

Alimentação escolar, saúde melhor

POR TOM HUNDLEY – EDITOR CHEFE DO PULITZER CENTER

O Programa Nacional de Alimentação Escolar no Brasil, previsto na Constituição do país, alimenta todos os alunos matriculados na rede pública de ensino. Isso corresponde a cerca de 42 milhões de alunos diariamente, conforme relata a Rhitu Chatterjee do *Pulitzer Center* em sua série de reportagens de rádio, *PRI's The World*.

Uma lei de 2009 exige que 30% dos recursos federais para o Programa de Alimentação Escolar refeições escolares sejam gastos com alimentos da agricultura familiar. Com isso, diz Rhitu, o governo do Brasil não só fornece às crianças alimentos saudáveis, como também ajuda cerca de quatro milhões de pequenos agricultores do país, promovendo o desenvolvimento rural.

De acordo com Rhitu, o programa tornou-se um exemplo para outros países em desenvolvimento que também estão tentando impulsionar a agricultura local, proporcionando segurança alimentar e nutricional para os alunos de comunidades pobres.

Se você é um professor e gostaria de usar o relatório Rhitu em sua sala de aula, [clique aqui](#) para uma lição projetada por nossa equipe de educação. Ou você pode usar o [desenvolvedor de lições](#), para criar seu próprio projeto, utilizando nosso arquivo de relatórios sobre os cuidados de saúde e muitos outros tópicos. É fácil de usar e sem custos. [Assine nosso boletim "Educação"](#) para receber planos de aulas semanais que utilizam relatórios internacionais sobre assuntos globais.

Programa de Alimentação Escolar no Brasil: da agricultura local ao prato das crianças

POR RHITHU CHATTERJEE



Crédito da foto: Rhithu Chatterjee

O Programa de Alimentação Escolar (PAE) do Brasil, o segundo maior do mundo, alimenta 42 milhões de crianças nas escolas do país. Como parte do Programa Fome Zero, o PAE ajudou a reduzir a fome e a desnutrição infantil e iniciou uma mudança na forma que as crianças se relacionam e entendem a comida, enquanto promove a agricultura local.

A constituição brasileira exige que 30% dos recursos federais para o PAE sejam gastos com alimentos provenientes da agricultura familiar. Com isso, o país tem ajudado cerca de quatro milhões de pequenos

produtores e ainda promove o desenvolvimento rural.

Assim como outros países do mundo, o Brasil enfrenta tanto desnutrição quanto obesidade atualmente. Crianças em situação de pobreza e sem acesso a quantidades suficientes de alimentos nutritivos têm acesso a um número considerável de alimentos com baixo teor nutricional, resultando no aumento das taxas de obesidade. As escolas públicas do país estão tentando resolver o problema com as hortas escolares, uma de suas ferramentas mais efetivas.

As crianças plantam seus alimentos e decidem o que produzir para usar nas suas próprias refeições na escola, enquanto constroem um melhor entendimento sobre sua comida e o significado de comer de forma saudável.

Rhithu Chatterjee explora alguns dos casos de sucesso do PAE do Brasil, também tentando entender onde ele ainda é deficiente. Os sucessos e pontos fracos desse programa trazem importantes lições para os EUA e outros países com programas de alimentação escolar.

Programa de Alimentação Escolar do Brasil está colocando na mesa a comida dos pequenos agricultores do país.

POR RHITHU CHATTERJEE



Crédito da foto: Rhithu Chatterjee

Duas mulheres andam pela plantação de abóbora na periferia de Promissão, uma pequena cidade agrícola a cerca de 460 km ao norte de São Paulo. Uma delas, Dona Marinova, que está com seus 50 anos, é proprietária desta fazenda. Sua companheira é Joice Lopes, 38. Juntas, as duas mulheres administram uma cooperativa de agricultores nesta comunidade agrícola.

Algumas vacas marrons pastam nas proximidades, enquanto Lopes e Marinova seguem em direção a uma plantação de mandioca. Elas param próximas a alguns pés mais altos, agacham-se e retiram as raízes com suas próprias mãos.

"Isso é mandioca", diz Lopes, segurando a raiz em suas mãos. Ela é marrom, coberta de terra, exceto pela polpa comestível branca. Essas mulheres venderão as mandiocas para escolas públicas locais, onde serão utilizadas na merenda escolar. As escolas públicas tornaram-se uma fonte regular de renda para os cerca de 20 agricultores de sua cooperativa.

No passado, eles dependiam fortemente de intermediários para conseguir vender seus produtos. "Tínhamos que aceitar o que eles ofereciam, ou perdíamos tudo", diz Lopes.

Mas ela afirma que nos últimos três anos os agricultores como ela têm sido capazes de participar diretamente das chamadas públicas do município para abastecer as escolas locais. "Tem sido uma grande ajuda", diz Lopes.

"Houve momentos em que não tínhamos nada, e de repente um pouco de dinheiro começou a vir do programa de alimentação escolar e eu falava: Meu Deus, esse dinheiro é tão bom e ele chegou na hora certa", diz ela.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar do Brasil atende todos os alunos matriculados na rede pública de ensino, diz Eduardo Manyari, assessor internacional do programa. "Estamos falando de cerca de 42 milhões de alunos por dia."

Somente na cidade de São Paulo 900.000 alunos são alimentados todos os dias através do Programa de Alimentação Escolar, diz Danuta Chmielewska, funcionária da Secretaria de Educação da cidade de São Paulo "Servimos cerca de dois milhões de refeições por dia. Se você pensar sobre a quantidade de alimentos que precisam ser comprados para fornecer a alimentação, é um mercado enorme".

O mercado tem sido tradicionalmente dominado por grandes empresas de alimentos e atravessadores que compram a produção de pequenos agricultores a preços insignificantes para revender

com lucro maior. Até recentemente, agricultores familiares, como Lopes e Marinova, não tinham acesso direto ao mercado.

"Não é apenas sobre o pagamento", diz Chmielewska. "Muitas vezes os agricultores não são percebidos, parecem invisíveis. Eles trabalham duro todos os dias, de segunda a segunda, e muitas vezes não são reconhecidos."

O Brasil é mais conhecido por suas grandes fazendas industriais, produtoras de cana, café, laranja e soja para exportação. O país é o maior exportador de algumas dessas commodities. E, no entanto, a maioria dos brasileiros consome alimentos cultivados por agricultores familiares. Contudo, grande parte deles se encontra em situação de pobreza e sem instrução e luta para competir com agricultores maiores, fazendas industriais e a indústria de alimentos. Muitos agricultores acabam desistindo, mudando-se para as cidades em busca de emprego e uma vida melhor.

Por esse motivo, em 2009, o governo federal aprovou uma lei exigindo que os municípios usem, pelo menos, 30% do seu orçamento federal destinado ao PAE em produtos da agricultora familiar para a alimentação escolar. A lei foi baseada no antigo Programa de Aquisição Pública, que permite que os pequenos agricultores vendam uma parte do seu produto diretamente para os governos locais.

"O conceito que temos agora é uma maneira de comprar diretamente de agricultores familiares", diz Chmielewska, de modo que uma parte do mercado é reservada só para eles. Isso tem ajudado os agricultores familiares, ela afirma, ao mesmo tempo que melhora a qualidade da alimentação escolar.

"Em 2013, compramos arroz de agricultores familiares pela primeira vez, e, ainda melhor, nós compramos arroz orgânico para todo o programa de alimentação escolar", diz ela. A cidade continua fornecendo arroz orgânico para a alimentação na escola mesmo que seja 30% mais caro que o arroz convencional. Mas "a lei permite um preço mais elevado para produtos de melhor qualidade".

O programa tornou-se um exemplo para outros países em desenvolvimento que também estão tentando impulsionar a agricultura local, enquanto proporcionam segurança alimentar e nutricional aos alunos em comunidades pobres.

No entanto, a aplicação da lei não tem sido fácil, admite Chmielewska. "Por exemplo, aqui em São Paulo, a primeira compra de um agricultor familiar foi em 2012", diz ela, três anos após a aprovação da lei. Não há agricultores suficientes nas proximidades da cidade de São Paulo para atender as demandas das escolas municipais, diz ela, o que tem nos tomado tempo e esforço para chegar aos agricultores que vivem mais distantes.

Muitas cidades ainda não compram o mínimo exigido dos agricultores familiares. Corrupção e falta de vontade política podem atrapalhar. Grandes empresas de alimentos e grandes agricultores, às vezes chamados aqui de "máfia da merenda", se utilizam de subornos para vencer as licitações.

Alguns dos agricultores são muito pobres para participar do programa, diz Bernardo Mançano Fernandes, especialista em reforma agrária e desenvolvimento rural da Universidade de São Paulo. "Hoje, para produzir você precisa de tecnologia. Essas pessoas não têm capital, nem têm dinheiro. "Famílias com um pouco mais de condições conseguem se beneficiar mais com o programa", diz ele.

Voltando a Promissão, Lopes acaba de retornar à sua casa de três quartos depois de uma hora lavando, cortando e empacotando pedaços de mandioca em sua pequena instalação de empacotamento a vácuo ao lado. Ela está ansiosa para me mostrar sua casa, que foi reformada recentemente. A varanda é nova, ela me diz, com o piso ainda molhado pelo cimento fresco. No interior, observo as paredes recém-pintadas.

O dinheiro extra da venda para as escolas locais tem ido para as melhorias na casa, diz Lopes. "Eu construí um novo quarto para o meu filho, um banheiro para o meu quarto e terminei a cozinha", diz ela.

Administrar a cooperativa e fornecer produtos para as escolas públicas também a fizeram aprender novas competências.

"Eu aprendi como trabalhar com os produtores e a falar com eles", diz ela, que também teve que aprender a lidar com documentos e com burocracia. "Eu entrei para o poder público", acrescenta ela, parecendo orgulhosa. "Eu sou um membro do conselho municipal rural por causa da minha cooperativa. Eu aprendi a dialogar com as pessoas no poder".

Naquela tarde, eu a visitei trabalhando na casa de sua irmã, no caminho de sua casa. Toda a família estava ocupada, preparando-se para uma nova entrega para as escolas. Grandes caixas verdes estavam enfileiradas na varanda, identificadas com o nome da escola e o pedido.

Lopes, num short e camiseta de algodão, estava claramente no comando. Segurando papéis com os detalhes das encomendas da semana, ela lembra aos membros da família o que eles precisam entregar e quem vai trazer o quê.

"Uma das escolas quer cinco quilos de berinjela", diz ela, e a família vai entregar.

Quando as caixas estiverem cheias, um caminhão alugado as levará até as escolas. A cooperativa em breve terá seu próprio caminhão de entrega com um subsídio do governo, solicitado por Lopes, o que significará maiores lucros.

É preciso muita organização e planejamento financeiro, diz Lopes. Mas ela ama cada pedacinho.

"As pessoas riem de mim", diz ela. "Mas eu gosto de ir atrás de um projeto, entregá-lo, e ir para as reuniões. É o que eu gosto de fazer."

"Você é uma mulher de negócios bem sucedida," eu digo.

"Sim, eu sou", diz ela, rindo. "Eu me considero uma".

Por dentro da cozinha brasileira

POR RHITHU CHATTERJEE



Crédito da foto: Rhithu Chatterjee

Visitei o Centro de Educação Infantil (CEI) Pequeno Seareiro, uma creche e jardim de infância próximo a uma favela em São Paulo. Eram quase 9 horas da manhã, mas eu ainda estava com os olhos embaçados por ter aterrissado na cidade havia apenas 5 horas. A diretora da escola gentilmente me ofereceu café, mas não foi a bebida que me tirou do cansaço causado pela falta de sono. Foi a cozinha da escola.

Esta escola pública recebe, na sua maioria, crianças de famílias de baixa renda, muitas delas moradoras da favela próxima. No entanto, a cozinha é espaçosa, impecável e moderna, quase como um

restaurante de alto nível. O espaço é acolhedor e hospitaleiro, cheio dos aromas da comida fresca que será preparada. Essa cozinha fornece refeições para as crianças da escola como parte do Programa Nacional de Alimentação Escolar brasileiro que alimenta aproximadamente 42 milhões de crianças todos os anos. Dependendo da idade as crianças podem receber 3 ou 5 refeições na escola – lactentes e bebês recebem mais refeições do que as crianças mais velhas. O governo federal e o município financiam essas refeições.

A cozinha é localizada no centro do prédio da escola, no meio do caminho entre dois longos corredores.

Depois de percorrê-los, um membro da equipe me deu uma touca que é exigida para qualquer um que entre na cozinha. Pela porta, eu consegui ver três mulheres, todas vestidas de branco e usando toucas brancas, ocupadas cozinhando as refeições do dia. As paredes da cozinha são revestidas de azulejos.

Uma das cozinheiras está no balcão, cortando salsichas em pequenos pedaços para as crianças pequenas. A outra mulher está refogando finas fatias de carne e tomate no gigante fogão a gás no centro da cozinha. A terceira cozinheira está lavando cenouras e tomates em uma grande pia de alumínio.

No fundo da cozinha estão as prateleiras com frutas frescas. Christine Golin, 29 anos, nutricionista da Prefeitura de São Paulo, retira uma grande caixa plástica de bananas. Ao lado, outra caixa com grandes mamões. Parte do trabalho de Christine é fiscalizar escolas como esta para garantir que a comida servida esteja fresca e de acordo com as normas estabelecidas pelo governo.

O Programa de Alimentação Escolar brasileiro é considerado um dos melhores do mundo. Eu estava preparada para ficar impressionada, mas não esperava esse nível de qualidade e cuidado com a comida servida nas escolas. Até então, as únicas cozinhas escolares com as quais eu estava familiarizada eram as cozinhas das escolas na Índia que

frequentadas principalmente pelas crianças de regiões mais pobres. Em 2014, visitei algumas escolas indianas para um projeto financiado pelo Pulitzer Center. O programa de merenda escolar indiano atende mais de 120 milhões de crianças e é impressionante, mas as cozinhas das escolas estão longe das do Brasil.

Visite uma escola pública em um vilarejo na Índia, que você provavelmente nem verá uma cozinha. Os alimentos costumam ser preparados em um fogão a lenha ou querosene em um canto do pátio da escola. Quando há uma cozinha, ela muitas vezes é pequena, desprotegida e não muito higiênica. Muitas escolas não têm sequer um espaço para armazenar os ingredientes para as refeições. São comuns casos de crianças doentes por ingerir alimentos contaminados por insetos e resíduos. Há três anos, em um trágico incidente em uma escola na Índia, 23 crianças morreram após ingerir alimentos contaminados por pesticidas. A diretora da escola havia armazenado os ingredientes na sua casa, em local bem próximo dos medicamentos e pesticidas. Foi um acidente previsível.

Andando pela cozinha do CEI Pequeno Seareiro nesta manhã e depois em outras escolas no Brasil, não pude deixar de pensar nessas 23 crianças que morreram envenenadas pela comida da própria escola. Com certeza foi um acidente, porém facilitado pelas deficiências do Programa. Ou seja, pela falta de

cozinha e instalações para armazenamento.

Quanto mais escolas eu visitava no Brasil, mais inaceitável a situação na Índia parecia. Durante várias vezes, perguntei a mim mesma: Por que a Índia não pode fazer melhor?

Afinal, Brasil e Índia são semelhantes de diversas maneiras. São membros dos BRICs (o grupo de todos os países em desenvolvimento – Brasil, Rússia, Índia, China e África do Sul) e ambas são importantes economias emergentes. O Brasil atuou muito bem na erradicação da extrema pobreza, reduzindo-a em quase 50% na última década. O país ainda tem reduzido os níveis de fome e desnutrição, com o programa de alimentação escolar e as cozinhas escolares ajudando nesse processo.

A Índia também fez progresso, mas os dados mais recentes mostram que, ainda hoje, 30% das crianças do país continuam abaixo do peso ideal. O programa de alimentação escolar da Índia, de fato, ajudou a reduzir a fome severa nas comunidades mais pobres, mas se o estado nutricional tem melhorado é uma questão em aberto. Sem dúvidas, as realizações do programa são notáveis. Ele trouxe

com sucesso milhões de crianças para se matricularem nas escolas, especialmente as meninas. São crianças que poderiam estar fora ou abandonando a escola.

Porém ao invés de aprimorar o programa, o novo governo indiano liderado pelo primeiro ministro Narendra Modi, está cortando o financiamento da alimentação para os bebês e crianças em creches públicas. Estes centros já sentem dificuldades e em alguns deles as crianças estão passando fome. O governo também cortou o financiamento para o programa de alimentação escolar gratuita. Ainda é cedo para sabermos o impacto desses cortes, porém especialistas em saúde e ativistas do direito à alimentação estão preocupados com o aumento da fome e desnutrição.

Pobreza, fome e desnutrição são problemas grandes e complicados, mas não impossíveis de resolver, como mostra o Brasil. Talvez seja a hora da Índia olhar para o Brasil em busca de lições e inspiração. Um simples lugar para começar poderia ser as cozinhas escolares do país.

A evolução do Programa Nacional de Alimentação Escolar do Brasil

POR RHITHU CHATTERJEE



Crédito da foto: Rhithu Chatterjee

O programa de alimentação escolar do Brasil teve início em 1954 para combater a fome das crianças e melhorar a frequência escolar. “No início era mais uma questão de alimentar as crianças para irem à escola”, diz Eduardo Manyari, conselheiro internacional do Programa Nacional de Alimentação Escolar. “Algumas delas passavam muita fome. Através dessa ação, elas começaram a frequentar a escola com maior frequência”. Naquela época o programa visava às regiões mais carentes do país. Em 2003, ele se tornou parte do Programa Fome Zero, de abrangência nacional, para reduzir a fome e garantir a

segurança alimentar. Nesse período, estima-se que havia 44 milhões de pessoas, ou 28% da população total do Brasil, vivendo com menos de US\$1 por dia. No entanto, à medida que o Programa Fome Zero reduziu os níveis de pobreza e fome, os problemas de saúde decorrentes do sobrepeso e obesidade começaram a aumentar.

Em 2009, quando o governo federal decretou a lei da alimentação escolar, tornando obrigatório o fornecimento de alimentação a todos os estudantes nas escolas públicas do país, o sobrepeso e a obesidade rapidamente tornaram-se uma pauta nacional. Atualmente, estima-se que

1/3 das crianças brasileiras entre 5 e 9 anos estejam com sobrepeso. Por isso a nutrição e educação nutricional se tornaram parte central do Programa de Alimentação Escolar, de acordo com Albaneide Peixinho, que foi coordenadora nacional do programa por quase 13 anos. “Ao invés de apenas fornecer alimentos porque a população tem fome, espera-se que o programa forneça as necessidades nutricionais básicas das crianças” diz Albaneide.

As refeições devem fornecer no mínimo 30% das recomendações nutricionais diárias nas escolas que oferecem duas por aluno, 70% para os alunos com educação em período integral e, no mínimo, 20% para aqueles que estudam em período parcial. Frutas e vegetais frescos são parte regular das refeições. Refrigerantes e biscoitos não são permitidos. E os níveis de açúcar e sal em cada item do cardápio devem estar dentro dos limites estabelecidos nacionalmente. “Agora quando falamos em nutrição, estamos ensinando bons hábitos [alimentares] aos alunos” diz Manyari.

Essa crescente preocupação em relação à boa nutrição tornou o nutricionista peça chave nesse programa. Cada município contrata certo número de profissionais de acordo com o número de alunos nas escolas públicas da região. “O nutricionista elabora o cardápio”, diz Peixinho, “que deve fornecer as recomendações nutricionais diárias”. “Com base nesse cardápio, é

decidido o que deve ser comprado pela escola. Há cerca de 8.000 nutricionistas atuando no programa atualmente” diz ela.

A nutricionista Christine Golin, 29, trabalha na prefeitura de São Paulo e sua rotina de trabalho consiste em visitar algumas escolas diariamente. Ela supervisiona o preparo da comida em cada escola e monitora a higiene nas cozinhas escolares, o estoque de alimentos e a aceitação dos alimentos pelos alunos.

Em praticamente cada escola que visitei no estado de São Paulo e em Brasília, pude ver crianças comendo suas refeições com muito gosto. Em cada caso, a refeição era servida quente e fresca, preparada na cozinha da escola. Os funcionários, em algumas escolas, me disseram que as crianças costumam rejeitar certos vegetais e frutas, especialmente na primeira oferta. Esse também é um problema já registrado em estudos. Quando isso ocorre, os professores, merendeiros e nutricionistas atuam em conjunto para mudar esse hábito. Às vezes, a merendeira conta aos alunos quanto amor e esforço ela dedicou no preparo daqueles alimentos. Em outras vezes um professor ou nutricionista compartilha as refeições com os alunos.

Se os alunos continuarem rejeitando o alimento, os nutricionistas pensam em uma nova receita que possa torná-la mais apetitosa. No caso de alunos com necessidades especiais

na escola, tais como alergias, a merendeira deve preparar um cardápio diferenciado para eles. Mas a tarefa dos nutricionistas não acaba aqui. Além disso, “nós também trabalhamos com os educadores e pais em atividades de educação nutricional”, diz a nutricionista Isabelle Pinheiro Dias da Cruz, 25, que trabalha com Golin. Quando os professores estão conscientes a respeito dos bons hábitos alimentares e nutricionais, eles podem estimular seus alunos a comer de forma mais saudável – com mais frutas e vegetais e menos salgadinhos e refrigerantes. Educar os pais aumenta as chances de que as crianças também comam de forma mais saudável em casa.

Ainda é muito cedo para falar se esses esforços impactaram no número de crianças com sobrepeso e obesidade no Brasil – não há estudos no nível nacional para comprovar isso. Mas certamente as refeições melhoraram em qualidade. “Quando entrei na área, a maioria das escolas serviam biscoitos e sucos aos alunos”, diz Peixinho. Esse estudo mostra que a alimentação escolar tornou-se mais saudável e fresca na década passada. Dados coletados pelo governo brasileiro mostram que, em 2004, 57% dos cardápios escolares ofereciam vegetais. Em 2010, esse número chegou a 90%. E isso provavelmente está causando um impacto positivo na saúde das crianças. “Estou certa de que a alimentação que fornecemos é de

ótima qualidade” diz Golin. E isso a deixa orgulhosa de seu trabalho, acrescenta.

Como as escolas no Brasil estão ensinando as crianças a comerem hortaliças

POR RHITHU CHATTERJEE



Crédito da foto: Rhithu Chatterjee

Numa ladeira na cidade de São Paulo, um grupo de alunos do 6º ano está ocupado trabalhando. Eles estão equipados com sementes, terra e uma variedade de ferramentas de jardinagem. Garrafas de refrigerante viradas para baixo, cheias de água, delimitam uma série de canteiros retangulares. Um garoto chamado Felipe Pigato me conta que eles estão preparando o solo para plantar. “Ontem nós misturamos o solo comum com fibra de coco”, diz ele. “A fibra de coco segura as sementes no solo”.

Hoje, ele diz que vão acrescentar composto. Ao trabalhar a terra, os alunos retiram grandes pedaços de

barro, criando covas rasas onde as minhocas se contorcem no solo recém trabalhado.

Mateus Feitosa de Almeida, 12, cuidadosamente retira a terra em torno de uma minhoca. “Nós temos que fazer assim para não machucar as minhocas”, explica ele. “Se as retirarmos é ruim para o solo”.

Esse trabalho está acontecendo em um bairro tranquilo de classe média, em um terreno que pertence à escola Leão Machado, uma grande escola pública. Os estudantes estão trabalhando sob a orientação de dois professores, Daniel Ciglio Colombo e Marta Martins.

Esse é o segundo ano do projeto, diz Colombo, que ajudou a implantar a horta. “Vamos plantar as mesmas variedades que plantamos no ano passado: rúcula, alface e rabanete”.

As hortaliças cultivadas são usadas nas refeições da escola. Mas o verdadeiro objetivo da horta escolar não é fornecer insumos, diz ele, mas ensinar aos alunos de onde vêm os alimentos. Dessa forma, eles podem desenvolver uma conexão com o que estão comendo.

“Quando perguntamos aos alunos de onde vem a alface, eles respondem: do mercado”, diz Colombo. “Eles perderam o contato com a natureza, o solo, a sementeira e o cultivo”.

E isso se reflete na sua alimentação, diz ele, que tem se tornado cada vez menos saudável.

Assim como nos Estados Unidos, os alimentos altamente processados como o fast food, refrigerante e bebidas com alto teor de xarope de milho rico em frutose, têm se tornado muito populares aqui no Brasil. E as taxas de obesidade estão aumentando, mesmo entre as crianças. Trata-se de um problema de extensão nacional que alarmou o governo e especialistas de saúde pública no país. O governo brasileiro banuiu os refrigerantes, bolos e biscoitos da alimentação escolar, além de ter restringido a quantidade de sal e açúcar. Ele ainda exige a oferta de pelo menos uma porção diária de frutas e hortaliças na alimentação escolar. No início, os

alunos costumavam rejeitar os alimentos frescos, diz Martins. Ela e seus colegas esperavam que a horta escolar mudasse isso.

“Nós queríamos criar hábitos melhores com esse projeto,” diz Martins. “Queríamos que eles melhorassem sua alimentação e se tornassem mais saudáveis.”

Essa ideia está por trás das hortas escolares florescendo em todo o Brasil. O programa começou há 12 anos como um programa piloto em cinco escolas, como parte do projeto do Programa das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. Atualmente, há alguns milhares de hortas escolares em 700 cidades e municípios. Muitas são organizadas de forma independente pelas escolas e outras são apoiadas pelas prefeituras.

Ainda é difícil saber se as hortas escolares melhoraram a saúde das crianças, diz Albaneide Peixinho, que gerenciou o programa de alimentação escolar do Brasil por 13 anos. Mas ela diz que as escolas relatam que as hortas têm tornado os alunos mais conscientes sobre seu alimento.

“Com as hortas escolares, eles veem que os alimentos vêm da Terra”, diz Peixinho, e eles estão comendo de forma mais saudável. Alguns estudos, inclusive, mostram que os alunos estão influenciando o modo como suas famílias comem. “Os pais dizem que seus filhos estão comendo

muitas frutas e vegetais, e que eles insistem para consumi-los em casa”.

Sarah Campos, 14, participou das aulas na horta escolar durante o ano passado na escola Leão Machado em São Paulo. “Eu nunca havia comido rabanete antes”, diz ela. Mas experimentou um pouco quando ela e seus colegas de classe prepararam rabanetes que tinham sido cultivados na horta da escola.

“Eu gostei tanto de rabanete que até repeti”, diz Campos. Agora, ela diz que consome rabanete com frequência. “Às vezes peço para minha mãe preparar rabanete no almoço. Ela coloca na salada com cenoura e batata. É muito bom”. Ela e seus colegas de classe dizem estarem mais dispostos a comer vegetais agora. Eles tentam evitar o fast food e estão mais conscientes de sua alimentação.

Na horta, pergunto a Mateus, o estudante que me contou sobre o cuidado com as minhocas, o que ele aprendeu com o projeto da horta.

“Muitas coisas” disse ele. “Como trabalhar a terra, o que é adubo orgânico, o que os animais fazem para tornar o solo melhor”.

“O que você aprendeu sobre os vegetais?” pergunto.

“Que eles são bons para nossa saúde e bem estar.”

“Você come vegetais?”

“Não gosto muito, mas acho que gosto agora com esse projeto”, diz ele, rindo com timidez.

A esperança é que ao final do ano escolar, ele realmente goste deles.

Os textos foram traduzidos pela Coordenadoria de Alimentação Escolar e revisados pela Secretaria Municipal de Relações Internacionais e Federativas de São Paulo