



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

## RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE E DESENVOLVIMENTO DE  
PRODUTOS

### SISTEMATIZAÇÃO DA VENDA DE PRODUTOS DA PESCA ARTESANAL PARA O PNAE EM MOSTARDAS-RS

**ZUCHETTO, Bruna<sup>1</sup>; MACIEL, Raquel<sup>1</sup>; VALENCIA, José<sup>1</sup>**

**1 UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, [brunferzuchetto@gmail.com](mailto:brunferzuchetto@gmail.com)**

#### Resumo

A inserção de alimentos da sociobiodiversidade na alimentação escolar, além de fomentar a cultura alimentar regional, promove o fortalecimento das redes produtivas locais. Esse processo, é possível através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), onde agricultores familiares, incluindo pescadores artesanais, podem promover esses aspectos a partir da diversidade da produção local. O pescado, embora seja parte da cultura e fonte de renda de diversas comunidades, apresenta-se incipiente nas refeições escolares. Com o objetivo de conhecer e sistematizar a experiência de compra de produtos da pesca artesanal através do PNAE em uma agroindústria familiar, realizou-se uma saída de campo até Mostardas/RS durante a disciplina intitulada Sociobiodiversidade(PGDR/UFRGS). A partir de entrevistas com os atores envolvidos nesse processo, verificou-se que houve assistência do poder público municipal com os pescadores envolvidos. No entanto, devido a característica do pescado ofertado, foram necessários processos administrativos e ajustes na receita preparada. Embora existam desafios e dificuldades na



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

inserção de produtos da pesca artesanal, a experiência de Mostardas demonstra uma alternativa viável e replicável na promoção de sistemas alimentares mais saudáveis e justos.

**Palavras-chave:** Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Sociobiodiversidade. Alimentação escolar. Pesca artesanal . Políticas públicas

## 1. Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é um marco na política pública de promoção da Segurança e Soberania Alimentar no Brasil, ao promover a inserção de alimentos locais no sistema educativo e, contribuindo para a formação de redes curtas de comercialização. Parte da sua centralidade é a aquisição de alimentos produzidos por agricultores familiares, comunidades indígenas, quilombolas e pescadores artesanais (Brasil, 2009). Esse último grupo, em contexto brasileiro, tem sido marcado pela exclusão social, política e histórica, causando dificuldades de acesso às redes e programas de incentivo à comercialização do pescado (Sousa *et al*, 2019; Brasil, 2022).

O consumo de recursos hidrobiológicos é diferente entre as regiões, além de apresentar uma diversidade de preparos culturalmente situados. O conhecimento dos benefícios nutricionais e a participação das comunidades de pesca artesanal é, além de um passo para a valorização efetiva dessas redes produtivas, uma oportunidade sociopolítica para alimentação escolar, contribuindo na preservação



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

da cultura e dos hábitos gastronômicos territorializados. Além disso, os produtos adquiridos para alimentação escolar devem seguir padrões de qualidade de acordo com a legislação vigente para garantir saúde para os alunos e atender também à capacidade de armazenamento e manipulação do produto de cada realidade.

Mobilizados por essas questões, o presente trabalho relata a experiência de inserção do pescado na alimentação escolar no município de Mostardas/RS, que até 2021, embora houvesse tentativas, nenhum produto da sociobiodiversidade desse território havia sido de fato inserido na alimentação escolar (Hendler, 2023). As informações sistematizadas nesse resumo foram coletadas *in loco* e via whatsapp. A metodologia incluiu revisão bibliográfica e uma visita a campo para realização de cinco entrevistas semiestruturadas junto aos principais atores envolvidos no município. Assim, para compreender os processos relacionados à aquisição do pescado via PNAE em Mostardas, objetivou-se sistematizar a experiência de compra de produtos da pesca artesanal para o PNAE a partir da experiência gestionada em torno da agroindústria familiar “Mar Telinho”. Para isso, foram contatados os principais atores envolvidos nessa trama: a nutricionista responsável técnica do município; merendeira responsável pelo preparo do pescado; EMATER e pescadores tradicionais.

## 2. Desenvolvimento

No Balneário Mostardense encontramos um casal de pescadores que, embora façam parte de uma colônia de outras famílias pescadoras, eles são os únicos que possuem uma agroindústria com regulamentação no Ministério da Agricultura e na ANVISA em Mostardas. Essa regularização possibilitou a efetivação da venda-compra de recursos hidrobiológicos e posterior inserção de camarão-rosa nos



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

preparos da merenda escolar. O processo de regulamentação demorou quatro anos e teve apoio da Emater/RS-Ascar, e contou com recursos próprios e do PRONAF e FEAPER.

Quanto às normatizações da agroindústria, a nível de Vigilância Sanitária Municipal de Mostardas, as exigências sanitárias legais foram orientadas e adaptadas na medida que não afetasse a qualidade do produto, minimizando os gastos para implementação da mesma. O fluxo sanitário da agroindústria da Martelinho se inicia com a pesagem do pescado que chega, armazenamento em câmara fria, entrada do produto na sala de limpeza e posteriormente, na sala de processamento (filetagem e produção de bolinhos), armazenamento em freezers do produto pronto para venda e saída do mesmo direto para o caminhão refrigerado para entrega. A entrada é composta por vestiário e barreira sanitária para entrada de funcionários devidamente paramentados. No âmbito da alimentação escolar, foi necessário que os tutores responsáveis autorizassem (ou não) o consumo do camarão pelos filhos/as, pois a comunidade escolar manifestou insegurança devido ao caráter alergênico deste recurso, respaldando assim, a responsável técnica pela alimentação escolar (Nutricionista), a partir de um questionário previamente disponibilizado na escola. Um aluno expressou que comia camarão em casa, mas foi restringido seu consumo na escola pelos pais, possivelmente por dúvidas e/ou pouca confiabilidade com o preparo na escola, considerando o potencial alergênico do camarão.

### **3. Considerações finais**



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

Ainda que se tenha avançado na democratização e descentralização de compras públicas de alimentos, a partir da determinação de, no mínimo, 30% dos recursos financeiros do PNAE destinados a compra direta dos grupos sociais supracitados, observa-se uma distância entre determinações legais e o que realmente ocorre nos territórios. Um exemplo, se dá no Rio Grande do Sul (RS), onde comunidades pesqueiras têm tido escassa participação na inclusão de seus produtos na alimentação escolar. No município de Mostardas (RS), a viabilização do processo tem incentivado outras famílias de pescadores/as do município em relação às agroindústrias, visando promover a venda de produtos para o PNAE. Reconhecendo o potencial dos recursos hidrobiológicos na alimentação escolar, embora existam inúmeros desafios e dificuldades na inserção de produtos da pesca artesanal (i.e. custos financeiros, regularização, aceitação, ausência de fornecedores, logística e consequências associadas a eventos climáticos extremos). A experiência de Mostardas demonstra uma alternativa viável e replicável na promoção de sistemas alimentares saudáveis, justos e sustentáveis.

## Referências

BRASIL, Lei nº 11.947/2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.

HANDLER, V.M; RUIZ, E.N.F e OLIVEIRA, L.D. **Sociobiodiversidade na Alimentação Escolar: os desafios e as potencialidades de um campo em construção no município de Mostardas-RS**. Saúde Soc. São Paulo, v.32, n.3, 2023.



---

**CONGRESSO DE  
GASTRONOMIA &  
SOCIOBIODIVERSIDADE**

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

SOUSA, D.N. *et. al.* **Estratégias de comercialização do pescado da agricultura familiar para a alimentação escolar: a experiência no estado do Tocantins.** Cadernos de Ciência & Tecnologia, Brasília, v. 36, n. 2, e26450, 2019.