



**MERENDA ESCOLAR SUSTENTÁVEL NO MUNICÍPIO DA CAÁLA, FACTORES QUE A
 IMPEDEM, HUAMBO – ANGOLA**

**SUSTAINABLE SCHOOL MEALS IN THE MUNICIPALITY OF CAÁLA, FACTORS THAT PREVENT
 IT, HUAMBO – ANGOLA**

**ALIMENTACIÓN ESCOLAR SOSTENIBLE EN EL MUNICIPIO DE CAÁLA, FACTORES QUE LA
 DIFICULTAN, HUAMBO – ANGOLA**

Armindo Paixão António¹, Justo Cassinda Victor dos Santos², Arlindo Costa Afonso², Mónica Domingos Tuliende², Armindo kufumana Samuel², Hélder Lucas Chipindo², Lote Miguel², Aires Walter Mavunge Carlos³

e391878

<https://doi.org/10.47820/recima21.v3i9.1878>

PUBLICADO: 09/2022

RESUMO

Com o objectivo de constatar a utilização de produtos locais em merenda escolar sustentável no Município da Caála, província do Huambo, foram realizadas visitas em campos de cultivo para seleccionar os potenciais produtos, produtores familiares e cooperativas. Posteriormente realizaram-se outras visitas em unidades escolares do primeiro e segundo ciclo, a fim de verificar as estruturas em termos de refeitórios e a capacidade para aquisição dos mesmos produtos. Para tal, foram utilizados coletas de dados no campo por meio da observação participativa-passiva e aplicado um inquérito exploratório com formulário semipreparado. Todos os produtores familiares e cooperativas produzem vários produtos e em quantidades suficiente em todas estações do ano com uma diminuição na estação seca. Foi constatado que as escolas não possuem estruturas como refeitório para confeccionar merendas escolares nem suporte financeiro em algumas delas. Os produtos locais podem ser utilizados em merenda escolar de forma sustentável, pelo que as escolas precisam ter recursos financeiros e algumas delas devem se reestruturar e se adaptar para possuírem refeitórios.

PALAVRAS-CHAVE: Merenda escolar. sustentável. Caála.

ABSTRACT

With the objective of verifying the use of local products in sustainable school meals in the Municipality of Caála, Huambo province, visits were carried out in cultivated fields to select the potential products, family producers and cooperatives. Subsequently, other visits were carried out in the school units of the first and second cycle, in order to verify the structures in terms of cafeterias and the capacity to acquire the same products. For this, data collection in the field was used through participatory-passive observation and an exploratory survey with a semi-prepared form was applied. All family producers and cooperatives produce various products and in sufficient quantities in all seasons. It was found that schools do not have structures such as a cafeteria to prepare school meals or financial support in some of them. Local products can be used in school lunches in a sustainable way, so schools need to have financial resources and some of them must structure and adapt to have cafeteria.

KEYWORDS: School lunch. sustainable. Caála.

RESUMEN

Con el objetivo de verificar el uso de productos locales en las comidas escolares sostenibles en el municipio de Caála, provincia de Huambo, se realizaron visitas a los campos de cultivo para

¹ Universidade José Eduardo dos Santos

² Instituto Superior Politécnico da Caála-Huambo

³ Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade José Eduardo dos Santos



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

MERENDA ESCOLAR SUSTENTÁVEL NO MUNICÍPIO DA CAÁLA, FACTORES QUE A IMPEDEM, HUAMBO – ANGOLA
Armindo Paixão António, Justo Cassinda Victor dos Santos, Arlindo Costa Afonso, Mónica Domingos Tuliende,
Armindo kufumana Samuel, Hélder Lucas Chipindo, Lote Miguel, Aires Walter Mavunge Carlos

seleccionar productos potenciales, productores familiares y cooperativas. Posteriormente, se realizaron otras visitas a unidades escolares de primer y segundo ciclo, con el fin de verificar las estructuras en cuanto a comedores y la capacidad de compra de los mismos. Para ello, se utilizó la recogida de datos sobre el terreno mediante la observación participativa-pasiva y se aplicó una encuesta exploratoria con un formulario semipreparado. Todos los productores familiares y las cooperativas producen diversos productos y en cantidades suficientes en todas las estaciones del año, con una disminución en la estación seca. Se comprobó que las escuelas no disponen de estructuras como un comedor para preparar las comidas escolares y que algunas de ellas no cuentan con apoyo financiero. Los productos locales pueden utilizarse en las comidas escolares de forma sostenible, por lo que las escuelas deben disponer de recursos financieros y algunas de ellas deben reestructurarse y adaptarse para tener comedores.

PALABRAS CLAVE: Comidas escolares sostenibles. Caála.

INTRODUÇÃO

O Município da Caála localiza-se a nordeste da capital Huambo e equidistam á 20 km, é conhecida pela sua alta produção agropecuária e foi considerada Rainha do milho em tempos idos, pois produzia muito milho e massango. Os rios que atravessam o município são fontes de pesca segura e fazem movimentar uma importante economia popular, principalmente ao sul do município, onde há o lago da Central Hidroelétrica do Gove. A população é maioritariamente rural e se dedicam a atividade de campo. Existem várias escolas distribuídas em várias comunas e bairros, há novas escolas a serem construídas e algumas delas a serem reabilitadas e ambos pelo projeto governamental PIIM (Programa Integrado de Intervenção aos Municípios) desde 2017. Por ser um município de grande produção agropecuária, buscou-se estudar a alimentação escolar sustentável pelo uso de alimentos de produção local.

Estudos revelam que a alimentação escolar é um suplemento fundamental no desenvolvimento social da educação, pois, existem locais em que a merenda pode constituir-se em uma refeição de reforço ou mesmo a única diária, em função das condições de alta vulnerabilidade social e económicas devido às condições estruturais da família e da ausência de políticas públicas, pelo que a merenda também é vista como um fator preponderante para a melhoria do processo de aprendizagem, manter a permanência, êxito dos alunos e educação alimentar [1].

Dados da Organização das Nações Unidas (ONU) mostram um atendimento em todo mundo de 338 milhões de crianças em idade escolar e consideram a merenda escolar como um dos mais importantes instrumentos de combate a desnutrição infantil no mundo e afirmam, ainda, que os países devem promover medidas para tornar a merenda escolar uma política permanente de Estado [2].

A merenda é uma atividade essencial na escola, um importante complemento com tripla função, já que ajudaria a recuperar a deficiência alimentar do aluno; determinaria a frequência do aluno; e contribuiria para a melhor aprendizagem [3]. Os alimentos fornecidos aos alunos são confeccionados em refeitórios escolares, pois, estes tem como objectivo principal disponibilizar



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

MERENDA ESCOLAR SUSTENTÁVEL NO MUNICÍPIO DA CAÁLA, FACTORES QUE A IMPEDEM, HUAMBO – ANGOLA
Armindo Paixão António, Justo Cassinda Victor dos Santos, Arlindo Costa Afonso, Mónica Domingos Tuliende,
Armindo kufumana Samuel, Hélder Lucas Chipindo, Lote Miguel, Aires Walter Mavunge Carlos

ementas saudáveis, seguras e nutricionalmente equilibradas. Assim, os alunos devem desenvolver uma atitude de respeito pelos alimentos fornecidos [4]. Este mesmo autor Lima [4] afirma ainda que o refeitório é um espaço educativo já que, neste local podem ser feitos experimentos de novos sabores e outras ementas, o que também se constitui em uma das medidas de ação social escolar.

Dentro dos princípios alimentares essenciais, a ementa padrão portuguesa, por exemplo, sugere sopa, carne, ovos, peixe, hortícolas e saladas, sobremesa, pão, bebida e gordura de adição [4]. A inclusão da Agricultura Familiar como uma das fontes de produtos para a merenda escolar, aumenta a oferta de alimentos produzidos localmente, pelo que promove uma alimentação mais saudável e sustentável. A compra de alimentos de pequenos produtores locais viabiliza a valorização da Agricultura Familiar, o resgate de hábitos alimentares locais, as políticas de produção de alimentos e as políticas de educação e proteção ambiental [5]. Assim, o objectivo deste trabalho foi de realizar o levantamento dos produtos agrícolas produzidos localmente, a capacidade de produção e o suporte das escolas em adquirir e confeccionar a merenda escolar.

MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi realizado no Município da Caála-província do Huambo nos meses de Maio e Junho de 2022. Para tal, foram feitas visitas em campos de produção para constatar os cultivos, a forma de produção dos mesmos, a capacidade produtiva e de fornecimento as escolas que se propõem adquirir e adoptar merenda nas mesmas. Por meio da observação participativa-passiva foram feitas a seleção de alguns potenciais alimentos a serem fornecidos pelos produtores às escolas. Este mesmo método (participativa-passiva) foi utilizado em vários estabelecimentos escolares do ensino primário e ciclo básico do Município da Caála para aferir as capacidades estruturais em termos de refeitórios e outros equipamentos necessários ao confeccionamento dos alimentos e também de aquisição dos produtos por meio do orçamento existente e disponibilizado pelo Estado. Os dados de campo foram coletados por meio de técnicas descritas por Marconi e Lakatos [6], Gil [7]. Marconi e Lakatos [6] dizem que a pesquisa de campo tem como finalidade observar fatos e fenômenos da maneira como ocorrem na realidade a partir de um recorte fiel do público estudado e se coletam dados referentes aos elementos observados que posteriormente são submetidos a análises e interpretação dentro de um fundamento teórico sólido. Gil [7]) diz que a pesquisa de campo pode ser classificada em exploratório, quantitativa-descritiva e experimental, estas pesquisas não prevê técnicas específicas para a coleta de dados, pois devem ser selecionadas e aplicadas conforme a natureza dos dados que precisam ser colhidos.

Foi aplicado também um inquérito de tipo exploratório com formulário semipreparado proposto por Bernard (1994) [8], este formulário estava composto por cinco perguntas fundamentais como, o que produzem, influência da sazonalidade, que quantidades produzem, onde vendem e se tem havido produtos a deteriorar-se no campo ou em armazenagem.



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

MERENDA ESCOLAR SUSTENTÁVEL NO MUNICÍPIO DA CAÁLA, FACTORES QUE A IMPEDEM, HUAMBO – ANGOLA
Armindo Paixão António, Justo Cassinda Victor dos Santos, Arlindo Costa Afonso, Mónica Domingos Tuliende,
Armindo kufumana Samuel, Hélder Lucas Chipindo, Lote Miguel, Aires Walter Mavunge Carlos

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Depois de se ter visitado várias áreas de cultivo, constatou-se que os produtores locais em sua maioria estavam organizados por cooperativas, o que os ajuda a obter apoios do governo local, principalmente em técnicas agrícolas e alguns imputes, pelo que possibilita produzir em grandes quantidades. Algumas cooperativas possuem maquinaria agrícola (trator) e outras utilizam tração animal e também o fazem de forma manual pelo uso de enxadas e catanas. Possuem em sua maioria represas de água que possibilita o sistema de rega de tipo rudimentar. A existência de fontes de água faz com que a produção seja feita também em tempos de ausência de chuvas.

As áreas de produção organizadas por cooperativas produzem diversidades de produtos e as quantidades variam de acordo ao tipo de produto pois, alguns chegam mesmo a atingir toneladas como por exemplo o milho, a batata rena, repolho, feijão, cenoura, soja e tomate. Esta quantidade de produção e em variedade pode demonstrar a capacidade de fornecer produtos ao programa de merenda escolar de forma sustentável, o que até a data não o fazem por falta de programas com este foco. Além dos produtos mencionados acima, existem outros que são de interesse e podem fazer parte da merenda escolar, como a banana, cana, abóbora, taro (inhame), batata doce, couves de vários tipos, abacates, citrinos (limão, laranjas e tangerinas), beterraba, entre outros, mas, as quantidades podem variar em função da época, já que, há entre estes aqueles alimentos que aparecem por época.

Muitos alimentos produzidos deterioram-se no campo ou em armazenagem por falta de mercado ou mesmo de compradores, pois a forma mais usual constatada foi a venda directa aos consumidores e em feiras agropecuárias que nem sempre absorvem todo produto. Estima-se que cerca de 14% dos alimentos produzidos no mundo sejam perdidos antes de chegar ao consumidor [9]. Reduzir o desperdício de alimentos pode economizar recursos, reduzir custos, melhorar a segurança alimentar e tornarem mais sustentáveis a produção [10].

Dias Netto [11], em seu diagnóstico sobre a produção de hortaliças orgânicas das associações de agricultura familiar do Sul de Minas Gerais, também concluiu que a forma de comercialização mais utilizada foi a venda directa ao consumidor.

As vendas directas ao consumidor promovem um estreitamento da relação entre consumidores e produtores, o que potencializa a proposta de uma agricultura familiar e/ou orgânica mais sustentável [12]. A comercialização em feiras é um aspeto importante para auxiliar na difusão dos produtos, estimular as pessoas na valorização dos produtos locais, além de reconhecer e favorecer a relevância do trabalho do agricultor familiar [13],

Houveram alguns programas do governo que facilitaram as vendas mas, não chegaram a ser sustentáveis, assim, é necessário que haja programas que possam de forma sustentável adquirir os produtos locais para programas de alimentação escolar o que evitaria desperdícios de alimentos e por outro lado estimularia a maior produção de diferentes produtos.



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

MERENDA ESCOLAR SUSTENTÁVEL NO MUNICÍPIO DA CAÁLA, FACTORES QUE A IMPEDEM, HUAMBO – ANGOLA
Armindo Paixão António, Justo Cassinda Victor dos Santos, Arlindo Costa Afonso, Mónica Domingos Tuliende,
Armindo kufumana Samuel, Hélder Lucas Chipindo, Lote Miguel, Aires Walter Mavunge Carlos

Desde o ponto de vista nutricional todos eles são de interesse na alimentação pois, a tendência a nível mundial é que os vegetais e frutas sejam as mais consumidas por beneficiar a saúde, desde que a sua forma de produção também seja saudável. Dentre os produtos de origem animal podem se destacar a produção de ovos, carne, peixe (tilápias) e mel.

ESTRUTURAS ESCOLARES PARA ADQUIRIREM OS PRODUTOS LOCAIS E CONFECIONAR A MERENDA

Várias unidades escolares do ciclo básico foram submetidas a visitas no Município da Caála, desde as escolas urbanas, suburbanas e rurais para constatar a capacidade estrutural em termos de refeitórios e outros equipamentos e também financeiras em quanto ao orçamento disponibilizado pelo governo. Constatou-se também que em escolas urbanas e suburbanas frequentam alunos vindos de várias zonas do município e de famílias de diferentes estruturas sociais, o que chama atenção sobre o assunto da merenda escolar. Das dez escolas visitadas, nove não possuem estrutura como refeitórios e cozinhas para confeccionar a merenda no local, o que compromete e adia a ideia de se elaborar alimentos em escolas e inclusive de constar em programas em que os produtores locais sejam fornecedores. Este fenómeno está acoplado a falta de orçamento relacionados a merenda escolar em algumas escolas para que possam adquirir os alimentos por meio de contratos com os produtores. A escola da centralidade da Caála foi a única em que se constatou a presença de um refeitório com uma dimensão pequena.

A existência de refeitório e em condições estruturais adequadas é de extrema importância, já que, o refeitório é um espaço educativo. A alimentação e a aprendizagem escolar estão diretamente relacionados ao desenvolvimento intelectual dos alunos, pois existem vários fatores que podem interferir no desempenho educacional de crianças e adolescentes, como o consumo de gorduras trans, o déficit de vitaminas e o baixo consumo de proteínas. Os alimentos influenciam no desenvolvimento do cérebro e suas plenas capacidades, corrigi desvios de inteligência, previne e aperfeiçoa o mesmo órgão [14].

Estudos realizados por Baptista [15] e Vieira [16] revelam que os estilos de vida são adquiridos durante a infância e a adolescência, por esta razão é muito importante analisar e compreender os hábitos e comportamentos das crianças e jovens, para que seja possível uma intervenção eficaz com recurso a ações adequadas de promoção da saúde e prevenção de comportamentos menos saudáveis relacionadas aos alimentos.

Assim, a escola, como local privilegiado para a educação alimentar e para a prática de uma alimentação equilibrada [17][18], deve garantir a oferta de produtos saudáveis nos espaços de alimentação coletiva [19], como é o refeitório. Os refeitórios escolares devem ser vistos como espaços de socialização em que se fomenta o prazer pelas refeições e a prática de uma alimentação adequada [20].

A ideia de fornecer alimentos saudáveis na perspectiva de uma educação alimentar em prol da saúde, a base de fornecimento de maior quantidade de vegetais e frutas, deixa de parte o uso



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

MERENDA ESCOLAR SUSTENTÁVEL NO MUNICÍPIO DA CAÁLA, FACTORES QUE A IMPEDEM, HUAMBO – ANGOLA
Armindo Paixão António, Justo Cassinda Victor dos Santos, Arlindo Costa Afonso, Mónica Domingos Tuliende,
Armindo kufumana Samuel, Hélder Lucas Chipindo, Lote Miguel, Aires Walter Mavunge Carlos

excessivo de alimentos industrializados, já que ao ofertar esses alimentos ocorre muitos malefícios para a saúde na infância. A ingestão destes alimentos pelas crianças bem como a fixação e estímulo deste padrão alimentar, tem grande influência negativa na vida adulta ou ainda mesmo na fase infantil por surgirem doenças crônicas não transmissíveis devido ao excesso de açúcar, gordura ou aditivos alimentares que compõe estes alimentos [21]. A ausência de refeitórios em escolas indica claramente a ausência de outros equipamentos como fogão, panelas, pratos, talheres, copos entre outros, sem esquecer-se da componente educação alimentar que desempenha um papel de relevância no desenvolvimento intelectual, pelo que deve primar em in natura como vegetais e frutas.

Estas escolas podem passar por uma metamorfose estrutural e orçamental para cumprir com os principais elementos que desempenham a merenda em escolas, que segundo Lima et al., [1], são a melhoria do processo de aprendizagem, permanência nas escolas, êxitos no aproveitamento dos estudantes e a educação alimentar. A sociedade atual tem tido uma grande preocupação em relação ao consumo de alimentos naturais, nativos, fontes de nutrientes e profiláticos, sem esquecer-se dos cuidados ambientais e a segurança alimentar [22].

A capacidade financeira é outro elemento imperativo quando se trata de merenda escolar pelo uso de produtos locais adquiridos pelos produtores familiares e cooperativas, já que torna-se necessário formalizar um contrato entre as escolas e os produtores (fornecedores).

O que foi constatado é que muitas escolas não possuem orçamento para a merenda escolar, com exceção daquelas em que se consideram haver grande número de desistência à frequência escolar. Para se cumprir com os objectivos da merenda escolar de forma íntegra, os quais já foram referidos anteriormente, torna-se necessário e imperativo disponibilizar recursos financeiros às unidades escolares que não a possuem, reestruturar e/ou adapta-las ao ponto de poderem confeccionar as merendas, criar políticas e instrumentos legais que garante a celebração de contratos entre as escolas e os produtores familiares ou cooperativas, para o fornecimento e aquisição de produtos locais, com ao menos 40% das verbas disponibilizadas pelo Governo. Este processo pode estar acoplado ao Programa Integrado do Desenvolvimento do Comércio Rural (PIDCR), que tem por objetivo apoiar o escoamento dos produtos do campo para as cidades, em que estão envolvidas a produção familiar e das cooperativas. Poderão fazer parte outros programas do Governo como o Programa de Apoio a Produção Nacional (PAPN) e o Programa de Apoio ao Crédito (PAC).

CONCLUSÕES

Os agricultores familiares e cooperativas visitadas no Município da Caála, possuem capacidade de produção e podem constituir-se em fornecedores de produtos locais para a merenda escolar de forma sustentável. As escolas visitadas não estão preparadas desde o ponto de vista estrutural e orçamental para adquirir os produtos e confeccionar a merenda escolar, também soma-se a falta de um instrumento legal que garante o vínculo entre os produtores (fornecedores) e as escolas (compradores).



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

MERENDA ESCOLAR SUSTENTÁVEL NO MUNICÍPIO DA CAÁLA, FACTORES QUE A IMPEDEM, HUAMBO – ANGOLA
Armindo Paixão António, Justo Cassinda Victor dos Santos, Arlindo Costa Afonso, Mónica Domingos Tuliende,
Armindo kufumana Samuel, Hélder Lucas Chipindo, Lote Miguel, Aires Walter Mavunge Carlos

REFERÊNCIAS

1. Lima TF, Machado NTG, da Silva RL. Os heróis da educação ribeirinha do Rio Purus: a distribuição da merenda escolar nas comunidades, *RBEC*. Tocantínópolis-Brasil.2022;7-1345.
2. Stewart A. Covid-19, ameaça avanços históricos em cobertura de merenda escolar no mundo. ONU News. Recuperado de <https://news.un.org/pt/interview/2021/03/1743172.2021>.
3. Bezerra JAB. Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da merenda escolar. *Revista Brasileira de Educação*, 2009; 14 (40): 103-115.
4. Lima RM. Orientações sobre ementas e refeitórios escolares. Direção Geral da Educação, 1ª ed. Ministério da Educação. República portuguesa. 2018. 146pgs.
5. Garcia JRN. O programa Nacional de Alimentação Escolar como promotor do desenvolvimento rural sustentável e da segurança alimentar e nutricional em Marechal Cândido Rondon – PR. [dissertação]. Curitiba: Universidade Estadual do Oeste do Paraná; 2016.
6. Marconi MA, Lakatos E M. Metodologia Científica, 7ed. Atlas, São Paulo, Brasil.2017.
7. Gil AG .Como elaborar projetos de pesquisa, 6ed. Atlas. São Paulo, Brasil.2019.
8. Bernard, H. R. (1994). *Research Methods in Antthropology: Qualitative and Qualitative approaches*. 2ed. Walnut Creek, Canada: *Sage publications*, 585p.
9. Food and Agriculture Organization of the United Nations. The state of food and agriculture: Moving forward on food loss and waste reduction. Rome, Italy, 2019. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/CA6030EN/CA6030EN.pdf>
10. Thyberg, K. L., & Tonjes, D. J. Drivers of food waste and their implications for sustainable policy development. *Resources, Conservation and Recycling*, 2016 (106) 110-123.
11. Dias NES, Marques DJ, Bianchini HC. Diagnóstico da produção de hortaliças orgânicas das associações da agricultura familiar do Sul de Minas Gerais. *Cadernos de Ciência & Tecnologia*. 2020; 37(1):1-9.
12. Sousa AA D, Azevedo ED, Lima EED, Silva APFD. Alimentos orgânicos e saúde humana: estudo sobre as controvérsias. *Revista Panamericana de Salud Publica*. 2012; 31:513-517.
13. De Fátima PM D R., Do Nascimento S V B, Shinohara N KS, De Mendonça PRM. Plantas Alimentícias Não Convencionais presentes em Feiras Agroecológicas em Recife: Potencial Alimentício. *Brazilian Journal of Development*, 2020; 6(9): 64928-64940.
14. Cavassin PM, Pinho KEP. Influência da Alimentação no Desenvolvimento do Aluno e na Aprendizagem Escolar, Versão on line, *Cadernos PDE Volume I*, Paraná Brasil, 2013, 20pgs.
15. Baptista M. No terreno – A Educação para a Saúde em Meio Escolar. *Noesis*,2010; 81: 30-33.



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

MERENDA ESCOLAR SUSTENTÁVEL NO MUNICÍPIO DA CAÁLA, FACTORES QUE A IMPEDEM, HUAMBO – ANGOLA
Armindo Paixão António, Justo Cassinda Victor dos Santos, Arlindo Costa Afonso, Mónica Domingos Tuliende,
Armindo kufumana Samuel, Hélder Lucas Chipindo, Lote Miguel, Aires Walter Mavunge Carlos

16. Vieira M, Carvalho G. Promover a saúde na escola: um modelo educativo para adoção de hábitos saudáveis de alimentação e atividade física. In: B. Pereira & G. Carvalho (Coord.), Atas do VII Seminário Internacional de Educação Física, Lazer e Saúde: A atividade física promotora de saúde e desenvolvimento pessoal e social. CIEC, Instituto de Educação, Universidade do Minho.2011: 1537-1547.
17. Currie C, Zanotti C, Morgan A, Currie D, Looze M, Roberts C. Social determinants of health and well-being among young people. Health Behaviour in School-aged Children (HBSC) study: international report from the 2009/2010 survey. Copenhagen: WHO Regional Office for Europe.2012
18. Zancul M, Zancul MC. Educação alimentar e nutricional em aulas de ciências. Enseñanza de las Ciencias, Número Extra VIII Congreso Internacional sobre Investigación en Didáctica de las Ciencias.2009: 93-96.
19. Portugal. Direção Geral da Saúde Programa Nacional de Saúde Escolar. Lisboa: DGS, 2006
20. Atie B. Variables Affecting Children's Experience of Eating at School. Menu: Journal of Food and Hospitality Research, 2012); 1: 7-17.
21. Costa, R A de O da S; Ribeiro, J L de O A; Dos Santos, M R. A contribuição da educação infantil para a formação de bons hábitos alimentares na criança de 0 a 6 anos. Revista de Ciências Humanas-UNIPLAN, 2019 (1) 1:32-32.
22. Tinoco LPN, PorteA.,Porte LHM, de Oliveira GRL, Pacheco S. Perfil de Aminoácidos de Farinha de Semente de Abóbora. Journalof Health Sciences. 2012; 14(3).