Janaína Braga de Paiva

Do mingau de fubá ao cachorro quente

reflexões sobre hábitos alimentares regionais no Programa Nacional de Alimentação Escolar

Coleção E-Livro

Do mingau de fubá ao cachorro quente:

reflexões sobre hábitos alimentares regionais no Programa Nacional de Alimentação Escolar

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

Reitora

Dora Leal Rosa

Vice-reitor

Luiz Rogério Bastos Leal

EDUFBA

EDITORA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

Diretora

Flávia Goullart Mota Garcia Rosa

Conselho Editorial

Alberto Brum Novaes

Angelo Szaniecki Perret Serpa

Caiuby Alves da Costa

Charbel Ninõ El-Hani

Cleise Furtado Mendes

Dante Eustachio Lucchesi Ramacciotti

Evelina de Carvalho Sá Hoisel

José Teixeira Cavalcante Filho

Maria Vidal de Negreiros Camargo

Janaína Braga de Paiva

Do mingau de fubá ao cachorro quente

Reflexões sobre hábitos alimentares regionais no Programa Nacional de Alimentação Escolar

Salvador
EDUFBA
2013

2013, Autora

Direitos para esta edição cedidos à EDUFBA.

Projeto Gráfico
Angela Garcia Rosa e Josias Almeida Jr.

Capa
Josias Almeida Jr.

Revisão
Equipe Edufba

Normalização
Lília Souza

Sistema de Bibliotecas - UFBA

Paiva, Janaína Braga de.
Do mingau de fubá ao cachorro quente [recurso eletrônico] : reflexões sobre hábitos alimentares regionais no Programa Nacional de Alimentação Escolar / Janaína Braga de Paiva. - Salvador, EDUFBA, 2013.
147p. (Coleção E -LIVRO)

Modo de acesso: https://repositorio.ufba.br/ri/handle/ri/11324
ISBN - 978-85-232-1004-5

1. Programa Nacional de Alimentação Escolar (Brasil). 2. Merenda escolar - Brasil. 3. Hábitos alimentares. 4. Hábitos de saúde. 5. Culinária brasileira. I. Título. II. Série.

CDD - 353.560981

Dedico este trabalho à Professora Maria do Carmo Soares de Freitas e aos escolares cujas histórias de vida fazem interface com a memória histórica do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Agradeço imensamente à Professora Lígia Amparo da Silva Santos, orientadora da minha dissertação de mestrado que culminou nesta obra, por ter me instigado a estudar esse tema de relevância particular para o campo da Alimentação, Nutrição e Cultura no Brasil, bem como pela parceria e solicitude crucial ao seu desenvolvimento. Agradeço também o apoio das equipes do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE – UFBA), do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (NEPAC – UFBA), do Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde (PGNUT – UFBA), da Coordenação da Alimentação Escolar e Secretaria de Educação de Valente. Agradeço ainda aos Professores Maria do Carmo Soares de Freitas e Maurício Soares Leite pelas relevantes contribuições ao trabalho, ao Professor Jesús Contreras Hernández por ter me recebido junto ao Observatório da Alimentação (ODELA) na Universidade de Barcelona (UB), bem como aos entrevistados que participaram do projeto, em especial aos escolares.

Sumário

Prefácio 11

Reflexões introdutórias 13

Respeito aos hábitos alimentares regionais no Programa Nacional de Alimentação Escolar 17

Hábitos alimentares, cozinhas regionais e alimentação saudável: algumas considerações 31

Considerações metodológicas 47

Contextualização 57

Elaboração e operacionalização dos cardápios e consumo da alimentação escolar 65

Sobre os hábitos alimentares regionais na alimentação escolar 103

À guisa da conclusão 125

Referências 133

Caderno de fotos 141

Sobre a autora 147

Prefácio

A presente obra é o resultado de uma dissertação de mestrado defendida no Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (2011). A autora procurou investigar as interpretações e significados relacionados às noções de **hábitos alimentares regionais** e as acepções que os sujeitos possuem acerca do respeito a estes hábitos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Dentro da intrigada relação entre o respeito aos hábitos alimentares regionais e a promoção da alimentação saudável, premissas do referido Programa, a obra parte de questões como se é possível respeitar os hábitos alimentares regionais em um contexto de profundas mudanças das práticas alimentares brasileiras e mundiais. Deste modo, a autora tece reflexões sobre conceitos importantes para o campo da alimentação e nutrição a exemplo de hábitos alimentares regionais, alimentação saudável, cozinha regional, como ainda aprofunda a discussão sobre as relações entre o regional e o saudável, o local e o regional, tradição e modernidade, dentre outros temas que permeiam o universo da instigante temática da alimentação e cultura. Utilizando-se de uma metodologia qualitativa, na qual os recursos da etnografia também estiveram presentes em seu rico trabalho de campo, a obra contribui para o árduo desafio contemporâneo de produzir um trabalho situado nas interfaces entre as ciências da nutrição e as ciências sociais e humanas. Trata-se ainda de uma abordagem inovadora para os estudos sobre o PNAE, programa marcado pela sua história e expressividade no campo das políticas públicas em alimentação e nutrição do país. O PNAE, nas últimas décadas, enfrenta o desafio de não somente combater a fome e desnutrição dos escolares, mas também de promover uma alimentação saudável, atenta as complexas mudanças no perfil epidemiológico que afligem a esta população inseridas em um cenário de convívio simultâneo dos problemas da desnutrição e da obesidade. Portanto, o estudo ainda se apresenta como um importante subsídio para a reflexão e formulação das políticas públicas no campo de estudo. Com esta miríade de contribuições e possibilidades

de leitura, a frutífera obra, tecida pela autora com delicada perspicácia e uma sofisticada descrição de detalhes sobre o comer dos escolares, instiga aos leitores a pensar com mais profundidade, fazendo-se valer de novos olhares alimentados pela socioantropologia ainda pouco explorados nos estudos da alimentação e nutrição do Brasil. Trata-se, indubitavelmente, de um trabalho marcado pela inovação e criatividade na imaginação científica que confere um prazer entre leitura por entre estes novos caminhos trilhados no comer contemporâneo.

Lígia Amparo da Silva Santos
Professora Ajunta do Depto Ciência da Nutrição, Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Nutricionista, Doutora em Ciências Sociais pela PUC-SP e Coordenadora do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (NEPAC UFBA).

Reflexões introdutórias

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), um dos programas sociais mais antigos do país, possui um sólido arcabouço legal que visa contribuir, através da oferta de uma alimentação saudável e adequada, com o crescimento e desenvolvimento de escolares matriculados na educação básica das redes públicas federal, estadual, do Distrito Federal e municipal, incluindo aqueles que se encontram em áreas indígenas e de remanescentes quilombolas. Dentre inúmeros aspectos, esta alimentação compreende a utilização de alimentos variados e seguros e referencia-se no respeito à cultura, hábitos e tradições alimentares. (BRASIL, 2009a; BRASIL, 2009b) Sugere-se que no âmbito do Programa o princípio de "respeito aos hábitos alimentares regionais" seja importante para que seu propósito seja alcançado. Segundo o Art. 4° da Lei nº 11.947/2009, que dispõem sobre o atendimento da alimentação escolar:

> O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio das ações de educação nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Vale sinalizar que a terminologia "hábitos alimentares regionais", reconhecida e utilizada no campo da Alimentação e Nutrição, por exemplo, em artigos científicos, bem como em documentos e site oficial do Programa, não está assim registrada na Lei nº 11.947 de junho de 2009. Tal terminologia só é referenciada na atual legislação do Programa no Anexo IX explicativo do *Relatório Anual de Gestão do PNAE*, encontrado na Resolução n° 38 de julho de 2009, que também dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar. Assim, em ambos os documentos faz-se referência aos termos "local" ou "da localidade" e não à terminologia "hábitos alimentares regionais" como pode ser exemplificado no Art. 12° da Lei nº 11.947 e no Art. 2° da Resolução n° 38, respectivamente apresentados a seguir:

> Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados por nutricionista responsável com a utilização de gêneros alimentícios básicos, *respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura, e a tradição alimentar da localidade,* pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada.

São princípios do PNAE: o *respeito aos hábitos alimentares, considerados como tais, as práticas tradicionais que fazem parte da cultura e da preferência alimentar local saudáveis*. (grifo nosso)

Em documentos do então Ministério da Educação e Cultura, correspondentes à execução do Programa na década de 1990, citados pelo professor José Arimatea Barros Bezerra (2006), observa-se dentre os objetivos do PNAE: "adequação dos cardápios aos hábitos alimentares regionais". Tais citações encontram-se no artigo "Regionalização de cardápios, fortalecimento das economias locais e participação da população na gestão descentralizada da merenda escolar" de autoria do professor anteriormente mencionado.

Pôde-se constatar também a utilização de tal terminologia na descrição do histórico do PNAE, apresentado no site do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), ao mencionar que: "o respeito aos hábitos alimentares regionais e à vocação agrícola do município, fomentando o desenvolvimento da economia local" estão entre os principais avanços do Programa nos últimos anos. (BRASIL, 2010a)

Assim, considerando o reconhecimento da terminologia "respeito aos hábitos alimentares regionais" no âmbito acadêmico e institucional, embora na legislação atual esteja enfatizada a perspectiva do local, este será utilizado como termo referência no presente estudo. Sugere-se que os sentidos de regional e local se assemelham ao abarcar a ideia de territorialidade. O local pode ser compreendido como contido no escopo do regional, estando intrincada no seu sentido a concepção de um *locus* onde a produção dos alimentos é materializada. Já a noção de regional abarca a perspectiva simbólica da preparação por associar-se à terminologia cozinha regional, que se vincula aos sentidos do típico e da tradição, podendo também contemplar as dimensões espaciais do sertão e do nordeste, além da dimensão municipal.

O propósito do projeto intitulado "Hábitos alimentares regionais no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar em um município do sertão baiano: uma abordagem qualitativa" foi investigar as

interpretações e significados relacionados às noções de "hábitos alimentares regionais" e as acepções acerca do respeito a estes hábitos no âmbito do PNAE. Especificamente objetivou-se descrever o cotidiano de execução do PNAE sob a ótica da elaboração e operacionalização dos cardápios e do consumo da alimentação escolar; e analisar as interpretações dos escolares acerca dos cardápios da alimentação escolar, particularmente aqueles considerados do hábito alimentar regional.

O projeto pode ser caracterizado como uma pesquisa de caráter qualitativo, na qual a produção dos dados se deu essencialmente através de um exercício etnográfico pautado na observação participante, que foi desenvolvida nos cenários de execução do Programa. Contemplou também a interpretação de textos documentais e das falas dos informantes, dentre os quais nutricionista, diretoras das unidades de ensino, escolares e merendeiras. Destaca-se ainda que os autores das teorias compreensivas e do campo da antropologia da alimentação iluminaram o trabalho.

No campo de pesquisas acerca do PNAE são pouco estudadas as interpretações, viabilidades, limites e possibilidades relacionadas ao princípio de respeito aos hábitos alimentares regionais, especialmente sob a ótica da pesquisa qualitativa. Assim, considera-se que o campo carece de estudos sobre a temática em questão nessa perspectiva. Destaca-se ainda que os estudos realizados sobre o PNAE, centram-se, de uma forma geral, em temas como: gestão do programa a partir do processo de descentralização, ações educativas com vistas à promoção da alimentação saudável, análise do consumo de acordo com as recomendações estabelecidas para o programa e avaliação do estado nutricional dos escolares.

Assim, almeja-se com a realização deste projeto contribuir com reflexões acerca do tema "respeito aos hábitos alimentares", bem como colaborar com avaliação mais ampla do PNAE, para que suas estratégias possam ser reafirmadas ou reformuladas e, assim, os seus objetivos possam ser alcançados.

Para tal, tomou-se como fundamento: a abrangente aceitação do princípio que se refere ao respeito à cultura, hábitos e tradições alimentares nas políticas públicas relacionadas à alimentação e nutrição no Brasil; a possibilidade de utilização de produtos regionais a partir da política de descentralização dos recursos e de aquisição dos gêneros

alimentícios por meio da agricultura familiar e empreendedores familiares rurais (BRASIL, 2009a; BRASIL, 2009b); a escassez de estudos de abordagem qualitativa sobre o processo de elaboração e operacionalização dos cardápios da alimentação escolar executados no PNAE; e a possibilidade do presente estudo poder contribuir com a eficaz gestão do Programa.

Os capítulos iniciais do presente livro apresentam o histórico da temática no âmbito das políticas públicas de alimentação e nutrição e reflexões sobre o conceito de hábitos alimentares e de alimentação saudável, cujas dimensões estão relacionadas ao objeto deste estudo. Em seguida se expõe as considerações metodológicas para então ser realizada uma breve descrição sobre o histórico do PNAE no município onde o estudo foi concebido. Posteriormente são discutidas as temáticas da operacionalização do Programa, destacando-se: a lógica de elaboração dos cardápios pela nutricionista, a relevância da agricultura familiar nesse contexto, a dinâmica de administração da aquisição e distribuição dos gêneros alimentícios para a produção da alimentação escolar, bem como considerações sobre sua produção e consumo nas unidades de ensino. Além desses temas é abordado também o papel do Conselho de Alimentação Escolar (CAE). Ao final são apresentadas as interpretações e significados relacionados às noções de hábitos alimentares regionais, concluindo-se o trabalho a partir da interface entre os resultados e o argumento inicial (estado da arte).

Respeito aos hábitos alimentares regionais no Programa Nacional de Alimentação Escolar

Respeitar a diversidade cultural, os hábitos e as práticas assim como culturas e tradições alimentares têm sido descrito em diversos conceitos e diretrizes que orientam as políticas públicas relacionadas à alimentação e nutrição no Brasil. Tal fenômeno se conforma particularmente após o período de redemocratização no país quando a alimentação adota a perspectiva do direito humano, a qual passará a integrar os documentos normativos relacionados ao campo. Todavia, pensar o respeito aos hábitos e tradições alimentares em um contexto cultural, sociopolítico e econômico em que se propõe mudanças nas práticas alimentares tendo em vista a promoção da saúde e a prevenção de doenças se constitui em um desafio para a execução das políticas públicas no âmbito local.

Frente a esta prerrogativa, este capítulo contempla aspectos históricos e reflete sobre os alcances, limites e possibilidades acerca do respeito aos hábitos alimentares regionais tomando em particular o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A alimentação escolar é um direito garantido pela Constituição Federal de 1988 (SANTOS et al., 2007), embora sua vigência esteja datada dos anos de 1950 e sua gênese da década de 1940. Ressalta-se que, dentre inúmeros outros aspectos, o Programa inclui em seus princípios a questão do respeito aos hábitos alimentares regionais.

No discurso político-ideológico contemporâneo das políticas públicas de alimentação e nutrição no Brasil tornou-se central a concepção da alimentação adequada enquanto direito humano fundamental. É na década de 1990 que se consolida um forte movimento em direção à reafirmação do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), já previsto na Declaração Universal de Direitos Humanos (1948) e no Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (PIDESC -1966). (VALENTE et al., 2007a)

A realização da Conferência Internacional de Direitos Humanos em Viena no ano de 1993 e da Cúpula Mundial da Alimentação, organizada pela Organização para Alimentação e Agricultura das Nações Unidas (FAO) - *Food and Agriculture Organization of the United Nations* em Roma no ano de 1996, contribuíram para solidificar o papel fundamental do DHAA à garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). (VALENTE et al., 2007a) No Brasil, a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) aprovada pelo Congresso Nacional em setembro de 2006, representa um instrumento jurídico que marca o avanço em relação à promoção e garantia do DHAA como objetivo e meta da Política de SAN. (VALENTE et al., 2007b). Vale ainda destacar que em 2010 a alimentação foi introduzida na Constituição Federal entre os direitos sociais dos brasileiros. (BRASIL, 2010b)

O conceito atual de SAN, norteador da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), versa sobre o direito que todo ser humano tem ao acesso a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, de modo que não seja comprometido o acesso às outras necessidades essenciais e esteja baseada em práticas alimentares promotoras de saúde, que **respeitem a diversidade cultural** e sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (BRASIL, 2006a)

O princípio do respeito à diversidade cultural é incorporado a este conceito a partir do final da década de 1980 e início da década de 1990, momento em que se discute a dimensão dos alimentos culturalmente aceitáveis, isto é, o respeito às múltiplas características culturais manifestadas no ato de se alimentar. (VALENTE et al., 2007a)

Segundo Teixeira Coelho (2008) a diversidade cultural que aparece nos documentos produzidos por setores esclarecidos da sociedade política, como a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), corresponde implicitamente à diversidade dos grandes coletivos, isto é, das nações, dos Estados, que cuidam cada um do que lhes é supostamente específico. Neste caso, garantir a diversidade cultural seria então uma operação que protegeria uma identidade territorial.

Associado ao sentido de diversidade cultural encontra-se o princípio da soberania alimentar que de acordo com Valente e colaboradores (2007a) subentende o direito que cada nação tem de definir políticas capazes de garantir a SAN para sua população, o que inclui o direito à

preservação de práticas alimentares e de produção tradicionais de cada cultura. Com base em tal temática, vale sinalizar a emergência, a partir do advento da globalização, das manifestações que buscam afirmar as diferentes identidades culturais como forma de assegurar as especificidades fazendo assim surgir a busca pela preservação das tradições e o fenômeno da patrimonialização da cultura, assunto discutido por autores como Montanari (2008) e Poulain (2002).

Ainda acerca deste assunto Teixeira Coelho (2008) considera necessário compreender que a diversidade cultural não se dá apenas de um território em relação a outro, mas inclusive no interior do próprio território, o que não seria, portanto, uma diversidade dos grandes grupos, mas sim das singularidades, das subjetividades, dos sujeitos. De acordo com Giddens (2005) a diversidade cultural pode ser influenciada por processos como a escravidão, o colonialismo, a guerra, a migração e a globalização contemporânea, sendo algumas sociedades consideradas "mais homogêneas" enquanto outras "mais multiculturais".

Deste modo, sugere-se que a incorporação da perspectiva do respeito à diversidade cultural ao conceito de SAN contribuiu com a fundamentação dos novos conceitos e diretrizes norteadores das ações e políticas públicas no campo da Alimentação e Nutrição vigentes. Por exemplo, para o Ministério da Saúde, uma alimentação saudável, além de atender às necessidades nutricionais em cada fase do curso da vida, deve ser acessível a todos, segura do ponto de vista sanitário, bem como deve respeitar as práticas alimentares culturalmente referenciadas, levando em conta aspectos comportamentais e afetivos relacionados a estas. Desta maneira, a alimentação saudável corresponde ao "padrão alimentar adequado às necessidades biológicas e sociais dos indivíduos". (BRASIL, 2007, p. 15)

Já na atual PNAN, a alimentação adequada e saudável é conceituada como (BRASIL, 2012. p. 31):

> [...] a prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, bem como ao uso sustentável do meio ambiente. Ou seja, deve estar em acordo com as necessidades de cada fase do curso da vida e com as necessidades alimentares especiais; referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade; baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis com quantidades mínimas de contaminantes físicos, químicos e biológicos.

Por outro lado, este discurso não é propriamente novo. Na década de 1940, Dante Costa, renomado nutrólogo brasileiro, chefe da Seção Técnica do Serviço de Alimentação e Previdência Social (SAPS), já recomendava que fosse respeitado os hábitos alimentares **regionais** de modo a contribuir para a composição da merenda escolar. (STEFANINI, 1997) Neste período algumas ações desencadeadas pelo SAPS eram dirigidas às crianças, dentre as quais "o desjejum dos filhos dos operários", "o copo de leite escolar" e as "sopas escolares". (ROSENBURG, 1972 apud STEFANINI, 1997)

Já na década de 1970, no âmbito do Segundo Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (II PRONAN), o respeito aos hábitos alimentares era estimulado nos programas de suplementação alimentar, dentre os quais o PNAE foi o pioneiro. O II PRONAN enquanto política social tinha como orientação atuar próximo às áreas de oferta e demanda de alimentos. A principal justificativa considerava que suplementar fornecendo os alimentos habitualmente consumidos seria uma estratégia que favoreceria a aceitação deste suplemento pela população alvo dos programas. Por esta razão, os hábitos alimentares deveriam então ser respeitados e melhorados pela educação alimentar. (L'ABBATE, 1989)

Desta maneira, pode-se observar que o princípio de respeito aos hábitos alimentares tem sido levado em consideração ao longo da história das políticas de alimentação e nutrição ainda que pese propósitos diferenciados. O que fora uma estratégia para favorecer a aceitabilidade tendo como foco o atendimento das necessidades nutricionais nos anos de 1970, por exemplo, hoje é trabalhada sob a ótica do respeito à diversidade cultural.

O *Guia alimentar para a população brasileira*, lançado em 2006 pelo Ministério da Saúde, documento que apresenta as primeiras diretrizes alimentares oficiais para a população do país, também traz referências ao tema. (BRASIL, 2006b) Ao contribuir para que as dimensões da cultura alimentar e da promoção da alimentação saudável possam se relacionar na prática cotidiana, representa um avanço no que diz respeito à questão político-ideológica quando alude ser também uma estratégia para a preservação da identidade cultural alimentar, da soberania alimentar e da sustentabilidade ambiental.

Assim, sugere-se que a concepção do respeito aos hábitos alimentares evolui de acordo com a dimensão dos direitos humanos, da

soberania alimentar e do respeito às tradições, que se caracteriza como um "reverso" da globalização no contexto da redemocratização brasileira. Essas questões serão discutidas no bojo do PNAE, considerado um dos maiores programas do Brasil.

O respeito ao hábito alimentar regional no âmbito do PNAE em diferentes momentos históricos

No que tange ao respeito aos hábitos alimentares regionais no PNAE, observa-se que entre os seus princípios e diretrizes encontram-se: "**o respeito aos hábitos alimentares**, considerados como tais, as **práticas tradicionais que fazem parte da cultura e da preferência alimentar local saudáveis**" e "o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que **respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis**, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive os que necessitam de atenção específica". (BRASIL, 2009a; BRASIL, 2009b, grifos nosso) Assim, os hábitos alimentares regionais devem ser respeitados no contexto do Programa, sendo fundamental para tal a concepção de alimentação saudável, pois o hábito alimentar só deverá ser respeitado se for considerado como saudável, segundo descrito na legislação.

Como referido anteriormente, o princípio de respeito aos hábitos alimentares apresenta-se no contexto histórico do PNAE e de outros programas de suplementação alimentar do II PRONAN. Entretanto, neste período, a pressão da indústria de alimentos, no sentido de garantir o escoamento dos seus produtos, deu suporte ao uso privilegiado dos alimentos industrializados nos vários programas de suplementação alimentar, apesar dos mesmos serem considerados, naquele período, mais caros e com maior dificuldade de aceitação e palatabilidade. (INAN, 1980, apud L'ABBATE, 1989) Tal fato representa uma contradição em relação ao princípio proposto, tendo em vista que os alimentos industrializados não faziam necessariamente parte dos hábitos alimentares das populações alvo do Programa.

A história da construção destes cardápios mostra que, segundo Stefanini (1997), na década de 1940, de acordo com o registrado por Dante Costa, a merenda variava com os hábitos regionais e era composta de sanduíche de carne, frango, queijo ou ovo, verduras, frutas e leite. Na década de 1950 a alimentação escolar se constituía de leite, doado pelo Fundo Internacional de Socorro à Infância das Nações Unidas (UNICEF), enriquecido com farinhas de milho, trigo, aveia, soja ou mista e outros alimentos. Segundo sugerido na *Cartilha da Merenda Escolar* (1956) o cardápio deveria ser constituído de mingau (leite + farináceos) ou sopa de verduras, legumes, feijão ou grão de bico, sanduíches, frutas frescas e bebidas a base de leite.

Já na década de 1960, momento da participação da Agência para o Desenvolvimento Internacional (USAID), do Programa de Alimentos para a Paz e do Programa Mundial de Alimentos, o cardápio era composto por leite, trigo bulgor, trigo laminado, farinha de milho, manteiga, óleo vegetal e queijo. (STEFANINI, 1997) Após 1966, a USAID começa a enviar o preparado CSM (*corn-soy milk*) que é utilizado em sopa de fubá no município de São Paulo. Neste município destaca-se que também eram fornecidos aos escolares pão com margarina ou mel e leite com chocolate, leite com canjica e ainda sopa liofilizada com macarrão. (ROSENBURG, 1972, apud STEFANINI, 1997)

Observa-se nos exemplos acima a presença marcante do leite na alimentação escolar. Segundo Vasconcelos (2005), a introdução do leite em pó por meio de programas internacionais, por exemplo, caracteriza-se como uma estratégia de ampliação do mercado internacional, o que contribui para a padronização de hábitos e práticas alimentares de acordo com objetivos econômicos.

No que tange à década de 1970, a alimentação escolar era constituída de alimentos formulados e o cardápio se compunha de leite com farinha de "sojarroz", leite com frutas, sopa de feijão com macarrão, leite com chocolate, sopa de legumes com "sojarroz" e canjica com farinha de amendoim. Na década de 1980, 70% dos cardápios tinham em sua composição alimentos formulados tais como bebidas lácteas, biscoitos, macarrão, risotos, polentas, dentre outros. (STEFANINI, 1997)

Só na década de 1990, com a política de descentralização dos recursos, é que a proporção de formulados é reduzida na composição dos cardápios. (STEFANINI, 1997) Destaca-se aqui que entre as décadas de

1980 e 1990 ocorreram reestruturações nas políticas sociais de modo a conservar e redefinir o perfil destas, isto é, universalizá-las e descentralizá-las. Segundo Spinelli e Canesqui (2002), o sistema centralizado de aquisição de gêneros alimentícios afetou a operacionalização e eficácia dos resultados do PNAE, já que a alimentação escolar oferecida não condizia com os hábitos dos alunos devido à padronização dos cardápios, a qual se relacionava a um sistema que envolvia, por exemplo, a cartelização dos fornecedores.

Com a passagem gradativa do modelo centralizado para o descentralizado, enfatiza-se o estímulo para aquisição de alimentos básicos e *in natura* dos produtores locais, cuja pretensão é, dentre outras, favorecer a aproximação do cardápio fornecido aos hábitos alimentares dos escolares. Entretanto, devido ao forte interesse da indústria alimentícia de formulados e industrializados, que se beneficiavam com o sistema de compras centralizado, constata-se a presença deste modelo de gestão no PNAE até 1993. (SPINELLI; CANESQUI, 2002)

De acordo com Bezerra (2006), com base em documento do ano de 1998 do então Ministério da Educação e Cultura, os benefícios esperados quanto à descentralização pelo FNDE são:

> Redução dos altos custos de transporte e armazenagem; eliminação do risco de expiração de validade dos alimentos e sua deterioração; adequação dos alimentos aos hábitos culturais e alimentares regionais; equidade distributiva da merenda; diminuição dos gastos com agentes de compras; revitalização da economia municipal, sobretudo nos municípios de pequeno e médio porte; pontualidade/ continuidade do fornecimento da alimentação escolar.

Segundo Belik e Chaim (2009), a administração descentralizada possibilitou racionalizar a logística e os custos de distribuição dos produtos, bem como proporcionou a inserção da pequena empresa, do comércio local, do pequeno produtor e da pecuária local no mercado da alimentação escolar.

Entretanto, apesar dos anos já recorrentes de política de descentralização, foi identificada a confecção de cardápios escolares idênticos, independente das localizações urbana ou rural, em 59% dos 44 municípios estudados no Estado da Bahia no período de 1997-1998. (SANTOS et al., 2007 ; SANTOS et al., 2008) Neste estudo, no entanto, os responsáveis pela execução dos cardápios do PNAE referiram que a

aceitabilidade das preparações foi o principal critério para definição dos mesmos. Desta maneira, considerou-se que houve uma aproximação das refeições servidas com o padrão alimentar local, embora uma considerável aceitabilidade das preparações tenha relação com a situação de pobreza em que o escolar se encontra.

Ainda sobre o estudo supracitado observou-se que nenhum dos entrevistados referiu como motivo para diversificação dos cardápios a proposta de adequação à realidade local. Além disso, a falta de condições para preparação das refeições foi um dos motivos que justificaram o uso de alimentos formulados. (SANTOS et al., 2007; SANTOS et al., 2008a)

De acordo com Sturion e colaboradores (2005), dentre os tipos de distorções já descritos acerca do PNAE encontram-se: a não observância dos hábitos alimentares dos alunos, as irregularidades no oferecimento das refeições, a precariedade do programa em regiões mais empobrecidas e a baixa adesão dos beneficiários. No que tange às condições das unidades escolares, Mielniczuk (2005) salienta que o atendimento dos objetivos do programa é afetado negativamente pelas precárias condições institucionais frequentemente encontradas nas unidades escolares.

Sobre tal temática Bezerra (2006) refere que, embora tenha havido avanços quanto à maior utilização de alimentos *in natura* e da aproximação dos cardápios aos hábitos alimentares dos escolares, em um município do sertão cearense as escolas da zona rural são as que menos utilizam esse tipo de alimento. Tal situação é justificada pelos gestores ao considerarem a falta de infraestrutura, o que inclui, por exemplo, a inexistência de equipamentos adequados para conservação. Assim, Bezerra comenta ter sido recorrente observar nestas unidades alunos consumindo alimentos industrializados, como almôndegas enlatadas e leite longa vida, apesar de nas imediações existirem pequenos e médios produtores de ovinos, caprinos, frango, ovos e leite.

No âmbito do PNAE algumas estratégias têm sido desenhadas e corroboram com a proposição do respeito aos hábitos alimentares regionais. Dentre estas está a vinculação institucional da alimentação fornecida nas escolas aos alimentos produzidos pela agricultura familiar, obrigatoriedade sancionada na Lei nº 11.947/2009 (CONSEA, 2009; BRASIL, 2009a). Destaca-se também as propostas desenvolvidas no

âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Projeto Educando com a Horta Escolar (PEHE).

Segundo a Rede Brasileira de Alimentação e Nutrição do Escolar (REBRAE, 2009), a horta comunitária escolar possibilita nas unidades de ensino a produção de alimentos saudáveis, o enriquecimento da alimentação escolar, a melhoria dos hábitos alimentares dos escolares e a possibilidade de se efetuar atividades lúdico-pedagógicas. Já o PAA é um dos programas governamentais, integrados à Estratégia Fome Zero, que por meio da doação de alimentos possibilita a inclusão da produção local no âmbito do PNAE, contribuindo para o resgate da cultura alimentar regional por meio do cardápio escolar. Tal programa é um importante instrumento de estruturação para o fortalecimento da agricultura familiar e para a promoção do desenvolvimento local. (BELIK; CHAIM, 2009; CONSEA, 2009; CECANE – UFBA, 2008a) Portanto, entende- se que o PNAE é sensível às políticas de produção de alimentos da época, sendo o PAA responsável por maior contribuição quanto ao fornecimento de alimentos do que a horta escolar, que apresenta caráter essencialmente educativo.

Recentemente, a partir das resoluções promulgadas no ano de 2005, o nutricionista torna-se legalmente o responsável técnico pela alimentação servida no PNAE e as cantinas escolares são então transformadas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) (BRASIL, 2005; BRASIL, 2006c), que muitas vezes não apresentam infraestrutura adequada à produção de refeições.

Segundo o artigo 1° da Lei n° 11.947/2009, a alimentação escolar é entendida como "todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo". Como responsável técnico pela execução dessa alimentação, é atribuído ao nutricionista programar, elaborar e avaliar os cardápios, tendo em vista adequação às faixas etárias e aos perfis epidemiológicos das populações atendidas, **o respeito aos hábitos alimentares de cada localidade** e à sua vocação agrícola, de forma a promover hábitos alimentares saudáveis. (BRASIL, 2009a; BRASIL, 2006c, BRASIL, 2010c)

Com objetivo de analisar os cardápios do PNAE no que se refere à prática da promoção de hábitos alimentares regionais, considerando a importância deste princípio para preservação e resgate da cultura alimentar brasileira, Chaves e colaboradores (2009) realizou estudo

objetivando também avaliar se os mesmos são elaborados por nutricionistas. Tratou-se de um estudo transversal cujos instrumentos de dados foram os cardápios do período de uma semana executados no Programa no ano de 2007.

Concluiu-se que apesar de um pequeno percentual dos cardápios não terem sido elaborados por nutricionistas, poucos contemplavam preparações regionais. Assim, o respeito à cultura alimentar regional nos cardápios do programa foi considerado aquém do desejado. O estudo destaca que no Brasil há uma mistura de culturas, sendo que algumas preparações típicas são encontradas nos cardápios das diversas regiões do país. Destaca também o papel do nutricionista e demais responsáveis pelo setor da alimentação para a preservação e recuperação da cultura alimentar brasileira através dos cardápios escolares. (CHAVES et al., 2009)

Em suma, pode-se observar que há perspectivas diferentes em torno do discurso sobre o respeito aos hábitos alimentares regionais, nos momentos históricos referidos. Anterior aos anos 1980, esta seria uma estratégia voltada para ampliar a aceitabilidade dos cardápios com vistas a atender as necessidades nutricionais de grupos vulneráveis biologicamente. Hoje essa estratégia perpassa à garantia de um direito humano, o direito a alimentação adequada para todos sob a ótica do respeito à diversidade cultural. Destaca-se ainda que as perspectivas em relação ao respeito aos hábitos alimentares regionais estão em plena consonância com as políticas públicas, de alimentação e nutrição em particular, nos diferentes momentos históricos aqui estudados.

Respeito aos hábitos alimentares regionais e o PNAE: aspectos subjetivos

Apesar dos avanços no discurso em torno do respeito aos hábitos alimentares regionais, consonante ao discurso de respeito à diversidade cultural, na prática cotidiana do programa ainda encontram-se limites. Estes podem ser relacionados a questões estruturais como foi apontado acima ou ainda a questões teórico-conceituais do pensar os hábitos alimentares regionais no âmbito da escola que estão em jogo quando se procura implementar tal princípio.

É necessário ainda sinalizar para a relevância dos aspectos subjetivos na escolha dos alimentos que compõem os cardápios da alimentação escolar. Mielniczuk (2005, p.15) sugere que diversos critérios de escolha destes fujam à lógica nutricional ou à "razão nutricional", bem como aos limites orçamentários. Considera que na prática essa lógica "se depara com os outros campos do saber e outros sujeitos que reformulam e interpretam os parâmetros estabelecidos de acordo com suas formas de perceber o mundo".

Contudo, o histórico do programa permite sugerir que o mesmo adquiriu uma cultura alimentar própria ao longo de sua consecução ao fornecer tipos de preparações semelhantes em diferentes contextos socioculturais (FREITAS; MINAYO, 2009), embora alguns ingredientes possam variar nas diferentes regiões. A percepção de que são atendidos escolares das camadas populares da sociedade, considerados economicamente desfavorecidos, fomenta o fornecimento de refeições que complementem a alimentação ao longo do dia. Assim, sopas, mingaus, feijão tropeiro, arroz com carne moída ou soja, macarronada e arroz doce, são exemplos de preparações servidas no âmbito do Programa e estão configuradas na história alimentar de quem tem ou teve acesso a este.

Em pesquisa social realizada no período de 2006 a 2008 com escolares compreendeu-se que para os alunos o recreio não é lugar de comida, comida é na hora do almoço; que a sopa é familiar na hora do jantar e estranha no meio da manhã. Assim, o estranho foi relacionado a não-identidade, ao "não-lugar". Ressalta-se ainda que o PNAE não é visto pelos escolares como um direito de pertencimento e que os gestores do programa o veem como uma atividade da escola em que os alunos devem adaptar-se. Portanto, os cardápios oferecidos no espaço-tempo do recreio se tornam indiferentes aos contextos culturais e *habitus* alimentares. (FREITAS et al., 2013; FREITAS; MINAYO, 2009)

A dimensão do respeito aos hábitos alimentares regionais, além de considerar os cardápios regionalizados deve considerar também as práticas alimentares que indicam os horários de consumo dos alimentos, o tipo de refeição e as formas de comer. Assim, parece ser inadequado na alimentação escolar o fornecimento de sopa em copo plástico no meio da manhã, por exemplo.

Segundo Bezerra (2006) a promoção de um serviço de alimentação adequado que respeite as práticas alimentares dos alunos e a regionalização dos cardápios perpassa por possibilitar aos escolares escolherem o que irão consumir, o que inclui consultas a estes atores e seus familiares. Os resultados do estudo *Comer na Escola – significados e implicações*, tese publicada em 2002 pelo próprio autor, mostram que a alimentação escolar servida não corresponde aos gostos e anseios dos escolares, não se restringindo aos alimentos em si, mas também à maneira como é servida e consumida (bacias, pratos, copos e colheres) e à falta de um espaço apropriado ao consumo das refeições.

As precárias condições de recursos financeiros, humanos e estruturais para a produção da alimentação escolar são consideradas barreiras para um serviço de melhor qualidade e para possibilitar o respeito aos hábitos alimentares. Entretanto, percebe-se existir uma noção ancorada em um sentido filantrópico no qual a alimentação fornecida é vista como uma caridade aos mais pobres e vulneráveis. Portanto, referencia-se em um paradigma em superação, já que a alimentação adequada é hoje concebida legalmente como um direito humano e cabe ao Estado e sociedade civil possibilitar que todos os indivíduos tenham esse direito assegurado. Questiona-se então se é possível pensar sobre o respeito quando o direito à alimentação não é percebido enquanto tal.

Entre o regional e o saudável

O processo de redemocratização brasileira contribuiu com novas tônicas dadas à construção das políticas públicas acerca da alimentação e nutrição, a exemplo da incorporação da concepção de segurança alimentar e nutricional ao nível normativo. No bojo das políticas públicas, a evolução do respeito aos hábitos alimentares regionais coaduna-se à evolução dos direitos humanos, perpassando o respeito à diversidade cultural. Já o respeito às tradições alimentares é refletido enquanto um "efeito reverso" ao mundo globalizante no qual emergem movimentos relacionados à afirmação das diferentes identidades culturais.

A prerrogativa do respeito aos hábitos alimentares regionais é desenvolvida contrapondo-se à homogeneidade da alimentação escolar e aos cartéis formatados junto à indústria de alimentos. Esta prerrogativa propõe possibilitar maior aceitabilidade da alimentação escolar pelos

beneficiários do Programa o que contribui com a concepção do direito à diferença e do respeito à diversidade cultural. Destaca-se ainda a contraposição dos alimentos industrializados em relação aos alimentos básicos e *in natura*, considerados como alimentos saudáveis.

Entretanto, vale lembrar que, paradoxalmente, os alimentos industrializados passam a fazer parte cada vez mais do cotidiano dos brasileiros e deste modo tornam-se integrantes dos hábitos alimentares da população. Assim, os hábitos alimentares regionais no contexto atual não podem ser classificados simplesmente como alimentos básicos e *in natura*. A cultura do doce, por exemplo, tão ressaltada na obra de Gilberto Freyre no seu livro Açúcar, é parte dos hábitos alimentares de várias regiões do país que não são nem alimentos básicos ou *in natura*, nem estão na categoria dos alimentos saudáveis devido ao seu elevado teor de açúcar.

Contudo, os elementos históricos do programa não deixaram de impregnar as suas marcas nos hábitos alimentares desenvolvidos no ambiente escolar, constituindo uma cultura alimentar própria da alimentação escolar. Enfatiza-se que pouca reflexão é debruçada ao fato de serem servidas preparações habituais do almoço ou jantar na hora do lanche, apesar de ser considerada a vulnerabilidade social dos beneficiários. Assim, nos cardápios se popularizaram diversas preparações que possuem uma aceitabilidade importante, dentre as quais feijão tropeiro e macarronada (macarrão com salsicha). Em contrapartida, alguns alimentos considerados tradicionais tais como mingaus apresentam relativa aceitabilidade.

Vale diferenciar o respeito aos hábitos alimentares regionais ao que se chama hoje de resgate dos hábitos alimentares regionais, o que seria o caso do mingau. Estes já não fazem parte do cotidiano alimentar dos adolescentes contemporâneos como outrora. Outra questão seria a implementação de novos hábitos alimentares considerados saudáveis. O exemplo da soja tão bem propagada pelo programa e um símbolo da alimentação saudável contrasta com a sua baixa aceitabilidade pelos escolares. A discussão em torno da soja está em como prepará-la e torná-la aceitável ao paladar e não que a mesma, apesar as inúmeras tentativas, não conseguiu integrar aos hábitos alimentares dos brasileiros. A persistência da soja na alimentação escolar considera o seu baixo custo e o seu valor protéico para as preparações servidas aos escolares.

A evolução do cardápio escolar no campo do PNAE além de refletir as políticas públicas em relação ao DHAA e a SAN reflete também as políticas de produção de alimentos em cada período, a exemplo do atual PAA. Desta maneira, observa-se que o respeito aos hábitos alimentares regionais tem tido um espaço importante na legislação vigente, porém no cotidiano do programa em âmbito local inúmeros desafios ainda estão sendo enfrentados.

Os desafios se referem não apenas aos aspectos estruturais tais como a infraestrutura para a produção de cardápios regionalizados – no que tange ao espaço da cozinha e a falta de equipamentos adequados, recursos humanos e financeiros, dentre outros; mas também no que se referem aos aspectos simbólico-culturais, a exemplo da promoção da alimentação saudável no ambiente escolar e da produção de cardápios escolares idênticos em diferentes regiões.

Assim, qual a relação do respeito aos hábitos regionais com a promoção da alimentação saudável? Qual é o hábito alimentar que deve ser respeitado? Apenas aqueles que são considerados saudáveis? A escola poderia ser um espaço para contrapor a dieta considerada monótona que caracteriza regiões nas quais a realidade da fome ainda persiste com veemência? Como pensar a alimentação escolar em relação aos hábitos alimentares geracionais, a exemplo da cultura alimentar de adolescentes? O que é afinal respeitar os hábitos alimentares em um contexto que impõe mudanças nas práticas alimentares tendo em vista a promoção da saúde e a prevenção de doenças? Longe de fornecer respostas para tais questões, porém, com base nestas, é que os próximos capítulos serão desenvolvidos.

Hábitos alimentares, cozinhas regionais e alimentação saudável: algumas considerações

Conformação dos hábitos alimentares

Os hábitos alimentares são fenômenos socioculturais historicamente derivados, que possuem suas raízes em convenções sociais, condições históricas, acúmulos de vivências. Com base nas reflexões de Maria do Carmo Freitas e Maria Cecilia Minayo (2009), o indivíduo se habitua a alimentar-se no cotidiano da cultura a qual está inserido, sendo o hábito alimentar (ou *habitus* alimentares como preferem as autoras), enquanto inscrição da cultura, revelador de identidades e valores que se referenciam no cotidiano próprio da estrutura social. Segundo Freitas e colaboradores (2011) o hábito possibilita manter o não estranhamento com o mundo e certa modalidade de "segurança alimentar". De acordo com Carvalho (2009), na ideia de hábito está inscrita uma preocupação com a duração da ação, na qual há a expressão de um processo contínuo, estando, portanto, subentendido no escopo do hábito alimentar certa assiduidade na ação, bem como uma tendência à continuidade e repetição.

Pautando-se nas reflexões apresentadas por Freitas e colaboradores (2011) no texto "Hábitos Alimentares e os Sentidos do Comer", pode-se contextualizar que na pós-modernidade, enfaticamente no mundo ocidental, os modos de pensar os alimentos estão vinculados a crenças e padrões sociais de uso e restrições, os quais sugerem um apelo a mudanças na endocultura alimentar do indivíduo, voltadas para a melhoria da saúde. Entretanto, apesar da rapidez frente ao *loop* de informações e criações na contemporaneidade, os padrões alimentares confirmam a força do hábito, significador de identidades e identificações sociais.

Para Freitas e colaboradores (2011) (2009), compreender os significados do hábito alimentar é buscar os sentidos e percepções elucidados

pelo ator social acerca da sua experiência alimentar no cotidiano e contexto social em que vive, que estão relacionados a recordações da infância e valores afetivos próprios da comensalidade. Os autores enfatizam que o hábito alimentar é definido em uma multiplicidade de interferências que são estabelecidas no mundo circundante, espaço este no qual o sujeito fundamenta para si a domesticação do consumo e a instituição do gosto. Salientam também que ocorrem distintas maneiras de se formar hábitos e conceber o alimento a partir das condições materiais que determinam o acesso dos distintos grupos sociais. (FREITAS, 2003 apud FREITAS et al. 2011)

Segundo afirma Raquel Botelho em sua tese (2006, p. 28),

> O hábito alimentar pode ser definido como um código elaborado e complexo que extrapola o ato de comer, possibilitando a compreensão da organização econômica de uma sociedade e suas relações sociais. Ele não está dissociado do restante da cultura, em especial da religião, da moral e da saúde.

Dentro desta perspectiva que vincula as relações sociais, condições culturais e sócio-político-econômicas à conformação dos hábitos alimentares faz-se fundamental também referenciar Pierre Bourdieu, importante sociólogo francês, detentor de extensa obra na qual são articuladas temáticas relacionadas às classes sociais, bens simbólicos, capital cultural e *habitus*.

De acordo com Bourdieu em seu livro *A Distinção – crítica social do julgamento* (2008), as condições sociais fundamentam o modo de apropriação dos diferentes bens culturais e o gosto por estes bens. As distintas maneiras do indivíduo se relacionar com as diversas realidades estão associadas às possíveis posições que se pode ocupar no espaço social. O autor explica ainda que estas maneiras estão inseridas nos sistemas de disposições (*habitus*) característicos das diferentes classes e frações de classes. Para o autor, as práticas culturais e preferências (alimentares, por exemplo) possuem então associação estreita com o nível de instrução (anos de estudo) e origem social.

Segundo Bourdieu (1983a), a posição presente e passada dos indivíduos, na estrutura social, é transportada em todo tempo e lugar sob a forma de *habitus*, sendo que os indivíduos transformam seus *habitus* em hábitos. O *habitus* é aquilo que foi adquirido e encarnado no corpo de maneira durável sob a forma de disposições permanentes; é um

capital que por incorporação se apresenta com as aparências de algo inato e faz com que os indivíduos reproduzam as condições sociais de sua própria produção, só que de uma forma relativamente imprevisível. (BOURDIEU, 1983b)

O *habitus* é produto do trabalho de inculcação e de apropriação necessário para que as estruturas objetivas como a língua e a economia (produtos da história coletiva), possam reproduzir-se sob a maneira de disposições duráveis nos indivíduos submetidos aos mesmos condicionamentos e nas mesmas condições materiais de existência. (BOURDIEU, 1983a)

Considera-se ainda que podem existir *habitus* enfraquecidos e em condições de atualização diferentes das condições em que foram produzidos. Dessa maneira, pode ter seus momentos críticos de defasagem e desconcerto. (BOURDIEU, 2001) Assim, transformações duráveis do *habitus* podem ser determinadas por ajustamentos que são incessantemente impostos pelas necessidades de adaptação às situações novas e imprevistas, porém no âmbito de certos limites, já que o *habitus* define a percepção da situação que o determina. (BOURDIEU, 1983b) Segundo Setton (2002, p.61), "*habitus* não é destino", é uma noção que contribui para pensar as características de uma identidade social, sendo como uma matriz cultural que predispõe os sujeitos a realizarem suas escolhas. Nessa perspectiva, vale refletir sobre a concepção do *habitus* não enquanto algo que definirá um destino, mas sim como algo que contribuirá para que o indivíduo tenha disposições específicas para determinadas realizações.

De acordo com Pacheco (2008), a partir da teoria praxiológica de Bourdieu, os hábitos alimentares podem ser pensados como resultantes de disposições incorporadas que funcionam de maneira pré-reflexiva e se relacionam ao lugar que o indivíduo ocupa no mundo social. Para Bourdieu (1983a), a palavra disposição pode representar a ideia de uma ação organizadora, bem como designar uma propensão, uma inclinação ou tendência. Como explica o próprio autor, a teoria praxiológica ou teoria da prática tem como objeto a dialética entre a interiorização da exterioridade e a exteriorização da interioridade. (BOURDIEU, 1983a)

Pacheco (2008, p. 236) considera que os hábitos seriam então a convergência da situação objetivamente vivida pelo sujeito e dos *habitus*. Para a autora, há, assim, na formação de hábitos alimentares um

princípio capaz de operar em nível objetivo de possibilidades ao mesmo tempo em que "torna as escolhas alimentares práticas que exteriorizam sistemas de disposições incorporadas". São atitudes de escolha ajustadas dentro da classe social que não são pensadas antes de executadas. Reflete-se então em um aprendizado que opera ao nível corporal e está na base das ações dos indivíduos.

Os antropólogos Jesús Contreras e Mabel Gracia (2005) consideram que determinados alimentos e certas formas de comer adquirem significados distintos que se conformam como meio para distinção social e, portanto, os hábitos alimentares representam a naturalização de uma ideologia. Bourdieu (2008) afirma que a significação social e a diversidade dos usos sociais de produtos, dentre os quais os alimentos, estão associados à classe social. Explica que existem adaptações dos produtos aos usos sociais possíveis e que a maior parte destes só recebe seu valor social a partir do uso social a que é submetido. Entretanto, argumenta que existem reduzidas situações em que se pode deduzir o uso social do próprio produto, como, por exemplo, quando o alimento é propositalmente fabricado para determinado uso (pão para regime) ou quando é estreitamente associado a uma classe, seja pela tradição (chá), seja pelo preço (caviar).

Diante do exposto, enfatiza-se a relevância das dimensões que envolvem as disposições incorporadas e os significados imbricados aos sentidos do comer para a compreensão do que se encontra na instância dos hábitos alimentares. Considera-se que tal acepção possibilita também que sejam aludidos o como se come, com quem se come, quando se come, porque se come e para que se come e não somente o que se come. Compreende-se que contribui para sua conformação uma rede complexa tecida por sistemas de crenças e valores morais e composta por diversos elementos, dentre os quais o núcleo familiar e o âmbito escolar. Ainda em relação a essa rede pode-se refletir que fazem parte de sua configuração a diversidade cultural, a historicidade global e local, a presumível relação entre mídia, indústria, ciência, política estatal e acúmulo de capital, questões intersubjetivas e intergeracionais e uma potencial autonomia dos sujeitos enquanto seres pensantes e capazes de resignificar o seu próprio mundo.

Hábitos alimentares, cozinha regional e identidades sociais

O processo de consolidação do que se convencionou chamar de cozinha regional e a relação deste com a formação das identidades sociais converge para a conformação dos hábitos alimentares peculiares a cada localidade. No âmbito desta discussão, o historiador Massimo Montanari (2008) refere que os hábitos alimentares sugerem e comunicam diversas identidades, sendo uma das identidades aparentemente óbvia na atualidade àquela relacionada ao sentido de território. É importante sinalizar que o autor elabora suas reflexões principalmente com dados sobre a história gastronômica da Idade Média, o que, portanto, nos contextualiza em um escopo eurocêntrico. O autor explica que parece "natural" conhecer uma cultura por meio de sua cozinha, dos produtos, das receitas, do "comer geográfico", contudo, afirma que compreender a "cozinha de território" como uma realidade antiqüíssima, nativa, atávica é um equívoco.

Enfatiza que pratos locais, ligados a produtos locais, sempre existiram e que neste sentido a comida está relacionada aos recursos do lugar. Entretanto, salienta que no contexto pré-moderno embora existisse um conhecimento sobre os recursos locais como um dado essencial da cultura alimentar, este conhecimento não se inseria em uma vontade de "comer geográfico". Explicita que a mesa na tradição antiga e Idade Média era considerada um espaço potencialmente universal, como fica evidente a partir da análise de livros de cozinha em que são apresentadas receitas de proveniências variadas. Assim, apesar de produtos e pratos se mostrarem vinculados ao território, aos recursos, às tradições, Montanari (2008) destaca que neste momento há um objetivo delineado historicamente em que as especialidades deveriam ser misturadas e confundidas e não utilizadas como sinal identificador de culturas diversas.

É somente quando se conclui a estação do universalismo medieval e renascentista e as identidades nacionais se consolidam e, dentro destas, as identidades regionais, principalmente entre os séculos XVIII e XIX, que as cozinhas de território começam a ser valorizadas. Portanto, nesse período, a regionalidade como sistema é uma realidade em formação. Pode-se afirmar que o movimento de desenvolvimento

das cozinhas atualmente consideradas como "regionais" se dá no século XIX, período da industrialização, e que "o gosto da geografia" está relacionado aos dois últimos séculos, sendo a noção de territorialidade considerada uma invenção recente. Segundo Montanari (2008, p. 141), embora pareça paradoxal:

> O início do processo de uniformização e, potencialmente, de globalização dos mercados e dos modelos alimentares estimulou um novo cuidado em relação às culturas locais, a invenção –com base em fragmentos transmitidos pela história – de 'sistemas' que gostamos de denominar de cozinhas regionais.

No decorrer do último século, houve uma tendência à uniformização do consumo, tanto por conta da multiplicação das trocas, quanto por conta da afirmação da indústria alimentar e das multinacionais controladoras dos mercados mundiais. Todavia, mesmo havendo uma padronização dos consumos, uma complexa geografia de hábitos alimentares persiste, na qual as especificidades locais permanecem arraigadas nestes hábitos. As reflexões apresentadas sugerem que as cozinhas "global" e "local" coexistam e que originem um modelo de consumo denominado, por alguns sociólogos, de "glo-cal". (MONTANARI, 2008)

Sobre esta relação, a nutricionista e antropóloga Lígia Amparo Santos (2008) destaca que o global pode não se opor ao local, se conformando em uma combinação particular do local, como no caso do acarajé com coca-cola. No contexto soteropolitano, tal bebida mundializada é apropriada de uma maneira que não apresenta o mesmo sentido e sabor quando consumida, por exemplo, acompanhando um hambúrguer em um *fast food*.

Contreras e Gracia (2005) sinalizam que o termo "cozinha", ao ser considerado em um sentido amplo e cultural, costuma apresentar uma dimensão étnica, nacional e/ou regional por denotar procedimentos culinários e um conjunto de regras, práticas, representações simbólicas e valores sociais, morais e sanitários, além de obviamente ingredientes básicos e princípios de condimentação característicos. Referem ainda à relação evidente entre a natureza de uma cozinha e o sistema de produção e distribuição de alimentos. A partir do considerado por Freeman (1979), os autores destacam que uma cozinha não se constitui apenas a partir das tradições culinárias de uma única região, podendo utilizar-se

de ingredientes importados, por exemplo. Tal consideração nos remete à introdução dos diversos gêneros alimentícios do "Novo mundo" no contexto europeu a partir da expansão marítima desencadeada no século XVI e a importância do que hoje é considerado como cozinha local em muitos países europeus.

Partindo-se das reflexões apresentadas por Jean-Pierre Poulain (2002) em *Sociologies de l'alimentation*, ressalta-se que o interesse contemporâneo pelas cozinhas locais vincula-se à nostalgia de um espaço social onde o comensal vivia sem conflitos, ao abrigo de uma cultura culinária claramente identificada. As cozinhas locais passam então a ser concebidas dentro de um universo considerado tradicional e autêntico, cuja lógica faz emergir o mito do "paraíso culinário perdido". Tal mito se contrapõe às transformações e aos ciclos da economia de mercado e representa uma visão edênica da ruralidade, na qual os homens estariam em harmonia entre si e com a natureza. Fundamentada nesta perspectiva, as tradições alimentares passam a ocupar, de uma maneira emblemática, um lugar de resistência cultural e identitária.

Vale salientar que a comida pode ser interpretada como código de comunicação que exprime valores simbólicos e significados de diversas naturezas dentre os quais econômicos, sociais, políticos, religiosos, éticos e estéticos. Noções como as de identidade e troca parecem contrapor-se, na medida em que o sentido de troca é considerado como algo que pode interferir na salvaguarda das identidades e do patrimônio cultural reconhecido em cada sociedade e que está associado ao próprio passado. Entretanto, embora a história seja normalmente evocada como contexto para a criação de "origens" e "raízes", que referenciam as identidades e contribuem para sua "conservação", ela evidencia que as identidades culturais se redefinem incessantemente e adaptam-se às novas situações decorrentes do contato entre as diversas culturas. (MONTANARI, 2008)

Contreras e Gracia (2005) ressaltam que a progressiva tendência da alimentação contemporânea à homogeneização provoca certa "nostalgia" relativa aos modos de comer e aos pratos vinculados às fontes dos "patrimônios culinários" e que embora a padronização modifique amplamente os modelos alimentares na contemporaneidade, nas sociedades modernas a cozinha se converte em um meio para salvaguardar certos traços identitários. Montanari (2008) salienta que as identidades,

além de serem mutáveis ao longo do tempo, são múltiplas, sendo um cidadão do mundo também cidadão de um país, de um estado, de uma cidade, de uma família e de um grupo social ao qual se identifica. Assim, é possível que para cada uma dessas identidades se apresente uma forma particular de expressão alimentar e que estas convivam entre si.

Vale enfatizar que os indivíduos são confrontados por uma gama de diferentes identidades que fazem apelo às diversas partes manifestadas em cada ser (HALL, 2006) e que o comensal moderno, como um indivíduo plural, é capaz de atualizar comportamentos diferentes na sua lógica e significação a depender dos contextos sociais e do tipo de alimento em questão. (CONTRERAS; GRACIA, 2005)

O teórico cultural Stuart Hall (2006) contextualiza que é acurado pensar na articulação entre "o global" e "o local", compreendendo que o "local" atua no interior da lógica da globalização, a qual explora como "nichos" de mercado a diferenciação, produzindo simultaneamente novas identificações "globais" e novas identificações "locais". Segundo o sociólogo Anthony Giddens (1991), na globalização os acontecimentos locais são modelados por eventos que ocorrem à milhas de distância, sendo a transformação local uma parte da globalização, bem como a extensão lateral das conexões sociais.

Neste campo é interessante também distinguir termos como "tradição" e "origem". A tradição pode se desenvolver em locais distantes dos lugares de origem dos produtos. Toda cultura, tradição ou identidade é um produto histórico que se configura dinâmico e instável e desencadeado por fenômenos complexos de troca, sendo os modelos e práticas alimentares fruto da circulação de homens, mercadorias, técnicas e gostos. (MONTANARI, 2008) Para Giddens (1991), a tradição é reinventada a cada geração na medida em que assume a herança cultural dos precedentes, não sendo, portanto, inteiramente estática.

F. Xavier Medina (1998), no seu artigo *Mediterranean Food: the return of the tradition* citado por Álvarez e Xavier Medina (2008), contextualiza que o tempo evocado pela tradição se perde além da memória e do que socialmente é possível recordar, inclusive além dos confins da imaginação mítica, sendo um tempo projetado do passado para legitimar e justificar o presente. Sobre esta temática, Contreras e Gracia (2005) ressaltam que as particularidades, a diversidade e o patrimônio cultural estão relacionados à ideia de passado e tradição, enquanto que

a globalização e a homogeneização podem ser situadas como manifestações do presente.

Gracia (1996) ao referir-se sobre o discurso da tradição no âmbito das imagens culturais da publicidade de alimentos afirma que o conceito de tradição associa-se a imagens e palavras que transmitem valores relacionados à natureza, à terra, à origem rural e à uma suposta identificação com o puro e o autêntico. Também estão incluídas nessa concepção as referências ao lar ou a família tradicional, bem como as práticas alimentares vinculadas ao trabalho doméstico e ao âmbito da casa. Além disso, há a perspectiva que inclui na ideia de tradição os valores da identidade coletiva e dos costumes populares.

Destaca-se ainda que os marcadores da identidade cultural variam segundo o contexto e, assim, um determinado alimento ou prato considerado emblemático para um grupo social em particular, em um espaço e tempo/ momento e situação específicos, pode deixar de sê-lo se as circunstâncias que o converteu em especial são alteradas. (CONTRERAS; GRACIA, 2005) Stuart Hall (2006) ressalta que a forma como as identidades são localizadas e representadas são profundamente influenciadas pela moldagem e remoldagem das relações espaço-tempo no interior de diferentes sistemas de representações.

Para Montanari (2008), procurar as raízes das culturas alimentares leva a um amplo cruzamento de fios na medida em que o indivíduo se afasta do presente. A identidade existe no fim do percurso e não no seu início, sendo que as pessoas em sua existência são o ponto fixo, o produto visível e definido, enquanto que as raízes, amplas, numerosas e difusas, representam a história que os construiu.

Com base na tese de Raquel Botelho (2006), pode-se afirmar que a integração entre os gêneros alimentícios nativos do território brasileiro, cultivados pelos povos indígenas, e os diversos gêneros alimentícios trazidos para o Brasil ao longo dos últimos séculos, através dos processos de expansão marítima, colonização, escravização e imigração dos diferentes povos (representantes das nações africanas, portugueses, italianos, alemães, japoneses, dentre outros), contribuiu para as particularidades das cozinhas regionais brasileiras. O estabelecimento dos descendentes dessas comunidades em localidades específicas ao longo do território, juntamente com os acontecimentos históricos desencadeados no país e no mundo, contribuiu para a consolidação de

uma gastronomia peculiar a cada região, embora marcadas por alguns produtos representativos da cultura alimentar nacional como o feijão com arroz. Vale sinalizar ainda que a intensificação do comércio entre as nações no processo de globalização, em associação com os processos de urbanização e industrialização de algumas regiões, produziu e produz efeitos sobre os hábitos alimentares.

Em um estudo que objetivou identificar as preparações regionais mais servidas em unidades produtoras de refeições (UPR) de tipo autosserviço em capitais nordestinas, Raquel Botelho (2006) desenvolveu um questionário, para cada uma das capitais, composto por dez preparações consideradas típicas. Estas foram selecionadas a partir de consultas em livros de gastronomia regional, sites dos Estados em questão e em revistas especializadas. Além das já selecionadas, o questionário também apresentava um espaço para inclusão de outras preparações típicas que não foram mencionadas. Cada um dos questionários foi respondido por nutricionistas responsáveis técnicos (RT) das UPR ou por outros responsáveis destas, que demonstraram a frequência e os motivos que determinam a oferta das preparações regionais escolhidas.

Segundo Botelho (2006), as UPR tendem a oferecer, com um semblante de comida do cotidiano, preparações consideradas regionais e do hábito alimentar da população, uma vez que estas estão associadas ao ambiente familiar e a uma situação de não estranhamento, possibilitando aproximação dos clientes e consumo no restaurante, o qual também pode ser situado como um ambiente confortante fora do lar. Entretanto, afirma que normalmente as preparações regionais tendem a ser muito calóricas, devido ao seu alto teor de lipídios, o que estaria em desarmonia com os cuidados nutricionais exigidos para a população mundial na contemporaneidade.

No sentido de fomentar a alimentação saudável, bandeira de luta dos profissionais da área de alimentação e nutrição, é proposto que ingredientes sejam alterados em receitas consideradas tradicionais, como no caso da diretriz que afirma ser preferível não preparar o feijão com carnes gordas ou embutidos devido ao elevado teor de gordura saturada e sódio. (BRASIL, 2006b) A contemplação consensual do feijão com arroz em qualquer cardápio institucional de empresas, hospitais, indústrias, no horário do almoço reflete a recomendação quanto ao respeito aos hábitos alimentares. O nutricionista que não oferece diariamente

tal combinação nos cardápios corre um grande risco de ser questionado pelos seus comensais. Entretanto, sugere-se que ao seguir tal diretriz provavelmente estará contribuindo para modificar a cultura alimentar em prol do discurso da alimentação saudável.

De acordo com Botelho (2006), o respeito e a valorização de práticas alimentares que assumam a significação social e cultural dos alimentos são um fundamento básico conceitual e uma das principais características da alimentação saudável. Para ela a promoção da alimentação saudável deve contemplar o alimento como fonte de prazer e estimular o consumo de alimentos mais saudáveis em prol dos pouco saudáveis, respeitando-se a identidade cultural-alimentar. Porém, a nutricionista destaca que a descaracterização das preparações regionais, através da alteração de ingredientes utilizados no preparo, conduz a perdas patrimoniais importantes para a população.

O discurso apresentado é representativo da recente tendência incorporada no campo da Alimentação e Nutrição quanto ao que vem a ser (e ao que se relaciona) à alimentação saudável. Essa lógica está também elucidada no referencial teórico e no princípio do "referencial científico e a cultura alimentar" apresentados no *Guia alimentar para população brasileira*. (BRASIL, 2006b) Entretanto, a ideia que se refere às perdas patrimoniais ainda está por ser melhor discutida no âmbito insitucional e acadêmico. Nesse sentido, volta-se à reflexão: como pensar o respeito aos hábitos e tradições alimentares em um contexto cultural-sócio-político-econômico em que se propõe mudanças nas práticas alimentares tendo em vista a promoção da saúde e a prevenção de doenças?

A cultura da alimentação saudável

A partir das considerações sinalizadas anteriormente, torna-se imprescindível abordar as questões que se relacionam ao escopo do saudável e da promoção da alimentação saudável. Com base no discutido por Denise Oliveira e Silva (2002) em sua tese, pode-se afirmar que o conceito de alimentação saudável sofreu resignificações ao longo do tempo à luz de mudanças nas concepções dos modelos de saúde-doença. Já 2.000 a.C., a perspectiva da alimentação saudável foi elucidada pelos Vedas, tomando diferente conotação durante a civilização grega. Na conformação atual deste conceito, destaca-se o papel fulcral

que o desenvolvimento científico teve para a ampliação do conhecimento acerca dos nutrientes e técnicas de produção e beneficiamento dos alimentos. Em especial nos dois últimos séculos, tal progresso propiciou a manipulação da biologia molecular dos alimentos e a evolução da agroindústria, por exemplo.

Enfatiza-se que o *boom* disseminador dos ideais contemporâneos da alimentação saudável ocorre na recente conjuntura, especialmente a partir da segunda metade do século XX. Neste momento se configura, juntamente com a expansão do consumo dos alimentos industrializados pela população a nível mundial, a elevada prevalência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), que possui evidente associação com os hábitos alimentares, dentre outros fatores.

Rosa Wanda Garcia (2005, p. 211) refere que tal associação provocou mudanças significativas na relação das pessoas com a comida, juntamente com a veemência do cumprimento de uma nova pauta de cuidados e a valorização de um estilo de vida saudável, que acompanha a ideia na qual o comer algo gostoso pode ser perigoso para saúde. Segundo a autora "já não é mais sem culpa que nos sentamos à mesa para desfrutar da comida".

Dentre os elementos que influenciam os hábitos apontados como os principais fatores de risco para as DCNT, Ferreira (2009) destaca: o contexto sociopolítico-econômico em que as pessoas vivem, os serviços de saúde e educação a que têm acesso, as condições de trabalho que possuem, o salário que ganham e o tempo livre que dispõem. Entretanto, ressalta que a estratégia das ações e políticas de saúde centra-se no estímulo a mudanças no estilo de vida e, portanto, no papel do indivíduo frente à tomada de decisões.

Mudanças nos hábitos alimentares tendo em vista a promoção da saúde e a prevenção de doenças seria um exemplo claro de estímulo a mudanças no estilo de vida. Todavia, sobre a questão da responsabilização do indivíduo pelo seu estado de saúde com base no enfoque que remete à escolha de estilos de vida apropriados, Dora Lúcia de Oliveira (2005, p. 430) comenta:

> O reconhecimento de que as abordagens sobre estilos de vida podem culpar os indivíduos pela sua 'má saúde', se usadas sem a devida consciência da influência do ambiente nos comportamentos relacionados à saúde, tem levado a OMS a enfatizar que é imperativo considerar que os padrões de comportamento humano são socialmente determinados.

Nesta perspectiva, vale ressaltar que a saúde humana deve ser vista a partir de um enfoque multidimensional que vislumbre a interação de diversos fatores como os biológicos, sociais, econômicos, culturais, ambientais, étnico-raciais e psicológicos, e que, portanto, não deve ser apenas considerada como um reflexo de uma escolha ou comportamento individual. De acordo com Garcia (2005), a ênfase nas recomendações voltadas para intervenção no plano individual, que culmina na responsabilização do sujeito, tem forte influência do modo como o discurso científico se estrutura. Para a autora, a alimentação e a atividade física, por exemplo, são focos de intervenção sanitária por estarem ao alcance objetivo das instituições de saúde. Já a poluição ambiental, o estresse da vida urbana e as condições de trabalho e vida, por serem pertencentes à macroestrutura econômica da organização da sociedade, acabam sendo colocadas em um plano de intervenção considerado abstrato pelo discurso científico que fundamenta as ações técnicas.

Com base no pensamento desenvolvido por Castiel e Diaz (2007), destaca-se que a ênfase na responsabilidade individual sobre a própria saúde gera uma culpabilização no sujeito e cria um constructo da falta de saúde como uma falha moral da pessoa. Vale também destacar o referenciado por Lígia Amparo Santos (2008), com base na obra de Lucien Sfez, *A saúde perfeita*. Segundo a autora, o "mito da saúde perfeita" é um dos mais fundamentais da condição humana e relaciona-se a uma assepsia dos corpos livres de todos os males e doenças. A saúde é apresentada enquanto um "capital" a ser gerido, a uma ação e não mais a um estado, sendo apresentado enquanto um comportamento moral e social e, portanto, um valor contemporâneo fundamental. Neste âmbito, em consonância ao mito da saúde perfeita, sugere a existência do "mito da dieta perfeita" enquanto um caminho para a promoção da "saúde perfeita".

Vale discutir ainda que, embora os antropólogos enfatizem que a alimentação e a comensalidade se dê muito além da mera escolha de alimentos como fonte de nutrientes, observa-se na contemporaneidade, em especial no contexto ocidental, ser bastante usual a ponderação dos indivíduos frente à composição nutricional dos diversos tipos de alimentos. Reflete-se então que o consumo pode perpassar a dimensão da medicalização da alimentação e entrelaçar-se com as dimensões da

necessidade fisiológica, do gosto/prazer/desejo e da forma corporal a ser mantida ou modificada.

Contreras e Gracia (2005), pautados nos escritos de Barthes (1961), discutem que a difusão da dietética parece ter produzido o fenômeno da consciência alimentar. Os autores, considerando a obra de Claude Fischler (1995), ainda enfatizam que a eleição dos alimentos e o comportamento do comensal estão submetidos a normas sancionados por valores morais que se manifestam nas "numerosas prescrições e proibições em matéria alimentar desde o âmbito das diferentes religiões, mas também na forte carga moralizadora da ciência e da medicina em relação à alimentação". (CONTRERAS; GRACIA, 2005, p. 62)

De acordo com Denise Oliveira e Silva (2002), os meios de comunicação de massa, ao assumirem as recomendações oficiais de organismos internacionais, como a Organização Mundial da Saúde (OMS), têm disseminado um volume grande de informações. A autora ressalta que o público, receptor dessas mensagens, não tem conseguido gerenciá-las, principalmente ao serem apresentados às contradições dos resultados das pesquisas científicas. A sátira do escritor Luís Fernando Veríssimo (2001, p. 65-66) exemplifica a dificuldade das pessoas gerenciarem as contradições apresentadas por resultados científicos, ao explicitar sua indignação em relação à crença imbricada acerca do consumo do ovo:

> Agora essa. Descobriram que ovo, afinal, não faz mal. Durante anos, nos aterrorizaram. Ovos eram bombas de colesterol... Sei não, mas me devem algum tipo de indenização... O fato é que quero ser ressarcido de todos os ovos fritos que não comi nestes anos de medo inútil.

De acordo com o Ministério da Saúde (2006b), algumas evidências mostram que o consumo de ovos parece não exercer efeitos negativos nos níveis plasmáticos de colesterol quando consumidos em uma alimentação com baixos níveis de gorduras totais. Segundo Contreras e Gracia (2005), na sociedade contemporânea os indivíduos, ao mesmo tempo em que convivem com uma grande diversificação de produtos alimentícios, convivem com inúmeras mensagens para evitá-los e no mesmo contexto em que há o estimulo à saciedade plena de maneira paradoxal há o estímulo à esbeltez rigorosa.

Baseando-se na escolha cotidiana dos alimentos para consumo, Fischler (1995) afirma que o comensal moderno não administra mais a

escassez, como em outros momentos da história da humanidade, mas sim a abundância e deve optar considerando solicitações múltiplas, tentadoras, agressivas e contraditórias. Sugere que deve pôr seus esforços para rechaçar o supérfluo sabendo discernir, realizar seleções, estabelecer prioridades, resistir a impulsos e fazer comparações. Portanto, ressalta que a inquietude contemporânea está relacionada à eleição e seus critérios frente ao perigo dos excessos e dos "venenos". Entretanto, embora a abundância de alimentos tenha levado o comensal moderno a dilemas de não saber o que escolher em meio a tantas opções, Silva (2002) destaca que ainda há no mundo um contingente importante de pessoas que não tem acesso aos mecanismos sociais e econômicos de escolha alimentar.

Contreras (2005) refere que as complexidades que perpassam os sistemas alimentar e midiático também contribuem para promoção de medos alimentares entre a população, que mesclam o imaginário com o real. Vale sinalizar, portanto, que a sagacidade na construção mercadológica de produtos alimentícios ditos saudáveis e as alternantes justificativas científicas sobre o que é, ou não é, saudável são elementos que influenciam as crenças sobre os alimentos e consequentemente a escolha dos alimentos e a comensalidade nas diferentes classes sociais e partes do mundo.

Destaca-se que é fundamentalmente o conhecimento produzido pelas ciências da saúde que define o saudável e os fatores associados à promoção da saúde e à prevenção de doenças. Azevedo (2008), ao considerar os diversos interesses envolvidos na geração do conceito de alimentação saudável, sinaliza a necessidade de estudos acadêmicos sistêmicos que investiguem sob uma ótica crítica esta construção. Freitas e colaboradores (2008) comentam que o conteúdo dos termos "alimentação" e "saudável" possibilita compreender a adjetivação e simbolização das disciplinas do corpo e do gosto enraizadas na modernidade.

Para Novaes (2009), na civilização técnica o mundo é dado pelos conhecimentos científicos que de alguma maneira desvaloriza a experiência vivida. A natureza do homem e das coisas passa a ser definida pela tecnociência e não pelos sentidos e experiência humanas. Assim, os sentidos humanos são pensados como coisas ilusórias e irracionais, sendo que a razão passa a ser coisa de saber metódico dos cientistas. O mundo se torna o que a ciência fala. Com base nessas considerações

vale enfatizar que, embora pautado em lógica diferenciada, o conhecimento científico se configura enquanto um sistema de crenças, assim como outros sistemas de crenças, dentre os quais os relacionados ao saber teológico ou do senso comum, por exemplo. Neste sentido, compreende-se ser necessário relativizar as concepções do sistema biomédico enquanto "verdades absolutas" e pontuar que o sentido da palavra crença apresentado acima não está sendo utilizado de modo pejorativo, como muitas vezes ocorre ao ser citado no meio acadêmico.

A dimensão do respeito aos hábitos e tradições alimentares perpassam à lógica tecnicista-biologicista cujo respaldo é notório na sociedade contemporânea. Desta maneira, respeitar-se-á o consumo de determinados alimentos, porém, se estiverem na instância do que se considera saudável. Entretanto, o "saudável", é uma questão complexa e paradoxal, pois envolve crenças, imaginário, medos e censuras alimentares. O que um indivíduo pode considerar saudável, outro a depender da ótica pode não considerar tão saudável assim. Portanto, uma pergunta deve ser feita: é saudável para quem e em que contexto?

Ressalta-se que a conjuntura na qual é produzido o ideal de alimentação saudável fomenta a consolidação da noção de risco e os sujeitos, imersos na dinâmica cultural, buscam adaptações aos diversos argumentos por conveniência. Para Santos (2008), estimar o risco é um exercício permanente que se relaciona à "colonização do futuro" (termo utilizado por Anthony Giddens), aos acontecimentos futuros, mas que se limita às incertezas próprias do cenário da vida e que a ciência não eliminará.

Sinaliza-se que o sentido do saudável apresenta-se nos "acordos (e desacordos) mentais" os quais permeiam as escolhas alimentares e que podem culminar em uma "culpa alimentar". O indivíduo ao decidir consumir um determinado alimento frequentemente pondera os riscos e benefícios à sua saúde e de tal modo evidencia suas crenças acerca da alimentação. Em suma, nas ações e políticas de alimentação e nutrição no Brasil a promoção da alimentação saudável é o discurso fundamentador. Neste âmbito serão os sentidos do saudável, em consonância com as concepções de risco, difundidos especialmente pelos profissionais de saúde, em particular o nutricionista, que contribuirão para o estímulo aos hábitos alimentares saudáveis.

Considerações metodológicas

A proposta metodológica deste projeto caracteriza-se como pesquisa qualitativa, cujas bases são entendidas como capazes de incorporar aos atos, às relações e às estruturas sociais a questão do significado e da intencionalidade decorrentes de construções humanas significativas. Estudos qualitativos possibilitam o conhecimento de hábitos alimentares, a partir de cuidadosas observações e relatos dos sujeitos sobre a significação desse objeto da cultura. Em cada contexto específico, códigos da cultura podem ser decifrados e representações sociais podem justificar condutas, hábitos, valores. (MINAYO, 2008; FREITAS; FREITAS; MINAYO, 2009)

A concretização desta pesquisa se deu com especial apoio do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE – UFBA) e do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (NEPAC – UFBA). Os Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar, através de pacto firmado com o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação/ Ministério da Educação (FNDE/ ME) e as universidades federais, foram instituídos com o intuito de prestar ações de apoio técnico e operacional visando contribuir com a efetivação e consolidação da Política de Segurança Alimentar e Nutricional no ambiente escolar, bem como melhorar a qualidade de gestão e do controle social no PNAE. (CECANE, 2008b) Já o NEPAC tem como objetivos congregar, implementar e divulgar estudos, pesquisas e experiências no campo da Alimentação e Cultura no Brasil e no estado da Bahia, promover eventos e debates que propiciem uma ampliação dos conhecimentos na área da socioantropologia da alimentação, bem como colaborar com outros centros existentes através dos estudos qualitativos no campo da alimentação e nutrição, dentre outros objetivos. (NEPAC, 2009)

O presente projeto foi desenvolvido no município de Valente – BA, no qual o Programa de Alimentação Escolar já se encontrava estruturado de acordo com a legislação vigente, critério crucial para a escolha do município. Tal decisão foi facilitada pela relação que já havia sido estabelecida entre o CECANE-UFBA e a nutricionista responsável

pela alimentação escolar. Em 2009, o Centro Colaborador desenvolveu atividades de formação com os atores do município envolvidos no Programa buscando qualificá-los. Participei deste trabalho realizando grupos focais com merendeiras cujo objetivo foi avaliar a aceitabilidade de algumas preparações da alimentação escolar do município, o que possibilitou meu primeiro contato com a população e a zona urbana de Valente em outubro deste ano. Destaca-se ainda que foi importante para esta decisão o fato da nutricionista ter regionalizado os cardápios recentemente, segundo referiu. Ainda em 2009, houve interlocução com a Secretaria Municipal de Educação do município para que fosse autorizada a minha entrada em campo.

Para a produção dos dados foi realizado um breve exercício etnográfico nos diferentes cenários em que o Programa é concebido, dentre os quais as unidades de ensino e a sede da coordenação da alimentação escolar. Segundo o antropólogo Clifford Geertz (1989), a etnografia é uma descrição densa da cultura e é escrita com exemplos transitórios de comportamento modelado. O etnógrafo anota o discurso social e assim o transforma de acontecimento passado, em um relato que pode ser consultado novamente. De acordo com o autor, há três características da descrição etnográfica: ela é interpretativa, o que ela interpreta é o fluxo do discurso social e a interpretação envolvida consiste em tentar salvar o "dito" e fixá-lo em formas pesquisáveis. No trabalho etnográfico os dados são construções das construções de outras pessoas; as ações produzidas são percebidas e interpretadas.

Para o antropólogo François Laplantine (2004), a antropologia versa sobre a construção de um saber no qual se estabelece relações entre a visão, o olhar, a memória, a imagem, o imaginário, o sentido, a forma e a linguagem. A etnografia é considerada como uma experiência física de imersão total, em que o pesquisador mantém uma relação direta com os atores sociais e se integra no próprio campo da observação. Assim, afirma que para a etnografia é fundamental a confiança mútua e o intercâmbio. Para o autor, a descrição etnográfica consiste em "fazer ver"; é a realidade social apreendida a partir do olhar, a qual é transformada em linguagem e inscrita em uma rede de intertextualidade.

Reconhece-se a importância de uma observação contextualizada para o pesquisador, de maneira a possibilitar uma investigação minuciosa sobre os fenômenos, para que assim possa descrevê-los e

interpretá-los. Assim, a observação participante caracteriza-se por um processo no qual o observador mantém-se presente em uma situação social com o intuito de concretizar uma investigação científica. Ao coletar dados no cenário cultural, torna-se parte do contexto sob observação. Nesta técnica, o pesquisador deve conhecer os valores e critérios da etnografia moderna, ser flexível frente aos seus pontos de vista e estar disposto a integrar-se/ viver no contexto da observação como condição para uma boa investigação. (MINAYO, 2008)

O marco do exercício etnográfico foi a vivência no município em estudo, no qual residi durante o período de abril a julho de 2010. A inserção em campo foi rápida e já nas primeiras semanas participei de eventos relacionados ao PNAE e à Secretaria de Educação do município, o que sinalizou a confiança depositada em mim. Durante os eventos, dentre os quais capacitações desenvolvidas para merendeiras do Programa e atividades relacionadas ao Projeto Educando com a Horta Escolar (PEHE) e ao Programa de Capacitação de Gestores Escolares de Valente (Pró-gestão), eu era apresentada enquanto pesquisadora à equipe escolar: diretores, coordenadores pedagógicos e merendeiras das unidades de ensino.

Ao longo destes meses passava a maior parte da semana em campo. Ao final de cada dia, finalizava o trabalho com a escrita no diário de campo. Salienta-se que a construção deste diário é um instrumento de registro de dados da observação participante, que contribui para a análise do objeto da investigação por concentrar notas e impressões sobre falas, comportamentos e relações. (MINAYO, 2008)

Também foram métodos utilizados para produção dos dados, redações e grupos focais com escolares e entrevistas semiestruturadas com os atores envolvidos no Programa, dentre os quais a coordenadora da alimentação escolar, a nutricionista responsável pela alimentação escolar do município, a presidente do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), três diretoras e três merendeiras das unidades de ensino, sendo duas na zona urbana e uma da zona rural para cada profissão. Para maiores esclarecimentos sobre os hábitos alimentares regionais entrevistei a senhora que me hospedou em sua casa durante o período do trabalho, levando em consideração que é valentense, sempre viveu no município e cozinha cotidianamente. Vale sinalizar que todas as oito entrevistas foram realizadas com mulheres e que isso não foi um critério

de seleção, mas um fator propiciado pelo contexto em que os cargos ocupados estavam sob a responsabilidade de pessoas do sexo feminino.

Além das entrevistas, estabeleci diálogo com outros atores sociais envolvidos no processo, como o Secretário de Educação e os responsáveis pelo controle do estoque e distribuição da alimentação escolar. A primeira entrevista foi realizada com a nutricionista no início do trabalho de campo, em abril, e o foco foi a lógica de elaboração dos cardápios, o que incluiu também as suas concepções acerca de quais preparações comporiam os hábitos alimentares regionais. As entrevistas seguintes foram norteadas por esta primeira entrevista e por uma atividade desenvolvida com os alunos da escola da zona urbana, realizada em maio, cujo objetivo era conhecer um pouco sobre os seus hábitos alimentares.

Com o aval e o auxílio da coordenação pedagógica da escola, essa atividade foi realizada durante as aulas teóricas de educação física em companhia dos professores da disciplina, com os alunos do 6° ao 9° ano (5ª a 8ª séries), dos turnos matutino e vespertino. A atividade se iniciava perguntando-se aos alunos o que entendiam por "hábitos alimentares" e a partir de um *brainstorm* sobre a temática explicava-se algumas questões relacionadas aos sentidos deste conceito. O *brainstorm* estimulava-os a pensarem sobre o que comiam, quando comiam, com quem comiam e como comiam, no momento em que estavam em casa, na escola ou na rua. Ao longo do diálogo com os alunos a matriz, apresentada abaixo, era fixada na louça da sala de aula. Em seguida, solicitava-se a elaboração de uma redação com o tema "Quais são os meus hábitos alimentares?", que deveria ser desenvolvida discursivamente com o auxílio dos tópicos descritos na matriz. O tempo médio entre o início e o final da atividade foi de 40 minutos e o produto final gerou cerca de 250 textos.

Matriz para estimular a escrita das redações

	Em casa	Na escola	Na rua
O que come?			
Com quem come?			
Quando come?			
Como come?			

Assim, tendo um parâmetro em relação aos hábitos alimentares dos alunos e às concepções da nutricionista acerca dos hábitos alimentares regionais, os roteiros das entrevistas passaram por novas conformações. Tais entrevistas foram realizadas nos locais de trabalho dos informantes, nos meses de junho e julho. O desenvolvimento se dava a partir da narrativa dos sujeitos de uma forma espontânea e dialógica. As perguntas centravam-se nos seguintes questionamentos: quais seriam os hábitos alimentares do valentense, o que era considerado como cultura alimentar da região, qual a tradição alimentar do local, quais seriam os hábitos alimentares regionais, se seria importante respeitar estes hábitos, se seria importante para os alunos terem esses hábitos respeitados, como se dava a promoção da alimentação saudável na escola e quais alimentos eram considerados saudáveis e o por quê. Foi necessário entrevistar novamente a nutricionista tendo em vista investigar a sua interpretação acerca do questionamento relacionado a ser, ou não, importante respeitar os hábitos alimentares regionais.

A entrevista como instrumento para produção de dados auxilia no fornecimento de informações que se relacionam a maneiras de pensar, sentir e atuar, condutas, crenças, opiniões, razões conscientes ou inconscientes sobre o objeto da pesquisa. A entrevista semiestruturada combina questões pré-estabelecidas e abertas, o que possibilita ao entrevistado discorrer sobre o assunto proposto, sem se prender à indagação formulada. (MINAYO, 2008)

A última etapa da pesquisa se deu no mês de julho com a realização dos grupos focais, cujo objetivo era conhecer as interpretações dos escolares acerca da alimentação escolar, elucidada ao considerarem seus próprios hábitos alimentares, tomando-se em particular as preparações consideradas do hábito alimentar regional, servidas na escola. Tais grupos foram divididos em quatro. Dois foram realizados na escola da zona urbana e dois em uma escola da zona rural. Em cada escola criou-se um grupo com alunos do 6° e 7° anos (5ª e 6ª séries), com idades entre 11 e 12 anos, e um grupo com alunos do 8° e 9° anos (7ª e 8ª séries), com idades entre 13 e 15 anos, totalizando quatro grupos.

Foi definido que cada grupo teria seis participantes, sendo três de cada sexo. No final apenas um dos grupos foi realizado com cinco escolares, nos outros os seis estiveram presentes. Ao total participaram 23 alunos, sendo 13 meninas e 10 meninos. Definiu-se seis alunos por

grupo considerando-se a idade dos participantes e a possibilidade de oportunizar que todos se expressassem de acordo com o preconizado no roteiro. Para cada grupo foram selecionados oito escolares prevendo-se a ausência de algum dos alunos no dia marcado ou a não autorização/entrega do termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE) assinado pelos pais ou responsáveis, o que configuraria na participação de seis indivíduos. Os alunos considerados "extras" foram informados dos critérios para sua entrada nos grupos.

Segundo Stewart e Shamdasani (1990), a maioria dos grupos focais é constituída de seis a doze pessoas, pois se considera que mais do que doze participantes não oferece oportunidade suficiente para que todos os indivíduos participem ativamente. Para Heary e Hennessy (2002) são recomendados para grupos focais realizados com crianças, de quatro a seis participantes, já que grupos com maior número de indivíduos pode ser de difícil "controle". Vale salientar que não houve problemas quanto à realização dos grupos no que diz respeito a bagunças, brincadeiras, dificuldade de concentração ou problemas relacionados à heterogeneidade de gênero.

Portanto, na seleção considerou-se principalmente a idade, o sexo e a escolaridade. A escolha dos participantes foi decidida juntamente com a coordenadora ou diretora das escolas. No momento da seleção elas indicavam se o escolar era tímido ou extrovertido, se tinha habilidade de se expressar tanto oralmente, quanto na escrita, e se tinha disposição para participar de atividades extracurriculares. A escolha não foi pautada no fato do aluno ter um bom desempenho escolar e procurou-se mesclar os diferentes tipos de personalidade (tímidos e extrovertidos). Embora tenha sido uma sugestão da coordenadora da escola da zona urbana, considerou-se relevante o auxílio destas profissionais tendo em vista ser importante para o bom andamento dos grupos focais a disponibilidade e disposição dos alunos em participar. Uma escolha aleatória poderia selecionar indivíduos que não estariam solícitos a participar da atividade.

Destaca-se que para a escolha da faixa etária dos grupos focais foi considerada a idade dos alunos que elaboraram as redações, já que facilitaria a triangulação dos dados posteriormente. Assim, a escola da zona rural foi selecionada observando-se a categoria ensino fundamental II e logicamente a disponibilidade da diretora e coordenadora pedagógica

em ajudar o desenvolvimento do trabalho. O tempo médio dos grupos foi de 30 minutos.

Durante o desenvolvimento destes tive auxílio de uma aluna da graduação do curso de Nutrição da UFBA, integrante do NEPAC. Enquanto eu fazia o papel de moderador, ela fazia o papel de relator. Segundo Neto e colaboradores (2002), para o êxito do grupo focal é necessário o desempenho de funções, dentre as quais a do moderador, responsável pela motivação, desenvolvimento e conclusão dos debates e a do relator responsável por anotar falas e enfatizar as ideias nelas contidas.

Como nas redações os alimentos referidos não apresentavam especificações importantes para o estudo, após a realização dos grupos focais, particularmente na escola da zona urbana onde foram elaboradas, perguntas eram feitas aos alunos sobre estas especificações. Por exemplo, eles relatavam que consumiam pão com manteiga e café com leite, mas não especificavam qual o tipo de pão, ou se era adicionado açúcar ao café, ou ainda qual o tipo de leite. Vale sinalizar que o relato do consumo destes não indicou a frequência de consumo.

O grupo focal enquanto técnica de pesquisa possibilita a aquisição de informações sobre um tópico de interesse. Essa técnica proporciona a obtenção de dados de maneira rápida e a interação do pesquisador com seus respondentes. Desta maneira, este pode realizar importantes conexões e identificar sutis nuances em expressões e significados. (STEWART; SHAMDASANI, 1990) Os grupos focais podem ser realizados com o objetivo de conhecer a opinião dos indivíduos sobre o desenvolvimento e avaliação de programas, eventos ou serviços, com o objetivo de explorar os motivos que fundamentam comportamentos ou pensamentos e de facilitar a expressão de percepções acerca de um fenômeno, sob um formato "aberto, livre e relaxado". (Heary; Hennessy, 2002) Vale sinalizar que o relato do consumo destas não indicou a frequência de consumo.

As falas oriundas das 11 entrevistas e os diálogos estabelecidos nos quatro grupos focais foram devidamente gravados e transcritos. Uma parte das entrevistas foi transcrita por mim, outra parte por bolsistas do NEPAC, sendo que a aluna de graduação que contribuiu com o andamento dos grupos focais foi, também, responsável pela transcrição de alguns destes grupos, juntamente comigo. Salienta-se que os dados

descritos no diário de campo foram também importantes para a produção do material a ser analisado.

Um processo de leitura acurada do material produzido foi a etapa fundamental para a construção das categorias de análise e a organização dos dados de acordo com as mesmas. Os dados decorrentes das entrevistas foram organizados segundo as seguintes grandes categorias: o que vem a ser do hábito alimentar regional, porque é importante respeitar esses hábitos e concepções relacionadas à alimentação saudável. Os dados oriundos dos grupos focais foram categorizados de acordo com as informações referentes a cada preparação ou gênero alimentício considerado durante as discussões. Já os dados relativos às redações foram organizados em um grande quadro apresentado em apêndice, que evidencia as respostas das perguntas solicitadas como indicado na matriz, apresentada anteriormente.

Todos esses dados, juntamente com os gerados por meio da análise do material documental, que inclui relatórios sobre o município de Valente e documentos oficiais do PNAE, foram triangulados neste processo de análise e possibilitaram a organização dos seguintes tópicos a serem apresentados: a lógica utilizada pela nutricionista para a elaboração dos cardápios, instâncias sobre a agricultura familiar e os empreendimentos familiares rurais, a dinâmica de administração da aquisição e distribuição dos gêneros alimentícios para a produção da alimentação escolar, considerações acerca desta produção e do seu consumo nas unidades de ensino, as interpretações dos escolares acerca da alimentação escolar, o papel do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), interpretações e significados relacionados aos hábitos alimentares regionais e justificativas relativas ao porque é importante respeitá-los no âmbito do PNAE.

Salienta-se ainda que questões éticas com base na Resolução CNS 196/96 foram devidamente consideradas para realização deste projeto de pesquisa, que foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, número 28/09. Todos os entrevistados e os pais ou responsáveis pelos escolares que participaram dos grupos focais assinaram o TCLE. A diretora da escola da zona urbana também assinou o termo de compromisso permitindo o desenvolvimento da atividade para elaboração das redações em sala de aula enquanto responsável pelos alunos. Nesta publicação foram

citados nomes fictícios com o intuito de preservar a identidade dos participantes da pesquisa.

Contextualização

A palavra sertão tem origem no verbo latino *ser/sero* que significa ligar com fio, juntar, atar, tecer, encadear. Enquanto região representa a área mais seca, não cultivada, com poucos recursos, sendo semiárido o clima predominante. (DE LAVOR, 2010) No sertão baiano, Valente, município localizado na região Nordeste do Estado da Bahia, está inserido no Território do Sisal. Limita-se a Leste e Sul com os municípios de Conceição do Coité e Retirolândia, a Oeste com São Domingos e ao Norte com Santaluz. Sustenta uma vegetação do tipo caatinga arbórea aberta, com exemplares dos popularmente conhecidos mandacaru, xique-xique, cabeça de frade, gravatá, jega, palmatória, licurizeiro, caçutinga, barriguda, pau de rato, quixabeira e calumbi. A região possui agricultura de subsistência produtora de milho, feijão, mandioca, abóbora, quiabo, melancia, batata doce, pepino, maxixe, cebola, cebolinha, coentro, tomate, acerola, umbu, cajá, pinha, maracujá do mato, limão de cheiro e cana de açúcar. Seu solo não é considerado "dos melhores" para plantar por ser arenoso.

O município possui 42 comunidades, incluindo fazendas e povoados, com 24.560 habitantes em 2010 segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (IBGE, 2011) A principal economia da região é a agropecuária, destacando-se a caprinocultura e a produção do sisal. Dentre as suas festas tradicionais estão o São João no mês de junho, a festa do Padroeiro da Sagrada Família em janeiro e a Festa de Vaqueiros na qual acontece o desfile dos vaqueiros e são montadas diversas barracas de bebidas e comidas, como churrasco no espeto, bode, feijão tropeiro, acarajé, fatada e cachorro quente.

As informações supracitadas foram obtidas em uma conversa com a professora de história do ensino fundamental da escola da zona urbana na qual foi desenvolvida parte do trabalho e em um relatório oficial sobre o histórico e informações gerais do município, disponível na prefeitura. Como já havia mencionado, a minha inserção em campo se deu de maneira rápida e nas primeiras semanas eu já estava "enturmada"

com a equipe da coordenação da alimentação escolar e da Secretaria de Educação.

A viagem de ônibus de Salvador até Valente tem duração de cinco horas. Durante o percurso de 237 kilometros (SEI BAHIA, 2012) são realizadas diversas paradas em cidades ao longo do caminho, dentre as quais Conceição do Coité. Nesta cidade observei que sempre adentrava no ônibus um vendedor ambulante "cantando": "*tenho coxinha, pastel, refrigerante e água mineral*". Era o sinal de que estava próximo à chegada. Tal situação se torna bastante ilustrativa tendo em vista o estudo envolver os hábitos alimentares.

Para apresentar os diversos gêneros alimentícios e preparações habitualmente consumidos em refeições como desjejum (café da manhã), almoço e jantar serão utilizados os dados produzidos a partir das redações dos escolares, o que nos remete em parte ao hábito alimentar do Valentense. Não serão aqui especificados os lanches realizados em casa, na escola ou na rua, pois estes serão abordados posteriormente. Para elucidar o referenciado pelos alunos serão expostos os trechos de algumas redações e apresentado o Quadro 1 com a síntese dos resultados da dinâmica realizada em sala de aula no apêndice.

No "café da manhã" foi relatado o consumo de café com leite ou achocolatado com leite e bolacha, pão ou cuscuz. Segundo os escolares, tais bebidas podiam ser ou não adoçadas com açúcar e o leite normalmente de "gado" ou em pó. As bolachas citadas foram: Maria, cream cracker, maisena ou americana, esta última de produção caseira e vendida em padarias e lanchonetes da cidade. Os tipos de pães referidos foram o "de sal", conhecido também como pão francês, e o de milho, que são normalmente consumidos com manteiga/margarina ou queijo (mussarela/requeijão) e presunto. Já o cuscuz é acompanhado de manteiga, ovo ou ainda "josefina", preparação feita com linguiça cortada em rodelas finas e frita no óleo quente.

Dentre os outros alimentos consumidos neste momento do dia, embora tenham sido referidos nos textos com menor frequência, estão: bolos, sucos, vitaminas, frutas, raízes, embutidos, iogurtes, beiju, mingaus e cachorro quente. Segundo os escolares os bolos podem ser de milho, chocolate, ovos ou leite; os sucos de manga, maracujina (conhecido como maracujá na cidade de Salvador-BA), goiaba e acerola; as vitaminas de banana ou mamão com mucilon, nescau ou farinha láctea;

já as frutas citadas foram: banana, maçã, mamão, goiaba, manga, tangerina, uva e melancia; as raízes: aipim e batata doce, não foi referido o consumo de inhame; os embutidos referidos foram: mortadela, linguiça e salsicha; os iogurtes sabores coco, morango ou ameixa; o beiju de tapioca com ou sem recheio; e os mingaus de fubá, tapioca, farinha láctea, maisena, mucilon, aveia ou nutribom.

De acordo com os escolares esta refeição é realizada em casa na frente da televisão, no quarto da mãe ou na mesa da cozinha e na companhia de familiares como pais, irmãos, avós e primos ou ainda desacompanhados.

> *[...] tomo banho enquanto minha avó está fazendo o café da manhã. Ela coloca aquele cuscuzinho gostoso com um pouco de manteiga e o café com leite. Nesta hora eu sento na mesa, faço primeiro minha oração agradecendo a Deus pelo alimento e que nunca deixe faltar... eu não gosto de almoçar na frente da televisão porque minha avó falou que devemos comer pensando em Deus.* (aluno, 9° ano, 15 anos)

> *Pela manhã... tomo café com pão e biscoito mas sempre variando, sempre com a família, sentamos na mesa todos que convivem comigo ou as vezes na sala assistindo tv.* (aluna, 9° ano, 14 anos)

> *Meus hábitos alimentares pela manhã são bolacha de sal, às vezes pão com queijo e presunto, mas gosto mais de cuscuz...* (aluna, 6° ano, 13 anos)

No almoço, que ocorre por volta de meio-dia, momento em que estão voltando da aula ou se preparando para ir à escola, foi citado o consumo das seguintes preparações: arroz ou macarrão com feijão, farinha de mandioca e carne, com ou sem salada (alface com tomate). O feijão habitualmente consumido é o mulatinho e na preparação encontra-se a presença da carne de sertão e da linguiça calabresa. As carnes mais citadas foram as de "boi e galinha", sob a forma frita, cozida ou "torrada". Outras carnes citadas foram: a de carneiro, a de porco, a de bode e com menor frequência a de peixe. Relataram também o consumo de ovos, mortadela e salsicha nesse momento do dia.

Além da salada de alface com tomate, alguns citaram o consumo de pepino e verduras como quiabo, maxixe, batatinha, cenoura e abóbora ou ainda a combinação de verduras (batatinha, chuchu e cenoura) com maionese. Outras preparações relatadas foram feijão tropeiro, cozido e ensopado de verduras com carne. Foi referido também o consumo de sucos, frutas (melancia e melão) e refrigerantes. Destaca-se que as

preparações do almoço nos finais de semana são diferenciadas, dentre as quais lasanha, cozido de carneiro, macarronada, moqueca de peixe e panqueca. Habitualmente essa refeição é realizada pelos escolares no sofá em frente à tv ou ainda sentados no tapete da sala, no chão do quarto ou na mesa da cozinha.

> *Quando chega meio-dia em casa como com a família, ou às vezes só assistindo tv no sofá, às vezes na mesa. Como arroz, macarrão, salada, feijão, carne, frango sempre variando.* (aluna, 9° ano, 14 anos)

> *Meio dia é a hora que eu odeio, assim quando minha mãe faz suco de beterraba e cenoura, salada de couve com beterraba. Eu gosto mais de arroz, feijão, macarrão, catchup, maionese, carne, etc...* (aluna, 8° ano, 12 anos)

> *No almoço às 12h30 eu como feijão sem farinha, arroz, salada, verduras e carnes e às vezes na frente da tv e odeio comer com pressa.* (aluna, 7° ano, 12 anos)

Já na "hora do jantar" habitualmente se consome preparações semelhantes às do café da manhã ou às do almoço. É consumido, por exemplo, café com leite e cuscuz com manteiga ou ovo; arroz ou macarrão com feijão, farinha de mandioca e carne. Embora haja uma complementação, como no caso do cuscuz com carne. Há também o consumo de sopa de verduras (batata, cenoura e chuchu) com frango ou carne de boi, vitaminas, sucos, mingaus, bolos, biscoitos, arroz doce, miojo, farofa de ovo, pão com mortadela e queijo ou ovo, hambúrguer e cachorro quente. A novela é um dos programas assistidos enquanto se alimentam assistindo à tv. Poucos citaram fazer ceia antes de dormir, sendo que quando o fazem consomem achocolatado, iogurte, bolacha ou fruta.

> *[...] vou para o colégio estudo e merendo pouco para não ser obeso e depois que chego em casa eu janto na frente da tv, eu tomo uma vitamina com bolacha.* (aluno, 7° ano, 17 anos)

> *noite: com minha mãe eu costumo comer feijão, arroz, miojo, cuscuz com mortadela.* (aluna, 6° ano, 13 anos)

> *Quando chega a noite mais ou menos umas 7h tomo café com cuscuz e manteiga depois um copo de leite com nesquick ou miojo temperado com óleo e extrato.* (aluna, 8° ano, 13 anos)

A rede municipal de educação de Valente é composta por cerca de 5.000 alunos e possui 45 escolas, a maioria delas situadas na zona rural. A pesquisa foi desenvolvida nas escolas dessa rede, a qual é responsável por atender aos alunos da educação infantil, ensino fundamental e educação para jovens e adultos (EJA).

Dados documentais sobre o histórico do Programa no município foram de difícil acesso, sendo as informações apresentadas acerca deste, adquiridas apenas através de relatos que o situam a partir a década de 1980. De acordo com a coordenadora da alimentação escolar, neste período o município atendia a uma média de 3.000 alunos. Por meio da administração centralizada, os alimentos chegavam de Salvador a granel e eram armazenados no depósito central da cidade de Serrinha. Com base também no relato da ex-secretária de educação do município, estavam dentre estes alimentos: leite em pó, açúcar, café, achocolatado em pó, feijão, arroz, macarrão, farinha de mandioca, óleo, bolacha, almôndegas enlatadas, arroz temperado tipo risoto (com ervilha, frango e cenoura desidratados), charque, sardinha, fubá de milho, formulado para mingau de sabores variados, rapadura e massa de sopa. A quantidade de produtos a ser repassada era calculada no momento da entrega ao representante de Valente de acordo com o número de alunos do município. Neste período os cardápios eram determinados pelos diretores ou professores das escolas. A ex-secretária também relatou, situando o período no qual foi diretora de uma das escolas, solicitar aos alunos que trouxessem de casa verduras e temperos, pois estes não eram entregues para a produção da merenda escolar. Já a descentralização dos recursos financeiros ocorreu no ano de 2.000 quando Valente atendia a cerca de 4.000 alunos.

Durante as entrevistas houve relatos sobre as preparações servidas ao longo dos anos do PNAE no município. Segundo a coordenadora da alimentação escolar, a presidente do CAE e a professora Fabiana (diretora da escola da zona rural onde foi desenvolvido o grupo focal), mungunzá, arroz doce e mingau de fubá sempre estiveram presentes na história do Programa permanecendo até hoje, sendo que atualmente frango enlatado, almôndega e sardinha não fazem mais parte dos cardápios. Para a presidente do CAE o feijão tropeiro é uma preparação que foi incluída recentemente na alimentação escolar e segundo a diretora, na época em que estudava, coxinha, banana real e refrigerante já eram

vendidos, entretanto pizza é algo muito recente. Ela explica que estes produtos eram comercializados por ambulantes porque nem sempre havia merenda na escola.

Ao ser perguntada se considerava a alimentação servida na escola saudável Dona Marisa, uma das merendeiras da escola da zona urbana, referiu que *"agora sim"*, explicando:

> [...] antes dava tudo quanto era besteira... pipoca gordurosa... que não vem mais... a merenda que a gente dava... era cachorro-quente... eu acho que aquela salsicha não é saudável... inclusive até pra você ver que no cardápio não tá vindo mais, a salsicha... como vinha antes... quase toda semana... era sempre cachorro-quente... antigamente não vinha tanto feijão como vem hoje...

Opinião semelhante foi referenciada pela presidente do CAE que trabalhou durante seis anos no setor de alimentação escolar: "[...] *se você olhar esse cardápio e você pegar um cardápio de três anos atrás, é totalmente diferente. Esses cardápios aqui realmente obtêm o que a gente pretende que é ter uma alimentação mais saudável*". Ela considera que atualmente a alimentação escolar é *"bem mais saudável"*, sendo servidos mais verduras, legumes e saladas. Segundo explicou a salada nunca fez parte do lanche nas escolas e antes eram fornecidos fritura (carne frita e bolinho de farinha de trigo) e cachorro quente. De um modo geral durante as entrevistas, as informantes referenciaram que a entrada da nutricionista no Programa foi um ponto positivo por tornar a alimentação escolar mais balanceada e saudável.

No escopo deste trabalho vale distinguir também os termos alimentação escolar e merenda escolar. Referem-se a "alimentação escolar" especialmente os agentes vinculados à elaboração dos cardápios e administração do Programa como componentes do CAE, nutricionista e coordenadora da alimentação escolar, enquanto que os atores sociais do âmbito escolar dentre os quais merendeiras, alunos e professores se referem ao termo "merenda escolar" ou simplesmente merenda. Segundo Freitas e colaboradores (2012) o sentido de merenda está no consumo de alimentos no meio da manhã ou da tarde. De acordo com o histórico no site do FNDE, o Programa se chamava, na década de 1950, Campanha de Merenda Escolar (CME), passando a se chamar na década de 1960, Campanha Nacional de Alimentação Escolar (CNAE)

e, em 1979, Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), como permanece até a atualidade. (BRASIL, 2011)

Segundo Agatte (2009) "merenda" é um termo êmico, estando no campo não-oficial em que o alimento confere autonomia e liberdade ao jovem. Significa um lanche rápido na cultura popular, entre refeições como almoço e jantar, por exemplo. De acordo com a autora a "alimentação escolar" é resignificada como uma expressão oficial que abarca a representação da "merenda escolar" enquanto uma refeição. Assim, parece que a possibilidade de serem servidas refeições não caracterizadas como lanche e semelhantes às preparações servidas no almoço ou jantar, e até mesmo em horários correspondentes, favoreceu a alteração da terminologia merenda escolar para alimentação escolar.

Elaboração e operacionalização dos cardápios e consumo da alimentação escolar

"O hábito de comer do sertanejo é carne,
Sertanejo adora carne com farinha..."
(Nutricionista)

A lógica utilizada pela nutricionista para a elaboração dos cardápios

A alimentação escolar é a refeição servida no âmbito das unidades de ensino pelo PNAE, cujo responsável técnico é o nutricionista que deve programar, elaborar e avaliar os cardápios, tendo em vista adequação às faixas etárias e aos perfis epidemiológicos das populações atendidas, o respeito aos hábitos alimentares de cada localidade e à sua vocação agrícola, de forma a promover hábitos alimentares saudáveis, como citado anteriormente.

A nutricionista responsável pela alimentação escolar do município de Valente explicou em entrevista que, para a elaboração dos cardápios, tem como base as recomendações descritas na legislação que regula o Programa. Estas recomendações explicitam, por exemplo, as necessidades nutricionais diárias por faixa etária, a quantidade de frutas e hortaliças que devem ser ofertadas nas refeições, os gêneros alimentícios que são proibidos ou devem ser restringidos nos cardápios, a quantidade mínima de produtos a serem adquiridos por meio dos agricultores familiares e empreendedores familiares rurais, bem como a necessidade de serem respeitados os hábitos alimentares da localidade em consonância com os princípios da alimentação saudável. (BRASIL, 2009a)

Além das especificações encontradas na legislação, ela fundamenta-se também em materiais nos quais são encontradas informações como cardápios escolares e valores *per capita* para os diversos alimentos

a serem oferecidos aos alunos. Dentre estes materiais estão o Manual do Conselho de Alimentação Escolar, produzido pelo FNDE em 1999, o manual produzido pelo setor da alimentação escolar do Maranhão em 2003 e alguns documentos utilizados pela Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB). Dentre outras questões consideradas neste âmbito estão: o *feedback* dado pelas diretoras e merendeiras das unidades de ensino e pelos componentes do CAE sobre a aceitabilidade das preparações e a relação entre o custo dos gêneros alimentícios, a sazonalidade e os recursos financeiros disponíveis, que dificultam planejar o desejado e muitas vezes operacionalizar o que foi programado. Todos estes aspectos participam da teia de significados implicados nesse processo de construção.

Destaca-se aqui a complexidade da lógica técnico-nutricional inerente ao processo de elaboração dos cardápios, na qual a nutricionista lida com múltiplos referenciais, a exemplo dos aspectos operacionais de execução e dos aspectos ideológico-culturais do Programa. O preconizado na legislação é fundamental para nortear essa lógica e servir de argumento para que seu trabalho seja reconhecido pela comunidade, na medida em que se fundamenta nessas recomendações. Entretanto, a racionalidade êmica que norteia a produção dos cardápios confronta com a lógica preconizada pelo Programa que a nutricionista busca operar. Assim, salienta-se as distintas racionalidades que perpassam a elaboração e a operacionalização dos mesmos, como será discutido.

Ainda dentro desta seara encontra-se a adesão ao Programa e a aceitabilidade das preparações que são influenciadas por fatores como a contextualização da preparação quanto ao lugar e nível de saciedade para o horário, o vínculo identitário entre os escolares e a alimentação escolar, a maneira como são preparadas e servidas as refeições, a frequência que são oferecidas, o tipo/qualidade do alimento adquirido e a sua relação com a produção de refeições para um grande número de pessoas e a compreensão de qual preparação deve ser ofertada considerando-se a situação de insegurança alimentar de um importante grupo de escolares.

A entrevista se desenvolveu com a nutricionista, analisando cada preparação programada para os cardápios de 2010. Na perspectiva do respeito aos hábitos alimentares regionais na alimentação escolar, segundo explicou, o conhecimento que tem sobre estes hábitos é

decorrente das suas experiências, observações no cotidiano, enquanto nutricionista há 17 anos na região do semiárido. Para tal, destacou que trabalha em hospitais, ambulatórios e na alimentação escolar de algumas cidades circunvizinhas, como Valente, Serrinha e Ibiritinga. Vale sinalizar que a nutricionista é mestre e estudiosa do campo da Alimentação e Cultura, o que pode contribuir para um "viés" favorável ao discurso do respeito aos hábitos alimentares regionais.

Ao elucidar sobre a elaboração dos cardápios, relatou que o mingau de fubá não foi previsto para este ano por conta da baixa aceitabilidade observada no ano anterior, embora esta seja considerada uma preparação do hábito alimentar regional, estando ao longo de vários anos presente nos cardápios da alimentação escolar. Associou a baixa aceitação a certo "enjôo" dos escolares, afirmando que "*de tanto eles comerem não querem mais no cardápio*".

Em contrapartida, decidiu programar o café com leite, especialmente acompanhando o cuscuz de milho, devido a uma demanda dos comensais. Segundo afirmou, em 2009 havia ofertado na alimentação escolar cuscuz com suco, o que levou a "*uma briga, um desacordo*", pois os alunos diziam que não combinavam e consideravam "*um purgante*", como referido por uma merendeira. Assim, procurou adequar o cardápio de 2010, como explica abaixo.

> *Café com leite e cuscuz, regional, regionalíssimo... A combinação cuscuz com suco não é aceita... Toda vez que for cuscuz, será cuscuz com café, por conta de ser um alimento regionalizado, do hábito alimentar... eu fui obrigada a colocar porque a população inteira estudantil e professores, ainda mais depois de sair aquela reportagem do globo repórter... "a gente quer o café, a gente quer o café...", eu tive que dar a mão a palmatória e botar o café.*

No caso do cuscuz com suco enfatiza-se a dissociação/ contraposição entre a racionalidade técnica, que justifica "não haver problemas" em termos nutricionais com o oferecimento desta combinação e a "força do *habitus*", que explicita o consumo de determinada preparação estar pautado em uma combinação de fatores culturalmente consolidados, embora não estáticos, que relacionam ingredientes, acompanhamentos, lugar e hora.

No cardápio deste ano está programado também café com leite e bolinho de tapioca, conhecido como bolinho de estudante. Para ela essa

preparação *"funciona mais como cardápio de hábito cultural do que um cardápio saudável"*, pelo fato do bolinho ser frito, embora possa ser assado. Ela refere que acha *"muito mais saudável"* o cuscuz de tapioca ou mingau de tapioca, entretanto a aceitabilidade destes no ano anterior foi *"um desastre"*. A justificativa para a utilização da tapioca está no fato de ser considerada do hábito alimentar regional e por ser produzida pela agricultura familiar. Ela afirmou que a sugestão de fazer o bolinho decorreu dos próprios professores e merendeiras quando perguntou: *"e como é que eu vou usar a tapioca, se eu não consigo nem usar como cuscuz, nem como mingau?"*

> *[...] eu tive que jogar o bolinho frito mesmo o açúcar não sendo a coisa mais saudável. A gente faz até assado, mas não são todas as escolas que tem forno. Então apesar da fritura não ser o mais aconselhável, mas para eu usar o produto da agricultura familiar... foi a única forma que consegui colocar.*

A lógica nutricional perpassa toda a produção dos cardápios. Há uma preocupação em equilibrá-lo nutricionalmente e junto a isso considerar o âmbito do hábito alimentar regional, como explicou a nutricionista. Entretanto, parece que a necessidade de incluir um produto da agricultura familiar e a maneira de prepará-lo para torná-lo aceitável, conforme o exemplo dado, nem sempre coaduna com os princípios da alimentação saudável e torna admissível um jogo de negociações que possibilita "permissões".

Em um dos dias ela programou oferecer achocolatado com beiju e uma fruta. Segundo esclareceu, o beiju *"considero como amido... Ai a proteína fica com o achocolatado e a vitamina, mineral e fibra fica com a fruta. Assim, fica equilibrado, misturado com regional, misturado com bons hábitos..."*. A fala mencionada explicita a lógica de respeitar o hábito alimentar regional, que na prática se dá ao serem programadas no cardápio as preparações consideradas deste hábito ou ainda os gêneros alimentícios considerados regionais. Apresenta também a lógica de se estimular os bons hábitos alimentares, nexo que reafirma a coerência técnico-científica da ciência da nutrição de respaldo notório para a sociedade contemporânea.

Lígia Amparo Santos (2008) situa que sempre esteve circunscrita no projeto da ciência moderna a construção de uma dieta ideal universal capaz de prevenir doenças e prolongar ao máximo a vida. Porém, afirma que muitas dificuldades estão impostas e ao lado dessa dieta

recomendada tem-se a dieta possível, cuja pluralidade de possibilidades vincula-se à singularidade de cada cotidiano. Nesta instância, destacam-se alguns desafios a serem enfrentados dentre os quais a adaptação às novas práticas alimentares, implicando a recusa das práticas anteriores constituídas ao longo da história de vida, a apropriação dos conhecimentos necessários para realizar estas mudanças, bem como os recursos "material-financeiro-operacionais" que viabilizarão o acesso aos alimentos e a infraestrutura crucial para operacionalizar a dieta proposta.

O beiju, assim como o mel, é adquirido por meio da agricultura familiar. Entretanto, embora a nutricionista considere que o mel é comumente usado pela população como um tipo de "*remédio*", programou no cardápio pão com mel e sucos adoçados com este produto. Assim, pondera-se que nem todos os produtos considerados regionais fazem necessariamente parte dos hábitos alimentares regionais.

Preparações como feijão tropeiro e baião de dois, consideradas por ela como do hábito alimentar regional são também programadas no cardápio. Entretanto, algumas modificações na receita foram realizadas tendo em vista os princípios da alimentação saudável. Ela explicou que procura prescrever na preparação a charque e evitar o uso da calabresa, pois "*a calabresa... é embutido... a conservação da carne salgada é só o sal, então entra como alimentação mais voltada para alimentação, não in natura, mas pelo menos básica...*". Outra preparação que seguiu essa lógica foi a farofa de ovos com cenoura servida juntamente com o arroz com feijão.

> *Todo o cardápio aqui é regional (apontando para as preparações acima citadas), a cenoura que não é. A cenoura eu botei de gaiata para virar mais saudável... A cenoura ralada eu coloquei para poder ter uma fibra, para tirar esse excesso de óleo...*

Sobre tais considerações reflete-se quais os sentidos se relacionam ao hábito alimentar regional. O feijão tropeiro é nacionalmente identificado como uma preparação típica de Minas Gerais e o baião de dois do Ceará, embora possam ser apreciados em outros Estados. Novamente volta-se à temática da consolidação das cozinhas regionais. Sugere-se que determinadas preparações tenham sido apropriadas tendo-se em vista a afirmação das especificidades e assim a demarcação do que é peculiar a cada localidade e, portanto, às identidades interterritoriais.

Destaca-se também que é possível haver vertentes diferentes de receitas contextualizadas como da identidade nacional ou regional, a exemplo da feijoada, que a depender da localidade é preparada com diferentes ingredientes como nas versões carioca e baiana.

Outro ponto intrínseco na fala da nutricionista é a distinção entre uma técnica "tradicional" de salgar (charque) e a produção do alimento "industrializado" (calabresa) e a relação destas com o saudável, que também são determinantes daquilo que vem a ser ou não do hábito alimentar regional, como será explicitado. Ressalta-se ainda que a expressão "*virar mais saudável*" elucida a possibilidade da construção do saudável, se contrapondo à lógica do "estado das coisas" como algo estático e de uma classificação dicotômica: saudável e não saudável. Tal habilidade é exigida do nutricionista que operando com a manipulação da preparação tradicional, corrobora com a lógica que pauta as políticas públicas de alimentação e nutrição.

Segundo contou sobre a história do consumo do feijão tropeiro na região:

> *[...] na história do semiárido, do sertão, o feijão tropeiro vem da história da alimentação da colonização... então, a carne seca, secada no sol, salgada..., a farinha misturada com o feijão... fazendo aquela farofada é típico da nossa colonização pelos tropeiros. Então daí a gente tem esse feijão tropeiro, essa farofada, essa coisa seca que o nordestino gosta, farofa, tudo com muita farinha, muito seco... O hábito de comer do sertanejo é carne, sertanejo adora carne com farinha...*

Em alguns momentos também é necessário adaptar as receitas das preparações consideradas regionais para que se adéquem às estruturas de armazenamento e ao recurso financeiro disponível. Por exemplo, utilizou o "*feijão comum*" (mulatinho) e não o feijão de corda na elaboração do feijão tropeiro, pois "*seria caríssimo*", além disso, é um feijão que estraga mais rápido e não teria como estocar. Destaca-se que, em Valente, o feijão tropeiro é tradicionalmente produzido com feijão de corda, diferentemente da versão mineira. Nessa perspectiva o regional se reinventa. Já nas preparações que levam quiabo e/ou abóbora, como quibebe e quiabada, preparações consideradas por ela do hábito alimentar regional, ao invés de frango ou charque é acrescentada a proteína de soja texturizada.

Entretanto, a nutricionista explicou que a aceitação da soja é baixa entre os escolares e como estratégia para melhorar o consumo desta acrescenta às preparações o músculo moído, *"que é uma carne mais barata... que eu vou moer e misturar parte de soja"*. A combinação da soja com o músculo ela chama de *"a mistura"*. Referiu que se houvesse recurso financeiro disponível certamente programaria no cardápio outros tipos de carnes como bode e carneiro, *"animais do sertão"*, entretanto, *"sai muito caro, apesar de ser regional..."* e por isso usa a charque no cardápio de três em três meses.

> *[...] preparações com quiabo e abóbora elas vem a ser regional. O que é que eu mudei na generalidade, quando eu introduzo a soja... normalmente eles comem charque quiabo e abóbora..., ensopado de frango com quiabo e abóbora... eu não tenho como custear frango, carne e charque todos os dias em preparação salgada... a soja é um alimento relativamente barato comparado com o kilo da carne fresca... para ser bem regional teria que ser carne ou charque, então eu faço uma mistura, um mix do que não é regional com o que é.*

Fica explicito que um dos principais motivos para o uso da soja é seu preço mais acessível quando comparado ao preço da carne de origem animal. Entretanto, sugere-se que o seu uso prevalece também por existir uma cultura própria da alimentação escolar na qual, mesmo com a baixa aceitabilidade, esse produto é programado nos cardápios e não se cogita excluí-lo. Salienta-se que alguns produtos, quando não bem aceitos são retirados do cardápio, enquanto outros são utilizados de modo diferente. Vale considerar que a soja durante as entrevistas realizadas com os atores envolvidos no Programa é entendida enquanto um alimento saudável e bom para os escolares. Sinaliza-se que segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (2006b) a soja é composta por proteínas de alto valor biológico capazes de substituir a proteína de origem animal.

Ainda em relação a esta lógica, reflete-se se a criação de um *"mix"* poderia causar a descaracterização de uma receita tradicional, influenciando a sua aceitabilidade. Questiona-se então qual o limite para a manipulação de uma receita tradicional sem descaracterizá-la. Questiona-se também até que ponto o Programa é capaz de interferir nos *habitus* dos escolares na medida em que pretende estimular novos hábitos alimentares, tendo em vista o saudável.

Segundo a nutricionista, a sopa não faz parte do hábito alimentar regional e a aceitabilidade nas escolas tem sido boa devido ao fato de orientar às merendeiras que esta seja preparada com abóbora e batida no liquidificador, o que possibilita "mascarar" a soja. Por ser considerado hábito alimentar regional, acredita que a abóbora é a responsável pela boa aceitação. Ela sugere que a sopa de feijão tenha também boa aceitabilidade, pois o "*feijão é um alimento regional e eles não passam sem o feijão*". Vale frisar a dificuldade em utilizar a soja nas preparações para que seja aceita e a necessidade de mascará-la como uma estratégia para favorecer seu consumo. Tal estratégia é comumente utilizada no ambiente doméstico para "persuadir" as crianças a comerem os alimentos considerados importantes para elas.

Sobre a inserção das frutas no cardápio a nutricionista pondera a questão da sazonalidade em intersecção com a relação produção-acesso-consumo. Considerada "*bem regional*" a umbuzada (polpa de umbu batida com leite) prevista, será servida no período de safra do umbu. Umbu, goiaba, acerola, melancia e manga são designados "*da região*" por serem cultivadas no sertão. Já a banana, acessível à população por meio das feiras e mercados, faz parte do hábito alimentar, embora não seja considerada pela nutricionista um alimento regional, pois não é produzida no sertão. Paradoxalmente, acerca do consumo das frutas, a nutricionista referiu que "*banana e melancia são as frutas fortes do sertão, assim, que as pessoas mais consomem*".

Já o iogurte servido aos escolares, ainda que seja produzido na região por uma cooperativa de agricultores familiares por meio da utilização de leite de vaca ou de cabra e tinha boa aceitabilidade, segundo ela, não faz parte do hábito alimentar regional. Esta consideração remete à ideia de que nem tudo que é produzido na região é considerado do hábito alimentar regional e nem tudo que é deste hábito é produzido na região. Produtos como salsicha, biscoitos (água e sal, Maria e maisena), margarina e sardinha, que também compõem os cardápios da alimentação escolar, são categorizados pela nutricionista como industrializados. Para ela os produtos industrializados fazem parte do hábito alimentar, mas não do hábito alimentar regional. São compreendidos como "*uma cultura que foi absorvida... como uma coisa de globalização... da alimentação* fast food...", sendo o hábito alimentar regional algo que "*vem dos avôs... herança de educação de gerações atrás... que vem de uma cultura inicialmente já*

dada... uma coisa da cozinha regional...”. Tal interpretação acerca do hábito alimentar regional será posteriormente analisada.

A concepção da cozinha regional sobressai no período junino em que alguns alimentos compreendidos como típicos, dentre os quais amendoim, mungunzá e milho cozido, são contemplados no cardápio previsto para a semana da tradicional Festa de São João das escolas. Assim, a época do ano determina as preparações do calendário festivo. Compreende-se que o sentido de promovê-las na alimentação escolar contribui para que seja perpetuada a cultura alimentar que perpassa a história dessa região e para que seja fortalecida a identidade dos indivíduos que a vivenciam. Contreras e Gracia (2005) sinalizam que o período festivo apresenta-se como um momento privilegiado para evidenciar o que significa a tradição e para expressão da identidade.

Com base nas estratégias utilizadas pela nutricionista para elaboração dos cardápios, aproveita-se para levantar alguns questionamentos que serão posteriormente explorados: Um alimento regional tem o mesmo significado de um alimento do hábito alimentar regional ou será considerado regional pelo fato de ser produzido na região? Um alimento que não é produzido na região pode compor o hábito alimentar regional? Quais os limites espaço-temporais implicados entre o que se compreende por hábito alimentar não-regional e por hábito alimentar regional? Uma preparação considerada hábito alimentar regional pode não fazer parte do hábito alimentar dos escolares? Nem tudo que é produzido na região é considerado do hábito alimentar regional e nem tudo que é deste hábito é produzido na região?

Sobre a agricultura familiar e os empreendimentos familiares rurais

De acordo com o preconizado pela legislação vigente do Programa os cardápios foram elaborados, tendo em vista a aquisição de gêneros alimentícios dos produtores da agricultura familiar e empreendedores familiares rurais utilizando-se no mínimo 30% dos recursos repassados pelo FNDE para tal finalidade. Segundo a Lei n° 11.326/2006 que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais

> considera-se agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos: I - não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais; II - utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento; III - tenha renda familiar predominantemente originada de atividades econômicas vinculadas ao próprio estabelecimento ou empreendimento; IV - dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

Neste sentido, a Resolução n °38 de julho de 2009 enfatiza no Art. 18º que deverão ser priorizados na análise das propostas e na aquisição dos gêneros alimentícios os grupos do município, sendo possível complementar quando não obtidas as quantidades necessárias destes gêneros com os produtos dos grupos da região, do território rural, do estado e do país, em tal ordem de prioridade, pois pretende-se o fortalecimento da economia local.

Para a elaboração dos cardápios de 2010, a nutricionista juntamente com a coordenação da alimentação escolar se reuniu no final do ano de 2009 com o prefeito de Valente, o representante do setor de licitação, o Movimento de Organização Comunitária (MOC), as entidades Fundo Municipal de Apoio Comunitário (FUMAC) e Conselho de Desenvolvimento Municipal e Ação Comunitária de Valente (CAM) e os agricultores familiares e empreendedores familiares rurais da região. O objetivo deste encontro foi tornar conhecida qual a demanda de gêneros alimentícios a serem adquiridos para alimentação escolar e qual a possibilidade dos agricultores familiares e empreendedores familiares rurais fornecerem essa demanda.

A partir da relação de alimentos a serem adquiridos para produção dos cardápios da alimentação escolar, os agricultores e empreendedores referiram quais poderiam fornecer ou não, a depender, por exemplo, da época do ano e capacidade de produção. Dentre os produtos a serem comprados por meio destes estão: melancia, laranja, umbu, amendoim, milho, tempero verde, cebolinha, coentro, pimentão, abóbora, aipim, tapioca, beiju, sequilho de goma, mel, iogurte, leite pasteurizado, polpa de frutas e farinha láctea natural. Ilustra o referido a seguinte fala da nutricionista:

> *Teve essa reunião e os produtores souberam a quantidade... olhe a minha média mensal de coentro são 100 molhes de coentro, vocês vão ter como abastecer? E*

ai, pronto, tem, ou então o que é que eles fecharam nos meses frios a gente tem como abastecer... Nos outros ficou a cargo de se comprar pela licitação, tanto que ficaram de passar para a própria licitação se eles teriam condições de fornecer aquela quantidade... eu pedi 1000Kg eles só podem fornecer 400Kg o restante seria comprado pela licitação... o que ficou certo é que dentro das cooperativas eles iam ratear entre os agricultores, por exemplo, eu preciso no mês de 400Kg de abóbora... não é um só que vai ficar responsável de entregar 400Kg de abóbora, que não tem como... na agricultura familiar funciona assim.

A compra dos alimentos fornecidos pelos agricultores e empreendedores familiares pode ser realizada por dispensa de licitação. Para tal, estes devem possuir a documentação necessária, como ter o número da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP) e atender às exigências da inspeção sanitária para que possam comercializar. Já a aquisição dos outros gêneros alimentícios é realizada por meio de licitação, que no município normalmente acontece por tomada de preço. Entre estes estão os produtos não perecíveis e aqueles que não são produzidos na região ou não são produzidos pelos agricultores aptos, dentre os quais banana, tangerina, maçã, batata, chuchu e beterraba.

Ao longo do período do trabalho de campo participei de encontros relacionados à temática da aquisição de alimentos por meio da produção dos agricultores familiares que objetivavam discutir o Art. 14º da Lei nº 11.947 de junho de 2009:

> Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.

Um dos encontros foi o "Seminário Metropolitano sobre Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar", realizado nos dias 28 e 29 de abril de 2010 em Salvador, organizado pela Secretaria de Agricultura Familiar do Ministério do Desenvolvimento Agrário (SAF/MDA) e o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação do Ministério da Educação (FNDE/ME) em parceria com a Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB), o Plano de Desenvolvimento da Educação (PDE), o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) e o Ministério da

Pesca e Aquicultura (MPA). O outro foi o "III Seminário de Capacitação de Conselheiros Municipais de Alimentação Escolar", realizado no dia 19 de maio de 2010 no município de Serrinha, organizado pelo Movimento de Organização Comunitária (MOC) e a União das Cooperativas da Agricultura Familiar (UNICAFES) em parceria com a Associação das Cooperativas de Apoio a Economia Familiar (ASCOOB), a Rede Parceiros da Terra (REPARTE) e a Agência Regional de Comercialização do Sertão da Bahia (ARCO Sertão).

Dentre o discutido nestes seminários foi destacado que tal política de inclusão social do governo federal possibilita a inserção dos agricultores familiares e empreendedores familiares rurais no mercado formal/institucional e que isso poderá ter impacto para a geração de emprego e renda a nível local. Foi salientado que os produtores da agricultura familiar estão espalhados por todo o território brasileiro e são responsáveis por prover as Centrais de Abastecimento (CEASA), por exemplo. Entretanto, normalmente os seus produtos são comercializados por atravessadores.

Ressaltou-se também a relevância do nutricionista para a inserção dos produtos da agricultura familiar nos cardápios da alimentação escolar. Para tal, foi explicitado ser necessário que os produtores se adéquem a alguns critérios, como possuir o número da DAP e ter capacidade de distribuir os produtos de acordo com as necessidades das UAN escolares. Foi discutida também a possibilidade de ser ofertada uma alimentação saudável no âmbito escolar e de ser estimulada a diversificação agrícola local.

Dentre os desafios apontados para os produtores da agricultura familiar estão a necessidade de organização formal sob o modelo de cooperativas, associações ou até mesmo a nível individual, bem como a necessidade de se adequarem às estruturas das escolas, como, por exemplo, por meio de embalagens apropriadas e processamento dos alimentos. Esses são fatores decisórios principalmente quando se considera que estes alimentos poderão ser fornecidos para grandes municípios.

Assim, a inclusão do Art. 14º na legislação é considerada um instrumento para fomentar a Segurança Alimentar e Nutricional, o desenvolvimento local e a soberania alimentar. Em conversa com um conselheiro do CAM ele enfatiza ser essa uma estratégia "muito positiva e de grande valia", que é importante para "*garantir o homem do campo*

lá, tirar seu sustento da própria área, gerar emprego e renda" e que para isso é necessário organização do povo. Ele ainda destaca que a mulher tem um papel importante nos grupos de trabalho e na transformação da matéria-prima.

Salienta-se também nesse processo o papel da CONAB que trabalha com doação de alimentos por meio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). A equipe da CONAB é responsável por mapear o que os agricultores familiares produzem e, estando estes adequados às normas da vigilância sanitária, compram os alimentos produzidos, para em seguida doar à própria comunidade. Para tal, a CONAB fecha contrato com a prefeitura, que recebe e distribui os alimentos para creches, escolas, asilos, hospitais, dentre outros espaços. Em Valente apenas uma comunidade da zona rural recebe os produtos pelo PAA, dentre os quais iogurte, sequilho, polpa de frutas, beiju e ovos. Salienta-se que esses alimentos são considerados "*um complemento extra*" aos programados pela nutricionista nos cardápios da alimentação escolar.

A coordenadora da alimentação escolar referiu que a aquisição de alimentos através da agricultura familiar é uma "*coisa nova*" e que estes produtores ainda não estão organizados o suficiente para suprir a demanda da alimentação escolar, pois há uma dificuldade em se conseguir as quantidades necessárias de alguns produtos. Ponto de vista semelhante a este foi também referido por uma das diretoras entrevistadas, que considera existir dificuldades pelo fato do "*município ainda não estar preparado para esta realidade*", embora esta lei esteja voltada para o crescimento rural. Entretanto, segundo a coordenadora da alimentação escolar, a "*obrigação de comprar diretamente na mão do agricultor*" beneficia o produtor rural, o que é bom também por possibilitar que os alunos consumam "*um produto nosso, da nossa região... que vem da zona rural, uma coisa natural*", ao invés de um produto industrializado.

A partir das entrevistas realizadas e da participação nos Seminários, vale sinalizar que a dificuldade de suprir a demanda da alimentação escolar, neste momento, possa estar relacionada à falta da documentação necessária para a venda. Pelo fato da legislação ser recente e, consequentemente, a demanda também ser recente, com o passar do tempo acredita-se que os agricultores familiares e empreendedores familiares rurais se organizem tendo em vista produzir para fornecer à alimentação escolar. O tema aqui abordado se relaciona às justificativas levantas

quanto à importância de serem respeitados os hábitos alimentares regionais.

Dinâmica de administração da aquisição e distribuição dos gêneros alimentícios

Após a elaboração dos cardápios, realizada no início de cada ano, para o período letivo de fevereiro a novembro (200 dias), a nutricionista prepara as pautas de compras para cada mês que é a relação das quantidades de cada gênero alimentício a ser adquirido para atender aos 5.000 escolares da rede municipal de ensino. Após ajustada a pauta de compras, a aquisição dos alimentos é solicitada ao setor de licitação que toma as medidas necessárias para a seleção dos fornecedores. A partir do que é estabelecido nesta pauta, verifica-se a possibilidade de comprá-los, ou não, com base no recurso financeiro disponível repassado pelo FNDE.

Destaca-se que deveria estar previsto no orçamento do município recurso financeiro que incluísse a compra de gêneros alimentícios para a produção da alimentação escolar, pois o valor enviado pelo FNDE tem caráter complementar. Em diálogo com o Secretário de Educação do município, sobre essa questão foi referido que a "*contrapartida*" da prefeitura para o desenvolvimento do Programa se dá por meio da contratação da mão de obra (merendeiras) e apoio para manutenção da estrutura física e aquisição de equipamentos, materiais e utensílios, como panela, fogão e geladeira. Assim, os responsáveis pela administração da alimentação escolar dispõem unicamente do recurso repassado pelo governo federal para a compra dos alimentos, que em Valente corresponde a cerca de R$ 32.000,00 mensais.

A coordenadora da alimentação escolar referiu que constantemente alguns dos gêneros alimentícios programados nos cardápios não podem ser adquiridos, porque o valor total do cardápio ultrapassa o recurso disponível. Assim, é necessário realizar uma redução na quantidade de alguns destes gêneros ou até mesmo a sua extinção do cardápio. Normalmente essa decisão é tomada juntamente com a nutricionista, que faz uma adaptação nos cardápios elaborados. Vale ressaltar que há certa dificuldade da nutricionista em precisar o custo dos alimentos

que programa nos cardápios e vinculá-lo ao valor disponível para a sua aquisição, pois fatores como sazonalidade influenciam a produção de alimentos e conseqüentemente os seus valores de venda.

Para definir a quantidade de cada gênero alimentício a ser entregue nas escolas, a coordenadora prepara um mapa no qual relaciona o nome da escola com o número de alunos desta e a gramatura de cada alimento para atender a sua quantidade de alunos. Faz-se um mapa para cada grupo de alimentos, a exemplo das verduras, carnes, leite e derivados. Em especial sobre a administração da alimentação escolar vale marcar que com a entrada dos agricultores familiares houve uma reconfiguração da dinâmica organizacional, pois se diversificou o número de fornecedores. Em Valente os fornecedores estão vinculados ao abatedouro, supermercados e associação ou cooperativa de agricultores familiares e empreendedores familiares rurais.

Os gerentes dos supermercados são responsáveis por fazer os pedidos dos alimentos não perecíveis às empresas. Ao receberem estes gêneros, entregam os produtos na sede da alimentação escolar, localizada na zona urbana, para que sejam armazenados. Foi observado dentre estes produtos: caixas de óleo de soja, vinagre, achocolatado em pó e biscoito (água e sal e maisena), farnéis de arroz tipo 1, macarrão, flocos de milho (xodomilho) e canjica de milho, sacos de açúcar, farinha e sal e potes de tempero pronto. Os produtos são alocados em estrados e estantes de madeira e no local há uma balança para porcionar os alimentos que serão distribuídos.

Existe um funcionário responsável pelo controle do estoque - recebimento dos gêneros alimentícios pelos fornecedores e saída dos produtos para distribuição nas escolas. Após a entrega pelos fornecedores de todos os alimentos não perecíveis correspondentes ao cardápio solicitado naquele mês, estes são empacotados de acordo com a quantidade a ser distribuída em cada escola. São enviadas quantidades para suprir as quatro semanas do mês, sendo que os alimentos são entregues de 20 em 20 dias (correspondente aos dias úteis). Segundo a coordenadora da alimentação escolar há uma proposta de entregá-los antes dos 20 dias, para que as escolas tenham alimentos antes que as quatro semanas acabem. Leva-se uma semana para fazer toda a distribuição nas 45 escolas do município.

Alguns gêneros alimentícios como verduras, legumes, frutas, mel e beiju, são adquiridos por meio da associação ou cooperativas da agricultura familiar e empreendedores familiares rurais, que entregam os produtos diretamente nas escolas. Entretanto, produtos como iogurte, leite pasteurizado e polpa de frutas, que também são adquiridos por meio destes, são armazenados nos freezers da sede da alimentação escolar e cada diretor se responsabiliza por sua busca no local. Outros produtos como carnes e alguns tipos de legumes, verduras e frutas são obtidos no abatedouro pelas diretoras das escolas que recebem notas fornecidas pela coordenação da alimentação escolar. Na cidade o que se convencionou chamar de "abatedouro" é um minimercado que não vende apenas carnes, mas diversos outros gêneros alimentícios.

As notas de recebimento e as notas para aquisição dos alimentos no abatedouro, juntamente com os cardápios do mês, são entregues à diretoria da escola no momento da distribuição dos alimentos não perecíveis. Cada escola recebe uma nota fiscal de duas vias informando o recebimento, sendo que uma via fica na sede da alimentação escolar e a outra na própria escola. Assim, cada vez que algum alimento sai da sede é feito uma nota com o nome da escola, nome da pessoa que recebe os produtos, a lista de produtos e a rubrica do recebedor. Essas notas são organizadas diariamente e no final do expediente é contabilizada a quantidade total dos produtos que saíram da sede da alimentação escolar. Já em relação à nota que apresenta quais os gêneros alimentícios podem ser adquiridos no abatedouro, salienta-se que propicia às diretoras a liberdade de escolha de decidirem o que pegar. Em alguns casos podem trocar um determinado tipo de alimento por outro, como, por exemplo, carne por polpa de fruta, a depender do que precisam no dia para a preparação da alimentação escolar. Essa situação foi relatada pela nutricionista, embora a mesma tenha orientado a equipe do abatedouro a não efetivar trocas.

A dinâmica de administração da alimentação escolar é complexa envolvendo a aquisição e distribuição dos gêneros alimentícios para atender aos 5.000 alunos matriculados na rede municipal de Valente. Destaca-se que para garantir o acesso destes escolares à alimentação escolar, diversos atores sociais devem trabalhar conjuntamente, dentre os quais os responsáveis pela secretaria de educação, pela coordenação da alimentação escolar e pelo setor de licitação, os responsáveis por

fornecer os alimentos, sejam eles agricultores familiares ou atacadistas/atravessadores, bem como os responsáveis no âmbito das unidades de ensino, a exemplo dos diretores e merendeiras. Tal logística de administração perpassa também, além da dimensão intersubjetiva e inter-relacional, a dimensão econômica e estrutural, na qual o recurso financeiro disponível para a compra dos gêneros alimentícios e a infraestrutura das escolas para armazenar estes produtos e possibilitar a produção da alimentação escolar influenciam todo o processo.

A produção e o consumo da alimentação escolar

Para exemplificar como ocorre a produção e o consumo da alimentação escolar foram escolhidas duas escolas, uma na zona urbana e uma na zona rural. A escola da zona urbana foi selecionada em função de um projeto complementar ao desenvolvido nesta dissertação, o qual objetivava realizar teste de aceitabilidade de algumas preparações consideradas regionais. Desta maneira, eu solicitei à coordenadora da alimentação escolar que me indicasse quais as unidades de ensino "seguiam mais fielmente" os cardápios programados, o que eu considerava facilitar a logística de aplicação do teste. Assim, após visitar as cinco escolas indicadas por ela, decidi realizar o trabalho em uma unidade na qual percebi empatia e disponibilidade dos profissionais em relação à minha proposta de trabalho.

A escola escolhida possui 463 alunos. Durante os turnos matutino e vespertino atende aos escolares do ensino fundamental I e II (4° ao 9° ano) e no período da noite atende aos alunos do EJA. Nessa escola não há um espaço específico para os alunos se alimentarem, não há um refeitório, por exemplo. Os escolares comem no pátio, às vezes sentados, às vezes em pé parados ou andando. Alguns sentam no muro do canteiro de plantas, outros nas carteiras dentro das salas de aula, outros na arquibancada da quadra e costumam comer com os amigos, colegas. O intervalo, também chamado de "hora do recreio", ocorre no meio da manhã (10h) e no meio da tarde (15h) e é o momento da comensalidade para alunos e professores. Salienta-se que este horário é animado com uma diversidade de músicas que são tocadas pela rádio da escola.

Para receberem a alimentação escolar os alunos formam duas filas, uma de meninos e uma de meninas. Segundo relatam as merendeiras,

estas percebem quando um escolar entra novamente na fila, só permitindo que repita a merenda se todos já estiverem sido servidos. Em outro polo referiram também casos de escolares que sentem vergonha de ir para fila. Os utensílios (pratos, colheres e canecas) utilizados pelos escolares são de plástico (polietileno) colorido (verde, azul e amarelo) e padrão em todas as unidades de ensino.

Sobre a logística de preparação da alimentação escolar, segundo explicaram a diretora, vice-diretora e merendeiras, a definição do que será produzido depende do dia da semana e da quantidade de alimentos que estão disponíveis na escola, no abatedouro e na sede da alimentação escolar, bem como do dia e quantidade em que recebem os gêneros alimentícios na escola, o que dificulta seguir a rigor o cardápio programado pela nutricionista. Assim, frequentemente os dias dos cardápios são alterados, isto é, uma preparação que está prevista para ser servida na segunda é servida na sexta ou nas semanas seguintes, por exemplo.

Devido a esta dinâmica de distribuição/produção e com a própria responsabilidade em definir qual o cardápio do dia, observou-se que os responsáveis pela direção da escola, em alguns momentos juntamente com as merendeiras, decidem o *menu* olhando o que tem disponível na despensa, ponderando qual o tipo de preparação servida no dia anterior (se doce ou salgada) e avaliando se é necessário buscar algum ingrediente no abatedouro ou sede da alimentação escolar. Pôde-se notar que os cardápios programados eram pouco consultados e que muitas vezes decidia-se fazer uma preparação que não estava prevista no cardápio do mês, embora afirmassem que buscavam "*seguir*" o preconizado nos cardápios.

Os cardápios encontravam-se na diretoria e não presos na parede da cozinha, como orientado pela nutricionista. Percebi também dificuldade destas para interpretar como algumas preparações deveriam ser feitas, se utilizar as verduras cruas ou cozidas, por exemplo. Sugere-se que essa autonomia da diretoria da escola frente à operacionalização da alimentação escolar reflete um papel designado às diretoras ao longo das várias décadas de produção da merenda escolar, sendo esta atividade, portanto, coerente ao *ethos* destes profissionais. O nutricionista, enquanto responsável técnico por definir quais as preparações a serem servidas neste âmbito, assume o posto recentemente, a partir de 2005.

Assim, a nutricionista define o cardápio e por conseqüência quais alimentos serão adquiridos, entretanto a diretoria das escolas detém o poder de decisão do que será produzido de acordo com um jogo de racionalidade distinto da lógica técnico-nutricional. Tal jogo reflete a racionalidade êmica que aproxima a produção na escola à produção de alimentos no ambiente doméstico, em que o empírico e o senso comum oferecem as bases para as tomadas de decisões. Em alguns momentos, a nutricionista referenciou que as diretoras das escolas muitas vezes refazem todo o cardápio a partir dos gêneros alimentícios que foram entregues na escola, alterando não só o dia da semana em que será oferecido, mas o tipo de preparação a ser servida, "*inventando*", portanto, um novo cardápio. Ela sente certa indignação quanto ao fato, pois parece que o trabalho de elaboração dos mesmos foi "em vão", "resumindo" sua atividade a elaboração da pauta de compras, já que em algumas escolas os cardápios não estão sendo "seguidos". Entretanto, paradoxalmente a esta questão a diretora de uma das escolas afirma "*eu acredito no profissionalismo dela, entendeu?*", ressaltando considerar a alimentação escolar saudável por ter a nutricionista como responsável técnica.

Foi constatado, por exemplo, que nem sempre as preparações servidas pela manhã eram as mesmas servidas pela tarde, o que vai de encontro ao preconizado pela nutricionista. Ocorre muitas vezes de um determinado produto "sobrar", o que possibilita utilizá-lo em outra preparação. Por isso pôde ser observado a produção de sopa no turno matutino, devido a uma sobra de quiabo e abóbora, que se não fossem utilizados em breve seriam perdidos e a produção de suco com biscoito no turno vespertino, já que não havia ingredientes suficientes para o preparo da sopa servida pela manhã. Em relação ao preparo da alimentação escolar a merendeira explica: "*a gente que já tem a base sabe se dá ou não dá*".

Como muitos alunos não consomem a alimentação escolar ou a consomem a depender da preparação que será servida, existe uma sensibilidade das merendeiras para fazer uma quantidade que supra o consumo dos que comem a merenda, evitando o desperdício. Por exemplo, sabendo-se que o cachorro quente tem uma maior aceitabilidade que o arroz com soja, então prepara-se uma quantidade maior de cachorro quente do que a de arroz com soja. Uma das merendeiras relatou que

quando os alunos gostam da preparação, com destaque para o cachorro quente, o iogurte e o sequilho de goma, é um prazer fornecer a merenda.

Em tal situação destaca-se a *práxis* cotidiana e a sensibilidade que fornecem *"a base"* para dimensionar o quanto será produzido, que está vinculada à experiência e ao "olhometro", como popularmente é referenciado, em contraposição à utilização de instrumentos que possibilitem a exatidão dessa quantificação como a ficha técnica de preparação.

Em opção à alimentação escolar servida, há na escola os lanches comercializados pelos vendedores ambulantes (para os que têm possibilidade de comprá-los). Dentre os quais estão picolé, pizza, pastel de forno, suco, bolo e enroladinho de queijo e presunto. Destaca-se que bolo de chocolate com cobertura, doces (pirulito, chiclete, bala, jujuba, chocolate...), refrigerantes e frituras, como coxinha de galinha e pastéis, deixaram de ser comercializados devido a uma Portaria promulgada pela Secretaria de Educação do município em 2010, a qual indicava que os vendedores ambulantes deveriam comercializar produtos que favorecessem a promoção da alimentação saudável. Uma das vendedoras, que já trabalha na escola há 15 anos, relatou que *"acabou a vendagem"* depois que foi proibida a comercialização de frituras, refrigerantes e bolo com recheio, que segundo ela era o que mais vendia. Entretanto, ela entende que isso se dá em prol da saúde dos escolares.

Para alguns alunos essa restrição é incômoda por tentar regular suas preferências, implicando no controle da sua "liberdade de escolha", principalmente quando considera-se o espaço do recreio, potencialmente um lugar de desejo próximo ao "comer na rua". Tal situação pode ser observada no fragmento da redação de uma aluna de 12 anos do 8° ano.

> *Na escola geralmente como massa e suco de fruta, a merenda escolar é muito ruim e vem mais doce tipo mingau, etc... Bom, eu não gostei muito da mudança refrigerante para suco de fruta. Sinceramente é chato!*

Em específico sobre a venda de doces na escola, os alunos afirmaram nos grupos focais que é *"porque não fazem bem para saúde"*, embora consumam frequentemente em casa ou na rua. Uma aluna faz a seguinte crítica *"era para ter doce aqui na escola. Tirou. Por exemplo, a gente come uma coisa salgada, a gente quer comer alguma coisa para tirar (o salgado)... não tem doce"*.

De acordo com a diretora da outra escola da zona urbana houve repercussão e questionamentos dos alunos que aos poucos tiveram que se acostumar. Ela comenta ainda que alguns alunos trazem escondido de casa salgadinhos e doces para o lanche e explica:

> *[...] a gente está tentando fazer um trabalho de conscientização, porque mudar um hábito alimentar é muito difícil, principalmente quando não se tem uma condição financeira propícia pra essa mudança... adequar-se ao novo já é uma grande dificuldade... conscientização não é algo que acontece da noite para o dia... é um trabalho bem lento.*

No âmbito do Programa, outro ponto a ser considerado é que embora a alimentação escolar deva ser preparada e servida exclusivamente para os alunos, toda a comunidade escolar (professores, coordenadores, diretores, merendeiras, porteiros...) e até mesmo alguns vendedores ambulantes a consome. Segundo a nutricionista, este é também um debate histórico, sendo o consumo da merenda por estes atores, amplamente verificado nas diversas unidades de ensino. Ressalta-se ainda que os alunos do EJA não se beneficiam do Programa. A diretora referiu que para estes a alimentação escolar só é preparada apenas em um dia da semana, pois a imprevisibilidade da assiduidade dos alunos do EJA dificulta a produção da "merenda". Além disso, refere não estar recebendo os alimentos para a produção da alimentação escolar para este grupo, o que vai de encontro ao relatado pela nutricionista ao afirmar que computou o número de alunos do EJA nas pautas de compras.

Assim como na escola da zona urbana, pôde-se constatar que na escola da zona rural também não havia preparação da alimentação escolar para os alunos do EJA. Para definir em qual das escolas da zona rural eu iria dar continuidade ao trabalho, estabeleci como critério o fato de ser uma unidade de menor porte, isto é, com menor número de alunos, de modo a observar a operacionalização da alimentação escolar em um contexto de certo modo oposto ao da escola da zona urbana. Para tal, visitei 13 escolas distribuídas nas diversas comunidades da zona rural de Valente e novamente selecionei a escola considerando a empatia e disponibilidade dos profissionais em relação à minha proposta de trabalho. Em tal escola eu fui recebida com um abraço pela merendeira que me reconheceu das apresentações que eu havia feito no início do

trabalho de campo junto às atividades desenvolvidas pela Secretaria de Educação.

Essa unidade atende a 40 escolares da educação infantil e fundamental I, nos turnos matutino e vespertino e também a 15 alunos do EJA, no período noturno. Nela encontram-se alunos de diferentes comunidades e embora possua 40 alunos matriculados na educação infantil e ensino fundamental, segundo a merendeira, recebem alimentos apenas para 34 escolares, o que está de acordo com o registrado pelo senso de 2009. Isto tem impacto especialmente quando há distribuição de alimentos por unidade, como no caso de frutas, iogurte e pão. Salienta-se que o senso do ano anterior norteia a quantidade de recurso financeiro a ser enviado pelo FNDE aos municípios. Segundo a coordenadora da alimentação escolar, este problema pode ser resolvido quando a direção da escola informa à coordenação o equívoco. Entretanto, mesmo tendo sido solicitada essa alteração, a merendeira relatou que o problema ainda persiste.

Vale destacar que nesta unidade a diretora só se apresenta uma vez na semana, porque também administra outras escolas. Assim, a decisão do que oferecer aos alunos cotidianamente é da merendeira, a qual também é responsável pelos serviços gerais na escola, atividade comumente realizada por esta categoria profissional de uma forma geral. A alimentação escolar é preparada de uma só vez para os dois turnos e, portanto, a merenda servida pela manhã é a mesma servida pela tarde. A diretora é a responsável por buscar na Sede da alimentação escolar (zona urbana) os alimentos perecíveis como frutas, verduras e carnes para as diversas escolas em que trabalha. Já os alimentos não perecíveis como feijão, arroz, açúcar, milho, biscoito e leite em pó são entregues pela administração da alimentação escolar. Segundo a merendeira, nunca houve entrega de alimentos estragados ou fora do prazo de validade.

Similar à escola da zona urbana, para receber a alimentação escolar, os alunos formam duas filas na porta da cozinha, uma de meninas e uma de meninos, pela área externa (pátio). Eles comem em pé: parados, andando ou ainda apoiados em cima da cisterna, bem como sentados no chão ou nas carteiras da sala de aula. Os alunos mais novos muitas vezes têm dificuldade em equilibrar o prato em suas mãos especialmente quando a preparação é semilíquida, a exemplo do arroz doce. Segundo Freitas e Minayo, (2009, p. 19) a falta de um lugar que permita

a sociabilidade, como um refeitório, dificulta a comensalidade e assim questionam: "Como sociabilizar o comer sem o sentido de comemoração, sem ter onde colocar o prato enquanto se come, sem talheres adequados e outros ritos?".

Tais situações remetem à discussão sobre dignidade cuja violação ainda é flagrante na atualidade. Segundo Burity e colaboradores (2010), a dignidade é na Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948 o primeiro princípio do Preâmbulo. Acerca da violação deste princípio os autores enfatizam a necessidade de reflexão sobre o papel de cada indivíduo neste processo e sobre os diferentes aspectos que se apresentam no cotidiano em tal conjuntura, sejam eles éticos, socioeconômicos, culturais, normativos ou de relação com o poder. Sinalizam ainda que as políticas públicas baseadas em direitos humanos pautam-se no reconhecimento do indivíduo, não como mero objeto, mas como capaz de reivindicar seus direitos e que as pessoas devem ser tratadas com respeito, dignidade e valorizadas como seres humanos. Esta é de fato uma discussão complexa que merece maior aprofundamento no campo da alimentação e nutrição.

Nesta escola, os professores e outros funcionários também consomem a alimentação escolar, mas são servidos depois que todos os alunos já estão comendo, diferentemente do que acontece na escola da zona urbana. Segundo explicou a merendeira, o não recebimento de alguns alimentos dificulta o cardápio ser seguido. Como muitos gêneros alimentícios não se encontram na escola no momento da decisão do que será oferecido há o "*improviso*", que se torna rotina. Desta maneira há certos ajustes para que os alunos não fiquem sem merendar. Vale ressaltar que o cardápio encontra-se preso na parede da despensa e acessível à merendeira, diferentemente do que foi observado na escola da zona urbana.

Os alimentos habitualmente preparadoas são sopa (de verduras ou feijão), suco com biscoito e arroz doce. A merendeira relatou que a soja não é bem aceita e que costuma misturá-la a outros alimentos (verduras, arroz, macarrão e feijão) para que tenha melhor aceitabilidade. Explicou também que as crianças não aceitam bem as verduras "*inteiras*", por isso costuma batê-las no liquidificador. Já a "*farinha láctea natural*", produto da agricultura familiar, é bem aceita "*porque criança pequena gosta de mingau*". O pão com mel não tem boa aceitabilidade,

sendo o mel adicionado ao suco de acerola e o cachorro quente é *"muito bem aceito"*, *"gostam demais"*. Ela afirma, corroborando com os ideais da alimentação saudável:

> *O cachorro quente, por exemplo, ele não é saudável... Eles trocam um cachorro quente por um cuscuz. E o cuscuz é mais saudável que o cachorro quente. E se tiver o cachorro quente e o cuscuz, ninguém quer o cuscuz, quer o cachorro quente. É por isso, que a gente não faz tanta questão de ele ter na merenda.*

Segundo explicou o mungunzá *"não é uma comida do dia a dia. E o arroz doce é. É por isso, que ele se torna uma comida mais recusada do que o mungunzá. Por que é uma comida do dia a dia"*. Assim, por ser menos preparado em casa e mais típico do período junino tem maior aceitabilidade sendo considerado pelos alunos como uma "novidade" na alimentação escolar, quando comparado ao arroz doce. Para ela a perspectiva da novidade parece ser um ponto que atrai e motiva os escolares a consumirem a merenda.

Mesmo que os alunos peçam para pôr mais açúcar no suco, a merendeira referiu não adicionar, pois aprendeu a medida correta na capacitação realizada em outubro de 2009 pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE-UFBA). Segundo ela, as crianças têm preferência por preparações salgadas e reclamam do pouco sal nas comidas.

Na escola não há relatos de alunos que sintam vergonha em consumir a alimentação escolar. A merendeira referiu que todos os alunos consomem a merenda preparada e alguns ainda pedem para repetir, sendo que costuma porcionar as refeições a depender da idade do escolar e do seu apetite. Tal observação leva a refletir que na prática quem define a porção a ser oferecida às crianças é quem as serve, sendo o cálculo das necessidades nutricionais e das porções a serem servidas que a nutricionista busca operar, de acordo com a legislação, uma estimativa necessária para a produção da pauta de compras e um parâmetro pouco ou não considerado na instância das unidades de ensino. Destaca-se ainda que não há a presença de vendedores ambulantes nem dentro, nem próximo à escola e que às vezes alguns alunos trazem de casa lanches como biscoitos.

Em alguns casos os pais dos alunos interferem na preparação e oferta da alimentação escolar, como, por exemplo, no caso da combinação

iogurte com fruta, que segundo acreditam "faz mal". Dessa maneira, proibiram que fossem oferecidos às crianças e a merendeira acatou a solicitação. Embora tenha sido comentado anteriormente que a umbuzada é considerada uma preparação do hábito alimentar regional segundo a nutricionista, sugere-se que a repulsa da oferta de frutas com leite ou iogurte possa estar relacionada a questões simbólicas que os situam como contraditórios, como foi referenciado no caso do cuscuz com suco, embora sob lógicas distintas.

Além dos gêneros alimentícios fornecidos pelo PNAE, nesta unidade existe a possibilidade da utilização de alimentos produzidos na horta escolar, dentre os quais coentro, beterraba e alface. Este já é um resultado do Projeto Educando com a Horta Escolar (PEHE) desenvolvido pela Secretaria de Educação do Município em parceria com o FNDE. Para a produção dos alimentos há uma tecnologia específica adaptada ao clima e solo da região, a exemplo das mandalas que são construídas nas escolas. Ressalta-se que na maioria das escolas visitadas da zona rural foi verificada a presença das hortas escolares, o que não foi observado nas unidades visitadas da zona urbana.

De acordo com os adolescentes da zona rural, participantes dos grupos focais, o oferecimento de salada na escola é "*beeem difícil*", ocorrendo "*de vez em quando*", principalmente com o que é colhido na horta da escola. Afirmam que se não tivesse tal horta na escola "n*ão teria salada*" e que mesmo assim "*muitas pessoas jogaram fora*" a rúcula servida "*porque já não têm o costume de comer em casa*" e não há incentivo da família: "*os pais não falam: coma isso*". Ainda sobre os alimentos produzidos na horta contam: "*A gente plantou coentro aí deu muito, muito, muito coentro, choveu em terra de quixabeira, aí o que foi que elas fizeram? Elas passaram nas salas e falaram que quem quisesse na hora de ir embora passava ali, aí deu coentro pra todo mundo... e teve gente que não pegou*".

Quanto ao que marcadamente diferencia as duas escolas destaca-se: o tamanho das unidades, o número de alunos, a idade dos escolares, a aceitabilidade da alimentação escolar e a possibilidade de escolha dos alimentos a serem consumidos na hora do recreio. Assim, na escola da zona urbana, os alunos, até por serem mais velhos, têm a possibilidade de comprar lanches de sua preferência, como a pizza e o picolé, ao invés de consumir a sopa ou o arroz doce. Já os escolares da zona rural estão em número menor e o momento do recreio conflui para a unificação

do grupo, considerando também que não existe a comercialização de outros tipos de lanches e eles são de menor idade. Quanto ao que aproxima as duas escolas salienta-se a produção da alimentação escolar na qual há a possibilidade da reconstrução do cardápio sob a lógica êmica.

Interpretações dos escolares acerca da alimentação escolar: algumas considerações

A partir dos grupos focais pôde-se conhecer as interpretações atribuídas pelos escolares aos cardápios da alimentação escolar, em especial àqueles considerados do hábito alimentar regional. Vale sinalizar que tal metodologia não permite a generalização dos resultados, sendo abordadas nessa seção algumas interpretações explicitadas ao longo dos diálogos, principalmente aquelas que dizem respeito à dualidade apresentada entre aceitação e recusa da alimentação escolar. Os dados obtidos por meio das redações também serão triangulados aqui se enfatizando os espaços do comer na tríade casa, rua, escola.

Segundo os adolescentes, preparações consideradas como "comida", dentre as quais cuscuz e arroz com feijão, compreendidas como do hábito alimentar regional, servidas na hora do recreio, são referenciadas como *"pesadas"*, o que atrapalha *"correr, brincar"*. Eles associam o consumo destas ao desjejum, almoço ou jantar e não as reconhecem como merenda. Relatam, por exemplo, que *"o cuscuz deveria ser de noite ou de manhã"*, *"cuscuz é uma comida muito pesada"*, *"A gente pode querer brincar... vai correr ai fica um negócio pesado. Chato"*, *"tem que ser coisa leve, só para a barriga não ficar com fome"*, *"Eu não como, porque, macarrão e arroz na hora do recreio, você já come no almoço e come no recreio aí..."*.

Afirmam também que *"tem que comer comida leve na merenda"*, citando como exemplos de lanches a serem oferecidos sucos, frutas (maçã, banana, laranja e tangerina), salada de frutas, café com leite e biscoito, cachorro quente e bolacha recheada. Em particular sobre as frutas explicam *"fruta passa a fome"*, *"a gente come uma e já tem disposição para correr, para brincar e tudo"*, *"é mais saudável"* e têm *"nutrientes"*, sendo importante *"até para estudar"*. Sobre a bolacha recheada sugerem que fosse servida *"uma vez por semana, pra não ficar dando todo dia..."*, não a

considerando um alimento "*nutritivo*", embora faça parte das suas preferências alimentares.

Merendas como biscoito com: suco, achocolatado ou café com leite, servidas na alimentação escolar são habitualmente consumidas em casa na hora do lanche. Sugere-se que tal relação favoreça a boa aceitabilidade na escola, incluindo o fato dos alunos os considerarem uma merenda "*leve*" e, portanto, apropriada ao recreio. Para alguns escolares estes são bem aceitos porque "*essas merendas elas (merendeiras) fazem mais bem feitas*" e "*já é acostumado a tomar em casa*". No âmbito doméstico foram citados o consumo de biscoitos como Maria, cream cracker, maisena ou bolacha americana. Os três primeiros tipos correspondem a produtos da indústria nacional, sendo a bolacha americana um alimento produzido na região.

A partir das redações pôde-se constatar que são também consumidos pelos escolares na hora do lanche quando em casa: iogurte, frutas, banana amassada com: chocolate em pó, leite em pó ou farinha láctea, bolos (milho, chocolate, ovos, leite, cenoura ou laranja), brigadeiro, pipoca, salgadinho, mingau de mucilon, doces (bala, chiclete, pirulito, chocolate, cocada e jujuba), refrigerantes, vitamina (banana ou mamão com: mucilon, achocolatado em pó ou farinha láctea) e pão com: ovo, carne de panela, queijo ou manteiga.

Sob tais considerações, reflete-se que a aceitabilidade das preparações servidas na alimentação escolar se relaciona à corporalidade, sendo a escola também o espaço de correr e brincar, atividades dificultadas pelo consumo de "*comida*" na hora do recreio, que "*deixa o corpo pesado*". Neste sentido, elucida-se também o *habitus* que vincula o consumo de determinadas preparações a específicos horários do dia e aos ambientes doméstico ou da rua (*lócus* específico), influenciando também a adesão à alimentação escolar.

Tendo em vista estudar os sentidos e significados da alimentação escolar vivenciados pelos sujeitos, de maneira a contribuir com avaliação mais profunda do PNAE, Maria do Carmo Freitas e colaboradores (2013) analisaram, considerando apreensões semióticas, as narrativas de escolares do ensino fundamental e médio de oito escolas em diferentes contextos no Estado da Bahia. Para os autores, a recusa às preparações da alimentação escolar está relacionada ao não-lugar, à não-identidade e ao estranho, sendo a boa aceitabilidade vinculada ao lugar, ao familiar

e ao referencial. Assim, a sopa se torna estranha na hora do recreio (fora do lugar e do tempo habitual) e familiar no jantar, um lugar reconhecido no *habitus* dos escolares.

De acordo com os mesmos, a oferta de tal preparação na alimentação escolar não corresponde à imagem que o escolar tem sobre o comer no recreio e com liberdade. Desta maneira, o PNAE ao tomar o espaço social do recreio contribui para que os escolares muitas vezes tenham uma reação inversa aos propósitos do Programa, sendo a recusa não apenas orgânica, mas "uma resposta aos valores afetivos e culturais sobre o gosto e a imagem". (FREITAS; MINAYO, 2009. p. 17) Os escolares querem uma alimentação adequada à sua idade e a seus valores.

Neste âmbito sinaliza-se também que os lugares do comer são expressos da seguinte maneira: "lanche e comida é em casa; merenda, na escola; besteira, na rua". (FREITAS; MINAYO, 2009. p. 15) Assim, sugere-se que da mesma maneira que houve boa aceitabilidade do sequilho de goma, produtos semelhantes, dentre os quais o biscoito palito, a bolacha americana, a bolacha de coco e a bolacha de milho, também produzidos na localidade, poderiam ser ofertados na alimentação escolar tendo em vista estarem adequados ao tipo de merenda consumida pelos escolares no meio da manhã ou no meio da tarde.

No contexto da alimentação escolar, discute-se ainda o fato de preparações como mungunzá, arroz doce e mingau de fubá, não necessariamente fazerem parte do hábito alimentar dos adolescentes, embora estejam compreendidos no escopo do hábito alimentar regional. Sobre o consumo destas preparações fora do ambiente escolar ponderam: "*Come... só que é difícil*", "*De vez em quando*", "*Depende da época do ano*", "*Principalmente quando chega a época do São João, o mungunzá rola*". Além disso, reclamam da repetitividade e da maneira como são preparados, fatores capazes de influenciar a adesão: "*Enjoa... chegar todo dia de segunda aqui na escola - arroz doce. Toda semana é assim*", "*o modo de preparar, o açúcar é pouco*", "*uma vez mesmo que eu peguei o arroz doce, só foi botar um pedaço na boca e joguei tudo pra fora, de tão ruim que tava*".

Assim, deve ser analisado que o sentido do respeito ao hábito alimentar regional enquanto princípio se confunde com a ideia da aproximação dos cardápios aos hábitos alimentares dos escolares. Entretanto, tais concepções nem sempre convergem e talvez a oferta de preparações como arroz doce, mingau de fubá e mungunzá, justificadas enquanto

respeito ao hábito alimentar regional, estejam desatualizadas (fora-do-hábito), não considerando as mudanças nos hábitos alimentares dos adolescentes no mundo contemporâneo. Os alunos as consideram como muito semelhantes por serem preparações doces, a base de leite, servidas quente e de consistência semilíquida, sendo o "*enjôo*", implicado na ideia de repetitividade, configurado também por essa similitude.

Em especial sobre o mingau afirmam: "*a maioria não suporta mingau*", "*Tem gente que passa, olha, vira a cara e sai*", salvo algumas exceções. Dizem que não estão acostumados a comê-lo em casa, sendo que quando o fazem não é de fubá ou de milho, como normalmente servido na escola, mas sim de farinha láctea, mucilon ou maisena. A partir das redações foi observado que o consumo do mingau se dá especialmente no desjejum ou na refeição da noite. Vale destacar que recentemente a nutricionista passou a programar nos cardápios a farinha láctea produzida por agricultores familiares, tendo em vista melhorar a aceitabilidade de tal preparação nas escolas. Além disso, retirou o mingau de fubá, programado em anos anteriores do Programa no município, dos cardápios de 2010.

Na pesquisa desenvolvida por Freitas e colaboradores (2013), o mingau foi associado pelos adolescentes ao vômito e ao esperma, ainda que sejam imagens com proposições distintas, e também a uma preparação destinada à "criança" ou "velho", sendo, assim como a sopa, vinculada às outras identidades que não a de adolescente (não-identidade). Segundo Freitas e Minayo (2009), parece que o Programa refuta a condição de sujeito do escolar, promovendo uma alimentação independente do seu consumo e de como se sente e assegurando um coletivo inominável, no qual o aluno é um mero consumidor. O Programa enfatiza o objetivo do desenvolvimento físico e da saúde, mas, entretanto, em algumas situações é indiferente à sua singularidade cultural.

Para os alunos, cachorro quente "*é a melhor merenda que tem!*" e o consideram "*uma merenda assim, que é diferente e é leve*". A escola e a rua podem ser os lugares que significam inovação em relação ao comer, sendo o consumo do cachorro quente na escola capaz de aproximá-los ao *habitus* do comer na rua. Os escolares referem consumi-lo fora de casa especialmente aos finais de semana e sugerem que seja servido cachorro quente na alimentação escolar "*pelo menos duas vezes por mês*", "d*uas vezes por mês não faz mal nenhum*", "*só para variar o cardápio*".

Entretanto, justificam não ser oferecido tão usualmente *"porque não faz bem para saúde"*, sendo a salsicha considerada *"coisa enlatada"*, *"ensacada"*, *"industrializada"*.

Um ponto a ser destacado é que na escola o cachorro quente não é servido com salada (repolho, cenoura e tomate), combinação consumida na rua segundo referem alguns escolares. Sobre esta questão enfatizam: *"cachorro quente às vezes faz bem também, porque tem uns que botam verdura dentro"*, *"O fato é que aqui (na escola) só bota caldo e a salsicha, não bota nenhuma verdura dentro"*. Assim, eles sugerem que na escola o cachorro quente seja servido com repolho e tomate, *"porque é tradicional do cachorro quente mesmo"*, sendo uma estratégia para deixá-lo mais saudável.

Durante o final de semana parte das refeições é feita na rua, em lanchonetes, nas praças ou no clube, na companhia dos amigos, primos, irmãos, parentes. Consome-se, além do cachorro quente, hambúrguer, misto, pão com ovo, coxinha de galinha, pizza (frango com catupiry, atum com catupiry ou mussarela), pastel (frango com catupiry ou "especial" composto de calabresa, queijo, frango e catupiry), empanada, esfirra, empada, acarajé, salgadinho (sabores presunto, queijo ou cebola), beiju com coco e leite condensado, crepe suíço, bolacha recheada, refrigerantes (e raramente suco), H2O, pipoca com leite condensado e coco, sorvetes, doces, bolos, tortas em especial chocolate com cobertura, jega,[1] doce de calda (conhecido em outras regiões como ambrosia), goiabada e salada de fruta.

Eles referem que *"a mãe"* reclama de determinados alimentos vendidos que *"fazem mal"*, especialmente considerando-se o fato de que não sabem como são preparados, mas enfatizam que *"é gostoso"*, *"eu não resisto"*. Na rua eles referem comer *"só besteira"* e que *"besteira são alimentos que não prestam, que fazem mal"*, como *"coxinha frita, enroladinho, que é tudo frito no óleo"*, *"salgadinho"*, *"doce"*. Uma aluna afirma *"Eu não como muito salgadinho e muito biscoito recheado, por que também eu sou proibida de comer. Agora, se eu pudesse, eu comia todo dia"*, outra aluna diz que é ruim se comer *"todos os dias da semana, se não comer todo dia é bom"*.

Ressalta-se que para os escolares *"Comida boa é ruim, agora a besteira é boa"*. Para eles *"comida boa"* seria *"feijão, arroz, misto, salada... mas é ruim"*

1 Jega segundo a coordenadora da alimentação escolar *"É um doce tirado de uma planta, não é uma planta que você cultiva, é uma planta dá no mato mesmo que chama mamão, mas não é esse mamão conhecido... é uma raizinha fina... é um doce muito gostoso, vende sempre nas feiras"*.

e um dos fatores que contribui para que sejam considerados *"ruim"* é o fato de já comerem em casa, que é também o lugar das regras e da obediência. Desta maneira ponderam *"comer na escola aí **já é demais**"*, *"Enjoa"* e sugerem que *"poderia botar (na merenda) toda semana, duas vezes na semana... Pastel, pizza, cachorro quente"*, *"porque a gente já tá acostumado a comer, a gente prefere"*. Assim, pontua-se que para estes escolares o desejo de comer pizza não se assemelha à vontade de comer comida, em especial considerando-se o contexto do recreio.

Abaixo seguem alguns trechos das redações que ilustram os sentidos do comer na rua:

> *Aos finais de semana vou sair com meus amigos como salgadinhos, frituras, refrigerantes, doces, sorvetes e muitas outras besteiras, sabemos que fazem mal, mas é gostoso. (aluna, 8° ano, 13 anos)*
>
> *O que eu como na rua? Eu como salgado, doce, frituras, como muitas coisas diferentes de casa. (aluna, 8° ano, 14 anos).*
>
> *Na rua eu costumo sair do padrão alimentar saudável e exagerar um pouco e principalmente aos fins de semana, costumo comer frituras como pastel, coxinha, entre outros e beber refrigerante, mas é somente quando eu como essas "besteiras", pois não é do meu costume comer... (aluna, 9° ano, 13 anos).*
>
> *Eu amo merendar na rua, como pastel, coxinha. Na escola não gosto de merendar muito. Quando estou em casa amo merendar besteiras como doce, biscoitos recheados. Às vezes não almoço porque como muita besteira. Eu amo comer frituras e doces. (aluna, 8° ano, 16 anos).*

Com base no diálogo estabelecido com os alunos enfatiza-se que "besteira" é considerada "ruim" por "fazer mal" (não ser saudável), em especial quando consumida constantemente, mas é "bom", porque é gostoso. Salienta-se ainda que o consumo de besteira ocorre principalmente na rua, sendo um desejo dos escolares que fizessem parte da alimentação escolar. Entretanto, "comida boa", que é considerada mais saudável, é "ruim", sendo consumida, sobretudo, em casa e não na rua. Analogamente à concepção do bom e do mal, pode-se pensar os espaços da casa, da escola e da rua. A escola, por estar associada a um local que deve proteger e educar os alunos para o mundo fora da casa acaba tornando-se uma extensão do lar, que a princípio deve sustentar e estimular o consumo da comida boa e dos bons hábitos. Em oposição, a rua

torna-se então o local das tentações cujo sentimento de liberdade não permite censuras alimentares.

No âmbito desta discussão vale ainda comentar sobre a soja habitualmente servida nas preparações da alimentação escolar, mas que, entretanto, não compõe o hábito alimentar dos escolares quando em outros espaços. Destaca-se que a aceitabilidade deste produto é baixa e que eles estranham o sabor, reclamando da maneira como é preparada e da repetitividade em que é servida na alimentação escolar. Explicitam que a soja acompanha muitas preparações, dentre as quais arroz, macarrão, pão, sopa e até mesmo cachorro quente e ressaltam "*ninguém vai aguentar quase todo cardápio soja*". A reclamação da repetitividade da oferta da soja se assemelha àquela relacionada à tríade mungunzá – mingau de fubá – arroz doce, conforme discutido anteriormente, na qual estão implicados a não-identidade e o não-lugar, como conceituado por Freitas e colaboradores (2013).

De acordo com a antropóloga Isabel González Turmo (1995, p. 65), "o gosto alimentício é um gosto primário, aprendido desde a infância e ligado ao mundo maternal, ao primeiro lar". Torna-se um procedimento fundamental de interpretação da realidade, com o passar do tempo, podendo aproximar-se a novos modelos, refletidos em determinados tipos de alimentos, ou propiciar uma reidentificação com o mundo próprio: o grupo social, o povo, o lar, a religião. De qualquer maneira são gostos arraigados e interiorizados, de lenta evolução e difícil racionalização.

Para a autora (1995), com exceção de quando os "novos alimentos" representam uma imagem socialmente em alta, como nos casos dos produtos que a publicidade promove aos jovens, as relações etnocêntricas em matéria alimentar são frequentes e imediatas, pois o novo é normalmente visto com desconfiança, podendo sofrer rechaço absoluto. De acordo com Freitas e Minayo (2009) o ponto de atração dos adolescentes por "lanches midiáticos" como cachorro quente, hambúrguer, batata frita, bolacha recheada e refrigerante, está no sentido de liberdade, estimulado pelos comerciais ao entusiasmarem o desejo dos jovens a consumir e, assim, sentirem-se centros do seu próprio mundo.

O aprendido por meio das convenções sociais é fundamental no momento de eleger alimentos e convertê-los em símbolos de identidade. Segundo referenciado e corroborado por Isabel Turmo, Toussaint-Samat, em seu livro *História Natural e Moral dos Alimentos* (1991, p. 150),

salienta "o gosto é um assunto de sensações físicas, mas também uma tomada de consciência, uma análise, em suma: um ato intelectual". Assim, a concretização do gosto em torno de um alimento ou um prato determinado se conforma através da conjunção de diversos fatores dentre os quais: o sabor, o aspecto tátil, a consistência, o odor e outras sensações físicas que são captadas, interpretadas e identificadas, bem como na relação com o lugar que cada qual ocupa no mundo e com sua percepção sobre este. Portanto, o gosto se vincula a determinados modelos que respondem, segundo os casos, a identidades locais, de *status*, de gênero, idade, étnicas ou religiosas. (TURMO, 1995)

A autora destaca ainda, tendo como base as considerações de Pierre Bourdieu em *A Distinção* (1988), que na demarcação do gosto também está implicada a posição socioeconômica do indivíduo, as diferenças de classe. Desta maneira, "o gosto une os que o compartilham e distancia os que não o fazem estabelecendo, entre os pólos desta série de oposições, aquela fundamental que separa o 'gosto do luxo' do 'gosto da necessidade'". (TURMO, 1995. p. 67)

Com base nas considerações apresentadas enfatiza-se que alimentos produzidos na região, que podem ou não serem considerados do hábito alimentar regional, dentre os quais o iogurte e o sequilho de goma, apresentam boa aceitabilidade estando contextualizados quanto ao lugar e nível de saciedade para o horário, bem como ao vínculo identitário dos escolares. Salienta-se ainda que preparações compreendidas como do hábito alimentar regional podem não fazer parte do hábito alimentar do escolar tendo em vista a perspectiva geracional e de identificação, embora estejam vinculados à tradição do lugar como é o caso do mingau de fubá. Sinaliza-se também como influenciadores da adesão e aceitabilidade da alimentação escolar: a maneira como são preparadas e servidas as refeições, a frequência que são oferecidas e o tipo/qualidade do alimento adquirido.

O papel do Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

Em Valente são realizadas reuniões mensais do Conselho de Alimentação Escolar que é composto por representantes da sociedade

civil como professores, pais, representantes de sindicatos, da igreja e da agricultura familiar, por exemplo, além da equipe do setor de alimentação escolar. A maioria destes é morador da zona urbana. De acordo com a legislação do PNAE compete ao CAE acompanhar e fiscalizar o cumprimento das diretrizes estabelecidas e da aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar; zelar pela qualidade dos alimentos, em especial no que diz respeito às condições higiênicas e à aceitabilidade dos cardápios oferecidos; bem como, receber o relatório anual de gestão do PNAE e emitir parecer conclusivo sobre o mesmo, indicando aprovar ou reprovar a execução do Programa. (BRASIL, 2009a)

Segundo a presidente do CAE, uma das pautas da reunião do mês de julho foi a questão da aceitabilidade da alimentação escolar e a sua relação com os hábitos alimentares dos escolares. Ela explicou que muitos produtos ou preparações são rejeitados pelos alunos:

> *Por exemplo: o quiabo, o repolho. São crianças que não têm costume de comer isso em casa. Então eles não aceitam, porque faz refogado, faz pirão, eles não têm esses hábitos de tá comendo isso no lanche... eles reclamam muito também da soja, né?! Mas assim, a questão de tá usando mel, é uma coisa que eles não têm hábito, mel com pão, de comer.*

Pela fala da entrevistada fica explícito que alguns produtos ou preparações como soja, pão com mel, quiabo e repolho não são habitualmente consumidos pelos escolares e que isso implica na baixa aceitabilidade da alimentação escolar. Entretanto, ela afirma que se deve insistir no consumo de determinados produtos, como o quiabo, por exemplo, que sugere ser batido no liquidificador. Essa maneira de preparar é semelhante à referida pela nutricionista sobre a soja e marca a ideia do "mascaramento" do alimento. Ela concorda que ao invés de retirar o produto por conta da reclamação de alguns pais, o seu consumo deve ser estimulado até "*porque não dá pra atender todo mundo, né?... Porque essa criança muitas vezes que reclama do quiabo, ela não tem hábito de comer isso em casa. Ele já não come em casa, então quando chega na escola, ele já estranha. E eles acabam não fazendo realmente o uso do alimento*".

No entendimento da nutricionista, o quiabo é considerado um alimento saudável e do hábito alimentar regional, o que implica na sua utilização nas preparações servidas na escola devido a esses pressupostos. Segundo referiu, ao calcular o cardápio ela tem que programar

refeições que podem ser categorizadas como comida (preparações salgadas), dentre as quais arroz com feijão e soja, ou verdura, ou preparações que levem quiabo e repolho, por exemplo, para que atinja as recomendações nutricionais preconizadas pela legislação do Programa. Portanto, se ela elaborar o cardápio com lanches (preparações doces) como biscoito com suco, por exemplo, será mais difícil atingir as necessidades nutricionais recomendadas.

> *Então para mim a questão de usar três vezes na semana a preparação salgada, se a gente tem que... colocar 20% das necessidades diárias, com a alimentação salgada a gente faz isso rapidinho. Na alimentação doce dá trabalho fechar os 20% das necessidades nutricionais, dá mais trabalho, bem mais trabalho.*

A partir do referido na fala mencionada anteriormente pela presidente do CAE, os escolares não têm hábito de estar consumindo esse tipo de alimento na hora do lanche e, portanto, questiona-se a descontextualização da oferta dessas preparações no que diz respeito especialmente ao horário. Sobre o fato de ser servido frequentemente na alimentação escolar "comida", a presidente refere que as consideram preparações "*muito forte pra ser um lanche*". Entretanto, afirma que alguns pais devem gostar porque os filhos já chegam saciados. Ela situa também que provavelmente existam estudos que indiquem o uso desses alimentos na alimentação escolar considerando-se a importância de alguns nutrientes, mas que isso é uma opinião dela e não do conselho.

> *[...]eu particularmente acho que é um lanche muito forte pra ser dado no horário de dez horas, poderia ser dado no final da tarde, pode ser dado à criança que fica o dia inteiro na escola, ou na creche... Aí sim eu acredito, seria bem interessante. Agora como lanche realmente, eu acho um lanche muito forte.*

Ainda acerca desta questão vale destacar a concepção de que a alimentação escolar é muitas vezes considerada a principal refeição do dia do aluno da escola pública. A nutricionista referiu que a alimentação escolar já não é denominada como merenda escolar porque é uma "*refeição*" e que ela acha isso bom, embora "*o bom seria se a gente pudesse oferecer almoço mesmo, almoço...*". Neste âmbito, ela pondera a questão de muitos alunos viverem em situação de insegurança alimentar e enfatiza os dados de uma pesquisa (a qual não tive acesso), cujo resultado indicou que 61% das famílias da zona urbana de Valente são beneficiários

do Programa Bolsa Família[2] e, portanto, o "cardápio salgado" seria uma maneira de contribuir para amenizar esse problema.

> *[...] quando a criança chegar em casa você não sabe como é que vai ser a refeição dessa criança, numa casa com, quantos irmãos ele tem? ... Ele tá em casa ele vive segurança alimentar ou insegurança alimentar? ... Então para mim o cardápio salgado ele vai favorecer uma parte da segurança alimentar que eu posso propiciar naquele horário, porque em um município pobre... tem mais zona rural do que urbana e só da amostragem na zona urbana deu 61% de bolsa família, imagine a zona rural quanto não vai dar... porque alguns são agricultores e a maioria deles tem bolsa família, então assim... a gente sabe que na zona rural sempre a quantidade de filhos é maior.*

Vale sinalizar a mudança paradigmática em relação às justificativas que norteiam as Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição no Brasil. Na ideologia que fundamenta a política atual, o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) é central. Entretanto, na década de 1940 as políticas públicas se referenciavam no discurso do binômio "subnutrição-subprodução", que representativamente seria cuidar da população com vistas a manter e aumentar a força produtiva. (L'ABBATE, 1988) Já na década de 1970, o conteúdo ideológico perpassava frente à ideia de que o Estado deve fazer algo pelos mais pobres, ao impedirem que morram de fome, por exemplo, enquanto as transformações relacionadas à distribuição de renda, maneira legitimada nos textos oficiais para resolver o problema da desnutrição, ainda é aguardada. (L'ABBATE, 1989)

Tendo em vista esse panorama, vale discutir os meandros que perpassam à concretização do direito à alimentação escolar, garantido pela Constituição Federal de 1988, no qual objetiva-se garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos "com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social". (SANTOS et al, 2007; BRASIL, 2009a)

Parece existir um "ranço" assistencialista no escopo do Programa em que a alimentação escolar não é entendida ou conhecida enquanto um direito e até há quem diga algo do tipo: "ainda acha que tem". A identificação da vulnerabilidade se torna explícita especialmente em

2 O Bolsa Família é um programa de transferência direta de renda com condicionalidades, que beneficia famílias em situação de pobreza e de extrema pobreza. (BRASIL, 2010d)

escolas nas quais existem vendedores ambulantes e muitos escolares têm a opção de decidir entre o prato de comida e o lanche comercializado. Tal decisão é obviamente feita de acordo com suas preferências alimentares como discutido nos grupos focais., Se na alimentação escolar for dia de cachorro quente o seu consumo será alto, se for dia de arroz com verdura e soja muitos poderão optar pela pizza vendida na escola.

Nos grupos focais e durante os diálogos estabelecidos com as merendeiras e diretoras pude escutar relatos sobre a vergonha que alguns alunos têm em pegar a fila e consumir as preparações servidas pelo PNAE. De acordo com os escolares: *"tem gente que é muito vergonhoso, é metido, não quer pegar", isso "para dizer que é melhor que os outros", "que eu não como isso", "às vezes até os próprios coleguinhas discriminam", "ruim é para quem tá com fome e não quer comer porque tá com vergonha"*. Sugere-se que esta atitude pode estar relacionada à concepção de que a merenda escolar é algo para alunos carentes, para atender aos mais pobres.

Freitas e colaboradores (2013) na pesquisa supracitada indicam situações em que os escolares referiram consumir a alimentação escolar *"porque não têm escolhas"*, quando sem dinheiro, consumindo as refeições ainda que não atendam aos seus *habitus*. Nos grupos focais realizados na presente pesquisa resultados semelhantes foram encontrados. Sobre tal questão os alunos referiram *"se você não quiser comer você não come, se você quiser comer você come", "mas de qualquer forma é obrigado a comer... Senão você vai ficar com fome", "A gente já força a cabeça para estudar aqui imagine com fome"*.

Segundo os autores, a comida na escola e a escola em si podem representar o reconhecimento das condições de pobreza, sendo que a carência de alimentos no âmbito doméstico redefine a escola pública como um lugar também de comer, além das lições, do aprendizado, dos encontros e da sociabilidade. As autoras chamam atenção para o desejo de rito dos escolares em merendar e almoçar ou merendar e jantar em espaços dignos, embora estas reivindicações nem sempre sejam ditas. Consideram ainda que sem a investigação dos contextos intersubjetivos que perpassam o Programa "a escritura oficial da alimentação escolar passa a ocupar-se apenas com o controle e os contratos financeiros dos governos" (2013, p. 4).

De acordo com Bezerra (2002 apud BEZERRA 2006, p. 91), os alimentos preferidos dos escolares como iogurte com biscoito, suco com

sanduíche de carne, macarronada e achocolatado com biscoito ou pão deixam de ser ofertados não apenas devido à relação com o recurso financeiro disponível, mas também devido à representação que os governantes fazem de que é um aluno "carente, faminto e necessitado de um prato de sopa". Assim, a oferta do "alimento encorpado" está associada ao intuito de "encher barriga", não importando o deleite do aluno ao ingerir algo de sua preferência ou a repetitividade da oferta da sopa, que acaba atingindo um nível alto de rejeição. Ainda neste contexto, analisa-se que a merenda é servida como "ração", somente duas conchas por aluno. (BEZERRA, 2006)

Na reunião de julho, também foi discutido pelo Conselho a alteração nos cardápios enviados pelo setor da alimentação escolar. Segundo duas conselheiras, representantes de pais e responsáveis, a diretora de uma das escolas tem refeito os cardápios a partir dos alimentos entregues e para que os pais tomem ciência, envia os novos cardápios pelos alunos. De acordo com a presidente do CAE, os dias de oferecimento das preparações são comumente alterados como pôde constatar ao conversar com muitas diretoras em diversas escolas. Isso depende do dia em que os alimentos perecíveis são entregues, por exemplo. O impasse é que algumas diretoras não trocam os dias da semana, mas sim o tipo de preparação. Entretanto, apesar de ir ao encontro do estabelecido e preconizado, a presidente afirma que a inovação pode ser favorável à aceitabilidade de um produto, como no caso de uma escola em que é preparado bolinho de arroz com soja, não previsto nos cardápios. Casos como esse revelam a importância do controle social para que, através do diálogo entre os diferentes setores e atores da comunidade, possa haver melhorias na gestão do Programa.

Sobre os hábitos alimentares regionais na alimentação escolar

O que é mesmo entendido como hábitos alimentares regionais? Quais as interpretações acerca destes hábitos? O que significa respeitá-los? Se nem todo hábito alimentar regional é necessariamente considerado saudável, é possível respeitá-lo? É possível respeitar os hábitos alimentares em um contexto no qual a promoção da alimentação saudável também faz parte do PNAE impondo uma série de restrições aos alimentos considerados não saudáveis? Manipular uma receita tradicional sob a égide do saudável é respeitar os hábitos alimentares? Como é possível valer tal prerrogativa no contexto atual da alimentação escolar? Estas foram algumas questões motivadoras do presente estudo.

Ao analisar-se o explicitado pela nutricionista acerca da elaboração dos cardápios, pode-se considerar sob um ponto de vista objetivo que, no âmbito do PNAE, o respeito aos hábitos alimentares regionais corresponde à programação, nos cardápios da alimentação escolar, de preparações e alimentos que compõem tal hábito. Entretanto, o que vem a ser do hábito alimentar regional é uma questão polissêmica, como será abordado. Serão expostas também interpretações relativas à importância do respeito aos hábitos alimentares regionais no contexto do Programa.

Hábitos alimentares regionais: interpretações e significados

> *"[...] Então o que se faz com o feijão é cultura, o que se faz com o milho é da cultura do lugar"*
> (Professora Fabiana)

A partir das entrevistas realizadas, tomando-se em especial como exemplo as preparações programadas nos cardápios da alimentação escolar, ficaram explícitas as diversas interpretações relacionadas à

terminologia hábito alimentar regional. No contexto das narrativas, uma acepção unanimemente referenciada para o significado de regional é aquela em que o alimento é compreendido como produzido/plantado/colhido/fabricado na localidade. Neste sentido, a utilização do termo "da terra", designado para alguns gêneros alimentícios produzidos no município, é significante. Dona Marisa, uma das merendeiras da escola da zona urbana, se refere, por exemplo, à "*batata da terra*", ao "*leite da terra*" e ao "*frango da terra*", conhecidos também como "*batata doce*", "*leite de gado*" e "*galinha caipira*", respectivamente. Segundo explica, embora a batatinha (também conhecida como batata inglesa) seja habitualmente consumida no dia a dia, "*ela não é da terra... ela é vinda (de fora)*" e, portanto, não a considera como regional. Entretanto, para ela a combinação café com leite é considerada do hábito alimentar regional, pois "*o leite da terra é o que a gente usa. O leite do gado e o leite da cabra*". Salienta-se que outras entrevistadas também se referiram aos alimentos produzidos na localidade por meio deste termo.

O leite e o feijão foram referenciados pelas entrevistadas como alimentos regionais (produzidos na região) e habitualmente consumidos nas combinações feijão com arroz e café com leite. Para algumas, estas preparações seriam do hábito alimentar regional por serem muito consumidas no cotidiano pela população como um todo, além de parte dos seus ingredientes serem da região. Contudo, para muitas entrevistadas essas combinações não seriam do hábito alimentar regional, pois "*não é só daqui*", "*é de todos os municípios*" e, portanto, seriam do consumo nacional, realizado "*em todo lugar*". A professora Nina, diretora de uma das escolas da zona urbana, ao ser questionada sobre quais preparações consideradas do hábito alimentar regional eram servidas na alimentação escolar ponderou que o feijão com arroz seria "*digamos... uma* ***cultura regional, não exclusiva***".

Já em relação ao feijão tropeiro as entrevistadas o consideram como uma preparação que compõe o hábito alimentar regional, sendo também muito consumido na localidade e entendido como saudável. De acordo com dona Marisa "*O pessoal daqui é* ***muito viciado*** *em feijão tropeiro*". Dona Rebeca, merendeira da escola da zona rural, comenta que "*o feijão tropeiro é uma comida muito procurada, tanto na escola como na nossa casa, toda festa ele é a tradição, é o feijão*". Já dona Tulipa, a senhora que me hospedou, afirma: "*é regional Ave Maria de mais. – As pessoas comem todos*

os dias? (pergunto) – *Todos os dias, todos os dias*". Ressalta-se que nos estabelecimentos que ofereciam refeições na cidade, em especial almoço, sempre era servido o feijão tropeiro como acompanhamento. Volta-se aqui à discussão estabelecida acerca da demarcação identitária frente ao que é específico a cada localidade e as possíveis vertentes e apropriações que culmina na reinvenção do regional.

Quanto ao iogurte, este pode ser considerado um produto regional, já que passou a ser fabricado no município e também em cidades vizinhas, como afirma dona Rebeca: "*antes não era (regional), mas agora é*". Entretanto, a partir das respostas das entrevistadas, questiona-se se tal produto compõe o hábito alimentar regional ou até mesmo o hábito alimentar do valentense e, portanto, se existe a possibilidade de um alimento compreendido como regional não fazer parte do hábito alimentar regional. Reflete-se assim sobre a possibilidade do produto ser considerado regional, mas não tradicional, levando-se em consideração a sua produção no município ser recente.

Para a professora Fabiana, por exemplo, o iogurte é considerado "*de fora*" e ela não o concebe como do hábito alimentar regional, segundo explica: "*Eu acho que a maioria dos lugares tem. E assim, Danone, iogurte já vendia antes. Eu não considero que o pessoal daqui tenha essa prática, entendeu?*". A professora Nina contextualiza da mesma maneira. Para ela o iogurte seria considerado saudável, porém "*não é uma cultura regional*", por existir em outros lugares que não só nessa região, embora seja produzido no município. Já segundo a presidente do CAE:

> *O iogurte é um hábito regional, mas ainda é pouco utilizado... Pouco utilizado pelas crianças. Elas ainda não têm o costume de comer, tomar muito iogurte. Eles não têm acesso a isso na casa deles. – E por que você está considerando como regional? (pergunto) – Porque ele é produzido na região, ele é feito aqui na região. Então, se tem uma escala de ser produzido na região, eu acho que ele seja regional... Entendeu?... Se tem campo pra ter um laticínio em Valente... é um hábito regional. Senão não estaria sendo feito. A fábrica iria abrir e iria fechar imediatamente.*

Na fala apresentada acima novamente o iogurte não é considerado como do consumo habitual da população, embora exista uma demanda mercadológica para sua fabricação. Sobre este assunto a professora Karina pondera que "*É regional entre aspas, porque regional pra mim era se*

tivesse pra toda população... considero o leite sim regional, porém o iogurte eu não considero porque nem todo mundo tem acesso ao iogurte". Tal ideia é corroborada também pela nutricionista, que além de não compreendê-lo como do hábito alimentar refere que é um "*produto industrializado*[3]", o que o tira do escopo do regional, perspectiva que será discutida posteriormente.

Nas noções referenciadas acima existem questões a serem analisadas. Marcadamente constata-se os diversos significados relacionados à concepção de hábito alimentar regional, além daquele que se refere à produção em âmbito local. Este hábito pode ser entendido como algo que é específico/ exclusivo da região e que não é consumido em outros lugares. Entretanto, salienta-se que este sentido é apresentado especialmente quando se contextualiza os produtos e preparações consumidos a nível nacional, mas não sendo evidenciado o exemplo de um alimento que seja de consumo particular desta região.

Sinaliza-se também que para tal acepção é importante a compreensão da dicotomia entre o alimento produzido na localidade e aquele trazido de outro lugar, vindo de fora, como no exemplo da batata inglesa. De modo paradoxal, pode estar compreendido também no âmbito do hábito alimentar regional algo que é consumido diariamente e acessível a toda população da localidade, mesmo fazendo parte dos hábitos alimentares de outras regiões. Tal conotação é bem exemplificada com a expressão "*uma cultura regional, não exclusiva*".

Destaca-se que na pergunta referente ao hábito alimentar regional, hábito é uma palavra marcante, que invoca o sentido de cotidiano, costume, sendo que a ideia do consumo habitual se confunde com o hábito alimentar regional, assim como a ideia do alimento produzido na região. Outro ponto a ser ressaltado é que ao falar em hábito alimentar as entrevistadas imediatamente se referem ao que se come na região, fazendo menções aos diversos tipos de alimentos e preparações. Isto torna relevante a demarcação do limite entre os gêneros alimentícios considerados regionais e as preparações consideradas regionais, tendo em vista que nem toda preparação dita regional é composta necessariamente por alimentos considerados regionais. A fala da diretora de uma

3 É interessante notar que, embora produzido por uma cooperativa de agricultores familiares, na ótica da nutricionista o iogurte é categorizado fora do modelo de produção de alimentos vinculado a esta categoria de agricultores. Sugere-se que esta situação seja decorrente da técnica necessária para produção do iogurte, neste caso conceituado como um "produto industrializado", indicando a polissemia característica à temática em questão.

das escolas da zona urbana, professora Karina, em relação ao mungunzá e ao arroz doce, exemplifica tal diferenciação:

> *Os derivados do milho eu considero, porque são muito consumidos... o arroz doce – é talvez eu esteja até fugindo, porque o arroz não é produzido no município – é um habito alimentar regional.*

Vale sinalizar que as tradições culinárias de uma região podem ser consolidadas a partir da utilização de ingredientes de outras localidades. Lógicas semelhantes às apresentadas anteriormente são estabelecidas para diversos outros produtos. O pão, por exemplo, pode ser considerado regional porque "*sempre fez parte da nossa mesa*" ou não regional porque "*veio de outros países*", embora seja muito consumido. Dona Rebeca pondera que para ela a farinha de trigo não é regional, entretanto o pão, como é produzido e consumido na localidade seria do hábito alimentar regional. O mesmo é observado sobre o consumo de biscoitos cujo elevado consumo pela população pode torná-los do hábito alimentar regional e o consumo no "mundo inteiro" não torná-los. Segundo dona Rebeca, o biscoito é muito aceito e "*consumido praticamente quase todos os dias, tanto na nossa casa como na escola*", sendo considerado um "*alimento bom, bem saudável mesmo*", que "*não tem produto químico*" e "*a criança come e se sente bem*".

Nas entrevistas nota-se também a unanimidade entre as informantes em considerar o milho e seus derivados como pertencentes ao hábito alimentar regional. Vale salientar que os derivados do milho, dentre os quais, mungunzá, mingau de fubá e canjica, estão associados especialmente à "*mesa do São João*", à "*mesa do típico*". Já o cuscuz está associado ao consumo cotidiano, "*tem todos os dias na mesa do Valentense*", "é o básico café da manhã".

Segundo dona Marisa "*aqui produz o milho, o mungunzá, o Vitamilho (flocos de milho), o creme de milho, aqui produz tudo... tem um moinho... aqui vende e produz*". Dona Juliana, merendeira da mesma escola, refere que, assim como o milho e seus derivados, a mandioca e o beiju são regionais "*porque é coisa criada daqui mesmo... da gente mesmo... o povo faz aqui...*". Salienta-se que as casas de farinha da região foram citadas como um espaço importante para a produção do beiju.

Entretanto, sobre o cuscuz, a professora Nina referiu que o mesmo não seria só dessa região, sendo consumido em outros lugares do país

e não produzido na localidade: *"vem industrializado (de fora)"*. Assim, a fala desta diretora se contrapõe a fala da merendeira ao considerar que o cuscuz não é produzido na região. Acerca deste assunto a diretora Karina pondera *"O cuscuz... talvez não fosse regional, mas a aceitabilidade dele é muito grande. O consumo dele é muito grande... E isso acaba fazendo que ele seja regional, que seja um hábito regional"*.

Reflete-se a dimensão da preparação ser considerada regional por ser amplamente consumida na região, embora seu ingrediente base (flocos de milho) não seja produzido em tal localidade. Durante a entrevista com Nina ficou subentendido que existe também uma maneira específica de preparar o cuscuz e consumi-lo, que pode ser diferenciada de outras partes do país. A partir das outras entrevistas pôde-se observar que em Valente se consome o cuscuz com diversos acompanhamentos e em diferentes horários ao longo do dia.

Segundo afirma a coordenadora da alimentação escolar, *"Come o cuscuz com ovo, o cuscuz com café, cuscuz com leite... tem gente que o usa o cuscuz no lugar da farinha com o feijão..."*. Destaca-se que o cuscuz faz parte da *"mesa cotidiana"* e pode ser considerado como comida. Dona Tulipa comenta que se come *"cuscuz com tudo"*:

> *Cuscuz com carne assada, com ovos, com tripa (risadas)... Tem gente que come de manhã, meio dia e de noite, tem muita gente aqui que come feijão com cuscuz meio dia... O povo mais antigo que come feijão com cuscuz, mas os mais jovens assim, a farinha, o arroz e o feijão.*

Além das acepções elucidadas até o presente momento, outras interpretações são explicativas acerca do que vem a ser do hábito alimentar regional. No seu âmbito também podem estar representados *"os alimentos que se costumam a ser permanentes"*, que *"na nossa (região) sempre teve"*, que *"sempre a gente usou"*, como explica a coordenadora da alimentação escolar. Como exemplo de tais alimentos referiu a batata doce, o aipim, o pirão de leite, as carnes, o feijão, o leite e o arroz doce e também sinalizou que estes fazem parte da tradição alimentar.

Destaca-se nos fragmentos apresentados acima estar implícita a ideia de temporalidade, permanência e continuidade, na qual o hábito alimentar regional pode ser compreendido como constituído em um tempo longínquo e passado, vinculado ao tradicional e ao já incorporado à cultura alimentar da região. Como referenciado por Álvarez e

Xavier Medina (2008), tal temporalidade se perde além da memória, não sendo definido no senso comum quando o consumo destes alimentos foi iniciado.

Ainda sobre as possíveis interpretações acerca dos hábitos alimentares regionais, observa-se que estes podem estar associados a outras dimensões de temporalidade, que incluem, por exemplo, o clima da região e as datas festivas e, portanto, a época do ano em que os alimentos e preparações são produzidos. No semiárido, como situam as entrevistadas, a produção de alimentos está fortemente associada aos períodos de seca e chuva, que por gerarem certa instabilidade, demandam que muitos produtos sejam adquiridos em outros municípios e comercializados nas feiras da cidade.

Assim, nesta região a sustentabilidade da produção de alimentos depende do desenvolvimento de tecnologias que permitam garanti-la em tais condições. Sobre esta perspectiva a professora Karina questiona se um alimento que não é produzido durante o ano inteiro pode ser considerado regional:

> *O regional pra mim é tudo que se colhe aqui na região, já que a gente ta focando em Valente e a gente tá no semiárido... como a gente não tem chuvas constantes, regional seria aquilo que se tem de verão a inverno (o ano todo), então esse tipo de alimentação que a gente tem de inverno em inverno, eu nem sei se a gente pode considerar assim regional.*

A concepção do regional perpassa também pelo significado do "feito em casa". Segundo comenta a coordenadora da alimentação escolar, o doce industrializado comprado no supermercado, por exemplo, não seria regional, já o doce caseiro seria considerado. Lógica semelhante foi aplicada ao referir-se sobre o bolo feito com farinha de trigo industrializada, que não seria regional e o bolo de aipim que seria, pois, para ela, o aipim é produzido no município. Já de acordo com a presidente do CAE o bolo de aipim não seria regional porque o aipim "*vem de fora*" e só é feito no período junino.

Dona Tulipa também afirmou que não o considera porque é feito de "*São João em São João*". Observa-se com estas acepções a vinculação do hábito alimentar regional como algo de temporalidade contínua e de consumo perene. Além disso, no âmbito das preparações que compõe este hábito não se encontram os produtos compreendidos como

industrializados. Destaca-se ainda sobre este assunto que algumas entrevistadas estabeleceram diferenças entre o aipim e a mandioca, enquanto outras não fizeram tal distinção.

Um sentido próximo ao referenciado pela coordenadora pode ser observado a partir da fala da nutricionista, que vincula o regional à perspectiva de uma produção artesanal, não industrializada, de domínio próprio dos residentes da comunidade. Portanto, o regional está associado não só aos ingredientes, mas também a uma técnica de preparação específica.

> *Comer a carne do sol, no sol que ficou lá mesmo, botou sal e botou no sol, cobriu com um pano, um lenço e ficou lá no sol, isso é um hábito alimentar regional. Já comer uma carne frita é hábito. 'Ah, to fazendo uma carne frita aqui na panela'". Isso é hábito alimentar. Mas comer a carne do sol, secada no sol torrado... desidratada no sol, isso é hábito alimentar regional.*

Em tais considerações constata-se ainda a diferenciação que faz entre o que seria do hábito alimentar e o que seria do hábito alimentar regional. Tal delimitação também pôde ser observada nas interpretações sobre os diversos lanches vendidos na cidade. O cachorro quente, por exemplo, é considerado hábito alimentar dos escolares, sendo a salsicha entendida como um produto industrializado e que "*as crianças gostam*", mas que não é "*recomendado*" por não ser saudável.

Para Dona Rebeca tal produto, por ser muito consumido, se tornou um hábito alimentar regional, entretanto a maioria das entrevistadas afirma ser esse um produto apenas do hábito alimentar. Noção semelhante é referida para lanches como coxinha, pizza, pastel e hambúrguer, que são também considerados não saudáveis, muito consumidos, principalmente pelos jovens e de inserção recente nos hábitos alimentares não sendo, portanto, tradicionais. De acordo com a professora Nina:

> *[...] esse tipo de alimento, acho que tem em toda região... não é específico da região... eu acho que é a nível nacional mesmo, não é só regional essa cultura de guloseima, de frituras, porque todo lugar que se vai tem, né?*

A nutricionista pondera que "*o povo da zona rural*" é quem "*tem o hábito alimentar regional mais forte*". Segundo exemplificou, essas pessoas têm a possibilidade de comer galinha caipira, referindo-se ao consumo da "*galinha congelada*" como um hábito que foi "*criado*", assim como o

hábito de consumir macarrão e achocolatado em pó. No referido analisa-se a percepção de que existe um hábito que foi "inventado", "criado", "novo", em contraposição a um hábito que "sempre existiu", que é regional e que, por isso, tem a conotação de algo verdadeiro, genuíno e autêntico. Reflete-se que este sentido possibilita a naturalização do hábito alimentar regional e questiona-se se não seriam os hábitos alimentares, regionais ou não, criados e recriados ao longo do tempo, na própria dinâmica cultural.

Nas entrevistas foi explicitada também a "*cultura da carne*" em Valente. Incluem-se dentro desta as carnes de boi, bode, carneiro, porco e em menor proporção a de frango. De acordo com a professora Nina "[...] e*u estive em outros estados que não tem essa cultura de carne... pelo menos aqui... se não tiver a carne parece que falta alguma coisa... É uma cultura mesmo!*". Dona Marisa afirma que "*O valentense gosta de comer feijão, farinha, carne, comer muita carne... É muita carne, muita carne aqui em Valente mesmo... tem gente que come carne de manhã, meio dia e de noite*".

Ao ser perguntado sobre um prato tradicional e típico feito com carne, dona Marisa ressaltou que o "costume" é comer as carnes preparadas como churrasco, dentre as quais a de bode e carneiro. Dona Tulipa também referiu que o churrasco, assim como o feijão tropeiro com bode assado, é considerado uma comida regional, sendo comercializados em festas típicas como o São João, por exemplo. Tal perspectiva é analisada de maneira semelhante ao feijão tropeiro. Assim, reflete-se que o churrasco, representado nacionalmente como uma preparação que configura a identidade gaúcha, imbrica-se também na identidade alimentar do valentense, sendo interpretado como componente do hábito alimentar regional, embora possa ser preparado de modo distinto.

Para professora Karina "*a carne, o feijão e a farinha é indispensável na mesa do valentense... o hábito alimentar maior é a carne vermelha, o feijão, a farinha, o cuscuz. Quando época de colheita a mandioca ou macaxeira como se conhece em outra região, a batata (doce)*". Segundo explica, peixe na região é escasso, especialmente porque as águas são contaminadas pela rede de esgoto e a carne branca que mais se costuma "*usar*" é o frango. Entretanto, para ela "*depois dos comentários que surgiram que eles usam tantos hormônios*" houve redução no consumo desta carne.

Como já explicitado, a nutricionista afirmou que se tivesse recurso financeiro suficiente programaria nos cardápios da alimentação escolar

as carnes, já que são compreendidas como pertencentes ao hábito alimentar regional. Contudo, a utilização da proteína texturizada de soja permanece como alternativa para os cardápios da alimentação escolar. Salienta-se que a soja foi o produto considerado por todas as entrevistadas como não pertencente ao hábito alimentar regional.

Sobre este gênero afirmaram que não é fabricado na região e que surgiu recentemente, sendo seu consumo no município estreitamente vinculado à alimentação escolar. De acordo com dona Marisa *"É difícil viu... o povo aqui usar soja, só se for por doença"*. Vale sinalizar ainda que a entrada da nutricionista no Programa contribuiu para o aumento da oferta da soja nos cardápios da alimentação escolar, como comentaram algumas entrevistadas. De acordo com a presidente do CAE, a nutricionista "*incrementou*" as preparações do hábito alimentar regional com um item *"que não fazia parte do dia-dia das crianças da escola"*. Já a Professora Karina pondera, que embora a soja esteja compreendida no âmbito do saudável, não pode ser considerada do hábito alimentar, ultrapassando a ideia desta ser ou não regional.

> *[...] ela está longe de se tornar um hábito regional... mesmo sabendo a quantidade de proteína que tem a soja, o quanto é rica... porém isso só acontece enquanto escola, porque enquanto residência individual são pouquíssimas pessoas que consomem a soja... para mim ainda não é um hábito alimentar o consumo da soja, porque hábito alimentar que se consome somente na merenda escolar? Então eu não considero.*

Na instância do assunto abordado, reflete-se qual o limite para a manipulação das preparações consideradas do hábito alimentar, tendo em vista que a soja, embora seja considerada saudável, não é bem aceita. A lógica nutricional, a qual implica no equilíbrio entre os diversos nutrientes nas preparações, pode não coadunar com a cultura alimentar, não sendo suficiente, portanto, para que o alimento seja aceito. Assim, destaca-se que não têm o mesmo sentido para a comunidade escolar a oferta de "carne, arroz e verduras" e a de "soja, arroz e verduras", por exemplo, embora ambas sejam fontes protéicas. Situa-se aqui a perspectiva considerada no campo da antropologia da alimentação, na qual o consumo de alimentos pelos indivíduos se dá muito além da escolha alimentar como fonte de nutrientes.

Vale ainda refletir sobre a hierarquia dos produtos quanto ao preço e à qualidade. Normalmente um produto mais barato é apresentado como de qualidade inferior, a exemplo da "carne de segunda", comprada na alimentação escolar para ser moída e misturada com a soja, que é também um produto mais barato. Durante os grupos focais os alunos enfatizaram que *"Na verdade eles só botam as coisas mais baratas"*, *"Porque é para a gente,* ***porque se fosse para eles, eles faziam bem feitos****. Agora como é para a gente, a gente não vai poder nem reclamar"* e consideram importante melhorar a qualidade dos produtos adquiridos para a alimentação escolar, ponderando sobre os mesmos: *"Seria não mais caro, agora mais bem-feito, de qualidade"*.

Outra interpretação acerca dos hábitos alimentares regionais diz respeito ao jeito, modo como se come, a uma expressão corporal peculiar, a uma corporalidade específica, distinta como pode ser observado na narrativa da nutricionista sobre a gestualidade do comer no âmbito do hábito alimentar:

> *O hábito alimentar regional, eu diria que ele é mais característico, ele é mais enraizado, é aquela comida que quando a pessoa fala, lembra, traz herança antiga, lembra de quando era criança, aí eu digo "ah, esse é um hábito alimentar regional", quando ela lembra quando era criança. "Ah, eu comia feijão com bolinho na mão, feito na mão, era misturado feijão arroz, carne e farinha e fazia o bolinho". Isso é hábito alimentar regional. A questão do comer de mão. Até hoje, eu conheço muitas pessoas já com 60 anos que não usam garfo, eles usam mão. Então o que é o hábito alimentar regional? Comer de mão e fazer o bolinho na mão e botar na boca, e não sujar a boca, e não sujar a mão, só sujar as pontinhas do dedo, isso é um hábito alimentar regional.*

Para a nutricionista o hábito alimentar regional é o que é *"tradição nessa região de cá junto do sisal. Seis horas da tarde você tá sentindo cheiro de cuscuz em várias casas"*. Novamente este hábito é relacionado à ideia de tradição e neste sentido delineia-se a perspectiva de um antes, tradicional/regional e um agora, novo/criado. Também é relacionado a algo registrado na memória dos mais velhos e que é aprendido e perpetuado por diversas gerações naquele contexto.

Para Merleau-Ponty (1999), a aquisição de um hábito é a apreensão de uma significação. Na aquisição do hábito é o corpo que "compreende". Compreender seria experimentar o acordo entre o que visamos e o que nos é dado, entre a intenção e a efetuação. O hábito reside no corpo

que é mediador de um mundo, é potência de significação, é um espaço expressivo. É o corpo que prolonga nossos atos pessoais em disposições estáveis, é o nosso meio geral de ter um mundo. Assim, o hábito está adquirido quando o corpo deixa-se penetrar por uma nova significação. (MERLEAU-PONTY, 1999)

Na entrevista realizada com Dona Marisa pôde-se perceber que a merendeira estabelecia uma associação intrínseca entre o regional e o saudável. Para ela a ideia do hábito alimentar do valentense ou do hábito alimentar regional era significada como o "*costume da gente*" e "*as comidas típicas*". Esse costume, que é considerado próprio, pertencente à comunidade, como afirma: "*que é na realidade da gente*", é considerado "*saudável e mais natural*", sendo exemplificado por alguns alimentos como a mandioca, a farinha, a tapioca, o milho, o carneiro e o frango da terra. Segundo afirma "*antigamente o pessoal comia isso mais*", ressaltando que atualmente as pessoas ficam mais doentes que antes por consumirem menos esses produtos. Entretanto, dona Marisa reconhece existir um "*resgate*" da utilização dos mesmos ao referir: "*agora estão voltando atrás de novo*".

Durante a entrevista ficou evidente que para ela o que é plantado na localidade faz parte de uma alimentação saudável especialmente por transmitir confiança quanto à maneira como é produzido: "*a gente tá vendo... Porque quem planta lá (em outra região), bota muita quantidade de produto tóxico, pra não criar coisa e aí cresce rápido, aqui não, cresce na natureza*". A concepção entre a produção "na natureza e ao natural" está estreitamente associada ao saudável como se pôde constatar nas entrevistas. Dona Marisa, por exemplo, relata "*tudo que é de mandioca eu acho que é saudável. Porque se é da natureza?!*". O mesmo sentido é observado na fala de Dona Rebeca ao relatar que o aipim é considerado saudável porque "*Não tem produto químico nenhum, ele é natural, é saudável*".

Para a coordenadora da alimentação escolar os hábitos alimentares tradicionais e a alimentação com produtos da região também estão vinculados à "*melhoria de vida*", sendo "*bem mais saudável*". Ela refere que muitas vezes tal alimentação é rejeitada pelos escolares que gostam mais de "*coisas supérfluas*" como cachorro quente e hambúrguer e acredita que com o consumo da alimentação escolar os alunos vão passar a "*ter consciência de que estão se alimentando melhor*". Ainda explica que mocotó e sarapatel fazem parte do hábito alimentar regional e são

saudáveis, não o sendo apenas quando consumidos em excesso, "*fora do limite*". Ao ser perguntada se existiria algo da cultura alimentar regional não saudável ela afirma: "*não estou encontrando nada que não seja saudável*". Entretanto, paradoxalmente, considera alimentos como coxinha, pastel, pizza e enroladinho, produtos "*industrializados e gordurosos*" e "*que nem todo mundo pode*".

As considerações mencionadas acima têm semelhança àquela na qual o alimento industrializado não é considerado do hábito alimentar regional, tendo-se em vista que está compreendido no âmbito da "*cultura absorvida como consequência da globalização*" e, portanto, na instância do hábito alimentar "criado", recente, não saudável e por fim não regional. Em contraposição a esta lógica tem-se o hábito alimentar regional que está vinculado ao saudável, ao passado, ao tradicional, à herança e à cozinha regional. Tal concepção circunscreve a desconfiança dos indivíduos quanto ao alimento industrializado.

Com base no estudo de Lisfchitz (1997) acerca da multiplicidade de definições do que seria um alimento natural, pode-se afirmar que este remete a um processo de reclassificação simbólica dos alimentos. O alimento natural pode estar associado à maneira como é originado, sendo gerado por uma produção artesanal, na terra e, portanto, na própria natureza. Assim, não são reconhecidos como naturais os alimentos produzidos com agrotóxicos ou "aditivos químicos" e industrializados. O alimento natural pode estar inserido também no discurso da "boa alimentação" representando um conjunto de nutrientes que se adéquam às necessidades fisiológicas do organismo humano.

Ainda com fundamento no trabalho de Lisfchitz (1997), destaca-se que o sentido de natural vincula-se a valorização de dietas "equilibradas" e de alimentos "puros", sendo que o alimento torna-se um equivalente simbólico do medicamento reatualizando dispositivos sociais de segurança. Quanto ao discurso ecológico, o modelo de desenvolvimento industrial (não sustentável) é contraposto ao "polo positivo" representado pela natureza nos seguintes pares de oposição: poluição – toxicidade – destruição x natureza – pureza – preservação. Assim, o paradigma ecológico-natural opõe-se à "eternização do alimento", representado pela utilização de insumos que viabilizam a extensão da vida útil dos alimentos e pode se inscrever em uma perspectiva "mística" simbolizada pela purificação e re-ligação do ser humano com a natureza.

Lígia Amparo Santos (2008) aponta para a mitificação da natureza ao parafrasear Lucien Sfez. A autora propõe o "mito do alimento perfeito", vinculando-o ao mito do eterno retorno às origens, antes da mordida da maçã, no Jardim do Éden. Neste sentido, o alimento perfeito é representado como natural e detentor, de maneira equilibrada, de todos os nutrientes necessários, sendo criado para um mundo estável e harmônico, imortalizado por técnicas que garantam sua não senilidade e higienizado para que não provoque doenças. Neste âmbito se inscreve também a construção de um "corpo perfeito", que acompanha a "dieta perfeita", corporificada na constituição da alimentação saudável. Sobre tal relação Contreras e Gracia (2005) sinalizam que a preocupação com a saúde vem acompanhada da preocupação com a beleza, estando a moral atribuída à esbeltez e ao regime justificada em nome da saúde. Assim, as ideias sobre corpo e saúde têm influencia direta e relevante sobre a cultura alimentar e os comportamentos alimentares.

Ainda nessa esteira de interpretação do "alimento natural", as pesquisadoras Carvalho e Luz (2011), em estudo que objetivou aprofundar os significados construídos nas práticas alimentares reprodutoras do "estilo natural" e do "estilo *fast-food*", sinalizam a concepção do "natural" como um construto simbólico inerente à pós-modernidade, a qual emerge no contexto dos pós-guerras mundiais. Em tal concepção, está implicada a rejeição de um ideal de modernidade, a qual se contrapõe à disposição para uma agricultura menos intensiva e promotora do desenvolvimento social. As autoras contextualizam que esse modelo de produção é oposto à perspectiva desenvolvimentista capaz de propiciar maior concentração de riqueza e acirrar a desigualdade social no Brasil. Nessa perspectiva, apresentam o "mal-estar cultural" simbolizado no estilo *fast-food*, cuja produção em larga escala é compreendida como depredadora, enquanto o natural é apresentado como não poluidor da natureza, indicando resistência ao processo de industrialização e urbanização acelerado.

Sobre as acepções do "respeito aos hábitos alimentares regionais"

A perspectiva que vincula os hábitos alimentares regionais à ideia do sadio e da alimentação saudável contribui para justificar a importância destes serem respeitados no âmbito do PNAE. Segundo a coordenadora da alimentação escolar respeitá-los possibilita que *"a criança fique bem alimentada"* e ainda contribui para que o aluno passe a ter conhecimento sobre como está se alimentando, podendo, assim, evitar futuros problemas de saúde. Para ela é também importante porque *"são coisas que a gente tem conhecimento de onde vem, como é tratado..."*, *"porque a gente vai se alimentar da agricultura que está próximo e a gente sabe que é uma alimentação sem tóxico... é uma coisa mais sadia"*.

De acordo com a nutricionista o respeito aos hábitos alimentares regionais promove o resgate de *"hábitos saudáveis de alimentação regionais"*, sendo este um papel da alimentação escolar. Ela considera que as gerações anteriores *"tinham acesso a muito menos coisas industrializadas, comiam coisas muito mais naturais... eram legumes, frutas, verduras tiradas do pé..."*, sendo estes hábitos compreendidos como uma alimentação saudável. Assim, sinaliza-se que para ela a promoção da alimentação saudável na escola está vinculada ao resgate de um hábito alimentar que é considerado regional e saudável e deve ser perpetuado tendo em vista a prevenção de doenças:

> *[...] porque isso vai transmitir saúde no futuro... respeitar o hábito regional traz qualidade de alimentação e qualidade de vida... é um dos instrumentos que a gente tem hoje em dia para tentar fazer um pelotão de pessoas menos doentes no futuro.*

No sentido de *"evitar futuros problemas de saúde"* através do respeito ao hábito alimentar regional, sinalizado pela nutricionista na fala acima como um *"instrumento"* que possibilita promover a saúde, está implicada a acepção de risco. Com base nas reflexões de Poulain (2002), pautado no trabalho de Beardsworth sobre as diferentes ambivalências da alimentação humana correspondente às formas particulares de ansiedade, ressalta-se a complexidade da relação entre a alimentação e a saúde ou a doença. O autor ainda afirma que o comer é um ato de decisão, mas também de assumir riscos objetivos e simbólicos, e situa

que em tal relação os alimentos são ao mesmo tempo fonte de energia, vitalidade e saúde e um vetor de intoxicação, uma potencial causa de doenças e de transtornos.

Ainda considerando a obra de Poulain (2002), volta-se à temática do mito do paraíso culinário perdido, ao contextualizar que o hábito alimentar regional também é concebido como uma herança que foi perdida ao longo do tempo. Este é relacionado a um passado histórico, sendo, segundo a nutricionista, necessário o "*resgate cultural da alimentação*". Para ela o respeito a esses hábitos no contexto do PNAE possibilita que os alunos sejam estimulados a valorizar a cultura alimentar do local, a história dos avôs e dos pais, crescendo, assim, com os hábitos alimentares da cultura ao qual estão inseridos. Entretanto, ressalta que nem "*tudo que nossos avôs e bisavôs comiam era saudável*", a exemplo de comidas como "*uma buchada, um mocotó, um mocofato que são extremamente ricos em gordura saturada, colesterol...*" e justifica que nesses casos torna-se incoerente respeitar tais hábitos, ou seja, programar essas preparações nos cardápios da alimentação escolar.

Para ela existe também uma desvalorização midiática de determinados produtos, como aqueles que "*vêm da roça*", por exemplo. Pondera ainda que muitos escolares têm "*preconceito*" com o que se comia em outras gerações (mungunzá, arroz doce), considerando como mais interessante os produtos "*novos*" (biscoito, salgadinho, refrigerante, bala). Neste sentido explica que:

> *[...] está precisando se desconstruir esses valores errados de que o que se come na merenda escolar de regional, para alguns, é coisa de pobre da roça, para se resgatar isso como um valor cultural, que traz uma herança e que é saudável.*

Vale salientar que os alimentos são simbolizados e apresentam *status*, o que influencia a sua seleção, sendo a comida um fator de distinção social conforme discutido anteriormente. Ainda neste âmbito, destaca-se como elemento crucial a idade e a geração, que poderão influenciar a identificação dos indivíduos com os diferentes tipos de alimentos.

A importância do respeito aos hábitos alimentares regionais também é justificada considerando-se que os alimentos e preparações regionais apresentam potencialmente "boa aceitabilidade", por fazerem parte da cultura, possibilitando assim a "*boa*" utilização dos recursos públicos. A nutricionista considera que não respeitá-los pode gerar um

problema de "*custo-benefício*" por conta de um eventual desperdício devido à incoerência em se inserir no cardápio, por exemplo, um produto "*maravilhoso nutricionalmente falando*", mas que, porém, não é "*costume de se comer ali*".

O objetivo de fornecer os alimentos habitualmente consumidos como uma estratégia que favorece a aceitação por parte do público beneficiário já é considerada há muito nos programas de alimentação e nutrição. Novamente sinaliza-se que, anterior aos anos 1980, esta era uma estratégia que visava ampliar a aceitabilidade dos cardápios de maneira a atender as necessidades nutricionais de grupos vulneráveis biologicamente e que hoje perpassa à garantia do direito a alimentação adequada para todos sob a ótica do respeito à diversidade cultural.

Outras entrevistadas também se referiram a tal lógica. A presidente do CAE, por exemplo, concorda que ao respeitar os hábitos alimentares regionais será oferecido um alimento "*que vai estar sendo consumido*":

> *[...] se chegar uma nutricionista, de São Paulo, do Rio Grande do Sul e trouxer pra cá alimentos de lá, não vão ser consumidos, se trouxer um hábito alimentar de fora, por exemplo, um chimarrão de lanche, ninguém vai consumir.*

Em concordância com essa justificativa, a professora Fabiana também pondera que "*se vier uma coisa muito diferente*", "*se não for comum*", e os alunos não gostarem, "*não vão se alimentar*" e "*a merenda da escola não vai adiantar se eles não comerem*". Entretanto, afirma que um produto "*diferente*", que os escolares "*não têm o costume de comer*", pode ser bem aceito, como foi o caso do sequilho de goma. Ela explicita que na sua comunidade o sequilho não é vendido no mercado, sendo para ela algo novo, que "*nunca tinha ouvido falar*" e introduzido em 2010 na alimentação escolar.

Nesta concepção, o sentido de novidade pode estimular os alunos a consumirem produtos "diferentes". Pontua-se que na instância da acomodação do novo ao hábito é fundamental uma identificação, uma correspondência. Sugere-se que no caso do sequilho de goma tal aceitabilidade pode ter sido garantida por este produto se aproximar ao tipo de merenda consumida em casa, simbolizando um lanche e não uma "comida". Segundo pôde-se concluir a partir das entrevistas, houve um resgate da produção do sequilho no município, que é aceito pela grande maioria dos alunos nas escolas. O sequilho de goma é considerado um

produto regional, sendo produzido pela família agrícola e originado da tapioca. Nos grupos focais alguns alunos referiram comer em casa o sequilho e comentaram sobre a oferta deste produto na escola: *"todo mundo comeu, todo mundo amou"*.

No escopo desta discussão sinaliza-se que os alimentos e preparações considerados do hábito alimentar regional podem, ou não, ser bem aceitos ou melhorar a adesão à alimentação escolar. Um produto diferente do consumido habitualmente, que seja experimentado, provado, pode ter boa aceitabilidade. Não é uma regra geral que a oferta de um alimento considerado regional ou do hábito alimentar regional seja bem aceito, como no caso do mel, programado para ser oferecido junto ao pão.

O pão com mel servido na escola não é habitualmente consumido pelos escolares em casa, e embora alguns alunos indiquem *"é bom"*, *"é saudável"*, outros pontuam que *"os meninos não gostam muito, pega e joga em cima do telhado ou no chão"* Entretanto, sugere-se que se o mesmo fosse servido em sachês talvez tivesse uma melhor aceitabilidade. Há ainda as situações em que os alimentos considerados do hábito alimentar não regional são bem aceitos, como no caso do cachorro quente. Destaca-se que o uso de alimentos produzidos na região não faz de uma refeição em si algo da tradição alimentar, também entendida como o hábito alimentar regional, pois nesta está implícita uma combinação de fatores como ingredientes, acompanhamentos, lugar e hora que, harmonizados entre si, marcam a comensalidade e a identidade.

Neste âmbito vale ressaltar que um determinado produto pode vir a ser aceito, por exemplo, se, através de estratégias de comunicação articuladas a componentes simbólicos, for incentivado o seu consumo, tendo-se em vista que o hábito alimentar é algo aprendido e significado. Neste sentido, ressaltam-se as elucidações de Contreras e Gracia (2005) ao considerarem que os seres humanos aprendem as boas eleições alimentares a partir de um saber coletivo que, por seu turno, se constitui ao largo de gerações sob a forma de um corpo de crenças, algumas confirmadas pela experiência, outras completamente simbólicas ou mágicas.

Ainda sobre a conjuntura que relaciona o custo-benefício à aceitação, questiona-se a oferta da soja, que não é considerada do hábito alimentar regional e tem baixa aceitabilidade. Os escolares atestam que há

desperdício e muita sobra, *"tem um monte de gente que pega, não come todo e joga metade no lixo"*, *"a maior raiva que me dá é chegar lá na cozinha para colocar o prato e quando olho para baixo tá lá cheio de soja e arroz"*, *"Sobra tudo. Sobra tudo"*, *"Soja ninguém come. Então para que fazer muito se vai desperdiçar?"*.

A importância de serem respeitados os hábitos alimentares regionais, além de estar associada ao resgate de hábitos alimentares saudáveis e a aceitação da alimentação escolar, é significada também como importante por priorizar a agricultura local e valorizar a cultura da região. Dona Marisa, ao ser entrevistada, situou esta perspectiva considerando sua história de vida. O seu pai era agricultor e ela recorda a necessidade que tinha em ter a quem vender sua produção. Por isso, acredita que se deve *"dar valor"* ao que é produzido na região e mostra o seu apreço pela aquisição dos produtos para a alimentação escolar *"na mão"* dos agricultores locais.

> *[...] eu gosto disso, tô gostando disso, de dar prioridade aos recursos daqui da nossa cidade, da nossa cultura. Porque muita gente não dava valor ao que os agricultores plantavam, né?! ... Tô observando isso, que agora tão comprando na mão deles... Eu acho assim, tem que dar valor, tem que dar prioridade as pessoas que trabalham aqui na cidade, não é?! Que não vai dar prioridade a quem vem de Feira de Santana, sabendo que tem um agricultor aqui, precisando. Seus cultivos lá, pra tirar e não tem quem compre. Vai aventurar vender. Não! Se fosse pego logo na mão dele, ele não tava preocupado e as pessoas não sofriam tanto aqui, né não?!*

A professora Nina enfatiza ser importante *"porque é um meio de gerar emprego"* e valorizar a cultura. Especialmente as merendeiras e diretoras entrevistadas relataram serem muitas vezes os pais dos alunos os próprios agricultores familiares, considerando este fato importante também para que os escolares valorizem a alimentação escolar. Neste âmbito existe ainda a possibilidade dos próprios alunos ajudarem na produção dos alimentos, contribuindo para "aumentar o prazer" em consumir tais produtos, como afirma Dona Marisa:

> *[...] Quem sabe eles (escolares) não comem o que eles plantam? Com as mãos deles? 'Ah, tô comendo por que... meu pai me deu... essa verdura'. E acho que eles têm prazer de comer mesmo... aí vai dizer pra um colega: 'aqui, é meu pai que vende, meu pai que planta.' Você acha que não diz?! Diz!! ... Com certeza.*

A professora Karina também relaciona a valorização da produção regional ao consumo na escola:

> *Eu vejo que justamente, ele (aluno) saber que foi produzido ali, talvez por um membro da família... porque quando a gente prepara algumas hortas aqui na escola, eles têm o maior prazer de comer da horta, é um ponto importantíssimo. Ali eles estão valorizando alguém que eles viram derramando o suor pra plantar e pra colher, então passa a ser sim mais valorizado.*

A mesma lógica é apresentada por dona Juliana. Ela considera importante *"porque... a gente aprende a dar mais valor pelas coisas que a gente luta pra ter"*, o sendo para os alunos por possibilitar aprenderem a conviver com o que é produzido na região, além de ser *"mais saudável"*. Já Dona Rebeca explicita:

> *Porque são as coisas que são... cultivadas pelos próprios pais dos alunos, então se a gente não respeitar esses hábitos, como é que vamos passar para os alunos?... Como é que posso dar uma merenda às crianças, que não é consumido de Valente, que não é do plantio da nossa região, vem de fora... se tem aqui e a gente não valorizar, valorizar só o de fora? Não adianta fazer a colheita, nem o plantio, porque nós mesmos plantamos, nós mesmos não damos valor. Damos valor ao de fora e deixamos o nosso a desejar.*

Pautando-se nas considerações das entrevistadas relativas à valorização da produção regional a partir da inserção da agricultura familiar no âmbito institucional do PNAE, reflete-se sobre a possibilidade desta valorização em fomentar certa identificação dos alunos com a alimentação escolar, favorecendo seu consumo. Essa dimensão simbólica da identificação estaria relacionada, por exemplo, ao orgulho que os escolares teriam dos pais serem os produtores dos alimentos consumidos na escola. Tal valorização está vinculada também à necessidade contemporânea de dar valor à cultura na qual se está inserido e na qual há identificação, enquanto um caminho para a legitimação das especificidades no mundo globalizado e homogeneizado e o fortalecimento das identidades culturais.

Situa-se que os agricultores familiares por produzirem os alimentos considerados regionais, *"da terra"*, que *"se tem conhecimento de onde vem"* e fazem parte da tradição alimentar da região tornam-se atores fulcrais na instância do respeito aos hábitos alimentares regionais no

âmbito do PNAE. Assim, a aquisição destes alimentos, compreendidos como *"mais saudáveis"*, *"sem tóxico"* e *"não industrializados"*, contribuem para o que se acredita ser a efetivação do princípio de respeito ao hábito alimentar regional saudável, culminando na inclusão de produtos antes não contemplados nos cardápios da alimentação escolar. Entretanto, o alimento produzido por estes agricultores ou empreendedores familiares rurais pode não fazer necessariamente parte do hábito alimentar regional, como é o caso do iogurte, embora sua boa aceitabilidade nas escolas possa colaborar com a adesão ao Programa.

Vale sinalizar que no escopo da compra formal dos produtos da agricultura familiar para alimentação escolar está inscrita não apenas a promoção da alimentação saudável e adequada e o respeito à cultura, tradições e hábitos alimentares saudáveis, mas também a possibilidade de fomentar a SAN da população e o combate à pobreza rural, através do fortalecimento da economia local e a geração de emprego e renda. De acordo com Contreras e Gracia (2005), fatores de origem econômica e política devem ser situados, pois influenciarão uma sociedade a determinar quais alimentos vão ser produzidos, distribuídos, consumidos, em que quantidades e de que forma, bem como quais tipos de atores ou instituições intervirão em cada processo ou a quais grupos ou pessoas chegarão finalmente. Os autores situam ainda que a seleção dos alimentos é influenciada por razões econômicas e técnicas; as crenças relativas ao bom ou mal; e ao *status* do alimento. Neste sentido, existe implícito à temática da agricultura familiar no âmbito do PNAE o valor mercadológico, que dialoga com a mediação do mercado e a produção formal de alimentos no país e o valor simbólico relativo à identidade alimentar.

À guisa da conclusão

O presente estudo procurou investigar as interpretações e significados relacionados às noções de hábitos alimentares regionais e as acepções acerca do respeito a estes hábitos no âmbito do PNAE. No seu ponto de partida, considerando a legislação vigente e o histórico do Programa elucidado, sinalizou-se que o respeito aos hábitos alimentares regionais seria um fator importante para favorecer o consumo da alimentação escolar, compreendida como capaz de contribuir com o crescimento e desenvolvimento dos escolares beneficiários.

Entretanto, tendo-se em vista que tal temática trata de uma lacuna importante na literatura do campo de pesquisas acerca do PNAE procurou-se refletir sobre os seguintes questionamentos: Quais os alimentos e preparações compõem o hábito alimentar regional? É importante respeitá-los no âmbito do Programa? Por quê? Quais as interpretações e significados imbricados nestas acepções?

Os resultados e a discussão do trabalho ainda abordaram temas relacionados com a lógica utilizada pela nutricionista para a elaboração dos cardápios, instâncias sobre a agricultura familiar e os empreendimentos familiares rurais, a dinâmica de administração da aquisição e distribuição dos gêneros alimentícios para a produção da alimentação escolar, considerações acerca desta produção e do seu consumo nas unidades de ensino, as interpretações dos escolares acerca da alimentação escolar, o papel do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) quanto ao zelo pela adesão dos escolares ao Programa, interpretações e significados relacionados aos hábitos alimentares regionais e as justificativas relativas ao porque é importante respeitá-los no âmbito do PNAE.

No que tange aos hábitos alimentares regionais, objeto central deste estudo, destaca-se a carência de conceitos no âmbito científico-acadêmico que possam subsidiar as ações dos profissionais no Programa. O estudo identificou uma complexa polissemia acerca desta expressão, cujas acepções são alimentadas pelo senso comum e vinculadas às vivências das entrevistadas quanto ao comer e a comida.

Dentre as diversas interpretações frente ao que está circunscrito no âmbito do hábito alimentar regional está a acepção do alimento produzido – plantado – colhido – fabricado na terra, na localidade, no município. Tal acepção é unanimemente referenciada, sendo imediatamente destacada no início das entrevistas. Entretanto, outras dimensões não necessariamente em concordância com esta aparecem nos discursos. Preparações ditas deste hábito nem sempre apresentam em sua composição os produtos da terra, e para tanto, emerge o sentido de que tais preparações sempre foram consumidas na localidade de maneira assídua pela população como um todo. As ideias de permanência, continuidade, frequência e acessibilidade à população imbricadas neste sentido às torna então parte do hábito alimentar regional. Marca-se também a noção de que são tradicionais e, portanto, vinculadas a um tempo longínquo e passado, que se perde além da memória, embora possam ser consumidas em outras partes do país e não apenas exclusivamente na região.

Vale salientar que as tradições culinárias de uma região podem ser consolidadas a partir da utilização de ingredientes de outras localidades, o que é representativo do movimento próprio da comercialização e multiplicação das trocas de produtos, antes mesmo do que se concebe como globalização, sendo, portanto, fruto da circulação de homens, mercadorias, técnicas e gostos, como contextualiza Montanari (2008) na sua obra *Comida como Cultura*.

Ademais, o hábito alimentar regional é compreendido pelas entrevistadas como "*mais saudável e mais natural*" por estarem abrangidos neste os alimentos "*não industrializados*" e produzidos "*sem agrotóxicos*". Portanto, torna-se importante respeitá-lo no âmbito do PNAE, pois pode contribuir para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, uma estratégia fundamental para "*evitar doenças no futuro*". Tal hábito se contrapõe ao hábito alimentar "não-regional", considerado como não saudável e de incorporação recente, não sendo, portanto, genuíno ou autêntico daquela população e região. Desta maneira, para as entrevistadas é importante o resgate destes hábitos alimentares regionais saudáveis. Com base em tais interpretações, vale destacar o encontro entre o mito do paraíso culinário perdido, situado por Jean-Pierre Poulain, e o mito da dieta perfeita e do alimento perfeito, elucidado por Lígia Amparo Santos.

O mito do paraíso culinário perdido faz alusão à nostalgia de um espaço social tradicional e autêntico no qual a cultura culinária está claramente identificada. Neste mito existe uma visão edênica da ruralidade, na qual os homens estariam em harmonia entre si e com a natureza e uma ojeriza às transformações e aos ciclos da economia de mercado. (POULAIN, 2002) Já o mito da dieta perfeita fundamenta-se como um caminho para a saúde perfeita relacionado à assepsia dos corpos livres de todos os males e doenças. Para tal inclui-se o "alimento perfeito" concebido como natural e detentor, de maneira equilibrada, de todos os nutrientes necessários, sendo criado para um mundo estável e harmônico, imortalizado por técnicas que garantam sua não senilidade e higienizado para que não provoque doenças. Nestas instâncias enfatiza-se ainda o mito do eterno retorno às origens, antes da mordida da maçã, no Jardim do Éden. (SANTOS, 2008)

Assim, esses mitos circunscrevem-se na acepção de respeito ao hábito alimentar regional em especial quando este se torna um "*instrumento*" associado a uma promessa de saúde no futuro e vinculado à perpetuação de uma herança que deve ser "*regatada*" por relacionar-se à produção de um alimento "*mais natural*" e à reprodução da cozinha regional, que não pode ser perdida. Neste sentido, encontra-se o receio de tal perda como um efeito rebote à homogeneização da alimentação, característico do processo de globalização. Ainda encontra-se a necessidade de reafirmação das especificidades culturais e da identidade alimentar, visualizados como uma espécie de etnocentrismo culinário capaz de distinguir espaços e valorizar a cultura dita regional.

Enfatiza-se também a consolidação da contemporânea concepção de alimentação saudável, tida como fulcral para a promoção da saúde e a prevenção de doenças no mundo. Sinaliza-se, para tanto, a dimensão simbólica do "saudável", a qual abarca crenças, imaginário, medos e censuras alimentares. Questiona-se ainda a acepção de que no hábito alimentar regional não estão incluídos os alimentos industrializados. Sendo assim, o que é denominado de "industrializado" de fato? Não seriam os doces caseiros produzidos com açúcar, um produto que pode ser compreendido como industrializado e não saudável?

Vale ainda refletir acerca da relação entre o alimento regional e o alimento do hábito alimentar regional. O alimento regional pode ser produzido na localidade pelos agricultores familiares, por exemplo, e

não fazer parte do hábito alimentar regional, como no caso do iogurte. Já o alimento inscrito no hábito alimentar regional pode não necessariamente ser produzido na região, como o arroz. Sobre tais noções, enfatiza-se estarem muitas vezes ao longo das entrevistas intercruzadas, levantando dúvidas quanto ao que seria ou não do hábito alimentar regional.

Neste âmbito, ressalta-se a relevância da acepção temporal para tal delimitação, sendo marcante a ideia de que "sempre foram consumidos". Pontua-se ainda nesta instância, a possibilidade dos agricultores familiares produzirem, ou não, alimentos do hábito alimentar regional e a boa aceitabilidade que os produtos não inscritos neste hábito podem ter no contexto do Programa.

Quanto ao respeito vale ressaltar a escassa produção científica acerca dos seus sentidos, principalmente no que se refere ao campo da alimentação e nutrição. Reflete-se que o respeito é concebido no âmbito da moralidade, que o legitima, e pode ser também situado enquanto um valor simbólico que pretende traduzir-se em ação social. Perpassa pela dimensão da "não intervenção", isto é respeitar como não intervir em algo, bem como pode ser localizado na dimensão da consideração, isto é, respeitar como considerar algo. Assim, seriam os valores morais incorporados e emergentes nas subjetividades, em associação com os valores jurídicos descritos na legislação, que norteiam o que deve ser, ou não, respeitado.

Ainda acerca do respeito, compreende-se que realizá-lo exige do indivíduo uma relativização de suas crenças mais arraigadas, exige que se ultrapasse "barreiras internas", valores e preconceitos e isto tem efeitos na sua identidade. Sugere-se que para respeitar, o indivíduo, em alguma dimensão, tenha se identificado com a alteridade, com o outro e sua cultura. Todavia, o respeito tem seus limites, pois existe a possibilidade de haver atitudes e crenças que não sejam concebidas como aceitáveis e, nestas condições, torna-se inviável respeitar o que vai de encontro aos próprios valores, tendo em vista a potencialidade de culminar no desrespeito a si mesmo. Em meio a essa discussão complexa cuja necessidade de maior aprofundamento se faz presente, vale refletir sobre a ótica e a ética que nos é inerente, onde se situam os direitos humanos nesse contexto e como pensar a universalidade.

No que se refere aos hábitos alimentares regionais, o sentido do respeito se conforma caso estes estejam compreendidos nos hábitos alimentares saudáveis. Assim, na lógica técnico-nutricional torna-se um contrassenso programar nos cardápios da alimentação escolar uma preparação considerada não-saudável, embora corresponda à tradição alimentar. Quanto à elaboração destes cardápios, sinaliza-se que o respeito ao hábito alimentar regional se configura objetivamente com a programação de gêneros alimentícios ditos regionais e preparações consideradas como pertencentes a este hábito.

Entretanto, enquanto a classificação do que é ou não regional se dá a partir das experiências do profissional, com base em sua racionalidade não-científica, a perspectiva que associa o respeito a estes hábitos e a promoção da alimentação saudável se configura na lógica citada anteriormente, que prioriza o equilíbrio entre os nutrientes no cardápio e a qualidade da alimentação. Acerca das interlocuções entre tais racionalidades, encontra-se a possibilidade da criação de um *mix* entre o regional e o saudável.

Contudo, questiona-se quais os limites para a manipulação de uma receita dita tradicional sem descaracterizá-la a partir da incorporação de "novos" produtos. Quiabada com soja, ao invés de carne bovina, continua sendo compreendida como do hábito alimentar regional? Acerca deste assunto, observam-se os múltiplos referenciais, sejam eles relacionados aos aspectos operacionais de execução ou aos aspectos ideológico-culturais, que a equipe da alimentação escolar, em especial a nutricionista, deve lidar.

No âmbito das unidades de ensino sinaliza-se a possibilidade de entrar em jogo, em especial, a racionalidade êmica das diretoras e merendeiras que adaptam os cardápios de acordo com as suas necessidades, a aceitabilidade dos alunos, as orientações passadas pela nutricionista e ainda as suas visões de mundo quanto às concepções de saudável, não saudável e regional. Nesta instância, encontra-se ainda a complexidade dos caminhos que envolvem aquisição e distribuição dos alimentos, que inclui, por exemplo, a relação interpessoal entre diversos atores sociais. Normalmente, algumas partes desses caminhos não são contempladas em cartilhas elucidativas do Programa e, assim, tornam-se desconhecidas por muitos.

No campo da alimentação escolar enfatiza-se como crucial para favorecer o seu consumo, a adesão ao Programa e o alcance dos seus objetivos, levar em consideração a contextualização das preparações quanto ao horário, local, nível de saciedade, datas comemorativas, vínculo identitário, *status* do alimento, *habitus* dos escolares, maneira como são preparadas e servidas as refeições, a frequência com que são oferecidas e o tipo/qualidade do alimento adquirido. Assim reflete-se que o escolar enquanto sujeito, não aceita tudo que é oferecido simplesmente por estar em pretensa condição social de insegurança alimentar, sendo a escola espaço de trocas simbólicas capazes de afetar a adesão ao PNAE.

Vale salientar que o PNAE é um espaço para que se possa reafirmar e consolidar a alimentação enquanto direito fundamental, de modo a abandonar-se a lógica caritativa e dificuldades que possam ser um entrave na construção do direito. Para tanto, torna-se necessário que a sociedade civil tenha acesso às informações e possa refletir acerca dos Direitos Humanos, em especial o da Alimentação Adequada, contribuindo para que estes possam se tornar valores sociais e assim uma nova cultura de gestão pública venha a garanti-los.

Neste âmbito encontram-se atores cruciais dentre os quais os componentes do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) que devem prezar pela eficácia do Programa, os agricultores familiares que inseridos no mercado institucional da alimentação escolar podem contribuir com a promoçãoda Segurança Alimentar e Nutricional na comunidade e os professores que através de atividades pedagógicas e abordagem transdisciplinar podem empreender ações nas quais a alimentação seja objeto de reflexão dos alunos, cuja temática é mais ampla que apenas a dimensão da alimentação saudável e sua promoção.

Tendo-se em vista a própria dinâmica cultural contemporânea e parafraseando Montanari, pode-se pensar no respeito ao hábito alimentar glo-cal, que aponta a possibilidade da "*cultura regional não exclusiva*", da mestiçagem de sistemas de crenças e valores morais, identidades sociais, *habitus* (sistemas de disposições), signos geradores de identificação, todos estes elementos próprios à diversidade cultural, em especial quando se considera a peculiar configuração do Brasil.

Conclui-se que no âmbito do Programa há uma correlação de forças que visam a conformação de novos hábitos alimentares sob a égide da alimentação saudável e, ao mesmo tempo, a preservação do que se

convenciona chamar de hábitos alimentares regionais. Todavia, há neste campo os hábitos alimentares dos próprios escolares, construídos no âmbito familiar e na própria geração, contando ainda com a construção histórica de uma prática alimentar própria da alimentação escolar.

Referências

AGATTE, V. C. *Representações sociais da alimentação escolar atribuídas por adolescentes de uma escola pública de Areia Branca, Lauro de Freitas*, Bahia. 2009. 39f. Dissertação (Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde) – Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2009.

ÁLVAREZ, M.; XAVIER MEDINA, F. Introducción. Las cocinas y los nuevos usos Del patrimônio: aproximaciones desde Europa y América. In: ÁLVAREZ, M.; MEDINA, F.X. (Org.). *Identidades en el plato: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria – Observatorio de La Alimentación, 2008. p. 13-24.

AZEVEDO, E. Reflexões sobre risco e o papel da ciência na construção do conceito de alimentação saudável. *Revista de Nutrição, Campinas*, v. 21, n. 6, p. 717-723, nov./dez., 2008.

BELICK W, CHAIM NA. O programa nacional de alimentação escolar e a gestão municipal: eficiência administrativa, controle social e desenvolvimento local. *Revista de Nutrição*, v. 22, n. 5, p. 595-607., 2009.

BEZERRA, J. A. B. Regionalização de cardápios, fortalecimento das economias locais e participação da população na gestão descentralizada da merenda escolar. *Educação em Debate*, ano 28, v.1, n. 51/5, 2006, p. 86-93.

BOTELHO, R.B.A. *Culinária regional*: o Nordeste e a alimentação saudável. 2006. 192f. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde) – Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

BOURDIEU, P. Esboço de uma teoria da prática. In:_____. *Sociologia*. 2. ed. Rio de Janeiro: Ática, 1983a. p. 46-81.

BOURDIEU, P. O mercado linguístico. In: _____. *Questões de sociologia*. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983b. p. 95-107.

BOURDIEU, P. O conhecimento pelo corpo. In:_____ *Meditações pascalianas*. Tradução Sergio Miceli. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001. p. 157-198.

BOURDIEU, P. *A distinção – crítica social do julgamento*. Tradução Daniela Kern e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Edusp, 2008.

BRASIL. Resolução CNS nº 196/ 1996. Aprova diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos. Diário Oficial da União, 16 out. 1996.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação e dá outras providências. Diário Oficial da União 2006a;

BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Série A. Normas e Manuais Técnicos, Brasília – DF, 2006b.

BRASIL. Resolução CFN nº 380/2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Diário Oficial da União, 10 jan. 2006c.

BRASIL. Lei nº 11.326 de 24 de julho de 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Diário Oficial da União, 25 jul. 2006d.

BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria Executiva, Secretaria de Atenção à Saúde. Glossário temático: alimentação e nutrição. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Série B. Textos Básicos de Saúde. Brasília: 2012.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nº 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. Diário Oficial da União, 17 jun. 2009a.

BRASIL. Resolução FNDE/CD nº 38 de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União 2009b.

BRASIL – Histórico do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Disponível em:<: http://www.fnde.gov.br/index.php/ae-historico> Acesso em: 1 out 2010a.

BRASIL. Ementa Constitucional nº 64 de 04 de fevereiro de 2010. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. Diário Oficial da União 2010b.

BRASIL. Resolução CFN nº 465/2010. Dispõe sobre as atribuições no Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar e dá outras providências. Diário Oficial da União , 25 ago. , 2010c,.

BRASIL – Bolsa Família. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/bolsafamilia> Acesso em: 27 dez. 2010d.

BRASIL – Histórico do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Disponível em:<http://www.fnde.gov.br/index.php/ae-historico> Acesso em: 24 jan. 2011.

BURITY, V. et al. Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional. Brasília, DF: ABRANDH, 2010.

CASTIEL, L.D.; DIAZ, C.A-D. *A saúde persecutória*: os limites da responsabilidade. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2007.

CARVALHO, M.C.V.S. *Estilos naturais de alimentação*: uma bricolagem no Brasil urbano. 2009. 131f. Tese (Doutorado em Saúde Coletiva) – Instituto de Medicina Social, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2009.

CARVALHO M.C.V.S; LUZ M.T. Simbolismo sobre "natural". *Revista Ciência & Saúde Coletiva*. 2011; v. 16, n. 01, p. 147-54.

CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR (CECANE). Módulo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Fundo Nacional de Desenvolvimento para Educação: CECANE - UFBA. 2008a.

CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR (CECANE) REGIÃO SUDESTE. Idéias para promover a alimentação saudável na escola. São Paulo: Universidade Federal de São Paulo, 2008b.

CHAVES L.G. et al,. O programa nacional de alimentação escolar como promotor de hábitos alimentares regionais. *Revista de Nutrição*; v. 22, n. 6, 2009, p. 857-866.

COELHO T. *A cultura e seu contrário*: cultura, arte e política pós-2001. São Paulo: Iluminuras: Itaú Cultural, 2008.

CONTRERAS H, J.; GRACIA A., M. *Alimentación y cultura*: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

CONTRERAS H, J. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. *Antropologia e nutrição*: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 129 – 145.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (CONSEA)/ PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Building up the National

Policy and System for Food and Nutrition Security: the Brazilian experience. Brasília, november 2009.

DE LAVOR, A. O problema do semi-árido não é a seca, é a cerca. *RADIS: comunicação em saúde*. Rio de Janeiro, ENSP/FIOCRUZ, n. 94, jun. 2010.

FERREIRA M. S. Saúde: uma questão de estilo de vida? *Radis: comunicação em saúde*, Rio de Janeiro, FIOCRUZ, v.78, n. 19, fev. 2009.

FISCHLER, C. El *(H)omnívoro*: el gusto, la cocina y el cuerpo. Tradução Mario Merlino. Barcelona: Anagrama, 1995.

FREITAS, M. C. S. et al. Alimentação na escola pública: um estudo com adolescentes em unidades de ensino de municípios baianos. In: FREITAS, M. C. S.; FONTES, G. A. V.; OLIVEIRA, N. *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 37 – 53.

FREITAS, M.C.S.; MINAYO, M.C.S. Lugares e não-lugares de comer: um estudo sobre significados da alimentação escolar em municípios da Bahia. *Relatório Anual*. Doc. Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar – Universidade Federal da Bahia (CECANE – UFBA)2009.

FREITAS, M.C.S.; PENA, P.G.L.; SILVA, D.O.; FONTES, G.A.V. Hábitos Alimentares e os Sentidos do Comer. In: DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, A.M. *Mudanças alimentares e educação nutricional*. Ed: Guanabara Koogan, 2011. p. 35 – 42.

FREITAS, M.C.S. et al. *Escola*: lugar de estudar e de comer. Revista Ciência & Saúde Coletiva. (Prelo, 2013).

GARCIA, R.W.D. Alimentação e Saúde nas Representações e Práticas Alimentares do Comensal Urbano. In: CANESQUI, A.M; GARCIA, R.W.D. *Antropologia e Nutrição*: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 211-25.

GEERTZ, C. *Uma descrição densa*: por uma teoria interpretativa da cultura. In: A Interpretação das Culturas. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

GIDDENS, A. *As conseqüências da modernidade*. Tradução de Raul Fiker. São Paulo: UNESP, 1991.

GIDDENS A. Cultura e Sociedade. In:_____. *Sociologia*. Tradução Sandra Regina Netz. Sociologia. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

GRACIA A, M. Las imágenes culturales de la publicidad alimentaria. In: _____. *Paradojas de la alimentación contemporânea*. Barcelona: Icaria, 1996. 181-298.

HALL, S. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 11. ed. Tradução Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HEARY, C.M.; HENNESSY, E. The use of focus group interviews in pediatric health care research. *Journal of Pediatric Psychology*. v. l27, n. 1, 2002, p. 47-57.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Cidades/Valente, Bahia. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/ cidadesat/ topwindow.htm?1>. Acesso em: 26 nov. 2011.

L' ABBATE, S. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil: período de 1940 a 1964. *Revista de Nutrição, Campinas*, v. 1, n. 2, p. 87-138, jul./dez. 1988.

L' ABBATE S. *As políticas de alimentação e nutrição no Brasil*: II a partir dos anos setentas. Revista de Nutrição, 1989; v. 2, n. 1, p.: 7-54.

LAPLANTINE, F. *A descrição etnográfica*. Tradução João Manuel Ribeiro Coelho e Sérgio Coelho. São Paulo: Terceira Margem, 2004.

LIFSCHITZ, J. Alimentação e Cultura: em torno ao natural. PHYSIS: *Revista de Saúde Coletiva* , v. 7, n. 2, 1997 p. 69-83.

MERLEAU-PONTY, M. *A espacialidade do corpo próprio e a motricidade*. In: Fenomenologia da percepção. Tradução Carlos Alberto Ribeiro de Moura. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

MIELNICZUK, V. B. O. *Gosto ou necessidade?* Os Significados da Alimentação Escolar no município do Rio de Janeiro. 2005. 202 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) – Ciência Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2005.

MINAYO, M. C. S. *O desafio do conhecimento*: pesquisa qualitativa em saúde. 11. ed. São Paulo: Hucitec, 2008.

MONTANARI, M. *Comida como cultura*. Tradução de Letícia Martins Andrade. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.

NEPAC – Núcleo de Estudos e Pesquisa em Alimentação e Cultura. Disponível em:<: http://dgp.cnpq.br/buscaoperacional/detalhegrupo.jsp?grupo=0291405OV4GQX7> Acesso em: 04 set. 2009.

NETO, O.C; MOREIRA, M.R.; SUCENA, L. F. M Grupos focais e pesquisa social qualitativa: o debate orientado como técnica de investigação. In: ENCONTRO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ESTUDOS POPULACIONAIS, 13., 2002, Minas Gerais, *Anais*... Minas Gerais FIOCRUZ/ ENSP/DCS, 2002.

NOVAES, A. Mutações - A Condição Humana. In: CICLO DE CONFERÊNCIAS MUTAÇÕES - A CONDIÇÃO HUMANA, 2009, Salvador. Anais... Salvador: Fundação Pedro Calmon, 2009. p. 6-28. Disponível em:<www.cultura.gov.br/culturaepensamento>

OLIVEIRA, D.L. A 'nova' saúde pública e a promoção da saúde via educação: entre a tradição e a inovação. Ver. *Latino-americana de Enfermagem* v. 13, n. 3, p. 423-31, maio/jun.

PACHECO, S.S.M. O hábito alimentar enquanto comportamento culturalmente produzido. In: FREITAS, M.C.S.; FONTES, G.A.V.; OLIVEIRA,N. *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008.

POULAIN, J. P. *Sociologies de l'alimentation*. Paris: PUF, 2002.

Rede Brasileira de Alimentação e Nutrição do Escolar (REBRAE). Horta Comunitária Escolar: um exemplo que dá frutos. Disponível em:<: http://www.rebrae.com.br/experiencias/hortacomunitaria.pdf> Acesso em: 14 dez. 2009.

SANTOS, L.M.P, et al. Avaliação de políticas públicas de segurança alimentar e combate à fome no período de 1995-2002. 4 – Programa Nacional de Alimentação Escolar. *Cad. de Saúde Pública*, p. 23, v. 11, 2007p. 2681-2693.

SANTOS L.A.S,.et al.. Programa Nacional de Alimentação Escolar no contexto da Municipalização. In: SANTOS LMP, SANTOS SMC (Org.). *Avaliação de políticas de segurança alimentar e nutrição no estado da Bahia.* 2. ed. São Paulo: Prol Editora Gráfica, 2008. p. 185 – 226.

SANTOS, L. A. S. *O corpo, o comer e a comida:* um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo. Salvador: EDUFBA, 2008.

SEI BAHIA. Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia. Estatísticas dos municípios baianos, Volume 23, Território de Identidade: Sisal. Disponível em: http://www.sei.ba.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=76&Itemid=110 Acesso em: 29 maio 2012.

SETTON, M.G.J. A teoria do *habitus* em Pierre *Bourdieu*: uma leitura contemporânea. *Revista Brasileira de Educação*, n. 20, maio/ago., 2002, p. 60-70.

SILVA, D.O. *Conhecimentos, atitudes e práticas de profissionais de saúde da atenção básica sobre a promoção da alimentação saudável no Distrito Federal*. 2002. 187f. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde) – Faculdade de Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, 2002.

SPINELLI MAS, CANESQUI AM. *O programa de alimentação escolar no estado de Mato Grosso*: da centralização à descentralização (1979 – 1995). Revista de Nutrição, v.15, n.1, 2002, p.105-117.

STEFANIN MLR. *Merenda Escolar: história, evolução e contribuição no atendimento das necessidades nutricionais da criança*. 1997. 105 f. Tese (Doutorado em Saúde Pública) – Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, 1997.

STEWART, D.W.; SHAMDASANI, P.N. *Focus Groups*: theory and practice. Londres: SAGE, 1990.

STURION GL, SILVA MV, OMETTO AMH, FURTUOSO MCO, PIPITONE MAP. *Fatores condicionantes da adesão dos alunos ao Programa de Alimentação Escolar no Brasil*. Revista de Nutrição, v. 18, n. 2, 2005, p. 167-181.

TURMO, I.G. La alimentación cotidiana em El hogar. In: TURMO, I.G. Comida de Rico, Comida de Pobre – *Evolución de los hábitos alimentícios en el ocidente andaluz (siglo XX)*. Universidad Sevilla: Secretariado de Publicaciones, 1995. p. 64 – 71.

VALENTE F, et al. Módulo do Curso 'Formação em Direito Humano à Alimentação Adequada no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional'. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), Ágere Cooperação em Advocacy, Associação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos (ABRANDH), Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição (OPSAN). (Módulo I: Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano a Alimentação Adequada). Brasília, 2007a.

VALENTE F, BURITY V, FRANCESCHINI T. Módulo do Curso 'Formação em Direito Humano à Alimentação Adequada no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional'. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), Ágere Cooperação em Advocacy, Associação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos (ABRANDH), Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição (OPSAN). (Módulo VII: O Direito Humano a Alimentação Adequada, a Segurança Alimentar e Nutricional, a saúde e a promoção da alimentação saudável e adequada). Brasília, 2007b.

VASCONCELOS FAG. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. *Revista de Nutrição*, n. 18, v .4,

Caderno de fotos

Mingau

Cachorro quente

Horta

Pizza

Preparação do sequilho de goma

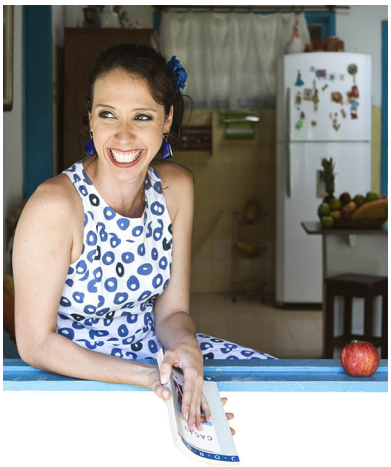
Quiabo com abóbora e soja

sequilho de goma

Sopa

Sopa

Sobre a autora



Janaína Braga de Paiva nasceu em Salvador, cidade onde cursou a graduação e o mestrado na Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (UFBA). É integrante do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (NEPAC - UFBA) e doutoranda em Saúde Pública pelo Instituto de Saúde Coletiva (ISC - UFBA). Se dedica aos estudos no campo da socioantropologia da alimentação articulando temáticas que fazem interface com os conceitos norteadores das Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição desenvolvidas no Brasil. Neste estudo, faz uma reflexão acerca das interpretações relacionadas aos hábitos alimentares regionais no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar.