



COLEÇÃO *Equidade e saúde nos sistemas alimentares* | *Pnae indígena*

SEMEANDO CULTURA GUARANI E KAIWÁ

EDUCAÇÃO ALIMENTAR NA ESCOLA ÑANDEJARA



FIAN
BRASIL



**INCLUI
RECEITAS
TRADICIONAIS**

FIAN Brasil
Gestão 2021-2024

Conselho Diretor

Diretor presidente: Enéias da Rosa

Vice-presidente: Norma Alberto

Diretora financeira: Sonia Costa

Diretora de Articulação: Miriam Balestro

Diretor de Formação: Lucas Prates

Conselho Fiscal

Titulares: Delzi Castro e Suemelberne Alves de Lucena

Suplente: Célia Varela Bezerra

Secretária-geral

Valéria Torres Amaral Burity

Secretaria Executiva

Assessores de Direitos Humanos: Adelar Cupsinski e Nayara Côrtes Rocha

Assessoras de Políticas Públicas: Gabriele Carvalho e Mariana Santarelli

Assessor de Advocacy: Pedro Vasconcelos Rocha

Assessores de Comunicação: Pedro Biondi e Sílvia Sousa

Assessor de Gestão: Arlãn Monção

Assessora técnica financeira: Raphaela Tassinari

FIAN Brasil – Organização pelo Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas

Endereço: SCLN 413, Bloco A, Salas 219/220, Asa Norte, Brasília– DF.

Telefone: (61) 3224-0454

E-mail: fian@fianbrasil.org.br

Site: fianbrasil.org.br



*COLEÇÃO Equidade e saúde nos sistemas alimentares
Pnae indígena*

SEMEANDO CULTURA GUARANI E KAIOWÁ

EDUCAÇÃO ALIMENTAR NA ESCOLA ÑANDEJARA



FIAN
BRASIL

Janeiro 2023

Semeando Cultura Guarani e Kaiowá: Educação Alimentar na Escola Nandejara é uma iniciativa da FIAN Brasil realizada em parceria com o Centro Colaborador de Alimentação Escolar (Cecane) da Universidade Federal do Mato Grosso do Sul (UFMS) e com apoio de Global Health Advocacy Incubator (GHA).

Coordenação de trabalho de campo

Gabriele Carvalho e Mariana Santarelli

Texto

Gabriele Carvalho, Taiz Siqueira Pinto e Mariana Santarelli, com contribuições de Elemir Soare Martins, Emily Miléo Azevedo e Osvaldinete Silva

Copidesque

Ivna Feitosa

Formatação de referências e revisão

Pedro Biondi, com contribuições da equipe FIAN

Revisão final

Equipe FIAN

Projeto gráfico, diagramação e ilustrações

Patrícia Nardini

Fotos (capa e internas)

Marcelo Coutinho/Arq. FIAN Brasil

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)**

Carvalho, Gabriele

Semeando cultura guarani e kaiowá [livro eletrônico] :
educação alimentar na Escola Nandejara / Gabriele Carvalho,
Taiz Siqueira Pinto, Mariana Santarelli ; ilustração Patrícia Nardini
; [colaboradores Elemir Soare Martins, Emily Miléo Azevedo,
Osvaldinete Silva]. -- 1. ed. -- Brasília, DF : FIAN Brasil, 2023.
PDF.

Bibliografia.

ISBN 978-65-88708-22-4

1. Alimentação saudável 2. Caarapó (MS) - História 3. Cultura indígena 4. Educação alimentar e nutricional 5. Povos indígenas (Guarani Kaiowá) - Direitos 6. Povos indígenas (Guarani Kaiowá) - História 7. Povos indígenas (Guarani Kaiowá) - Identidade étnica 8. Povos indígenas (Guarani Kaiowá) - Usos e costumes 9. Segurança Alimentar e Nutricional, SAN - Caarapó (MS) I. Pinto, Taiz Siqueira. II. Santarelli, Mariana. III. Nardini, Patrícia. IV. Martins, Elemir Soare. V. Azevedo, Emily Miléo. VI. Silva, Osvaldinete V. Azevedo, Emily Miléo. VI. Silva, Osvaldinete.

23-146883

CDD-371.7160981612

Índices para catálogo sistemático:

1. Povos indígenas : Guarani Kaiowá : Mato Grosso do Sul :
Alimentação escolar : Orientação nutricional : Educação
371.716098171

Aline Grazielle Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129



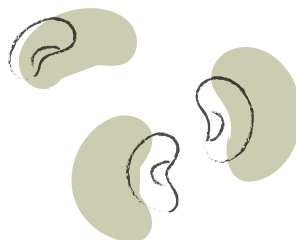
SUMÁRIO

LISTA DE SIGLAS	5
APRESENTAÇÃO	7
1. CULTURA E TRANSIÇÃO ALIMENTAR NA ALDEIA TE'YIKUE	11
2. EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NAS ESCOLAS	21
3. EAN NA ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA ÑANDEJARA	27
4. RECEITAS TRADICIONAIS NO CARDÁPIO DA EMI ÑANDEJARA	33
REFERÊNCIAS	43
ANEXO 1. PRINCÍPIOS DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E PERGUNTAS GERADORAS	47
ANEXO 2. MATERIAIS DE REFERÊNCIA À EAN INDÍGENA	53
SISTEMAS ALIMENTARES E DESIGUALDADES EM FOCO	55
O PNAE EM FATOS E NÚMEROS	56
SOBRE NÓS	62



LISTA DE SIGLAS

Cecane	Centro Colaborador de Alimentação Escolar
Cimi	Conselho Indigenista Missionário
DHAA	Direito humano à alimentação adequada
Dhana	Direito humano à alimentação e à nutrição adequadas
EAN	Educação alimentar e nutricional
EMI	Escola municipal indígena
Facfan	Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição
FNDE	Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
IPCA	Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo
MPF	Ministério Público Federal
MS	Mato Grosso do Sul
OIT	Organização Internacional do Trabalho
ONG	Organização não governamental
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
Pnae	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PSE	Programa Saúde na Escola
RT	Responsável técnico
UFMS	Universidade Federal do Mato Grosso do Sul





APRESENTAÇÃO

Quando na reserva não há mais lenha, não é apenas o alimento que deixa de ser preparado, a tradição do ensinamento através da oralidade também é afetada.

Tekohape ndaipori jave jepe'a, ndaha'ei tembi'u jejaponte ohupyty, teko ñe'ẽ rupive ñembo'eva ave ohupyty.

Dorcinda Paulo ¹

Os *tekoha* são para os povos Guarani e Kaiowá lugares do bem-viver. O lugar onde se desenvolve o modo de ser, *ñande reko katu*, um jeito harmonioso de estar no mundo, sendo bom e justo com as outras pessoas, os animais, as plantas e a terra. Nos *tekoha*, planta-se e se tira o que comer. A partir deles é garantida a segurança alimentar e nutricional e mantida a cultura alimentar. No entanto, os sistemas alimentares tradicionais estão ameaçados e em pleno processo de transformação, juntamente com os hábitos alimentares. Sabemos

¹ ALVES, J. C. *Ka'a kuéraha yvakuera oje'úva*. Quintais agrofloretais na Reserva Te'Yikuê em Caarapó, Mato Grosso do Sul: segurança alimentar às famílias indígenas.

que não haverá volta ao passado, são novos os desafios que se apresentam, e é cada vez mais importante a compreensão sobre as consequências das mudanças na alimentação, na saúde e nos sistemas de produção guarani e kaiowá.

Com esta publicação, pretendemos fomentar o debate sobre a cultura e transição alimentar entre os povos Guarani e Kaiowá, a partir da realidade e das experiências de educação alimentar e nutricional (EAN) que estão sendo desenvolvidas na Reserva Indígena Te'yikue, ou Aldeia Te'yikue (aldeia antiga), como é conhecida pelos indígenas Guarani e Kaiowá².

Semeando Cultura Guarani e Kaiowá: Educação Alimentar na Escola Ñandejara é resultado do projeto “**Equidade e saúde nos sistemas alimentares: aquisição de alimentos saudáveis para escolas e outros ambientes**”, conduzido pela FIAN Brasil – Organização pelo Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas, que tem como um de seus objetivos o fortalecimento das compras públicas de alimentos saudáveis, produzidos pela agricultura familiar indígena, e a regionalização dos cardápios no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae).

A equipe da FIAN e parceiros estiveram na Aldeia Te'yikue, no município de Caarapó, localizado na microrregião de Dourados, no estado do Mato Grosso do Sul (MS), no período de 22 a 29 de maio de 2022. Na ocasião, foram realizadas entrevistas com gestores municipais do programa, com a comunidade escolar da Escola Municipal Indígena (EMI) Ñandejara (responsáveis, merendeiras, diretor, professores e estudantes) e com lideranças e agricultores da reserva indígena.

Na primeira parte da publicação, com base em relatos, observações de campo e estudos prévios, a conversa é sobre a transição dos sistemas alimentares em curso na Aldeia Te'yikue, sendo a principal inspiração o relato dos mais velhos. Na segunda parte, apresentamos os conceitos que orientam a educação ali-

2 Chamada, ainda, Reserva Indígena Caarapó.

mentar e nutricional (EAN) e o debate sobre o **direito humano à alimentação e à nutrição adequadas (Dhana)**. Em seguida, são retratadas as inspiradoras experiências do projeto Sabor da Terra e da Unidade Experimental Poty Reñoi, ambas desenvolvidas por iniciativa da comunidade escolar da EMI Nãdejara. Na quarta parte, são reunidas receitas de preparações culinárias para cardápios das escolas indígenas guarani e kaiowá. Por fim, como anexo, estão os princípios da EAN, com sugestões de perguntas geradoras que podem ser trabalhadas em sala de aula e com materiais de referência para o desenvolvimento de metodologias e atividades educativas no ambiente escolar.

Este trabalho foi realizado em parceria com o Centro Colaborador de Alimentação Escolar (Cecane) da Universidade Federal do Mato Grosso do Sul (UFMS). Expressamos nossa admiração e agradecimentos especiais aos professores Rosileide Barbosa de Carvalho, Renata Castelão, Lidio Cavanha Ramires, Elenir Soare Martins e Nilton Ferreira Lima, em nome de todos os educadores/as guarani e kaiowá e demais funcionários/as escolares, e ao cacique Jorginho Soares Martins, em nome da comunidade em seu conjunto.





1. CULTURA E TRANSIÇÃO ALIMENTAR NA ALDEIA TE'YIKUE

Os *tekoha*, como dito acima, são lugares onde se pretende, ao mesmo tempo, manter a segurança alimentar e nutricional, a cultura alimentar e as condições de sustentabilidade ambiental. A perda desses territórios e o confinamento dos povos Guarani e Kaiowá em reservas indígenas têm causado significativas transformações nos modos de vida, produção de alimentos e hábitos alimentares. É sobre essas transformações da cultura alimentar na Aldeia Te'yikue que vamos conversar, a partir do que nos conta Seu João Goulart Marques, atual vice-cacique.

Se eu contar do meu passado, vocês não vão acreditar. Eu sou nascido e criado nesta aldeia. Eu tenho 60 anos. Então, no nosso tempo, quando eu ainda tinha meu bisavô e bisavó, eu não comia a comida que estão comendo agora, que parece envenenada. Eu comia folha de abóbora colocada na água quente sem sal, comia farinha de milho branco socado ou ralado, ou então milho branco sapecado no fogo, sem sal. Eram comidas típicas, da tradição. Hoje em dia, a gente vê refrigerante. Antes a gente bebia a chicha com mel de abelha jate'i, socada com cana. Comia



pamonha. Hoje é tudo misturado com veneno. Naquele tempo, para a roça crescer bem, a gente rezava. Juntava milho, feijão, abóbora. Juntava tudo numa mesa e o cacique rezava para as pragas não comerem, nem a raiz, nem a colheita. Aí a gente colhia. A gente comia carne de rato, preá, quati, cutia, paca e bugio, que é um macaco grande. Esses eram nossos alimentos, só que tudo sem sal. O índio é chamado de sem fronteira, porque ele anda muito para buscar seu alimento. Buscava também a pesca. A gente saía para trocar semente. Hoje o pessoal entra nas roças e pega os milhos, naquele tempo não era assim, para nós pegar uma espiga de milho, um cacique nosso tinha que acompanhar e rezar para não dar disenteria, azia no estômago, para não dar vários tipos de doença na gente. A reza ajudava muito. E nós não comíamos carne sem antes o rezador rezar. Por isso, nós mais velhos não ficávamos doentes, não ia para o hospital. Naquele tempo, tinha bastante pernilongo e eles não mordiam a gente. Por

quê? Porque naquele tempo tudo era rezado conforme a tradição. Hoje a gente está seguindo a tradição branca, que vem com refrigerante, leite empacotado, carne empacotada, tudo empacotado, vem mandioca empacotada, trigo empacotado, tudo! E não é como as comidas típicas que a gente tinha antes. Hoje é tudo envenenado. Tudo no pacote! Mudou as coisas. Hoje se colocarem na mesa do mais jovem a comida industrializada ele não vai pegar a típica, vai pegar a outra. Por quê? Porque a tradição mudou, mudaram as gerações. Então, às vezes perguntam por que o índio mudou de tradição, mudou porque o pessoal que veio de fora desde 1500 mudou a tradição por aqui. Trocou a tradição indígena e botou açúcar como comida. E hoje para voltar na cultura é difícil. Porque tem celular, tem internet, tem todas essas coisas. Tem a tecnologia que vem avançando no Brasil. Aqui era tudo mato, tinha bastante onça. Hoje mudou o tempo, não tem mais nada, só tem fazenda. Aqui dentro da reserva só tem um pedacinho de mata; olha em volta, só tem fazenda. (MARQUES, 2022.)

O sistema alimentar guarani e kaiowá constitui-se de atividades agrícolas, caça, pesca e coleta, baseadas em seu modo de ser tradicional (*ñande reko katu*), fundamentado no princípio da reciprocidade. Nos tempos antigos, havia muito respeito e união entre os indígenas, o trabalho acontecia de forma coletiva. Quando um grupo familiar indígena ia fazer roça, os trabalhos eram feitos em mutirões (*puxerõ*). Todas as atividades, como capinar, arrancar toco, queimar madeira, plantar, eram compartilhadas. Os meninos e as meninas eram ensinados nas tradições da produção pelos pais, conforme as orientações dos pajés e rezadores. Nos *tekoha*, plantar, colher e coletar alimentos eram momentos de esquecer dos problemas, de se divertir e fortalecer os laços entre os parentes. Cozinhar alimentos em volta da fogueira era um hábito cotidiano, como também nos rituais e festas.

MODU DE SER ÑANDE REKO KATU

é o jeito harmonioso de ser Guarani e Kaiowá, pois envolve o bem-viver, sendo bom e justo com as outras pessoas.

Quando falamos de **SISTEMAS ALIMENTARES**, estamos falando de tudo o que envolve a alimentação, desde a produção, o processamento e a distribuição de um alimento até sua preparação e consumo.

Os indígenas Guarani e Kaiowá consumiam e ainda consomem uma grande diversidade de alimentos coletados da natureza e plantados na própria aldeia, como a mandioca (*manji'ó* ou *mandi'o*), a batata-doce (*jety*), o milho (*avati*) branco e o saboró, o palmito juçara (*jejy*), o amendoim (*manduvi*), o feijão (*kumanda*) caupi e o catador, a banana (*pacoba*) roxa e a abóbora (*aindaí*). Carne de caça, peixes, larvas de insetos e frutos, tradicionalmente, complementam a alimentação. O milho branco é muito apreciado para a produção da *chicha* (bebida tradicional feita de milho) e considerado o verdadeiro alimento guarani, mas são poucos os que ainda detêm as sementes crioulas.

Faz parte da cultura alimentar a troca de alimentos plantados e coletados em seus próprios quintais, bem como o compartilhamento das preparações culinárias feitas em suas casas. É costume das etnias Guarani e Kaiowá realizar ritos religiosos com rezas, cantos e danças como forma de benzimento para a escolha das sementes antes de serem plantadas, e com isso nenhum mal pode perdurar na plantação e colheita. Não há preparações culinárias consumidas durante os ritos religiosos da Te'yikue, mas a *chicha* é servida ao final dos rituais como forma de confraternização.



FOGÔ QUE ALIMENTA O CORPO E A ALMA

O fogo ocupa uma posição central na vida guarani e kaiowá, tanto na cocção dos alimentos quanto para a transmissão e circulação de conhecimentos.

Sentados à beira do fogo, assam os alimentos enquanto os mais velhos transferem conhecimentos tradicionais aos seus descendentes, estreitam a relação familiar e tomam importantes decisões políticas. Em volta do fogo acontecem também batismo das crianças, do milho e outras festividades. Alimentos e bebidas à base de milho branco – como a *chicha* e as *broas* –, batatas e outras raízes são distribuídos e compartilhados por todos, como também a carne de caça e o mel.

Foi observado na aldeia o consumo de tereré, bebida típica guarani, feita com a infusão de água gelada na *ka'a* (erva-mate – *Ilex paraguariensis*), podendo ou não ser adicionados outros tipos de ervas. O tereré é servido tradicionalmente em cuia (fruto maduro da cuieira depois de esvaziado o miolo) ou guampa (chifre de animal usado como recipiente/copo) e a água é adicionada à erva e tomada por um canudo, culturalmente chamado de “bomba”, feito de madeira

ou metal. Na aldeia em questão, o tereré é servido em copo de vidro ou de alumínio. A cultura de tomar a bebida se estabeleceu em todo o Mato Grosso do Sul, e ela é consumida em rodas de conversa como forma de integração e confraternização de parentes e amigos: a famosa roda de tereré.

Transformações nesse modo tradicional de produzir e consumir alimentos vêm ocorrendo desde o período colonial. Na história recente, um marco para se entenderem as transformações da cultura alimentar na Aldeia Te'yikue é o processo de confinamento causado aos povos Guarani e Kaiowá dessa região, que se intensificou a partir da década de 1950, gerando uma superpopulação nas reservas (BRAND, 1998). Outro, a chegada do extrativismo da madeira e do agronegócio, principalmente a pecuária, a soja e o milho, entre as décadas de 1960 e 1970. Mais tarde, na virada do ano 2000, chegaram as usinas de álcool, que desde então empregam muitos homens da aldeia no cultivo, colheita e processamento da cana-de-açúcar. Outros fatores – tais como a chegada da energia elétrica e dos programas de transferência de renda, como o Bolsa Família e o Auxílio Brasil, e a distribuição de cestas de alimentos, que teve início em 2006 – foram também determinantes nas transformações do sistema alimentar guarani e kaiowá (BENITES, 2020).

Desde a década de 1950, a Te'yikue, assim como as demais reservas da região, vem sofrendo com o extrativismo da madeira e a intensificação das atividades agropecuárias, o que levou ao enfraquecimento do solo, à troca de vegetação nativa por uma vegetação exótica (colonião e braquiária), intenso desmatamento e desaparecimento de espaços de caça e coleta, bem como ao assoreamento de córregos e rios. As pastagens e os avanços das monoculturas sobre as terras indígenas, mesmo dentro das reservas, passaram a representar uma das maiores pragas, prejudicando o plantio tradicional das roças, envenenando o solo, as águas e o ar, e inviabilizando a produção de alimentos para o consumo local. A agricultura tradicional, de coivara³, também ficou comprometida pela brutal escassez de matas e falta de espaço apropriado.

3 Coivara é a forma tradicional do preparo da terra para o plantio, fazendo uso do fogo.

O fato de haver poucos rezadores impactou diretamente o cultivo dos alimentos, tendo em vista que os rituais de batismo e rezas relacionados à prática têm sido cada vez mais raros. Os rituais diminuíram e, com isso, a produção da roça também. A perda de território e a restrição a pequenos espaços de terra, além do esquecimento das tradições, alteraram profundamente o modo de viver, de produzir e de se alimentar dos Guarani e Kaiowá da Aldeia Te'yikue, trazendo dificuldades e limitações ao modelo de *tekoha* (BENITES, 2014; MARTINS, 2020).

Com essas transformações, grande parte dos alimentos consumidos na aldeia passaram a vir de fora. Atualmente, são comprados com a renda do trabalho, de aposentadorias e de programas sociais. Chegam também por meio das cestas de alimentos e da alimentação escolar. Com a chegada da Usina Nova América em Caarapó, em 2006, muitos homens da aldeia foram trabalhar na produção de álcool, o que gerou inúmeras dificuldades, como o abandono das roças e a sobrecarga de trabalho para as mulheres. Assim, o papel dos *ñanderu*⁴ no seio familiar vem sendo esquecido (BENITES, 2014; MARTINS, 2020).

Na Te'yikue, indígenas mencionaram que nos últimos tempos a farinha de mandioca e a de milho têm sido aos poucos substituídas pela farinha de trigo refinada. Quando comparada ao preparo tradicional das farinhas na aldeia, a farinha de trigo refinada é de mais fácil acesso e oferece maior praticidade por se tratar de um produto comercializado mais barato na cidade, além de ser um item que, normalmente, compõe as cestas básicas.

Atualmente, observa-se uma forte influência da indústria de alimentos nos hábitos alimentares da aldeia, o que tem levado ao alto consumo de alimentos ultraprocessados derivados do trigo, milho e soja, como biscoitos salgados, doces e recheados, salgadinhos “de pacote” e refrigerantes, principalmente entre as crianças e adolescentes. Os mais velhos contam que as famílias redu-

4 *Ñanderu* são líderes espirituais, chamados de “nosso pai”, cacique ou rezador.

ziram o consumo de alimentos frescos e que já não comem mais aquilo que plantam. Preocupam-se também com a saúde dos jovens, pois percebem que seu povo está adoecendo por causa das mudanças em seus hábitos alimentares e estilo de vida.



O QUE SÃO ULTRAPROCESSADOS?*

São produtos feitos nas indústrias de alimentícios que usam parcial ou totalmente substâncias retiradas e derivadas de óleos, gorduras (hidrogenadas), açúcares, amido (invertido) e proteínas. Frequentemente apresentam em suas formulações substâncias produzidas em laboratório a partir de petróleo e carvão, como os corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos, a fim de tornar os produtos mais atrativos (BRASIL, 2014).

* A FIAN Brasil, acompanhando as demais seções da FIAN, usa o termo *produtos ultraprocessados* em vez de *alimentos ultraprocessados* – denominação utilizada no *Guia Alimentar para a População Brasileira* e na Resolução 6/2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) – por entender que não se trata de *alimentos* como aqueles obtidos na natureza ou processados com adição apenas de sal, açúcar ou outra substância de uso culinário.

O relato de Dona Kátia Martins, agente de saúde na Aldeia Te'yikue, ajuda a entender o que vem acontecendo com a cultura alimentar e a saúde dos povos Guarani e Kaiowá:

Nas casas, parece que não estão mais comendo aquela comida de antes. A mandioca é comida típica daqui. Também a batata, batata-doce, banana, abóbora. Mas hoje em dia, nós chega nas casas para fazer visita e não vê na mão das crianças mandioca assada ou frita, ou a batata. Só vê bolacha recheada, refrigerante, pipoca, salgadinho. Logo quando levantam, as crianças já pegam bolacha, refrigerante, bala. A hipertensão que eu mesma tenho, eu acho que isso é da minha alimentação, porque eu comi demais essas coisas também, né? E açúcar e sal, que antes eu não comia, né? (MARTINS, 2022.)

A escuta atenta dos relatos dos mais velhos é importante para que os mais novos possam conhecer e refletir sobre as transformações que estão em curso nas formas como se produzem e consomem os alimentos. Agentes de saúde relatam que essas mudanças na alimentação estão contribuindo para o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs) – como diabetes e doenças cardiovasculares, a exemplo da hipertensão arterial.





2. EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NAS ESCOLAS

A inserção da educação alimentar e nutricional (EAN) nas escolas está prevista como atividade fundamental e obrigatória em vários marcos legais no Brasil. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), segundo a Lei 11.947, de 2009, estabelece a EAN como uma de suas diretrizes, considerando ser a escola um espaço privilegiado para a realização de ações educativas de saúde, com vistas a promover a adoção de hábitos saudáveis de vida (BRASIL, 2019).

As diretrizes da Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas, instituídas pela Portaria Interministerial 1.010/2006, estabelecem, em seu primeiro eixo prioritário, que as ações de educação alimentar e nutricional devem considerar os hábitos alimentares como expressão de manifestações culturais regionais e nacionais (BRASIL, 2022). Mais recentemente, a Lei 13.666/2018 definiu a EAN como conteúdo obrigatório nas disciplinas de Ciências (ensino fundamental) e Biologia (ensino médio) em todo o país.

São princípios da EAN: i) sustentabilidade social, ambiental e econômica; ii) abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade; iii) valorização da cultura alimentar local e respeito aos saberes tradicionais indígenas; iv) a comida e o alimento como referências; v) a promoção do autocuidado em saúde; vi)

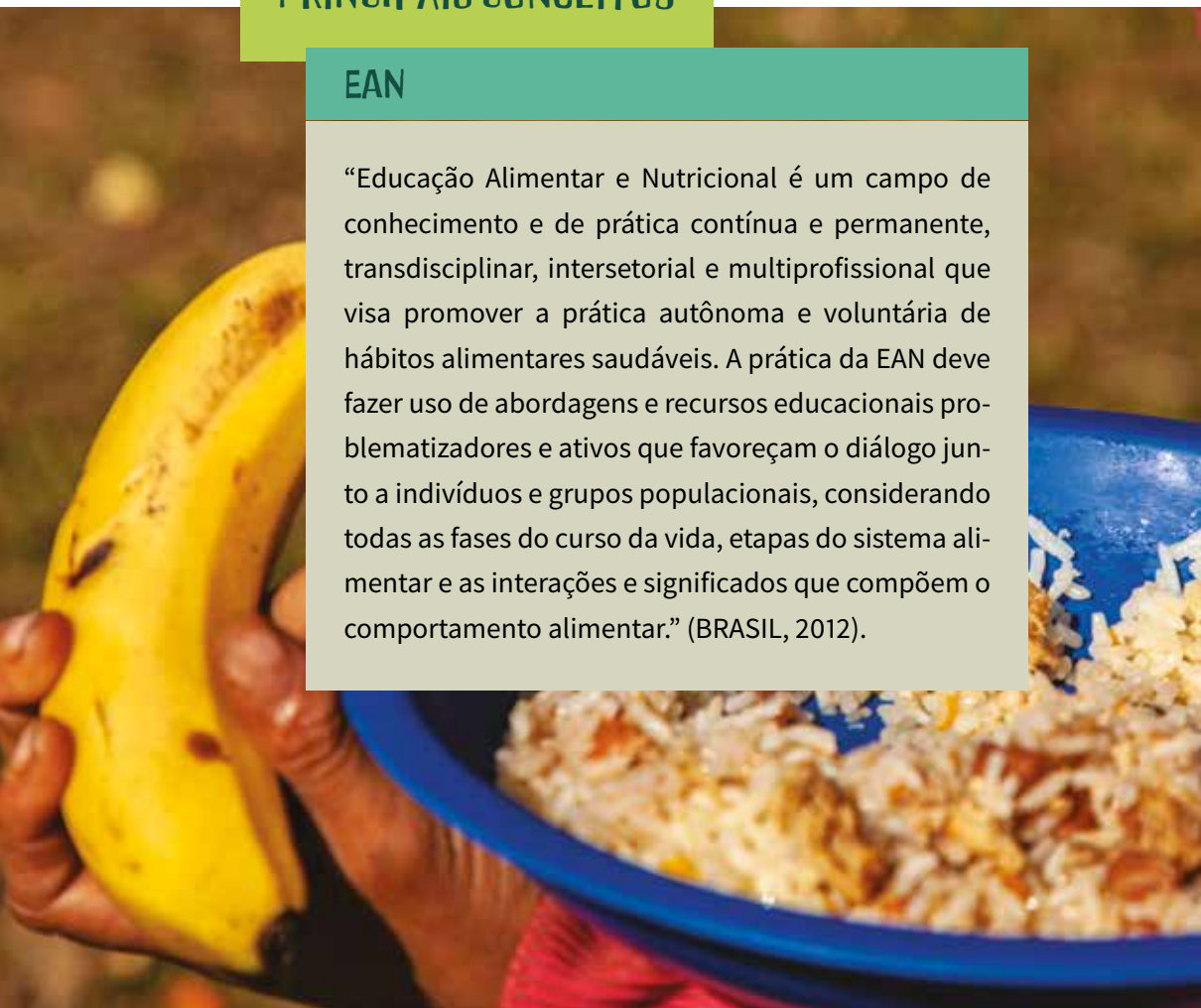
a educação geradora de autonomia; vii) a diversidade nos cenários de prática; viii) intersectorialidade; ix) planejamento, avaliação e monitoramento das ações (Anexo 1). As ações devem ser baseadas no respeito e valorização da cultura alimentar e fortalecimento de hábitos regionais, para a promoção do consumo alimentar saudável e sustentável, considerando as especificidades da população alvo das ações.

A EAN deve ser realizada no contexto do direito humano à alimentação e à nutrição adequadas (Dhana) como forma de promover a segurança alimentar e nutricional.

PRINCIPAIS CONCEITOS

EAN

“Educação Alimentar e Nutricional é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersectorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. A prática da EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar.” (BRASIL, 2012).

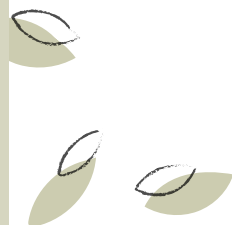


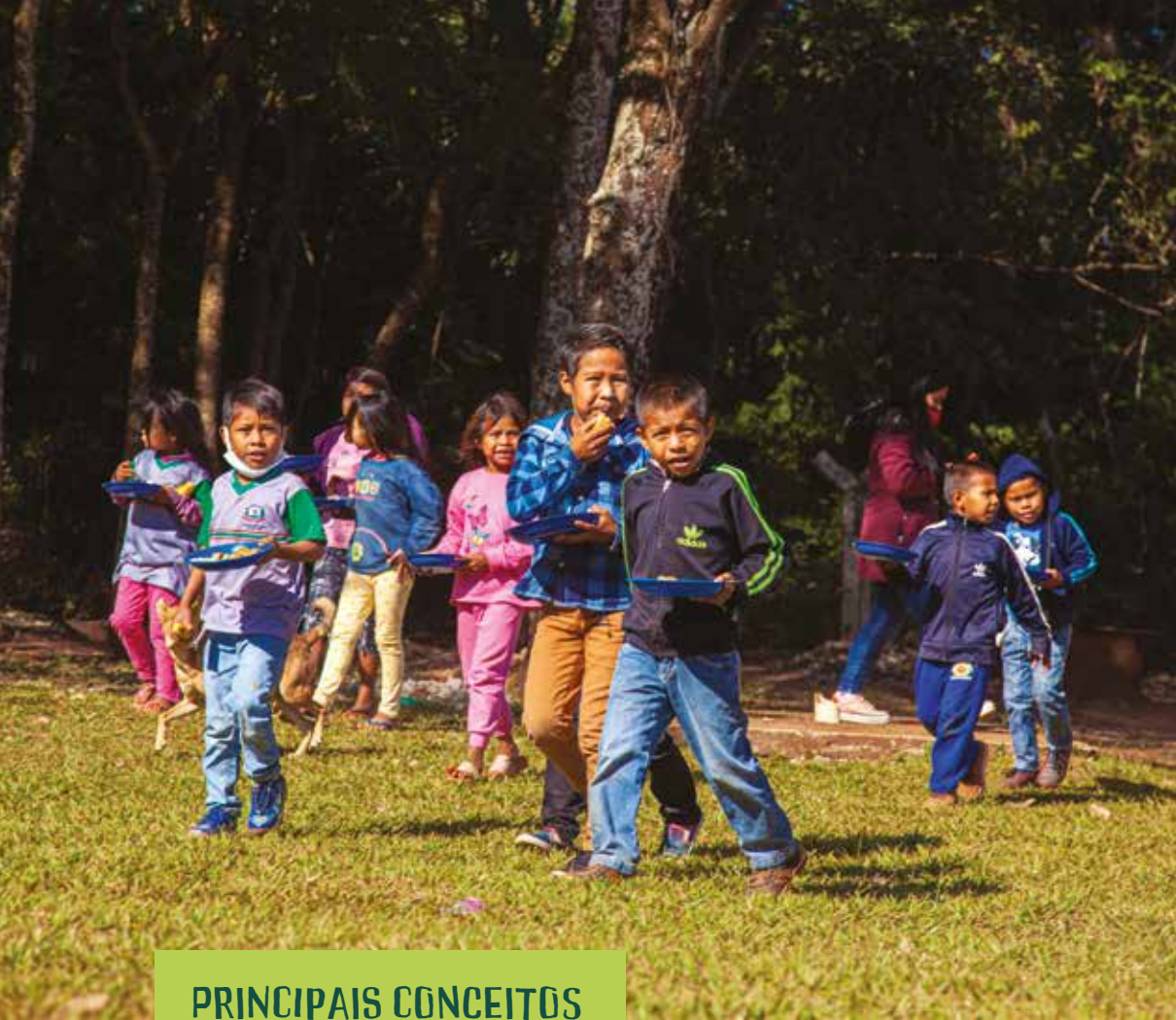


PRINCIPAIS CONCEITOS

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

“A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.” (BRASIL, 2006.)





PRINCIPAIS CONCEITOS

DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA (DHAA)

“O direito à alimentação adequada é um direito humano inerente a todas as pessoas de ter acesso regular, permanente e irrestrito, quer diretamente ou por meio de aquisições financeiras, a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequadas e suficientes, correspondentes às tradições culturais do seu povo e que garanta uma vida livre do medo, digna e plena nas dimensões física e mental, individual e coletiva.” (RELATOR ESPECIAL DA ONU PARA O DIREITO À ALIMENTAÇÃO, apud BURITY, 2010.)

PRINCIPAIS CONCEITOS

O DHANA

“A proposta da FIAN para pensar o direito humano à alimentação e à nutrição adequadas (Dhana) considera quatro dimensões fundamentais para sua realização: a nutrição, a soberania alimentar, as relações raciais e a questão de gênero. Parte-se do princípio de que a alimentação é o processo de transformação de natureza em gente.

Os aspectos simbólicos, culturais e subjetivos são parte indivisível da realização do Dhana. Alimentação e nutrição adequadas são compatíveis com a cultura e o contexto comunitário, com formas de produção, coleta, pesca, transformação/processamento de alimentos, trocas e acesso justos e sustentáveis e formas de comer que respondem aos desejos e às necessidades nutricionais de cada indivíduo e das comunidades. Comer é essencial para cada pessoa ser o que é e o que quer ser. Compreende-se que a comida, além de direito, é cultura e é patrimônio, e que alimentar a vida é também alimentar lutas por melhores condições para todas as pessoas.” (BURITY; ROCHA, 2021.)





ESCOLA MUNICIPAL INDIGENA NANÁ

3. EAN NA ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA ÑANDEJARA

A partir de 1997, com a implantação do novo modelo de educação escolar indígena, e a consequente valorização da cultura guarani e kaiowá, sementes importantes foram plantadas no solo da Aldeia Te'yikue. Na Escola Ñandejara, formada pela unidade polo e pelas extensões Lóide Bonfim Andrade, Saverá, Mbokaja e Guyra Arandu Roka (esta, na Terra Indígena Guyraroká). Esse processo gerou muitos diálogos na comunidade escolar. Levou também a construção de metodologias e projetos didáticos voltados para a recuperação dos sistemas alimentares.

Desde então, realizaram-se reuniões com os mais velhos, professores indígenas e pesquisadores de universidades sobre as transformações ambientais. Havia grande preocupação com os incêndios e a invasão da braquiária (pasto) que prejudicavam as matas, o que resultou em atividades pedagógicas e práticas de combate ao fogo e na criação de um viveiro de mudas. Na construção de metodologias, destacaram-se as figuras do professor-aluno pesquisador e interventor na comunidade, com o envolvimento das famílias, e a adoção de temas geradores e planos de aula construídos coletivamente.

O viveiro de mudas está situado na Ñandejara polo. Professores e estudantes mapearam junto a suas famílias a flora nativa, coletaram mudas e se responsa-

bilizaram pelo plantio e pelo cuidado do viveiro, onde se encontram plantadas as espécies da região. O viveiro se tornou um espaço de aprendizado e prática de educação ambiental, bem como de distribuição de mudas para a recuperação dos quintais familiares.

Unidade Experimental Poty Reñoi

Na aldeia há também uma unidade experimental de agroecologia, criada em 2001 com o projeto Poty Reñoi (“Desabrochar da Flor”, ou “Renascimento da Flor”), do qual herdou o nome. A iniciativa foi resultado de debates realizados no Fórum Indígena da Aldeia Te'yikue, que mapeou a necessidade de criação de espaços para que os estudantes pudessem aprender sobre a produção de alimentos. No início, o projeto contou com assistência técnica e recursos financeiros de universidades, do governo do estado e da prefeitura, o que possibilitou a construção da unidade e de canteiros, a criação de animais, a compra de ferramentas e uma bolsa de estudo para os alunos que participavam das atividades ali realizadas. Em 2006, a unidade deixou de receber financiamento público, porém a comunidade escolar avaliou que o projeto era relevante para a educação intercultural, e, por essa razão, sua continuidade foi assegurada. Em 2008, as atividades pedagógicas realizadas ali foram transformadas na disciplina Práticas Agrícolas e incorporadas na estrutura curricular da Ñandejara.

A Unidade Experimental Poty Reñoi funciona como um laboratório, exercendo uma função pedagógico-escolar. Uma vez por semana, os alunos e alunas (a partir do 4º ano) participam de aulas práticas e vivências agroecológicas. São ensinadas técnicas de adubação orgânica, princípios de agroecologia, utilização de inseticidas naturais, plantio de sementes tradicionais, e são transmitidos outros conhecimentos relacionados à cosmologia guarani e kaiowá.

Ainda em 2008, a unidade passou a abrigar um banco de sementes tradicionais, que inicialmente eram coletadas entre os agricultores/as da aldeia e armazenadas em garrafas de plástico. Atualmente, o banco conta com uma

câmara fria para armazenar as sementes em maior quantidade, especialmente variedades de milho e feijão. Acontecem também ali atividades de orientação para a agroecologia com as famílias dos estudantes, que, além de receber as sementes, assumem o compromisso de devolvê-las após o cultivo e a colheita para manter o abastecimento do banco.

Projeto Sabor da Terra

O projeto Sabor da Terra é um pilar para a manutenção da cultura alimentar na Te'yikue e uma estratégia de EAN central da Escola Municipal Indígena Nãdejara. Uma verdadeira inspiração para as escolas dos povos Guarani e Kaiowá. Teve início em 2004, como um projeto interdisciplinar da EMI Nãdejara (polo), criado por professoras da extensão Lóide Bonfim, com o objetivo de resgatar e compartilhar receitas tradicionais e incentivar o consumo de alimentos produzidos na aldeia.

Ao longo do primeiro semestre do ano, são desenvolvidas atividades teóricas e práticas com estudantes da educação infantil ao 9º ano, que culminam com um grande evento anual, aberto a toda a comunidade, quando são expostos todos os materiais e conhecimentos produzidos pelos alunos e professores. Na estrutura curricular, as atividades acontecem como parte da disciplina Saberes Indígenas, e envolvem atividades de manejo da terra, cultivo de sementes crioulas, culinária, produção de artesanatos e adornos, dança e pinturas corporais.

Os/as estudantes realizam pesquisas de campo junto a suas famílias, para mapear os alimentos produzidos na aldeia, as formas de cultivo e preparo dos alimentos. Participam também de atividades práticas voltadas para a conscientização sobre a importância da *kokue* (a roça), para a autonomia e autossustentabilidade das famílias da aldeia e para o preparo de receitas tradicionais. Os/as estudantes fazem relatórios sobre as atividades executadas dentro e fora da sala de aula, mesclando o conhecimento adquirido com os conteúdos propostos pelo projeto e as demais disciplinas. É valorizada a

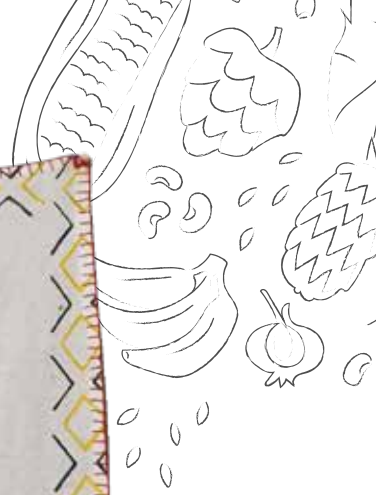
perspectiva interdisciplinar, na medida em que os temas geradores perpassam também as outras matérias, como Matemática, Língua Portuguesa, Geografia e História.

Todos os temas são pensados a partir da preocupação que se tem com o futuro, incluindo a qualidade da alimentação e a quantidade de lixo que é gerado com consumo de alimentos industrializados. O conhecimento adquirido pelos alunos é levado para seus familiares e o restante da comunidade, gerando mudanças no comportamento e no cotidiano de toda a aldeia.

Os indígenas da Aldeia Te'yikue reconhecem a importância da alimentação escolar nos hábitos alimentares e na saúde infantil, pois as crianças e adolescentes ficam na escola a maior parte do dia. Porém, ainda são frágeis os elos de conexão entre a alimentação oferecida diariamente nesse ambiente e o projeto Sabor da Terra, o que merece atenção por parte da comunidade escolar.



EXPOSIÇÃO SABOR DA TERRA



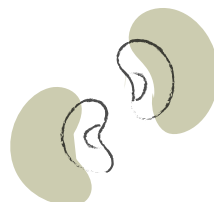
Fotos: Arq. projeto Sabor da Terra



4. RECEITAS TRADICIONAIS NO CARDÁPIO DA EMI ÑANDEJARA

As receitas culinárias tradicionais dos povos Guarani e Kaiowá são repassadas de geração para geração. As receitas têm relação com a disponibilidade de seus ingredientes por meio do cultivo, da coleta, da caça e da pesca. Com o passar das gerações, as receitas culinárias tradicionais passaram por mudanças, mantendo o uso de alimentos encontrados e cultivados na aldeia e incorporando produtos e ingredientes comprados na cidade.

Algumas dessas receitas tradicionais já fazem parte do cardápio da Escola Municipal Indígena (EMI) Ñandejara, com as adaptações necessárias à dinâmica e volume da alimentação escolar. Essa foi uma resposta a determinações do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que determina que os cardápios das escolas inseridas no Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) devem atender às especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas (BRASIL, 2020).



Receitas de preparações culinárias para cardápios escolares

Lokro e *jopara* são receitas tradicionais guarani e kaiowá que constam no cardápio da EMI Ñandejara polo e suas extensões Lóide Bonfim Andrade, Saverá, Mbokaja e Guyra Arandu Roka. Cada uma dessas preparações é servida quinzenalmente de forma intercalada. A *chicha* é outra uma preparação servida na escola esporadicamente.

Abaixo listamos cinco preparações que podem ser produzidas e servidas nas escolas, como forma de incentivar o conhecimento e a valorização da cultura alimentar tradicional entre os jovens escolares. É importante reconhecer a relevância e a preferência dos alimentos produzidos localmente nos preparos, porém, considerando a intenção de incentivo para que essas receitas venham a compor cardápios escolares, trazemos também referências de preparos com alimentos comprados no mercado.

Jopara é uma preparação culinária feita com arroz, feijão e carne. Tradicionalmente, é feita com carne de caça, arroz socado no pilão e feijão, mas vem sendo preparada com cortes de carne bovina, suína e frango. O arroz plantado na aldeia, tradicionalmente socado no pilão, tem sido substituído por arroz comprado polido, e no lugar do feijão *komanda* pode ser usado feijão carioca ou feijão preto. Essa preparação, quando elaborada na forma tradicional, tem sua apresentação em caldo, similar a uma sopa. No entanto, observamos que sua apresentação na Ñandejara é feita sem o caldo.

Lokro é uma preparação feita com milho socado no pilão, podendo ser substituído por canjica amarela ou branca, junto com *puchero* (carne bovina com ossos). Para a alimentação escolar, nas escolas da aldeia, o *puchero* é substituído por carne bovina cortada em cubos.

Na Te'yikue, o beiju é preparado com polvilho, mandioca ou farinha de mandioca, diferente de outros povos Guarani, que utilizam o milho (GIORDANI,

2012). Geralmente, o beiju é preparado em uma frigideira semelhante às de panqueca. Na cultura alimentar dos Guarani e Kaiowá, o polvilho é feito pelos próprios indígenas a partir da mandioca ralada, espremida com um pano limpo, e o caldo resultante fica um tempo “descansando” para que, ao separar-se do líquido, possa-se retirar o polvilho do fundo do recipiente.

Mbaipy hũ é um caldo preparado tradicionalmente com milho socado no pilão e frango ou galinha criados pela própria aldeia no quintal das casas. Atualmente, o *mbaipy hũ* pode ser feito a partir de milho verde e frango de granja comprados na cidade. Para os escolares, pode-se usar o peito de frango, por ser um corte mais macio, com mais carne e menos gordura.

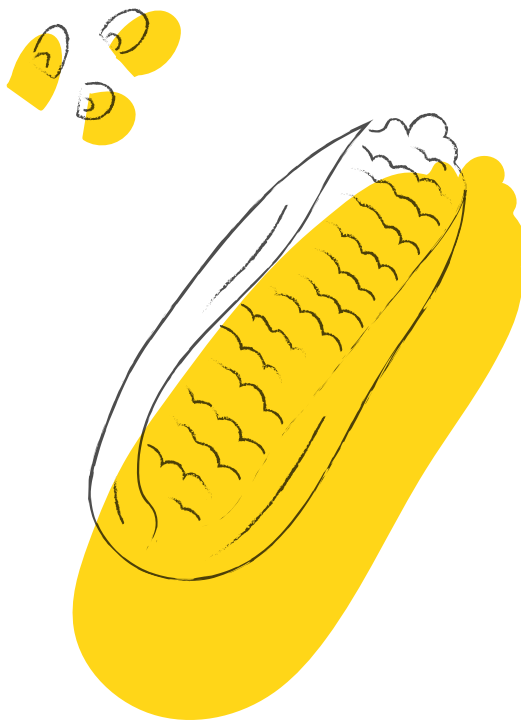
Já a *chicha* ou *kagui* é uma bebida muito conhecida na Aldeia Te'yikue, preparada tradicionalmente com milho saboró (FALCÃO, 2018). Pode ser alcoólica, resultado da fermentação em sete dias; e não alcoólica, servida no mesmo dia de seu preparo, como um suco. A *chicha* pode ser preparada adicionada de batata-doce ou mandioca para dar um sabor mais adocicado e, quando feita apenas com o milho verde, pode-se acrescentar melado de cana-de-açúcar ao final do preparo. Normalmente, é consumida no café da manhã, acompanhada de mandioca cozida.

Temperos não faziam parte da cultura alimentar indígena. Os alimentos eram preparados apenas de modo *in natura* para suas refeições. A partir da influência não indígena, esse hábito foi alterado, de modo que foram acrescentados às preparações temperos e outros ingredientes, como sal, cebola, alho, cheiro-verde (salsinha, cebolinha e/ou coentro), óleo de soja e margarina.

As receitas culinárias tradicionais escolhidas foram desenvolvidas no Laboratório de Técnica Dietética e Gastronomia da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição (Facfan) da UFMS, pela equipe do Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar (Cecane), composta por nutricionistas e estagiários discentes do curso de Nutrição da universidade.

A elaboração dessas receitas em laboratório teve como objetivo padronizá-las e torná-las de fácil execução, de forma que sejam técnica e financeiramente acessíveis para a alimentação escolar, fomentando assim a legislação vigente do Pnae e a tradicionalidade. A elaboração das receitas culinárias tradicionais indígenas selecionadas foi um desafio, pois a aldeia não tem uma receita padronizada, e o relato foi realizado em conversa informal a partir de informações estimadas de acordo com suas realidades.

Mesmo partindo de relato informal, a elaboração desta seleção demonstra que a adoção das receitas tradicionais indígenas na alimentação escolar tem grande potencial. São preparações baseadas em ingredientes acessíveis e de fácil execução, sendo a situação ideal a aquisição local dos ingredientes através da compra direta de agricultores familiares indígenas.



JOPARA



<i>Ingrediente</i>	<i>Quantidade (g)</i>	<i>Medida caseira</i>
Arroz branco	1.800	11 xícaras de chá cheias
Feijão carioca	750	4 ½ xícaras de chá cheias
Carne bovina em cubos (músculo)	950	6 colheres de servir
Cebola	75	6 ½ colheres de sopa cheias
Sal	45	9 colheres de chá rasas
Óleo de soja	68	9 colheres de sopa

Modo de preparo:

Deixe o feijão de remolho por 12 horas, depois jogue fora a água do remolho e lave o feijão. Corte a carne e a cebola em cubos pequenos. Em uma panela de pressão, coloque o óleo e doure a cebola. Adicione a carne e frite até dourar. Acrescente água até cobrir a carne e cozinhe na pressão por 30 minutos. Desligue o fogo, abra a panela e coloque junto o feijão, o sal e água o suficiente para que fique três dedos acima do feijão. Cozinhe na pressão por mais 10 minutos. Depois acrescente o arroz cru na panela e água para formar o caldo da jopara. Deixe cozinhar na panela aberta por 10 minutos ou até o arroz estar cozido. Sirva.

Observações: É opcional o uso de cheiro verde.

Porção individual por faixa etária:

250 g (2 conchas médias fundas) por estudante entre 4 e 5 anos
350 g (3 conchas médias fundas) por estudante entre 6 e 10 anos
460 g (4 conchas médias fundas) por estudante entre 11 e 15 anos

Rendimento total:

10 estudantes de 4 a 5 anos, 10 estudantes de 6 a 10 anos e 10 estudantes de 11 a 15 anos

Faixas etárias conforme estabelecido pelo Pnae

LOKRO



<i>Ingrediente</i>	<i>Quantidade (g)</i>	<i>Medida caseira</i>
Canjica amarela	1.800	12 ½ xícaras de chá
Carne bovina em cubos (músculo)	950	6 colheres de servir
Sal	45	9 colheres de chá rasas
Óleo de soja	68	9 colheres de sopa

Modo de preparo:

Deixe a canjica de molho de um dia para o outro. Cozinhar a canjica separadamente dos demais ingredientes. Fritar a carne com o óleo e a cebola. Adicionar a canjica cozida à carne. Acrescentar água o suficiente para que a preparação fique com consistência de uma sopa espessa. Se preferir, pode liquidificar a canjica (milho).

Porção individual por faixa etária:

240 g (2 ½ conchas médias fundas) por estudante entre 4 e 5 anos
280 g (3 conchas médias fundas) por estudante entre 6 e 10 anos
320 g (3 ½ conchas médias fundas) por estudante entre 11 e 15 anos

Rendimento total:

10 estudantes de 4 a 5 anos, 10 estudantes de 6 a 10 anos e 10 estudantes de 11 a 15 anos

Faixas etárias conforme estabelecido pelo Pnae

MBAIPY HÛ



<i>Ingrediente</i>	<i>Quantidade (g)</i>	<i>Medida caseira</i>
Milho verde (debulhado)	900	9 colheres de servir cheias
Filé de peito de frango (em cubos)	950	36 colheres de sopa
Sal	45	9 colheres de chá rasas
Óleo de soja	68	9 colheres de sopa

Modo de preparo:

Aquecer o óleo em uma panela e fritar o frango com o sal até dourar e começar a desmanchar. Adicionar o milho ralado ao frango, refogar em fogo baixo raspando sempre o fundo da panela. Quando começar a dourar a massa do milho presa no fundo da panela, adicionar água (1.050 ml ou o triplo da quantidade de milho) e raspar até soltar toda a raspa. Tampar e deixar cozinhar em fogo médio por cerca de 20 minutos, mexendo de vez em quando. Depois de cozido, sirva.

Observações: Para a receita pode-se usar outros cortes de frango que devem ser desossados antes do preparo. É opcional o uso de temperos naturais como alho, cebola e cheiro verde.

Porção individual por faixa etária:

85 g (1 colher de servir rasa) por estudante entre 4 e 5 anos
95 g (1 concha média funda) por estudante entre 6 e 10 anos
130 g (1 ½ concha) por estudante entre 11 e 15 anos

Rendimento total:

10 estudantes de 4 a 5 anos, 10 estudantes de 6 a 10 anos e 10 estudantes de 11 a 15 anos

Faixas etárias conforme estabelecido pelo Pnae

BEIJU



<i>Ingrediente</i>	<i>Quantidade (g)</i>	<i>Medida caseira</i>
Mandioca	2.190	38 ½ pedaços médios
Óleo de soja	45	6 ½ colheres de sopa

Modo de preparo:

Rale a mandioca e reserve. Unte uma frigideira com um pouco do óleo de soja usando um pincel (ou guardanapo) e aqueça. Em seguida espalhe uma parte da massa de mandioca ralada na frigideira e pressione com uma colher de forma que pareça uma panqueca e fique com uma espessura fina. Vire a massa na frigideira e, quando estiver cozida, retire. Sirva.

Observações: O beiju pode ser assado no forno em vez de frito na frigideira. Para a alimentação escolar, a mandioca ralada pode ser substituída por polvilho doce.

Porção individual por faixa etária:

50 g (1 unidade) por estudante entre 4 e 5 anos
75 g (1 ½ unidade) por estudante entre 6 e 10 anos
100 g (2 unidades) por estudante entre 11 e 15 anos

Rendimento total:

10 estudantes de 4 a 5 anos, 10 estudantes de 6 a 10 anos e 10 estudantes de 11 a 15 anos

Faixas etárias conforme estabelecido pelo Pnae

CHICHA



<i>Ingrediente</i>	<i>Quantidade (g)</i>	<i>Medida caseira</i>
Milho verde (debulhado)	1.300	11 ½ colheres de servir cheias
Água	6.550	28 xícaras de chá

Modo de preparo:

Higienizar o milho verde e retirá-lo da espiga com faca. Triturar no liquidificador. Ferver a água, acrescentar o milho triturado e deixá-lo cozinhar até diluir todo o amido. Coar a mistura com peneira, ou servir sem coar. A chicha ficará com consistência líquida levemente espessa. Poderá ser servida morna ou gelada. Adoçar é opcional.

Observações: O milho verde precisa estar no início da maturação e pode ser substituído por canjica amarela ou canjica branca.

Porção individual por faixa etária:

125 g ou 120 ml (1/2 copo de requeijão) por estudante entre 4 e 5 anos

156 g ou 150 ml (1/2 copo americano duplo) por estudante entre 6 e 10 anos

211 g ou 200 ml (1/2 copo americano) por estudante entre 11 e 15 anos

Rendimento total:

10 estudantes de 4 a 5 anos, 10 estudantes de 6 a 10 anos e 10 estudantes de 11 a 15 anos

Faixas etárias conforme estabelecido pelo Pnae



REFERÊNCIAS

ALVES, J. C. **Ka'a kuéraha yvakuera oje'úva**. Quintais agroflorestais na Reserva Te'Yikue em Caarapó, Mato Grosso do Sul: segurança alimentar às famílias indígenas. Dissertação (Mestrado em Agricultura Orgânica) – Instituto de Agronomia, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, 2016.

BELLINGER, C; ANDRADE, L. M. M. **Alimentação nas escolas indígenas**: desafios para incorporar práticas e saberes. São Paulo: CPI-SP, 2016. Disponível em: https://cpisp.org.br/wp-content/uploads/2016/05/Alimentacao_Escolas_Indigenas.pdf.

BENITES, E. **Oguata Pyahu (Uma Nova Caminhada) no processo de desconstrução e construção da Educação Escolar Indígena da Aldeia Te'Yikue**. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Católica Dom Bosco, Campo Grande, 2014. Disponível em: <https://site.ucdb.br/public/md-dissertacoes/13832-eleil-benites.pdf>.

BRAND, A. “Quando chegou esses que são nossos contrários” – a ocupação espacial e o processo de confinamento dos Kaiowa e Guarani no Mato Grosso do Sul. **Multitemas**, Campo Grande, n.12, p. 21-48, 1998. Disponível em: <https://www.multitemas.ucdb.br/multitemas/article/view/1235>.

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>.

BRASIL. MDS. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: MDS, 2012. Disponível em: <https://alimentacaoescolar.org.br/acervo/marco-de-referencia-de-educacao-alimentar-e-nutricional-para-politicas-publicas>.

BRASIL. MS. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. 1. reimpr. Brasília: MS, 2014. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 20 jul. 2022.

BURITY, V. *et al.* **Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional**. Brasília: ABRANDH, 2010. Disponível em: https://fianbrasil.org.br/direito-humano-a-alimentacao-adequada-no-contexto-da-seguranca-alimentar-e-nutricionalhttps://www.redsan-cplp.org/uploads/5/6/8/7/5687387/dhaa_no_contexto_da_san.pdf. Acesso em: 10 ago. 2022.

BURTIY, V. T. A.; ROCHA, N. C (org.). **Informe Dhana 2021: pandemia, desigualdade e fome**. Brasília: FIAN Brasil, 2021. Disponível em: <https://fianbrasil.org.br/informe-dhana-2021-pandemia-desigualdade-e-fome>.

CFN. **Princípios e práticas para Educação Alimentar e Nutricional**. Brasília: CFN, 2018. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/08/CADERNO_EAN_semmarca.pdf. Acesso em: 20 ago. 2022.

FALCÃO, R. C. L. **Avatikyry**: ritual de batismo do milho Saboró entre os Kaiowá de Panambizinho (Dourados-MS). Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Faculdade de Ciências Humanas, Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufgd.edu.br/jspui/bitstream/prefix/1143/1/RaulClaudioLimaFalcao.pdf>. Acesso em: 20 jul. 2022.

GIORDANI, R. C. F. **Comportamento alimentar entre os Guarani**. Cultura e Alimentação. Tese (Doutorado em Sociologia) – Setor de Ciências Humanas,

Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2012. Disponível em: <https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/28006/R%20-%20T%20-%20RUBIA%20CARLA%20FORMIGHIERI%20GIORDANI.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 21 jul. 2022.

MARQUES, J. G. Entrevista a Gabriele Carvalho e Mariana Santarelli. Aldeia Te'yikue, Caarapó, maio 2022.

MARTINS, E. S. **Transformações nos papéis desempenhados pelas lideranças tradicionais na Reserva Indígena de Caarapó, a partir da entrada de líderes evangélicos (1980-2017)**. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados, 2020. Disponível em: <https://www.ppghufgd.com/wp-content/uploads/2021/05/Dissertacao-Elmir-Soare-Martins.pdf>.

MARTINS, K. Entrevista a Gabriele Carvalho e Mariana Santarelli. Aldeia Te'yikue, Caarapó, maio 2022.





ANEXO 1. PRINCÍPIOS DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E PERGUNTAS GERADORAS

1. *Abordagem do sistema alimentar na sua integralidade*




Para que os alunos compreendam todos os fatores envolvidos na promoção de uma alimentação adequada e saudável, os temas e estratégias de educação alimentar e nutricional (EAN) devem adotar uma abordagem sistêmica, transitando por todas as etapas do sistema alimentar, da produção ao consumo, e destacar como as escolhas alimentares em uma etapa interferem nas demais. As atividades devem considerar todas as etapas do processo alimentar, desde o acesso à terra, à água e aos meios de produção, formas de processamento, de abastecimento, de comercialização e de distribuição dos alimentos, práticas individuais e coletivas de escolha e consumo de alimentos, até a geração e destinação adequada dos resíduos.



Perguntas geradoras: Como os povos Guarani e Kaiowá produzem tradicionalmente seus alimentos? Quais são os principais alimentos tradicionalmente consumidos? Quais foram as principais mudanças na forma de produzir e consumir ocorridas nas últimas décadas?

2. *Sustentabilidade social, ambiental e econômica*

Nas atividades de EAN devem ser considerados os sistemas locais de produção de alimentos de acordo com a cultura e a biodiversidade, levando em conta as questões ligadas ao acesso à terra, à territorialidade e ao meio ambiente. A promoção da alimentação saudável deve ser capaz de satisfazer as demandas alimentares, mas sem sacrificar os recursos naturais renováveis e não renováveis da terra (BRASIL, 2012). Devem ser, de um lado, valorizados os sistemas tradicionais de produção de alimentos, a agricultura familiar de base agroecológica, as variedades de sementes tradicionais e sua relação com a cultura alimentar e, de outro, problematizados os impactos da monocultura de grãos sobre a biodiversidade e as consequências do uso de agrotóxicos e de transgênicos sobre a saúde e o meio ambiente.

-  **Perguntas geradoras:** De onde vêm os alimentos que são atualmente consumidos na aldeia? São produzidos localmente ou vêm de fora?
-   Que alimentos são bons para a saúde e o meio ambiente?

3. *Valorização da cultura alimentar local e respeito aos saberes tradicionais indígenas*

As diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), assim como as da educação escolar indígena, destacam a necessidade do respeito às tradições alimentares dos povos indígenas. A alimentação expressa a identidade cultural dos povos e suas particularidades regionais. A EAN, portanto, deve considerar a legitimidade dos saberes oriundos da cultura, religião e ciência dos povos indígenas, reconhecendo e valorizando a riqueza dos alimentos, das preparações, das combinações e das práticas alimentares locais e regionais, como diferentes expressões da identidade e da cultura através da alimentação (BRASIL, 2012). A troca de experiências entre as gerações e o incentivo à prática da culinária tradicional são fundamentais para perpetuar as tradições e a cultura alimentar dos povos Guarani e Kaiowá.

- o **Proposta de atividade:** Atividades de EAN relacionadas a este eixo podem acontecer a partir do estímulo à conversa dos estudantes com seus avós e os anciãos e anciãs da aldeia sobre como era a produção e o consumo de alimentos quando eram crianças e as mudanças que percebem. Os estudantes podem também aprender com os mais velhos a preparar os alimentos à maneira tradicional.

4. *A comida e o alimento como referências*

A EAN deve utilizar uma abordagem que considere o alimento, a comida, as preparações, valorizando a culinária local com todo o seu simbolismo, seus significados e referências para os povos indígenas locais, e não focar apenas na importância do consumo de nutrientes. Dessa forma, os conhecimentos podem se aproximar da vida real das crianças, fazendo sentido naquele contexto e possibilitando uma aprendizagem significativa. Deve-se considerar a prática da culinária local como forma de reflexão sobre as dimensões sensoriais, nutricionais e simbólicas dos alimentos, mesmo quando não for possível a realização de práticas culinárias (BRASIL, 2012). A escola tem um papel central no processo de resgate da culinária indígena, tornando-a conhecida, valorizada e promovida pelas novas gerações (CPI-SP, 2016).

- o **Perguntas geradoras:** Que alimentos fazem parte da cultura alimentar? Quais são as receitas tradicionais?

5. *A promoção do autocuidado em saúde*

A EAN deve gerar conhecimentos e habilidades às pessoas em todo o ciclo da vida, sendo ainda mais necessária na infância, para que se tornem agentes produtores de sua própria saúde. É importante incentivar a reflexão sobre o autocuidado e apoiá-las para que identifiquem suas necessidades em saúde, adotem ou mantenham comportamentos que contribuam para sua saúde e

sejam multiplicadores desses conhecimentos em sua família e na comunidade.

- o **Perguntas geradoras:** Que alimentos fazem bem para a saúde?
- o Quais as consequências na saúde de uma alimentação baseada em produtos ultraprocessados?

6. *A educação geradora de autonomia*

As ações de EAN nas escolas precisam ter como foco principal ampliar o grau de autonomia para as escolhas alimentares saudáveis. Deve-se ensinar a criança a ter senso crítico e desenvolver a capacidade de tomada de decisão consciente e informada diante de inúmeras possibilidades de consumo, através da reflexão sobre a busca de soluções para as situações cotidianas da sua família e da comunidade.



- Perguntas geradoras:** O que posso mudar na minha alimentação para que tenha uma vida mais saudável? Que mudanças precisam acontecer na aldeia?

7. *A diversidade nos cenários de prática*

As ações de EAN podem ser desenvolvidas nos diversos cenários e por diversos atores da escola, de forma complementar, harmônica e sistêmica (BRASIL, 2012), no contexto do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) e do Programa Saúde na Escola (PSE). Alguns exemplos são apresentados a seguir.

- Embora seja obrigatória a inclusão da EAN apenas nas disciplinas de Ciências e Biologia, ela pode ser trabalhada por todos os professores de forma

transversal e intercultural, ao longo do ano letivo, em diversos componentes curriculares, de acordo com a faixa etária.

- A EAN pode ser objeto de projetos escolares desenvolvidos na comunidade, como é o caso do projeto Sabor da Terra, com uma abordagem de sistemas alimentares e de circuitos locais e culturais de produção e consumo de alimentos.
- O incentivo à criação de hortas escolares e viveiros de mudas, que podem servir de modelos e inspiração para hortas domiciliares ou comunitárias, também pode ser uma importante ação a ser desenvolvida, como é o caso da unidade experimental de agroecologia.
- As crianças devem ser incentivadas a conhecer as formas de plantar e colher os alimentos típicos de sua comunidade, para fortalecer sua aprendizagem e o respeito à cultura e às tradições alimentares locais.
- Os estudantes, juntamente com a comunidade escolar, devem refletir sobre as possibilidades de fornecimento de alimentos produzidos na aldeia para o Pnae e sobre suas consequências para a economia local e a saúde da comunidade.
- Toda a comunidade escolar deve debater temas relativos à segurança alimentar e nutricional e ao direito humano à alimentação e à nutrição adequadas (Dhana), inclusive com a participação das famílias dos estudantes, tendo como base o *Guia Alimentar para a População Brasileira*.

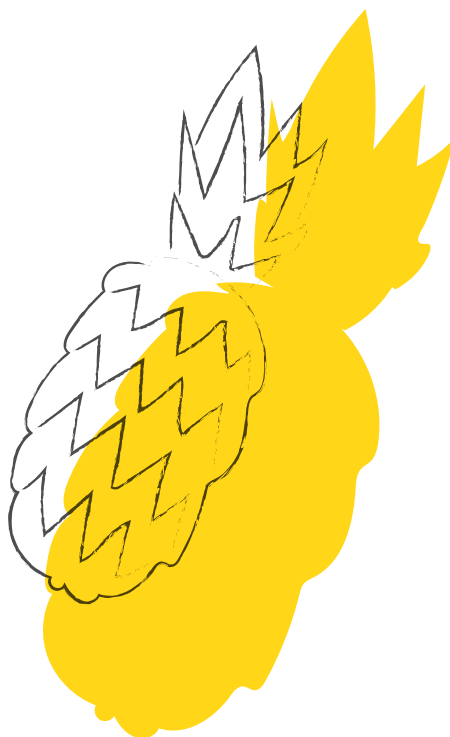
8. *Intersetorialidade*

As ações de EAN nas escolas devem ocorrer de forma intersetorial, ou seja, envolver os diversos setores que contribuem para a segurança alimentar e nutricional, garantindo a troca e a construção coletiva de saberes, linguagens e práticas e buscando soluções conjuntas para a melhoria da alimentação e nutrição dos escolares. São fundamentais as parcerias com as equipes de atenção primária à saúde do território – se possível, no âmbito do PSE –, com os Centros de Referência da Assistência Social (Cras), com as secretarias de Agricultura e Abastecimento, além dos equipamentos sociais ligados ao ter-

ritório da escola, como igrejas, organizações não governamentais (ONGs), universidades e associações comunitárias.

9. *Planejamento, avaliação e monitoramento das ações*

As etapas de planejamento, avaliação e monitoramento são fundamentais para a efetividade e a sustentabilidade das ações. O planejamento precisa ser participativo e precedido de um diagnóstico local preciso, não só da escola, mas do território, para identificar as necessidades reais dos estudantes e de toda a comunidade escolar.



ANEXO 2. MATERIAIS DE REFERÊNCIA À EAN INDÍGENA

1. *Materiais de apoio à EAN nas escolas*

Publicações disponíveis para subsidiar as atividades de educação alimentar e nutricional (EAN) dos professores nas escolas, cuja metodologia pode ser adaptada para a cultura alimentar indígena local.



MANUAIS DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE)

bit.ly/manuaisFNDE



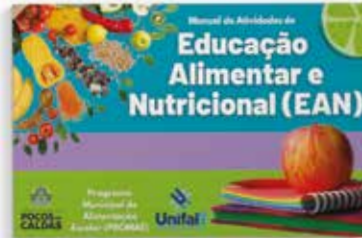
CADERNO DE AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

bit.ly/cadernoCecane



CADERNO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

bit.ly/cadernoEANRS



MANUAL DE ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

bit.ly/manualeANUnifal

2. Materiais de promoção do aleitamento materno e da alimentação adequada traduzidos para línguas indígenas



CARTILHA ALEITAMENTO MATERNO: ALIMENTO DA MÃE PARA O FILHO – TRADUZIDA PARA O POVO GUARANI E KAIOWÁ

bit.ly/aleitGK



CARTILHA ALEITAMENTO MATERNO E INTRODUÇÃO DE NOVOS ALIMENTOS – TRADUZIDA PARA A ETNIA KADIWÉU

<https://bit.ly/aleitKdw>



**CARTILHA ALEITAMENTO MATERNO E
INTRODUÇÃO DE NOVOS ALIMENTOS:
A SUA IMPORTÂNCIA – TRADUZIDA
PARA A ETNIA TERENA**

bit.ly/aleitTrn



**ÁLBUM SERIADO: DEZ PASSOS PARA
ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DE CRIANÇAS
INDÍGENAS MENORES DE DOIS ANOS
– TRADUZIDO PARA O GUARANI**

bit.ly/10passosGrn



O PNAE EM FATOS E NÚMEROS:

O TAMANHO E A IMPORTÂNCIA DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Universal ...



Está presente em todo o território nacional e atende a toda a rede pública de educação básica. Implementa um direito, reconhecido na Constituição, de toda e todo aluno da educação infantil, do ensino fundamental e do ensino médio, além da educação de jovens e adultos.

... e gigante.



Pnae: um dos maiores do mundo



R\$ 4 bilhões/ano*



50 milhões de refeições/dia



80 mil conselheiros/as



8 mil nutricionistas

Esse esquema movimenta um orçamento público bilionário, disputado por interesses particulares, e envolve uma logística e uma governança (conjunto de responsabilidades) complexas.

Os municípios têm autonomia para definir o cardápio e as compras de alimentos. Para fazer isso em acordo com as diretrizes do Pnae, cada entidade executora deve contar com nutricionista (responsável técnica/o).

*Para 2023, após intensa mobilização da sociedade civil, o Congresso Nacional aprovou reajuste para R\$ 5,5 bilhões (o primeiro desde 2017).

Transversal ...



Do uso racional do dinheiro que vem dos nossos impostos à promoção da soberania alimentar, o Pnae é uma política que amarra muitas pontas com impactos positivos para diferentes segmentos e para a sociedade como um todo.

Os mais evidentes são o combate à fome e a promoção de uma alimentação adequada, mas também tem a melhora no processo de ensino-aprendizagem; o apoio à agricultura familiar (com prioridade para indígenas, povos e comunidades tradicionais e assentados/as); o impulso ao desenvolvimento local; e o fortalecimento de circuitos curtos de comercialização e consumo.

Zelar pela alimentação escolar adequada é a função dos conselhos de Alimentação Escolar (CAEs).

Trata-se de órgãos colegiados que fiscalizam os recursos públicos, deliberam e assessoram as secretarias de Educação, no âmbito dos estados, do Distrito Federal e dos municípios.

Cada CAE se compõe por, no mínimo, sete membros titulares e seus suplentes – representantes do Poder Executivo, trabalhadores da educação e discentes, integrantes de entidades civis e mães, pais e outros responsáveis de alunos. Essas pessoas exercem um trabalho voluntário de controle social e participação.

O acompanhamento do Pnae também é o foco de um movimento social forte em várias cidades e estados.



Fontes (caderno todo): FIAN, CFN, FNDE, FAO, Pnud e WFP
Extraído de fianbrasil.org.br/livreto-pnae-fatos-numeros

SISTEMAS ALIMENTARES E DESIGUALDADES EM FOCO

O estudo de caso do qual este livreto faz parte integra o projeto **“Equidade e saúde nos sistemas alimentares”**. Com ele, a FIAN Brasil busca contribuir para o entendimento dos impactos de todas as etapas do processo alimentar – como produção, comercialização, consumo – nas desigualdades (e vice-versa) no Brasil, bem como para seu enfrentamento.

A ideia é que o conhecimento produzido embase estratégias para incidir nas compras públicas, aquelas realizadas por organizações do Estado. O chamado mercado institucional movimenta um orçamento bilionário e pode dar lastro a uma série de políticas – por exemplo, adquirindo a produção agrícola de segmentos sociais mais vulnerabilizados, como indígenas, quilombolas e assentados/as.

A atuação se dá em conjunto com um grupo de entidades – ACT Promoção da Saúde, Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec), Instituto Desiderata e Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (Nupens/USP) – com apoio da Global Health Advocacy Incubator (GHAi). Outras parcerias foram estabelecidas ao longo do processo.

O projeto inclui um mapeamento das iniquidades nos sistemas alimentares, com um olhar específico para as dimensões de raça/cor, gênero e renda. Os dois estudos de caso – além de Caarapó, a equipe fez trabalho

de campo em Tabatinga (AM) – buscaram aprofundar a compreensão dos dilemas, soluções e barreiras enfrentadas pelas comunidades. Cada realidade local estará retratada num minidocumentário a ser lançado no começo de 2023.

A equipe participou também da elaboração de documentos políticos coletivos buscando a adesão de candidatos e candidatas à plataforma da comida de verdade, baseada na agricultura familiar, na agroecologia, no comércio justo e nos alimentos frescos. Outras frentes têm sido a incidência no Congresso Nacional e a produção de conteúdos de comunicação.

Esta iniciativa mantém a especial atenção ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, que em 2021 foi o foco do projeto Crescer e Aprender com Comida de Verdade. “Num contexto de retrocesso e aumento da fome, poder realizar ações de exigibilidade para fortalecimento do Pnae, especialmente das compras públicas da agricultura familiar no ambiente escolar, pareceu-nos fundamental e urgente”, conta a secretária geral da FIAN Brasil, Valéria Burity.

Outra dimensão consiste em aprofundar as análises relacionadas ao assunto, sobretudo no que diz respeito à alimentação escolar indígena, considerando que essa segue como uma política central na garantia do direito humano à alimentação e à nutrição adequadas (Dhana). “Pretendemos ajudar a construir caminhos para que essa população possa, de fato, não só comercializar o que é produzido localmente, mas inserir esses alimentos no cardápio escolar. A soberania e segurança alimentar e nutricional passa necessariamente pelo respeito à cultura e aos hábitos alimentares locais”, explica a coordenadora do projeto, Gabriele Carvalho.



FIAN
BRASIL

SOBRE NÓS

A FIAN Brasil – Organização pelo Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas atua há duas décadas com a vida e a dignidade humana como norte. É uma seção da FIAN Internacional, presente em mais de 50 países.

Acompanha a situação dos Guarani e Kaiowá desde 2005, sempre respeitando o protagonismo das organizações representativas das etnias e em parceria com o Conselho Indigenista Missionário (Cimi). Tem contribuído, assim, para que as denúncias dos indígenas obtenham a devida repercussão nacional e internacional, em espaços como o Supremo Tribunal Federal (STF), o Parlamento Europeu e a Comissão Interamericana de Direitos Humanos (Cidh), assim como na imprensa.

Nota técnica encomendada pela FIAN a três pesquisadores em 2021, que abrangeu 12 comunidades, mostrou como a pandemia agravou a insegurança alimentar e nutricional nos territórios guarani e kaiowá. O trabalho reiterou a constatação de um levantamento concluído cinco anos antes, em que a insegurança alimentar se mostrou presente em 100% dos domicílios de três localidades. Os autores assinalam a centralidade da regularização fundiária e de apoio à produção agroecológica para permitir a construção de uma vida digna e soberana.

É nesse sentido que foi pensado o estudo de caso na Aldeia Te'yikue, combinando diagnóstico e apoio a iniciativas locais no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), como parte do projeto “Equidade e saúde nos sistemas alimentares”.

No Mato Grosso do Sul, a entidade também tem participado das reuniões da Catrapovos. Trata-se de um desdobramento da Mesa Permanente de Diálogo Catrapovos Brasil, composta por representantes de órgãos públicos e da sociedade civil sob liderança do Ministério Público Federal (MPF) para fomentar a adoção da alimentação tradicional em escolas indígenas e de comunidades quilombolas, extrativistas e caiçaras, entre outras.

A FIAN atua no tema, ainda, por meio do Observatório da Alimentação Escolar (ÓAÊ), do qual compõe a secretaria executiva ao lado do Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN). Em 2022, o ÓAÊ engajou dezenas de organizações na campanha pelo reajuste do orçamento do Pnae, necessário para que as escolas consigam servir a suas e seus estudantes refeições adequadas dos pontos de vista quantitativo, nutricional e cultural, além de apoiar a agricultura familiar, como determina a Lei 11.947.





FIAN
BRASIL

SIGA COM A GENTE NESTA CAMINHADA!

fianbrasil.org.br



Webinários, *lives*, aulas em vídeo, episódios de *podcast*, debates, documentários, reportagens... Você encontra esses e outros conteúdos no nosso **YouTube**.

Inscreva-se no nosso canal!

youtube.com/FIANBrasil

As **publicações** são um dos principais instrumentos da FIAN Brasil para divulgar direitos – em especial o Dhana – e contribuir para que sejam cumpridos. Produzimos informes (relatórios de documentação e denúncia) e materiais explicativos e formativos.

Baixe e leia de graça!

fianbrasil.org.br/biblioteca

Compartilhamos **atualizações** constantes sobre atividades nossas e de entidades e movimentos parceiros, além de **notícias** ligadas aos temas que a FIAN Brasil e a FIAN Internacional acompanham.

Siga a gente!

facebook.com/FIANnoBrasil

instagram.com/fianbrasil



O **Observatório da Alimentação Escolar (ÓAÊ)** monitora a execução dessa política pública e conta tudo em artigos, publicações, notas técnicas e reportagens.

Siga de olho no Pnae!

facebook.com/observatorioalimentacaoescolar

instagram.com/observatorioalimentacaoescolar

PARA SABER MAIS

sobre o Pnae, o Dhana e a luta indígena – e sobre agricultura familiar, agroecologia e soberania e segurança alimentar e nutricional –, **ACESSE:**



- fianbrasil.org.br/pnaeGK
- alimentacaoescolar.org.br
- fnde.gov.br/programas/pnae
- ojoioetrigo.com.br/2021/10/merenda-escolar-afetos-e-numeros



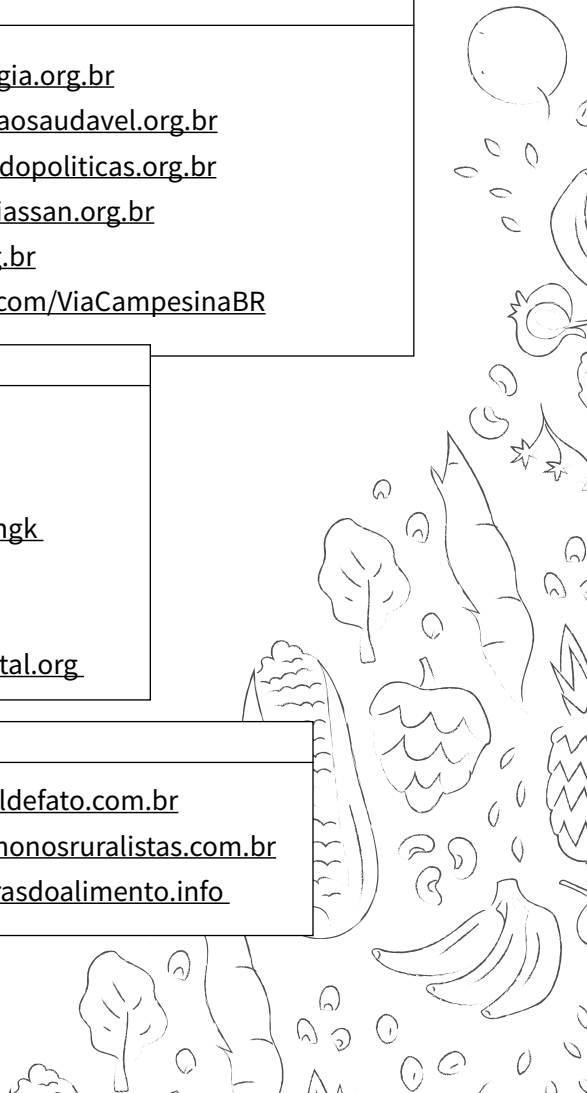
- agroecologia.org.br
- alimentacaosaudavel.org.br
- alimentandopoliticas.org.br
- conferenciassan.org.br
- fbssan.org.br
- facebook.com/ViaCampesinaBR



- facebook.com/atyguasu
- kunangue.com
- instagram.com/atyjovemgk
- apiboficial.org
- cimi.org.br
- <https://pib.socioambiental.org>



- brasildefato.com.br
- deolhonosruralistas.com.br
- portrasdoalimento.info



Esta publicação pretende fomentar o debate sobre a cultura e a transição alimentar entre os povos Guarani e Kaiowá. Ela parte da realidade e das experiências desenvolvidas na Aldeia Te'yikue, em Caarapó (MS), como o projeto Sabor da Terra e a Unidade Experimental Poty Reñoi.

Estivemos na reserva e na cidade em maio de 2022 para entrevistar gestores do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), integrantes da comunidade da Escola Municipal Indígena (EMI) Ñandejara, lideranças e agricultores/as. Aqui se encontra uma síntese desses relatos, observações de campo e estudos prévios.

Também são apresentados os conceitos que orientam a educação alimentar e nutricional (EAN) e a discussão do direito humano à alimentação e à nutrição adequadas (Dhana), além das principais informações sobre o Pnae. O livreto reúne, ainda, receitas para cardápios escolares, perguntas para sala de aula e materiais de referência.

Realizado com o Centro Colaborador de Alimentação Escolar (Cecane) da UFMS, *Semeando Cultura Guarani e Kaiowá* resulta do projeto “Equidade e saúde nos sistemas alimentares”, da FIAN Brasil. Ele apoia o fortalecimento das compras públicas de alimentos produzidos pela agricultura familiar indígena e a regionalização dos cardápios escolares.

A coleção do projeto inclui mais três materiais sobre o MS: um diagnóstico de alimentação escolar, propostas para o poder público e um minidocumentário. Todos estarão no nosso [site](http://fianbrasil.org.br).

fianbrasil.org.br



FIAN
BRASIL

Parceria:



Apoio:

**Global Health
Advocacy Incubator**

