDONI, Daniel Henrique. Desafios da regulação sanitária para a segurança dos alimentos adquiridos da agricultura familiar para a alimentação escolar. **Vigilância Sanitária Debate**, São Paulo, v. 4, n. 2, p. 107-114, set. 2014.

BARONE B. Participação da agricultura familiar na alimentação escolar na região administrativa de registro – SP. Campinas [dissertação]. Campinas: Universidade Estadual de Campinas; 2014.

BELIK W, SOUZA LR. Algumas reflexões sobre os programas de alimentação escolar na América latina. *Planej Pol Públ.* 2009;(33):103-22.

Bigheline da Silveira, L. (2013). *Agricultura familiar e informalidade: o seu papel no abastecimento local de alimentos* (Tese de doutorado). Programa de Pós-graduação em Extensão Rural, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria.

BONNAL, Philippe. POLÍTICAS DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL E MULTIFUNCIONALIDADE DA AGRICULTURA FAMILIAR NO BRASIL. **Política e Sociedade**, Santa Catarina, v. 2, n. 19, p. 933-945, jul. 2010.

BRASIL, Decreto no 6.447, de 07/05/2008: Regulamenta o art. 19 da Lei no 10.696, de 2 de julho de 2003, que institui o Programa de Aquisição de Alimentos.

Brasil. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado Federal; 1988.

BRASIL, Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. Diário Oficial da União, 23 nov 1989.

BRASIL, Decreto nº 5.741, de março de 2006. Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências. Diário Oficial da União, 30 mar 2006.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 17 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União. 17 jun 2009.

BRASIL. Lei nº 8.913 de 12 de julho de 1994. Dispõe sobre a municipalização da merenda escolar [Internet].1994 [acessado 2021 fev 22]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8913.htm.

BRASIL. Resolução nº 23, de 15 de março de 2000. Dispõe sobre O Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. Diário Oficial da União. 15 de mar 2020.

BRASIL. Medida Provisória n.º1.979-19 de 02 de junho de 2000. Conselho Federal de Nutricionistas (Brasil). Resolução nº 358 de 18 de maio de 2005. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. [documento da Internet]. [acessado 2021 julho 21]. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2005/res358.pdf> Rede Brasileira de Alimentação e Nutrição do Escolar. [página na Internet]. [acessado 2021 abr 05]. Disponível em: <http://www.rebrae.com.br/>

BUAINAIN, A. M.; GARCIA, J. R. Agricultura Familiar e Transformações Recentes do Mercado. In: DOULA, S. M. (Ed.). . **A Agricultura Familiar em Face das Transformações na dinâmica recente dos mercados**. Viçosa-MG: Suprema, 2014.

BUAINAIN, A. M. *et al.* **O mundo rural no Brasil do século 21: a formação de um novo padrão agrário e agrícola**. Brasília: Embrapa, 2014. Disponível em: <https://www3.eco.unicamp.br/nea/images/arquivos/O_MUNDO_RURAL_2014.pdf>. Acesso em: 19 maio 2021.

Ciro PMR; Freitas AF. O Programa Nacional de Alimentação Escolar como indutor de processos de desenvolvimento local em Viçosa, Minas Gerais. IN: Anais do 7o Encontro Nacional de Pesquisadores em Gestão Social; 27-29 maio 2013 [acesso em 05 de abril de 2021]. Belém, Brasil. Disponível em: <http://encontros.ufca.edu.br/index.php/eu/enapegs2013/paper/view/1675>.

COMBATE À FOME NO BRASIL: UMA ANÁLISE HISTÓRICA DE VARGAS A LULA. São Paulo: Rev Nutr, 2005. Brasil. Ministério da Saúde (MS). Instituto de

Alimentação e Nutrição (INAN). 1976. Programa Nacional de Alimentação e Nutrição–PRONAN: 1976 -1979. Brasília: MS; 1976. (Documento Técnico 06)

COMER E APRENDE: UMA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO BRASIL. Belo Horizonte: Inae, 1982.

Cruz, F. T. (2020). Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, 58(2), e190965. <https://doi.org/10.1590/1806-9479.2020.190965>.

CRUZ, Fabiana Thomé da. **Qualidade e Boas Práticas de Fabricação em um contexto de agroindústrias rurais de pequeno porte.** 2007. 111 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Pós Graduação em Agroecossistemas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2009.

Cruz, T. F., & Schneider, S. (2010). Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. *Revista Brasileira de Agroecologia*, 5(2), 1-18.

DEON, Paulo Roberto Cecconi. **A CONTRIBUIÇÃO DOS ATORES NA TRAJETÓRIA DE FORMALIZAÇÃO DAS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES RURAIS EM JAGUARI-RS E CHAPECÓ-SC.** 2015. 311 f. Tese (Doutorado) - Curso de Pós-Graduação em Extensão Rural, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2015.

DOMENE, Semiramis. Experiencias de programas combinados de alimentação escolar y desarrollo local en Sao Paulo, Brasil. *Agroalimentaria*, Mérida, v. 18, n. 34, p. 55-72, jan. 2012.

Fernandes Filho, J. F., & Campos, F. R. (2003). A indústria rural no Brasil. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, 41(4), 859-880.

Ferrari DL, Dilvan L, Mello MA, Testa VM, Silvestro ML. Agricultores familiares, exclusão e desafios para inserção econômica na produção de leite em Santa Catarina. *Inf Econ*. 2005;35(1):22-36.

FREITAS, Assilon Lindoval Carneiro de. **REGULARIZAÇÃO DOS ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR DESTINADOS ÀS ESCOLAS PÚBLICAS DA 20ª CRES – CRATO-CE DIANTE DOS ÓRGÃOS DE CONTROLE SANITÁRIO.** 2013. 46 f. Monografia (Especialização) - Curso de Especialização de Vigilância Sanitária, Escola de Saúde Pública do Ceará, Fortaleza, 2013.

FROEHLICH, Elisângela. A Capacidade de “Fazer Diferente”: Os condicionantes legais e as estratégias de governança na implementação do programa de alimentação escolar em Dois Irmãos e Tapes (RS). Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de ciências econômicas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

JUNIOR, W. et al. Os reflexos das agroindústrias familiares para o desenvolvimento das áreas rurais no Sul do Brasil. **Cuadernos de Desarrollo Rural**, v. 6, n. 63, p. 59–85, jul.2009.

Kühn, D.D. (2002) Agricultura Familiar: uma Alternativa para o Desenvolvimento Rural Sustentável. In: Anais do XL Congresso Brasileiro de Economia e Sociologia Rural, Passo Fundo- RS. Anais... julho, 2002.

LOPES, Bruno de Jesus. **ANÁLISE DA IMPLEMENTAÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE A PARTIR DE INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO DE POLÍTICAS E FISCALIZAÇÃO DE PROGRAMAS GOVERNAMENTAIS**. 2017. 187 f. Tese (Doutorado) - Curso de Pós-Graduação em Extensão Rural, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2017.

MACHADO, Altair Toledo. A agrobiodiversidade com enfoque agroecológico: implicações conceituais e jurídicas. **Embrapa Informações Tecnológica**. Brasília, p. 33-79. mar. 2008.

MARTINE, George. **A trajetória da modernização agrícola: a quem beneficia?** 1991. 96 f. Tese (Doutorado) - Curso de Políticas Públicas, Ispn, Brasília, 1991.

MELO, Eva Julieta de. **Desenvolvimento sustentável por meio da aquisição de alimentos dos agricultores familiares: Dificuldade iniciais para a implementação do PNAE no IFMG, Campus Bambuí**. 2019. 19f. Monografia (Especialização)-Curso de Sustentabilidade e Tecnologia Ambiental IFMG, Bambuí, 2019.

MINAS GERAIS. Agricultura familiar é política de Estado em Minas Gerais. 2018. Disponível em: <https://www.almg.gov.br/acompanhe/noticias/arquivos/2018/02/05_materia_especial_agricultura_familiar_01.html>; Acesso em: 28 junho 2020.

MINAS GERAIS. Há 70 anos Emater-MG estimula o desenvolvimento sustentável da agropecuária mineira. 2018. Disponível em: <<http://www.agricultura.mg.gov.br/index.php/component/gmg/story/3271-ha-70-anos-emater-mg-estimula-o-desenvolvimento-sustentavel-da-agropecuaria-mineira>>; Acesso em: 28 junho 2020.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952. regulamento de inspeção industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Diário Oficial da União. 7 jun 1952.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da União. 16 jul 2009.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. resolução nº 26, de 18 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da União. 18 jun 2013.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da

alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da União. 16 jul 2009.

Mior, L. C. (2005). *Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural*. Chapecó: Argos.

PEIXINHO AML. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. *Ciênc. saúde coletiva*. 18(4):909-916. 2013.

RAIMUNDO, Rogério Robs Fanti. **IMPLEMENTAÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS: DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL POR MEIO DAS AQUISIÇÕES DA AGRICULTURA FAMILIAR**. 2017. 115 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Desenvolvimento e Extensão, Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2017.

ROBS F. R. R.. A Implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais: Desenvolvimento Sustentável por Meio das Aquisições da Agricultura Familiar. UFLA, Lavras, p. 35-47, 2017.

SANTOS, Fernando Burgos Pimentel dos. A atuação dos governos locais na redução das desigualdades socioeconômicas. Tese (doutorado em Administração Pública e Governo) – Escola de Administração de Empresas de São Paulo da Fundação Getúlio Vargas, São Paulo, 2013.

SARAIVA, Elisa Braga. Panorama da compra de alimentos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Ciência & Saúde Coletiva**, Santa Catarina, v. 18, n. 4, p. 927-936, fev. 2013.

Schirmann GS, Rosar DB, Pereira AAA. O programa de aquisição de alimentos (PAA) como estratégia de promoção da agricultura familiar. *Revista Brasileira de Agroecologia*. 2007;2(2):324-327.

SCHNEIDER, S; MATTEI, L; CAZELLA, A. A. Histórico, Caracterização e dinâmica recente do PRONAF – Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar. In: SCHNEIDER, S.; SILVA, M. K.; MARQUES, P. E. M. (org). **Políticas Públicas e Participação Social no Brasil Rural**. Porto Alegre, 2004. p. 21-50.

SCHWARTZMAN, Flavia. Vinculação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) com a agricultura familiar: caracterização da venda direta e das mudanças para os agricultores familiares em municípios do estado de São Paulo. 2015. 141 f. Tese (Doutorado) - Curso de Nutrição em Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2015.

Silva, E. R. A. Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar: Relatório Técnico das Ações Desenvolvidas no Período 1995/1998. Brasília: IPEA, texto para discussão 664, 2009.

SOARES, Panmela; MARTINELLI, Suellen Secchi; FABRI, Rafaela Karen; VEIROS, Marcela Boro; DAVÓ-BLANES, Mari Carmen; CAVALLI, Suzi Barletto. Programa Nacional de Alimentação Escolar como promotor de Sistemas Alimentares Locais, Saudáveis e Sustentáveis: uma avaliação da execução financeira. *Ciência & Saúde Coletiva*, Santa Catarina, v. 23, n. 12, p. 4189-4197, dez. 2018. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1413-812320182312.25582016>.

SPINELLI MAS; CANESQUI AM. O programa de alimentação escolar no estado de Mato Grosso: da centralização à descentralização (1979 - 1995). *Rev. Nutr.* 2002;105-117.

TOYOYOSHI JY, OLIVEIRA R, SANTOS MSN, GALOISA MS, GALANTE AP. Avaliação da aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar para alimentação escolar. *Mundo Saúde.* 2013;37(3):329-35.

Triches RM, Schneider S. Alimentação escolar e agricultura familiar: reconectando o consumo a produção. *Saúde Soc.* 2010;19(4):933-45. <http://dx.doi.org/10.1590/S0104-12902010000400019>.

TRICHES, Rozane Márcia. Reconnectando a Produção ao Consumo: a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o Programa de Alimentação Escolar. Tese (doutorado em Desenvolvimento Econômico) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

TURPIN, M. E. A alimentação escolar como fatos de desenvolvimento local por meio do apoio aos agricultores familiares. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, v. 16, n. 2, p. 20-42, 2009.

TURPIN, Maria Elena. A Alimentação Escolar Como Vetor de Desenvolvimento Local e Garantia Alimentar Nutricional. Dissertação (mestrado em Desenvolvimento Econômico) – Instituto de Economia da Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2008.

ANEXOS

ANEXO A - regulados pela ANVISA e pelo MAPA

Informação Nutricional Complementar

RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012- Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar.

Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº3, de 4 de fevereiro de 2013

Fluxograma para Uso da Informação Nutricional Complementar

Rotulagem Geral de Alimentos Embalados

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 - Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, modificada pela

Resolução - RDC nº 123, de 13 de maio de 2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.

Portaria Inmetro nº 157, de 19 de agosto de 2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.

Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados

Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2013 - Retificação de Publicação

Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

Resolução - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 - Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 - Aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado.

Resolução – RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006 - complementa as resoluções RDC nº 360/03 e 359/03.

Resolução – RDC nº 31, de 5 de junho de 2012 - Rotulagem Nutricional de Bebidas Não Alcoólicas Comercializadas em Embalagens Retornáveis.

Rotulagem de Ovos

Resolução – RDC nº 35, de 17 de junho de 2009 - Dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências.

Fonte: ANVISA (2015) e MAPA (2015).

