

SINERGIA

REVISTA DO INSTITUTO DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS, ADMINISTRATIVAS E CONTÁBEIS (ICEAC)

ASPECTOS A TOMADA DE DECISÃO NA INCLUSÃO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

SONIA TERESINHA DeNEGRI^{*}
RITA MARIA HECK^{**}

RESUMO

Os alimentos orgânicos contribuem para a qualidade alimentar, em benefício da saúde humana e do ambiente. Os agrotóxicos nos alimentos são causas de sérias enfermidades. O Brasil é líder mundial no uso de agrotóxicos. O objetivo deste estudo é refletir, a partir de referencial teórico, sobre aspectos administrativos à tomada de decisão para a inclusão de orgânicos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). O referencial teórico está subsidiado por três categorias analíticas: tomada de decisão em gestão de UAN; agricultura convencional e alimentos orgânicos; comercialização de alimentos orgânicos e confiança. Resultados: UAN são entidades administrativas para alimentação de coletividades, saudáveis ou enfermas. Alimentos convencionais podem conter resíduos de diversos agrotóxicos e os orgânicos contribuem para a promoção da saúde. Sentimentos ambíguos de confiança também são obstáculos para a adoção de orgânicos. Conclusão: a tomada de decisão para adoção de orgânicos em UAN necessita de conhecimento, técnica e informação. A comunicação favorece à adoção desses alimentos. Sugere-se aos nutricionistas envidarem os maiores esforços, a fim da superação dos entraves, para a inclusão dos orgânicos nas refeições de coletividades, visando ao fornecimento de refeições saudáveis.

Palavras-chave: Alimentos orgânicos; Unidade de Alimentação e Nutrição; Serviços de alimentação; Tomada de decisão.

ABSTRACT

Organic food contributes to food quality, to the benefit of human health and the environment. The pesticides in food causes serious illnesses. Brazil is a world leader in the use of pesticides. The aim of this study is to reflect, considering theoretical reference about managerial aspects for decision-making to include organic foods in Food and Nutrition Units. The theoretical reference corresponds to three analytical categories: decision-making in the management of Food and Nutrition Units; conventional agriculture and organic foods; organic foods marketing and trust. Results: Food and Nutrition Units are administrative entities for feeding groups, healthy or that need health care. Conventional foods may contain residues of various pesticides and organic foods contribute to health promotion. Ambiguous feelings of trust also are obstacles to organic adoption. Conclusion: decision-making for organic adoption in Food and Nutrition Units requires knowledge, technique and information. The communication contributes to the adoption of these foods. It is suggested that nutritionists make the greatest efforts to overcome barriers to inclusion of organic foods in collective meals, in order to provide healthy meals.

Key words: Foods Organic; Food and Nutrition Unit; Food Services; Decision-making.

Recebido em: 19-10-2017 Aceito em: 28-04-2018

1 INTRODUÇÃO

Na atualidade, diversas temáticas associadas com alimentação humana se apresentam em debates e reflexões nos espaços científicos. Observam-se discussões sobre as questões alimentares nos campos de comunicação social, saúde, produção e comercialização de alimentos, gestão de serviços de alimentação, dentre outros. No que tange sobre a produção de alimentação com qualidade, o tema é inesgotável e requer continuados estudos, debates e reflexões em diversas linhas científicas, dada sua importância para a saúde humana.

Os fundamentos das políticas públicas para a promoção de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) da população refletem o estado de direito ao acesso a alimentos saudáveis, em todos os níveis da população. Porém, ainda é pequena a resolutividade ao que se faz necessário, em prol da solução dos problemas alimentares no Brasil (RIGOTTO et al., 2012).

Ao bem-estar da população, devem ser estabelecidas múltiplas ações de natureza social, econômica e política, voltadas ao desenvolvimento da comunidade e à resolutividade das desigualdades sociais, nas

^{*} Nutricionista, Especialista em Gestão de Serviços de Alimentação, Mestre em Educação, Doutoranda do PPG-Enfermagem/UFPel;
^{**} Professora Adjunta do Depto de Nutrição da Universidade Federal de Pelotas
^{***} Doutora em Enfermagem, Professora Titular da Universidade Federal de Pelotas

quais estão incluídos os problemas alimentares da sociedade brasileira (RIZZOLO, 2016).

Referente aos setores da cadeia produtiva alimentar, responsáveis pela disponibilidade de alimentos para a sociedade, espera-se que esses sejam norteados por pressupostos éticos e sociais para a garantia de alimentação humana, segura e saudável à população.

No entanto, um problema avassalador atual e crescente refere-se ao uso de agrotóxicos na agricultura. A grande maioria dos produtos oriundos de sistema agrícola convencional é cultivada com agroquímicos, em destaque os agrotóxicos (RIGOTTO et al., 2012). Os alimentos produzidos sob este sistema destinam-se ao consumo humano e ao preparo de rações de animais, que, pela cadeia alimentar, integram a alimentação humana. Através da agricultura que utiliza venenos agrícolas, os mananciais de água e o solo tornam-se contaminados. Ou seja, as consequências são graves. “Um terço dos alimentos que vão para a mesa dos brasileiros está contaminado por agrotóxicos. O dado alarmante coloca o Brasil na liderança do consumo de agrotóxicos no mundo” (BRASIL, 2016, p.1).

Na contramão dos modos convencionais de agricultura, a produção e o consumo de alimentos oriundos de sistemas agroecológicos vêm ganhando espaço social. Alimento orgânico é definido por alimento de alta qualidade biológica, isento de substâncias nocivas à saúde humana e oriundo de sistemas agrícolas sustentáveis (TRIVELLATO; FREITAS, 2003). O sistema orgânico de produção agropecuária é vinculado aos recursos naturais, respeita a integridade cultural das comunidades rurais, visando à sustentabilidade econômica e ecológica (BRASIL, 2007).

A maior produção de alimento orgânico no País é oriunda da agricultura familiar, predominantemente de proprietários das terras cultivadas (LOURENÇO; SCHNEIDER; GAZOLLA, 2017). A cultura dos orgânicos pressupõe rotatividade agrícola, está sujeita às variações climáticas e às características do solo, que influenciam a qualidade e a produtividade dos alimentos.

Em se tratando de planejamento de alimentação familiar, a disponibilidade de alimentos orgânicos no mercado influencia a variação do cardápio. Este passa a se organizar de acordo com a sazonalidade, com as preferências e com as possibilidades pessoais de aquisição, voltado para a demanda familiar.

Quando à aquisição de alimentos orgânicos se destina a atender demanda de setores institucionalizados, visando ao fornecimento de refeições para coletividades humanas, surgem dificuldades, as quais precisam ser superadas pela gestão administrativa, para adoção desses alimentos.

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são entidades administrativas constituídas com a finalidade de servirem refeições a coletividades humanas, sadias ou em situações de cuidado em saúde (ABREU; SPINELLI, 2009; CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2005). A inclusão de orgânicos em UAN deveria ser um fato mais amplo possível, contribuindo para promoção da saúde humana. Na atualidade, o uso desse tipo de alimento em cardápios de UAN acontece de modo bastante limitado, como ocorre em alguns restaurantes universitários (UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, 2016; MARTINELLI et al., 2015).

No campo de UAN para alimentação escolar, encontram-se mais relatos de inclusão de alimentos oriundos de sistemas agroecológicos, apresentando resultados positivos (GONZALEZ-CHICA et al., 2013). A Rede Ecovida, na Região Sul, tem desempenhado importante papel ao fornecimento de alimentos agroecológicos para as escolas públicas, atendendo ao Programa de Alimentação Escolar (PNAE) (MELÃO, 2012). Porém, há entraves significativos para a ampliação de seu uso, tais como a produção insuficiente e o preço elevado em relação aos convencionais (LIMA; SOUSA, 2011). Segundo a legislação, uma parcela dos recursos financeiros públicos destinada a alimentos para alimentação escolar deve ser aplicada aos produtos oriundos da agricultura familiar. E, quando possível, os alimentos orgânicos devem se fazer presentes nas escolas (BRASIL, 2009, 2013; SANTOS et al., 2014).

A qualidade alimentar e nutricional das refeições servidas para a coletividade pressupõem o fornecimento de alimentos livres de resíduos tóxicos, objetivando a Segurança Alimentar e Nutricional para a população. Ao tomar a decisão para adoção de alimentos orgânicos em UAN, o nutricionista poderá deparar-se com sentimentos ambíguos em confiança, decorrente de risco de falhas nos mecanismos de produção e comercialização de alimentos seguros. Assim, a insegurança sobre os produtores, os comerciantes e as fontes de informação interfere na comercialização dos alimentos orgânicos (TRUNINGER, 2013).

Diante do exposto, o presente estudo tem por objetivo refletir, a partir de um referencial teórico, a respeito de aspectos que possam influenciar a tomada de decisão por nutricionistas atuantes em gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição sobre a inclusão de alimentos orgânicos em refeições oferecidas a coletividades, tanto a sadios como enfermos. Justifica-se esta proposta a um estudo reflexivo, pela importância de se pensar sobre as práticas administrativas cotidianas em UAN, com a finalidade de fortalecer a uma seleção de insumos oriundos de produção agrícola livre de contaminantes e agrotóxicos. Este artigo visa contribuir para o aprofundamento desta questão, valorizando as ações afinadas com a qualidade alimentar e nutricional requerida em alimentação humana.

2 METODOLOGIA

A metodologia elencada ao presente estudo reflexivo é de natureza qualitativa, a partir de leituras de textos selecionados, a fim de sustentar, de modo teórico e científico, o propósito de refletir sobre aspectos que possam influenciar na tomada de decisão gerencial, para adoção de alimentos orgânicos em Unidades de Alimentação e Nutrição. Para a redação do artigo, o referencial teórico foi submetido a três categorias analíticas propostas pelas autoras, quais sejam: a) tomada de decisão em gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, b) agricultura convencional e alimentos orgânicos, c) comercialização de alimentos orgânicos e confiança. As categorias foram desdobradas nos seguintes termos de busca: tomada de decisão, unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), agroecologia e alimentos orgânicos. As buscas na web ocorreram nas bases de dados SciELO – *Scientific Electronic Library Online*, LILACS – Literatura Latino-americana e do Caribe em Ciências da Saúde e no Google acadêmico. A busca esteve limitada a publicações da língua portuguesa e sem imposição cronológica. Os artigos foram selecionados pelos títulos, seguindo-se a leitura dos respectivos resumos. Àqueles destacados, procedeu-se à leitura completa. Outras fontes de dados foram em livros físicos de acervos de bibliotecas universitárias e em fontes indicadas na disciplina “Dimensões socioeconômicas na agricultura orgânica”, do PPG-Agrossistemas da Universidade Federal de Santa Catarina. A seleção dos textos bem como os comentários e reflexões críticas foram influenciados por aspectos pessoais de uma das autoras, em decorrência de vivências profissionais e estudos no campo de gestão de UAN e de alimentos orgânicos.

3 RESULTADOS

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são instituições administrativas e têm por princípio a produção e o fornecimento de refeições saudáveis. A promoção da saúde humana é um de seus pilares elementares. Grande parte dos alimentos disponíveis aos brasileiros apresenta resíduos de agrotóxicos, aspecto negativo à saúde humana. A opção pelos orgânicos em alimentação coletiva apresenta desafios em gestão, que necessitam ser ultrapassados para a ampliação de seu consumo. A tomada de decisão pelos orgânicos também envolve o sentimento de confiança, que pode ser sustentado por mecanismos de controle de qualidade sobre a produção e comercialização destes alimentos. A procedência e qualidade dos alimentos orgânicos devem ser conhecidas, rastreadas, para conferir maior segurança aos consumidores. Aos gestores, recomenda-se atuação voltada para a superação dos entraves para a inclusão dos orgânicos nas refeições produzidas.

3.1 Tomada de decisão em gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição

As decisões são escolhas realizadas com base em propósitos, orientadas por determinados objetivos e decorrem da existência de duas ou mais alternativas que venham a influenciar o curso de uma ação. Ora trata-se de um problema a resolver, ora são novas oportunidades que afloram e contribuem na tomada de decisão. Essas facilitam a identificação e a seleção de atitudes para que se lide com um problema específico, ou, ainda, para a obtenção de vantagens em uma determinada oportunidade (CALADO; MARQUES; SÁ PINTO, 2007; LACOMBE; HEILBORN, 2008).

No âmbito administrativo das instituições, as responsabilidades pelas decisões e os caminhos a serem seguidos para o alcance dos objetivos precisam estar embasados em bom nível de informação e conhecimento. As pessoas detentoras de encargos administrativos, que enfrentam escolhas e decisões, necessitam contar com conhecimentos acerca das possibilidades, limitações e consequências de suas ações.

As estratégias administrativas pressupõem a identificação, definição e seleção de ações a serem realizadas, a fim de alcançar os objetivos empresariais. D'Ávila et al. (2016) apontam para uma realidade frequentemente observada em nosso meio, nas quais atividades empreendedoras são resultantes de ações individuais, em que o dono da empresa toma as decisões sobre diversas áreas funcionais. O despreparo gerencial da maioria possibilita que a intuição predomine na tomada de decisões administrativas, ao invés de o conhecimento técnico ser o guia para as atividades empresariais. As escolhas realizadas sem análise criteriosa de dados e antecipação de resultados são indesejáveis aos processos administrativos.

Decisões sofrem influência da prática de atuação consciente e continuada no âmbito administrativo e, raramente, trata-se de ação pessoal agradável. A seleção de alternativas sempre envolve riscos e incertezas (CHIAVENATO, 2010; LACOMBE; HEILBORN, 2008). Decidir em administração empresarial não é algo simplista e não pode ser intuitivo. Deve emergir de processos administrativos com foco nos resultados desejados (ROBBINS; DECENZO, 2004).

Para Angeloni (2003), a tomada de decisão deve ser suportada pelas aproximações entre dado, informação, conhecimento, comunicação e tecnologia, devendo aquela ser elaborada a partir do diálogo em

equipe. O processo comunicativo em equipe estimula a formulação de pensamentos em comum, evitando distorções de pensamento individual dominante. O uso de mapeamento dos fluxos para tomada de decisão possibilita reconhecer as etapas pelas quais as informações perpassam e verificar quais os aspectos necessitam de reavaliação em caso de ocorrência de problemas (VITAL; FLORIANI; VARVAKIS, 2010).

O sentimento de confiança é importante nas fases administrativas, contribuindo para escolhas e decisões seguras. A ambiguidade de sentimentos aparece quando os aspectos de credibilidade nas fontes de informação podem sofrer abalos (TRUNINGER, 2013). Nessas situações, as estratégias de comunicação poderão contribuir com o trabalho em equipe, favorecendo decisões administrativas que venham a minimizar a insegurança nas escolhas.

O diálogo entre os membros de equipe, mediado por sensibilidade criativa de seus participantes, enriquece o processo técnico e é considerado um fator motivacional nas decisões coerentes com os objetivos e as necessidades (ROBBINS; DECENZO, 2004). O administrador, ao colocar em prática as decisões tomadas pela equipe, deve demonstrar sensibilidade na escuta das argumentações. A atitude de ponderação e de análise profunda das alternativas exige que o líder esteja ciente das prováveis consequências das escolhas resultantes. Muitas vezes, essas implicam eventos futuros e difíceis de serem dimensionados, tais como o comportamento dos consumidores, dos fornecedores, as reações de concorrentes e os custos-benefícios decorrentes (CHIAVENATO, 2010).

Sobre a realidade prática, um estudo de D'Ávila et al. (2016), com sete empreendedores de empresas de pequeno porte e de escolaridade de nível superior, demonstrou que gestores são muito sensíveis às manifestações de pessoas externas às suas empresas, que, mesmo sem conhecê-las profundamente, acabam influenciando nas tomadas de decisões estratégicas. Esses dados são preocupantes sob o ponto de vista da administração, que reconhece o valor das informações técnicas e o conhecimento aprofundado de fatos como favoráveis aos posicionamentos para as escolhas, realizadas dentre as alternativas, possibilidades, viabilidades e a própria realidade. Pesquisas, estudos e análises de relatos técnicos poderão amparar a defesa de ideias para as ações a serem tomadas, em prol de resultados desejados. A qualificação técnica e científica embasa as argumentações em equipe, frente a alternativas fortes e significativas.

Conceituam-se Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) como entidades administrativas, com finalidade de atender a demandas em alimentação, para pessoas em coletividades. Etapas administrativas em UAN são planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar ações essenciais ao fornecimento de refeições (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2005; TEIXEIRA, 2007). Segundo a legislação, ao nutricionista é atribuída a função de seu gerenciamento (BRASIL, 1991). Os princípios do direito humano à alimentação e à segurança alimentar e nutricional devem estar presentes nas decisões administrativas, para o fornecimento de refeições suficientes em quantidade, em harmonia nutricional, afinadas com os costumes alimentares da clientela, para contribuírem na promoção da saúde (CONSELHO..., 2015).

As UAN atuam ao fornecimento de alimentação nos refeitórios de instituições empresariais e comerciais em universidades, hospitais, clínicas, quartéis, escolas, instituições para idosos e em outros ambientes.

Dentre as atividades administrativas, ocorre o planejamento de cardápios, ponto de partida para as definições de produtos alimentícios e insumos, fornecedores, mecanismos de controles na produção das refeições e de qualidade. Os controles nos processos administrativos e financeiros visam assegurar o atendimento da clientela, conforme os recursos disponíveis (ABREU; SPINELLI, 2009; TEIXEIRA, 2007).

Sendo o nutricionista responsável técnico por tomada de decisão na UAN, é fundamental o conhecimento sobre os alimentos e insumos em escolha e que a argumentação seja amparada de pareceres técnico-científicos. Ações em gestão requerem o desenvolvimento da capacidade de escuta sobre experiências e sugestões advindas da equipe, na tomada de decisão. A argumentação positiva e o diálogo precisam estar fundamentados pela teoria, contribuindo para que as atividades na UAN atendam ao seu objetivo (CONSELHO..., 2005). A segurança alimentar e nutricional prevê a ausência de contaminantes, microrganismos e de resíduos indesejados, tais como os agrotóxicos (CONSELHO...2012), portanto não devem ser encontrados em refeições servidas à população.

A tomada de decisão é elemento corrente na esfera administrativa, não sendo tarefa fácil, havendo certo tom de incertezas. Os gerentes lidam com decisões do tipo rotineiras, resultantes de ação previsível e ocorrem em níveis seguros. Porém, para questões que fogem à rotina, o processo de tomada de decisão requer maior empenho e habilidade de interpretar e exercer mediação, podendo gerar incertezas (CÂNDIDO, VALENTIN; CONTANI, 2005).

Em UAN, a atitude decisória sobre insumos alimentícios é requerida constantemente, como aspecto da rotina de trabalho. As escolhas sobre as opções disponíveis se realizam em maior segurança e menor grau de incertezas, quando há suficientes dados técnicos, informações claras e objetivas, contribuindo para análises e escolhas em alimentação. É importante ao tomador de decisões ter ao seu alcance informações precisas e rápidas no processo decisório.

Mediante a realidade alarmante do uso indiscriminado de agrotóxicos na agricultura convencional, que deixa suas marcas residuais, principalmente em hortaliças e frutas (PIGNATI; OLIVEIRA; SILVA, 2014; BRASIL, 2016), o nutricionista, no papel de gestor de UAN, encontra desafios para escolhas de itens alimentícios que garantam a saudabilidade das refeições fornecidas.

A opção por alimentos orgânicos aponta para a melhor qualidade alimentar. Além da isenção de agroquímicos, o conceito de qualidade pode ser ampliado para alimentos frescos e integrais, de valor nutricional equilibrado e com características organolépticas preservadas que duram mais (AZEVEDO, 2012). Em um estudo com consumidores de São Paulo, foram identificados como fatores relevantes à opção por alimentos orgânicos os aspectos de melhora do meio ambiente pelo tipo de cultivo e, principalmente, a preocupação com a qualidade dos alimentos consumidos. Os participantes também apontaram a necessidade de haver mais discussões e esclarecimentos em âmbito social, sobre temas que envolvem os orgânicos (LOMBARDI; MOORI; SATO, 2004). No sul da Itália, igualmente ao estudo anterior, os consumidores indicaram os fatores mais importantes para decisão por alimentos orgânicos, apontando os atributos à saúde e ao meio ambiente. A difusão social de informações e ampliação de conhecimento sobre alimentos orgânicos influenciam positivamente a atitude dos consumidores frente a esses alimentos (MAGISTRIS; GARCIA, 2008).

Também, a satisfação de quem prepara estes alimentos é importante, como apontou o estudo com cozinheiros escolares, ao avaliarem positivamente os alimentos orgânicos quanto ao rendimento, à durabilidade, à quantidade de trabalho e à qualidade, em comparação aos convencionais (GONZALEZ-CHICA et al., 2013).

Em UAN, a tomada de decisão para inclusão de alimentos orgânicos necessita contemplar os vários requisitos das etapas administrativas. Inicialmente, o planejamento de cardápio deve prever flexibilidade, pois, no mercado de orgânicos, há riscos de a produção ser insuficiente à demanda do número de refeições diárias. Também, o gestor precisa dispor de provisões financeiras para arcar com as oscilações de preços dos alimentos orgânicos, em geral, mais elevados que os convencionais. É recomendável que haja capacitação da equipe da UAN para preparar os orgânicos, alguns mais sensíveis ao manuseio e preparo, contribuindo ao melhor aproveitamento destes produtos.

Diversos são os aspectos intervenientes que constituem dificuldades para a presença maciça de alimentos orgânicos em alimentação coletiva. Porém, os benefícios em saúde e ao ambiente, gerados pela adoção aos orgânicos, devem ser estímulos para o fortalecimento dessa opção em alimentação.

3.2 Agricultura convencional e alimentos orgânicos

Em consequência da denominada “Revolução Verde”, que emergiu em fins da segunda guerra mundial, com o propósito de aumentar a produção agrícola através de desenvolvimento de pesquisas em sementes, fertilização e utilização de maquinário, ocorreu o empobrecimento do solo e os impactos ambientais negativos. Para sanar os problemas com a fertilidade do solo, houve o incremento do uso de agroquímicos, sendo, de modo mais enfático, a partir da década de 1960. O uso de agrotóxicos foi sustentado ao longo das décadas, pela possibilidade de rentabilidade econômica na agricultura (TRIVELLATO; FREITAS, 2003).

No Brasil, ocorreu o forte avanço do chamado padrão técnico moderno de agricultura e produção de alimentos voltado à centralidade de produção de poucos itens, como soja, milho, cana-de-açúcar, algodão, tabaco, cítricos e café (BRASIL, 2015a). A monocultura adotada passou a espoliar os solos cultivados. As técnicas agrícolas voltadas aos interesses econômicos crescentes foram mudando o cenário da agricultura no Brasil (SANTOS, 2012). Os alimentos produzidos em sistemas convencionais, incluindo hortaliças e frutas, recebem a pulverização de quantidades elevadíssimas de herbicidas, inseticidas e fungicidas em suas lavouras (PIGNATI; OLIVEIRA; SILVA, 2014). A contaminação de solo e de alimentos por resíduos tóxicos são decorrentes de insumos químicos sintéticos adotados na agricultura convencional.

A introdução de novos agrotóxicos nas lavouras do País ocorre em uma diversidade tamanha que muitos produtos ainda não estão registrados em órgãos de fiscalização (RIGOTTO; VASCONCELOS; ROCHA, 2014). Certos produtos estão proibidos em outros países, mas continuam sendo aplicados nas lavouras brasileiras (GREENPEACE, 2016).

Na medida em que os agricultores e suas famílias foram apresentando problemas de saúde decorrentes de envenenamento pelos agrotóxicos e o aumento de novos casos de câncer dentre os manipuladores desses venenos, o alerta vem sendo dado à população. Estudos apontam para sentimentos de depressão e suicídio entre agricultores (RIGOTTO et al., 2012). Os efeitos deletérios dos agrotóxicos são dados como geradores de tumores malignos, alterações hormonais, genéticas e abreviam vidas humanas (PERES; MOREIRA, 2007; BATISTA FILHO; MELO, 2012; BRASIL, 2015b). O agravamento dessas condições deletérias à saúde humana ocorre porque muitos agricultores tratam o assunto com descaso e não usam os equipamentos de proteção individual (VIERO et al., 2016).

A questão econômica é estimulante aos agricultores para uso de agroquímicos, correndo riscos de saúde pessoal e familiar. Muito embora haja informações disponíveis sobre a contaminação dos alimentos por venenos, o saber científico não contribui com mudanças no senso comum dos agricultores que adotam esta prática agrícola (PERES; MOREIRA, 2007).

Os conhecimentos da biotecnologia aplicada à agricultura promovem o desenvolvimento de plantas oriundas da manipulação genética, quais sejam os Organismos Geneticamente Modificados (OGM). No final dos anos 90, a produção de soja, de milho, de algodão e de canola do tipo transgênico passou a um crescimento vertiginoso, com alta produtividade (ALTIERI; NICHOLLS, 2005). O Brasil, a partir do início do século XXI, passou a adotar essa tecnologia na agricultura e, atualmente, ocupa destaque mundial, sendo o segundo maior produtor de soja transgênica do mundo (BOMBARDI, 2016).

As questões em debate sobre OGM dizem respeito aos impactos no ecossistema e sobre a quantidade de agrotóxicos que requerem para sua produção (BRASIL, 2015a; BOMBARDI, 2016). As sementes são resistentes aos herbicidas e aos insetos. Inicialmente, era apontado que haveria menor uso de agrotóxicos. Mas, em poucos anos nesse sistema, a natureza reagiu e criou seus mecanismos de sobrevivência, fazendo com que os agricultores aumentassem as doses dos venenos em suas plantações, para eliminar as pragas e as ervas daninhas que renasceram (ALTIERI; NICHOLLS, 2005).

Desde 2008, o Brasil permanece no topo mundial de consumo de agrotóxicos, patamar que não enaltece o País. A cada ano, cresce a dosagem média de agrotóxicos atribuída ao consumo por brasileiro (RIGOTTO et al., 2012; CASSAL et al., 2014; BRASIL, 2015b). Ou seja, os mananciais hídricos, o solo, a flora e a agropecuária tornam-se contaminados por venenos aplicados em prol de maior produtividade, lucratividade, exportações, *commodities* e do agronegócio (SANTOS, 2012).

“Um terço dos alimentos que vão para a mesa dos brasileiros está contaminado por agrotóxicos. O dado alarmante coloca o Brasil na liderança do consumo de agrotóxicos no mundo” (BRASIL, 2016, p. 1). Em análise de onze itens da alimentação escolar servida em uma das capitais do Brasil, 60% das amostras continham resíduos de agrotóxicos e cinco estavam em desacordo com a legislação: pimentão amarelo, o pimentão verde, o feijão carioca e o pepino. A couve-manteiga servida aos escolares apresentou, também, um agrotóxico proibido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (GREENPEACE, 2016).

Segundo Niederle; Almeida; Vezzani (2013), as práticas agrícolas tradicionais estão cada vez mais desconectadas dos processos naturais agrícolas, pois valorizam a industrialização da agricultura, que, por sua vez, geram implicações no campo técnico e ambiental.

Mas é preciso haver reflexão e mudanças políticas e sociais. Em sociedade, deve-se promover, cada vez mais, a discussão crítica sobre o modelo econômico brasileiro atual, onde há predominância de produção de alimentos na dependência de agroquímicos (PIGNATI; OLIVEIRA; SILVA, 2014).

Em âmbito mundial, as discussões sobre as formas convencionais de agricultura apontam para a necessidade de mudanças. É preciso pensar um modelo de desenvolvimento para a agricultura, ao encontro dos princípios norteadores da sustentabilidade, como estímulo a modos produtivos mais viáveis e compatíveis com o ambiente, com a sociedade e com a economia (ALTIERI; NICHOLLS, 2005).

Quando a agronomia e ecologia se conectam com a sociedade e a natureza, formam a base fundamental da agroecologia. Esta pressupõe manejo agrícola em que se aplicam conceitos ecológicos e modos para organizar e lidar com a complexidade dos agroecossistemas sustentáveis. Não se tratam de práticas alternativas com uso minimizado de agroquímicos e gasto energético e, sim, de um sistema agrícola complexo, com interações no campo ecológico, proporcionando sinergismos, para que o próprio sistema se expanda em solo fértil, com produtividade e colheita protegidas (NIEDERLE; ALMEIDA; VEZZANI, 2013).

No Brasil, a agroecologia derivou da “agricultura alternativa” emergente na década de 1970, praticada por agricultores de caráter familiar e indígenas, como um contraponto às tendências evolucionistas em agricultura industrializada, que se apresentava no cenário mundial (ALMEIDA, 2002). Na mesma década, os primeiros produtos denominados orgânicos surgiram na Europa, acompanhados de atuações sociais, objetivando meios para a consolidação da agricultura orgânica (TRIVELLATO; FREITAS, 2003).

Apesar de décadas após a introdução de produção orgânica, o resultado advindo da agricultura familiar ainda é minoritário no contexto global da produção agrícola brasileira (ALMEIDA, 2002). São necessários maiores incentivos públicos para que a estrutura de produção agrícola se mantenha, como o principal fornecedor de alimentos orgânicos à população brasileira (NIEDERLE; ALMEIDA; VEZZANI, 2013).

As discussões em Segurança Alimentar e Nutricional – SAN – da população precisam avançar e contribuir para que se adote um novo modelo de agricultura e produção de alimentos, em nome da saúde humana, ambiente e vida (RIGOTTO; VASCONCELOS; ROCHA, 2014).

O Sistema Orgânico de Produção Agropecuária, segundo a legislação brasileira, é resultante de técnicas específicas e de otimização dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis. Os pressupostos do Sistema Orgânico são o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, a sustentabilidade econômica e ecológica, os benefícios sociais e a minimização da dependência de energia

não renovável (BRASIL, 2007).

A produção de alimentos orgânicos no Brasil deve seguir os preceitos da Instrução Normativa Regulamentadora- INR, com três aspectos essenciais a serem observados: ambiental, econômico e social (BRASIL, 2011). No aspecto ambiental, valorizam-se os ecossistemas naturais, a biodiversidade animal e vegetal e, os próprios recursos encontrados na natureza, necessários à produção orgânica. Pelo enfoque econômico, deve-se atentar diretamente ao equilíbrio que exige o sistema de produção orgânico, com interação das produções animal e vegetal com o ambiente.

Para além da produtividade e rentabilidade econômica, cabe ao Sistema Orgânico observar os aspectos culturais, os regionalismos, a vocação agrícola e as variedades locais agricultáveis. O terceiro e não menos importante aspecto da INR refere-se às questões sociais, pois os trabalhadores são atores no processo e a qualidade de suas vidas, as relações trabalhistas e a capacitação continuada são prerrogativas no conjunto de aspectos que caracterizam a produção de alimentos orgânicos (BRASIL, 2011).

Os princípios legais da produção orgânica preveem o uso de métodos culturais, biológicos e mecânicos à produção, à proteção ao ambiente e, acima de tudo, à rejeição aos Organismos Geneticamente Modificados— OGM. Também, as radiações ionizantes em qualquer fase da cadeia produtiva, de armazenamento, distribuição e comercialização não são permitidas (BRASIL, 2007).

Embora o sistema agroalimentar tenha vivenciado, recentemente, momento importante para crescimento e diversificação dos circuitos de produção e consumo de produtos de base ecológica, há fortes entraves para a consolidação como modos dominantes de produção agrícola no Brasil (NIERDELE; ALMEIDA; VEZZANI, 2013).

Pelo mundo, a agroecologia avança e o mercado de alimentos orgânicos cresce (OOSTERVEER; GUIVANT; SPAARGAREN, 2010). Podem ser observadas recentes transformações nos sistemas econômicos e institucionais referentes à agroecologia, na América Latina (WILKINSON, 2008). A produção de alimentos orgânicos ocorre na intenção de fornecimento de alimentos frescos, saudáveis, nutritivos, minimamente processados que garantam o aporte energético e nutricional, adequados ao crescimento e à manutenção da saúde humana. São alimentos cultivados segundo métodos milenares, por grupos nativos e familiares, com uso de sementes crioulas, que expressem a grandeza da biodiversidade e a cultura alimentar regional (RECINE; BEGHIN, 2016).

3.3 Comercialização de alimentos orgânicos e confiança

Ao chegarem à mesa dos consumidores, espera-se que os itens alimentícios estejam afinados com as preferências gastronômicas e com as necessidades nutricionais, individuais e familiares. Também se espera que tenha ocorrido superação de eventuais dificuldades ao acesso a alimentos frescos, naturais e saborosos, enriquecendo a alimentação diária.

Em relação à obtenção de alimentos orgânicos, pela venda direta, é possível ocorrer riqueza de trocas e afinidades entre produtor e consumidor no ato da comercialização. Assim, o consumidor poderá expressar seus desejos e preferências alimentares e dialogar sobre os modos agrícolas de produção.

A aproximação da produção ecológica rural com o consumidor urbano se estabelece através da comercialização dos produtos, sendo uma forma de organização de mercados agroalimentares (WILKINSON, 2008). Em uma ponta está o produtor, na outra, o consumidor, numa relação que pode ser simples e direta entre os próprios sujeitos. As cadeias curtas de comercialização são caracterizadas por venda direta ou sistema alimentar local do tipo *face-to-face*, colha e pague, banca no próprio sítio ou fazenda, bancas de produtores nas cidades, venda pela *internet*, venda em outras regiões distantes e outros (KNEAFSEY et al., 2013). Segundo Marsden; Banks; Bristow (2000), as cadeias curtas têm como característica chave a capacidade de conhecimento sobre o alimento produzido num espaço geossocial, favorecendo a julgamentos de valor sobre os produtos.

Quando a reciprocidade entre produtor e consumidor é direta, favorece-se o sentimento de confiança, inclusão social e, ainda, estímulo ao capital social. As cadeias curtas valorizam a promoção de educação para sustentabilidade, a presença do homem nas regiões rurais e, também, o zelo pelos preceitos éticos (KNEAFSEY et al., 2013). Em alguns casos, a localidade e a vizinhança da área de produção de alimentos orgânicos também poderão ser analisadas, contribuindo com o sentimento de segurança ao consumidor.

A demanda alimentar nas cidades é um desafio no manejo das culturas alimentícias para a sustentabilidade. Morgan (2015) discute sobre Segurança Alimentar Urbana, sugerindo que o desenvolvimento da agricultura ecológica urbana possa favorecer o acesso pela população aos alimentos de base ecológica, que valorizam saúde e natureza.

Frente aos requisitos das cidades, muitos produtores praticam vendas por cadeias curtas e longas. As demandas crescentes de supermercados são garantias de dispersão da produtividade, protegendo o agricultor contra riscos de perdas de produção (KNEAFSEY et al., 2013). Os supermercados assumiram

papéis importantes para a comercialização dos alimentos orgânicos em muitas cidades pelo mundo. A organização da produção e do consumo se tornou uma questão global e as cadeias de supermercados acompanham essa realidade (OOSTERVEER; GUIVANT; SPAARGAREN, 2010).

Na comercialização de produtos orgânicos, em nosso País, crescem os mercados de venda de cestas de alimentos, ampliam-se as feiras de agricultores e a comercialização através de mercados institucionais (ROVER, 2011). A presença de alimentos orgânicos nas cidades envolve os sistemas de transporte, por mais próximos que sejam os locais produtivos dos pontos de venda, cujo custo soma-se ao preço dos alimentos. Também as embalagens, rotulagens e outros recursos necessários à identificação dos alimentos impactam no preço final de comercialização.

Na contramão dos cenários sociais que ocupam os alimentos orgânicos, surgem os sentimentos ambíguos sobre a confiabilidade das informações que acompanham os produtos alimentícios de base agroecológica. Os escândalos noticiados reforçam as dúvidas, fragilizam a credibilidade de produtores e os circuitos de comercialização (TRUNINGER, 2013).

Pelo distanciamento geográfico entre produtor e consumidor, a desconfiança cultural aparece. Quando o consumidor não tem acesso direto às características que definem o produto orgânico, ele passa a confiar em intermediários culturais, que tencionam assegurar a qualidade do produto e dos processos de produção utilizados (NIEDERLE; ALMEIDA; VEZZANI, 2013). Assim, a certificação ganha espaço social, cuja principal finalidade é a de garantir que os produtores seguem os padrões estabelecidos em agroecologia (FOUILLEUX; LOCONTO, 2016). No Brasil, a legislação estabelece que os produtos orgânicos deverão ser certificados por organismo reconhecido oficialmente, o que lhes confere a garantia de processo e produção segundo as normas de produção orgânica (BRASIL, 2007). As embalagens e as rotulagens dos alimentos assumem o papel cultural de intermediadores do diálogo entre produtor e consumidor. Na comercialização institucionalizada dos alimentos orgânicos, os rótulos acabam, muitas vezes, saturados de informações e selos de garantias, visando passar confiança na base agroecológica da produção alimentícia.

A questão da confiança necessita ser valorizada. As dúvidas se estabelecem facilmente e podem ser maiores quando houver distância entre os sujeitos de cada ponta: produtor e consumidor. Para Oosterveer; Guivant; Spaargaren (2010), não se pode extrapolar os mesmos sentimentos de confiança vivenciados pela proximidade tradicional, no face a face, para os circuitos globais de abastecimento. Os consumidores terão de sentir confiança oriunda de sistemas abstratos, de perícia científica e de diversos sistemas de informação, que garantam a confiabilidade nos sistemas alimentares de longa distância.

E nem sempre o fornecimento de múltiplas informações garantirá a total credibilidade no sistema. Cabe ao consumidor aprender a lidar com a complexidade do sistema agroalimentar e com os esforços organizacionais para torná-lo mais transparente, através de inspeção, rotulagem e certificações (TRUNINGER, 2013).

Lamentavelmente, quando são comprovadas as denúncias de fraudes em alimentos comercializados do tipo orgânico, amplia-se o espectro da desconfiança social sobre a qualidade dos alimentos oriundos de sistemas agroecológicos.

Então, é fundamental que a sociedade assegure mecanismos de vigilância constante sobre a procedência e qualidade dos alimentos orgânicos. A confiança é propulsora para que se ultrapassem alguns entraves à aquisição destes alimentos. O consumidor merece adquirir o alimento saudável, inócuo e de acordo com o seu interesse pessoal. Também merece receber as informações claras e verdadeiras, dignas de uma relação de confiança, pautada na ética entre produtor e consumidor, e, se necessário, com intermediações comerciais seguindo os mesmos princípios.

4 CONCLUSÕES

O presente estudo, elaborado para refletir sobre uma instância do setor econômico em nossa sociedade, está organizado para o fornecimento de refeições para coletividades. As Unidades de Alimentação e Nutrição são estruturas administrativas com a finalidade de contribuir na promoção/recuperação de saúde de indivíduos, por meio do fornecimento de refeições saudáveis

Na análise de ações gerenciais em uma UAN, frente à requerida saudabilidade das refeições produzidas, é necessário lançar um olhar criterioso sobre a origem dos alimentos ao natural e de produtos alimentícios, considerados a matéria-prima dos serviços de alimentação. Na seleção de alimentos oriundos da agricultura convencional, há elevados riscos de presença de agrotóxicos e, em alguns casos, ocorrem resíduos de produtos agroquímicos altamente tóxicos e não autorizados em nosso País.

Em gestão de UAN, deve-se atentar para a sustentabilidade, seja pelo uso racional de recursos naturais, seja por modos de produção dos alimentos. Em contraponto aos problemas de saúde humana, ambiental e de qualidade alimentar, associados à agricultura organizada, sob a égide da industrialização, vê-se aumentar a valorização da agricultura agroecológica. A produção de alimentos saudáveis, sem agrotóxicos e não transgênicos, vem crescendo no Brasil e no mundo, ainda que as quantidades produzidas

sejam insuficientes para atender a grandes demandas de consumo.

Na opção por alimentos orgânicos, surge o aspecto da (des)confiança no sistema de produção, acendendo o sentimento ambíguo. A confiança se apoia em informações dadas por sistemas abstratos da subjetividade do produtor, em mecanismos de controles sociais internos aos próprios produtores, ou, ainda, decorre da certificação e de rotulagem institucionalizadas. Estes mecanismos podem sofrer irregularidades e denúncias comprovadas de fraudes, as quais, às vezes, ocorrem, colocam dúvidas sobre o sistema de produção de alimentos orgânicos.

Na incerteza, as ações administrativas de verificação e controle podem contribuir para esclarecimentos sobre a origem dos alimentos. O acompanhamento sobre a produção orgânica na comercialização em cadeias curtas, sempre que possível, é positivo na relação entre produtor e consumidor. Outro modo de gerar confiança dá-se por controles sobre a idoneidade de certificadores institucionalizados sobre a produção orgânica, bem como por formas de rastreabilidade dos produtos, da origem até o ponto de comercialização. Os agentes de comunicação, a mídia eletrônica, os agentes públicos de saúde e outros mecanismos que a própria sociedade cria para fiscalização e denúncias podem favorecer o sentimento de confiança.

Pelo presente estudo, dado pela reflexão com base em literatura teórico-científica, conclui-se que, em gestão de UAN, bem como em outras atividades administrativas, as decisões não podem ser norteadas pela informalidade e intuição. Os gestores detêm o papel de serem observadores responsáveis sobre os aspectos tênues e complexos da administração institucional. Assim, sugere-se que a adoção de alimentos orgânicos seja acompanhada de conhecimento, técnica e ampla informação. Não há dúvidas de que o uso de orgânicos em cardápios de UAN esteja indicado. Consumidores valorizam esses alimentos pelos aspectos de saúde que podem proporcionar e pelos menores impactos ambientais gerados em seu cultivo. Alimentos frescos e da estação são os preferidos para integrar alimentação saudável, que sejam oriundos de cultivo orgânico para gerar melhores benefícios.

As dificuldades que envolvem a aquisição de orgânicos e os sentimentos ambíguos de confiança podem ser dirimidos pela ampliação de conhecimento e de informações. A comunicação torna-se elemento parceiro à tomada de decisão gerencial com assertividade. Sugere-se aos nutricionistas, ao exercerem gerenciamento sobre as etapas administrativas em UAN, envidarem os maiores esforços para a superação dos entraves para a inclusão dos orgânicos nas refeições produzidas, atendendo aos preceitos de fornecimento de refeições saudáveis.

Como limitações do estudo, pode-se apontar a carência de dados secundários com nutricionistas responsáveis pela gestão de UAN, sobre suas crenças a respeito da adoção de alimentos orgânicos em cardápios para coletividades. Sugere-se, para estudos futuros, realizar investigação conduzida por metodologia científica com nutricionistas-gestores de UAN, aprofundando a abordagem do presente estudo.

AGRADECIMENTOS

Ao Prof. Dr. Oscar José Rover, do PPG-Agrossistemas, da Universidade Federal de Santa Catarina, por seus ensinamentos e estímulos à busca de novos saberes.

REFERÊNCIAS

- ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N. A Unidade de Alimentação e Nutrição. In: ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**: um modo de fazer. 3.ed.rev. São Paulo: Metha, 2009.
- ALMEIDA, Jalcione. Agroecologia: paradigma para tempos futuros resistência para o tempo presente? **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, Curitiba, n.6, p. 29-40, jul./dez. 2002.
- ALTIERI, M.; NICHOLLS, C. Agroecology: transitioning organic agriculture beyond input substitution (cap. 11). In: _____. **Agroecology and the search for a truly sustainable agriculture**. México: PNUMA, 2005.
- ANGELONI, Maria Terezinha. Elementos intervenientes na tomada de decisão. **Ci. Inf.**, Brasília, v. 32, n. 1, p. 17-22, jan./abr. 2003.
- AZEVEDO, Elaine de. **Alimentos orgânicos**: ampliando conceitos de saúde humana, ambiental e social. São Paulo, Ed. SENAC, 2012. 386 p.
- BATISTA FILHO, Malaquias; MELO, Mariana Navarro Tavares de. Alimentação, agrotóxicos e saúde. *Rev. Bras. Saúde Matern. Infant.*, vol.12, n.2,p. 113-119, abr./jun. 2012.
- BOMBARDI, Larissa. **Pequeno ensaio cartográfico sobre o uso de agrotóxicos no Brasil**. São Paulo: Blurb, 2016.
- BRASIL. Casa Civil. Lei N. 8234. **Regulamenta a profissão de nutricionista**. Brasília, DF, set.1991. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1989_1994/L8234.htm > Acesso em: 10 out. 2016.
- BRASIL. Casa Civil. Decreto nº 6.323. **Regulamenta a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre**

a agricultura orgânica e dá outras providências. Brasília, DF, 27 dez. 2007. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.831.htm > Acesso em: 20 abr. 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução/CD/FNDE n.38 de 16 de julho de 2009. **Alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Brasília, DF, 2009.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução normativa 46. **Estabelece o regulamento técnico para os sistemas orgânicos de produção animal e vegetal**. Brasília, DF, 07 out. 2011. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/organicos/legislacao/portugues/instrucao-normativa-no-46-de-06-de-outubro-de-2011-producao-vegetal-e-animal-regulada-pela-in-17-2014.pdf/view>> Acesso em: 15 out. 2016.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução/CD/FNDE nº 26. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE**. Brasília, DF, 17 jun. 2013. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/fndelegis/action/UrlPublicasAction.php?acao=getAtoPublico&sql_tipo=RES&num_ato=00000026&seq_ato=000&vlr_ano=2013&sql_orgao=FNDE/MEC > Acesso: 23 nov. 2016.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Projeções do agronegócio: Brasil 2014/15 a 2014/25**. Assessoria de Gestão Estratégica. Brasília, DF, jul. 2015a. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/politica-agricola/todas-publicacoes-de-politica-agricola/projecoes-do-agronegocio/projecoes-do-agronegocio-brasil-2014-2015-a-2024-2025.pdf/view> > Acesso em: 15 out. 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Posicionamento do INCA sobre os agrotóxicos. **Instituto Nacional de Câncer- INCA**. 2015b. Disponível em: <http://www1.inca.gov.br/inca/arquivos/comunicacao/posicionamento_do_inca_sobre_os_agrotoxicos_06_abr_15.pdf> Acesso em: 17 out. 2016.

BRASIL. Presidência da República. Estudos apontam relação entre o consumo de agrotóxicos e o câncer. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Notícias**. Brasília, DF, abr. 2016. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/comunicacao/noticias/2016/abril/estudos-apontam-relacao-entre-o-consumo-de-agrotoxicos-e-o-cancer>> Acesso em: 17 out. 2016.

CALADO, Alexandre Miguel Ferreira; MARQUES, João Filipe Ferreira; SÁ PINTO, Nuno Miguel Gomes. **Tomada de decisão: alguns dos erros mais comuns na tomada de decisão**. Instituto Politécnico de Coimbra/ Instituto Superior de Engenharia de Coimbra/ Departamento de Engenharia Civil, maio 2007. Disponível em: <<http://livrozilla.com/doc/1382772/erros-na-tomada-de-decisao> > Acesso em: 25 out. 2016.

CÂNDIDO, Carlos Aparecido; VALENTIM, Marta Lígia Pomim; CONTANI, Miguel Luiz. Gestão Estratégica da Informação: semiótica aplicada ao processo de tomada de decisão. **DataGramaZero- Revista Ciência da Informação**, v.6 n.3, jun. 2005.

CASSAL, Vivian Brusius; AZEVEDO, Letícia Fátima de; FERREIRA, Roger Prestes; SILVA, Danúbio Gonçalves da; SIMÃO, Rogers Silva. Agrotóxicos: uma revisão de suas consequências para a saúde pública. **Gestão, Educação e Tecnologia Ambiental – REGET**, v.18, n. 1, p.437-445, abr. 2014.

CHIAVENATO, Idalberto. **Administração nos novos tempos**. 2.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 380/2005. **Definição de áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições**. 2005. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_380_2005.htm > Acesso em: 20 out.2016.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Segurança Alimentar e Nutricional. **Comunicação**. 14 maio 2015. Disponível em: <<http://www.cfn.org.br/index.php/seguranca-alimentar-e-nutricional/> > Acesso em: 15 set. 2017.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Posicionamento do CFN sobre alimentos transgênicos e produzidos com o uso de Agrotóxicos. 21 abr. 2012. **Notícias**. Disponível em:

<<http://www.cfn.org.br/eficiente/repositorio/Noticias/431.pdf> > Acesso em: 20 out.2016.

D'ÁVILA, Lívia Castro; JUNDI, Samuel; CRUZ, Ana Paula Capuano; SAMÁ, Aline. A Relação entre atores externos e estrategistas nas práticas estratégicas: um estudo exploratório em pequenas empresas. **SINERGIA**, Rio Grande, V.20, n.2, p. 127-138, 2016.

FOUILLEUX, Eve; LOCONTO, Allison. Voluntary standards, certification, and accreditation in the global organic agriculture field: a tripartite model of techno-politics. **Agriculture and Human Values**, p.1-14, feb. 2016. < DOI: 10.1007/s10460-016-9686-3 > Acesso em: 20 set. 2017.

GREENPEACE. **Rio, essa merenda não parece legal!** 2016. Disponível em: <<http://www.greenpeace.org/brasil/pt/Noticias/Rio-essa-merenda-nao-parece-legal/> > Acesso: 17 out. 2016.

GONZALEZ-CHICA, David Alejandro et al. Percepção dos cozinheiros escolares sobre o processo de utilização de produtos orgânicos na alimentação escolar em municípios catarinenses. **Rev. Nutr.**, Campinas, v.26, n.4, p.407-418, 2013.

KNEAFSEY, Moya; VENN, Laura; SCHMUTZ, Ulrich; BALÁZS, Bálint; TRENCHARD, Liz; EYDEN-WOOD, Trish; BOS, Elizabeth; SUTTON, Gemma; BLACKETT, Matthew. **Short Food Supply Chains and Local Food Systems in the EU: a state of play of their socio-economic characteristics**. Luxembourg: Publications Office of the European Union, 2013.

LACOMBE, Francisco; HEILBORN, Gilberto. **A Administração: princípios e tendências**. 2.ed. São Paulo: Saraiva, 2008.

LIMA, Elinete Eliete de; SOUSA, Anete Araújo de. Alimentos orgânicos na produção de refeições escolares: limites e possibilidades em uma escola pública em Florianópolis. **Rev. Nutr.**, Campinas, v.24, n.2, p. 263-273, abr. 2011.

LOMBARDI, Marta Sambiasi; MOORI, Roberto Giro; SATO, Geni Satiko. Um estudo exploratório dos fatores relevantes na decisão de compra de produtos orgânicos. **Revista de Administração Mackenzie**, São Paulo, v. 5, n.1, p.14-34, 2004.

LOURENÇO, Vigolo Andréia; SCHNEIDER, Sergio; GAZOLLA, Márcio. A agricultura orgânica no Brasil: um perfil a partir do censo agropecuário 2006. **Extensão Rural**, Santa Maria, v.24, n.1, p.42-61, jan./mar. 2017.

MAGISTRIS, Tiziana de; GARCIA, Azucena. The decision to buy organic food products in Southern Italy. **British Food Journal**, v.110, n. 9, p. 929-947, 2008. Disponível em < <http://dx.doi.org/10.1108/00070700810900620> > Acesso em: 15 mar 2018.

MARSDEN, Terry; BANCKS Jo; BRISTOW, Gilian. Food Supply Chain Approaches: exploring their role in rural development. **Sociologia Ruralis**, v.40, p.424- 435, oct. 2000.

MARTINELLI, Suellen Secchi; SOARES, Panmela; FABRI, Rafaela Karen; CAMPANELLA, Graziella Regina Alba; ROVER, Oscar José; CAVALLI, Suzi Barletto. Potencialidades da compra institucional na promoção de sistemas agroalimentares locais e sustentáveis: o caso de um restaurante universitário. **Segur. Aliment. Nutr.**, Campinas, São Paulo, v.22, n.1, p.558-573, 2015.

MELÃO, Ivo Barreto. Produtos sustentáveis na alimentação escolar: o PNAE no Paraná. **Cad. IPARDES**, Curitiba, v.2, n.2, p. 87-105, jul./dez. 2012.

MORGAN, Kevin. Nourishing the city: the rise of the urban food question in the Global North. **Urban Studies**, v.52, n.8, p.1379-1394, 2015.

NIEDERLE, Paulo André; ALMEIDA, Luciano de; VEZZANI, Fabiane Machado. **Agroecologia: práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura**. Curitiba: Kairós, 2013.

OOSTERVEER, Peter; GUIVANT, Júlia S.; SPAARGAREN, Gert. Alimentos verdes em supermercados globalizados: uma agenda teórico-metodológica. IN: GIUVANT, Júlia S.; SPAARGAREN, Gert; RIAL, Carmen (org.). **Novas práticas alimentares no mercado global**. Florianópolis, Ed. UFSC, 2010.

PERES, Frederico; MOREIRA, Josino Costa. Saúde e ambiente em sua relação com o consumo de agrotóxicos em um pólo agrícola do Estado do Rio de Janeiro, Brasil. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 23, Sup 4, p.612-621, 2007.

PIGNATI, Wanderlei; OLIVEIRA, Noemi Pereira; SILVA, Mário Cândido da. Vigilância aos agrotóxicos: quantificação do uso e previsão de impactos na saúde-trabalho-ambiente para os municípios brasileiros. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v.19, n.12, p. 4669-4678, dez. 2014.

RECINE, Elisabetta; BEGHIN, Nathalie. A Agenda de SAN- caminhos apontados pela 5ª CNSAN. **Revista SAN**, Brasília, v.1, n. 1, p. 62-64, jul.2016.

RIGOTTO, Raquel Maria et al. Agrotóxicos, conhecimento científico e popular: construindo a ecologia de saberes. **Dossiê ABRASCO - Parte 3, Agrotóxicos, conhecimento científico e popular: construindo a ecologia de saberes**. Porto Alegre: RS, nov. 2012.

RIGOTTO, Raquel Maria; VASCONCELOS, Dayse Paixão e; ROCHA, Mayara. Uso de pesticidas em Brasil y los problemas para la salud pública. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.30, n.7, p.1360-1362, jul. 2014.

RIZZOLO, Anelise. Dez anos de Losan: a agenda afirmativa de direitos sociais garantiu inserção da segurança alimentar e nutricional no campo das políticas públicas brasileiras. **Revista SAN**, Brasília, v.1, n.1, p.58-61, jul. 2016.

ROBBINS, Stephen P.; DECENZO, David A. **Fundamentos de Administração: conceitos essenciais e aplicações**. 4.ed. São Paulo: Prentice Hall,2004.

ROVER, Oscar José. Mercado e inovações sociais: o caso da rede Ecovida de agroecologia. **Ciências Sociais Unisinos**, São Leopoldo, v.47, n.1, p.56-63, 2011.

SANTOS, Fernanda dos; FERNANDES, Patrícia Fogaça; ROCKETT, Fernanda Camboim; OLIVEIRA, Ana Beatriz de. Avaliação da inserção de alimentos orgânicos provenientes da agricultura familiar na alimentação escolar, em municípios dos territórios rurais do Rio Grande do Sul, Brasil. **Ciênc. saúde coletiva**, v.19, n.5, p.1429-1436, maio 2014.

SANTOS, Boaventura de Souza. Prefácio Dossiê ABRASCO. IN: RIGOTTO, R.M. et al. **Dossiê ABRASCO - Parte 3 - Agrotóxicos, conhecimento científico e popular: construindo a ecologia de saberes**. Porto Alegre: RS, nov. 2012.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. Funcionamento de Unidades de Alimentação e Nutrição. IN: TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes; OLIVEIRA, Zélia Milet Cavalcanti; REGO, Josedira Carvalho do; BISCANTINI, Telma Maria Barreto. **Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007.

VIERO, Cibelle Mello; CAMPONOGARA, Silviomar; CEZAR-VAZ, Marta Regina; COSTA, Valdecir Zavarese da; BECK, Carmem Lúcia Colomé. Sociedade de risco: o uso dos agrotóxicos e implicações na saúde do trabalhador rural. **Esc. Anna Nery**, Rio de Janeiro, v.20, n.1, jan./mar. 2016.

TRIVELLATO, Maria Dalva; FREITAS, Gilberto Bernardo de. Panorama da agricultura Orgânica. IN: STRINGHETA, Paulo César; MUNIZ, José Norberto. **Alimentos orgânicos: produção, tecnologia e certificação**. Viçosa, Ed. UFV, 2003. 452 p.

TRUNINGER, Mônica. As bases plurais da confiança alimentar nos produtos orgânicos: da certificação ao 'teste da minhoca'. **Ambiente & Sociedade, São Paulo**, v.16, n.2, p.81-102, abr./jun.2013.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS. **Restaurante Escola tem chamada pública para aquisição de alimentos**. 2016. Disponível em: <<http://ccs2.ufpel.edu.br/wp/2016/03/22/restaurante-escola-tem-chamada-publica-para-aquisicao-de-alimentos/>> Acesso em: 16 nov. 2016.

VITAL, Luciane Paula; FLORIANI, Vivian Mengarda; VARVAKIS, Gregório. Gerenciamento do fluxo de informação como suporte ao processo de tomada de decisão. **Inf. Inf.**, Londrina, v. 15, n. 1, p. 85-103, jul./jun. 2010. Disponível em: <DOI: 10.5433/1981-8920.2010v15n1p85> Acesso em: 15 mar. 2018.

WILKINSON, John. A Agricultura familiar face ao novo padrão de competitividade do sistema agroalimentar na América Latina. IN: _____. **Mercados, redes e valores: o novo mundo da agricultura familiar**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2008.