



**UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-
BRASILEIRA — UNILAB**
INSTITUTO DE CIÊNCIAS EXATA E DA NATUREZA- ICEN

NATÁLIA EUGÉNIA KULIVELA

**PESQUISA E CONTRIBUIÇÃO NUTRICIONAL COM ALIMENTOS LOCAIS NO
CARDÁPIO DE UMA ESCOLA PRIMÁRIA LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DE
BELAS-LUANDA (ANGOLA)**

REDENÇÃO — CE

2023

NATÁLIA EUGÉNIA KULIVELA

**PESQUISA E CONTRIBUIÇÃO NUTRICIONAL COM ALIMENTOS LOCAIS NO
CARDÁPIO DE UMA ESCOLA PRIMÁRIA LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DE
BELAS-LUANDA (ANGOLA)**

Monografia apresentada ao Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, como requisito parcial para obtenção do título de licenciado em Ciências Biológicas.

Orientadora: Prof. ^a. Dr. ^a Márcia Barbosa de Sousa

**REDENÇÃO-CE
2023**

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
Sistema de Bibliotecas da UNILAB
Catalogação de Publicação na Fonte.

Kulivela, Natália Eugénia.

K96p

Pesquisa e contribuição nutricional com alimentos locais no cardápio de uma escola primária localizada no município de Belas-Luanda Angola / Natalia Eugenia Kulivela. - Redenção, 2023.
0f: il.

Monografia - Curso de Ciências Biológicas, Instituto De Ciências Exatas E Da Natureza, Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Redenção, 2023.

Orientadora: Profa. Dra. Márcia Barbosa de Sousa.

1. Angola - Alimentos regionais. 2. Cardápio escolar. 3. Qualidade nutricional do cardápio. I. Título

CE/UF/Dsibiuni

CDD 960

TERMO DE APROVAÇÃO

NATÁLIA EUGÉNIA KULIVELA

PESQUISA E CONTRIBUIÇÃO NUTRICIONAL COM ALIMENTOS LOCAIS NO CARDÁPIO DE UMA ESCOLA PRIMÁRIA LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DO BELAS- LUANDA (ANGOLA)

Monografia apresentada ao Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, como requisito parcial para obtenção do título de licenciado em Ciências Biológicas.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr^a Márcia Barbosa de Sousa Orientadora- Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira UNILAB.

Prof. Dr^a Reginaldo de Oliveira Nunes
Professora da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
UNILAB.

Prof. Antônia D'arc Costa Marcolino Dias
Estudante da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
UNILAB.

AGRADECIMENTOS

Antes de tudo, agradeço a Deus pai todo poderoso criador do céu e da terra, pela graça e sabedoria que me concedeu para conseguir chegar até essa etapa da minha vida, não foi um processo fácil, mas com a graça e fé tudo é possível.

Agradeço muito aos meus queridos e amados pais Afonso Kulivela e Benvinda Nawesse, pela educação e pela confiança depositada desde sempre, sei que lá de cima ela está muito feliz e orgulhosa. O outro meu pai Aniceto Hongolo pelos ensinamentos.

Não poderia esquecer as minhas amadas irmã Josefina Kulivela, Ilda Kulivela, Luísa Kulivela, Valeria Kulivela, Antônia Kulivela, Andralzira Kulivela, sou muito grata pelas mensagens e ligações recebida quando tudo estava difícil de suportar a tamanhas saudades e por me colocarem sempre nas vossas orações. Agradeço a minha outra querida irmã que ganhei na Unilab Teresa Domingos Gomes, por estar sempre do meu lado apoiando e acreditar no meu potencial. Rendo gratidão por estarem comigo em todos os momentos difícil da vida.

Agradeço os meus sobrinhos/as, meus afilhados/ as e as minhas comadres Maura Quiedilo e Custodia Pedro por nunca me abandonar mesmo distante delas. A minha querida Ana Odeth e Doneta António pela amizade que irei carregar por resto da minha vida. Aos meus queridos primos que nunca deixaram de acreditar na minha formação Amélia Fernando e Simão Binga.

Agradecer ao meu companheiro João António Bernardo, por nunca desistir de mim, por acreditar no meu potencial, apoiando-me incondicionalmente todos os dias difícil da minha vida. Sem esquecer de agradecer ao Efilione Dias pelo apoio durante os meus processos, agradecer também aos meus colegas que compartilhei grandes momentos aos longos de toda minha trajetória especialmente o Moises António Panzo.

Por outro lado, agradeço conjuntamente os meus professores por contribuíram para o meu crescimento cognitivo desde a Infância até o Superior, especialmente agradeço a minha querida orientadora professora Márcia Barbosa de Sousa, pela paciência, conselho e suporte durante a produção deste trabalho.

Agradeço ao Projeto Alimentação saudável (AS), juntamente aos colegas, ao Pibid, PRP por todo ensinamentos adquiridos durante a minha trajetória.

Em suma agradeço a todos os meus amigos que sempre estiveram presentes direta ou indiretamente na minha vida, que de certo modo contribuíram para produção e realização desta etapa final da minha licenciatura.

“A nutrição é o único remédio que pode trazer a recuperação total e pode ser usada com qualquer tratamento. Lembre-se, a comida é o nosso melhor remédio”.

Bernard Jensen

RESUMO

A presente pesquisa tem em vista trazer algumas sugestões de alimentos nutricionais, que podemos encontrar na localidade e que não estão inseridos no cardápio da escola primária localizada no município de Belas-Luanda/ Angola. No entanto, vale destacar que a alimentação é um requisito para o ser humano, e o ato de comer, embora aparentemente simples, envolve diversos fatores que influenciam na qualidade de vida do indivíduo. A escola primária localiza-se no município do Belas/Luanda, no condomínio Jardim de Rosas, teve inícios as suas funções no ano letivo de 2015/2016. Este trabalho tem como objetivo geral analisar o cardápio da merenda de uma escola primária localizada no município do Bela-Luanda/ Angola, visando a incorporar alimentos saudáveis e regionais integrando os saberes populares amparados nas representações sociais locais. Trata-se de uma pesquisa descritiva, com característica qualitativa. Portanto, a partir da análise deste e de artigos que serviram de auxílio, fez-se uma categorização dos alimentos. O desenvolvimento de cardápios deve considerar a cultura alimentar e o potencial agrícola da região, o que pode impactar no desenvolvimento econômico da localidade. Traremos assim alimentos que não se encontra no cardápio da escola, e que fazem parte da realidade de muitos estudantes, mandioca, batata doce, loengo, mucúá, inhame, tamarindo entre outros.

Palavras-chave: Alimentos regionais, Angola, Cardápio escolar, qualidade nutricional do cardápio.

¹Discente do curso de licenciatura em Ciências Biológicas da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira UNILAB; E-mail: kulivela95@gmail.com ¹Orientadora. Docente do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas do Instituto de Ciências Exatas e da Natureza-ICEN da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira UNILAB; E-mail: marcia_bsousa@unilab.edu.br

ABSTRACT

This research aims to bring some suggestions for nutritional foods, which we can find in the locality and which are not included in the menu of the primary school located in the municipality of Belas-Luanda/ Angola. However, it is worth highlighting that food is a requirement for human beings, and the act of eating, although apparently simple, involves several factors that influence the individual's quality of life. The primary school is located in the municipality of Belas/Luanda, in the Jardim de Rosas condominium, and began operating in the 2015/2016 school year. This work has the general objective of analyzing the lunch menu of the primary school located in the municipality of Bela-Luanda/Angola, aiming to incorporate healthy and regional foods, integrating popular knowledge supported by local social representations. This is a descriptive research, with qualitative characteristics. Therefore, based on the analysis of this and articles that served as assistance, a categorization of foods was made. Menu development must consider the food culture and agricultural potential of the region, which can impact the economic development of the location. We will bring foods that are not on the school menu, and that are part of the reality of many students.

Keywords: Regional foods, Angola, School menu, nutritional quality of the menu

¹Discente do curso de licenciatura em Ciências Biológicas da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira UNILAB; E-mail: kulivela95@gmail.com ¹ Orientadora. Docente do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas do Instituto de Ciências Exatas e da Natureza-ICEN da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira UNILAB; E-mail: marcia_bsousa@unilab.edu.br

LISTA DE ABREVEATURA E SIGLAS

FNLA	Frente Nacional de Libertação de Angola
LBSE.....	Lei de Base do Sistema Educativo
MPLA	Movimento Popular de Libertação de Angola
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
RDC	República Democrática do Congo
RPA	República Popular de Angola
UNITA	União Nacional para Independência Total de Angola

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Mapa de Angola, mostrando os municípios de Luanda.

Figura 2 - Organograma do Sistema Educativo Angolano.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1- Cardápio de um mês com uma refeição diária da escola primária localizada no município de Belas — Luanda (Angola).

Quadro 2- Sugestão categórica de alimentos que devem ser ingeridos controladamente e/ou excluídos do cardápio da escola primária localizada no município de Belas — Luanda (Angola), utilizando como modelo (VEIROS; MARTINELLI, 2012).

Quadro 3- Sugestão de alimentos saudáveis regionais que podem ser adicionados no cardápio da escola.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	12
2. REVISÃO DE LITERATURA	14
2.1. Conhecendo Angola, o sistema educativo e a escola primária do Belas- Luanda... 14	
2.2. A merenda escolar no ensino primário em Angola – O que regulamenta.....	16
2.3. A merenda escolar	17
2.4. Alimentos regionais e sua representação social	19
3. METODOLOGIA.....	20
3.1 Tipo de Pesquisa.....	20
3.2 Coleta de dados e análise do cardápio da escolar	20
4. RESULTADO/ DISCUSSÃO	23
4.1 Análise do cardápio da escolar e categorização	23
4.2 Contribuições de alimentos saudáveis locais que podem ser adicionados no cardápio escolar.....	24
5. CONSIDERAÇÃO FINAL E CONTRIBUIÇÃO	29
6. REFERÊNCIAS	30

1. INTRODUÇÃO

Durante a vivência no projeto Alimentação Saudável (AS) me despertou várias curiosidades a partir das postagens sobre as temáticas no Instagram, em trabalhar com os alimentos que trazem bons resultados a saúde física e psicológica, visto que o objetivo do projeto é conhecendo os alimentos e desenvolver atividades coletivas educativas destinadas à promoção de boas práticas alimentares aplicadas nas escolas da região do maciço do Baturité. Assim, ao observar a realidade da escola primária no município de Belas, em Luanda - Angola, especialmente no que se refere à merenda escolar, percebi a necessidade de colaborar. Minha contribuição seria para o cardápio, com a finalidade de introduzir sugestões alimentares regionais, de fácil acesso e baixo custo. Esses alimentos, além de beneficiarem a saúde dos alunos, também valorizariam a cultura local.

A escolha do tema deu-se pelo fato de que educar não é apenas instruir e passar o conhecimento, mas oferecer uma experiência significativa que contribua na formação nutricional do indivíduo. Essas as práticas em Educação Alimentar Nutricional possibilitam aos sujeitos envolvidos no processo a oportunidade de serem agentes de suas próprias escolhas (MDS, 2018).

Diante disso, tornou-se essencial prestar atenção à merenda escolar, com a intensão de propor opções de alimentos saudáveis e regionais. Essas escolhas, ao serem incorporadas na alimentação diária, apresentam grandes benefícios para a saúde (PEREIRA, 2021).

Perante este cenário, apresentou-se os seguintes questionamentos: É importante implementar no cardápio alimentos regionais ricos em nutrientes? Que benefícios os alimentos regionais trarão para os alunos de uma escola primária?

Santos (2017) indica que a seleção de alimentos esteve ligada à sobrevivência da espécie desde tempos antigos e, mais tarde, ao seu avanço. Com o tempo, houve progressos na produção e alteração dos alimentos para consumo humano, atendendo a gostos e preferências, resultando na diversificação das escolhas. Atualmente, existe uma demanda crescente por alimentos que combinem saúde, sabor, estética e aroma. Do mesmo modo, as crianças, no contexto da alimentação escolar, são influenciadas por outras crianças, alguns adultos e, sobretudo, pela aparência dos alimentos

No ponto de vista de Santos (2021), este estudo visa apresentar algumas recomendações de alimentos saudáveis e locais, que podem ser encontrados na região e que ainda não fazem parte do menu da escola primária. Contudo, é importante ressaltar que a alimentação é uma necessidade para o ser humano e o ato de comer, embora pareça simples, envolve vários fatores

que afetam a qualidade de vida da pessoa, sua identidade e cultura. O menu escolar deve privilegiar alimentos de acordo com a realidade dos alunos, valorizando e exaltando a cultura regional do país. Portanto, este assunto é extremamente importante para ser estudado.

Diante disso, este trabalho tem como objetivo geral analisar o cardápio da merenda de uma escola primária localizada no município do Bela-Luanda/ Angola, visando a incorporar alimentos saudáveis e regionais integrando os saberes populares amparados nas representações culturais e sociais locais. E como objetivos específicos elaborar um quadro com características químicas e nutricionais dos alimentos regionais; mostrar a forma de preparo com indicações da época dos alimentos e sugestões categóricas de alimentos que devem ser controlados e/ou excluídos a partir do cardápio disponibilizado.

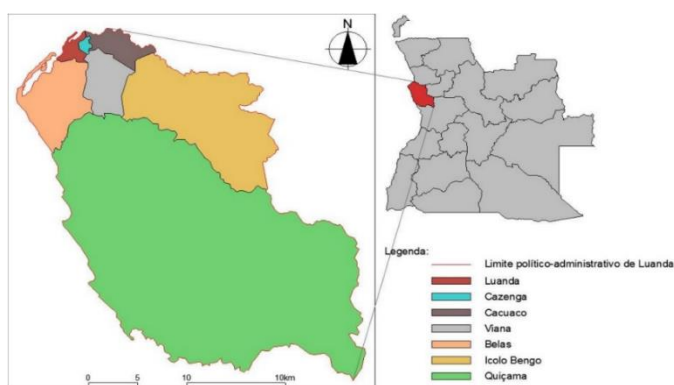
2. REVISÃO DE LITERATURA

Para a realização do nosso arcabouço teórico traremos uma abordagem sobre conhecendo Angola, sistema educativo e a escola primária do Belas-Luanda, importância da merenda escolar no ensino primária em Angola, a merenda escola, alimentos regionais e sua representação social com o propósito de valorizar a cultura do país dentro do cardápio que a escola oferece.

2.1. Conhecendo Angola, o sistema educativo e a escola primária do Belas- Luanda

Angola é um País localizado na África Austral, limitado pelo Oceano Atlântico entre a República da Namíbia, a República Democrática do Congo (RDC) e a República da Zâmbia. A sua superfície total é de 1. 246 700 km² tem cerca de 1650 km de costa marítima, com uma plataforma continental (até 200 m de profundidade). A área costeira é caracterizada por um regime tropical típico na parte Norte e por um regime mais temperado/moderado na parte Sul. O País tem 18 províncias e 164 municípios (Diário da República de Angola, 2009). Desta forma, é ilustrado um mapa de Angola com as suas referidas províncias, destacando a capital Luanda e seus municípios como nos mostramos a seguir abaixo:

Figura 1 - Mapa de Angola, mostrando os municípios de Luanda



Fonte: Saber Geográfico de Angola-SGA (2020)

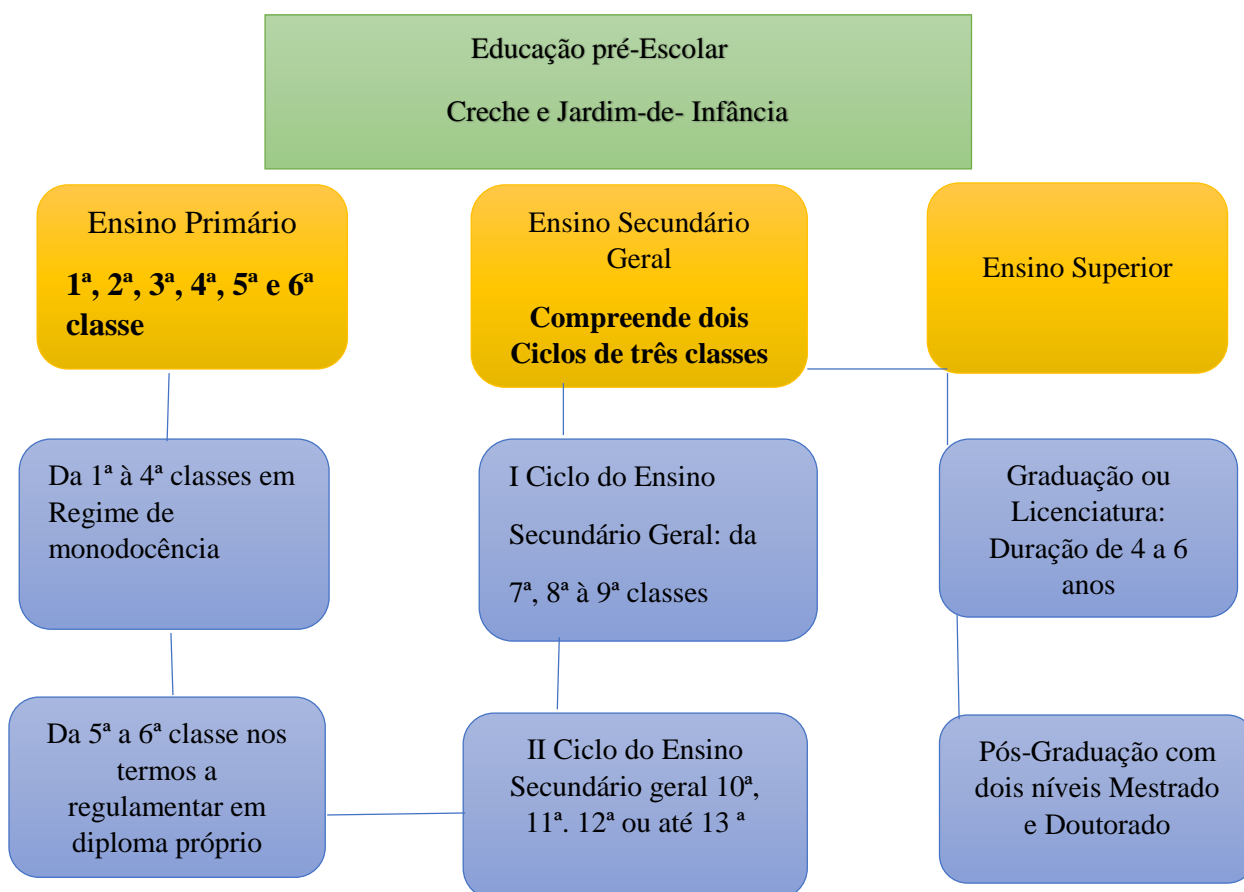
A República de Angola é um país africano que conquistou a sua independência em 1975, que foi definido por muitos anos por um regime colonial português que durou até meados da década de 1970. Após a declaração de independência dos três movimentos de libertação nacional (MPLA, FNLA e UNITA) e o apoio dos países socialistas (Cuba e União Soviética),

Angola declarou-se um estado comunista socialista, conhecido na época como a República Popular de Angola (RPA) (Serrote, 2020).

No artigo 10º da Secção I do Capítulo III da LBSE (2001), que se refere sobre a organização e estrutura do Subsistema de Educação está subdividido da seguinte maneira: Subsistema de Educação Pré-Escolar; Subsistema de Ensino Geral; Subsistema de Ensino Técnico Profissional; Subsistema de Formação de Professores; Subsistema de Educação de Adultos; Subsistema de Ensino Superior. O sistema educacional se estrutura em três níveis: Educação Pré-Escolar, Ensino Primário, Ensino Secundário, Ensino Superior. (LBSE, 2001).

Para obter uma melhor compreensão de como o sistema está organizado em vários níveis e classes, o organograma (Figura 2) do sistema educacional em Angola é mostrado a seguir.

Figura 2- Organograma do Sistema Educativo Angolano



Fonte: artigo 10º da Secção I do Capítulo III da LBSE (2001). Elaboração Própria.

Belas, é um dos municípios da província de Luanda, em Angola, criado em 31 de março de 2011. A sede do município é a cidade do Kilamba. Segundo as projeções populacionais de 2018, elaboradas pelo Instituto Nacional de Estatística, conta com uma população de 1 230 101

habitantes, sendo o quarto município mais populoso da nação, ficando atrás somente de Luanda, Viana e Cacuaco. O município é constituído pelas comunas de Kilamba e Barra do Cuanza, além de subdividir-se nos distritos de Benfica, Mussulo e Ramiro.

A escola primária localiza-se no município do Belas/Luanda, no condomínio Jardim de Rosas, uma escola privada que teve inícios as suas funções no ano letivo de 2015/2016, oferecendo as valências acima descritas, às quais se associam atividades de enriquecimento curricular e de complemento de apoio à família, cuja oferta deverá ter em conta, quer as especificidades e os interesses dos alunos, quer as necessidades socioeducativas dos respetivos agregados familiares.

2.2. A merenda escolar no ensino primário em Angola – O que regulamenta

Quanto à importância da Merenda Escolar no ensino primário em Angola, destaca-se a seguinte questão: quais os principais objetivos que levam um Estado a promover a Merenda Escolar? Conforme a Lei 138/2013 no seu artigo 5.º, diz que a merenda escolar deve ser atribuída tendo em consideração os seguintes princípios: “Igualdade, respeito pelas diferenças biológicas das crianças, respeito pela idade do aluno, atenção especial aos alunos que necessitam de alimentação, tratamento preferencial aos alimentos produzidos localmente” (ANGOLA, Lei 138/2013, art.5).

De acordo com Samuel (2011), em Angola, existem alguns programas estaduais de merenda escolar como programa Municipal Integrado de Desenvolvimento Rural e Combate à Pobreza, esses programas visam a combater a fome e a evasão escolar.

Assim, a merenda escolar em Angola é;

Coordenada pela Direção Nacional para a Ação Social Escolar, órgão do Ministério da Educação a quem compete a execução administrativa do Programa de Merenda Escolar, que tem, entre várias competências, estabelecer a política que rege o Programa de Merenda Escolar, normas e regulamentos (SAMUEL, 2011, p. 148).

No entanto, o decreto presidencial n.º 138/13, de 24 de setembro, diz que o Programa da Merenda Escolar é um projeto de âmbito nacional que visa combater o insucesso da aprendizagem, diminuir as taxas de retenção, permitindo que as crianças em idade escolar se sintam capazes de cumprir as suas responsabilidades escolares em condições nutricionais adequadas, garantindo-se assim o seu bem-estar, o seu crescimento e desenvolvimento de cada criança. Existindo a necessidade de se regulamentar o Programa de Merenda Escolar, com vistas a garantir a sua universalização nas escolas do ensino primário públicas e privadas, em regime de coparticipação.

O artigo 6 ° aborda as questões de tipificação e produção de merenda escola do regulamento, onde são apresentados os dois tipos de merenda escolar que podem ser atribuídos: "um lanche constituído por uma ração seca e refeição diária ou semi-líquida produzida em cozinhas ou cantinas escolares".

Ainda no mesmo artigo é definido que;

A merenda escolar deve incluir preferencialmente alimentos produzidos nas localidades onde a merenda escolar é atribuída, normalmente, milho, ginguba, mandioca, bombó, inhame, banana, pão, cikwanga, abacate e outros frutos locais, devendo cumprir com as normas de suplementação e nutrição alimentar. A refeição úmida deve incluir os nutrientes dos três grupos alimentares, designadamente os alimentos construtores, reguladores e energéticos merenda escolar também pode ser fornecida por fábricas regionais a serem instalados para o efeito. (ANGOLA, Lei138/2013, art.6°).

Também podemos ver em Chiquemba (2021), que a merenda escolar tem o potencial de contribuir significativamente para o desenvolvimento socioeconômico da comunidade onde é fornecido. Por outro lado, o trabalho dos camponeses é valorizado porque os valores atribuídos para o programa de merenda escolar permanecem na localidade, desde que as condições sejam criadas e a produção local seja suficiente. Além disso, isso ajuda os alunos a se adaptarem à alimentação, porque eles não verão coisas estranhas na alimentação enquanto estão na casa da escola.

2.3. A merenda escolar

O termo “merenda escolar” ou “merenda” refere-se à comida que os alunos comem na escola durante o intervalo. As escolas fornecem refeições no local para os alunos, enquanto outras apenas fornecem espaço para que eles possam comer as refeições trazidas de casa ou, como agora são mais conhecidas de lanche como apresentam Fonseca; José (2015);

A alimentação oferecida nas escolas é preponderante ao desenvolvimento psicofísico do aluno, auxiliando-o em todos os aspectos: físico motor, intelectual, afetivo emocional, econômico e social. Esses aspectos de bem-estar contribuem para que o sujeito tenha condições satisfatórias para aprender, pois existe um número considerável de estudantes que precisam dessa merenda escolar, para complementar sua refeição principal (FONSECA; JOSÉ, 2015, p. 1-2)

Neste caso, Proença (2010), afirma que o programa de merenda escolar é fundamental para garantir que a alimentação tenha o maior impacto possível sobre o estado nutricional. É a única forma de garantir que aqueles que dela beneficiam continuem a ter uma alimentação adequada, mantendo a sua boa saúde ao longo do tempo. Além disso, a instrução sobre nutrição e questões relacionadas à alimentação permite que os alunos desenvolvam conhecimentos interpessoais, familiares e comunitários (Fonseca; José, 2015). Assim, conforme aponta

Proença (2010), a alimentação se estabelece como uma das principais atividades humanas, não apenas por razões biológicas evidentes. Ela também engloba aspectos sociais, psicológicos e econômicos que são fundamentais para a dinâmica da evolução das sociedades.

No olhar de Flavio et al (2018), o crescimento de um ser humano é dividido em estágios; uma criança experimenta um crescimento lento enquanto um adolescente experimenta um crescimento mais rápido. Devido a essas diferenças, o cardápio de uma unidade escolar deve ser desenvolvido considerando as exigências de cada etapa do ensino. Desta forma, a nutrição deficiente e insuficiente pode levar a problemas psicológicos e nutricionais em crianças e adolescentes. Perroni (2013), diz que a importância da merenda escolar é fundamental para o desenvolvimento do aluno em sua vida escolar, bem como para a manutenção de uma alimentação nutricional saudável.

Em outras palavras, a alimentação influencia significativamente o funcionamento do nosso cérebro. Isso pode afetar nosso humor, pensamentos, comportamentos, memórias e capacidade de aprendizado. Além disso, a velocidade do envelhecimento das nossas células também pode ser impactada.

Conforme Bellinaso, (2012, p. 202) ressalta ainda;

as preferências alimentares são estabelecidas desde a infância pelas sensações que são apresentadas e vivenciadas pela criança, através do tato, sabor e odor especialmente. Essas preferências podem ser influenciadas pelo ambiente social em que vivem, mas sabe-se que as crianças não têm uma capacidade de escolha de alimentos em relação ao seu valor nutricional, pelo contrário, os seus hábitos são aprendidos a partir da experiência e da observação.

A escola, por ser um espaço habitado por muitas pessoas que ali aprendem e trabalham, tem um potencial enorme para causar um impacto significativo. Programas educacionais e de saúde implementados nesse local atingem os alunos em fases cruciais de suas vidas, como a infância e a adolescência.

De acordo com Aberc (2008), a alimentação é um ato, não apenas fisiológico, mas também de integração social. Uma escola promotora de saúde estimula, através do programa de alimentação escolar a boas práticas de alimentação, estimula a unidade em buscar ou escolher alimentos mais saudáveis para os estudantes.

Segundo Aberc (2008), a alimentação transcende o aspecto fisiológico, sendo também um ato de integração social. Por isso, é bastante influenciada pelas experiências e exemplos presentes nos círculos de convivência. Neste contexto, a escola se destaca como um espaço de convivência e troca de vivências. A experiência alimentar na escola pode ser transportada para o núcleo familiar, onde a merenda escolar assume um papel de destaque. No entanto, uma escola promotora de saúde estimula através do programa de alimentação escolar, a boas práticas de alimentação em buscar ou escolher alimentos mais saudáveis para os estudantes.

2.4. Alimentos regionais e sua representação social

Alimentos regionais são todos os alimentos produzidos, cultivados ou nativos em cada região do país, que remete à ancestralidade de cada povo passado de geração para geração. Para Martins et al. (2015), os alimentos regionais (frutas, hortaliças, tubérculos e leguminosas) são encontrados em cada região do país e possuem características essenciais, o baixo custo, alto valor nutricional e fácil acesso. Por meio do consumo desses alimentos, uma alimentação baseada na cultura regional, transforma-se numa solução eficaz para o problema da insegurança alimentar.

Os alimentos regionais por não possuírem nenhuma alteração, ela seja essencial para contribuir no bem-estar de cada pessoa, como afirma Pereira (2021)

os alimentos regionais possuem uma grande qualidade nutricional, pois são ricos em vitaminas e minerais em sua composição, o que garante um bom funcionamento do organismo e manutenção da saúde. A valorização dos alimentos regionais também fortalece as escolhas e práticas alimentares saudáveis da população, melhorando a qualidade de vida através dos benefícios nutricionais que esses alimentos possuem, além de contribuir para a valorização da cultura local e o desenvolvimento da economia. Destacamos que a Região possui uma imensa variedade de alimentos que favorecem para a diversificação do cardápio diário (PEREIRA, 2021, p. 1).

No entanto, as pessoas atribuem valores diferentes aos alimentos de acordo com as suas classes sociais devido às desigualdades sociais. Atualmente, as sociedades com nível sociocultural mais alto adicionam alimentos mais leves à sua dieta, diferentes dos gostos da mesa farta que nos deparávamos no passado. Já para as classes populares os alimentos representam uma combinação de valores simbólicos do passado e do presente, mantendo as características regionais e padrões socioculturais nas diversas instâncias do conhecimento tradicional.

Silva et al. (2015), propõem que alimentos simbólicos consumidos por um grupo específico podem representar o status social. Isso se dá porque a qualidade e a quantidade desses alimentos podem espelhar o poder aquisitivo dos membros desse grupo. Portanto, como os alimentos possuem conotações sociais em relação ao seu valor nutricional e cultural, podendo afetar a nutrição dos indivíduos de duas maneiras: excluindo nutrientes essenciais da alimentação, ou estimulando o consumo de determinados alimentos ou bebidas. Assim, a partir dessas considerações, podemos relacionar algumas facetas da má nutrição de uma pessoa com fatores culturais que podem se manifestar pela subnutrição ou supernutrição. Os alimentos desempenham um papel cultural significativo nas sociedades, fazem parte em tentar mudar ou melhorar os hábitos alimentares das pessoas.

Felix (2000), ressalta que a cultura alimentar de um povo é resultado de diversos fatores, como o que a terra produz, o clima e a história. Sendo assim, são relevantes a valorização e o aperfeiçoamento dos produtos alimentares Nacionais usados pelas comunidades. Os alimentos tradicionais, apesar de serem menos competitivos no mercado internacional de alimentos, têm um grande potencial para contribuir para a segurança alimentar do país, estimulando o seu desenvolvimento econômico e humano.

3. METODOLOGIA

3.1 Tipo de Pesquisa

Trata-se de uma pesquisa descritiva, com característica qualitativa. Segundo Gil (2008, p. 28), “a pesquisa descritiva descreve as características de determinadas populações ou fenômenos. Uma de suas peculiaridades está na utilização de técnicas padronizadas de coleta de dados, tais como o questionário e a observação sistemática”. Já para Minayo (2001, p. 14), “a pesquisa qualitativa trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, correspondendo a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis, ou seja, ela se preocupa com o nível de realidade que não pode ser quantificado”.

3.2 Coleta de dados e análise do cardápio da escolar

O cardápio mensal utilizado na pesquisa (Quadro 1) foi obtido de uma escola primária localizada no município de Belas – Luanda (Angola).

Na pesquisa foram consultados: artigos que abordavam sobre análise de cardápio escolar e modelo de merenda escolar em Angola.

Quadro 1: Cardápio mensal com uma refeição diária da escola primária localizada no município de Belas – Luanda (Angola).

Semanas	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Semana 1	- Cereais com leite - Sopa de legumes - Frango estufado com	-Sandes de queijo e chá/leite -Creme de cenoura	-Torrada com manteiga e chá / leite -Sopa de legumes	-Nestum -Creme de cenoura - Carne assada na panela com puré de batata	- Papa de milho - Sopa de abobora - Salada fria de atum e ovos -

	<p>legumes e massa tricolor</p> <p>- Ervilhas, cenoura E feijão-verde</p> <p>- Maçã</p> <p>- Iogurte e bolacha</p>	<p>-Filetes de pescada com arroz de feijão</p> <p>Cenoura e alface</p> <p>- Gelatina</p> <p>- Filetes de pescada com molho de legumes e esparguete</p> <p>- Bolacha com chá/leite</p>	<p>- Filetes de peixe com arroz de legumes</p> <p>Alface, milho e cenoura</p> <p>- Mousse de chocolate</p> <p>-Bolacha e sumo</p>	<p>-Melancia</p> <p>-Iogurte e bolacha</p>	<p>-Gelado de morango / baunilha</p> <p>- Pão com manteiga e sumo</p>
Semana 2	<p>-Cereais com leite</p> <p>-Creme de vegetais</p> <p>-Frango à Brás</p> <p>-Cenoura e alface</p> <p>-Fruta em calda</p> <p>-Pão com manteiga e chá / leite</p>	<p>Sandes de queijo e chá / leite</p> <p>-Creme de espinafres</p> <p>-Peixe no forno com batata</p> <p>- Cenoura, pimentos, tomate</p> <p>-Gelatina</p> <p>-Filetes de peixe com batata, molho de tomate e pimentos</p> <p>- Pão com manteiga e chá / leite</p>	<p>-Torrada com manteiga chá/ leite</p> <p>-Sopa de legumes</p> <p>-Isclas com cebolada, arroz branco e batata corada</p> <p>-Croissant e sumo</p>	<p>-Sopa de abóbora</p> <p>-Filetes de peixe com batata, molho de tomate e pimentos</p> <p>-Pimentos, tomate E cebola</p> <p>-Pudim de leite</p> <p>-Pão com manteiga e chá / leite</p>	<p>-Sandes de omelete e chá / leite</p> <p>-Sopa de legumes</p> <p>-Peito de frango na chapa com arroz de feijão</p> <p>-Cenoura e milho</p> <p>-Croissant e sumo</p> <p>- fruta</p>
Semana 3	<p>-Nestum</p> <p>-Creme de cenoura</p> <p>-Frango grelhado com arroz de ovos e ervilhas</p> <p>-Milho, cenoura E alface</p> <p>-Queque e sumo</p> <p>- fruta</p>	<p>-Torrada com manteiga e chá /</p> <p>-Leite Creme de espinafres</p> <p>-Massa tricolor com atum e legumes</p> <p>-Milho, cenoura E feijão verde</p> <p>-Mousse de chocolate - Iogurte e bolachas</p>	<p>-Papa de milho</p> <p>-Creme de legumes</p> <p>-Frango estufado com legumes e creme de batata</p> <p>-Cenoura, ervilhas E feijão verde</p> <p>-Melancia</p> <p>- Bolacha de água e sal e chá / leite</p>	<p>-Flocos de aveia</p> <p>-Sopa de Abóbora</p> <p>-Bolinhos de peixe com batata e legumes</p> <p>-Pudim de leite</p> <p>-Torrada e chá / leite</p>	<p>-Cereais com leite</p> <p>-Caldo verde</p> <p>-Funge de peito alto / esparguete com carne</p> <p>-Salada de fruta</p> <p>-Bolo e chá / leite</p>

Semana 4	<ul style="list-style-type: none"> -Cereais com leite -Sopa de legumes -Frango estufado com legumes e massa tricolor -Ervilhas, cenoura E feijão verde -Maçã Iogurte e bolacha 	<ul style="list-style-type: none"> -Sandes de queijo e chá / leite -Creme de cenoura -Panadinhos de pescada com arroz de feijão -Cenoura e milho -Gelatina -Bolachas com chá / leite 	<ul style="list-style-type: none"> -Flocos de aveia -Caldo verde -Estrogonofe de frango com arroz branco - Maçã - sumo e bolo 	<ul style="list-style-type: none"> -Iogurte e bolachas -Creme de espinafres -Filetes de peixe com molho de legumes e esparguete - cenoura, tomate E pimenta -Pavê de limão -Pão com manteiga e chá / leite 	<ul style="list-style-type: none"> - Sandes de omelete e chá / leite - Sopa de juliana -Feijoada - Cenoura -Maçã -bolacha com leite
-----------------	--	--	--	--	---

Elaboração Própria

3.3 Categorização do cardápio

A escola primária disponibilizou o cardápio, que foi categorizado com base no modelo de Veiros e Martinelli (2012). Para fazer a categorização escolheu-se trabalhar com o material do Veiros e Martinelli, por se tratar da avaliação qualitativa das preparações do cardápio escolar, esse material traz várias abordagens sobre os alimentos que devem ser considerados ideal para o cardápio escolar, que tipos de alimentos que precisa ser controlado e/ou excluída dentro do cardápio.

4. RESULTADO/ DISCUSSÃO

4.1 Análise do cardápio da escolar e categorização

De França (2017), assegura que os cardápios escolares precisam ser adaptados para cada faixa etária dos estudantes, incluindo aqueles que necessitam de atenção especial. Este autor sugere que essa adaptação deve fazer parte de uma campanha maior de promoção de hábitos saudáveis. Além disso, é imprescindível que sejam realizadas discussões constantes para identificar as necessidades dos discentes e fornecer explicações sobre as características dos alimentos oferecidos.

O cardápio da escola primária (Quadro 1) foi analisado para contribuir nutricionalmente, aprimorar os alimentos disponíveis e acessíveis na localidade. A leitura indicou uma falta de alimentos com alto valor nutricional, comuns na área de Luanda (Angola), que podem ser incorporados ao cardápio escolar. Portanto, com base nessa análise e em artigos auxiliares, categorizamos os alimentos como mostra o (Quadro 2) usando o modelo de Veiros e Martinelli (2012) conforme o cardápio fornecido pela escola.

Quadro 2: Sugestão categórica de alimentos que devem ser ingeridos de forma controlada e/ou excluídos do cardápio da escola primária localizada no município de Belas – Luanda (Angola), utilizando como modelo (veiros; Martinelli, 2012).

Categorias dos alimentos	
Alimentos que devem ser controladas	Alimentos Excluídos
<ul style="list-style-type: none">• Enlatados e conservas• Bebida com baixo teor nutricional (refrigerante, suco em pacote)• Molhos gordurosos (tomate, creme de leite)• Preparações com açúcar• Alimentos industrializados (batata frita, bolacha)• Alimentos coloridos (dorito)• Carnes gordurosos• Bolos e bolachas	<ul style="list-style-type: none">• Bolo doce recheado com chocolate• Torta, salgado em grande quantidade de gorduras• Preparação com grande quantidade de açúcar• Achocolatado• Bolo industrializado (panquinho, bolinho)• Manteiga

Como observamos no (quadro 2), identificamos alimentos presentes no cardápio da escola que podem ser controlados ou excluídos, especialmente considerando que se trata do cardápio de uma escola primária. Não precisamos eliminar todos os alimentos gordurosos, já que a gordura contribui para a proteção dos órgãos internos, manutenção da temperatura corporal e formação de células, mas seu consumo deve ser moderado. Alimentação saudável é sinônimo de equilíbrio.

Desta forma, para Silva (2022), é recomendável variar os alimentos no cardápio da escola primária por semana, em função do número de refeições propostas. A sugestão é que sejam incluídos, ao menos, oito itens naturais ou minimamente processados por semana, respeitando o nível de processamento dos alimentos.

Segundo Chiquemba (2021), trazendo a realidade vivenciada ao longo do meu ensino primário em Luanda em uma escola pública, onde ofertavam merenda escolar. A merenda da escola era pão com achocolatado de pacote e isso, era uma alimentação que muitos estudantes se beneficiavam, algumas pessoas iam para escola somente para comer por não ter o que se alimentar em casa. Até hoje, a gente se depara com situação como essa, no entanto, notava-se que no momento que a escola distribuía a merenda, havia um aumento da taxa de alunos na escola, e quando paravam de distribuir, a uma redução no número de estudantes. Neste caso, a merenda além de contribuir para o melhoramento da aprendizagem, serve para atrair as crianças para a escola, os matriculados, os que não estão matriculados, para combater a fome.



4.2 Contribuições de alimentos saudáveis locais que podem ser adicionados no cardápio da escola






O desenvolvimento de cardápio deve considerar a cultura alimentar e o potencial agrícola da região, o que pode impactar no desenvolvimento econômico da localidade. Após análise do cardápio da escola primária, propomos uma contribuição com os alimentos regionais encontrados na localidade que podem ser implementados no cardápio da escola supracitada, alimentos que trazem benefícios a saúde e suas características químicas e nutricionais.

Desta forma, neste cardápio constará alimentos considerados saudáveis, de fácil acesso, baixo custo, encontrados na localidade. Traremos assim alimentos que não se encontram no cardápio da escola, e que fazem parte da realidade de muitos estudantes (Quadro 3).

Quadro 3: Sugestão de alimentos saudáveis regionais que podem ser adicionados no cardápio da escola

Alimentos / Foto	Características químicas e nutricionais	Benefícios	Modo de consumo	Modo de preparo	Época
Batata Doce- <i>Ipomoea batata</i> 	Vitaminas A e C Manganês Fibras Vitamina do complexo B Potássio Ferro.	Antioxidante, Antiinflamatório, Regula o açúcar no sangue, Fortalece energia, Regula a saúde intestinal.	Cozido Assado	Ferve a batata em uma panela, após cozida descasca, mas de preferência comer com a casca.	Anual
Mandioca- <i>Manihot esculenta</i> 	Fósforo Cálcio Magnésio Potássio Vitamina C.	Fortalece o sistema imunológico, Melhora a digestão, Ajuda na saúde cardiovascular.	Cozida Assado	Em uma panela, ferve a mandioca descascada, após cozida, reserva e pode acompanhar com feijão e peixe.	Anual
Inhame- <i>Dioscorea</i> 	Vitamina C Vitamina do complexo B Fibras Potássio.	Ajuda no sistema imunológico, Preveni da anemia, Auxilia na perda de peso de forma saudável.	Cozida	Ferve o inhame em uma panela, após cozida, acompanha com a couve cozida de tomate e peixe.	Anual
Mucuá- <i>Adansonia digitata</i> 	Ferro Cálcio Fibra.	Atua no fortalecimento e desenvolvimento o osso, Evita problemas de saúde como anemia, Ajuda na diminuição do açúcar no sangue e colesterol.	Suco Gelado Consumo natural	Em uma panela ferve a mucua, até virar uma pasta, coa com uma peneira, deixa esfriar, depois adiciona em um recipiente.	Anual
Gajaja/ cajá- <i>Spondias mombin</i> 	Ferro Cálcio Potássio Vitaminas A, B e C Fósforo.	Atua na prevenção da anemia, Atua no fortalecimento óssea, Fortalece o sistema imunológico.	Suco Forma natural	Em um liquidificador adiciona a gajaja e água, bata com ajuda de uma peneira coa e deixa em um recipiente.	Anual

<p>Tamarindo- <i>Tamarindus indica</i></p> 	<p>Ferro Fosforo Cálcio Potássio Zinco Antioxidante Antiinflamatório.</p>	<p>Ajuda a regular o intestino, Protege o fígado, Regula o nível de colesterol.</p>	<p>Suco Geleia Forma natural</p>	<p>Descasca a fruta, adiciona em um recipiente com água, amassa até virar uma pasta, coloque açúcar, coa com ajuda de uma peneira e adiciona em uma garrafa.</p>	<p>Anual</p>
<p>Loengo- <i>Anisophyllea boehmii</i></p> 	<p>Proteína Ferro Potássio.</p>	<p>Combate a prisão de ventre, Ajuda na gestação, Combate o mau colesterol.</p>	<p>Suco Forma natural</p>	<p>Em uma panela adicione o loengo, em seguida põem para cozinhar até solta toda a cor, com uma peneira coa e deixa esfriar, depois adiciona em um recipiente.</p>	<p>Anual</p>
<p>Maboque- <i>Strychnos spinosa</i></p> 	<p>Fosforo Magnésio Potássio Vitamina C Vitamina do complexo B.</p>	<p>Ajuda na eliminação de pedras nos rins, Combate problemas urinário, Reforça a imunidade, melhora a saúde bucal.</p>	<p>Suco Forma natural</p>	<p>Abra o maboque, retira a fruta, adiciona no liquidificador e bate até ficar homogênea coa o suco, está pronto.</p>	<p>Anual</p>
<p>Melancia- <i>Citrullus lanatus</i></p> 	<p>Vitamina A, C Potássio Água Cálcio Fosforo Fibras Magnésio.</p>	<p>Melhora na digestão, Fortalece o sistema imune, Protege o coração, Previne do câncer, Ajuda na perda de peso.</p>	<p>Suco Gelado Forma natural</p>	<p>Com o liquidificador, coloque a melancia descascada, água(opcional) açúcar(opcional) triture, coa com ajuda de uma peneira e adicione no recipiente.</p>	<p>Anual</p>

<p>Laranja- <i>Citrus sinensis</i></p> 	<p>Vitamina A, B e C Fibra Folato (Vitamina B9) Fibra Cálcio Potássio Fósforo.</p>	<p>Diminui o colesterol, Previne gripe, Melhora o humor.</p>	<p>Suco Forma natural Suco Detox</p>	<p>No liquidificador, adiciona a laranja descascada, água (opcional) açúcar (opcional) triture e coa com peneira. Sirva.</p>	<p>Anual</p>
<p>Amendoim/ <i>ginguba- Arachis hypogaea</i></p> 	<p>Zinco Cálcio Vitamina E Vitamina do complexo B Fósforo Potássio Cobre.</p>	<p>Ajuda a controlar o colesterol, Ajuda na perda de peso, Melhora o humor, Protege os ossos.</p>	<p>Pasta de amendoim Torrada Fervida</p>	<p>Em uma panela com água coloque amendoim e sal deixa ferver por 10 minutos, retira da panela e adiciona em uma tigela e sirva.</p>	<p>Anual</p>
<p>Milho- <i>Zea mays</i></p> 	<p>Vitamina A, B Fibra Vitamina B3 Cálcio Fosforo Potássio Magnésio.</p>	<p>Ajuda a manter a saúde dos olhos, Fortalece o sistema imunológico, Previne a diabete, Melhora a disposição.</p>	<p>Cozido Assado Kissangua Bolo</p>	<p>Em uma panela, adicione a água, sal, e o milho em seguida coloque no fogão para cozer por 10 minutos, retira da panela e sirva.</p>	<p>Anual</p>
<p>Chá caxinde/capim santo- <i>Cymbopogon citratus</i></p> 	<p>Zinco Ácido fólico Potássio Magnésio Vitamina A e C.</p>	<p>Combate a insônia, Alivia a dor de cabeça, Ajuda na gripe, Melhora o intestino, Diminui ansiedade e estresse.</p>	<p>Chá</p>	<p>Em uma panela adicione água, em seguida o caxinde ou capim santo, deixa ele ferver até atingir a cor verde e Sirva.</p>	<p>Anual</p>
<p>Banana- <i>Musa SPP</i></p> 	<p>Vitamina C, B1, B2 e B6 Cálcio Ferro Potássio Fosforo.</p>	<p>Ajuda na memória, Auxilia o bom humor, Melhora a cáibra, Melhora o sono, Faz bem a visão.</p>	<p>Cozida Assada Forma atural Gelado Vitamina Milk check</p>	<p>Em um liquidificador, adicione as bananas, leite e bata até a mistura ficar homogênea. Sirva.</p>	<p>Anual</p>

Fonte: Elaboração própria

De acordo com Bringham et al. (2023), a regionalidade gastronômica é um vínculo cultural entre os alunos, a escola e sua região. Também é visto como parte do conceito de alimentação adequada, considerando o respeito à cultura na elaboração dos cardápios. O

cardápio fornecido pela escola, não trouxe os alimentos que representam a cultura de cada estudante como consta no (quadro 1). Desta forma, a sugestão e a implementação dos alimentos regionais no cardápio escolar remete o aceito e a valorização da sua cultura, além disso, esses alimentos sugeridos apresentam grandes propriedades nutricionais e por ser alimentos naturais (quadro 3) Ao olhar as escolas para a segurança alimentar e nutricional, a alimentação escolar tem o potencial de incorporar os benefícios da sociobiodiversidade, valorizando a produção regional, resgatando hábitos e culturas alimentares, fortalecendo as comunidades e diversificando a alimentação na escola.

Assim, para Cervato-Mancuso et al. (2013), a merenda escolar para além de fornecer alimentos e nutrição as crianças, promove a interação social entre colegas. Nesta mesma linha de pensamento, Perroni (2013), diz que a merenda escolar é essencial para o desenvolvimento do aluno na vida escolar bem como a manutenção de uma alimentação saudável e nutricional.

Burity et al. (2010), fala que a formação dos hábitos alimentares se inicia ao longo do primeiro ano de vida. Isso requer o desenvolvimento precoce de hábitos alimentares saudáveis. Uma dieta saudável é um componente essencial da boa saúde ao longo da vida, tendo como resultado de uma estratégia fundamental para a promoção da saúde, nutrição e consumo alimentar sustentável ao longo da vida.

Trazendo um pouco sobre a representação social dentro da merenda escolar, Moscovici (1978), acredita que a representação social não é algo passivo e aprisionado em uma imagem. Trata-se de uma compreensão ativa, uma vez que ela modela o que é dado no exterior. Visto que a representação social reproduzida, mas a partir do remanejamento de estruturas produz uma remodelação dos componentes anteriores. Quando traduzida para o objeto em estudo, a representação crescerá uma sobrevivência da merenda escolar dentro do contexto dos valores e noções (predisposições), as regras pelas quais a merenda (representação) se tornam solidárias.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS E CONTRIBUIÇÕES

O referido trabalho permite colaborar com a merenda escolar oferecida na escola primária localizada no município de Belas-Luanda (Angola), contribuindo com alimentos regionais encontrados na localidade. No entanto, acredita-se que este trabalho ajudará a fortalecer a política existente com relação à merenda escolar. Visto que a merenda escolar é uma ferramenta fundamental que possibilita a distribuição de alimentos na escola durante o período letivo.

Apesar da situação social e econômica que o país vivencia, outro benefício da política da merenda escolar é que pode priorizar bens produzidos na localidade, contribuindo e fortalecendo a economia local, principalmente para os agricultores locais, auxiliando na redução da pobreza. Pois, os alimentos trazem uma identidade cultural, desde a escolha dos alimentos até sua preparação e consumo. Desta forma, sugerimos nas escolas, a realização de oficinas sobre alimentação saudável, trazendo exemplo de alimentos saudáveis e regionais de fácil acesso encontrados no município, com a intenção de valorizar a cultura do país.

6. REFERÊNCIAS

ANGOLA, L. Lei n. ° 138/13 de 24 de setembro de 2013. Lei de Regulamento da Merenda Escolar. Luanda.

ANGOLA, Lei de Bases do Sistema de Educação e Ensino. Artigo 10º da Secção I do Capítulo III da LBSE (2001) Angola.

ASSOCIAÇÃO, B. E. R. C. 2008. Anais do IV Forum Nacional de Merenda Escolar, São Paulo, Brasil.

BELLINASSO, J. S.; MORAES, C. M. B.; SANTOS, B. Z.; BACKES, D. S; SACCOL, A. L. F. Educação alimentar com pré-escolares na promoção de hábitos saudáveis. *Disciplinarum Scientia*. Santa Maria, RS, v.13, n.2, p.201-215, jul.2012

BURITY, V., FRANCESCHINI, T., VALENTE, F., RECINE, E., LEÃO, M., CARVALHO, M. D. F. (2010). Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional (Vol. 91, pp. 35-39). Brasília: Abrandh.

BRINGHENTI, A. M., SILVA-SPERB, A. S., DE OLIVEIRA, L. D., DA SILVA, V. L. Regionalidade nos cardápios escolares do estado do Rio Grande do Sul. *Revista de Alimentação e Cultura das Américas*, v. 4, n. 1, p. 70-88, 2023.

CERVATO-MANCUSO, A. M., WESTPHAL, M. F., ARAKI, E. L., BÓGUS, C. M. (2013). O papel da alimentação escolar na formação dos hábitos alimentares. *Revista Paulista de Pediatria*, 31, 324-330.

DE FRANÇA, F. C. O. (2017). Composição centesimal e mineral da alimentação escolar de municípios baianos: contribuição nutricional.

CHIQUEMBA, C. C. de F. V. Modelo de merenda escolar no ensino primário em Angola: um olhar sobre a importância da merenda escolar com base o Decreto presidencial n. ° 138/13 de 24 de setembro de 2013. *Revista Do Instituto De Políticas Públicas De Marília*, 7(1), 9–26. <https://doi.org/10.36311/2447-780X.2021.v7.n1.p9-26>, 2021.

ECCB ANGOLA, E. C. C. B, 2016. Disponível em: <https://www.eccb.school/>. Acesso em 20/07/2023.

FONSECA, A. N.; CARLOS, J. Merenda Escolar: um Estudo Exploratório sobre a Implementação do Programa Nacional Alimentação na Escola–PNAE, na Unidade Integrada Padre Newton Pereira em São Luís. *EDUCARE*, PUC, 2015.

- FLÁVIO, E. F., BARCELOS, M. F. P., LIMA, A. L. Avaliação química e aceitação da merenda escolar de uma escola estadual de Lavras-MG. *ciência agrotecnologia*, v. 28, p. 840-847, 2004.
- FÉLIX, M. M. A Alimentação e Nutrição em Angola “o Paradoxo de Potencialidade”. Tese de Mestrado em Produção Agrícola Tropical, Instituto Superior de Agronomia, Lisboa. 2000.
- GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
- Martins, M. C., Ferreira, Á. M. V., do Nascimento, L. A., dos Santos Aires, J., de Almeida, P. C., Ximenes, L. B. (2015). Influência de uma estratégia educativa na promoção do uso de alimentos regionais. *Rev Rene*, 16(2), 242-249.
- MINAYO, M. C. S. (Org.). Pesquisa social: teoria, método e criatividade. Petrópolis: Vozes, 2001.
- MOSCOVICI, S. A representação social da psicanálise. Trad. Álvaro Cabral. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.
- PEREIRA, L. Alimentos regionais e suas indicações, Cartilha ru 6 edições. 2021.
- PERRONI, C. Boa alimentação interfere na função cerebral e aumenta a concentração, Saraiva, São Paulo. 2013.
- PROENÇA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões, *Cienc. Ciência e cultura*, v 62, n. 4, p.43-47, 2010.
- SAMUEL, A. O impacto da merenda escolar na inserção, retenção e sucesso escolar dos alunos do ensino primário em Angola. In: COOPEDU—Congresso Portugal e os PALOP Cooperação na Área da Educação. 2011. p. 147-158.
- SANTOS, V. V. a merenda escolar e sua influência na aprendizagem dos alunos de escola pública. 2017. P1-12.
- SANTOS, C. K. DOS. Importância da alimentação escolar na introdução alimentar e formação de hábitos adequados e saudáveis, Florianópolis, 2021.
- SERROTE, W. P. Política econômica de Angola: uma análise das transformações observadas na economia angolana no tempo da guerra ao tempo da paz. *Dados de África (S)*, v. 1, n. 1, p. 50-63, 2020.

SILVA, V. E. D. Avaliação qualitativa de cardápios da alimentação escolar ofertada em institutos federais de ensino do RN (Bachelor's thesis, Universidade Federal do Rio Grande do Norte). 2022.

SILVA, A. C. B. DA., SILVA, M. C. C. B. DA., OLIVEIRA, V. E. R DE. Ações em educação alimentar e nutricional: uma proposta crítica para a valorização da cultura alimentar, 2015.

VEIROS, M. B., MARTINELLI, S. S. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio escolar-AQPC Escola. Nutrição em pauta, v. 20, n. 114, p.3-12, 2012.