



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO - POSGRAP
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA
MESTRADO EM GEOGRAFIA



RAFAELA DOS SANTOS

COMIDA DE CASA, COMIDA DA ESCOLA:



**AS CONTRIBUIÇÕES DO PNAE NA PRESERVAÇÃO DOS HÁBITOS
ALIMENTARES EM CORURIPE, ALAGOAS**

Cidade Universitária Professor José Aloísio Campos
São Cristóvão/SE
2019



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO - POSGRAP
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA
MESTRADO EM GEOGRAFIA

RAFAELA DOS SANTOS

**COMIDA DE CASA, COMIDA DA ESCOLA: AS CONTRIBUIÇÕES DO
PNAE NA PRESERVAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES EM
CORURIPE, ALAGOAS**

Dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe – PPGEO/UFS, como pré-requisito para obtenção do título de Mestre em Geografia.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Sônia de Souza Mendonça Menezes.

Cidade Universitária Professor José Aloísio Campos
São Cristóvão/SE
2019

RAFAELA DOS SANTOS

**COMIDA DE CASA, COMIDA DA ESCOLA: AS CONTRIBUIÇÕES DO PNAE NA
PRESERVAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES EM CORURIPE, ALAGOAS**

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Dra. Sônia de Souza Mendonça Menezes
Orientadora

Prof.^a Dra Geísa Flores Mendes - UESB
Examinadora externo ao programa

Prof.^a Dra Maria Augusta Mundim Vargas - UFS
Examinadora interno ao programa

Rafaela dos Santos
Mestranda

Universidade Federal de Sergipe
Cidade Universitária Prof. José Aloisio de Campos, São Cristóvão, 2019

**FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA BIBLIOTECA CENTRAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

Santos, Rafaela dos

Comida de casa, comida da escola; as contribuições do PNAE na preservação dos hábitos alimentares em Coruripe, Alagoas / Rafaela dos Santos; orientadora Sônia de Souza Mendonça Menezes. – São Cristóvão, SE, 2019.

S237c

147 f. : il.

Dissertação (mestrado em Geografia) – Universidade Federal de Sergipe, 2019.

1. Geografia humana. 2. Merenda escolar. 3. Soberania alimentar. 4. Segurança alimentar. 5. Hábitos alimentares – Coruripe (AL). 6. Agricultura familiar – Aspectos econômicos. 7. Programa Nacional de Alimentação Escolar (Brasil). I. Menezes, Sônia de Souza Mendonça, orient. II. Título.

CDU 911.3:642.2:338.49(813.5)

Aos que da terra e do mar retiram o sustento dos seus e do próximo.

Pelo direito à alimentação adequada, à comida de verdade.

AGRADECIMENTOS

A esperança de que dias melhores virão é o que me move. Ela é fruto da fé que tenho em Deus. Minha esperança se configura em sonhos, regados dia após dia por pessoas que Deus tem colocado em meu percurso. Sou eternamente grata ao meu bom Deus. A **Ele** a glória!

Esta dissertação é a concretização de um dos meus sonhos. Ela foi cultivada durante dois anos, mas, para isso, a terra na qual foi cultivada precisou ser preparada, muitas mãos contribuíram para deixá-la pronta para a semeadura, e muitos foram vigilantes no tempo de brotar, crescer, florescer, amadurecer. Agora é tempo de colheita, e o fruto que tenho em mãos, agradeço e partilho com todos vocês.

Familiares, o companheirismo de vocês me fortaleceu para essa jornada. Agradeço especialmente a minha mãe e irmãos, pela pessoa que sou, pelos valores que tenho, pela compreensão recebida, pelas oportunidades e confiança oferecidas. Partilho esse fruto com meus irmãos Rafael e Isaque, meus primos Jardiel e Juniel e meu tio José Rosa, que desvendaram comigo os caminhos da pesquisa de campo.

Amigos, pelo carinho e palavras de incentivo. Em especial, agradeço a Joseane Nascimento e Luana Lima, sempre disponíveis a me socorrer, assim como, Rafaela Chagas e Dênia Dantas, que me acolheram em seus lares. Para mim, vocês representam a verdadeira amizade, aquela que se fortalece com o tempo, com a distância e com os momentos mais difíceis.

Professora Sônia de Souza Mendonça Menezes, minha orientadora nas pesquisas e um exemplo de superação na vida. Obrigada por me acolher e acreditar em mim, pela compreensão e paciência, pelo conhecimento e experiências partilhados, pela amizade. Você me faz ultrapassar as fronteiras e é por isso que cheguei nesse ponto do percurso.

Grupo de Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais, a família GRUPAM. Leituras, discussões, planejamento e organização de eventos contribuíram com meu amadurecimento acadêmico e profissional. Débora, Heberty, Natan, Roberta, Vanessa, sou grata pelas contribuições que deram a esta pesquisa. Sabe porque somos uma família? Por que a aflição de um é vivenciada por todos, tal como, a alegria de um contagia a todos.

Professoras Maria Augusta Mundim Vargas e Geísa Flores Mendes, pelas valiosas contribuições na qualificação e disponibilidade para examinar esta dissertação. Vocês me fizeram enxergar os botões a florescer.

Professores, todos os meus professores, meus mestres, obrigada por partilhar suas experiências e conhecimentos comigo. Aos que fazem o Programa de Pós-Graduação de Geografia (PPGEO) e ao corpo docente do Departamento de Geografia (DGE) da Universidade Federal de Sergipe, pela minha formação docente e pelo carinho preservado desde a graduação.

Colegas de turma nas disciplinas do mestrado, pelas contribuições nas aulas e mais ainda pelo carinho e incentivo durante as conversas pelos corredores da Universidade.

Companheiras e companheiros da luta diária nas escolas Nações Unidas e Lima Castro, aos meus diretores e coordenadores, que flexibilizaram meus horários diante das necessidades que foram surgindo ao longo do curso. Agradecimento especial à **“turma de Aquidas e da casa da poeira”**, vocês me fizeram sorrir em momento que a tristeza parecia vencer, me mostraram que não preciso despender meu tempo lamentando os problemas e me ensinaram a enxergar as oportunidades nas situações difíceis. Aos professores de Geografia Agenilson e Marcelo, meu muito abrigada.

De maneira muito especial, agradeço aos que possibilitaram a realização da pesquisa. À **comunidade escolar dos povoados Miao de Baixo e Alto Piauí**, de modo especial aos professores e alunos que me acolheram e desenvolveram as atividades propostas; às merendeiras, que, mesmo ocupadas, disponibilizaram tempo para conversarmos; à direção e coordenação, que apoiaram minha pesquisa, e ao senhor Ricardo, motorista que me conduziu a Escola Santa Ana; à **nutricionista**, que com muita tranquilidade e profissionalismo pôs-se a disposição e participou da entrevista. **Aos agricultores familiares, pescadores, marisqueiras, produtoras de iguarias, moradores dos povoados, pais e responsáveis** dos estudantes, por terem demostrado seus saberes-fazeres e exposto suas memórias. Sou grata a vocês. Espero de alguma forma estar representando suas falas e anseios.

Muito obrigada!

RESUMO

As territorialidades, como as práticas de reprodução social e os hábitos alimentares, estão alicerçadas nas identidades culturais e conformam elementos materiais e simbólicos que incrementam os territórios. Ao longo dos séculos, as inovações tecnológicas ampliaram a escala de produção e de alcance dos alimentos, fato que, somado à sucessão de intercâmbios culturais impulsionados pelas redes de comunicação e transporte, possibilitaram o estabelecimento de impérios alimentares, bem como a disseminação de alimentos. Todavia, essas reconfigurações acerca da produção e consumo não dizimaram problemáticas como a fome, a subnutrição e outros problemas de saúde, sociais e ambientais relacionados à alimentação na atualidade. Em 1948, foi elaborada a Declaração dos Direitos Humanos, documento que, pela primeira vez, instituiu a alimentação adequada como direito humano. No Brasil, o tema é foco de outros instrumentos normativos, como a Política Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Essa política pública está vinculada ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, que repassa recursos financeiros para aquisição de gêneros alimentícios para as escolas públicas e filantrópicas do país. As diretrizes da Lei 11.947/2009 estabelecem, para além do atendimento às necessidades nutricionais dos estudantes, a exigência de aplicação de no mínimo 30% dos recursos para aquisição de alimentos produzidos no âmbito da Agricultura Familiar, a promoção da Educação Alimentar e Nutricional e a elaboração de cardápios que respeitem os hábitos alimentares locais. Nessa perspectiva, traça-se neste estudo de cunho qualitativo uma avaliação sobre a influência do PNAE nos hábitos alimentares em comunidades escolares do município de Coruripe, Alagoas. Para desenvolver a pesquisa, realizamos ampla revisão bibliográfica, levantamento de dados secundários em *sites* oficiais e primários com pesquisa de campo em duas unidades de ensino localizadas em comunidades rurais de Coruripe. Agricultores familiares, nutricionistas, merendeiras, moradores, pais e alunos das duas escolas foram os sujeitos que constituíram as fontes dos dados primários obtidos por meio de entrevistas dirigidas e atividades de produção textual. Os resultados apontam para adequações na aquisição dos alimentos e nos cardápios escolares com foco na valorização das territorialidades, das práticas de reprodução social das famílias de produtores e dos hábitos alimentares locais. Contudo, ressaltamos a necessidade de ações que visem a ampliação ou inclusão de novos agricultores familiares ao Programa, debates sobre produção agroecológica e aprofundamento das questões relativas aos problemas advindos do sistema produtivo dominante.

Palavras-chave: Território; Identidade; Territorialidades; Hábitos alimentares; Agricultura Familiar.

ABSTRACT

Territorialities, such as practices of social reproduction and eating habits, are based on cultural identities and form material and symbolic elements that increase territories. Over the centuries, technological innovations have expanded the range of food production and reach, adding to the succession of cultural exchanges driven by the communication and transportation networks, have enabled the establishment of food empires as well as the spread of industrialized foods. Yet, these reconfigurations of production and consumption have not decimated problems such as hunger, malnutrition and other health, social and environmental problems related to current food. In 1948, the Declaration of Human Rights was prepared, a document that, for the first time, established adequate food as a human right. In Brazil, the theme is the focus of other normative instruments, such as the National School Feeding Policy (PNAE). This public policy is linked to the National Fund for the Development of Education, which transfers financial resources to purchase food for the country's public and philanthropic schools. The guidelines of Law 11,947 / 2009 establish, in addition to meeting the nutritional needs of students, the requirement to apply at least 30% of the resources to purchase food produced in the Family Agriculture field, promote Food and Nutrition Education and preparation of menus that respect local eating habits. From this perspective, the qualitative study is an evaluation of the influence of PNAE on eating habits in school communities in the city of Coruripe, Alagoas. In order to develop the research, we carried out a large bibliographical review, secondary data collection on official and primary sites with field research in two educational units located in rural communities of Coruripe. Family farmers, nutritionists, school cooks, dwellers, parents and students of the two schools were the subjects that constituted the sources of the primary data obtained through directed interviews and textual production activities. The results point to adjustments in food acquisition and school menus focused on the valorization of territorialities, social reproduction practices of the families of producers and local eating habits. However, we emphasize the need for actions aimed at the expansion or inclusion of new family farmers in the Program, debates on agroecological production and deepening of the issues related to the problems arising from the dominant productive system.

Keywords: Territory; Identity; Territoriality; Eating habits; Family farming.

LISTA DE SIGLAS E ABREVIAÇÕES

CAE – Conselho de Alimentação Escolar
CETRUP – Centro de Treinamento da Cooperativa Pindorama
CMA – Cúpula Mundial sobre Alimentação
CNAE – Campanha Nacional de Alimentação Escolar
CNPq – Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
CONSEA – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
CP – Chamada Pública
DAP – Declaração de Aptidão ao Pronaf
DF – Distrito Federal
DGE – Departamento de Geografia
DHAA – Direito Humano a Alimentação Adequada
EEx – Entidades Executoras
EJA – Educação de Jovens e Adultos
EMATER – Empresa de Assistência técnica Rural
EMEB – Escola Municipal de Educação Básica
FAO – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação
FISI – Fundo Internacional de Socorro a Infância
FMI – Fundo Monetário Internacional
FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
GRUPAM – Grupo de Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDHM – Índice de Desenvolvimento Humano Municipal
INCRA – Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
MDA – Ministério do Desenvolvimento Agrário
MEC – Ministério da Educação
OMC - Organização Mundial do Comércio
ONU – Organização das Nações Unidas
PAA – Programa de Aquisição de Alimentos
PAM – Produção Agrícola Municipal
PDDE – Programa Dinheiro Direto para a Escola
PETI – Programa de Erradicação do Trabalho Infantil
PIB – Produto Interno Bruto
PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar
POSGRAP – Pró-reitoria de Pós-graduação e Pesquisa
PPGEO – Programa de Pós-graduação em Geografia
Proálcool - Programa Nacional do Álcool
Pronaf – Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
PRONAN – Programa Nacional de Alimentação e Nutrição
SAN – Segurança Alimentar e Nutricional
SEMED – Secretaria Municipal de Educação
SEPLAG/AL – Secretaria de Planejamento e Gestão de Alagoas
SIDRA – Sistema IBGE de Recuperação Automática
SISAN – Sistema Nacional de Segurança Alimentar Nutricional
UFS – Universidade Federal de Sergipe
UNICEF - Fundo das Nações Unidas para a Infância

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 Visão geral da pesquisa.....	20
Figura 2 Etapas da pesquisa de campo.....	22
Figura 3 - Material usado para atividade Monte seu prato.....	23
Figura 4 - Alunos desenvolvendo atividade sobre alimentação.....	24
Figura 5 - Bloquinho de anotação da receita da vovó.....	25
Figura 6 - Localização de Coruripe, Alagoas, 2019.....	55
Figura 7 – Resquícios de Mata Atlântica em meio aos canaviais, ao fundo instalações da Usina Coruripe, Coruripe/AL, 2018	59
Figura 8 - Bandeira de Coruripe vigente até 2006.....	60
Figura 9 - Bandeira de Coruripe atual	60
Figura 10 - Espacialização das escolas municipais da zona rural de Coruripe, Alagoas, 2019.....	66
Figura 11 - Pescaria de Lambuda - pescadores puxando a rede, Miaí de Baixo, 2018.	69
Figura 12 – Miaí de Baixo, locais de produção de alimentos para autoconsumo e comercialização, 2018.	74
. Figura 13 Produção de alimentos no Alto Piauí, Coruripe, 2019.....	80
Figura 14 – Alimentos da agricultura familiar entregues à escola Santa Ana, Coruripe/AL, 2018	85
Figura 15 - Plantação de abacaxi e cana-de-açúcar, Alto Piauí, Coruripe/AL, 2018.	91
Figura 16 - Agricultor familiar ensinando como polinizar a flor do maracujá.....	94
Figura 17 – Capa de livro didático	99
Figura 18 - Alunos do ensino fundamental consumindo sopa de feijão com carne e legumes na escola Mont. Serrat.	109
Figura 19 - Prato como comidas que mais gostam de consumir – a esquerda, montado por aluno do 2º ano da escola Mont Serrat; a direita, por aluno da 4º ano da escola Santa Ana.	112
Figura 20 - Prato como comidas saudáveis – a esquerda, montado por aluno do 2º ano da escola Mont Serrat; a direita, por aluno da 4º ano da escola Santa Ana.	113
Figura 21 - Desenho de aluna do 1º ano sobre a alimentação escolar	117
Figura 22 - Refeição servida aos alunos da escola Santa Ana, Coruripe/AL	118

LISTA DE TABELAS

Tabela 1- Número e área dos estabelecimentos agropecuários – Coruripe/AL, 2017.....	63
Tabela 2- Valores repassados e investidos na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar pelo PNAE – Coruripe/AL, 2012 - 2017.....	85
Tabela 3- Área plantada (hectares) e quantidade produzida das principais lavouras temporárias e permanentes – Coruripe/AL	90

LISTA DE QUADROS

Quadro 1- Modalidades de ensino oferecidos nas escolas municipais de Coruripe/AL	21
Quadro 2 - Valor repassado em cada modalidade (por aluno).	51
Quadro 3 - Índice de Desenvolvimento Humano Municipal, Coruripe/AL, 1991 – 2010.	65
Quadro 4 -Modalidades de pesca desenvolvidas no povoado Miai de Baixo, Coruripe/AL	68
Quadro 5 – Mudanças na alimentação frequente nas refeições, Miaí de Baixo, 1970 – 2018.....	76
Quadro 6 - Lista de produtos das Chamadas Públicas 02/2016 e 01/2017.....	86
Quadro 7- Perfil dos agricultores familiares entrevistados que participam do PNAE.....	89
Quadro 8- Número de estabelecimentos agropecuários com produtos da horticultura	92
Quadro 9 - Lista de produtos alimentícios e preparações servidas nas escolas municipais de Coruripe/AL.....	106
Quadro 10 - Preparações escaladas nos cardápios de acordo com as modalidades de ensino nas escolas municipais de Coruripe/AL	107

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - População residente, por sexo e situação de domicílio, Coruripe/AL, 1991 - 2010.....	64
Gráfico 2 -Participação (%) das atividades econômicas no PIB, Coruripe/AL, 2002 – 2015.	65
Gráfico 3 - Classificação de frutas indicadas por alunos da escola Mont Serrat.	113
Gráfico 4 - Classificação de frutas indicadas por alunos da escola Santa Ana.	114
Gráfico 5 - Classificação dos produtos da horticultura indicados por alunos da escola Mont Serrat. 114	
Gráfico 6 -. Classificação dos produtos da horticultura indicados por alunos da escola Santa Ana....	115
Gráfico 7 - Preparações alimentares indicadas pelos alunos da escola Mont. Serrat. Povoado Miai de Baixo, 2018.....	119
Gráfico 8 - Preparações alimentares indicadas pelos alunos da escola Santa Ana, Povoado Alto Piauí, 2018.	119
Gráfico 9 – Classificação dos alimentos industrializados indicados por alunos da escola Mont Serrat. Povoado Miai de Baixo, 2018.	120
Gráfico 10 - Classificação dos alimentos industrializados indicados por alunos da escola Santa Ana. Povoado Alto Piauí, 2018.....	121

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	15
1.1. Questões metodológicas.....	18
1.1.1 Pesquisa documental e de campo.....	20
2 O DIREITO À COMIDA DE VERDADE: INTERLOCUÇÃO ENTRE TERRITÓRIO E IDENTIDADE.....	28
2.1 Soberania e segurança alimentar e nutricional: dos incômodos às demandas alimentares atuais.....	32
2.2 Hábitos alimentares: territorialidade que permanece, resiste, ressignifica ou transforma-se?.....	40
2.3 O Programa Nacional de Alimentação Escolar: desenvolvimento local e valorização cultural.....	46
3 CORURIPE/AL: PARA ALÉM DA CANA-DE-AÇÚCAR E O COCO-DA-BAÍA.....	55
3.1 O povo da praia: territorialidades e identidade no Povoado Miaí de Baixo.....	67
3.2 Povoado Alto Piauí: na terra que tudo dá, tem gente que compra de tudo.....	78
3.3. Múltiplos olhares sobre o PNAE em Coruripe.....	84
4 COMIDA DE CASA NA ESCOLA OU COMIDA DA ESCOLA EM CASA? O PNAE COMO ESPAÇO DE VALORIZAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES LOCAIS.....	96
4.1 Educação Alimentar e Nutricional e a Alimentação Escolar nas EMEB dos povoados Alto Piauí e Miaí de Baixo.....	96
4.2 Adequações do cardápio escolar: reaproximando alimentação escolar aos hábitos alimentares locais.....	105
4.3. Comida como linguagem e a atividade <i>Monte seu prato</i>	111
4.4. A trama de significados na receita da vovó.....	121
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	125
REFERÊNCIAS.....	130
APÊNDICES.....	139

INTRODUÇÃO



A observação e a preocupação com a diversificação devem permanecer no raciocínio do estudioso para atenuar o rigorismo dos modelos que quase sempre são bem elaborados, mas em geral contribuem para a alienação (ANDRADE, 2010, p. 16)

1 INTRODUÇÃO

Em diferentes escalas espaciais e temporais, os grupos humanos diferenciam as práticas produtivas, as formas de conservação, preparação e degustação dos alimentos. O ato de se alimentar, além de ser uma necessidade para a manutenção da vida, torna-se um imperativo que distingue os grupos humanos, uma vez que se trata de um elemento que perpassa as esferas sociocultural, histórica, econômica e política (ARNAIZ, 2005). Isso implica afirmar que ao alimento é agregado valores culturais, de modo que os comensais se identifiquem e concebam interações inter e intra grupos socioculturais. Além de distinguir, a partilha dos alimentos classifica os comensais. Assevera Carneiro (2005, p. 72) que,

O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares.

De acordo com os aspectos culturais, sociais e econômicos, os comensais transformam os alimentos em comida. Para Klaas Woortmann (1978), a diferença entre alimentos e comidas está no processo de transformação dos primeiros, uma vez que, o ato de prepará-los e os utensílios utilizados são imbricados de valores culturais. Da Matta (1987, p. 22) afirma que toda comida é também alimento, mas, nem todo alimento se configura em comida, isso porque “[...] *en todo el planeta los hombres tienen que comer, pero cada sociedad define a su modo lo que es comida. Todas ellas establecen lo que debe comerse com regularidad y lo que no debe comerse nunca so pena de que el comedor se transforme em animal o monstruo*”¹. Entre alimento, homem e comida, se estabelece uma relação de classificações.

Woortmann (1985) acrescenta que “[...] em qualquer sociedade, os alimentos são, não apenas comidos, mas também pensados. Em outras termos, a comida possui um significado – ela ‘fala’ de algo mais que nutrientes” (p.1). A comida e a maneira de comer, revela o status social, a religião, a idade, a situação de saúde de quem a consome, assim como reflete o tempo e o espaço em que vivem os comensais, ou seja, ela configura uma linguagem. Continuando essa discussão, Magalhães (1995) assegura que a subjetividade incrementa o alimento de significados, transformando-a em comida. O alimento é comum a todos os seres que se nutrem, porém, a comida, diferentemente, é comum àqueles capazes de diferenciarem-se dos outros

¹ Em todo o planeta os homens têm que comer, mas cada sociedade define à sua maneira o que é comida. Todos eles estabelecem o que deve ser comido com regularidade e o que nunca deve ser comido, sob pena de o comedor ser transformado em animal ou monstro. Tradução simples.

animais por meio da cultura. Socialmente, o homem se organiza de diferentes modos para a prática de determinadas atividades, dentre elas o ato da comensalidade, das escolhas dos alimentos e das formas de degustação, como apresentado por Amon e Menasche (2008, p. 15).

A alimentação demanda atividades de seleção e combinação (de ingredientes, modos de preparo, costumes de ingestão, formas de descarte etc.), que manifestam escolhas que uma comunidade faz, concepções que um grupo social tem e, assim, expressam uma cultura. O que se come, com quem se come, quando, como e onde se come, são definidos na cultura.

O alimento está associado aos nutrientes, e a comida vincula-se às classificações referentes ao sabor, à sustança², às proibições, às datas comemorativas. Nesse sentido, há comida para enfermo, criança, parturiente; comida que não pode ser misturada com outra, ou seja, a distinção entre essas duas categorias dá-se também na dimensão simbólica. Todavia, os hábitos alimentares não se limitam ao conjunto de valores e significados no campo cultural, mas incluem disponibilidade de alimentos e a estrutura social na qual os grupos humanos estão inseridos.

Mudanças sociais ocorridas nos diferentes tempos e espaços rebatem nos hábitos alimentares, dentre elas, a urbanização, a industrialização e a revolução verde. Esses acontecimentos históricos incentivaram a inserção da mulher no mercado de trabalho, provocaram a massificação dos alimentos industrializados e as facilidades em acessá-los. Além disso, os avanços nos meios de transportes, o aperfeiçoamento de técnicas de conservação e cocção, a invenção de utensílios domésticos também promoveram a inclusão de novos alimentos ao cotidiano dos grupos humanos e transformaram as relações entre comensais e entre estes com o próprio alimento (ORTIGOZA, 1997). Esses fatores, contribuíram para a formação de novos hábitos alimentares e/ou para a ressignificação dos já existentes.

As transformações advindas das inovações tecnológicas, característica da era globalizada, intensificam o intercâmbio cultural e a distribuição em escala planetária de alimentos, contribuindo para a padronização alimentar. Nessa conjuntura, os setores favorecidos são aquelas das corporações transnacionais que englobam o mercado de produção, circulação e consumo. A produção de alimentos tem alcançado elevados patamares, para o quê empregam tecnologia de ponta, máquinas, insumos químicos para corrigir o solo e combater pragas, etc. Nessa cadeia, os preços dos alimentos são estabelecidos com o propósito de angariar lucro. A circulação é realizada constantemente para todos os espaços, as redes de distribuição varejista dominam amplos territórios. No entanto, parte da população mundial permanece em

² Esse termo refere-se à comida com valor nutritivo significativo, que dá vigor e que sacia por horas; coloquialmente sinônimo de comida forte.

condição de subnutridos, embora a alimentação saudável seja um direito instituído desde 1948 na Declaração Universal dos Direitos Humanos.

Além da escassez de alimentos, o que provocou fome e desnutrição no início do século XX, a obesidade no final dos anos 1990 e outros problemas relativos ao consumo excessivo de alimentos industrializados tornaram-se preocupações nos meios acadêmico e político, culminando na criação do conceito de “segurança alimentar”. No Brasil, o direito à alimentação adequada foi incrementado nas políticas públicas de combate às desigualdades sociais, nas ações de segurança e soberania alimentar, atreladas aos ministérios da saúde e da educação.

Nesse contexto, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)³, derivado da mais antiga política sobre alimentação escolar do país⁴, torna-se um regulamento institucional do direito à alimentação saudável para a população brasileira que frequenta a educação básica. Para além de estimular o consumo de alimentos saudáveis, esse programa reconhece que os hábitos alimentares estão vinculados à cultura e às tradições locais e estimula a inserção de alimentos produzidos em escala local, no ambiente escolar, o que configura uma maneira de estreitar as relações entre produtores e consumidores e de fortalecer a identidade territorial por meio da valorização dos alimentos.

Tratando-se de alimentação escolar, entra em xeque as preferências alimentares de crianças e adolescentes, indivíduos que carregam consigo herança cultural, mas que estão inseridos em contextos diversos, onde as informações sobre outras culturas são veiculadas constantemente. Nesse sentido, A escola constitui um espaço importante tanto no processo de valorização de hábitos alimentares tradicionais como na implementação de novos hábitos, dessa maneira, poderá alterar ou ressignificar o consumo de alimentos existentes nas comunidades.

A leitura dos alimentos e especificamente de políticas sobre Alimentação adequada tem-se ampliado nos diversos campos da ciência, os estudos sociológicos, antropológicos, e da nutrição, aliam as suas discussões ao viés cultural. Na ciência geográfica verificamos o crescimento de pesquisas a respeito dessa temática, algumas das quais abordam sistemas produtivos, circulação e consumo, mas também aspectos imateriais e culturais dos alimentos que conformam os territórios.

A presente pesquisa surge como uma reflexão/inquietação sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar e suas influências nos hábitos alimentares de comunidades escolares

³ Cujas diretrizes estão estabelecidas na Lei 11.947/2009. A Lei 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, nº 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, e nº 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.

⁴ Campanha da Merenda Escolar de 1955.

em Coruripe, Alagoas. Como categorias de análise, lançamos mão das concepções de território e identidade entendendo-as em uma relação sincrônica, ou seja, a identidade como causa e consequência na conformação de territórios (POLLICE, 2010).

O recorte espacial da pesquisa é Coruripe, Alagoas, município que conta com 24 estabelecimentos escolares atendidos pelo PNAE. A população que conforma esse território associa as atividades produtivas aos recursos naturais e interiorizam diferentes hábitos alimentares. Tal fato constitui um desafio a ser considerado no momento da elaboração do cardápio escolar com finalidade de atender as necessidades nutricionais dos escolares sem desrespeitar a diversidade cultural desses sujeitos.

Diante da diversidade natural e cultural do território e do dispositivo legal que estabelece as diretrizes do PNAE surgiram as seguintes indagações que incitaram esta pesquisa: 1) quais são os alimentos oferecidos aos escolares da rede municipal de ensino de Coruripe/AL?; 2) de acordo com as diretrizes do PNAE, existe relação entre o que é produzido nas localidades e o que é oferecido nas escolas do município, favorecendo as territorialidades locais?; 3) Os cardápios contemplam os hábitos alimentares tradicionais, respeitando a cultura local?; e 4) Diante de processos da chamada globalização, houve inserção de novos alimentos e mudanças no hábito alimentar dos educandos?

Na busca por responder essas inquietações, elencamos como objetivo geral avaliar a influência do PNAE nos hábitos alimentares de comunidades escolares em Coruripe/AL. E no que tange aos objetivos específicos, propomos: 1) identificar os alimentos oferecidos pelo PNAE aos alunos da rede municipal de ensino de Coruripe/AL; 2) averiguar a relação entre o PNAE e a agricultura familiar no município; 3) caracterizar e analisar os hábitos alimentares tradicionais locais e 4) verificar se o cardápio escolar atende às especificidades culturais de consumo dos estudantes.

Na sequência, delineamos a pesquisa apresentando a metodologia utilizada. Inicialmente, apresentamos os procedimentos e os instrumentos utilizados na pesquisa e, posteriormente, abordamos brevemente teóricos que discutem os conceitos e categorias essenciais para a compreensão do fenômeno estudado.

1.1.Questões metodológicas

Esta pesquisa segue os parâmetros de uma pesquisa qualitativa. Quanto à natureza dos objetivos, trata-se, segundo Gil (2008; 2007), de uma pesquisa descritiva e exploratória, uma vez que busca identificar, descrever e explorar o tema proposto. Para Minayo (2001), a pesquisa

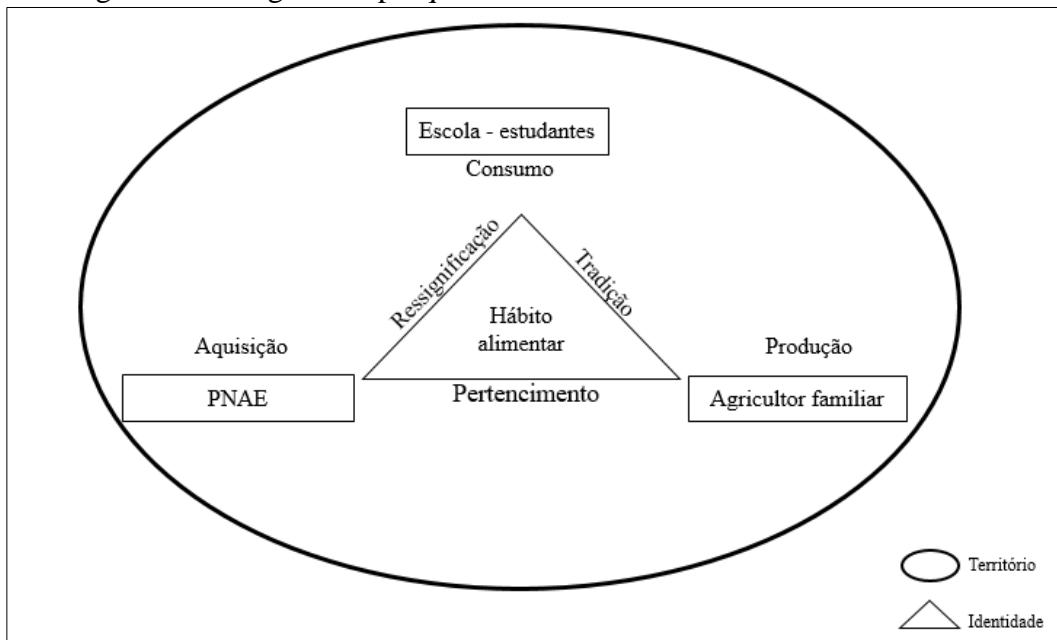
qualitativa considera atitudes, valores, crenças, relações, resultando de uma análise profunda e ímpar que não pode ser reduzida e operacionalizada por números, mesmo que estes sejam utilizados. Além disso, pauta-se em um conjunto de ações intencionais na busca da compreensão de fenômenos pelo viés de sujeitos envolvidos na pesquisa. Turato (2005) complementa, ao discorrer sobre as características dos métodos qualitativos, que o pesquisador demonstra interesse na busca pelo significado das coisas porque elas têm papel importante na organização social.

Os procedimentos metodológicos e a variedade de instrumental utilizados para auxiliar a elucidação das questões apresentadas foram utilizados de forma a conectar entre si as informações relevantes para a pesquisa, pautando-nos em Gerhardt (2009), pois essa autora assevera que na escolha dos instrumentos de pesquisa, o melhor a ser feito é pensar em que tipo de informações eles permitirão fornecer. E ainda nos adverte para três perguntas que devemos fazer e procurar responder na ocasião da coleta de dados: 1) o que coletar? 2) com quem coletar?; e 3) como coletar?

Portanto, nossos procedimentos metodológicos foram revisão da literatura e pesquisa de campo. O exercício da revisão foi relevante porque nos fez perceber alguns desafios no sentido de escassez de referências na área da Geografia, principalmente no recorte empírico escolhido. Além disso, ajudou a delinear o percurso e os recursos metodológicos para o desenvolvimento da pesquisa de campo, que se pautou em entrevistas dirigidas e atividades de produção e exposição oral de material relativo aos hábitos alimentares e à alimentação escolar.

A presente pesquisa atrela as escolhas alimentares ao PNAE no sentido de saber qual (is) influência(s) esse programa exerce sobre os hábitos alimentares locais, assim como quais são os rebatimentos econômicos e sociais na vida dos agricultores incluídos no programa. As categorias “território” e “identidade” deram sustentação teórico-conceitual à pesquisa. O enfoque no território está atrelado às apropriações materiais e simbólicas expressadas nos alimentos tornados comidas. As contribuições de Haesbaert (1999, 2007, 2016) e Almeida (2005, 2008, 2017) entre outros autores foram significativas para a compreensão do território e sua construção por meios das territorialidades como as práticas de produção, aquisição e consumo de alimentos. Em relação a identidade, entendemos que o sentimento de pertencer a determinado território aviventa a identidade territorial e portanto cultural de determinado grupo social. Desse modo, definimos uma visão geral da pesquisa representada na Figura 1.

Figura 1 Visão geral da pesquisa.



Elaboração: SANTOS, Rafaela, 2019.

Buscamos representar na figura 1 a influência mútua entre identidade e território, e o hábito alimentar como elemento presente em seus processos de construção e avivamento por meio dos agricultores familiares que produzem os alimentos, o Estado, que viabiliza a aquisição pelo PNAE e os estudantes como consumidores. Todos constituem sujeitos capazes de imprimir valores significativos para transformar ou ressignificar o hábito alimentar.

Da Matta (2000), Brandão (1981, 2007), E. Woortmann (2007, 2013) e K. Woortmann (1978, 1985) foram alguns dos teóricos que contribuíram com essa leitura, além das contribuições teóricas de Menezes (2009, 2012, 2013) sobre alimentos identitários.

1.1.1 Pesquisa documental e de campo

Os dados demográficos, educacionais, econômicos, sociais e agropecuários foram coletados em *sites* oficiais do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e Secretaria de Planejamento e Gestão de Alagoas (SEPLAG/AL). Já as informações sobre Declaração de Aptidão ao Pronaf foram colhidas no *site* do Ministério da Agricultura (MDA), e aquelas referente aos repasses financeiros destinados à alimentação escolar, no *site* do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

As Chamadas Públicas nº 02/2016 e nº 01/2017 de aquisição da alimentação escolar e os contratos assinados para atendê-las foram acessados pelo *site* da prefeitura municipal. Por meio delas identificamos quais alimentos são adquiridos e os dados sobre os agricultores

selecionados nos certames. As informações dos cardápios enviados às escolas foram obtidas na ocasião da realização da entrevista com a nutricionista na Secretaria de Educação e confrontadas com aquelas encontradas nas unidades de ensino.

Referindo-se à pesquisa de campo, escolhemos duas escolas municipais dentre um conjunto de 24 unidades de ensino. O critério para a escolha foi o local de residência dos estudantes, uma vez que o município é conformado por vários sítios e povoados, e as escolas são nucleadas⁵. Optamos por escolas localizados no espaço rural, pois, possibilitaram visão articulada da produção e consumo de alimentos nas localidades.

A Escola Municipal de Educação Básica Nossa Senhora do Mont Serrat, unidade que atende alunos do povoado Miao de Baixo e dos sítios Cruiris e Bebedouro, localidades situadas no litoral Sul do município, ofertam as modalidades: Creche, Pré-Escola, Ensino Fundamental (anos iniciais), Educação Especial e Educação de Jovens e Adultos. E a Escola Municipal de Educação Básica Santa Ana, localizada no povoado Alto Piauí, atende alunos dessa localidade, mas também recebe crianças e adolescentes dos povoados Baixo Piauí, Mangabeira e Conceição, oferecendo os serviços da Creche, Pré-Escola, Ensino Fundamental (anos iniciais), Ensino Fundamental (anos finais), Educação Especial e Educação de Jovens e Adultos. No Quadro 1, apresentamos o total de alunos em cada modalidade de ensino oferecida nas escolas selecionadas.

Quadro 1- Modalidades de ensino oferecidos nas escolas municipais de Coruripe/AL

Nº total de matrículas em 2017 – 660	
E.M.E.B Santa Ana 493 alunos	Creche – 51 Pré escola – 64 Anos iniciais (E.F) – 147 Anos finais (E.F) – 116 EJA – 99 E. Especial – 16
E.M.E.B. Mont Serrat. 167 alunos	Creche – 35 Pré escola – 28 Anos iniciais (E.F) – 70 Anos finais (E.F) – 0 EJA – 20 E. Especial – 14

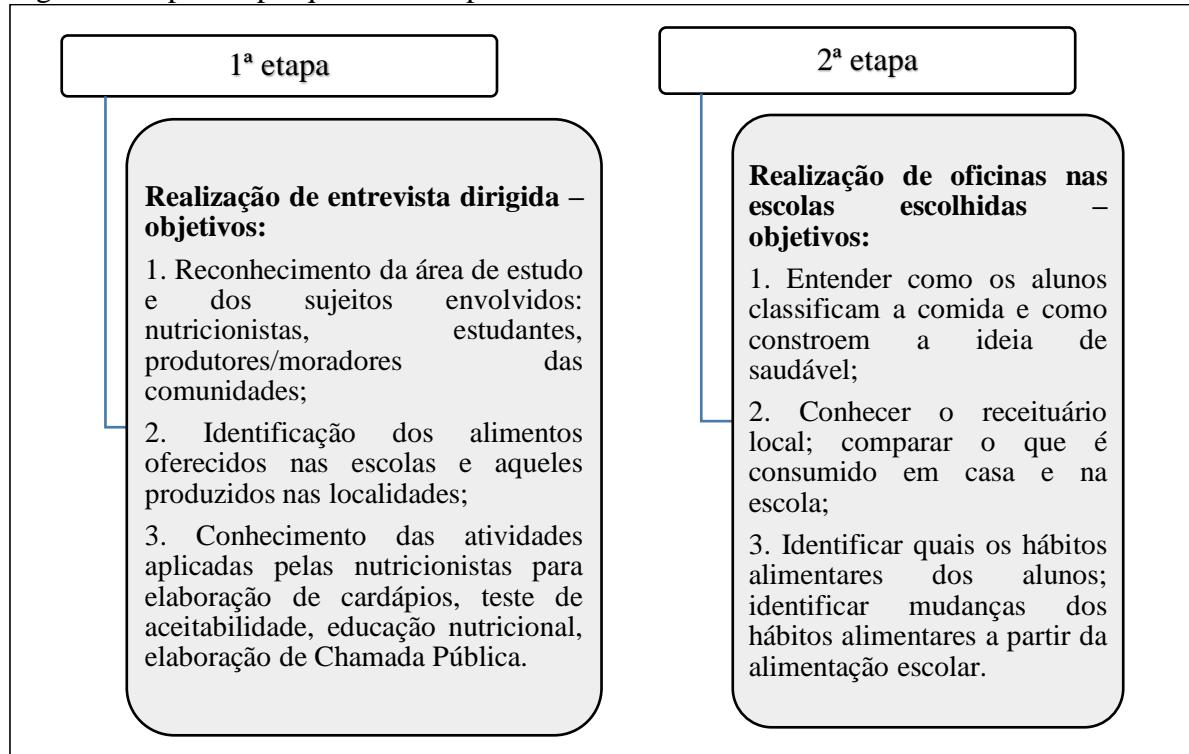
Fonte: Qedu.org. Acesso em 2018.

A pesquisa de campo nos permitiu a aproximação com os sujeitos envolvidos na pesquisa (educandos, nutricionistas, merendeiras, agricultores e moradores das localidades onde se situam as escolas selecionados, dentre eles os responsáveis pelos estudantes) e pautou-se na observação, entrevistas, registro fotográfico e concretização de atividades de produção de

⁵ O município de Coruripe reduziu o número de escolas, concentrando o alunado em unidades de ensino localizadas estrategicamente e que têm capacidade para receber alunos das localidades próximas.

textos, montagem e exposição oral de material visual acerca da alimentação. Foi realizada em duas etapas (Figura 2), e como recursos foram utilizados o caderno de observação, gravador e câmera fotográfica de celular, cartolinhas, lápis coloridos, figuras coloridas de alimentos, cola, canetas, papel em branco e tesouras.

Figura 2 Etapas da pesquisa de campo.



Org. SANTOS, Rafaela, 2018.

As primeiras entrevistas foram realizadas no segundo semestre de 2017 com 12 agricultores familiares que comercializaram parte da produção para a prefeitura de Coruripe. Todos os entrevistados residem no distrito de Pindorama, considerada área urbana, mas cujos lotes de produção estão dispersos em povoados na zona rural que circundam esse distrito. No segundo semestre de 2018, entrevistamos quatro agricultores familiares que não comercializam junto ao PNAE, mas que contribuíram com informações sobre a produção de alimentos no município e sobre alguns empecilhos que dificultaram a adesão ao citado programa.

A técnica *snowball* (bola de neve) foi o critério para identificar e selecionar a amostra não probabilística dos entrevistados, e a saturação das informações permitiu a continuidade ou não das entrevistas. A identificação dos primeiros entrevistados se deu por meio do

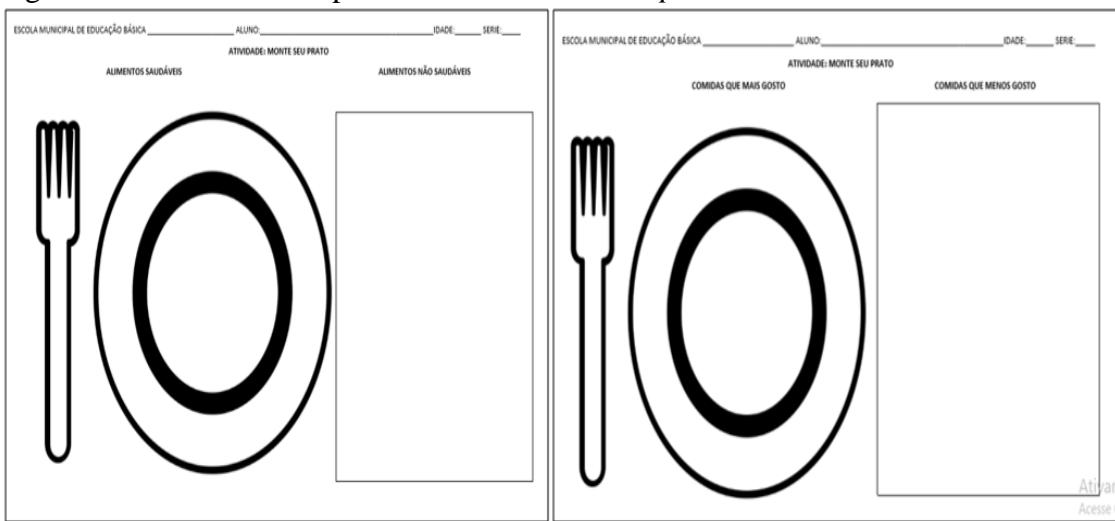
levantamento de dados nos contratos⁶ de compra de produtos alimentícios para abastecimento das escolas do município, assinados entre agricultores familiares e a prefeitura de Coruripe.

Também realizamos entrevistas com uma das nutricionistas que presta serviço na Secretaria de Educação e com 31 moradores que residem nos povoados onde moram os estudantes das escolas selecionadas. Dentre esses moradores, 19 (18 mães e 1 pai) têm filhos estudando nos estabelecimentos de ensino pesquisados. Ainda entrevistamos uma merendeira em cada escola. Nas ocasiões tivemos a oportunidade de conhecer a despensa das escolas, além de acompanhar a entrega dos alimentos, o preparo do cardápio e momentos de comensalidade dos alunos nos intervalos entre aulas.

As atividades foram desenvolvidas nos meses de agosto e setembro de 2018 nas escolas Mont Serrat e Santa Ana respectivamente. Na primeira escola participaram 43 alunos com idades entre 8 e 12 anos e que frequentaram 1º e 3º anos no turno matutino e 2º e 5º anos no turno vespertino. Na segunda escola, participaram 59 alunos com idade entre 09 e 16 anos e que frequentaram 4º, 5º e 9º anos no turno matutino.

A primeira atividade consistiu em montar dois pratos, sendo um saudável e o outro com alimentos que mais gostam de consumir. A montagem deu-se da seguinte maneira: foram distribuídas para cada aluno duas folhas de papel A4 (uma de cada vez) em que continham impressos um prato vazio e um retângulo reservado (Figura 3). Os estudantes teriam de escolher e colar no prato figuras de alimentos saudáveis e, ao lado, aqueles considerados não saudáveis. Após a montagem, foi promovida discussão sobre a temática.

Figura 3 - Material usado para atividade *Monte seu prato*.



Org. SANTOS, Rafaela, 2018

⁶ Os contratos foram para atender a Chamada Pública nº 02/2016 – para atendimento do PNAE, durante o período de 01 de setembro de 2016 a 31 de agosto de 2017 – e a Chamada Pública nº 01/2017 – para atendimento do PNAE, durante o período de 01 de dezembro de 2017 a 01 de dezembro de 2018.

Os estudantes organizaram as carteiras formando um círculo, e, em uma mesa ao centro, foram expostas figuras variadas de alimentos *in natura*, processados e preparações. Os alunos aproximaram-se das figuras, escolheram entre três a quatro alimentos considerados saudáveis e a mesma quantidade de alimentos que consideraram não saudáveis (Figura 4). Em seguida, montaram o prato fazendo a colagem das figuras. O mesmo procedimento aconteceu para a montagem do segundo prato, e escolheram alimentos de que mais gostam para compor o prato e os de que menos gostam para expor fora do prato. Vale ressaltar que antes dessa atividade, as orientações foram restritas, sem adentrar na questão conceitual do que é saudável.

Figura 4 - Alunos desenvolvendo atividade sobre alimentação.



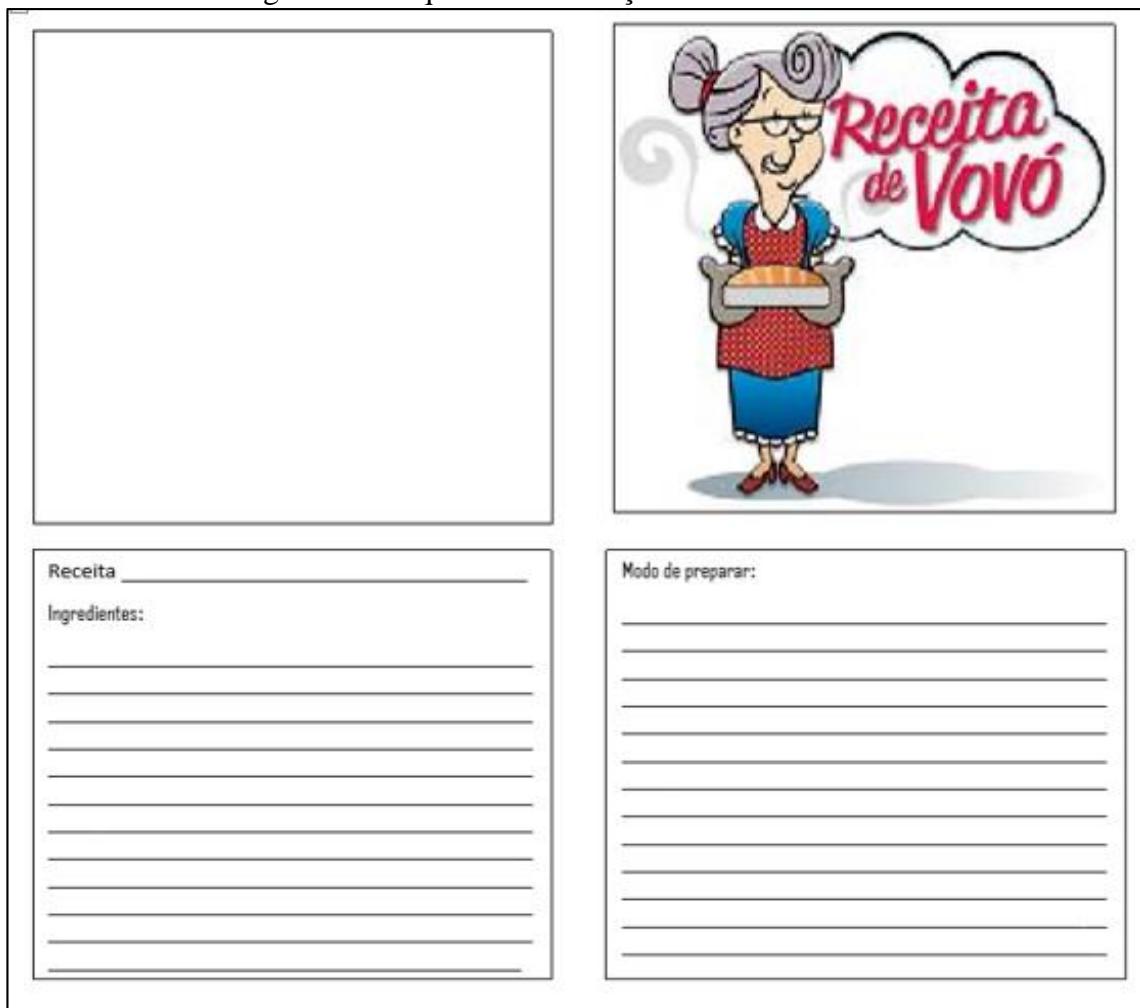
Fonte: SANTOS, Rafaela. Pesquisa de campo, agosto/setembro, 2018

A segunda atividade foi readaptada. A princípio, a proposta era solicitar uma produção de texto sobre alimentação escolar em que os alunos escrevessem sobre o que eles consomem, a origem da alimentação escolar e o que gostariam de degustar no ambiente escolar. Após identificar algumas dificuldades que refletiriam na escrita, decidimos solicitar uma lista com os alimentos oferecidos na escola e que os alunos apontassem o que mais apreciavam e indicassem comidas que gostariam que a escola oferecesse na merenda, permanecendo a proposta da produção textual apenas para o 9º ano. Nessa ocasião aproveitamos para verificar se os alunos tinham conhecimento sobre a origem da comida oferecida na escola, além de associar a noção de saudável com alimentos produzidos no município e o uso de agrotóxico.

A terceira atividade foi entregue para ser realizada em casa. Entregamos um bloquinho de anotações e solicitamos que o aluno pesquisasse com algum parente (avô, mãe, tia) uma receita que fosse tradicional e significativa para a família. Os bloquinhos (Figura 5) foram

devolvidos no dia seguinte. O objetivo dessa atividade foi conhecer o receituário local e verificar se houve mudanças quanto à preparação das comidas em épocas distintas.

Figura 5 - Bloquinho de anotação da receita da vovó.



Org. SANTOS, Rafaela, 2018.

A análise das informações obtidas por meio dessas atividades, assim como o que apreendemos com a observação dos gestos e expressões dos alunos e a comunicação oral, estão pontuadas no quarto capítulo dessa dissertação.

Após a realização da pesquisa empírica, os dados foram analisados, considerando as percepções expressas pelos entrevistados que se somaram aos dados tabulados. A tabulação antecedeu a organização de tabelas e gráficos criados por meio das ferramentas do Excel/2013.

Com prévia autorização dos participantes entrevistados, as narrativas foram gravadas e posteriormente transcritas. Paralelo ao exercício das transcrições, o caderno de anotações foi consultado para rememorar algumas características dos ambientes e expressões observadas nas ocasiões das entrevistas. O acervo fotográfico também foi importante durante a etapa da análise de dados.

Na escrita da dissertação, fase final da pesquisa, utilizamos falas que representaram acepções dos grupos pesquisados, assim como as fotografias escolhidas. Os mapas foram elaborados com apoio dos membros do GRUPAM. As imagens de satélite foram coletadas da base de imagens da plataforma Bing e do Google Earth através do Software SAS Planet. Para a elaboração dos mapas utilizamos o Software QGis 2.18. As fontes de dados utilizadas para a construção dos mapas foram retiradas do IBGE.

A dissertação está organizada em quatro capítulos, incluindo esta introdução. No capítulo 2, com o título *O direito à comida de verdade: interlocução entre território e identidade*, apresentamos brevemente as concepções utilizadas para a compreensão da temática proposta. No capítulo 3, sob o título *Coruripe: para além da cana-de-açúcar do coco-da-baía*, exploramos o recorte espacial com ênfase aos aspectos históricos da ocupação territorial e as configurações socioculturais, as práticas produtivas e os hábitos alimentares locais.

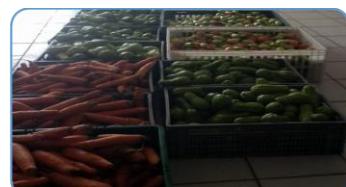
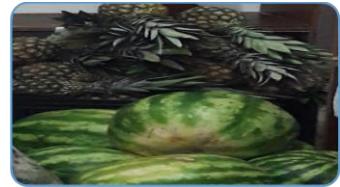
No capítulo 4, intitulado *Comida de casa na escola, comida da escola em casa? o PNAE como espaço de valorização dos hábitos alimentares locais*, apresentamos as análises das informações obtidas com as entrevistas da comunidade escolar propriamente dita e das atividades realizados pelos estudantes envolvidos na pesquisa. Pontuamos as acepções feitas pela comunidade escolar sobre alimentos saudáveis e identificamos a inversão que se estabelece no sentido de que outrora os alimentos consumidos nas residências eram prioritariamente aqueles produzidos no grupo familiar, ao passo que nas escolas eram servidos os alimentos industrializados, dissociados da identidade local. Atualmente, o que ocorre é a inserção de alimentos industrializados nas residências, enquanto que nas unidades de ensino são oferecidos alimentos *in natura* e produzidos em escala local, sinalizando uma reaproximação da produção local com os hábitos alimentares arraigados.

Por fim, nas *Considerações Finais*, apontamos nossas impressões sobre os resultados alcançados e, propositadamente, identificamos os entraves e as potencialidades capazes de serem abarcadas pela PNAE com objetivo de aprimorar o diálogo entre as diretrizes do Programa e a realidade local.

CAPÍTULO 2

O DIREITO À COMIDA DE VERDADE: INTERLOCUÇÃO ENTRE TERRITÓRIO E IDENTIDADE

Cada sociedade estabelece um conjunto de práticas alimentares, consolidadas ao longo do tempo. Essas práticas expressam diferentes culturas alimentares – algumas ligadas ao que é tradicional e outras ao que é inovador. Algumas não se fixam, desaparecendo pouco a pouco. Outras se enraízam, vindo a formar hábitos alimentares e, em muitos casos, constituindo-se como verdadeiro patrimônio cultural. As tradições alimentares peculiares de cada grupo social têm importância no seu auto-reconhecimento e auto-estima, expressando ou afirmado determinado valor. Ou seja, o prato de comida pode materializar a identidade cultural de um grupo social (CONSEA. 2004. p.61)



2 O DIREITO À COMIDA DE VERDADE: INTERLOCUÇÃO ENTRE TERRITÓRIO E IDENTIDADE

Os estudos sobre a produção, circulação e consumo de alimentos avançam na contemporaneidade diante das contradições do aumento da produtividade ladeada pelo crescimento da fome e da subnutrição nos territórios nas diferentes escalas geográficas. Além, disso, as pesquisas sobre os hábitos alimentares evidenciam que essas territorialidades expressam valores e sentimentos dos grupos humanos relacionadas ao território, porém, em constante adequação, ressignificação e transformação. Os sistemas produtivos, as maneiras de transformar e consumir os alimentos conformam territorialidades imbuídas na identidade territorial, uma vez que aprofundam as relações que se estabelecem entre o homem e o meio apropriado por ele. Para fundamentar essa pesquisa, lançamos mão de referencial teórico que aprofundou e esclareceu os conceitos e as categorias de análise que foram relevantes para o entendimento do objeto de estudo. Portanto, em seguida faremos uma revisão das categorias e conceitos utilizados nesta pesquisa.

O território constitui uma das categorias de análise na ciência geográfica. Sob várias concepções filosóficas, teóricas e metodológicas, ele abrange estudos que vão das problemáticas urbanas, rurais e ambientais, perpassando as dimensões políticas, sociais e econômicas, até o enfoque das representações simbólicas na abordagem cultural. Essa é a categoria escolhida para nortear a pesquisa que será realizada nas comunidades, para analisarmos uma política pública constituída por relação de poder e para verificarmos a repercussão dessa lei no recorte territorial analisado.

Ao longo da trajetória percorrida pela Geografia, somaram-se perspectivas diversas e por vezes complementares que enriqueceram o conceito de território e suas análises geográficas, como a proposta de Raffestin (1993), que propiciou pensar um território constituído por meio de relações, consequentemente, imbricadas de poder. O autor buscou entender o poder para além daquele institucionalizado pelo Estado, ao afirmar que,

[...] Do Estado ao indivíduo, passando por todas as organizações pequenas ou grandes, encontram-se atores sintagmáticos que "produzem" o território. De fato, o Estado está sempre organizando o território nacional por intermédio de novos recortes, de novas implantações e de novas ligações. O mesmo se passa com as empresas ou outras organizações, para as quais o sistema precedente constitui um conjunto de fatores favoráveis e limitantes. O mesmo acontece com um indivíduo que constrói uma casa ou, mais modestamente ainda, para aquele que arruma um apartamento. Em graus diversos, em momentos diferentes e em lugares variados, somos todos atores sintagmáticos que produzem "territórios" (RAFFESTIN 1993, p. 152).

De acordo com o autor, os territórios são produzidos pelas relações entre diferentes atores nas mais variadas escalas, e que dão dinamicidade ao espaço. Essas relações pautam-se nos recursos que são alvo de interesses diversos. Ao apontar esse jogo entre atores, território e recursos, Raffestin amplia a noção de território para além daquela definida por Ratzel, dessa maneira possibilitando novas acepções, inclusive no campo da geografia.

Em consonância com as escolas geográficas que firmam seus espaços na ciência ao longo das décadas, novos e variados enfoques sobre território foram e são utilizados para a compreensão da dinâmica estabelecida entre homens e seus espaços de vida, principalmente diante das mudanças postas pela contemporaneidade. Entretanto, Haesbaert (2016) chama atenção para algumas armadilhas, dentre elas a de não extrair das análises territoriais a perspectiva histórica, pois, o território é uma construção, ele não pode ser desistoricizado. O autor argumenta que “[...] o território se molda conforme o momento histórico – ou melhor geohistórico – em que está sendo construído, concebido” (p. 23), ou seja, é importante contextualizar histórica e geograficamente o território, qualquer que seja a concepção que está se fazendo dele.

Da mesma maneira, adverte Haesbaert (2016) sobre o cuidado que se deve ter para não desmaterializar o território, visto que, para se efetivar, ele precisa de uma base concreta, funcional – ou seja, o espaço geográfico. Todavia, para não perder de vista a dimensão simbólica que também o constitui, as territorialidades também precisam ser consideradas. Aludimos como territorialidades os processos pelos quais são firmadas as relações socioculturais entre os atores de dado território, as maneiras de conectar-se com ele, seja pelo viés material, como a dominação ou apropriação de recursos, seja pelo viés imaterial, como os valores simbólicos atribuídos às práticas e às crenças relacionadas aos alimentos.

Nesta pesquisa, nos referimos aos territórios próximos ou identitários, por compreendê-los da mesma forma que Almeida (2005 p.109), segundo quem “[...] território ele o é, para aqueles que têm uma identidade territorial com ele, o resultado de uma apropriação simbólico-expressiva do espaço, sendo portador de significados e relações simbólicas”. Ou seja, os laços de convivialidade (ALMEIDA, 2008) expressos nas práticas de reprodução familiar e nas crenças dão aos membros de uma comunidade o sentido de pertencer a determinado espaço, tornando-o um território investido de valores. Além de ter em sua essência essas relações, o território também é processo que,

[...] Se realiza por um sistema de classificação que é ao mesmo tempo funcional e simbólico, incluindo e excluindo por suas fronteiras, (re)forçando as des-igualdades sociais (diferenças de grau) e as diferenças culturais (diferença de natureza) entre indivíduos ou grupos. Assim, o processo de

territorialização, seja pela funcionalização (domínio) ou pela simbolização (apropriação), ou pela combinação simultânea desses dois movimentos constrói diferenças e identidades (CRUZ, 2006, p. 74-75).

Para Cruz (2006), as identidades que asseguram as diferenças sociais e culturais são resultantes dos processos de dominação e/ou apropriação que ocorrem nos territórios. Numa perspectiva que considera a dimensão simbólica, Haesbaert (1999, p. 171) assevera que “[...] os grupos sociais podem muito bem forjar territórios em que a dimensão simbólica (como aquelas promovidas pelas identidades) se sobrepõe à dimensão concreta (como a do domínio político que faz uso de fronteiras para se fortalecer)”. Daí decorre a importância que a identidade imprime na construção dos territórios, uma vez que a ligação entre essas categorias perpassam a dimensão espacial.

Castells (1999, p.23) afirma que a identidade é definida como “[...] processo de construção de significados com base em um atributo cultural ou ainda um conjunto de atributos culturais inter-relacionados, o(s) qual(is) prevalece(m) sobre outras formas de significado”, podendo ser construída por um indivíduo ou grupo de indivíduos. Uma vez construída, a identidade é representada por aparatos materiais e imateriais (simbolicamente) em um dado espaço e tempo, por indivíduos ou grupos de indivíduos que aceitam ou reorganizam os significados desses aparatos em “função de tendências sociais ou projetos culturais enraizados em sua estrutura social” (CASTELLS, 1999, p.23). Comungam do mesmo pensamento Dourado e Vargas (s/a), quando estas se referem à identidade como:

Fontes de significados para os próprios atores, por eles originadas e construídas por meio de um processo de identificação, poderão se constituir como fonte de mudanças, traduzindo anseios, lutas, novas rotas, outros rumos. As identidades são responsáveis pela organização dos significados, direcionando os papéis sociais desempenhados pelos atores sociais (DOURADO e VARGAS, S/A p. 3).

As características que permitem delimitar o que é identidade, abrangem, em primeiro lugar, o processo de construção, o que remete a algo inacabado, em movimento, como sugere Hall (2004). Ela se faz diante do que é diferente e se apresenta como algo contraditório, mas necessário, pois, é preciso um ser diferente para que se tenha com quem e com o quê se identificar. Além disso, transpassa o que é tradicional, pois “[...]os processos de identificação e os vínculos de pertencimento se constituem tanto pelas tradições (“raízes”, heranças, passado, memórias etc.) como pelas traduções (estratégias para o futuro, “rotas”, “rumos”, projetos etc.)” (CRUZ, 2006, p. 70). Da mesma forma, os territórios estão sempre em construção e se apresentam multidimensionalmente.

Essa dinamicidade se dá por meio de “novos elementos que são incorporados como complementares ou substitutos dos já existentes” (CLAVAL, 2007 p. 87). Diante de novos contextos, dos ritos de passagem, das etapas da vida, de novos ambientes, de novos códigos e linguagem, pertencentes a outras culturas, as identidades vão se moldando, a cultura se transforma, assim como os hábitos alimentares. Percebe-se uma sinergia entre cultura e identidade. Retornando à categoria anterior, podemos afirmar que essa sinergia também ocorre entre identidade e território, como sugere as palavras de Haesbaert (1999, p. 185-186),

Produtor e produto de identidade, o território não é apenas um “ter”, mediador de relações de poder (político-econômico) onde o domínio sobre parcelas concretas do espaço é sua dimensão mais visível. O território compõe também o “ser” de cada grupo social, por mais que sua cartografia seja reticulada, sobreposta e/ou descontínua.

No entendimento do autor, o território reflete as relações que permeiam os grupos sociais. Desse modo, a dimensão vivida do território busca, para além da compreensão de territórios conformados, entender as territorialidades que os constituem, sendo os hábitos alimentares uma delas. Nesse sentido, Poulain e Proença (2003, p. 253) afirmam que “[...] Comer marca, também, as fronteiras de identidade entre os grupos humanos de uma cultura e de outra, mas também no interior de uma mesma cultura, entre os membros que a constituem. No interior de uma mesma sociedade, a alimentação desenha os contornos dos grupos sociais”.

Para Menezes et al. (2012), dentre os símbolos existentes no território, que configuram essas relações, a alimentação constitui uma referência. Alimentos, comidas e hábitos alimentares são forjados culturalmente, sendo parte representativa da identidade dos grupos sociais que se apropriam de determinados territórios. Como asseveraram os citados autores, a cultura alimentar é definida como:

O conjunto integrado de elementos objetivos e subjetivos, que, de modos diversos, estão presentes na relação que se estabelece entre os homens, o meio e o alimento. Na abordagem cultural, o alimento passa a ter uma dimensão mais ampla, não sendo apenas um objeto necessário para manutenção fisiológica, uma vez que contextualiza a história de vida dos grupos sociais. Assim, vinculam-se às estratégias utilizadas desde a produção até o consumo características essas inerentes aos grupos sociais (MENEZES et al. 2012, p, 58).

A autora amplia a concepção de alimento ao caracterizá-lo como linguagem que releva os modos de vida dos grupos sociais. Além disso, ressaltamos que a produção, a circulação e o consumo de alimentos está inter-relacionado à dimensão da segurança e da soberania alimentar, conceitos abordados na sequência, tendo em vista a relevância para a presente pesquisa.

A conexão que fizemos entre segurança e soberania alimentar e a conformação de territórios parte da leitura de Fernandes (2017). Este autor contrapõe agricultura camponesa e agronegócio como formas distintas de produzir alimentos para a sociedade. Embora o autor aborde a temática sob perspectiva diferente dessa pesquisa, associa a produção alimentar à inúmeras questões dentre elas à fome e à políticas públicas. Os rebatimentos próprios da produção alimentar dependem da finalidade dada a ela. Os agricultores familiares produzem para sustentar a família, a produção representa um modo de vida, a comida posta à mesa torna-se o elo entre a família e a terra, conformando o território, utiliza-se dos saberes adquirido de gerações passadas para o fazer cotidiano no campo. Por sua vez, a produção do agronegócio, agroexportadora, vinculada às grandes corporações, não produzem comida, produzem alimentos destituídos de identidade, produzem mercadorias.

2.1 Soberania e segurança alimentar e nutricional: dos incômodos às demandas alimentares atuais

A história da alimentação está intrinsecamente relacionada ao desenvolvimento socioeconômico e cultural da humanidade, e seu estudo serve para oferecer informações e reconstruir as especialidades de cada território em dado tempo (CARNEIRO, 2005). Ao longo de sua trajetória, o binômio produção/consumo foi considerado importante determinante das mudanças dos hábitos alimentares. Arrolados a ele, estão a disponibilidade de matéria-prima, a predisposição climática e do solo, o aumento da população, eventos marcantes na história da humanidade, como guerras e epidemias, e os avanços tecnológicos, dentre os quais podemos citar as melhorias dos meios de transporte e comunicação (ORTIGOZA, 2008).

Zaneti (2012) enfatiza que ao deixe de ser nômade, *Homo herectus* proporcionou saciedade das necessidades básicas para a sobrevivência da espécie, dentre elas a alimentação. Na Pré-História, antes do domínio da agricultura, os homens coletavam em bando o necessário para viver, como frutas, folhas e sementes. Contudo, com a prática agrícola sendo desenvolvida por meio da domesticação de animais e o cultivo de plantas, passou a fixar-se em determinados espaços. Seria essa uma das primeiras, senão a primeira, situação de mudança de hábitos alimentares dos seres humanos.

Na Antiguidade, período que se estende entre o início da agricultura até o século IV d.C., várias mudanças ocorreram em torno dos principais cultivares, influenciadas pelas características regionais, mas também pela evolução das técnicas de plantio, de seleção de sementes, da utilização de esterco para adubação e da técnica de pousio para o preparo do solo

(BOARETTO, 2009). Nesse ínterim, percebe-se as distinções de hábitos alimentares, como assevera Zaneti (2012, p. 43), “[...] com o passar do tempo, na transição da pré-história à idade antiga, com a estruturação do homem em sociedade e territórios físicos e culturais, começou-se a perceber o início da cultura e tradição alimentar dos povos [...]”.

Do século V ao século XV, foram inúmeras as mudanças acerca da produção e do consumo alimentar em decorrência do crescimento da população mundial, ampliação das áreas urbanas, evolução de técnicas agropecuárias e conservação dos alimentos. Os movimentos migratórios proporcionaram intercâmbios de alimentos entre diversos territórios. No início da Idade Moderna (sec. XV – XVIII), a substituição do sistema de produção feudal pelo capitalista, a intensificação do comércio, o papel do Estado na formulação de regras para o abastecimento de alimentos e o intercâmbio comercial iniciado foram fatores que influenciaram de maneira direta a produção e a circulação de alimentos, e consequentemente provocaram mudanças nos hábitos alimentares (BOARETTO, 2009).

Em período posterior, durante a transição da primeira para segunda fase da Revolução Industrial, acentuou-se a acumulação de capital com a substituição de recursos como ferro, carvão e energia a vapor por aço, produtos químicos, eletricidade e petróleo, conformando o que Coca (2016)⁷ identificou como primeiro regime alimentar global. Esse regime ocorreu de 1870 a 1930 e caracterizou-se pelo controle europeu sobre o fluxo de alimentos ao importar das colônias produtos primários como carnes e trigo. Dessa maneira, as colônias permaneceram desempenhando função de produtoras de bens primários, tendo o poder político-econômico limitado aos grandes proprietários de terras que as destinavam para monoculturas.

Na contemporaneidade, passados três quartos do século XX, a Revolução Verde, isto é, o pacote tecnológico revertido em tecnologias para o campo, como máquinas, fertilizantes e aditivos químicos, intensificou a produção de alimentos. Esse período coincide com o segundo regime alimentar global, que teve os EUA como protagonistas na elaboração do modelo de desenvolvimento para o campo (COCA, 2016). Os argumentos para a mecanização do campo pautaram-se na necessidade da produção em larga escala, suficiente para suprir a demanda populacional cada vez mais crescente, mas, como assevera Carneiro (2005), o aumento da produção não significa facilidade de acesso.

Os aumentos dos volumes de produção de grãos no mercado mundial não têm trazido um aumento da acessibilidade a esses alimentos por parte da maioria da população do planeta. A estranheza maior e o que mais choca a qualquer um que estude a história da alimentação humana certamente é o da

⁷ Baseando-se em autores como Holt Giménez; Shattuck (2011); Bernstein (2011); McMichael (2009).

subsistência da fome e da subnutrição nos dias atuais, em que a produção de alimentos é a maior de todos os tempos e os meios técnicos de transportá-los e conservá-los são os mais eficientes já conquistados (p.75).

Certamente, as inovações tecnológicas não alcançaram homogeneousmente e a um só tempo todos os espaços do globo, embora os avanços implementados nos meios de transportes tenham permitido alcance planetário desses produtos. Entretanto, como assevera Carneiro (2005), como a eficiência tecnológica e ampliação da produção, a produção alimentar não é o cerne da problemática chamada fome, que continua a assolar parte significativa da população mundial. Apesar da massificação dos alimentos industrializados e da consequente redução de preços, a acessibilidade aos produtos não foi garantida para toda a população mundial, como apontou a autora. Segundo a FAO et al. (2018), uma em cada nove pessoas está subalimentada, e a projeção de 2017 foi de 821 milhões de indivíduos nessa condição. No contexto brasileiro, são cerca de 5 milhões de pessoas.

Esses dados reafirmam os estudos realizados por Josué de Castro (1984) na década de 1930, nos quais diagnosticou a fome e a subnutrição no Brasil e apontou questões socioculturais como entraves para tais problemáticas. Embora o relatório da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) tenha indicado as adversidades climáticas como principal fator da vulnerabilidade para insegurança alimentar no período 2016-2017 (FAO et al, 2018), podemos pressupor que os impactos iniciados com a Revolução Verde, como o desemprego no campo devido à substituição do trabalho manual pelo uso de máquinas e a apropriação de terras de pequenos produtores, frente à necessidade de concentração de terras para produção de monoculturas que fornecem matérias-primas para produção de alimentos ultra processados, tenham influenciado na permanência da fome e subnutrição no país.

Segundo Coca (2016) o terceiro regime alimentar global teve marco inicial em 1980 e vigora atualmente. Chamado de regime alimentar corporativista, apresenta como uma de suas características a internacionalização do mercado mundial de alimentos perante o neoliberalismo. Isso significa dizer que, além da influência dos organismos internacionais, como a Organização Mundial do Comércio (OMC), o Banco Mundial (BM) e o Fundo Monetário internacional (FMI), que legitimam, por meio de ações regulatórias, a ideologia do Estado mínimo, grandes corporações como a de processadores alimentícios, como a Nestlé, empresas de insumos, como a Monsanto, comerciantes de *commodities*, como a Cargill, e varejistas, como o Wal-Mart, assumem o controle da produção e circulação dos produtos alimentícios. De acordo com o referido autor,

Um dos principais resultados dessa crescente influência das grandes corporações varejistas no mercado de alimentos tem sido a padronização da dieta alimentar em escala mundial. Com isso, o terceiro regime alimentar tem se caracterizado pela substituição dos produtos in natura por produtos processados, os quais são ricos em gorduras, carboidratos, açucares e sódios. (COCA, 2016, p. 45)

O consumo exacerbado de gorduras e carboidratos possibilitados pela indústria alimentar moderna tem provocado problemas como obesidade, diabetes e hipertensão. Hernández (2005), enfatiza que a produção hiperespecializada de alimentos contribuiu para redução da variedade das dietas alimentares regionais, ocorrendo a homogeneização do padrão do consumo com ênfase em alimentos ricos em gorduras e açucares. Além da praticidade, o preço, constitui um dos fatores que influenciam na escolha por alimentos que contribuem para tais enfermidades. Por ser menos custosos, mais baratos em relação aos alimentos nutritivos e frescos, as famílias com renda escassa os elegem para compor o cardápio (FAO et al, 2018).

Roberts (2009), ao analisar a produção alimentar em escala mundial em *O Fim dos Alimentos*, além de associar a ingestão de alimentos, que conformam a dieta moderna aos problemas de saúde, também relaciona o uso de tecnologias que asseguram a produtividade à degradação dos sistemas naturais de produção.

[...] Nos locais em que a fome foi erradicada, as populações lutam atualmente com as consequências menos desejáveis da dieta moderna, como a obesidade, doenças cardíacas e diabetes. Pior ainda: muitos dos mesmos métodos que deslancharam tal abundância como as operações de pecuária em grande escala e a agricultura que faz uso intensivo de substâncias químicas, degradaram de tal forma a capacidade produtiva dos nossos sistemas naturais que não está claro como conseguiremos alimentar os quase 10 bilhões de pessoas esperados para meados do século (ROBERTS, 2009, prólogo).

A preocupação que o autor expõe em relação à demanda alimentar das futuras gerações é pertinente, uma vez que a massificação dos alimentos industrializados, além de não aniquilar a fome no mundo, contribui para outros problemas sociais e com a degradação ambiental. As florestas são alvos de ações predatórias, os solos e as águas são contaminadas, direitos trabalhistas, sufocados, trabalhadores e alimentos, envenenados. Com o agravante de que parte da produção se torna biocombustível.

Chamando de pacote agroquímico, Bombardi (2017) associa o aumento do uso dos agrotóxicos à transformação de alguns cultivos (cana, milho e soja) em combustíveis que, além de reduzir a diversificação alimentar, são cultivares que ocupam grandes extensões de terras. Exemplo disso, em 2018, o Brasil completa dez anos que lidera o *ranking* de maior consumidor

de agrotóxicos, tendo como uma das consequências a intoxicação, especialmente de trabalhadores rurais, conforme anuncia a revista Galileu.

De acordo com um estudo feito pela Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz), no total, 164 pessoas morreram após entrar em contato com a substância; e 157 ficaram incapacitadas para o trabalho, sem contar as intoxicações que evoluíram para doenças crônicas, como câncer e impotência sexual, e a subnotificação, estimada pela Organização Mundial da Saúde, em 50 casos reais para cada um registrado (Revista Galileu/O Globo, 2018).

Estes e outros problemas, configuram o que Brandão (1981, p.153) chamou de combinações inadequadas entre pessoas com a natureza em prol do modelo alimentar hegemônico que, além de não estar destinado à alimentação propriamente dito, promove a fragilidade e a asfixia de sistemas alimentares baseados em técnicas de cultivo e manejo do solo mais eficazes no sentido da produção de alimentos para autoconsumo e para abastecimento de cadeias curtas de comercialização.

A continuidade do quadro esboçado por Josué de Castro ainda nas primeiras décadas do século XX, afora os demais problemas citados, têm sido argumentos para se buscar alternativas. Certamente, a demanda real não é por produção de alimentos, mas por oportunidades de acessar alimentação saudável e pelo direito à Soberania e à Segurança alimentar.

Em 1990, o conceito de segurança alimentar emerge nas discussões sobre a problemática da fome e subnutrição, finalmente tida como problema social causado pela maneira desigual de distribuição de renda, como ressaltou Josué de Castro décadas antes. Dessa forma, os governos teriam de tratá-la sob a égide do artigo 25 da Declaração Universal dos Direitos Humanos, elaborar e implementar políticas públicas que assegurassem o acesso da população ao alimento. Esse passo foi importante no sentido de garantia da sobrevivência das populações (STEDILE; CARVALHO, 2011), mas insuficiente para resolver os problemas gerados pelo sistema alimentar dominante.

Em contraposição, essas garantias somente podem se concretizar se o princípio de soberania alimentar for considerado. Esse conceito foi introduzido ao debate da Segurança Alimentar em 1996 pela Via Campesina, no contexto da Cúpula Mundial sobre a Alimentação (CMA), realizada em Roma pela FAO (BELIK, 2003; STEDILE, CARVALHO, 2011). A soberania alimentar diz respeito à autonomia que os povos (agricultores familiares, indígenas, quilombolas, pescadores, extrativistas) devem ter ao definirem e organizarem seus sistemas de produção, de modo a garantir o respeito a suas culturas e bens da natureza (FAO, OPAS, 2017).

No Brasil, a alimentação adequada é um direito social do brasileiro previsto no Capítulo II, Art. 6º da Constituição Federal de 1988, com atualização dada pela EC nº 90/2015.

Juridicamente foi incluída primeiro na Lei Orgânica nº 11.346/2006, lei que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). Segundo o artigo 2º dessa lei,

A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população (Lei 11.346/06, art. 2)

A mesma lei atribui ao poder público o dever de “respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade” (parágrafo 2º). Portanto, a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é um preceito com base legal que deve ser cumprido em todas as esferas do governo brasileiro com o objetivo de garantir meios de acesso para a produção e para o consumo. Para Machado (2017), o DHAA deve atuar em duas dimensões: o direito de acesso ao alimento com foco no combate à fome e à subnutrição e a adequação nutricional da alimentação. Para o autor,

A realização destas duas dimensões é de crucial importância para a fruição de todos os direitos humanos. Os principais conceitos empregados na definição de Direito Humano à Alimentação Adequada são disponibilidade de alimentos, adequação, acessibilidade e estabilidade do acesso a alimentos produzidos e consumidos de forma soberana, sustentável, digna e emancipatória.

Entretanto, diante da diversidade sociocultural do país, é preciso elaborar estratégias para alcançar os critérios estabelecidos pela SAN. Tais critérios incluem condições físicas e econômicas para facilitar o acesso ao alimento e a disponibilidade em quantidade suficiente e contínua com qualidade em nutrientes; respeito à cultura, aos hábitos e costumes da população; respeito às condições sociais, econômicas, culturais e ambientais da população; e, por fim, sustentabilidade para que gerações atuais e futuras disponham de alimentos (CONSEA, 2004). Esses critérios são interdependentes e configuram as características básicas da SAN (CONTI, 2013). Para que o DHAA se efetive, é preciso que ações Inter setoriais sejam propostas e atendidas no sentido de

[...]garantia de acesso à terra urbana e rural e território, de garantia de acesso aos bens da natureza, incluindo as sementes, de garantia de acesso à água para consumo e produção de alimentos, da garantia de serviços públicos adequados de saúde, educação, transporte, entre outros, de ações de prevenção e controle da obesidade, do fortalecimento da agricultura familiar e da produção orgânica e agroecológica, da proteção dos sistemas agroextrativistas, de ações específicas para povos indígenas, populações negras, quilombolas e povos e comunidades tradicionais (MACHADO, 2017, planalto.gov.br).

Novas discussões nos campos político, econômico, socioambiental e cultural começam surgir em torno da alimentação saudável e de qualidade, provenientes de sistemas produtivos locais e regionais alternativos. Em parte essas discussões são motivadas pelos problemas que a produção e a ingestão de alimentos industrializados têm provocado à saúde e ao meio ambiente. Para Triches e Werkhausen (2017), trata-se de mudança de paradigma que se revela contra o movimento da chamada padronização alimentar.

No passado, a comida era o resultado de trocas adequadas entre pessoas e entre elas com a natureza. No entanto, a relação atual entre produção e consumo, produtor e consumidor é marcada por desconfiança. O produtor não reconhece nem a si e nem o fruto do seu trabalho no alimento que produz. Por seu turno, o consumidor, não raro, desconhece a composição do alimento que, até chegar à mesa, percorre longos caminhos. Dessa maneira, o alimento perde valor identitário e deixa de ser elemento que conforma territorialidades dos grupos humanos. Ploeg (2008) disserta sobre impérios alimentares e assevera que parte do que consumimos como alimentos são na verdade “imitação” ou “não-produto”.

No mundo criado e estruturado pelos impérios alimentares, tudo perde sua identidade. Os produtos alimentícios já não são produzidos num determinado lugar, por determinadas pessoas, num determinado momento e depois levados através de circuitos mais ou menos conhecidos, ou pelo menos que podem se conhecer, até aos consumidores. Os alimentos estão se tornando numa espécie de “não-produtos”, cuja origem já não importa, nem tão pouco sua viagem ao longo do tempo e do espaço (PLOEG, 2008, p. 127)

Os nexos estranhos promovidos pela produção massiva de alimentos em prol da geração de lucro para empresas nacionais e transnacionais solapam hábitos alimentares locais e fragilizam a relação entre a comida e a identidade cultural de determinado grupo social, distanciando-os. Dessa maneira, a comida desconectada do território onde foi produzida e do seu produtor simboliza não-lugares, torna-se destituída de identidade e deixa de fazer parte das territorialidades locais (PLOEG, 2008). Percorrer o caminho contrário com o intuito de redescobrir as origens dos alimentos e revalorizar quem os produz nos direciona à reconexão entre produção e consumo, como asseveraram Menache (2010); e Rau (2016).

Reconectar implica em valorizar hábitos alimentares que constituem a identidade cultural e territorial dos grupos sociais, é saborear o tomate plantado e colhido no quintal em vez de usar molhos e temperos prontos comprados em supermercados. É importante frisar, como o fez Rau (2016), que esse retorno ao passado não se configura em abandonar tecnologias modernas, mas reduzir as distâncias entre a produção e o consumo de alimentos.

Evidenciamos no campo conflitos envolvendo alimentos produzidos em escala local e os alimentos industrializados especialmente projetados para gerar lucros às corporações que dominam esse mercado, conforme ressaltamos anteriormente. Os primeiros tendem a fortalecer a relação entre o homem e seu território, uma vez que o vínculo que o ser humano estabelece com ele (o território) se dá por meio da tríade terra-trabalho-comida (WOORTMANN, 1988).

Ao estudar as relações identitárias e territoriais estabelecidas na produção de alimentos por agricultores familiares no Sertão Sergipano, Menezes (2009) corrobora essa perspectiva. Para a autora, a produção de queijos ajusta-se aos valores arraigados na cultura local e regional e legitimam material e simbolicamente o território dos sertanejos ante a expansão da produção industrializada. Podemos associar essas relações à produção familiar de alimentos, que se confirma em territorialidade, resiste diante da padronização dos alimentos e continua enraizada nos hábitos alimentares das comunidades.

As cozinhas regionais e os pratos emblemáticos, por exemplo, delineiam simbolicamente as características dos grupos sociais e demarcam geograficamente seus territórios, distinguindo-os. Diante disso, reafirmamos que os hábitos alimentares são partes constituintes de territórios identitários.

De acordo com Canesqui (2005, p. 36), os alimentos representam no interior de cada grupo, aspectos econômicos, religiosos, geográficos e de saúde. Para a autora “o modo de alimentar sempre ultrapassa o ato de comer em si e se articula com outras dimensões sociais e com a identidade”. Assim, podemos afirmar que os hábitos alimentares são reflexos das relações entre o sujeito e o ambiente, ou seja, são territorialidades que conformam o território. Concordamos com Vargas (2011, p. 101), as relações sócio-culturais “produzem os territórios através de múltiplas formas de expressão, de gestão, de domínio, de apropriação, de identidade, de pertencimento, etc., etc”. A influência mútua entre território e identidade sinaliza a dinâmica inerente às suas construções que se dão por meio das territorialidades. Almeida (2017, p. 7) define territorialidade como “[...] conjuntos de práticas cotidianas – sociais, econômicas e culturais – e de relações simbólicas e materiais que são estabelecidas entre sujeitos e o território”.

As mudanças que ocorrem ao longo dos anos, seja no campo da produção, armazenamento e distribuição de alimentos, seja no campo do consumo, a começar pelas escolhas na aquisição, perpassam as cozinhas e os momentos de comensalidade, e podem tanto valorizar hábitos alimentares locais quanto inserir novos alimentos aos hábitos já existentes. Posto isso, e segundo Almeida (2008), o território apresenta uma diversidade de combinações

possíveis advindas das experiências individuais e coletivas que manifestam na sociedade, inclusive os hábitos alimentares, tema a ser discutido na sequência.

2.2 Hábitos alimentares: territorialidade que permanece, resiste, ressignifica ou transforma-se?

Os hábitos, dentre eles os alimentares, constituem parte integrante de todo um sistema socialmente construído por meio de territorialidades praticadas ao longo de uma trajetória histórica de determinado grupo social. São compostos por estilos, escolhas e gostos que são internalizados e incorporados por indivíduos, consciente e inconscientemente, diante de diversos condicionantes que configuram um território, ou seja, são resultantes daquilo que Bourdieu (2007) define como *habitus*⁸. Para esse teórico, *habitus* são:

[...] sistemas de disposições duráveis, estruturas estruturadas predispostas a funcionarem como estruturas estruturantes, isto é, como princípio que gera e estrutura as práticas e as representações que podem ser objetivamente ‘regulamentadas’ e ‘reguladas’ sem que por isso sejam o produto da obediência de regras, objetivamente adaptadas a um fim [...] (BOURDIEU, 1972, p. 175).

O *habitus* é produto das relações humanas e se estrutura, ou seja, se orienta para estruturar (orientar) as práticas futuras. Como princípio gerador das práticas culturais, ou seja, como produto e produtor dessas práticas, distingue os grupos humanos. Todavia, para ser constituído tem-se em consideração, dentre outros, o capital cultural herdado pela família e aquele transmitido no seio das instituições sociais, dentre elas, a escola.

Como expressão simbólica do *habitus*, o gosto ou as preferências manifestadas por meio das práticas de consumo estão na origem dos sistemas de classificações que distinguem o mundo social e cria estilos de vida, produtos sistemáticos do *habitus*. Estes são produzidos em condições diferentes de existência (BOURDIEU, 2007), pressupondo sistemas de diferenciação em que afirmam as identidades sociais. Setton (2002, p.61) defende que é possível compreender, por meio da concepção de *habitus*, como as identidades sociais se estabelecem por ser este “[...] uma matriz cultural que predispõe os indivíduos a fazerem suas escolhas”.

Segundo Woortmann (2013), essa matriz se apresenta como uma via de mão dupla por viabilizar interações entre indivíduos e o corpo social, ou seja, as instituições sociais interferem

⁸ Bourdieu (1989) retoma esse conceito para destacar o caráter criador, ativo e inventivo que os agentes (indivíduos) têm sobre o *habitus*, que está sempre em construção e é “um sistema de disposição aberto, que é incessantemente confrontado por experiências novas e, assim, incessantemente afetado por elas” (BOURDIEU, 1992, p. 108).

nos processos de internalização dos hábitos, assim como os sujeitos individualmente, influenciam a sociedade, criam novas demandas. Dessa feita, assevera Woortmann (2013, p. 20), “conjugando a tradição e a modernidade, o *habitus* forma os hábitos”.

O primeiro termo, *habitus*, assegura uma continuidade de práticas incutidas em grupos de indivíduos que as herdam e as transferem em forma de saber, conhecimento, para novas gerações. Estas, ao internalizá-las, as praticam alterando-as ou ressignificando-as sob novas influências. Isso quer dizer que, ao mesmo tempo em que o sistema de disposições traz em si um princípio de continuidade e regularidade, também apresenta um princípio de transformação, ressignificação.

Por sua vez, os hábitos, nesse caso os alimentares, estão inseridos em um conjunto de práticas e valores simbólicos expressos não só naquilo que é consumido habitualmente, mas envolve de maneira geral o que Klaas Woortmann (1978, p. 42) assevera nos seguintes termos: “[...] Hábitos alimentares dependem, de um lado [...] da produção de alimentos e a possibilidade de consumir alimentos em função da posição de indivíduos e grupos no processo produtivo”. Ou seja, da disponibilidade dos alimentos e das condições de acessá-los que pode ser direto da natureza (extração, plantio, criação) ou por meio do mercado (aquisição pela compra ou troca). O autor acrescenta que a constituição de hábitos alimentares

[...] varia de cultura a cultura precisamente por ser a alimentação um fenômeno cultural. Hábitos alimentares possuem conteúdos simbólicos e cognitivos, relativos a classificações sociais, à percepção do organismo humano e das relações entre este e as substâncias ingeridas. Dependem, então de critérios classificatórios, a começar pela própria definição de “alimento” (WOORTMANN, 1978, p. 42).

É importante frisar que a conformação de escolhas, referências e classificações que orientam os hábitos alimentares não se dá espontaneamente, e não se trata de regras predeterminadas de um jogo, porque são construções históricas em um campo de disputas de valores e julgamentos e refletem diferentes pontos de vista – aqueles que permanecem como mais adequados à coletividade, resultado de um consenso, tornam-se dominantes e são naturalizados, incorporados, até que sejam confrontados por novos valores e julgamentos. Para Ortiz (1983, p. 24), esse consenso se fundamenta “no desconhecimento, pelos agentes, de que o mundo social é um espaço de conflitos, de concorrência entre grupos com interesses distintos”.

Como o *habitus* se apresenta nos planos social e individual, o processo de interiorização se dá por intermédio de instituições como a família e a escola. Nesse sentido, Pellerano e Gimenes-Minasse (2015, p. 496) enfatizam que “[...] as escolhas e práticas individuais

aparentam subjetividade, mas não nascem no indivíduo, e sim na sociedade da qual ele faz parte. Assim, o indivíduo exerce sua preferência individual dentro de um quadro sancionado culturalmente [...]", isto é, os indivíduos fazem suas escolhas, mas elas estão pautadas nos valores culturais e morais dos grupos coletivos nos quais estão inseridos, e a memória coletiva (HALBWACHS, 1990) desses grupos torna-se uma espécie de atracadouro que interliga as vivências passadas com as escolhas do presente.

A conformação das disposições que orientam as preferências (gostos) e as práticas que constituem material e simbolicamente as marcas que os grupos humanos imprimem no território são engendradas pelas supracitadas instituições que, segundo Pellerano e Gimenes-Minasse (2015), representam interesses individuais e coletivos. Porém, é mister considerar que essas instituições, mesmo tradicionais, estão inseridas em contextos marcados pela modernidade.

Por entendermos que nenhuma prática social se estabelece fora de um plano espacial, advogamos que o mesmo princípio diferenciador que influencia as identidades sociais imprime sua marca na produção de espaços que também são diferenciados, por serem apropriações de grupos de indivíduos que apresentam determinado *habitus*. Em correlação direta com as práticas sociais que passam permanentemente pelo crivo das permanências e rupturas, o espaço geográfico é um constante fazer-se, tanto no seu sentido material quanto simbólico (MENDES, 2009), e por estar permeado de relações de poder (conflitivas e consensuais), torna-se território.

O território é produto resultante das vivências (práticas) numa dimensão material, mas também das preferências (gostos), baseados em valores, crenças, classificações, numa dimensão subjetiva, simbólica. Em certa medida, os hábitos alimentares, desde os sistemas produtivos até o consumo mediado pela comensalidade, são exemplificações dessa afirmativa.

Assim, tipos de alimentos classificados como próprios para consumo, as maneiras de prepará-los, os horários das refeições, os momentos especiais de comensalidade, as restrições alimentares etc. também conformam territorialidades, ou seja, conjuntos de práticas particulares a cada grupo que formam seus hábitos alimentares que, por sua vez, representam as dimensões material e simbólica atribuídas aos alimentos e à culinária de dado território. Essas dimensões se entrelaçam e configuram elementos identitários nos territórios apropriados, como foi aludido por Menezes (2013, p. 33),

As identidades podem ser construídas ou atribuídas, revelando a cultura em que cada um está inserido, visto que há comidas relacionadas a povos, grupos e nações em particular. Existe algo próprio em cada jeito de se alimentar. Esse "particular" pode ser traduzido em um hábito alimentar, ou em um gosto, construído de acordo com o que a cultura de uma sociedade ou grupo determina como aceitável.

O território se constitui nas práticas alicerçadas e ressignificadas pelos grupos sociais. Mais que isso, ele é percebido por meio do sentimento de pertencer a ele. Outrossim, é reconhecido como produto das relações historicamente estabelecidas entre homens e seus espaços vividos. Tais espaços são demarcados por elementos representativos que constituem quadros culturais e identitários dos grupos humanos. Como assevera Pollice (2010, p.8), o território “[...] não é outro senão um espaço relacional que se constrói no tempo como produto de um processo de sedimentação cultural; um processo que tem o seu motor próprio na relação identitária que se instaura entre uma comunidade e o espaço da qual se apropria”. Ou seja, a cultura e os elementos identitários, dentre eles os hábitos alimentares, são postos como motores centrais na constituição de um território.

Novamente, salientamos que hábitos alimentares são definidos aqui para além de ingestão repetitiva de alimentos em atendimento às necessidades nutricionais. Comungamos das ideias de Klotz-Silva, Prado e Seixas (2017, p. 1077), que, ancorados em Bourdieu, afirmam que “por meio da produção e do consumo de alimentos, sempre simbolizados, pessoas e sociedades julgam e são julgadas por si mesmas e pelo outro, e nessas práticas materializam-se também valores sobre si e sobre outrem”. Logo, questiona-se: quem legitima esses julgamentos, quem classifica os alimentos como comestíveis, quem lhes atribui valor de troca? Pensar em quem pode ou não julgar, classificar, valorizar nos direciona para as relações de poder que circundam todas as instâncias da sociedade e se materializam no discurso.

As distinções socioculturais refletidas nos hábitos alimentares expressam anseios, crenças, afetos, carências, constrangimentos entre grupos coletivos quando estes produzem e/ou consomem a comida que lhes representa culturalmente. Esta, a comida, tem a função diferenciadora que sinaliza as relações de poder entre grupos ou classes sociais, mas também entre indivíduos pertencentes ao mesmo grupo, uma vez que refletem as estruturas sociais assentadas na acumulação de capital (material e simbólico) (BOURDIEU, 1989). Em outras palavras, os hábitos alimentares marcam as fronteiras entre grupos sociais, indicando suas diferenças, porém, podem ser alterados, ao passo que um alimento pode ser inserido ou excluído, ou seu juízo de valor, modificado.

Uma exemplificação para a proposição acima é o caso da carne bovina como um elemento diferenciador de classes sociais (MENEZES, 2013). Um senhor, pescador, morador de uma comunidade de pescadores, ao relatar sua história de vida⁹, assegurou que décadas atrás,

⁹ O senhor fez o relato numa conversa informal e despretensiosa, na qual conversávamos sobre o passado e as mudanças do presente. A conversa ocorreu anteriormente à pesquisa.

se alguém comprasse um quilo de carne com osso (considerada carne de segunda), teria que explicar para o patrão de onde saíra o dinheiro, pois pobre não tinha o “direito” de consumi-la. Por sua vez, comia-se peixe em todas as refeições, um alimento vulgarizado, pois todos ali podiam consumir – porque eram pescadores. Nessas circunstâncias, a carne representava status, pois na comunidade de pescadores, quem a consumia se diferenciava dentre o grupo a que pertencia, e se assemelhava àquele considerado superior. Atualmente, o discurso pautado na medicina atribui ao peixe a chancela de alimento saudável, que passa a ser consumido inclusive por pessoas das diferentes classes sociais. Assim, o peixe valorizou-se e tomou em determinados lugares o posto da carne, que se popularizou e perdeu parte do valor que tinha outrora.

Entre os grupos sociais, o consumo de carne bovina já não reflete tamanha diferenciação por estar mais acessível, e o consumo, popularizado. Contudo, na referida comunidade de pescadores, esse alimento ainda é um objeto de distinção entre os indivíduos, por ser o peixe consumido cotidianamente. Além da carne, as tipificações de pesca (pesca individual ou coletiva), do pescado (peixe de primeira ou de segunda) e a maneira de adquiri-lo (peixe pescado ou comprado) também atendem à função de distinção. As relações estabelecidas nesse espaço vivido, nesse território, são ancoradas por meio dessas diferenciações e valores que refletem as relações de poder.

Diante do exemplo, podemos perceber que essas relações modificam-se ao longo do tempo. Nesse caso, a mudança se deu por questões de condições de acesso à carne, que por sua vez está relacionada ao poder de compra, fruto das políticas sociais implementadas a partir da década de 2000. Portanto, concordamos com Klaas Woortmann (1978) e concluímos que a condição de acesso aos alimentos é uma variável que influencia o valor atribuído ao alimento e ao comensal e tende a caracterizar determinado hábito alimentar.

Nas sociedades rurais, onde os hábitos alimentares se estabelecem associados à produção de alimentos para autoconsumo, é comum produtos alimentícios oriundos de outros territórios serem objeto de desejo. Logo, esses alimentos são valorizados, e o seu consumo, relacionado à posse de recursos financeiros. Portanto, o alimento diferente daqueles consumidos cotidianamente distingue as pessoas das comunidades, ou seja, o intercâmbio alimentar pode provocar alteração de hábitos alimentares, o que se percebe é que as alterações acontecem, assim como se observa a resistência de hábitos alimentares que estão arraigados e servem como âncoras à manutenção da identidade territorial.

Nessa inversão de valores relacionadas ao consumo dos alimentos obtidos por meio da compra, constatamos o avanço dos alimentos industrializados representado pelos *fast foods*, no seu movimento crescente de se apropriar de espaços antes pertencentes aos alimentos tradicionais locais ou regionais, que ocupam as mesas das famílias em todos os continentes (DEMETERCO 2015). Porém, para além de ocupar as mesas, esse movimento de apropriação envolve todo o processo de produção e circulação desses alimentos, a começar pelas transformações que ocorreram no espaço rural em um contexto de produção direcionada ao mercado global iniciado com a chamada Revolução Verde. Por outro lado, contraditoriamente, verifica-se um movimento de revalorização dos alimentos tradicionais, como assevera Paiva et al. (2012, p. 193),

[...]Salienta-se que o processo de globalização, por meio da homogeneização e padronização em diversas ordens, a exemplo das práticas alimentares, contribuiu para um movimento de valorização e reafirmação das especificidades locais, o qual está vinculado ao fortalecimento das identidades sociais e seus signos de identificação. Nesse contexto, consolida-se a concepção do respeito à diversidade cultural e aos hábitos alimentares regionais).

Para os autores, a globalização é um processo que ressalta tanto a diversidade como a homogeneidade da cozinha e dos hábitos alimentares. No Brasil, a diversidade está representada nos pratos típicos regionais, e a homogeneidade é representada no feijão com arroz nosso de cada dia. Um país de dimensão continental, com distintos povos participantes da sua formação, tem como herança pratos regionais que representam sua diversidade.

Montanari (2008) aponta as mudanças ocorridas com o advento da indústria alimentícia, e o afastamento entre o processo de produção e o consumidor incute a necessidade do reconhecimento do alimento tradicional como meio de identificar-se diante da mundialização da alimentação, ao território e ao grupo ao qual pertence. Alves (2015), que também discorre sobre o paradoxo posto pela globalização, apresenta autores que enfatizam a mundialização da alimentação, e outros que reforçam o sentimento de identidade, “fazendo com que as pessoas resistam ao que vem de fora e consumam alimentos nativos de seus lugares” (p.10), embora não saibam até quando haverá valorização dos alimentos tradicionais frente ao papel que a mídia desempenha sobre mudanças nos hábitos alimentares na atualidade.

Na contemporaneidade, diante das investigações e resultados dos censos agropecuários, são recorrentes as discussões que ressaltam a relevância dos alimentos produzidos no âmbito da agricultura familiar. Além de fortalecer o vínculo com a terra, eles asseguram as relações de proximidade e de confiança entre produtor e consumidor. Porém, os agricultores demandam

reconhecimento, valorização e políticas públicas que viabilizem a produção e a comercialização. Como assevera Menezes (2013), a rede que se estabelece na relação produção-consumo está associada ao reconhecimento entre as partes, ou seja,

[...] a produção [deve]está entrelaçada pelas relações de proximidade entre os produtores e os consumidores em relação ao produto, fruto de apreciação e valorização baseadas no reconhecimento da qualidade e do significado subjacente ao alimento, o que permite as diferentes formas de diálogo na cadeia produtiva à montante e à jusante [...] (MENEZES, 2013, p.124)

A autora defende a ideia de que a confiança imprimida na saudabilidade, e termos de qualidade do alimento advém da proximidade entre quem produz e quem consome. Em outras palavras, é do fazer-se conhecer (produtor e consumidor) que resulta o reconhecimento e a valorização do produto. Nesse sentido, Triches e Werkharausen (2017) evidenciam a necessária reaproximação entre produção e consumo, tendo o consumidor (nesse caso os estudantes) e o Estado (na função das escolas) como sujeitos capazes de influenciar as demandas alimentares ao valorizar a produção dos agricultores familiares. A educação alimentar que estimula a alimentação saudável e a valorização da cultura alimentar local, como propõe o Programa Nacional de Alimentação Escolar, seria uma alternativa para se alcançar esse propósito, diante da influência da mídia que busca ampliar o consumo de alimentos industrializados, dissociados da produção local e da identidade cultural.

Acompanhando o movimento internacional em prol do direito à alimentação adequada e de qualidade e para atender velhas e novas aspirações da sociedade brasileira quanto ao combate à fome e estímulo ao desenvolvimento local, o Estado brasileiro busca praticar sua função instrumental readequando leis que institucionalizam políticas públicas como a da alimentação escolar, conhecida atualmente como Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) descrita na Lei nº 11.947/2009.

2.3 O Programa Nacional de Alimentação Escolar: desenvolvimento local e valorização cultural

O PNAE é um programa que trata da alimentação escolar em âmbito nacional. Tem como objetivo principal a transferência de recursos financeiros realizada pelo FNDE/MEC às três esferas governamentais. Tais recursos são destinados a suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos educandos durante sua permanência em sala de aula, com a finalidade de contribuir com o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, com a aprendizagem e o rendimento escolar.

Suas origens históricas remontam a um contexto de combate à fome, sob pressupostos apresentados por Josué de Castro (1946), segundo os quais a fome estaria relacionada à pobreza. Em seus estudos, o pesquisador apontou, para além da escassez de alimentos, a dificuldade de acesso e/ou a ingestão de gêneros alimentícios que não supriam os valores nutricionais necessários à manutenção da saúde e o desenvolvimento cognitivo das pessoas. Em âmbito internacional, nessa época, se discutia a segurança alimentar tal qual uma questão de segurança nacional, uma vez que o cenário vinculava-se ao período pós-Segunda Guerra Mundial (RAU, 2016), fazendo-se vital que os países apresentassem capacidade de produzir seu próprio alimento.

Se por um lado, a preocupação do Estado era fazer-se notar como autossuficiente na produção agrícola, por outro, não era seu dever assegurar o direito à alimentação aos educandos. Portanto, não se oferecia alimentação nas escolas brasileiras. Todavia, a partir da década de 1930, alguns estados e municípios mais ricos comprometeram-se em fornecer alimentos para suas redes de ensino, e algumas outras recebiam doações de iniciativas privadas (ARRUDA, 2018). Após as publicações de Josué de Castro, as medidas intervencionistas em favor do combate à desnutrição infantil resultaram em políticas de caráter suplementar para esse fim, dentre elas, a alimentação escolar.

A partir de ações benéficas e voluntárias das Caixas Escolares, surge, em 1954, o Programa Nacional da Merenda Escolar, sob responsabilidade da Comissão Nacional da Alimentação ligada ao Ministério da Educação e Cultura, que tinha como principal objetivo captar recursos em prol da alimentação para melhorar as condições nutricionais das crianças brasileiras. Em 1956, o programa recebeu a denominação de Campanha Nacional de Merenda Escolar, permanecendo assim até 1965, quando passou a ser chamado de Campanha Nacional de Alimentação Escolar (CNAE).

Nessas décadas, os recursos financeiros provinham de doações internacionais. Em 1950, os eram provenientes do Fundo Internacional de Socorro à Infância (FISI/UNICEF). Porém, na década seguinte, a maior parte dos alimentos foi adquirida através do Programa Alimentos para a Paz, financiado pelos Estados Unidos e pelo Programa Mundial de Alimentos (ONU). Peixinho (2013) assevera que, embora tenha começado a se configurar como programa de alimentação escolar sob atribuição do governo federal, isto é, de abrangência nacional, o Programa Alimentos para a Paz não atendia efetivamente todo território brasileiro, além de apresentar baixa regularidade.

Na década de 1970, os gêneros alimentícios que compuseram os cardápios escolares eram de procedência nacional, ou seja, muitas empresas do ramo alimentício forneceram para o governo federal, que abasteciam as escolas com os produtos industrializados, sem a preocupação em adequar a merenda aos hábitos alimentares culturais dos escolares. Em 1976, houve a integração da Campanha Nacional de Alimentação Escolar ao II Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (II PRONAN)¹⁰, permanecendo como diretriz desse programa até 1984 sob a responsabilidade do Ministério da Saúde. Em 1979 houve a mudança definitiva da terminologia, passando a se chamar Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Nesse período, o objetivo do programa foi proporcionar suplementação alimentar (15% dos valores nutricionais) aos pré-escolares e escolares do primeiro grau, matriculados nos estabelecimentos de ensino público do país.

À época, o programa era centralizado, isto é, os cardápios eram elaborados sem considerar as particularidades de cada região, e a aquisição por meio de licitação promovia a participação das empresas de alimentos industrializados. O processo de descentralização teve início em 1994, e se efetivou quatro anos depois, através de convênios com estados e municípios, o que pode ser considerado um avanço, pois “permitiu racionalizar a logística e os custos de distribuição dos produtos, além de viabilizar o oferecimento de uma alimentação condizente com o hábito alimentar da população nas diferentes localidades do país” (PEIXINHO, 2013, p. 911).

Nesse ínterim, o PNAE é incorporado às atribuições do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, que dá assistência financeira aos projetos e programas da educação por meio de convênios. Porém, com a descentralização, os recursos passaram a ser enviados para o Distrito Federal (DF), estados e municípios por meio de transferência direta. Em 2000 ficou estabelecido que, para efetivarem os repasses, seria obrigatório a existência dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE)¹¹.

A partir de 2003, com a criação o programa Fome Zero, vários programas e políticas de enfrentamento das desigualdades sociais foram instituídos. Peixinho (2013) identifica avanços importantes para o PNAE a partir desse marco, tais como o fortalecimento do CAE e a obrigatoriedade do profissional de nutrição na elaboração dos cardápios escolares. Para a

¹⁰ Coordenado pelo Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição (INAN), autarquia vinculada ao Ministério da Saúde. O II PRONAN propôs programas de suplementação alimentar dirigidos aos trabalhadores, ao grupo materno-infantil e aos escolares, privilegiando as regiões mais pobres (PEIXINHO, 2013, P.911).

¹¹ Responsável pelo controle social do PNAE, isto é, por acompanhar a aquisição dos produtos, a qualidade da alimentação oferecida aos alunos, as condições higiênico-sanitárias em que os alimentos são armazenados, preparados e servidos, a distribuição e o consumo, a execução financeira e a tarefa de avaliação da prestação de contas das EEx e emissão do Parecer Conclusivo (FNDE, 2018).

autora, o avanço maior do programa deu-se em 2009, com a Lei 11.947, fruto de discussões no âmbito do governo federal e da sociedade civil por meio do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA)¹². Com esse aparato institucional, as conquistas perpassaram as questões nutricionais, como podemos verificar nos incisos do Artigo 2º, onde constam as diretrizes da alimentação escolar:

I - 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 o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

II - a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

III - a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;

IV - a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;

V - o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;

VI - o direito à alimentação escolar, visando a garantir 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. (BRASIL, 11.947/2009)

Além da preocupação com as necessidades nutricionais, o PNAE estimula a formação de hábitos alimentares saudáveis com a inclusão da Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar e também orienta a elaboração de cardápio que vise o respeito aos hábitos alimentares locais e à diversidade cultural. Além disso, favorece a participação social no CAE e, por meio da criação de mercado institucional, incentiva a produção e o consumo de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em escala local, o que, em tese, está relacionado ao contexto sociocultural dos estudantes.

A obrigatoriedade da compra de produtos advindos da agricultura familiar reflete questões acerca de onde e quem produz o alimento, assim como em quais moldes ele é produzido. Como mencionado anteriormente, Menezes (2013), Rau (2016) e Trisches e

¹² Durante a pesquisa, o CONSEA integrava o SISAN e se constituía como Órgão responsável por diversas ações em colaboração com o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, porém as diretrizes para seu funcionamento foram revogadas pela Medida Provisória nº 870 de 2019.

Werkhausen (2017) explicitam que uma reaproximação entre o produtor e o consumidor faz-se necessária para aumentar a confiança sobre a alimentação a ser consumida, visto que o desconhecimento sobre a origem dos produtos industrializados inseridos nas mesas e por extensão nas escolas brasileiras resultam na insegurança do consumidor, mas não somente nisso, como ressalta Roberts (2009, p.323):

O alimento – aconteça o que acontecer – há milênios tem servido como uma espécie de cordão umbilical entre nós e o meio físico, natural. Ao diminuirmos esse elo entre consumo e produção, permitimos que nos afastássemos do mundo real e entendêssemos menos suas funções e condição, e nos importássemos menos com elas. O fato de que tantos de nós tenhamos ficado boquiabertos ao saber do dano da erosão dos solos, do escoamento do nitrato, da perda acelerada das florestas brasileiras para a pecuária ou do volume espantoso de alimentos adulterados que ainda estão sendo enviados da China mostra como estamos desconectados do que é comprovadamente a função humana mais essencial.

O consumo cada vez maior de alimentos de origem desconhecida (de onde vem, como foi produzido, quais impactos causou à natureza, quais ingredientes compõem o produto, que tipo de mão de obra foi utilizada, etc.) diminui e/ou enfraquece a relação do consumidor com a natureza e com o próprio homem. A tendência atual da sociedade caracterizada pela individualidade, praticidade e cada vez mais sem tempo para a “comida de verdade” elaborada nas cozinhas residenciais, ou seja, para o “alimento da terra” produzido em escalas locais, é que o ser humano enxergue os problemas ambientais como os citados pelo autor dissociados do mundo em que vivem, incapaz de entender que a crise ambiental atinge a todos.

Roberts (2009) sugere que a produção dos alimentos seja feita por sistemas alimentares regionais e locais e que os consumidores cooperem com a fartura produzida por grupos de pequenos produtores. Além disso, para o autor, deveria ocorrer a participação ativa dos consumidores diante de programas agrícolas, programas de alimentação nas escolas, dentre outras ações que buscam a reaproximação produção-consumo. As mudanças no PNAE inserem-se nessa necessidade de reconexão.

Outros fatores que culminaram nessas modificações foram as discussões sobre alimentação saudável e soberania alimentar na esfera do SISAN. O estímulo à produção e ingestão de alimentos frescos e orgânicos constituiu avanço na legislação que beneficiou tanto os produtores locais como os consumidores, nesse caso representados pelos estudantes. As resoluções e cartilhas do programa também avançaram consubstancialmente ao propor obrigatoriedade de no mínimo 30% dos recursos em aquisição de alimentos produzidos em escalas mais próximas do público consumidor.

Para tal aquisição, o governo federal, através do FNDE, realiza repasses financeiros, em caráter complementar, para as Entidades Executoras (EEx), ou seja, para as Secretarias de Educação dos estados, municípios e Distrito Federal e para as escolas federais. Por sua vez, as EEx são responsáveis pela execução do PNAE, ou seja, elas compram os alimentos, prestam contas do Programa, ofertam a alimentação nas escolas e ainda asseguram as ações de educação alimentar e nutricional. O valor repassado por aluno (Quadro 2) é feito considerando os dados do censo escolar do ano anterior, a quantidade de dias letivos e as modalidades de ensino (creche, pré-escola, ensino fundamental e médio, Educação de Jovens e Adultos, Educação Especial, Ensino Integral). As EEx devem complementar os recursos financeiros transferidos pelo FNDE com as chamadas contrapartidas, uma vez que o programa tem caráter suplementar.

Quadro 2 - Valor repassado em cada modalidade (por aluno).

Modalidade	Valor
Programa de fomento às escolas de ensino médio em tempo integral	R\$ 2,00
Creches	R\$ 1,07
Ensino integral	R\$ 1,07
Escolas indígenas e quilombolas	R\$ 0,64
Pré-escola	R\$ 0,53
Educação especializada em contra turno	R\$ 0,53
Ensino fundamental e médio	R\$ 0,36
Educação de jovens e adultos	R\$ 0,32

Fonte: FNDE, acesso abril de 2018.

Org: SANTOS, Rafaela. 2018.

A diferença de valores para cada modalidade condiz com a porcentagem de nutrientes que a refeição servida na unidade escolar deve atender, isto é, o cardápio deve cobrir no mínimo 20% das necessidades nutricionais dos estudantes do ensino regular, 30% dos estudantes de escolas indígenas e quilombolas e 70% dos estudantes que permanece na escola a maior parte do dia, caso das creches e escolas de ensino integral (MEDEIROS, 2013).

Os recursos transferidos pelo FNDE, no âmbito do PNAE, devem ser aplicados na compra de gêneros alimentícios, com prioridade para alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e aqueles produzidos em assentamento de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. O FNDE dispensa essa obrigatoriedade em algumas circunstâncias como: impossibilidade de emissão de documentos exigidos; inviabilidade de fornecimento regular e constante; e condições higiênico-sanitárias inadequadas (Resolução CD/FNDE, nº. 26 de junho de 2013).

Como visto no Artigo 2º da Lei 11.947/2009, o PNAE respalda o respeito para com a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais. Nessa ótica, o enfoque é no consumidor, ou seja, estudantes devidamente matriculados na rede pública de ensino que carregam consigo

“questões sobre o consumo, as mudanças, as percepções, as representações, os gostos e as práticas, enfim, as estratégias alimentares poderiam revelar os vários aspectos relacionados à alimentação para os diferentes grupos socioeconômicos” (OLIVEIRA & THEBAUD-MONY, 1997, p. 207). De acordo com esses autores, as pesquisas sobre padrão alimentar estão mais relacionadas à produção e abastecimento, porém, não se limitam exclusivamente a essa temática. Atualmente, os aspectos culturais que caracterizam produtores e consumidores são fundamentais, assim como as questões nutricionais, o atendimento e o respeito ao direito à alimentação saudável e nutricional e as questões de sustentabilidade. É nesse sentido que Villa Real e Schneider (2011) afirmam que:

O uso de programas públicos de alimentação na reaproximação do pequeno produtor com o consumidor dá incentivo ao desenvolvimento rural, uma vez que o Programa (PNAE), principalmente após sua descentralização, tem contribuído, em alguns municípios, para incrementar a alimentação dos escolares e ampliado o potencial de incentivo à produção da agricultura familiar local (VILLA REAL e SCHNEIDER, 2011 p.58).

Além de reduzir as distâncias entre os consumidores e o processo de produção dos alimentos, o PNAE tem estimulado a produção da agricultura familiar, como foi verificado pelos autores. Embora o programa tenha sido instituído em 1955, seu processo de descentralização se efetivou em 1998. Todavia, fazem-se necessárias mudanças diante dos desafios enfrentados pelas prefeituras municipais e secretarias estaduais que buscam aplicar o Artigo 2º da referida Lei. Baccarin et al. (2017) mencionam alterações nos processos de compra que passam a ser realizados através de Chamada Pública (CP), conforme a Resolução do FNDE nº 38 de 2009 e a adequação do cardápio escolar. Assim esse mercado intervém e estimula uma articulação da produção local para atender as demandas oriundas dos produtores (agricultores familiares) e consumidores (estudantes).

Isso se configura em avanço importante, tendo em vista que até a década de 1990, a categoria dos agricultores familiares se encontrava às margens das políticas públicas. Para Saraiva et al (2013), é importante e essencial que o Estado apoie esses agricultores como forma de estimular a produção de alimentos considerados mais saudáveis. Para esses autores, isso deve acontecer não somente pelo potencial que a agricultura familiar apresenta na geração de emprego e renda, como mostrou o censo agropecuário de 2006, mas “também pela maior diversidade e oferta de alimentos de qualidade, menor custo com transporte, confiabilidade do produto, preservação do hábito regional e da produção artesanal, promovendo uma conexão entre o campo e a cidade” (SARAIVA et al, 2013, p 929). Dessa forma, a agricultura familiar

amplia as possibilidades de melhorias nas condições de vida dos agricultores e reaproxima o produtor e o consumidor do alimento.

As compras orientadas no âmbito do PNAE aplicam-se a inúmeros contextos que se diferenciam conforme os tamanhos dos municípios e sua diversificação agrícola, visão administrativa dos gestores públicos (prefeitos, secretários, nutricionistas, diretores de escolas etc.) para o fomento ao crescimento de renda familiar e à Segurança Alimentar e Nutricional, dentre outros fatores como os abordados por Triches (2010), ao pesquisar sobre essa política e sua relação com a agricultura familiar.

Diante da relevância do PNAE como política direcionada no atendimento às diretrizes da SAN e ao incentivo às melhorias de condições de renda, faz-se necessário um diagnóstico dos entraves que impossibilitam a efetivação da referida política pública, como a dificuldade de logística e de articulação entre setores públicos, inadequações nas dependências das escolas, informalidade e falta de informação entre os agricultores. A depender do contexto, esses gargalos apresentam-se em maior ou menor intensidade. Por essa razão, Baccarin et al. (2017) propõem sistematizar variáveis de avaliação do programa, com intuito de verificar 1) a otimização na aplicação do método adotado e dos recursos (financeiros, material e pessoal) aplicados; 2) a capacidade de atingir os objetivos; 3) as metas propostas pela referida política pública; e 4) sua capacidade de promoção de mudanças (quais e qual a sua durabilidade) no âmbito da produção e do consumo de alimentos em nível local.

No próximo capítulo, apresentamos o recorte empírico da pesquisa, focando principalmente na ocupação e uso do território e formação social da população do município onde aplicamos a pesquisa, por entendermos que esses aspectos estão diretamente associados às condições em que se encontram os municípios desse território, inclusive a propósito de seus hábitos alimentares. Feito isso, encerramos o capítulo apresentando os múltiplos olhares sobre o PNAE em Coruripe.

CAPÍTULO 3

CORURIPE/AL: PARA ALÉM DA CANA-DE-AÇÚCAR E O COCO-DA-BAÍA

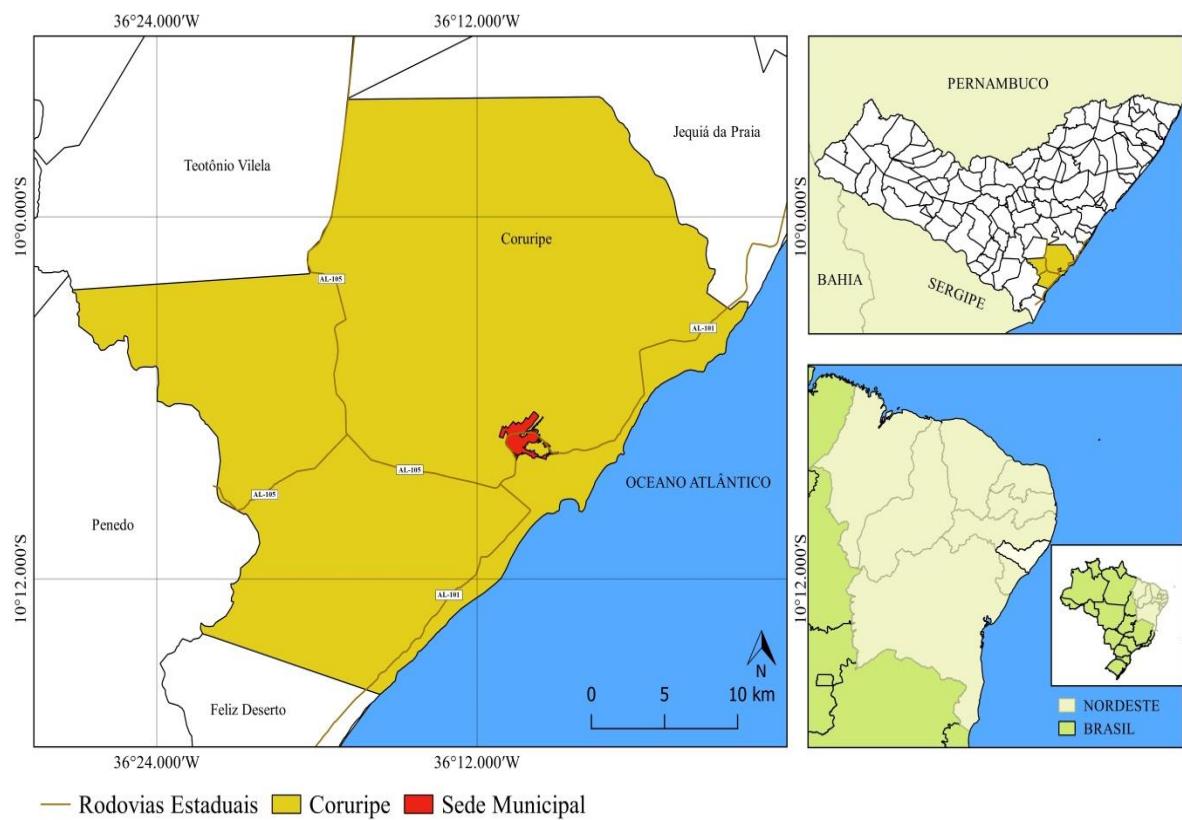
Boa parte da matéria-prima etnográfica é, pois, em torno da alimentação, eixo ao redor do qual as diferentes culturas estruturam a sua vida prática assim como muitas de suas representações (CARNEIRO, 2003, p. 23)



3 CORURIPE/AL: PARA ALÉM DA CANA-DE-AÇÚCAR E O COCO-DA-BAÍA

Coruripe está localizado no litoral Sul de Alagoas, limitando-se com os municípios de Jequiá da Praia, Feliz Deserto, Penedo e Teotônio Vilela e com o Oceano Atlântico, como podemos identificar na Figura 6.

Figura 6 - Localização de Coruripe, Alagoas, 2019.



FONTE: IBGE DOWNLOAD, Malhas Territoriais 2015.
DATUM: SIRGAS 2000 UTM Zone 25 S ESG:4674
ORGANIZAÇÃO: SANTOS, Rafaela dos (2019)

A formação político-administrativa do território de Coruripe inicia no século XIX, adquirindo a titulação de município em 1892. Anteriormente, suas terras pertenciam à comarca de Poxim, e obtiveram a categoria de vila dessa comarca em 1866. Porém, com o progresso econômico de madeira e posteriormente de açúcar, Coruripe superou Poxim e tornou-se comarca em 1882. Enquanto isso, Poxim passou a ser vila pertencente à referida comarca. A elevação sucessiva de titulações até tornar-se cidade e sede municipal acompanhou a expansão da cana-de-açúcar, uma vez que a presença de engenhos e a circulação de mercadorias favoreceram o povoamento efetivo das terras inicialmente ocupadas por meio de concessões de sesmarias (HEREDIA, 1988).

Várias evidências contam a história dos primeiros habitantes de Coruripe antes da chegada do europeu e do plantio da cana, dentre elas o próprio nome. O termo Coruripe foi herdado do principal rio da cidade, designado inicialmente pelos índios caetés como Corurugi, que significa “rio dos sapos” na língua tupi-guarani. O topônimo que dá nome ao lugar soma-se a outras fontes que sobreviveram ao tempo e registram a história do município. Acúmulos de cascas de moluscos (massunins, ostras, sururu) e resquícios de cerâmicas testemunham como viviam os nativos que ocupavam a região. Com esses indícios sabe-se que a pesca, a caça, a coleta e a agricultura de coivara eram as maneiras de obter o alimento necessário para mantê-los.

Além de sambaquis, artefatos de palhas de Ouricuri e cerâmica, relatos em cartas históricas registraram os modos de vida dos primeiros habitantes de Coruripe. Segundo Lemos (1999), além dos caetés, outros grupos indígenas marcaram presença nessas terras, como os potiguares, oriundos de Pernambuco, e os tupinambás, que vinham da outra margem do rio São Francisco. As lutas constantes entre essas tribos, somadas à legalização da escravidão e à bula papal que excomungou os caetés pelo episódio da morte do bispo Pero Fernandes Sardinha, decretou a extinção dessa nação. A investida dos europeus contra as outras tribos iniciou na segunda metade do século XVI. E assim seguiu pelos próximos séculos, como cita Lemos (1999, p.32).

O homem primitivo da região de Coruripe foi dizimado pela ambição do colonizador, [...] sofreu violência da igreja que os excomungou. Do Rei de Portugal que os reduziu à escravidão, dos donatários e dos cabos de guerra que mais agarridos e bem armados os escorraçaram de seus domínios. A influência indígena no homem brasileiro é mais profunda do que se tem escrito. Acresce a escravidão negra e toda sorte de sofrimentos físicos e morais em cima de um grupo étnico que trazia consigo seus valores e sua cultura. O branco, em sua maioria, funcionou como senhor e proprietário da terra, dos meios de produção e do homem trabalhador.

Segundo o historiador, os primeiros brancos a se estabelecerem na região de Alagoas foram os franceses, que construíram feitorias, extraíram o pau-brasil e comercializaram clandestinamente a madeira. O citado autor não descarta a possibilidade de espanhóis e holandeses terem comercializado a abundante matéria-prima, tão valiosa na época. Para garantir o controle dessas terras, pertencente à capitania de Pernambuco, os portugueses dividiram-nas em duas sesmarias para serem efetivamente povoadas. Uma, entre o Porto do Francês do rio São Miguel e o rio Coruripe, que foi doada a Antônio Maura de Castro, tronco da família Castro da atual Coruripe. Dessa sesmaria surge a vila de Poxim e a sede do município. A outra sesmaria

localizava-se entre a margem esquerda do rio Coruripe até a foz do rio São Francisco e ficou sob cuidados de Belchior Alves Camelo, que a ocupou com a cana e com o gado.

Os núcleos de povoação surgiam ao passo que os engenhos açucareiros eram instalados. Segundo Heredia (1988), foram confirmadas as presenças de seis engenhos em 1643 em terras alagoanas, e Lemos (1999) afirma que, especificamente em Coruripe, em 1749 havia dois engenhos que funcionavam a tração animal, e a produção do açúcar era praticamente artesanal. Ao longo do século, pequenos e médios engenhos e engenhocas se espalharam nos vales do município chegando à marca de 20 engenhos em 1849. Em 1854 foi instalado o primeiro engenho movido a água, o engenho Jenipapo. Porém, nas primeiras décadas do século XX, os engenhos entraram em decadência, tornando-se de fogo morto, que pouco a pouco foram substituídos por usinas.

A distribuição das terras por meio das sesmarias e o ciclo econômico da cana-de-açúcar estabeleceram a estrutura fundiária e social de Coruripe, que persiste até os dias atuais. Índios e africanos foram a força motriz que derrubaram matas, cultivaram a cana e fizeram os engenhos funcionarem. Enquanto isso, famílias fidalgas receberam grandes extensões de terras com o propósito de gerenciá-las. Após a proibição do uso de mão de obra escrava, nova nomenclatura fora dada aos trabalhadores “livres”, passaram a ser chamados de moradores dos engenhos, e posteriormente de moradores de sítios (HEREDIA, 1988), sujeitos importantes no processo de povoamento e na produção de alimentos para abastecimento desse e de outros municípios.

Ainda segundo Heredia (1988), apesar dos engenhos estenderem-se por léguas, não era toda a terra cultivada por cana, uma vez que esses estabelecimentos eram organizados conforme a necessidade de uso. O plantio da cana-de-açúcar era comumente realizado nas áreas de várzeas, mas havia em praticamente todos os engenhos, e posteriormente nas usinas, áreas cobertas de mata, onde se extraía a lenha utilizada na manutenção da propriedade, currais para criação de animais, grotas e chãs¹³ (onde os moradores em seu tempo livre cultivavam seus roçados de onde extraíam a alimentação), e a área residencial (casa grande, capela, cemitério, casas de moradores e o engenho propriamente dito). A autora ainda conclui que, em quase toda propriedade, somavam a esse conjunto “uma carpintaria, uma olaria, uma caieira e uma casa de farinha”. O que denota o espaço de transformação e a histórica produção de mandioca.

As várzeas e as encostas suaves eram associadas à plantação de cana-de-açúcar, assim como as chãs, situadas próximo às grotas e nos tabuleiros, estavam relacionadas ao cultivo diversificado de alimentos para o consumo humano, e, embora atualmente seja classificado

¹³ Chama-se chã uma área plana, em que se cultivam os alimentos e coletam lenha para combustão.

como um município canavieiro, Coruripe foi considerado em 1920 como um celeiro alimentício que abastecia a população interna e ainda exportava feijão, milho, coco-da-baía, arroz e mandioca para Maceió e Penedo (HEREDIA, 1988). São esses alguns dos alimentos arraigados na cultura alimentar local.

Os tabuleiros, outrora considerados impróprios para cana-de-açúcar eram “terras livres” que os pequenos produtores ocupavam com os demais cultivos ou com a pecuária. Em 1950, inicia a expansão daquele monocultivo rumo a essas terras, que passaram a ser produtivas devido ao uso de fertilizantes, exercendo pressão sob aqueles que ali viviam e reduzindo a área de plantio dos alimentos que abastecia a população. Esse processo se configurou na dominação do território da cana, deslocando parte da população que foi expropriada de suas terras.

Essa parcela da população que vivia próxima ou no interior dos tabuleiros foi denominada de moradores ou povo dos sítios. Nesses espaços, se encontravam árvores frutíferas dispersas no terreno (pátio no entorno da residência), criação de aves (galinhas, patos, perus) e suínos, produção de alimentos em hortas e pequenos roçados. Desse modo, configuravam-se para além de área residencial, como unidades produtivas das famílias, sobretudo porque a plantação de cultivos diversificados nos roçados garantia a reprodução familiar e abastecia o mercado interno. Desse modo, a dinâmica vivenciada nos sítios assemelha ao que E. Woortmann (1984) caracteriza como “sítio como sistema”, e que busca compreender como se estabelece a articulação entre os diferentes espaços que formam um sítio. Contudo, vale ressaltar que depois da expansão da cana-de-açúcar com a evolução tecnológica, na microrregião de São Miguel dos Campos, incluindo Coruripe, o espaço transformou-se, como alerta Heredia (1998).

Os pequenos produtores se encontravam instalados, até períodos recentes, nas terras consideradas não aptas para a cana, áreas de tabuleiros que, como foi possível assinalar, eram divididas com o gado. Ao instalar-se, os engenhos e as usinas monopolizaram as terras mais férteis da área, baixas e úmidas. A exceção era a beira da praia, área ocupada pelos pequenos produtores que plantavam principalmente coco, alternando esse cultivo com produtos de pequena produção. Essa situação secular modificou-se com a incorporação dos tabuleiros ao cultivo da cana, que significou uma nova reordenação do espaço e afetou tanto a área ocupada pelo gado quanto a da pequena produção (HEREDIA, 1988, p. 65).

A autora relaciona os aspectos geomorfológicos do espaço à ocupação e aos usos da terra da região. A faixa litorânea de Coruripe constituída por praias, terraços marinhos, restingas, recifes, manguezais, planícies de inundação e pequenos deltas, acomodaram os primeiros moradores de sítios, pequenos produtores e pescadores que viviam entre os coqueirais. Além desses sujeitos, jangadeiros, marisqueiras, artesãs e tiradores e descascadores de coco-da-baía deram vida às pequenas comunidades de Pontal do Coruripe, Poxim, Lagoa do

Pau, Barreiras, Miai de Baixo, Miai de Cima, Cruiris e Bebedouro. Ao longo dos anos, as belezas de suas praias passaram a ser atrativos turísticos, atualmente visitadas por turistas e veranistas, apresentando potencial para o turismo, embora tenha infraestrutura incipiente para tal atividade. A realidade que se desvelou nas práticas de reprodução social dessas populações deu os contornos dos territórios apropriados por elas (ALMEIDA, 2008).

Atualmente algumas dessas localidades são conhecidas como povoados por terem ampliado o número de residências, e terem substituído “o mato, a capoeira, o chão de roça e/ou a malhada, o pasto, a casa de farinha, a casa e o quintal” (WOORTMANN, 1984, 176), isto é, o conjunto de espaços que outrora conformavam o sítio por equipamentos urbanos como praças, ruas asfaltadas etc. Outras ainda permanecem como sítios, tendo em vista que as articulações entre aqueles espaços foram preservados e não estão localizadas nas proximidades dos perímetros urbanos.

Adentrando o território do município, os tabuleiros abrigam rios, com destaque para o já mencionado rio Coruripe. Os vales e planícies de inundação propiciaram o cultivo da cana-de-açúcar, que se expandiu para além das encostas. O avanço das técnicas agrícolas e o incentivo de políticas de desenvolvimento agroindustrial, tal como o Proálcool (ANDRADE, 2005), foram imprescindíveis para a expansão do cultivo pelos tabuleiros, até então ocupados pela vasta Mata Atlântica, que dividia espaço com moradias e produção para subsistência das famílias que trabalhavam nos engenhos e usinas. À medida que mecanismos tecnológicos e bioquímicos possibilitavam esse avanço, a mata foi sendo derrubada (Figura 7). Atualmente, representa 10% da floresta original, e os moradores de sítios do interior tiveram suas áreas de ocupação reduzidas, ou foram expropriados e migraram para outras localidades, principalmente para a sede municipal.

Figura 7 – Resquícios de Mata Atlântica em meio aos canaviais, ao fundo instalações da Usina Coruripe, Coruripe/AL, 2018



Fonte: SANTOS, Rafaela. Pesquisa de Campo, agosto, 2018.

A paisagem representada na Figura 7 releva a dominação do território por produtores de cana-de-açúcar e proprietários de usinas, essa dominação configura outra maneira de territorialização (RAFFESTIN, 1993). É importante frisar que a configuração dos territórios e suas fronteiras se alteraram em decorrência da ampliação do cultivo da cana-de-açúcar, mas, a figura do senhor de engenho, que era autoridade para além dos limites de suas terras, foi substituída pela do usineiro, ou seja, a estrutura política, social e econômica pouco foi alterada. Embora tenham surgido novas categorias de trabalhadores, como a do morador de condição, antigo morador do engenho, trabalhadores diaristas, tratoristas, técnicos agrícolas e agrônomos, a estrutura não foi alterada. Ao revisar a história da formação histórica de Coruripe, que não é diferente de outros municípios alagoanos, fica entendida a declaração de Tenório (2011, p.6) sobre a preponderância da cana-de-açúcar em Alagoas.

Um sistema de vida familiar, econômico e cultural que ao longo dos séculos condicionou o ethos da sociedade alagoana. Não é sem razão que um de seus mais famosos intelectuais, o antropólogo e historiador Manuel Diégues Júnior, afirmou que a história de Alagoas é a história do açúcar.

Os núcleos de povoações atuais têm seus processos de ocupação iniciados no período em que engenhos foram instalados. Neles concentram-se a população sem-terra, os trabalhadores das usinas e aqueles com estabelecimentos que apresentam dimensões reduzidas, com menos de 10 hectares, localizados ao longo da costa litorânea e no seu interior. Os habitantes desses povoados têm seus modos de vida pautados nas atividades agropecuárias, pesqueira e no artesanato com expressiva identidade territorial, representada inclusive na bandeira do município (Figuras 8 e 9) e que aponta estreita relação com os hábitos alimentares locais, tema central desta dissertação.

Figura 8 - Bandeira de Coruripe vigente até 2006



Fonte: simbolosmunicipais.blogspot.com

Figura 9 - Bandeira de Coruripe atual



Fonte: simbolosmunicipais.blogspot.com

A bandeira do município consiste de um retângulo em branco tendo ao centro o brasão da cidade. Como podemos observar, o símbolo oficial faz menção aos cultivos predominantes da terra, que permaneceram em evidência mesmo após aquele ter sido modificado pelo Decreto Municipal nº 1.045 de 2006. O símbolo que perdurou até 2006 apresentava os cultivos e, em primeiro plano, o pescador e seu pescado. A bandeira atual, representa as atividades econômicas: agricultura, simbolizada pela cana e pelo coqueiro, pesca, simbolizada pela embarcação, e turismo de praia, ilustrado pelo farol do pontal de Coruripe, praia relativamente procurada por turistas e veranistas. Os aspectos físicos também foram enaltecidos como o rio e o vale de Coruripe representado pelas águas e morros, no entanto a figura do sujeito foi excluída.

A porção interiorana do município, mais precisamente as terras entre os rios Coruripe e Piauí, teve seu processo de povoamento intensificado com o projeto de implantar uma colônia chamada Pindorama em 1956. Esse termo também é de origem tupi-guarani e significa “terra das palmeiras”, indicando a presença de muitas palmeiras e ouricurizeiros na região.

De início, as terras que conformam a colônia Pindorama pertenceram à família Coutinho. Eram consideradas improdutivas e foram vendidas em 1951 para a Companhia de Melhoramento Marituba pelas políticas de colonização de terras no governo Getúlio Vargas. A companhia tinha o objetivo de fazer uma experiência agrícola com cultivo do café e de araruta para a produção da farinha, além dos coqueirais. Entretanto, esse projeto não foi concretizado, tendo ocorrido apenas o desmatamento de parte das terras. Em 1952, essas terras foram novamente vendidas, dessa vez para a Companhia Progresso Rural, que providenciou parte da infraestrutura, como estradas, casas, escolas, serraria, oficina mecânica, usina elétrica (LEMOS, 1999).

A companhia ficou sob direção do Suíço René Bertholet, que havia adquirido experiência na implantação de uma colônia para 500 famílias em Guarapuava/PR, e optou por promover a mudança da Companhia de Pindorama para uma cooperativa com o apoio de todos os associados. Assim, em 1956, é constituída a Cooperativa de Consumo Pindorama Ltda., tendo Bertholet a “perspectiva de combinar a agricultura de subsistência com a produção voltada para os mercados locais, via formação de uma cooperativa agroindustrial de sucos de frutas” (LIMA, 2011, p.5).

A distribuição das terras dava-se por meio de sorteio, do qual participavam os cooperados, que recebiam até quatro lotes com medidas entre 4 e 30 hectares. Assim formaram-se um centro urbano, o distrito de Pindorama, localizado no município de Coruripe, e 19

povoados distribuídos pelos municípios de Coruripe, Penedo e Feliz Deserto. A princípio, os lotes foram destinados para o cultivo de fumo, algodão, mandioca, abacaxi, coco-da-baía e maracujá. Mas, ao longo do tempo, alguns cultivos sobressaíram-se em detrimento de outros, que deixaram de ser cultivados. As atividades desenvolvidas na cooperativa ampliaram-se, com destaque para as fábricas de sucos, de rações e de geleias, a destilaria e o Centro de Treinamento (CETRUP), proporcionando maior dinamicidade ao distrito de Pindorama, onde residem atualmente cerca de 30 mil habitantes. O projeto incluiu ainda alguns equipamentos, acompanhamento técnico e apoio financeiro, como assevera Lemos (1999, p 196).

No início da colonização, o colono recebia uma casa de alvenaria, um lote residencial, um lote agrícola que variava em 20 e 30 hectares com 100 pés de coqueiros, um hectares de araruta, mandioca, batata doce, feijão etc. Recebia também como plano de ajuda, a construção de um depósito de colheita, um pequeno estábulo e o fornecimento de carroças, animais de tração, vacas e porcos, ainda recebia assistência financeira segundo as modalidades: financiamento de subsistência e financiamento agrícola.

A princípio, os cooperados contaram com a colaboração de voluntários estrangeiros para desenvolver o plano de cultivo diversificado, mas a crise financeira em 1960-70 forçou a introdução da cana-de-açúcar na região de Pindorama. O predomínio desse cultivo não implicou, segundo Lima (2011), o fim do modelo anteriormente pensado, ou seja, um espaço com estrutura agrária fragmentada e uso do solo para a diversificação agrícola, configurando uma área de plantio diferenciada das demais na região canavieira alagoana.

Ao longo do tempo, alguns conflitos surgiram devido à tendência de reconcentração de terras por meio da compra “do direito de uso” da terra por cooperados com melhores condições financeiras. Carvalho (2005) e Lima (2011) afirmam que essa reconcentração resultou na redução de espaço para o plantio de frutas, pecuária e produção para autoconsumo.

Embora o cultivo da cana-de-açúcar seja preponderante na história da ocupação e na atual configuração territorial de Coruripe, o cotidiano dos coruripenses, pautado nas manifestações culturais e nas principais atividades de reprodução familiar desenvolvidas nos povoados que conformam o município, nos revela que não só de cana fez-se a história dos habitantes do município.

As atividades produtivas desenvolvidas nos povoados, em termos de produção tanto para autoconsumo como para comercialização, apresentam rebatimento importante na reprodução social das famílias que vivem nesses territórios. Naqueles situados no litoral (Poxim, Lagoa do Pau, Barreiras, Miao de Cima e de Baixo, sítio Cruiris e Bebedouro), predominam as atividades associadas à pesca artesanal e à produção de coco-da-baía,

confirmando o que Heredia (1988) havia evidenciado nas décadas passadas. E aqueles situados no interior do município dominam as atividades associadas à agropecuária. Isso não exclui a possibilidade de os moradores dessas localidades ocuparem-se com outras atividades.

No território do município, embora preponderem as atividades ligadas ao cultivo de cana-de-açúcar e do coco-da-baía, evidenciamos a diversificação produtiva relacionada à plantação de alimentos nos estabelecimentos rurais, sobretudo nos minifúndios. A produção agrícola que ocorre no âmbito da agricultura familiar inclui o cultivo de frutas, como maracujá, acerola, coco-da-baía, mamão, abacaxi, melancia e banana; hortaliças, como alface, repolho, couve, coentro, chuchu e abóbora; tubérculos e raízes, como batata-doce, macaxeira e inhame. A produção é destinada para o autoconsumo e/ou é comercializada em feiras locais, entregue à Cooperativa Pindorama para beneficiamento de polpas e açúcar, e para Secretaria Municipal de Educação, que compra os itens oferecidos nas Escolas Municipais de Educação Básica com os recursos oriundos do PNAE.

Em termos de números que representem a distribuição da terra, segundo os dados preliminares do censo 2017, Coruripe dispõe de 701 estabelecimentos agropecuários ocupando uma área total de 52.348 hectares, o que equivale a aproximadamente 58,2% de 898.626 km² de área territorial do município. Observamos na Tabela 1 o número elevado de minifúndios: 508 estabelecimentos, totalizando 3.696 hectares. Em contraste, apenas sete estabelecimentos somam 37.555 hectares, o que equivale a 71,75% da área destinada à agropecuária, o que denota a concentração fundiária no território.

Tabela 1- Número e área dos estabelecimentos agropecuários – Coruripe/AL, 2017

Grupo de área	Número de estabelecimentos agropecuários (Unidades)	Área dos estabelecimentos agropecuários (Hectares)
Total	701	52.348
Mais de 0 a menos de 20	508	3.696
De 20 a menos de 100	154	6.148
De 100 a menos de 500	25	4.949
De 500 a menos de 2500	6	X
Mais de 10.000	1	X

Nota: X - Valor inibido para não identificar o informante

Fonte: IBGE, Censo Agropecuário. 2017.

Org.: SANTOS, Rafaela. 2018.

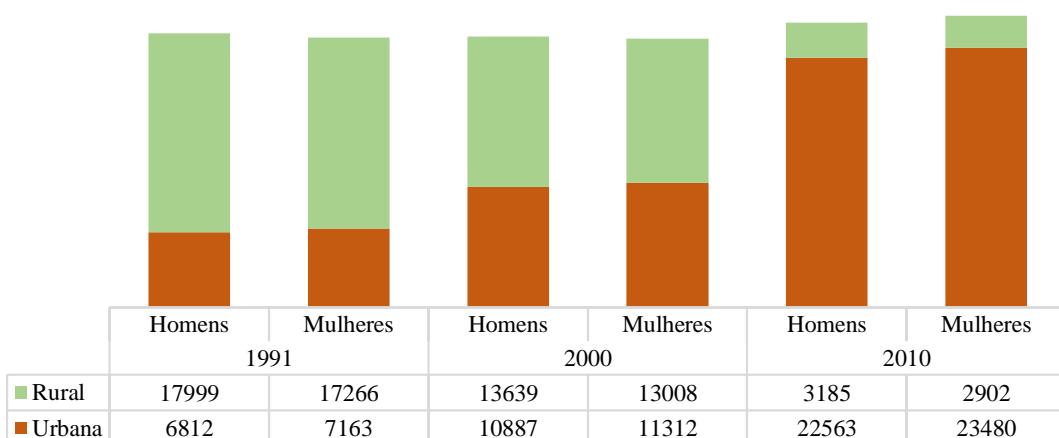
Quanto à utilização das terras, o censo contabilizou 348 estabelecimentos ocupados com lavouras permanentes, com predomínio do cultivo de coco-da-baía, acerola, maracujá e banana, enquanto 518 estabelecimentos ocupam 44.073 hectares com lavouras temporárias. A cana-de-

açúcar é o cultivo de destaque, seguida por mandioca, milho e feijão, tanto referente a número de estabelecimentos quanto de área ocupada. Além das lavouras temporárias e permanentes, também há 5 estabelecimentos que cultivam flores. As áreas de pastagens naturais somam 1.332,3 hectares, as plantadas em boas condições são 1.067,2 hectares, e aquelas em más condições totalizam 195,6 hectares.

Em relação à criação de animais, o censo identificou nove estabelecimentos com rebanhos de asininos (34 cabeças), 162 com rebanhos bovinos (8.790 cabeças), 11 com caprinos (96 cabeças), 69 de equinos com soma de 231 cabeças, 100 estabelecimentos com galináceos e criação na soma de 16.471 cabeças, 46 estabelecimentos com criação de muares (58 cabeças) e 20 com ovinos (554 cabeças), e, por fim, 13 estabelecimentos com criação de suínos com soma de 116 cabeças.

Segundo o IBGE (2006), a densidade demográfica de Coruripe é de 56,77 hab./km², e a população, de 52.130 habitantes¹⁴. Destes, 46.043 residem em áreas urbanas, e os outros 6.087, em áreas rurais. Como podemos perceber no Gráfico 1, houve significativa inversão em relação à população residente nas áreas urbanas em detrimento das áreas rurais, pois na década de 2000 o município configurava-se com maioria da população ainda vivendo em áreas classificadas como rurais. Em parte, o movimento de saída do campo para a sede municipal ou cidades de outros municípios ou até mesmo para outros Estados constitui uma das causas do “emprenсamento” promovido pela concentração de terras que vem ocorrendo gradativamente ao longo das décadas. Convém citar que dos 46.043 habitantes das áreas urbanas, 32.425 residem na sede municipal.

Gráfico 1 - População residente, por sexo e situação de domicílio, Coruripe/AL, 1991 - 2010



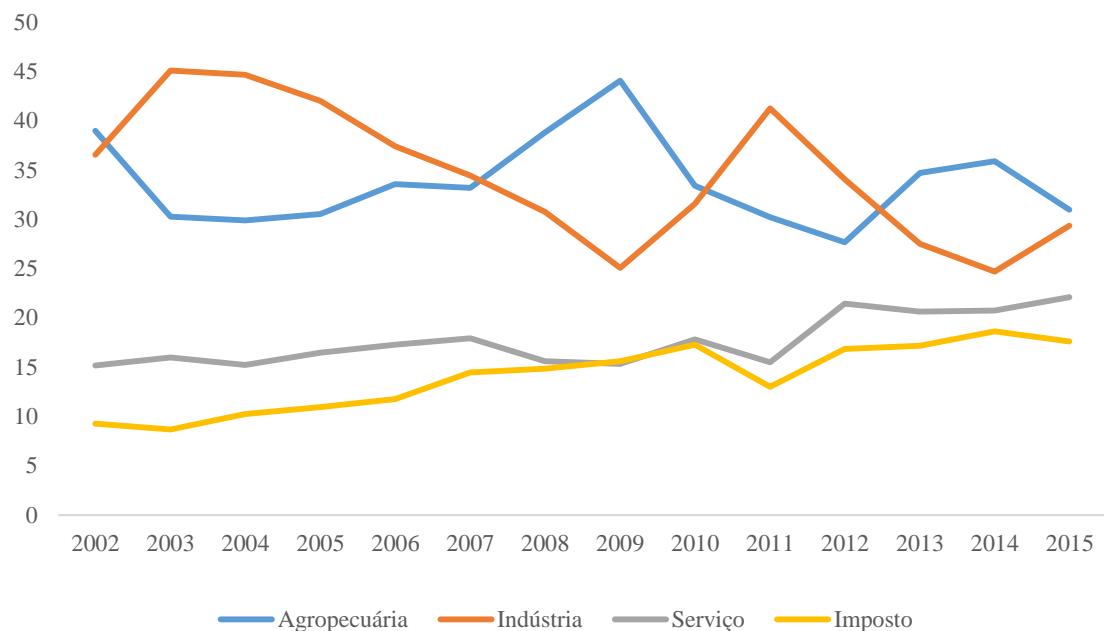
Fonte: Sidra/Censos demográficos, IBGE.

Org.: SANTOS, Rafaela. 2018.

¹⁴ Estimativa da população para 2018 é de 56.562 habitantes.

Com relação aos indicadores econômicos, os setores que mais contribuem na composição do PIB do município são indústria e agropecuária (Gráfico 2). Os dois setores oscilam ocupando o primeiro ou segundo lugares em diferentes períodos. Como mencionado anteriormente, os destaques da agropecuária no município são produção de cana-de-açúcar e coco-da-baía, logo, as atividades industriais estão relacionadas ao beneficiamento de açúcar e álcool e à extração mineral. No setor de serviços, destacam-se as atividades do comércio, prestação de serviços e cargos ocupados no setor público.

Gráfico 2 -Participação (%) das atividades econômicas no PIB, Coruripe/AL, 2002 – 2015.



Fonte: IBGE; Anuário estatístico de Alagoas, 2017.

Org.: SANTOS, Rafaela. 2018.

O Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) tem apresentado aumento nas três variáveis: renda, longevidade (expectativa de vida e saúde) e educação (Quadro 3). Esses dados tendem a nos revelar a ampliação das condições de acesso aos bens de consumo no núcleo familiar, tendo em vista a relevância dos programas sociais, assim como aos recursos da previdência social, que impactam no crescimento da renda revertida na aquisição de alimentos, e aos serviços de saúde, que contribuem para o aumento da longevidade. Também, o índice relativo à educação apresentou aumento expressivo, haja vista os investimentos nos salários dos professores e na alimentação escolar.

Quadro 3 - Índice de Desenvolvimento Humano Municipal, Coruripe/AL, 1991 – 2010.

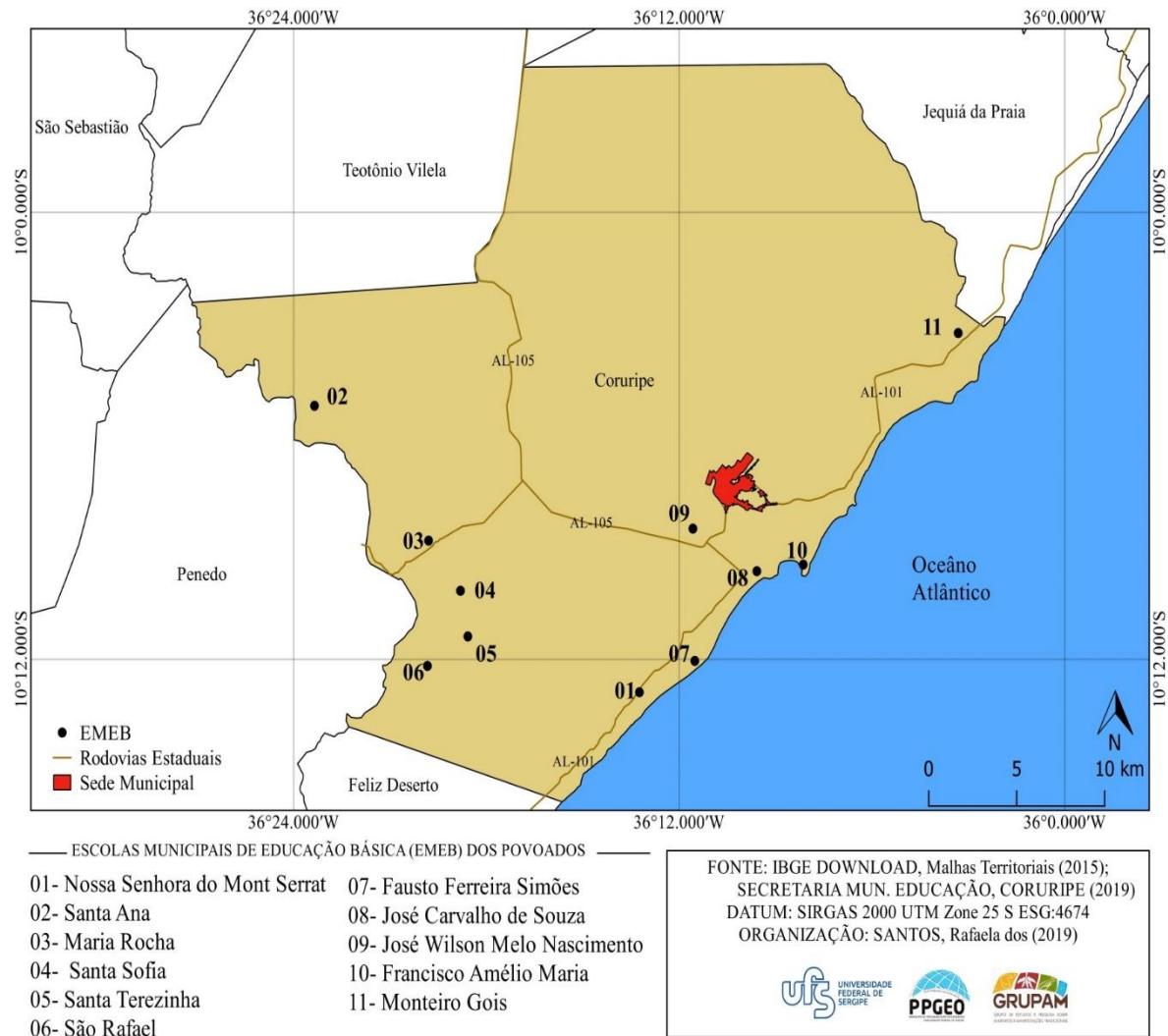
Renda			Longevidade			Educação			Total		
2010	2000	1991	2010	2000	1991	2010	2000	1991	2010	2000	1991
0,591	0,515	0,477	0,769	0,638	0,576	0,541	0,224	0,116	0,626	0,419	0,317

Fonte: Alagoas em dados - anuário 2017.

Org.: SANTOS, Rafaela. 2018.

Coruripe dispõe de 27 estabelecimentos de ensino, dos quais 24 são de administração municipal, sendo 13 localizadas na sede do município e 11 estão distribuídos nos povoados, isto é, estão localizadas no espaço rural. Essas unidades de ensino são nucleadas a fim de atender às populações dispersas pelos povoados, fazendo-se uso do transporte escolar para viabilizar o acesso às escolas. Dentre estas, nossa pesquisa empírica deu-se na Escola Municipal de Educação Básica Nossa Senhora do Mont Serrat, no povoado Miai de Baixo, região praiana, e na Escola Municipal de Educação Básica Santa Ana, no povoado Alto Piauí, região interiorana (Figura 10). As modalidades de ensino oferecidas pelas escolas municipais são: creche, pré-escola, anos iniciais (1º ao 5º anos), anos finais (6º ao 9º anos), Educação de Jovens e Adultos (EJA) e Educação Especial. Em 2017, foram atendidos 13.867 alunos (QEDU, 2018).

Figura 10 - Espacialização das escolas municipais da zona rural de Coruripe, Alagoas, 2019.



A seguir apresentamos os povoados onde estão situadas as escolas Santa Ana e Mont Serrat, e os sujeitos que vivem nessas comunidades rurais, suas territorialidades e hábitos

alimentares semelhantes por estarem associados ao modo de vida rural. Porém, mostram-se algumas especificidades que estão intrinsicamente relacionadas às atividades produtivas locais. O exercício da observação nessas comunidades perpassou o “visitar, o conhecer” e nos proporcionou um mergulho em seus mundos, seus saberes-fazeres intrínsecos ao cotidiano da roça (espaço do homem), da cozinha (espaço da mulher) e da escola (espaço da criança).

3.1 O povo da praia: territorialidades e identidade no Povoado Miaí de Baixo

O povoado Miaí de Baixo, localizado no litoral sul de Coruripe, apresenta configuração espacial organizada em poucas ruas, onde estão dispostas as residências dos nativos às margens da rodovia AL 101, e, ao adentrar em direção à orla marítima, encontramos segundas residências pertencentes aos veranistas que visitam a praia do povoado em feriados prolongados. O povoado dispõe de posto de saúde, praça, escola pública de educação infantil e nível fundamental I, energia elétrica e água encanada, além de mercadinhos e bares. Com relação a religião, existem duas igrejas católicas e um terreiro de candomblé, porém, o número de evangélicos, ao quais reúnem-se em residências, tem crescido.

As territorialidades estabelecidas no Miaí de Baixo dão-se por meio das atividades de reprodução familiar exercidas para fins de obtenção de alimentos, tais como: tiragem e beneficiamento do coco-da-baía, produção e comercialização de derivados da mandioca, pesca artesanal, agricultura e criação de animais. Aqueles que não se enquadram nesses ofícios, prestam serviços à prefeitura, como professores, cozinheiras, zeladoras, vigilantes e motoristas. Para compor a renda familiar, somam-se a essas atividades os recursos provenientes de programas sociais, como Bolsa Família e Seguro Defeso, e aposentadorias.

O saber-fazer da tiragem e descascagem do coco-da-baía, ofício executado exclusivamente por homens, é repassado de pai para filho, uma territorialidade marcante no povoado e em Coruripe, e configura-se como fonte de renda da maioria da população miaiense. O dinheiro recebido pela extração dos cocos ou por cada centena descascado é revertido em alimentos para consumo da família. Todavia, em Miaí de Baixo e nos sítios de outras localidades próximas, os coqueirais estão reduzindo, o que contribui para a migração dos jovens de sexo masculino para outras cidades do Nordeste ou para as regiões Sudeste (Minas Gerais) e Sul (Santa Catarina) do país.

Algumas famílias do povoado adquirem parte da renda com a elaboração de iguarias derivadas da mandioca, como tapiocas, beijus, broas, farinhas, bolos de macaxeira, de puba, de milho e pé-de-moleque (bolo de puba na palha da bananeira). A renda adquirida também é

revertida para aquisição de alimentos. A preparação dessas iguarias é realizada por mulheres que, igualmente aos tiradores e descascadores de coco, aprenderam o ofício com as gerações passadas.

A pescaria artesanal também é um “ofício” bastante expressivo na localidade. O pescador lança mão de vários tipos de redes e artefatos para aproveitar o alimento disponível nas águas do mar, pois existem várias modalidades de pesca, como demostramos no Quadro 4. A rede grande e a lambuda são as que requerem força braçal de várias pessoas para que a pescaria seja realizada, diferentemente das demais, que necessitam de no máximo três pessoas. Segue quadro esquematizado com as principais modalidades de pesca desenvolvidas no povoado e os pescados que servirão de alimentos para a família.

Quadro 4 -Modalidades de pesca desenvolvidas no povoado Miao de Baixo, Coruripe/AL

Principais tipos de pesca	Equipamentos utilizados	Principais pescados	Destino do pescado	Mão de obra
Rede grande	Rede de grande porte; jangada; remos; cesto grande de cipó.	Bonito, xaréu, serra, garaçuma.	Consumo familiar e comercialização.	Muitas pessoas, com predomínio masculino.
Lambuda	Rede de médio porte; jangada; remos; cesto grande de cipó.	Pescada, galho, pelombeta, arraia.	Consumo familiar e comercialização.	
Redinha	Rede pequena; calões; samburá (cesto de cipó com pequena abertura na extremidade, com alça de corda).	Pelombeta, sardinha, siri, tainha.	Consumo familiar.	Duas ou três pessoas, geralmente casal, pais e filhos ou vizinhos.
Rede solta ou de arrasto;	Rede inçada com chumbo em uma extremidade e cortiça de isopor na outra; corda; samburá.	Diversos peixes de pequeno e médio porte.	Consumo familiar.	Uma pessoa – masculina.
Tarrafa	Tarrafa, rede circular, samburá.	Diversos peixes de pequeno porte.	Consumo familiar.	Uma pessoa – masculina.
Anzol	Linha inçada com anzol, vara.	Diversos peixes de pequeno porte.	Consumo familiar.	Uma pessoa – masculina.

Fonte: SANTOS, Rafaela. Pesquisa de campo, 2018.

Os principais personagens para a realização da pescaria de rede grande e lambuda são: os proprietários dos artefatos e os nadadores, que além de exercerem função primordial na atividade, têm a responsabilidade de convocar os pescadores (homens e mulheres), que devem ser em número suficiente para puxar a rede (Figura 11).

Figura 11 - Pescaria de Lambuda - pescadores puxando a rede, Miaí de Baixo, 2018.



Fonte: SANTOS, Rafaela. Pesquisa de campo, 2018.

A pescaria com rede grande ocorre periodicamente entre dezembro e fevereiro, meses de reprodução das espécies pescadas. O dia “bom” para a pescaria de rede grande é caracterizado por ventos calmos e posterior bataria¹⁵. Ao sinal dos pescadores experientes, parte dos moradores dirigem-se à praia e aguardam o momento de ajudar puxar as redes que foram lançadas ao mar. Simbolicamente, essa modalidade não está associada a escassez e necessidade, mas a fartura e à Semana Santa. Ela marca na memória coletiva dos miaienses o hábito de comer peixe nesse período, considerado sagrado para a maioria dos moradores do povoado. Expressão como “graças a Deus, já temos o peixe da Semana Santa”¹⁶ revela que o pescado obtido na rede grande servirá para manter a tradição religiosa, ou seja, parte ou a totalidade do pescado que cada morador recebe pela participação na pescaria será reservada para a Semana Santa.

A pescaria de lambuda acontece em qualquer período do ano, desde que as condições de maré e tempo estejam favoráveis. Diferentemente da modalidade citada anteriormente, existe relação direta entre escassez de alimentos no ambiente familiar e a prática dessa pescaria, o resultado adquirido servirá para sustentar a família imediatamente, sem intenção de guardá-lo, a não ser que este seja em grande quantidade. Situação semelhante, acontece com a pescaria da redinha, com a diferença de que, para ser realizada, precisa-se de no máximo três pessoas, e, por ser a rede menor, a quantidade de pescado é reduzida.

O resultado da pescaria da rede grande e lambuda é dividido em três porções iguais: uma é destinada ao proprietário, que dispensa sua parte caso a quantidade de pescado seja

¹⁵ A bataria acontece quando um cardume se aproxima da costa e começa a bater nadadeiras e caudas, espanando água acima da superfície do mar a ponto de ser visto da praia.

¹⁶ A.D.F, 55 anos. Entrevista, agosto, 2018.

reduzida, outra é dividida entre os nadadores, e a terceira parcela é dividida entre os outros participantes. Por sua vez, nas modalidades que requerem número reduzido de pescadores (ver Quadro 4), o pescado é dividido em duas partes iguais, uma para cada pescador, caso sejam de famílias diferentes. Quando os pescadores pertencem à mesma família, a produção permanece totalmente para a família.

Peixes, siris e camarões fazem parte do cardápio das famílias que usam as diversas técnicas de pescaria artesanal citadas anteriormente. Esporadicamente, o caranguejo e o guaiamum, crustáceos que são associados a esse grupo de alimentos pelos moradores do Mái de Baixo, também são servidos como comidas. Degustam-se peixes fritos nas três refeições principais, porém, até meados da década de 2000, esse alimento era servido assado na brasa ou cozido no leite de coco com maior frequência. Essa alteração deu-se porque houve melhoria na renda familiar, o que resultou no crescimento de acesso a itens como o óleo de soja e a margarina.

Os camarões são consumidos com menor regularidade e, assim como os caranguejos e guaiamuns, são muito valorizados. Por outro lado, os siris capturados em ocasiões da pesca de lambuda e redinha são cozidos em água e sal e consumidos, mas há uma subvalorização que lhe atribui categoria de petisco e não de mistura, isto é, são degustados sem acompanhamento, entre as principais refeições.

Paralelamente à pesca, praticada predominantemente pelos homens, ocorre a extração do massunim¹⁷, outro alimento que marca a identidade dos moradores do Mái de Baixo. Essa atividade é realizada pelas marisqueiras, mulheres que se autorreconhecem por esse ofício. Por muitos anos, esse alimento foi fonte de renda das famílias desse povoado, uma vez que se extraía em quantidades suficientes para o consumo e para comercialização na feira livre de Coruripe. Atualmente esse crustáceo está escasso devido ao desconhecimento da necessidade de respeitar o período de defeso.

O massunim é preparado à base do leite de coco e é servido como mistura que acompanha o feijão com arroz e/ou farinha no almoço. É consumido também no café da manhã ou no jantar como a mistura da batata-doce, macaxeira, cuscuz de milho, inhame ou apenas misturado à farinha, formando uma farofa. A extração do marisco se dava em grandes volumes e era destinado tanto para o consumo das famílias como para comercialização nas feiras livres.

¹⁷ Marisco envolto em concha de calcário que tem como habitat a areia da praia. Para extraí-lo é preciso habilidade nas mãos e de um cesto de cipó, chamado balaio, onde o marisco é depositado. As mulheres têm mais destreza nesse ofício, logo, os homens ocupam-se esporadicamente da extração do massunim, apenas para exercer papel de ajudante de suas esposas e mães. Após a coleta, faz o cozimento com água para retirá-lo da concha.

Atualmente está escasso, mas é uma comida que faz parte do hábito alimentar local, sendo assim, os moradores do povoado aproveitam para comprá-lo quando está disponível na feira da cidade ou extraí-los em praia vizinhas, geralmente do Pontal de Coruripe ou de Feliz Deserto.

Os valores simbólicos atribuídos a essas comidas vão desde alimentos mais saudáveis aos alimentos mais “carregados”. As restrições, ressaltadas sobretudo pelas mulheres idosas, relacionam a proibição do consumo de alguns tipos de peixes, siris, camarão do mar, massunim e caranguejo/guaiamum ao período menstrual, o pós-parto ou pós-operatório, valores que perduram ainda na atualidade, para os moradores do Miao de Baixo. A comida carregada é aquela que é muito forte e que pode prejudicar o doente ou pessoa que sofre de problemas de fraqueza ou anemia. Outro significado atribuído ao termo “carregado”, principalmente quando se refere aos peixes (serra, bonito, sardinha, etc.), é que podem provocar inflamações. Nesse caso, as restrições alcançam tanto homens quanto mulheres e crianças.

Uma contradição notada nos valores simbólicos associados aos alimentos que vem das águas são fartura e escassez. Em ocasiões de receber visitantes em suas residências, o melhor a oferecer, ou seja, a comida boa, é o peixe e o massunim, alimentos que configuraram a identidade dos moradores do povoado. Contudo, ir à praia para pescar também remete à condição de estar desprovido de comida em casa, e isso gera constrangimentos, o que nos remete às discussões de Claval (2007, p.255) quando afirma que “a alimentação reflete as estruturas da sociedade”.

Diferente das atividades extractivas associadas às águas e à praia, onde os espaços explorados são comuns a todos, sem conflitos aparentes por pautar-se na coletividade, as atividades ligadas à agropecuária foram impactadas negativamente devido às modificações que ocorreram na estrutura fundiária e nas relações de trabalho no município, conforme abordado anteriormente.

As roças eram comuns décadas atrás. Nelas as famílias produziam os principais alimentos que compunham o prato, como farinha e feijão, arroz, batata-doce, macaxeira, inhame, quiabo, abóbora, melancia e milho. Todo núcleo familiar tinha um roçado onde o pai ocupava-se ainda nas primeiras horas do dia. À medida que os filhos cresciam, eram inseridos à lida da roça. Por sua vez, as mulheres semeavam e colhiam, participação considerada uma ajuda, uma função coadjuvante, de acordo com a visão dos homens e inclusive delas.

As terras que compunham o povoado, foram repassadas para as famílias por meio da herança. Inicialmente foram suficientes para os primeiros núcleos familiares, porém ao longo das décadas, as posses foram se fragmentando devido a formação de novos núcleos. Além da fragmentação, ocorreu a venda da posse da terra para os usineiros, que as destinaram para o

cultivo da cana-de-açúcar (no tabuleiro), ou para fazendeiros, que as empregaram para o plantio de coqueiros (na planície costeira). Com isso, atualmente as roças estão escassas. Contudo, a influência na constituição do hábito alimentar local é marcante, como podemos perceber nos relatos de moradores ao revelarem fatos arraigados em suas memórias.

Quase tudo que comia vinha da roça". Feijão, arroz, macaxeira, batata-doce, abóbora, inhame, mandioca pra fazer farinha e bolo. Quando era o tempo, a gente não comprava. Só [comprava] quando acabava, mas hoje a gente compra tudo (F.S, 77 anos).

Eu como tudo que comia antes, só não como [consome] farinha por causa da gastrite, mas eu compro e deixo em casa por segurança [...] tenho saudade de comer farinha, se pudesse eu comia (N, S, 85 anos).

Selecionamos essas narrativas para abordar o valor atribuído aos alimentos tradicionalmente consumidos no povoado e que estão diretamente relacionados ao espaço da roça. As entrevistadas comentam sobre as comidas servidas em suas residências com nítida saudade da época em que os alimentos eram cultivados nas roças, e destacam o feijão e a farinha de mandioca como os principais ingredientes do prato. Este último, mesmo com restrição médica, ainda está presente no armário da residência.

Assim como o mar, a roça foi um espaço com significado importante quando associado ao alimento, tornando-se um reflexo da organização social da comunidade. As funções desempenhadas diferentemente por homens e mulheres revelam que essa organização está atrelada à configuração espacial, visto que à mulher reserva-se ao espaço da casa e as suas proximidades, cabendo-lhes ajudar os homens nas roças, como podemos identificar na narrativa abaixo.

Aqui [no Miao de Baixo] plantava muito arroz. Quando era tempo de apanhar [o arroz] era aquela festa, e tinha comida! Quando eles cortavam o arroz na chã, a gente carregava nas costas, botava no paiol para os paiozeiros [os homens] bater. As mulheres ajudavam a carregar, nas costas. Depois que batia, a gente sacudia em uma peneira pra tirar as cascas. Ai, o dono da roça levava a comida pro povo comer: Feijão, peixe, carne, o que tivesse a gente comia. Quem quisesse, ia ajudar. O dono, distribuía arroz para quem ajudava e vendia o ensacado. Do mesmo jeito acontece com o amendoim (N.S, 85)¹⁸

Percebemos que em meio à organização reprodutiva na busca por alimentos, a centralidade está no papel desempenhado por homens e mulheres. Em sua fala, a entrevistada torna o homem elemento central, possuidor da força necessária para cortar e bater o arroz,

¹⁸ A entrevistada é viúva, mãe de oito filhos, quatro homens e quatro mulheres. Seus pais eram herdeiros de uma porção de terras que foi dividida entre ela e seus três irmãos. Atualmente, sua família possui reduzida parte das terras, pois foram vendidas para a usina Coruripe, restando apenas a porção que situa na planície costeira e está ocupada com as residências dos filhos, netos e bisnetos. Além de dispor de alguns pés de coqueiro e bananeiras.

enquanto a mulher realiza as atividades complementares, como ajuda no transporte dos feixes de arroz até o paiol e na retirada da casca após ter sido batido, ou seja, nota-se a questão de gênero nas divisões das tarefas.

Além da relação de gênero, o evento da coleta do arroz revela o sistema de troca de favores e de ajuda mútua, inerente ao modo de vida camponês. Atualmente, esse sistema de sociabilidade está presente na coleta do amendoim, visto que é um dos poucos produtos cultivados em pequenas porções de terras que ainda permanece na posse de uma ou outra família do povoado.

Macaxeira, inhame, batata-doce, melancia e milho também compõem a lista de alimentos cultivados em pequenas quantidades nas poucas roças que restam ou beiras de estradas e canaviais¹⁹. Com exceção do amendoim, do inhame e da melancia, os outros são destinados apenas para o consumo familiar. O coco-da-baía também faz parte dessa lista, porém, as plantações restantes dividem espaço com as residências, que a cada dia aumentam em número fazendo-se necessário a derrubada das palmeiras.

Nos quintais e espaços próximos da casa, criam-se suíños, caprinos e aves (Figura 12). Nas décadas passadas, essas espécies eram destinadas para autoconsumo, e era função das mulheres criá-las.

¹⁹ Semelhante ao que foi identificado por Mitidieri Junior (2013) na BR 235-SE, encontramos agricultores cultivando, sobretudo, macaxeira/mandioca coletando capins e pastoreando nas margens da AL, 101 Sul, assim como entre as faixas de cana-de-açúcar.

Figura 12 – Mái de Baixo, locais de produção de alimentos para autoconsumo e comercialização, 2018.



Atualmente muitas famílias mantém a prática da criação, mas com exceção das galinhas, o destino final da produção é a comercialização, sobretudo do animal vivo. A aquisição dos animais é feita quando eles ainda são pequenos que após a engorda, são comercializados para atravessadores. Outra mudança na criação é que as aves e caprinos são criados soltos, gerando conflitos entre os moradores, já que esses animais deslocam-se entre as residências em busca de alimentação. Diferentemente do que acontecia antigamente, quando os suínos eram criados soltos, atualmente são presos em pocilgas construídas distantes das residências para não incomodarem com o odor exalado.

No espaço da casa, as mulheres desempenham papel central no quesito alimentação. Como dantes, continuam responsáveis pela organização da cozinha, porém, de maneira diferente, organizam despensas e geladeiras, utilizam fogões a gás e liquidificadores, produtos e utensílios que outrora não faziam parte da cozinha miaiense, composta apenas por fogão à lenha, cristaleira, onde guardavam a louça, paneleiro, para pendurar panelas, e mesa para as refeições.

A mudança na composição desse cômodo não foi a única que aconteceu. A inserção de alimentos industrializados e o comportamento perante a comensalidade inscrevem características da modernidade em um povoado pequeno com traços do modo de vida camponês. No Quadro 5, podemos perceber a inclusão dos alimentos nas principais refeições (café, almoço e jantar) e no lanche. Os dois primeiros períodos de tempo foram elaborados com base nas memórias dos entrevistados ao rememorarem a época de sua infância conforme a seguinte questão norteadora: na época de criança, o que sua família comia no café da manhã, no almoço, no jantar e no lanche? A partir desse referencial temporal, podemos perceber a inserção de algumas comidas no percurso do tempo.

Quadro 5 – Mudanças na alimentação frequente nas refeições, Miaí de Baixo, 1970 – 2018.

Período	Comidas
Entrevistas realizadas com moradores com idade entre 50 e 85 anos.	Café da manhã: Farinha de coco, peixe assado ou charque, batata, macaxeira, inhame, ovos, café. Almoço: Feijão de coco com farinha ou arroz de coco, peixe cozido no coco, peixe assado na brasa, carne de boi cozida (quando tinha), galinha da capoeira cozida, carne de porco cozida, massunim no coco, camarão no coco, carne de caça. Jantar (café): macaxeira, inhame, batata, cuscuz de arroz, peixe assado na brasa, massunim, camarão torrado, café. Lanches: Não citaram o consumo de lanches, apesar de consumirem as frutas disponíveis na localidade.
Entrevistas realizadas com moradores com idade entre 20 a 25 anos	Café da manhã: Farinha de coco, peixe frito, salame, pão, cuscuz de milho, bolacha, ovos, charque, batata, macaxeira, inhame, café. Almoço: Feijão de coco com farinha, arroz, macarrão, peixe cozido no coco, peixe frito, carne cozida (quando tinha), galinha da granja cozida ou frita, galinha da capoeira, massunim, camarão, ovos. Jantar (café): macaxeira, inhame, batata, cuscuz de milho, peixe frito, ovos, pão. Lanches: Biscoitos recheados, pasteis, bolos diversos, sucos, refrigerantes, frutas, picolés e geladinhos.
Entrevistas com mães de alunos, sobre o que oferecem aos filhos.	Café da manhã: Pão com margarina, biscoitos, peixe frito, salame, cuscuz de milho, ovos, salsicha, calabresa, batata, macaxeira, inhame. Almoço: Feijão temperado, arroz, macarrão, galinha da granja cozida ou frita, peixe frito, carne de boi cozida, ovos, calabresa, salsicha, carne de porco, galinha da capoeira, massunim, camarão. Jantar (café): Pão com margarina, sopa de legumes, macaxeira, inhame, batata, cuscuz de milho, peixe frito, ovos, salsicha, calabresa, Lanches: frutas, pasteis, tortas, achocolatados, salgadinhos de pacotes, coxinhas,

Org. SANTOS, Rafaela. 2018.

A inserção de itens, sobretudo aqueles industrializados, nas refeições cotidianas da população é perceptível nas entrevistas entre os moradores com idade variada entre 20 e 25 anos. Eles listaram os itens que compunham o cardápio na época em que eram crianças (cerca de 15 anos atrás), e verificamos a ênfase nas comidas de massa, como macarrão e pães, além de refrigerantes e frango. Contudo, percebemos que as comidas que representam o povoado fazem parte das suas refeições até o presente, como a macaxeira, a batata-doce, o inhame, o peixe. Observamos que as comidas preparadas à base de leite de coco deixaram de ser expressivas nas receitas atuais, mas que são indicadas como comidas tradicionais no período da Semana Santa.

Com relação ao lanche, os entrevistados com idade entre 50 e 85 anos declararam que não tinham condições financeiras de consumi-los e ainda “dava graças a Deus quando comiam três vezes ao dia”²⁰, mas questionados se consumiam frutas ou doces de frutas ao longo do dia,

²⁰ Entrevista com G. S, 74 anos. Entrevista, agosto, 2018.

declararam que consumiam bananas, mamão e frutas de época, como manga, caju/castanha, doce de banana e de caju.

Além da relação apresentada no Quadro 5, é importante considerar duas situações enfatizadas nas narrativas que evidenciaram mudanças relacionadas aos hábitos alimentares: diferença de cardápios de acordo com a idade dos comensais e os momentos comemorativos. Com relação à faixa etária, verificamos que somente a partir da última década é que são oferecidas às crianças comidas diferentes daquelas consumidas pelos adultos, sobretudo, no café da manhã. No passado, as crianças consumiam a mesma comida que os adultos, exceto pelas restrições de comida forte quando estavam doentes, porém, nos últimos anos, ocorreram alterações, e os pais consomem, por exemplo, macaxeira e inhame, mas oferecem aos seus filhos pães, biscoitos e achocolatados. Essa mudança está associada à praticidade que as mães buscam antes de encaminhar os filhos para a escola, mas, também, é importante citar que o Programa de Erradicação do Trabalho Infantil (PETI), iniciado em 2004, proporcionou a redução da participação das crianças na pesca, mariscagem, coleta de coco-da-baía, resultando na ingestão de alimentos considerados leves, como pães e biscoitos, em detrimento de alimentos de sustância, consumidos por trabalhadores.

Sobre os momentos de comemoração, os moradores entrevistados declararam que as festas de casamento eram fartas, regadas com as iguarias de mandioca, como bolos e broas, e carnes de galinhas, patos, peru, porcos e carneiros, animais engordados nos quintais para este fim. Atualmente, são oferecidos salgadinhos, docinhos, tortas, churrascos, petiscos, bebidas alcoólicas e refrigerantes.

Como podemos perceber, permanências e rupturas dão contornos às mudanças que acontecem ao longo do tempo. A facilidade de acesso aos novos produtos deu-se pelo aumento do poder aquisitivo, oriundo principalmente de políticas de distribuição de renda como o Bolsa Família. Outra facilidade, reflexo das inovações tecnológicas, foi a diminuição da distância tempo-espacial para aquisição, por meio da compra, de produtos alimentícios industrializados em supermercados na sede municipal. Trata-se claramente das influências do processo de globalização assistido mundialmente, ou seja, na era moderna, os territórios próximos dinamizam-se, em tempos combinados – lentos e, em certa medida, rápidos, por meio dos sujeitos que influenciam os hábitos alimentares.

Nossa intenção nessa sessão foi apresentar os hábitos alimentares do povoado e associá-los à organização sociocultural do território. Percebemos com isso profunda relação entre eles e as territorialidades - práticas de reprodução social como pesca e agricultura. A pesca é a

atividade que passou por reduzidas alterações, diferentemente da agricultura, que reduziu sua relação com a produção de alimentos, implicando na soberania alimentar do núcleo familiar. Nesse ínterim, a inserção de novos produtos industrializados vem ocasionando alterações nos hábitos alimentares da comunidade Miai de Baixo, apresentando tendência ao padrão alimentar global. Na próxima sessão faremos uma apresentação do povoado Alto Piauí com foco em suas territorialidades - atividades de reprodução social e seus hábitos alimentares.

3.2 Povoado Alto Piauí: na terra que tudo dá, tem gente que compra de tudo

O povoado Alto Piauí, outrora denominado Aldeia Alto Piauí devido à reduzida quantidade e o isolamento das residências, é conformado por terras pertencentes à Cooperativa Pindorama e está localizado no limite do município de Coruripe com Penedo. A população que ali reside é predominantemente de colonos, ou filhos de colonos, agricultores associados à cooperativa e que receberam um lote de terras para cultivá-las.

A configuração territorial está organizada com as residências dispostas lado a lado, acompanhando a estrada vicinal que interliga os povoados Mangabeira, Conceição e Baixo Piauí. A população do Alto Piauí dispõe de energia elétrica, água encanada, posto de saúde e da escola pública, mas também há uma igreja evangélica e uma associação de moradores.

A Mata Atlântica, cobertura original do solo, foi derrubada, queimada e, posteriormente, a terra foi dividida em lotes. Quando isso aconteceu, povoados como Bonsucesso, Santa Terezinha e Botafogo já haviam se firmado e estavam se ampliando em termos de quantidade de moradores e equipamentos urbanos, por estarem mais próximas do distrito de Pindorama.

A principal atividade de reprodução familiar praticada no Alto Piauí é a agricultura, destinada principalmente para a comercialização junto às indústrias de suco, açúcar e álcool da Cooperativa Pindorama. O primeiro cultivo nessas terras para fins comerciais foi o arroz de sequeiro, plantado consorciado com o maracujá e o milho. Segundo relato de um entrevistado²¹ com mais de 50 anos que reside no povoado, “as terras de várzeas, lá no fundo dos lotes, enchiam e dava para plantar arroz de sequeiro, alguns colonos ainda tentaram, mas a terra é muito irregular, então plantamos aqui no alto”. O agricultor continua a rememorar a época em que o arroz era o principal produto da cooperativa e acrescenta: “Era quatro carreiras de arroz para uma de milho, e no pé do milho plantava-se o maracujá. Quando quebrava o milho, uma estaca sustentava o fruto”.

²¹ J.L, 63 anos. Entrevista, julho de 2018.

As condições do solo favoreciam o plantio do arroz, devido à deposição das cinzas obtidas com a queima da mata derrubada para dar lugar aos lotes. Por isso, não precisava adubar a terra. Contudo, ao longo dos anos, a produtividade reduziu em decorrência da carência de nutrientes no solo, até que os colonos deixaram o plantio de arroz para se dedicar ao maracujá, que era entregue à agroindústria de sucos da cooperativa. Posteriormente, outras frutas entraram no leque de produtos, como a acerola, goiaba e abacaxi, cultivadas ainda na atualidade.

Como dissemos anteriormente, a partir da década de 1970 a cana-de-açúcar foi introduzida nas terras da cooperativa, dentre elas as do Alto Piauí, como estratégia para superar a crise resultante da escassez de recursos que vinham de fontes externas (LEMOS, 1999; LIMA, 2011). Os colonos organizaram seus lotes ocupando quase sua totalidade com esse monocultivo, por este requerer grandes porções de terras para que se obtenha lucro, como argumentou um dos entrevistados. Em outras palavras, o agricultor ressalta a importância da diversificação da produção no sentido de não depender exclusivamente de um produto e suas flutuações de preços.

Para ficar com uns trocados só moendo de mil ou mais toneladas de cana, porque 40% do dinheiro que recebem é para cobrir os gastos [...], o certo é o pequeno produtor ter uma variedade de cultivos porque junta de um lado e do outro, ai dá uma renda boa²².

Por meio das observações, percebemos que os lotes do referido povoado dispõem da residência, rodeada de algumas árvores frutíferas, e, ao fundo, os cultivos de cana-de-açúcar, abacaxi, cocos, mamões, maracujá, bananas e termina com a dispersa mata ciliar do Rio Piauí (Figura 13). Além disso, é reservada uma porção de terra “para o gasto”, onde se planta macaxeira, batata-doce, abóbora, milho, inhame e, em alguns casos, hortaliças, mas que de acordo com os entrevistados, que confirmam a pesquisa de Lima (2011), é um espaço cada vez mais reduzido.

²² L.S, 47 anos. Entrevista, setembro de 2017.

. Figura 13 Produção de alimentos no Alto Piauí, Coruripe, 2019



A mão de obra utilizada na produção é familiar, os homens desempenham o papel principal, mas, quando a família é chefiada por mulher, é ela quem coordena as atividades na lavoura, mesmo que tenha filhos do sexo masculino envolvidos na lida com a terra. Todavia, a migração de jovens em busca de emprego, principal motivo no caso dos homens, e oportunidade de ampliar os estudos, principal motivo no caso das mulheres, é evidenciada.

A renda obtida por meio da venda da produção é destinada para manutenção da família. Assim, uma parte é gasta com as despesas da casa, e a outra é utilizada para investimentos no lote. A cana-de-açúcar é entregue somente à cooperativa, enquanto os outros cultivos também são comercializados em feiras livres ou entregues aos atravessadores. Como critérios para escolher como e onde vender, os agricultores apontam o preço oferecido ao produto e o prazo de pagamento, conforme podemos observar na fala do agricultor familiar.

O maracujá, já teve mais caro, hoje o quilo está a R\$ 0,80 centavos, já chegou a mais de R\$ 1,00. A gente colhe o maracujá leva ali no posto, a moça pesa e encaminha para a cooperativa, quando é com oito dias o dinheiro tá na conta. Mas às vezes vem o atravessar com o dinheiro na hora, aí quem precisa vende. (J. O, 47 anos. Entrevista, 2018)

Esse narrativa revela a necessidade que o agricultor tem de captação de recursos para o provimento da família, sinalizando que a produção é destinada à reprodução familiar, seja com a venda dos produtos ou com alimentos produzidos para o autoconsumo. Ainda sobre a obtenção de renda familiar, membros de algumas famílias ocupam cargos na cooperativa ou são servidores públicos, geralmente exercendo funções em escolas e postos de saúde.

Os hábitos alimentares da localidade estão diretamente relacionados com a produção desenvolvida no povoado. Dessa forma, apontamos os cultivos de macaxeira, batata-doce, milho, inhame e árvores frutíferas, como jaca, acerola, abacaxi, banana, mamão, manga e maracujá, alimentos que compõem a culinária local. Entretanto, foram pontuados alguns indícios de mudanças na relação produção-consumo familiar.

Outrora, o pescado extraído do Rio Piauí era significativo na composição culinária da população, mas o assoreamento do leito e outros impactos causados pela produção canavieira resultaram na eliminação da prática pesqueira desempenhada pelos moradores do povoado. Atualmente o peixe consumido é adquirido por meio da compra em feiras e supermercados das cidades próximas.

Com relação à criação de animais para fins de consumo familiar, os entrevistados citaram a relevância da produção de galinhas da capoeira criadas soltas nos quintais. No entanto, asseveram que décadas passadas essa prática ocorria com maior ênfase. Assim como no povoado Miao de Baixo, o consumo da galinha de capoeira cozida foi reduzido, acompanhando

a diminuição das aves criadas nos quintais, e o motivo em ambos os casos foram os conflitos entre vizinhos. A redução da criação dessa ave resultou no aumento do preço da carne da ave, transformando-a em comida especial para ser servida aos domingos ou aos visitantes.

Ao longo das décadas, as mudanças em torno dos alimentos consumidos cotidianamente assemelham-se com as do povoado Miai de Baixo, isto é, na última década houve acréscimo significativo de ingredientes e alimentos industrializados, como misturas prontas e pré-cozidas, condimentos e molhos prontos, biscoitos, refrigerantes, guloseimas e macarrão instantâneo. Sinônimo de modernidade, comodidade e status, o aumento desses produtos nas residências representa redução da participação dos alimentos produzidos e elaborados nos próprios núcleos familiares, situação apontada por um morador: “na terra que tudo dá, tem gente que compra tudo”.

Desse modo, a mandioca para o fabrico da farinha, dos beijus e da tapioca, o arroz e o milho para elaboração do cuscuz, a galinha da capoeira e o pescado, que se tornavam a mistura que acompanhava o feijão com farinha, os “adubos” das panelas²³ e as ervas medicinais tiveram produção reduzida, também é consequência da busca pela praticidade oferecida pelos produtos industrializados, adquiridos por meio da compra. Contudo, a mudança na maneira de aquisição e a inserção de novos alimentos constituem fatores que influenciaram algumas transformações. Porém, os moradores, sobretudo os adultos, mantiveram os hábitos alimentares anteriores.

Ao longo do tempo, esses territórios mudaram, mas a memória permitiu-nos, ao final das conversas, pintar uma paisagem onde se imagina o matagal ou arrozal no lugar dos canaviais, casas de taipa coberta de palha de coqueiro e de casas de farinha no lugar das residências de alvenaria. Mudaram os tempos, mudaram muitos hábitos, muitas práticas. O fogão a lenha deu lugar ao fogão a gás, o cuscuz de arroz não tinha gosto artificial como essa comida consumida na atualidade, os mutirões eram recorrentes, as precauções quanto às restrições alimentares eram consideradas como sinônimo de sabedoria, e inspiravam respeito aos ensinamentos dos antigos moradores.

Segundo Mendes (2009, p.53), a memória “[...] pode ser vista, então, como legítima expressão da experiência coletiva, uma vez que tem o poder de identificar o grupo, conferir-lhe uma identidade peculiar, proporcionar sentido ao seu passado, dar coerência ao seu presente e definir as suas aspirações futuras”. Como os elementos materiais tornam-se uma ponte entre o passado e o presente ao permitirem rememorar as vivências e trazerem à tona as paisagens de

²³ Referem-se aos condimentos como alho, cebola, tomate, pimenta-do-reino, colorau, manjericão, coentro, cheiro verde, alfavaca, utilizados para temperar as comidas.

outrora, assim são as características imprimidas pela comida. Os cheiros, os sabores e as maneiras de preparar são capazes de provocar sensações experienciadas em tempos passados. Além disso, a memória proporciona nostalgia, acompanhada de comparações entre os períodos passados e o presente.

Como pudemos perceber, seja em Miaí de Baixo ou no Alto Piauí, no mar e na roça, espaços do homem, as práticas de cultivo, criação de animais e pesca revelam sua intimidade com a natureza, os saberes que foram adquiridos nas relações entre sujeitos de tempos diferentes que convergem nos fazeres e resultam na fartura à mesa. Rememorar é testemunhar essas relações. A memória é o caderno de passo a passo assinalado pelos antepassados e que chegou às mãos dos agricultores entrevistados. Estes, por saber fazer, mostraram como lidam com o plantio de bananeiras e mamões, ensinaram a diferenciar macaxeira de mandioca, um peixe do outro. São inúmeros saberes e fazeres herdados e que aguardam ser transmitidos.

Na cozinha, a memória também revela que o saber-fazer sucede gerações, embora atualmente muitos alimentos não precisem do tempo que outrora era dedicado. São trazidas à tona os tempos de fartura e penúria que suscitaron o cheiro e o gosto da comida preferida ou da comida que “engana a fome”. Como arma da mulher, a invenção, a criatividade era e continua sendo a primazia para driblar a escassez. Gestos e palavras das entrevistadas revelam mudanças nas mobílias, nas receitas, nos utensílios e no gosto da comida de hoje. Algumas mães (cozinheiras), principalmente as mais jovens, veem na modernidade, na praticidade da comida rápida uma aliada, enquanto outras admitem a batalha que travam ao tentar incutir a “comida boa para a saúde” às preferências dos filhos.

As interfaces da relação entre produção e consumo de alimentos oferecidos nas escolas municipais de Coruripe envolvem, portanto, 1) o poder público institucionalizado pela Secretaria Municipal de Educação (SEMED), que adquire por meio de chamadas públicas os produtos que abastecem as escolas municipais; 2) os agricultores familiares que fornecem seus produtos a partir de DAPs individuais e/ou jurídicas; e 3) os consumidores, que nesse caso são os estudantes que frequentam as unidades de ensino do município. Toda a logística de abastecimento é organizada pelo setor de nutrição, que dispõe do serviço de duas nutricionistas e sua equipe de apoio. Elas acumulam as funções de elaborar o cardápio, acompanhar os processos que antecedem as aquisições dos alimentos, além de organizar a logística de recebimento e distribuição da alimentação escolar, orientar sobre armazenamento e preparações no ambiente escolar, e promover educação alimentar e nutricional.

No próximo item, apresentamos como o programa tem sido aplicado, com base nas variáveis indicadas por Baccarin et al. (2017). Para tal, consideramos as informações obtidas nos levantamentos de dados no IBGE e nas Chamadas Públicas 02/2016 e 01/2017, além das entrevistas com agricultores familiares (fornecedores e não fornecedores do PNAE) e com uma das nutricionistas.

3.3. Múltiplos olhares sobre o PNAE em Coruripe

Embora o Município de Coruripe se apresente como maior produtor de cana no estado de Alagoas, há uma diversificação de hortifrútis, tubérculos e raízes cultivados no âmbito da agricultura familiar destinados para o autoconsumo e para comércio local. Alguns agricultores comercializam seus produtos em feiras livres, outros entregam aos atravessadores ou fornecem diretamente ou indiretamente (pela Cooperativa Pindorama)²⁴ à Secretaria Municipal de Educação, que adquire os itens por meio dos recursos repassados pelo PNAE.

Desde 2012, as chamadas públicas configuraram os instrumentos utilizados para comprar os alimentos que fazem parte do cardápio escolar em Coruripe. Anteriormente, as aquisições de todos os itens eram realizadas por meio de licitações. Estas constituíam aparatos legais e impossibilitavam agricultores familiares de concorrerem com grandes fornecedoras. Todavia, os alimentos em pauta nos processos de compra não condiziam com aqueles produzidos pela agricultura familiar, logo, não havia a possibilidade de participação do agricultor local.

Conforme mencionamos anteriormente, os recursos financeiros utilizados para aquisição da alimentação escolar é calculado de acordo com as modalidades, e o total de alunos matriculados no ano anterior. Do total repassado, a prefeitura tem a obrigatoriedade de investir no mínimo 30% do valor em compras da agricultura familiar. Em 2015 e 2016, os valores investidos ultrapassaram o mínimo estabelecido, como podemos verificar na Tabela 2. Para o ano de 2017, a Secretaria Municipal de Educação de Coruripe atendeu 13.867 alunos (QEDU, 2018), porém, os dados encontrados do FNDE restringem-se ao valor repassado.

²⁴ Para tornar-se fornecedor do PNAE é necessário que o agricultor tenha a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) e, no município, são cerca de 1.532 DAPs ativas aptas a acessá-lo. Além de poder acessar a referida política individualmente, há possibilidade de tornar-se fornecedor através de DAPs jurídicas, isto é, por meio de associações e cooperativas. Este é o caso de muitos agricultores cooperados junto à Cooperativa Pindorama, que também fornece os produtos à SEMED.

Tabela 2- Valores repassados e investidos na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar pelo PNAE – Coruripe/AL, 2012 - 2017.

Ano	Repasso total (R\$)	Aquisição com produtos da Agricultura Familiar (R\$)	Gastos com produtos da Agricultura Familiar (%)
2012	983.160,00	78.000,64	7,93%
2013	1.021.020,00	164.241,12	16,09%
2014	1.078.448,00	189.412,00	18,00%
2015	1.368.346,00	551.589,38	40,30%*
2016	1.320.471,00	455.499,98	33,74%*
2017	1.484.764,80	—	—

*Dados do questionário PNAE/SGPC, acesso em 2018.

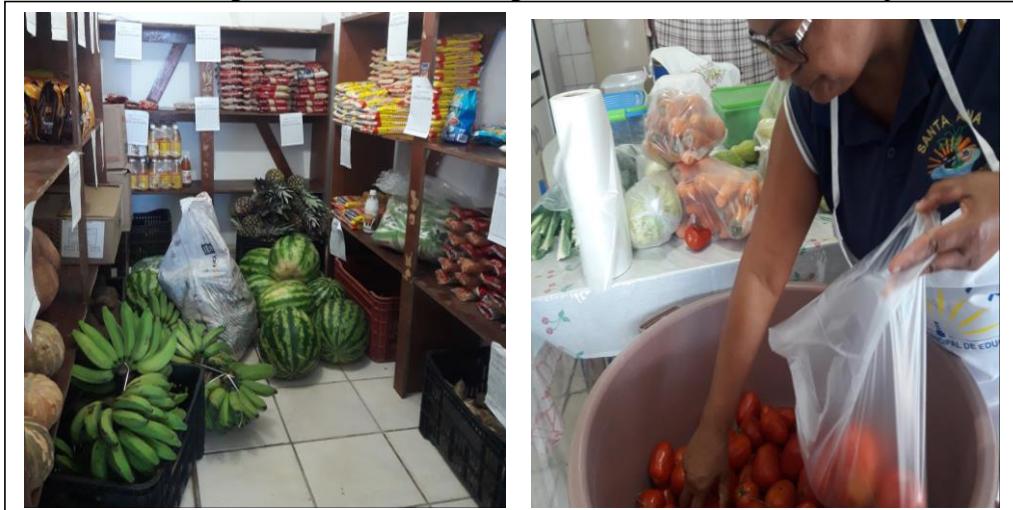
** Dados não encontrados.

Fonte: FNDE, acesso em 2017.

Além desses recursos federais, há ainda complementação de verbas provenientes de outras dotações orçamentárias oriundas da prefeitura, tal como a quota municipal do salário educação. Esses valores não foram informados pela nutricionista, que se limitou a dizer que “tem liberdade para elaborar o cardápio, sem preocupação com os gastos” e que a prefeitura complementa, caso os recursos federais não sejam suficientes.

Inserir alimentos oriundos da agricultura familiar no cardápio escolar e alterar o processo licitatório com a finalidade de incluir agricultores familiares nas aquisições da alimentação escolar, além de configurar mercado para produção local, têm oportunizado a observância daquilo que estabelece a SAN. Na figura 14, observamos a despensa com os alimentos adquiridos por meio do PNAE.

Figura 14 – Alimentos da agricultura familiar entregues à escola Santa Ana, Coruripe/Al, 2018



Fonte: SANTOS, Rafaela. Pesquisa de campo, setembro, 2018.

Dessa forma, a prefeitura de Coruripe assegura a execução das diretrizes expostas na Lei 11.947/2009. Constatamos isso ao averiguar os itens publicados nas chamadas públicas (Quadro 6). Como pudemos observar, os produtos que sobressaem nas CPs são aqueles *in natura*, ou seja, alimentos que não passam por processamentos e transformações físico-químicos. Isso indica maior adequação do cardápio à produção da agricultura familiar no município.

Quadro 6 - Lista de produtos das Chamadas Públicas 02/2016 e 01/2017.

Hortícolas	Frutas	Raízes e tubérculos	Processados
Abóbora	Abacaxi	Batata-doce	Açúcar refinado granulado
Alface	Acerola	Macaxeira	Leite de coco natural ²⁵
Cebolinha	Banana prata	Inhame	Leite pasteurizado integral
Coentro	Maracujá		Manteiga
Couve	Mamão tipo Havaí		Suco de fruta concentrado (goiaba)
Chuchu	Melancia		Suco de fruta concentrado (acerola)
Feijão verde	Tomate verde		Suco de fruta concentrado (maracujá)
Pimentão			
Pimenta de cheiro			
Pepino			
Repolho			
Cenoura			

Fonte: Prefeitura Municipal de Coruripe/AL.

Para atender à CP nº 02/2016, foram firmados 53 contratos que totalizaram R\$ 1.000.344,35. Destes, R\$ 377.000,00 foram para aquisição dos produtos processados. Quanto à CP nº 01/2017, 66 contratos assinados totalizaram R\$ 1.192.624,70, de cujo valor R\$ 446.577,50 foram investidos na aquisição dos itens processados, ou seja, em ambas as chamadas públicas, os investidos em alimentos *in natura* ultrapassaram 60% dos valores totais dos certames. Enquanto os agricultores familiares fornecem os alimentos *in natura*, a Cooperativa Pindorama comercializa aqueles processados.

As problemáticas existentes na implementação do programa foram discutidas e fundamentadas por Triches e Schneider (2012) nos municípios do Rio Grande do Sul e, embora existam especificidades, verificamos de modo semelhante alguns entraves no município de Coruripe. Como asseveram os autores, precisa-se superar muitas barreiras burocráticas, legais, fiscais, ambientais, estruturais, organizacionais tanto por parte do poder público, que elabora e executa o processo de compras dos alimentos e os cardápios escolares, como dos agricultores

²⁵ Na chamada pública, a descrição do item é leite de coco natural, contudo, é considerado processado porque passa pelo processo de engarrafamento.

familiares, que, além de produtores, se tornam fornecedores de alimentos, exigindo mudanças de ambas as partes.

No município em estudo, foram enfrentados alguns desafios, como a dificuldade em fazer as informações sobre os editais de Chamadas Públicas chegarem ao conhecimento dos agricultores que dispunham de DAPs ativas. Uma parceria entre a Secretaria Municipal de Educação, a Secretaria de Agricultura e a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER) foi firmada tanto para divulgar o edital quanto para preparar a documentação e os projetos dos agricultores que apresentaram propostas de venda.

A princípio, fez-se necessário vencer a desconfiança que existia entre agricultores, enquanto produtores/fornecedores, e a prefeitura, como consumidora/compradora. Se por um lado agricultores sentiam receio do risco de não receberem seus pagamentos, por outro, o setor de nutrição desconfiava da capacidade dos agricultores de atenderem aos contratos. Atualmente, o contato constante entre eles (agricultores e nutricionista), por meio do telefone ou pessoalmente, tornou-se uma maneira de burlar esses receios, visto que se criou uma relação de proximidade e confiança que, somada ao cumprimento dos termos entre contratante e contratados, garantem a permanência da negociação.

Entretanto, para aqueles que não concorreram as Chamadas Públicas, a desconfiança constituiu um dos empecilhos que os afastam do PNAE. Isso evidencia o que Triches e Schneider (2012), ao discorrerem sobre a inserção de agricultores em mercados institucionais, asseveraram: “[...]há, por parte dos produtores, a necessidade de confiar no processo antes de ingressar nele e, para mobilizarem-se, é fundamental a garantia do ganho [...]. Essa garantia é especialmente importante, uma vez que se trata de agricultores que comercializam parte da produção para adquirir a renda necessária para o sustento da família, ou seja, é preciso ter a segurança de que receberá o valor da produção.

Outro fator impeditivo na relação entre agricultura familiar e PNAE é o prazo para se efetivar o pagamento, principalmente para os agricultores que dispõem de reduzida renda. Isso acarreta o afastamento do agricultor em relação ao programa e termina por entregar suas mercadorias para o atravessador. Como afirmou um entrevistado: “O preço do PNAE é bom, mas às vezes estou precisando do dinheiro, aí esperar pra daqui a dez dias, não dá. O atravessador paga na hora, aí é melhor vender pra ele (atravessador)”²⁶. Embora o prazo de pagamento seja cumprido, ainda assim o tempo entre a entrega da mercadoria e o recebimento do valor é extenso para a realidade de muitos agricultores.

²⁶ O. S, agricultor familiar, 57 anos. Pesquisa de campo, setembro, 2017.

Quanto às entregas dos produtos, estas são centralizadas, ou seja, todos os produtos são entregues no depósito da Secretaria Municipal de Educação, que fica localizado na sede municipal, e são programadas mensalmente segundo as CPs. Porém, acordos são firmados entre as nutricionistas (que elaboram os cardápios e organizam a logística de entrega dos produtos nas unidades de ensino) e os agricultores para que os itens mais perecíveis, como hortaliças, sejam entregues semanal ou quinzenalmente.

A princípio observamos a centralização das entregas como um ponto positivo, como mencionam Baccarin et al. (2017), uma vez que o custo de transporte torna-se mais oneroso com a entrega descentralizada. Porém, em entrevista, um agricultor que não participa do PNAE apontou outra maneira de analisar a questão. O agricultor alega o dispêndio do tempo gasto com o deslocamento até a sede apenas para entregar alguns itens. Ao considerar a configuração espacial do município, seria viável se houvesse depósitos nucleados, assim o agricultor reduziria as despesas com transporte dos alimentos.

O agricultor sai daqui, e leva dois, três sacos de macaxeira lá para a SEMED, repare a lonjura, aí a SEMED traz de volta pra cá. Não seria melhor um depósito por aqui por perto? Os agricultores daqui e das aldeias mais próximas traziam pra cá e daqui eles (funcionários da SEMED) levavam para as escolas mais próximas. (O.S agricultor familiar, 57 anos)

O entrevistado expressou preocupação devido aos custos de transporte que oneram tanto os agricultores como a prefeitura, quando esta abastece as escolas das localidades distantes da sede. Outra sugestão dada pelo entrevistado foi organizar a divisão das despesas de transporte entre os agricultores. Tal modo de organização citada pelo entrevistado aponta para a necessidade de cooperação entre agricultores, de estabelecer uma rede de reciprocidade entre eles, no sentido de serem solidários uns com os outros. Agricultores que participam do PNAE, asseguram que já existe essa cooperação, principalmente no momento de emprestar produtos para suprir parte das entregas do contrato e/ou quando dividem as despesas de transporte.

Os posicionamentos antagônicos apresentados até aqui quanto à confiança entre sujeitos sociais, logística de entrega, preços dos produtos e prazo de pagamento evidenciam a complexidade de analisar o programa e que é preciso, além de ter cautela, considerar a posição de cada ator social e seus pontos de vista.

Para agricultores mais organizados, formal ou informalmente, o PNAE é mais atrativo e se torna um mercado desejado, inclusive apontado como a melhor opção entre comercializar na feira ou entregar à SEMED, por aquele tipo de mercado ser cansativo. Porém, aqueles agricultores não inseridos em algum tipo de associação ou cooperativa ou que necessitam dos

recursos adquiridos com a comercialização dos alimentos imediatamente à venda elencam uma série de problemas que enfrentariam caso fornecessem para o programa e elegem o atravessador como melhor opção para escoar seu produto.

Dentre os pontos positivos constatados nas entrevistas com agricultores que fornecem para o programa, cita-se a permanência dos jovens no campo. Isso ocorre porque o mercado promovido pelo PNAE facilita o escoamento e garante parte da renda. É por isso que antes mesmo que os filhos constituam famílias, os pais dividem seus estabelecimentos e cedem parte da terra para os filhos cultivá-las, terem acesso à DAP e poder participar das contratações com a SEMED.

Em indagações sobre a influência dos dividendos obtidos com a venda dos produtos para o programa, os agricultores asseguram ser importante, pois complementam a renda familiar. Sete dos doze entrevistados tem outras fontes de renda, como mostra o Quadro 7. Porém, os recursos financeiros obtidos com a venda para o PNAE contribuem significativamente para as despesas da família e declaram que tais recursos fariam falta caso o programa deixasse de comprar por chamada pública. Eles ressaltaram que o PNAE não é a única maneira de escoamento da produção, mas priorizam os contratos com o programa.

Embora o tempo de participação do programa seja relativamente incipiente, os agricultores entrevistados perceberam rebatimento positivo dos recursos na composição da renda familiar. Segundo a Lei 11.947/2009, cada agricultor que fornece por meio da DAP individual tem o teto de contrato de R\$ 20 mil reais.

Quadro 7- Perfil dos agricultores familiares entrevistados que participam do PNAE.

Agricultor	Tempo no PNAE	Outra fonte de renda?	Qtos hectares	Ampliou a terra	Ampliou a produção	O que produz
Agricultor 1	3 anos	Aposentada	5 hectares	Sim	Não	Cana/abacaxi
Agricultor 2	1 ano	Motorista	2 hectares	Não	Não	Banana
Agricultor 3, 4	2 anos	Aposentados	6 hectares	Não	Não	Variados
Agricultor 5	3 anos	Não	10 hectares	Não	Não	Variados
Agricultor 6	1 ano	Não	2 hectares	Não	Não	Maracujá
Agricultor 7	2 anos	Tec. Agrícola	3 hectares	Sim	Sim	Variados
Agricultor 8	2 anos	Não	3 hectares	Sim	Sim	Variados
Agricultor 9	2 anos	Não	10 hectares	Sim	Sim	Variados
Agricultor 10	3 anos	Não	5 hectares	Não	Não	Variados
Agricultor 11	1 ano	Motorista	2 hectares	Não	Não	Acerola
Agricultor 12	2 anos	Aposentado	3 hectares	Não	Não	Abacaxi

Fonte: SANTOS, Rafaela. Pesquisa de campo, agosto-setembro de 2017.

Nos casos analisados, eles comercializaram seus produtos, e os recursos atingiram valores entre R\$ 15 e R\$ 19,5 mil reais. Após a inserção ao programa, três deles adquiriram mais terras e ampliaram a produção com o objetivo de aumentar o contrato com a SEMED.

Em termos de adequações do cardápio à predisposição agrícola do município, embora o cultivo da cana-de-açúcar seja dominante, os agricultores e a nutricionista alegam que todos os itens *in natura* das CPs são cultivados no próprio município, assim como as frutas destinadas para produção dos sucos, leite de coco, e a cana-de-açúcar para produção do açúcar, todos produtos comercializados pela cooperativa.

A propósito da produção, os cultivos variados referem-se à plantação consorciada, em que há cultivo de frutas para comercializar mais também plantam batata-doce, milho, macaxeira e algumas hortaliças geralmente para comercializar na feira e para autoconsumo. Observamos na Tabela 3 que os itens básicos inseridos na alimentação escolar têm aumentado em área ocupada e quantidade produzida (IBGE/PAM, 2015, 2005).

Tabela 3- Área plantada (hectares) e quantidade produzida das principais lavouras temporárias e permanentes – Coruripe/AL.

Lavouras	ANO		2015		2005	
	Área plantada	Quant. Produzida	Área plantada	Quant. Produzida	Área plantada	Quant. Produzida
Abacaxi (mil frutos)	400	7 200	50	1 100		
Amendoim (casca) (t)	80	128	6	7		
Batata-doce (t)	70	425	–	–		
Cana-de-açúcar (t)	33580	2183594	44834	2690040		
Fava (grão) (t)	5	4	–	–		
Feijão (grão) (t)	250	205	200	200		
Mandioca (t)	300	3 252	180	1 800		
Melancia	50	750*	400	5600*		
Milho (grão) (t)	80	40	35	25		
Banana	100	1280*	24	360*		
Coco (mil frutos)	4 000	23 238	2 038	6 114		
Goiaba	–	–	10	300*		
Laranja	–	–	6	53*		
Limão	10	105*	–	–		
Mamão (mil frutos)	30	780	40	1480		
Manga	–	–	5	85*		
Maracujá	300	4193*	70	1050*		
* tonelada						

Fonte: IBGE – Produção Agrícola Municipal. Acesso em 2017.

Enquanto observamos uma redução da área plantada da cana-de-açúcar, devido uma soma de fatores em termos de condições climáticas adversas, financeiras e mercadológicas, sofridas no setor com mais força desde a safra 2011/2012 (VIDAL, 2018), produtos como abacaxi, banana, mandioca, milho, maracujá tiveram suas áreas ampliadas em mais de 100% assim como a quantidade produzida.

Figura 15 - Plantação de abacaxi e cana-de-açúcar, Alto Piauí, Coruripe/AL, 2018.



Fonte. SANTOS, Rafaela. Pesquisa de Campo, setembro, 2018.

Com relação aos produtos da horticultura, os dados analisados foram os do censo 2006 e os preliminares de 2017 (Quadro 8). Fizemos um comparativo em termos de variedade e número de estabelecimentos. Com relação aos dados da produção, de acordo com a metodologia adotada pelo IBGE, não foi possível acessá-los, tendo em vista que as informações foram insuficientes (menos de três) para compor um dado. Embora ocorra essa limitação, as informações desse quadro são importantes para percebermos que houve aumento significativo tanto de número de estabelecimentos quanto de variedade de produtos cultivados no município.

Quadro 8- Número de estabelecimentos agropecuários com produtos da horticultura

HORTALIÇAS	2017	2006
Batata-doce	14	
Inhame	7	1
Pimenta	5	
Coentro	4	1
Cebolinha	4	1
Alface	3	1
Tomate (estaqueado)	3	
Couve	2	1
Couve-flor	2	
Milho verde (espiga)	2	
Pimentão	2	
Quiabo	2	
Repolho	2	
Abobrinha	1	
Acelga	1	
Berinjela	1	
Brócolis	1	
Cenoura	1	
Chuchu	1	
Hortelã	1	
Maxixe	1	
Morango	1	

Fonte: Censo agropecuário 2006 e dados preliminares 2017.

Como pudemos observar, houve diversificação nos produtos da horticultura assim como no número de estabelecimentos que os produzem. Entretanto, embora os produtos desse quadro coincidam com aqueles relacionados no edital de compra da alimentação escolar, o que reforça a ideia de que o PNAE tem contribuído com a diversificação agrícola municipal, ainda é marcante no contexto estudado que muitos agricultores ocupem a maior parte de suas terras com o plantio da cana-de-açúcar devido à praticidade, ou com monocultivos de abacaxi ou maracujá, na busca por rentabilidade.

Dessa forma, os agricultores tornam-se dependentes da flutuação dos preços impostos pelo mercado, além de reduzir a diversificação da produção alimentar do município, ou seja, aumenta a necessidade de adquirir alimentos por meio da compra, o que denota problemáticas relacionadas à soberania alimentar, como podemos perceber na fala de um dos agricultores.

[...] Tá vendendo meu lote? Aqui tem mamão, banana, esse restinho de cana, milho, maracujá, tem a horta, pimenta de cheiro, batata, macaxeira, fava, acerola [...] Mas tem gente aqui, que compra tudo que come, porque só planta uma coisa, cana” (J. L, agricultor familiar, 67 anos)

A variedade de cultivos e sua destinação para autoconsumo e para abastecimento do mercado local é uma das características que possibilita evidenciar autonomia na produção e

reprodução familiar. Por isso, quanto maior for a variedade de alimentos incluídos nas chamadas públicas de aquisição da alimentação escolar, maior será o estímulo à policultura. Contudo, infelizmente muitos agricultores são incitados a cultivar produtos comerciais reconhecidos pelo mercado global, deixando de ser policultores para se tornar tributários de monocultores (GRISA, 2007), ou seja, destinam sua produção para o abastecimento da indústria. Isso se configura em indício de que a produção em escala local está propensa às investidas das grandes corporações agropecuárias, tendo em risco sua soberania alimentar, como mencionado por Silva (2016, p. 30) ao estudar a reconfiguração do espaço rural do município de Porto da Folha/SE e evidenciar que dadas as dinâmicas dos mercados,

[...]os agricultores familiares são sujeitados por essas corporações a processos produtivos específicos, algo que compromete a legitimidade do grupo que, não raro, perde a autonomia de produzir seus próprios alimentos, necessários à reprodução socioeconômica e cultural da família.

Apesar do incentivo promovido pelo PNAE, a produção diversificada ainda é incipiente e de reduzida abrangência, visto que, mesmo os agricultores familiares de Coruripe produzindo para o “gasto” (WOOTMANN, K. 1989), isto é, para o consumo direto da família e para a aquisição de outros produtos com a venda dos alimentos em feiras locais, destinam para isso porções cada vez menores de seus lotes de terras. Isso repercute diretamente nos hábitos alimentares dessas famílias, pois, diferentemente de outrora, atualmente grande parte dos itens alimentícios consumidos são adquiridos no mercado e denotam o avanço dos produtos industrializados.

No município, constatamos a falta de iniciativas para a produção orgânica. A estratégia utilizada para combater pragas e corrigir as deficiências do solo constitui-se no uso de corretivos, herbicidas e pesticidas. Nas entrevistas, os produtores atribuíram a utilização desses agrotóxicos à colheita de alimentos “bonitos” para competir com os dos concorrentes e aumentar a produtividade. Um agravante é o fato de que, como os agricultores familiares aderem ao plantio da cana-de-açúcar, utilizam elevada quantidade de agrotóxicos, e as lavouras para autoconsumo são impactadas negativamente com as aplicações desses produtos nos canaviais. Um dos efeitos apontados é a ausência das abelhas mamangavas (*Xylocopa sp.*) que efetua a polinização das flores do maracujá, fazendo-se necessária a substituição dos insetos pela trabalho manual (Figura 16).

Figura 16 - Agricultor familiar ensinando como polinizar a flor do maracujá



Fonte: SANTOS, Rafaela. pesquisa de campo, julho/2018.

Embora os agricultores que comercializam junto ao PNAE tenham conhecimento de que produtos com selo de orgânicos nas aquisições de alimentos pelo programa têm preços diferenciados, não demonstram interesse em mudar o sistema produtivo para o agroecológico. Infelizmente discussões sobre produção orgânica são incipientes no município, e não há ações que indiquem mudança de paradigma. Nesse sentido, é pertinente uma revisão da postura dos agricultores familiares no quesito produção diversificada e orgânica, mas também da do Estado, no sentido de aproveitar o espaço do PNAE para estimular as discussões em torno dessas necessidades.

A respeito da alimentação servida nas escolas, os alimentos cultivados no próprio município substituíram aqueles industrializados que outrora foram bastante representativos e têm provocado mudanças diferentes acepções sobre hábitos alimentares. No próximo capítulo, faremos uma análise das atividades realizadas nas duas escolas, destacando as percepções e as reflexões que os alunos expressaram em relação à alimentação saudável e à alimentação escolar. Reiteramos o cuidado de não generalizar as conclusões postas nesse espaço de discussão, visto que a realidade das escolas do município é diversa.

CAPÍTULO 4
**COMIDA DE CASA NA ESCOLA OU COMIDA DA ESCOLA EM CASA? O PNAE COMO
ESPAÇO DE VALORIZAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES LOCAIS**

O alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto ou de longe, da rua ou de casa, do céu ou da terra. Mas a comida é algo que define um domínio e põe as coisas em foco. Assim, a comida é correspondente ao famoso e antigo “de comer”, expressão equivalente à refeição, como de resto é a palavra comida. Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa (DA MATTA, 1986, p. 37)



4 COMIDA DE CASA NA ESCOLA OU COMIDA DA ESCOLA EM CASA? O PNAE COMO ESPAÇO DE VALORIZAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES LOCAIS

No capítulo anterior, o PNAE foi analisado como política que aloca estratégias em escala local para o encurtamento da distância estabelecida entre o alimento e o consumidor, diante da massificação de alimentos industrializados e das problemáticas suscitadas pela produção e consumo desses produtos. Pautando-nos no processo de aquisição da alimentação escolar em Coruripe, apresentamos as considerações feitas pelos agricultores familiares e pela nutricionista que elabora e acompanha o processo de compra e distribuição da alimentação nas escolas. Nesse capítulo, analisamos em que medida a educação alimentar e nutricional, eixo do PNAE, é realizada nas escolas, quais as concepções da comunidade escolar sobre a alimentação servida nas unidades de ensino e qual(is) relação(es) são estabelecidas com os hábitos alimentares locais, visto que esses são partes constituintes das identidades, expressões de territorialidade que, entre rupturas e permanências, conformam e confirmam os territórios vividos e percebidos nos povoados estudados.

4.1 Educação Alimentar e Nutricional e a Alimentação Escolar nas EMEB dos povoados Alto Piauí e Mai de Baixo

A escola é por excelência um espaço de práticas sociais, para além das de ensino e aprendizagem. Dentre elas, destacamos a da comensalidade, que ocorre nos turnos de funcionamento das unidades de ensino, conhecida como “hora da merenda”, a refeição/lanche oferecida no intervalo ou recreio, de maneira a intercalar-se entre as primeiras e as últimas aulas. Algumas escolas dispõem de refeitórios, geralmente no pátio, com mesas grandes e bancos coletivos, onde os alunos sentam-se próximos daqueles com maior afinidade, comem e conversam para depois brincar antes de retornar para a sala de aula. Outras unidades de ensino apresentam um espaço composto de cozinha e janelão onde os alunos têm acesso à comida. Nessa situação, os estudantes ficam mais dispersos e, em pequenos grupos, comem rapidamente, às vezes de pé, com o prato em uma das mãos ou sentados em suas cadeiras dentro das salas de aula.

Essa situação infraestrutural interfere nas discussões sobre que tipo de alimento e a maneira como a comida oferecida nas escolas é preparada. Segundo enfatizou a nutricionista, “nas escolas com refeitório, até as meninas [adolescentes] vão para a fila. Quando não tem refeitório, elas ficam com vergonha, e solicitam para crianças pegarem o lanche para elas”. Relacionamos a “vergonha” a violência simbólica que essas adolescentes vivenciam nessas ocasiões. A primeira se refere a uma questão de faixa etária pois acreditam que a merenda da

escola está associada à infância. A segunda remete a uma questão socioeconômica: relacionam o consumo da merenda escolar ao baixo poder aquisitivo, já que quem consome a comida da escola é porque não tem dinheiro para comprar lanche. Em outras palavras, os estudantes relacionam a alimentação escolar com o poder de consumo, o que revela violência simbólica (BOURDIEU, 1989) sofrida por aqueles que se enquadram na condição de consumidor.

De fato, a história da alimentação escolar no Brasil, está ligada ao poder de consumo, ou mais especificamente as condições econômicas para acessar e consumir. A associação entre desnutrição, devido à falta de alimentos entre as classes mais pobres, a evasão, o baixo desempenho escolar e a distribuição de alimentação nas escolas provocou durante muitas décadas distinções sociais entre os que frequentavam e os que não frequentavam as filas da merenda. Assim, algumas crianças e adolescentes herdaram dos seus pais o *habitus* de não aceitarem a merenda escolar por associá-la à condição de pobreza, bem como o de levar em suas mochilas alimentos industrializados para serem consumidos no horário do intervalo, refletindo aí o poder de consumo. Isso se relaciona com o que aponta Abreu (1995, p. 17),

Quando oferecida a clientelas de mesmo nível socioeconômico, quanto mais assistencialista for o caráter da merenda, quanto mais a merenda estiver carregada do valor simbólico de “comida para carentes”, menor é o número de alunos que dela se serve. Ao contrário, quanto mais realizada como direito do cidadão, maior é o número de crianças e jovens que fazem refeições na escola [...] Enquanto mecanismo de atendimento a carentes, a alimentação escolar termina por se constituir em mais um elemento de diferenciação social dentro das escolas: no mesmo momento em que os alunos pobres comem a “merenda do estado”, os alunos das camadas médias levam um lanche de casa ou compram merenda no bar da escola.

Para não reforçar pensamentos e práticas preconceituosas herdadas de décadas passadas, faz-se necessário que a escola se posicione criticamente perante o PNAE como instrumento de implementação do Direito Humano à Alimentação Adequada, e que incorpore uma visão pedagógica e crítica sobre a alimentação e a alimentação escolar. Concordamos com a autora, quando esta afirma que em primeiro lugar é necessário acabar com o pensamento de que a merenda existe porque existem pobres desnutridos, e, em segundo, que a alimentação escolar deve ser encarada como um direito de todos os estudantes. “Se não fosse assim, não poderíamos entender como o programa de merenda escolar existe em muitos países desenvolvidos, como nos Estados Unidos, França, Inglaterra, Japão e Canadá — regiões onde o objetivo da merenda não é combater a desnutrição” lembra Abreu (1995, p.9).

Após ter passado, ao longo do seu percurso histórico, por inúmeras mudanças já citadas nessa dissertação, atualmente a política do PNAE traduz uma concepção ampla que envolve o

direito humano à alimentação adequada, com uma definição que engloba questões sociais, ambientais, de saúde e culturais, com nítida direção para defesa da sustentabilidade e da cidadania como indica Barbosa et al. (2012, p. 938),

Esta política pública, ao se inscrever enquanto parte do conjunto de políticas públicas sociais estruturantes, atuando especificamente sobre a questão alimentar, vem fortalecendo a sustentabilidade quando incorpora em suas defesas e princípios: a discussão da produção agrícola familiar sem o uso de agressores ao meio ambiente; a construção do saudável e da cidadania por meio dos cuidados promovidos pelas práticas de produção de refeições adequadas e seguras do ponto de vista nutricional, sanitário e da plena realização do direito humano à alimentação, por meio do fornecimento de refeições a todos os escolares.

Diante desses princípios, o que se espera da escola enquanto instituição social? Assim como nós, as autoras citadas defendem que essa instituição é um espaço de promoção, antes de tudo, de tomada de consciência, de autonomia, ou seja, ela deve dar suporte para que se desnaturalize a alimentação escolar como se fosse um fato natural, para assim pensá-la como um fato social. Feito isso,

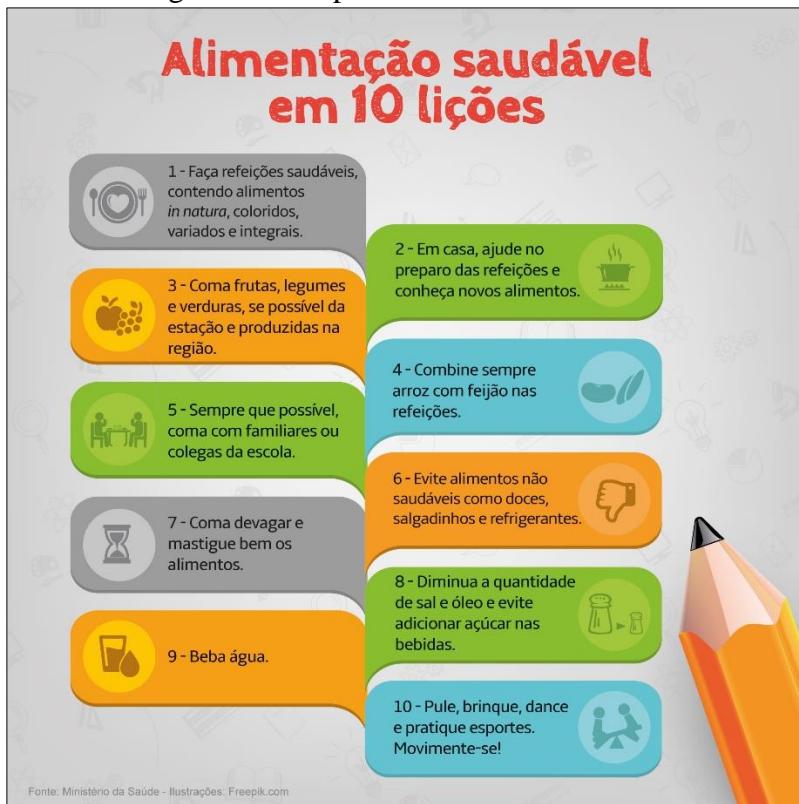
[...] o alimento retoma sua característica de elemento constitutivo do mundo que se relaciona com a economia, com o capital, com a saúde, com a cultura, com o trabalho, com o prazer, com o sabor, etc. Ao ser identificado como tal, possibilita o empoderamento dos seres humanos de suas condições de sujeitos autônomos, protagonistas responsáveis pela construção de uma sociedade cidadã, que convive com toda essa teia de relações (BARBOSA et al., 2012, p. 940)

Para incrementar o alimento tal qual discute a autora, a Educação Alimentar e Nutricional, um dos eixos de atuação do PNAE, promove a execução de atividades voltadas para a formação de hábitos alimentares saudáveis, mas também propõe reflexões para além dos fatores nutricionais. Anteriormente à lei do referido programa, a portaria interministerial nº 1010, de 08 de maio de 2006, assinada pelos Ministérios da Saúde e da Educação, propôs inserir e desenvolver no contexto curricular o caráter pedagógico da alimentação escolar, E recomendou ações de promoção de alimentação saudável, reconhecendo-a como um direito humano, como podemos verificar no Artigo 2º dessa portaria:

Art. 2º- Reconhecer que a alimentação saudável deve ser entendida como direito humano, compreendendo um padrão alimentar adequado as necessidades biológicas, sociais e culturais dos indivíduos, de acordo com as fases do curso da vida e com base em práticas alimentares que assumam os significados socioculturais dos alimentos.

Além das diretrizes do PNAE, desde 2016 o Ministério da Educação faz uso do espaço do livro didático (Figura 17) para incentivar a Educação Alimentar e Nutricional nas escolas.

Figura 17 – Capa de livro didático



Fonte: Ministério da Saúde – Ilustrações:freepik.com

A figura retrata a imagem da capa dos livros didáticos distribuídos nas escolas públicas de educação básica. Nela destacamos as lições número 1, 3, 4, 6 e 8, que estão diretamente relacionados com escolhas de alimentos, incentivando preferência por produtos *in natura*, como frutas, legumes e verduras, em detrimento de guloseimas, salgadinhos e refrigerantes. Também percebemos uma valorização do ato da comensalidade quando incentiva, nas lições 2 e 5, os estudantes a participarem da preparação da comida e a fazerem as refeições acompanhados dos familiares. Dessa maneira, é possível associarmos a campanha proposta pelo Ministério da Educação e da saúde com um modelo de estilo de vida que prioriza alimentos produzidos no âmbito da agricultura familiar assim como valoriza a comensalidade em família. Ainda a respeito da campanha veiculada nos livros didáticos, podemos interpretá-la como contraponto às novas formas de consumo introduzidas pela indústria alimentícia. As investidas com foco nos momentos de preparar as refeições e consumi-las acompanhado da família se opõe, por exemplo, à lógica das comidas rápidas, de rua, à opção de comer enfrente a TV etc.

Tanto a atuação do profissional da nutrição como a campanha de promoção de hábitos alimentares saudáveis veiculadas nos livros são esforços que visam a aplicabilidade do PNAE.

Todavia, devem-se somar ações educativas no âmbito das disciplinas e projetos transdisciplinares com aprofundamento das temáticas nas unidades de ensino. Estudos como os de Triches e Werkhausen (2017) ressaltaram a importância do papel da escola e o envolvimento dos professores como facilitadores da educação nutricional e na valorização dos produtos da agricultura familiar. Para as autoras, essas ações ainda são superficiais e incipientes, sobretudo diante das investidas feitas pela indústria alimentícia, que atende aos novos padrões de consumo característicos da transição nutricional resultante do processo de globalização. Os eixos prioritários para a promoção da educação alimentar e nutricional, consta no Artigo 3º da portaria supracitada.

I - ações de educação alimentar e nutricional, considerando os hábitos alimentares como expresso de manifestações culturais regionais e nacionais; II - estímulo à produção de hortas escolares para a realização de atividades com os alunos e a utilização dos alimentos produzidos na alimentação ofertada na escola; III - estímulo à implantação de boas práticas de manipulação de alimentos nos locais de produção e fornecimento de serviços de alimentação do ambiente escolar; IV - restrição ao comércio e promoção comercial no ambiente escolar de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal e incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras; e V- monitoramento da situação nutricional dos escolares (PORTARIA INTERMINISTERIAL 1010/2006)

As ações descritas nos incisos vão além do incentivo ao consumo de alimentos saudáveis e incluem desde a produção para fornecimento nas escolas até as restrições de comercialização de alimentos ultra processados nas unidades de ensino. Estas, por sua vez, direcionam e adequam essas ações para a realidade de seus alunos com o objetivo de educar para que aja, transforme sua realidade e supere o mecanismo frente às inúmeras possibilidades de escolhas, dentre elas as alimentares. Nesse sentido, Arnaiz e Contreras (2012, p. 57) também ressalta que:

Existe uma profusão de recomendações que, segundo parece, gera enorme expectativa entre peritos e autoridades nas campanhas de educação nutricional para modificar e melhorar os hábitos alimentares. Em vista disso, é muito importante ponderar quais as chances de que essas recomendações possam ser realmente colocadas em prática, uma vez que a situação se mostra bem mais complexa. Esta é uma questão crucial para todas as orientações nutricionais. Deve-se considerar não apenas a pertinência das mesmas, mas, ainda, as chances reais de serem aplicadas. Dito de outra forma, para que as recomendações nutricionais sejam eficazes devem estar bem fundamentadas e, também, serem aplicáveis no contexto do cotidiano em que as pessoas vivem.

Em outros termos, é preciso considerar a realidade dos comensais tendo em vista que ainda há pessoas no Brasil em situação de escassez de determinados alimentos, ou seja, não teria nenhum sentido propor orientações nutricionais onde sequer os comensais têm a opção de escolha. Por esse motivo, é importante que os profissionais de nutrição responsáveis por

elaborar os cardápios e promover Educação Alimentar e Nutricional conheçam a realidade dos estudantes. Para além da disponibilidade de alimentos e condições de acesso, é preciso ainda considerar a cultura alimentar incorporada pelos sujeitos ao longo das gerações.

Ao conversar com uma das nutricionistas, ficou claro que ela tem conhecimento sobre o município e as realidades das populações que vivem nos distintos povoados e na sede, e por isso busca adequar os cardápios das escolas quando há ocorrência de alguma rejeição de preparações oferecidas aos alunos ou merendeiras. Um dos exemplos citados por ela é a recusa do leite de coco engarrafado por parte da merendeira da escola Mont. Serrat. De acordo com a informação da nutricionista entrevistada e depois confirmada pela própria merendeira, o leite de coco engarrafado é devolvido para a Secretaria de Municipal de Educação, pois a cozinheira tem preferência pelo produto *in natura* nas preparações do mungunzá e do arroz doce. Na entrevista, a merendeira esclarece que:

A comida com o leite que vem da SEMED não fica boa, fica com um gosto estranho, até os meninos deixam nos pratos, aí prefiro trazer o coco de casa, raspar e fazer o mungunzá ou o arroz doce com o leite fresco (Z.F, merendeira. Entrevista, agosto, 2018).

A nutricionista atribui esse fato à tradição identitária da população de utilizar o leite de coco nas comidas tradicionais da localidade, confirmando que a mesma tem conhecimento da realidade local. Questionada se a utilização do leite como acontece na referida escola atende aos requisitos das orientações nutricionais, revela que “é até melhor porque não tem conservantes e não passa por processo de engarrafamento”. E acrescenta que o edital de compra não dá preferência pelo leite de coco *in natura* porque é preciso melhorar a logística nas escolas, principalmente as que atendem grande quantidade de alunos, já que os cocos precisam ser beneficiados no mesmo dia da preparação da comida.

Com relação à educação alimentar e nutricional, foram incluídos projetos interdisciplinares nas duas escolas pesquisadas. A escola Santa Ana abordou alimentação saudável no projeto “jogos internos”, com foco na prevenção de doenças, e em sala de aula. Por sua vez, a escola Mont Serrat contemplou a temática nas aulas de Educação Física e de Ciências. Todavia, não identificamos um aprofundamento a ponto de discutir a origem dos alimentos que chegam na escola. Ao serem questionados se sabiam a origem e como se dava a aquisição da merenda, com exceção de uma das merendeiras, a comunidade escolar limitou suas respostas à prefeitura, desconhecendo que os agricultores locais comercializavam seus produtos para esse órgão público.

A nutricionista admite que não está presente nas escolas como gostaria porque as demandas burocráticas na secretaria consomem muito tempo, mas acredita que as orientações que passa para as merendeiras são importantes, uma vez que nas suas atribuições de cozinhar e servir, elas são agentes disseminadoras de boas práticas alimentares. Apesar disso, as merendeiras afirmam que, em suas concepções, pouco podem fazer caso os professores não ajudem, como podemos perceber na fala enfática da merendeira da escola Mont Serrat.

Eu digo pra eles comerem, faço comida até melhor do que na minha casa, mas se o professor não acompanhar as crianças na hora do lanche, muitos deles deixam a comida pra comer as besteiras que trazem de casa. Alguns professores comem do lado dos alunos, isso é bom porque é um incentivo (Z. F. merendeira, entrevista, 08/2018)

Além de mobilizarem as merendeiras, as profissionais da nutrição promovem palestras com os pais no início do ano letivo para esclarecer sobre a alimentação servida na escola, os valores nutricionais e a importância do consumo de determinados alimentos na fase de crescimento das crianças. Ainda orientam os genitores sobre os lanches que eles enviam à escola nas mochilas das crianças. Para as nutricionistas, essa atividade é importante porque as crianças são propensas a criar o hábito de consumir aquilo que lhes é oferecido, e, no início do ano, alguns pais enchem a mochila dos filhos com produtos alimentícios industrializados. Com o exercício de observação durante uma semana após as palestras, as nutricionistas percebem que há diminuição de pacotes vazios de biscoitos recheados e pipocas, assim como de caixinhas de sucos e achocolatados nas lixeiras das salas de aula. Entretanto, algumas crianças continuam levando esses produtos para a escola.

Atividade semelhante é realizada pela direção e coordenação da escola Mont Serrat nas ocasiões de reunião de pais. Segundo relato da merendeira, nesse dia, as comidas regularmente servidas para as crianças são expostas sobre a mesa, e a diretora explica por que é importante que as crianças consumam daquela comida. Para a entrevistada, essa atitude é importante porque “tem mães que tem medo que os filhos passem fome enquanto estão na escola, aí manda lanche na bolsa dos meninos. Só que os que mandam [alimentos] não é bom pra saúde deles”.

Em parte, esse comportamento dos pais está associado ao período em que a alimentação escolar era irregular. Ficou marcada na memória daqueles que hoje são pais uma merenda que chegava de vez em quando, numa época em que as dificuldades de acesso eram mais acentuadas e que era preciso que cada aluno levasse os ingredientes que faltavam para fazer a receita. Como resultado positivo das reuniões, os pais passam a conhecer a alimentação oferecida na escola e reconhecem que “é comida boa”. Quando questionamos sobre o porquê de enviarem lanches para a escola, há notória confusão em suas respostas. Primeiro, eles avaliam negativamente as

suas atitudes, depois demonstram a preocupação apontada pela merendeira, ou seja, receio de que seus filhos passem fome já que saem de casa sem fazer uma refeição reforçada por falta de apetite nas primeiras horas do dia. Assim responde uma mãe ao questionamento realizado:

Eita! tô fazendo tudo errado, mas, eu mando porque tenho medo dele ficar com fome antes do recreio, ai eu mando. Às vezes, até mando uma fruta também, mas ele traz de volta, só come a pipoca, ou o “todinho” (J.M.S, mãe. Entrevista, setembro/2018).

A avaliação negativa feita pelos pais sobre suas atitudes é, para nós, um indício de que estão refletindo sobre os hábitos alimentares, associando-os à saúde das crianças. Para eles, a oferta de frutas, sucos, e comidas preparadas com verduras e legumes contribui positivamente para o desenvolvimento dos seus filhos, diferentemente dos produtos industrializados. Estaria a escola em articulação com a política de alimentação escolar promovendo essa ação reflexiva, mas envolto à contradições, uma vez que, a salsicha ainda consta no cardápio, e é considerada por toda a comunidade escolar um alimento nocivo à saúde, inclusive, esse produto foi utilizado nos discursos dos pais e alunos como um “gatilho” que justifica suas ações, consideradas por eles mesmos como erradas, como podemos perceber na palavras da entrevistada “Elas [nutricionista, diretora, merendeira] dizem que essas coisas que tem corante faz mal para a saúde, mas dá salsicha para as crianças, muito errado isso, deveria tirar a salsicha” (mãe. Entrevista, setembro,2018).

Essa narrativa retrata o pensamento das mães ao serem questionadas sobre se haveria algum alimento que deveria ser retirado do cardápio. Ao lembrarem-se da salsicha, imediatamente também refletem sobre outros produtos consumidos em casa e que se assemelham, em termos de não saudável, com a salsicha, como os refrigerantes, mas que segundo elas, fazem um esforço para reduzir o consumo. Em alguns casos, a salsicha não é mais consumida em casa, o que corrobora o posicionamento crítico diante da permanência desse item no cardápio da escola.

Ainda sobre esse quesito, um parêntese sobre a opinião de um aluno do 5º ano: após a montagem dos pratos, ele listou os alimentos saudáveis, e, como último item, incluiu a salsicha, induzindo todos à reflexão “Na escola tem macaxeira, inhame, batata, cuscuz, arroz, macarrão e [pausa irônica] salsicha”²⁷. Em suas entrelinhas, ele quis saber: o que adianta servir tudo saudável, mas oferecer como acompanhamento a salsicha. Questionada sobre a permanência desse item na alimentação escolar, a nutricionista relata que tem refletido sobre isso e que já

²⁷ Aluno, Pesquisa de campo, agosto, 2018.

conseguiram retirá-la do cardápio da creche e pré-escola, e que a proposta é excluí-la totalmente da lista de alimentos. Porém, deixa transparecer que a questão envolve recursos financeiros, visto que os alimentos pautados para substituí-la seria carne bovina, frango ou peixe.

Outro termo utilizado para classificar a alimentação escolar foi “comida forte” e “comida pesada”. Para as mães, esses termos significam sustância, o que nos remete a autores como K. Woortmann (1978), Brandão (1981), E. Woortmann (2013), que sugerem que uma comida forte é aquela que contém vitamina, dá sustância, é própria para quem trabalha, e é sinônimo de resistência contra a fome. Nas pesquisas desses autores, essas definições relacionaram-se com a origem da comida, por exemplo, se é o resultado do trabalho (comida forte) ou se é adquirida por meio da compra (comida fraca). Ainda associaram-nas às restrições, ou seja, para consumi-la é preciso estar em boa situação de saúde e ter idade para suportá-la.

Algumas mães deixam transparecer em suas entrevistas que a alimentação servida na escola é tão pesada que os filhos não almoçam ao chegar em casa, por isso, preferem que sejam oferecidos lanches mais leves, tais como biscoitos e sopas. Ao passo que outras veem na merenda uma maneira de suprir as necessidades nutricionais, já que as condições econômicas de que dispõem limitam o acesso dos alimentos em casa.

Aceitar e recusar a merenda forte, dotada de significados como os mencionados acima, reafirma o que Brandão (1981, p. 115) defende, isto é, “uma classificação de tipos de alimentos pode sofrer variações de valor, de acordo com uma classificação correspondente, aplicada a tipos de consumidores, segundo suas condições pré-existente de saúde”, além da idade, e das condições econômicas de acesso. No caso exposto acima, a comida forte da escola é bem vinda e necessária para família com condições financeiras precárias. Em situação oposta, a merenda tende, em último caso, a quebrar o ritual do almoço em casa.

Embora as concepções sobre alimentação escolar estejam intrinsecamente relacionadas às condições econômicas das famílias, o que contribui com a ideia assistencialista do programa, resultando na não aceitação de algumas crianças e pais, percebemos que as ações promovidas por nutricionistas, merendeiras, professores e diretores no âmbito da Educação Alimentar e Nutricional dão sinal de mudança, sobretudo no quesito alimento saudável. As mensurações sobre o saudável dão-se de maneiras diferenciadas, ou seja, para as profissionais da nutrição e o segmento de professores e merendeiras, a alimentação é saudável por apresentar em sua composição os nutrientes necessários para o desenvolvimento cognitivo das crianças e, por sua vez, pais e alunos acrescentam ainda outras conotações.

Para os responsáveis (mais especificamente as mães), a alimentação escolar é no geral saudável primeiro porque é acompanhada pelo profissional da nutrição; segundo, porque ao comparar a comida da escola com a comida de casa, percebem semelhanças, como podemos verificar na entrevista: “Tem bastante verduras, arroz, carne, cuscuz, é que nem a comida de casa, e tem frutas e o suco é da fruta”²⁸.

Sobre a confiança depositada na profissional da nutrição, lembramos das discussões de Giddens (1991), ao esclarecer sobre a fé que o leigo deposita no conhecimento de profissionais (perito) que representam sistemas abstratos na modernidade²⁹, sobretudo por ser a alimentação escolar preparada longe do olhar das mães. Associar a comida da escola com a comida de casa é remetê-la às circunstâncias de confiança básica, pessoal, familiar que tem respaldo na tradição, e que, segundo o autor, tem como primeiro contexto o sistema de parentesco.

Por sua vez, os alunos classificam a alimentação oferecida como saudável a partir das informações transmitidas pelas mães, mas também nas atividades desenvolvidas no ambiente escolar. Ao analisar as informações das atividades “monte seu prato” e a produção de textos realizadas pelas crianças e adolescentes, percebemos que eles relacionaram o saudável ao que é natural e da terra e ao que traz benefícios para a saúde das pessoas.

4.2 Adequações do cardápio escolar: reaproximando alimentação escolar aos hábitos alimentares locais

A história da alimentação escolar oferecida no município de Coruripe provavelmente tem um percurso parecido com o do restante dos municípios brasileiros, isto é, os alimentos que chegavam às despensas das escolas nos primeiros anos da década 2000 eram industrializados. Nas escolas localizadas em espaços rurais, esses alimentos estavam dissociados daqueles consumidos pela população. Com a observância do artigo 2º da Lei 11.947/2009, em que consta a obrigatoriedade de 30% no mínimo de aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar, essa situação tem mudado, ou seja, os alimentos disponibilizados para as escolas são produzidos na escala local, e a adequação do cardápio escolar à predisposição agrícola do município é o principal indício dessa mudança como apresenta o Quadro 9.

²⁸ Ana Carla, 28. Entrevista em agosto, 2018.

²⁹ Para Giddens (1991, p. 116-117), “A confiança em sistemas abstratos é a condição do distanciamento tempo-espacó e das grandes áreas de segurança na vida cotidiana que as instituições modernas oferecem em comparação com o mundo tradicional”. Por seu turno a desconfiança nesse mesmo sistema significa ser cético a respeito, ou ter uma atitude ativamente negativa para com as reivindicações de perícia que o sistema incorpora (p. 102).

Quadro 9 - Lista de produtos alimentícios e preparações servidas nas escolas municipais de Coruripe/AL.

Produtos	Pós-2012	Pré-2012
Arroz,	X	X
Macarrão	X	X
Flocos de milho	X	
Biscoitos doce e salgado	X	X
Carne moída	X	
Salsicha	X	
Achocolatado	X	X
Leite pasteurizado	X	
Leite de coco	X	
Macaxeira	X	
Batata-doce	X	
Inhame	X	
Pão	X	
Polpa de frutas	X	
Verduras	X	
Frutas	X	
Ovos	X	
Frango	X	
Carne bovina	X	
Proteína de soja	X	X
Milho para mungunzá	X	X
Sardinha		X
Risoto pronto		X
Almôndega		X
Charque		X
Leite em pó	X	X
Feijão	X	
Margarina		X
Manteiga	X	

Fonte: SANTOS, Rafaela. Pesquisa de campo, agosto de 2018.

Como é perceptível, além da diversificação e da qualidade na composição da alimentação escolar, ocorreu a inserção de alguns itens que fazem parte dos hábitos alimentares locais, e as preparações assemelham-se às comidas servidas no ambiente familiar como as raízes e as frutas. Para a elaboração do cardápio, as nutricionistas procuram considerar as idades dos estudantes. Dessa forma, são enviados três cardápios diferentes às unidades de ensino, um para atender a educação infantil, outro para o ensino fundamental, e um terceiro para a Educação de Jovens e Adultos. Com base nos cardápios do mês de julho de 2018, organizamos as principais preparações servidas aos estudantes da Escola Santa Ana no Quadro 10.

Quadro 10 - Preparações escaladas nos cardápios de acordo com as modalidades de ensino nas escolas municipais de Coruripe/AL

Dias da semana - julho/2018	Educação Infantil – tarde	Ensino Fundamental – manhã	Educação de Jovens e Adultos – noite
Segundas	Leite com achocolatado, biscoito salgado; cuscuz com leite; vitamina de mamão e banana com biscoito salgado;	Leite com achocolatado, biscoito salgado; cuscuz com leite; vitamina de mamão e banana; biscoito salgado com suco de fruta e fruta (melancia).	Macaxeira com salsicha ao molho de tomate e café; cuscuz com leite; batata-doce com salsicha ao molho de tomate e café, Vitamina de banana e mamão e biscoito salgado.
Terças	Sopa de feijão com carne e macarrão e legumes; sopa de feijão com frango, macarrão e legumes (abóbora, chuchu, cenoura, couve e repolho).	Sopa de feijão com carne e macarrão e legumes; sopa de feijão com frango, macarrão e legumes (abóbora, chuchu, cenoura, couve e repolho).	Sopa de feijão com carne e macarrão e legumes; sopa de feijão com frango, macarrão e legumes (abóbora, chuchu, cenoura, couve e repolho).
Quartas	Macarronada de Soja ao molho de tomate, Risoto de frango, suco de fruta e frutas (abacaxi), salada (tomate, alface e cenoura)	Macarronada de soja ao molho de tomate, suco de fruta; macaxeira com salsicha ao molho de tomate, frutas; risoto de frango, salada (tomate, alface e cenoura), suco de frutas e fruta (abacaxi).	Macarronada de soja ao molho de tomate, suco de fruta; macaxeira com ensopado de soja e suco de frutas; risoto de frango, salada (tomate, alface e cenoura), suco de fruta e fruta (abacaxi).
Quintas	Cuscuz com ovos mexidos, suco de frutas, biscoito doce com suco de maracujá com leite e frutas.	Cuscuz com ovos mexidos, suco de frutas; mungunzá e frutas; macaxeira com salsicha e suco de acerola e frutas.	Cuscuz com ovos mexidos e café; pão com salsicha ao molho e tomate e suco de acerola; macaxeira com salsicha ao molho de tomate e café.
Sexta	Biscoito doce com suco de maracujá com leite, pão com soja ao molho de tomate.	Biscoito doce com suco de maracujá com leite; pão com salsicha ao molho de tomate e suco de acerola; mungunzá.	Biscoito doce com suco de maracujá com leite; inhame com salsicha ao molho de tomate e café; inhame com frango guisado e café com leite.

Fonte: Cardápio Escolar, SEMED- Coruripe/AL

Organização: SANTOS, Rafaela. 2018.

Ao verificar os cardápios, percebemos que a principal adequação feita diz respeito à salsicha, que não é servida para a Educação Infantil. Todavia é gradativamente inserida no cardápio do ensino fundamental, modalidade que abarca estudantes com idade entre seis e dezesseis anos, e oferecida frequentemente aos alunos da modalidade Educação de Jovens e Adultos. Esse produto é servido juntamente com a macaxeira, o inhame e a batata-doce, itens

que também estão ausentes na modalidade de Educação Infantil. Além da idade, os horários em que as comidas são servidas também configuram um fator de adequações dos cardápios. O café oferecido à noite em substituição ao suco é um exemplo nítido não somente dessa adequação, mas também do hábito alimentar local, uma vez que na refeição noturna a população local consome o café como bebida.

Tais adequações levam em consideração os valores nutricionais diários que devem ser oferecidos enquanto os alunos estiverem no ambiente escolar, além da aceitação dos alimentos por parte dos estudantes. A aceitação é definida por meio do teste de aceitabilidade aplicado pelas nutricionistas e da observação diária das merendeiras, que verificam a quantidade de sobras de comida nos pratos. Com relação a esse último critério, a merendeira da escola Mont Serrat identifica o cuscuz com leite como a comida que mais sobra nos pratos, enquanto que na escola Santa Ana esta é uma merenda apreciada pelos estudantes. A explicação dada pela merendeira do Mont Serrat foi: “eles não gostam de cuscuz com leite porque a gente não tem costume de comer assim, só cuscuz com ovo, peixe ou carne”.

Identificamos nesses casos aquilo que Canesqui e Garcia (2005) expõem sobre o gosto, afirmando que ele [o gosto] não é inato ao ser humano, mas está sob influências múltiplas, inclusive dos significados culturais incorporados ao cotidiano dos comensais, que por sua vez, estão associados ao contexto socioeconômico e ambiental no qual estão inseridos. Ainda sobre a formação do gosto, Arnaiz e Contreras (2012, p.50) acrescenta que “a questão do gosto está muito marcada pelas formas de elaboração dos produtos”. Cabe-nos a ressalva de que rejeições acontecem por diversos motivos, não somente porque os alunos não estão habituados ao consumo. Alguns exemplos foram citados pelos próprios estudantes, tais como comida com muito ou pouco sal, comida com aspecto e/ou sabor desagradável, e comida quente em dia quente. A nutricionista entrevistada relata haver casos em outras escolas do município em que o cuscuz com leite é rejeitado porque é servido com pouco sal (quantidade recomendada nutricionalmente), outras porque em seus lares, os alunos estão habituados a consumirem com açúcar e não com sal.

Ao serem indagadas sobre a comida do cardápio escolar que os alunos mais apreciam, a merendeira da escola Santa Ana apontou o cachorro quente, risoto de frango, macarronada, sopas e frutas como as preferidas, informações em parte constatadas pelos próprios alunos em seus textos. Após identificar as comidas mais citadas pelo alunado, observamos que 94% dos alunos que citaram cachorro quente afirmaram que gostam desse alimento, seguido por macaxeira com salsicha ou ovos (93%), cuscuz com salsicha ou ovos (90%) risoto de frango

(86%) e frutas (70,5%), ao mesmo tempo em que 59,4% dos alunos que citaram biscoitos com suco e achocolatados afirmaram que não gostam dessa alimentação alegando não ter gosto e ser uma comida fraca. A concepção que os alunos fazem sobre comida fraca é similar à discutida por K. Woortmann (1978), Brandão (1981), E. Woortmann (2013).

Em relação às comidas provenientes da agricultura familiar, além da macaxeira e das frutas, foram citadas ainda: o inhame com ovos ou salsicha, a batata-doce com ovos ou salsicha e sopa de carne com legumes. Do total de alunos que citaram essas comidas, 90% disseram que gostam de inhame, 78% gostam de batata, e 76% de sopas de carne com legumes.

Ao inquirir a merendeira da escola Mont Serrat sobre qual ou quais comidas os alunos apreciam mais, esta afirmou que sopas de carne com legumes (Figura 18), risoto de frango, macarronada com carne moída e frutas são as comidas favoritas. De fato, nos textos escritos pelos alunos, estas foram as comidas aludidas com mais intensidade. Ainda está incluso nessa lista o biscoito com achocolatado ou sucos. As frutas foram as mais citadas com 100% de aceitabilidade, seguida pela sopa, com 88%, biscoitos com achocolatados, com 66%, e o risoto de frango, com 100% de preferência dentre os que citaram. Façamos uma observação sobre o biscoito com achocolatado, pois, ao mesmo tempo em que é apreciado, é também a comida mais criticada, como foi na escola Santa Ana. Entretanto, a macaxeira, a batata-doce e o inhame não tiveram destaque como ocorreu na outra escola, embora, segundo a merendeira, sejam alimentos com boa aceitação.

Figura 18 - Alunos do ensino fundamental consumindo sopa de feijão com carne e legumes na escola Mont. Serrat.



Fonte: SANTOS, Rafaela. Pesquisa de campo, agosto de 2018

Por se tratar de um público consumidor relevante e mais ainda se considerarmos que serão os futuros formadores de gostos, é importante que sejam observadas as preferências do

alunado no sentido de identificar os limites que inibem a amplitude do consumo das comidas oriundas dos produtos da agricultura familiar com a finalidade de estimular a inserção desses itens aos hábitos alimentares dos estudantes. Os próprios alunos sugeriram preparações à base desses produtos que poderiam servir nas escolas, dentre eles, bolos de macaxeira e tortas de frutas.

Trata-se de ressignificar comidas para agradar o paladar dos comensais da atualidade e isso é relevante porque, segundo Carvalho e Luz (2011, p. 147), “[...] o gosto expressa também o gosto do outro, um gosto social: a cultura”. Diante do contexto em que vivem as comunidades escolares desse estudo, caberá à escola, juntamente com a família, o papel de promover a formação para que as escolhas alimentares possam constituir para além de nutrientes, como em uma prescrição médica, mas que sejam símbolos que expressem as realidades vividas no sentido de valorizar os comensais e seus territórios.

Sobre a origem dos produtos da alimentação escolar, assim como os pais e as merendeiras, os alunos também não souberam informar quem os produzem, apenas disseram que é a prefeitura que abastece a escola. Após a montagem dos pratos, discutimos sobre essa questão, e os alunos fizeram algumas comparações entre os produtos naturais e os industrializados. Asseveraram que os primeiros são saudáveis e também destacaram a problemática do uso de agrotóxico. Para eles é considerável que os alimentos oferecidos na escola sejam produzidos nas proximidades, mas é preciso ter cuidado porque “muita gente usa veneno na lavoura”, disse um aluno do 5º ano da escola Santa Ana. Outro aluno exclama “ah! agora eu sei por que a banana é verde”, ensinando como coloca o produto para que o fruto amadureça em pouco tempo.

A princípio foi uma surpresa que os alunos tenham associado a produção da agricultura familiar com uso de agrotóxicos, mas ao considerar que são crianças e adolescentes que vivem essa realidade, torna-se compreensível essa relação. Mais uma vez reiteramos a necessidade de a prefeitura utilizar o espaço do PNAE para fomentar discussões e ações que culminem em mudança de sistemas produtivos convencionais para alternativos, como a produção agroecológica.

Nesse ponto do percurso nosso esforço é de avaliar a influência do PNAE sobre os hábitos alimentares dos estudantes com o propósito de identificar se essa política pública está sendo de fato eficiente em relação ao artigo 2º da lei 11.947/2009, sobretudo ao que se refere à inserção dos produtos da agricultura familiar, tido como mais sustentável, e o respeito aos hábitos alimentares locais. Até o momento, verificamos as adequações feitas nos processos de

compras e na elaboração dos cardápios e o modo como pais e alunos avaliam o referido programa. Além disso, conhecemos as realidades dos escolares e as atividades reprodutivas familiares importantes para o acesso ao alimento familiar, o que nos possibilitou identificar os hábitos alimentares locais e tradicionais. Seguiremos analisando as informações obtidas com as atividades desenvolvidas pelos alunos das duas escolas.

4.3. Comida como linguagem e a atividade *Monte seu prato*

Ressalvamos que a atividade *Monte seu prato* incluiu a alimentação cotidiana, ou seja, não se restringiu à alimentação escolar, como aconteceu com os textos produzidos e já analisados acima, mas abarcou todos os contextos de comensalidade dos estudantes. Por esse motivo, aproveitamos para inserir neste espaço de reflexão algumas considerações feitas pela nutricionista e algumas mães entrevistadas, com o propósito de melhor elucidar algumas situações inerentes aos hábitos alimentares não somente dos estudantes, mas também dos grupos familiares a que pertencem.

Tomando como base as classificações do *Guia alimentar para a população brasileira* (2014), agrupamos os alimentos e preparações indicados pelos alunos da seguinte maneira: alimentos *in natura* e minimamente processados correspondem às frutas e produtos da horticultura e estão apresentadas nos gráficos 3, 4, 5 e 6; já os alimentos processados e ultraprocessados correspondem às preparações e produtos industrializados e estão apresentados nos gráficos 7, 8, 9 e 10. Após agrupá-los e representá-los nos gráficos, faremos algumas ponderações sobre as classificações que os alunos fizeram ao montarem seus pratos, buscando relacionar as comidas oferecidas na escola e as consumidas em casa, atendo-nos para as preferências, os desejos e a concepção de saudável.

Os critérios que os alunos consideraram para essa classificação nos leva a pensar na dimensão simbólica do alimento conjugada à concepção do natural apresentada por Lifschitz (1997). Para esse autor, o alimento classificado como natural está atrelado às configurações culturais, ou seja, as significações que valorizam, desvalorizam e classificam o alimento. As novas configurações culturais a que o autor se refere estão pautadas em um sistema paradoxal, mas que se complementam. Dentre elas³⁰, destaca a medicalização, que numa dimensão

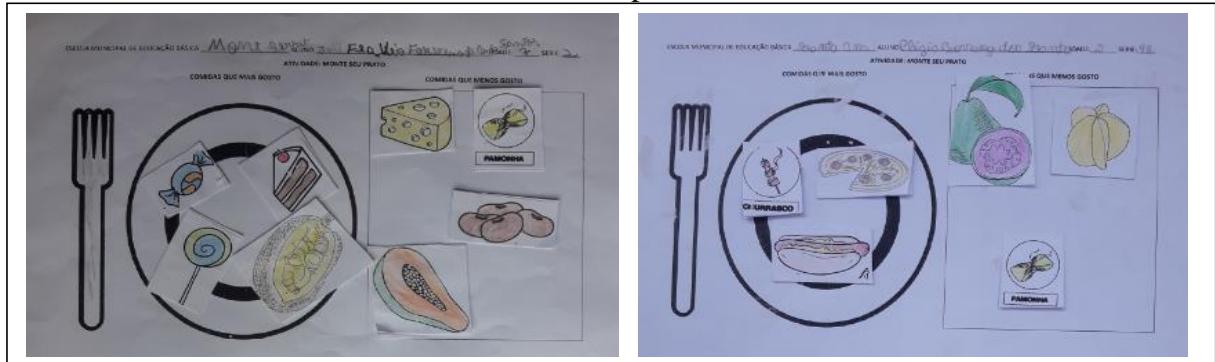
³⁰ As outras configurações culturais apontadas por Lifschitz (1997) são: orientalização, influência da cultura oriental, que busca no alimento o bem-estar interior, pureza, equilíbrio; e a feminização, tida como nova configuração cultural que foi capaz de reverter em alguns grupos sociais a ideia de que produtos naturais eram associados ao universo feminino, delicado, ao passo que carnes – vermelhas principalmente – à masculinidade, força. Leveza e força, antes dispostos em campos opostos, passa a ter

terapêutica vê o alimento natural como receituário para boa saúde, e a ecologização, cuja influência pauta-se na busca do retorno à natureza e faz oposição ao padrão alimentar dominante representado por alimentos industrializados.

Ainda do ponto de vista teórico, para melhor compreender as concepções expressadas pelos estudantes, algumas tendências do consumo alimentar propostas por Barbosa (2009) foram essenciais. As tendências à saudabilidade – relacionadas à busca por alimentos considerados mais saudáveis, e a tendência à sustentabilidade – relacionada a técnicas de cultivos que não agredam o meio ambiente e que sejam produzidos localmente – foram consideradas nas classificações feitas pelos alunos.

Os pratos que os alunos montaram refletem em grande medida a influência dessas novas configurações e tendências, ou seja, para eles, um prato composto de alimentos naturais, vindos diretamente da natureza, é sinônimo de comer saudavelmente e resulta em boa saúde, evidenciando os parâmetros estabelecidos na sociedade. O discurso da dimensão terapêutica é mais incisivo nos seus pontos de vista. Entretanto, no campo de disputas entre o poder simbólico entre esse discurso e o do padrão alimentar dominante, midiatisado, simbolizado pelo poder de compra, este último assegura as preferências dos alunos por alimentos não saudáveis, como percebemos nos pratos montados (Figura 19 e 20)³¹.

Figura 19 - Prato como comidas que mais gostam de consumir – a esquerda, montado por aluno do 2º ano da escola Mont Serrat; a direita, por aluno da 4º ano da escola Santa Ana.



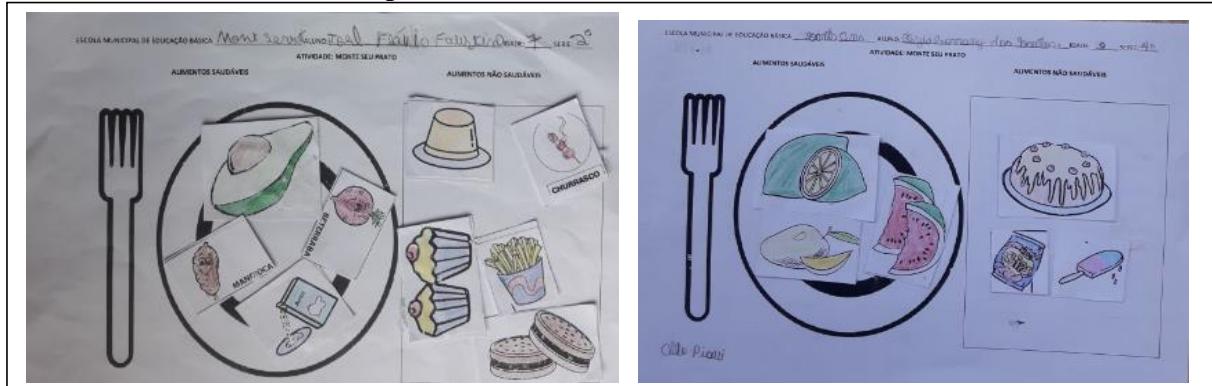
Fonte: SANTOS, Rafaela. Pesquisa de campo, agosto, 2018.

Nos pratos montados com os alimentos que os alunos mais gostam de comer, aparece o predomínio de produtos e preparações à base de itens industrializados, como tortas, guloseimas pizza, o que coincide com o grupo de alimentos colocados fora do prato, classificado como saudável como mostra a figura 20.

um significado de estética (centrado na aparência do corpo, objeto de gozo do outro), dando-lhes uma conotação de unissex.

³¹ Procuramos os pratos que representam a maioria dos que foram montados nas duas escolas.

Figura 20 - Prato como comidas saudáveis – a esquerda, montado por aluno do 2º ano da escola Mont Serrat; a direita, por aluno da 4º ano da escola Santa Ana.

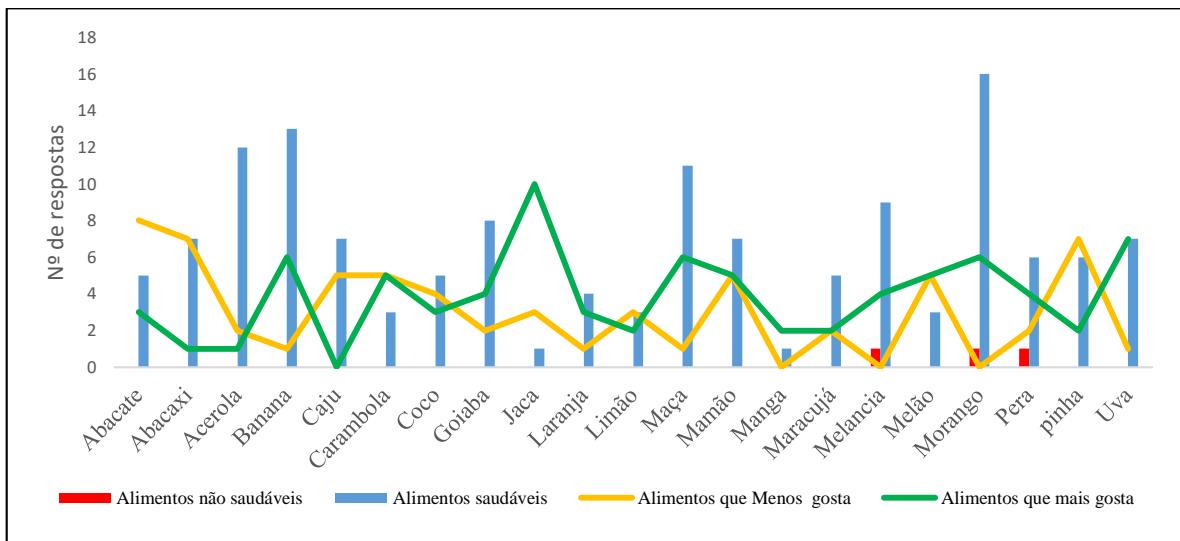


Fonte: SANTOS, Rafaela. Pesquisa de campo, agosto, 2018.

Verificamos com isso, resultado semelhante ao que Triches e Werkhausen (2017) obtiveram em pesquisa no município de Capanema (PR), em que há forte influência dos alimentos industrializados no hábito alimentar das crianças.

Nos gráficos 3 e 4 estão listadas as frutas que os participantes das oficinas escolheram para compor os pratos. Neles observamos que os alunos da escola Mont Serrat apresentaram maior preferência por frutas que os da escola Santa Ana, com destaque para jaca, banana, maçã, morango e uva. Estas últimas opções também são as de maior preferência entre os alunos da segunda escola. Com exceção da banana, são frutas não servidas na escola, além de não estarem presentes com frequência nas residências dos estudantes por serem caras, o que indica um desejo de consumo desses sujeitos. Por outro lado, a manga e o maracaju são muito frequentes porém foram pouco evidenciadas.

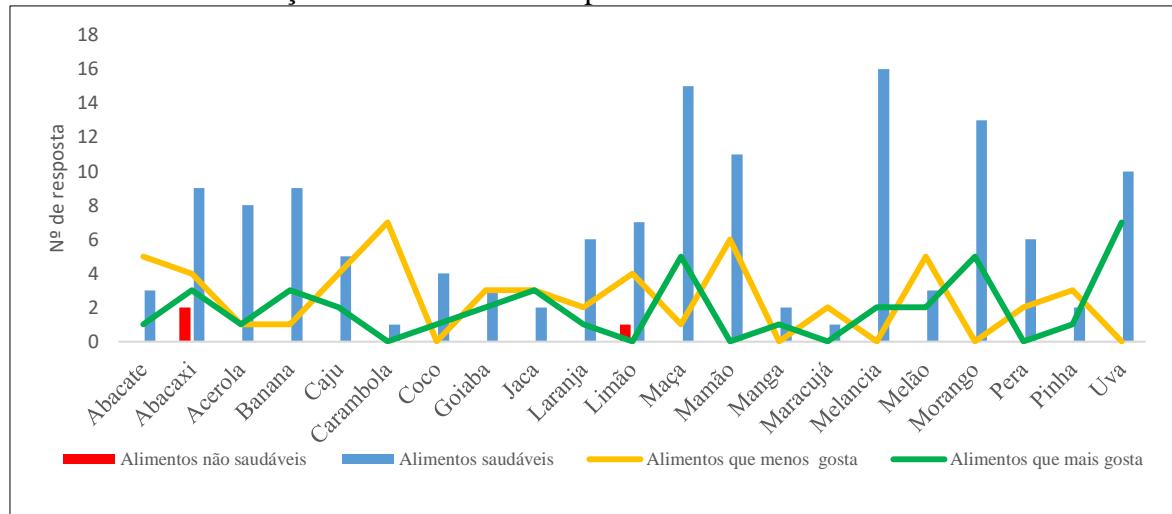
Gráfico 3 - Classificação de frutas indicadas por alunos da escola Mont Serrat.



Fonte: SANTOS, Rafaela. Pesquisa de campo, 2018.

Conforme afirmamos, os alunos associaram concomitantemente o conceito de saudável aos alimentos naturais e que fazem bem para a saúde. Nesse sentido, frutas e produtos da horticultura foram classificados como alimentos saudáveis, com destaque para acerola, banana, maçã, morango, mamão, abacaxi, melancia, morango e uva.

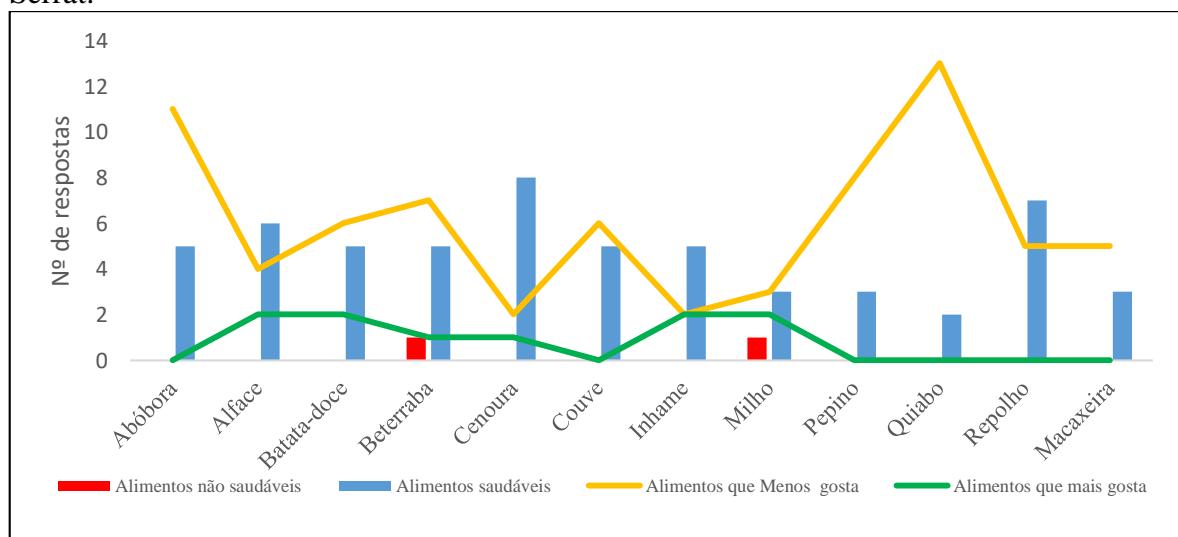
Gráfico 4 - Classificação de frutas indicadas por alunos da escola Santa Ana.



Fonte: SANTOS, Rafaela. Pesquisa de campo, 2018.

Entretanto, também houve casos em que, mesmo natural, o alimento não foi considerado saudável porque causou mal-estar ao ser ingerido, a exemplo da melancia, pera, morango, abacaxi, sinalizados por algumas crianças em ambas as escolas. Não somente com as frutas, como também com os produtos da horticultura (Gráficos 5 e 6).

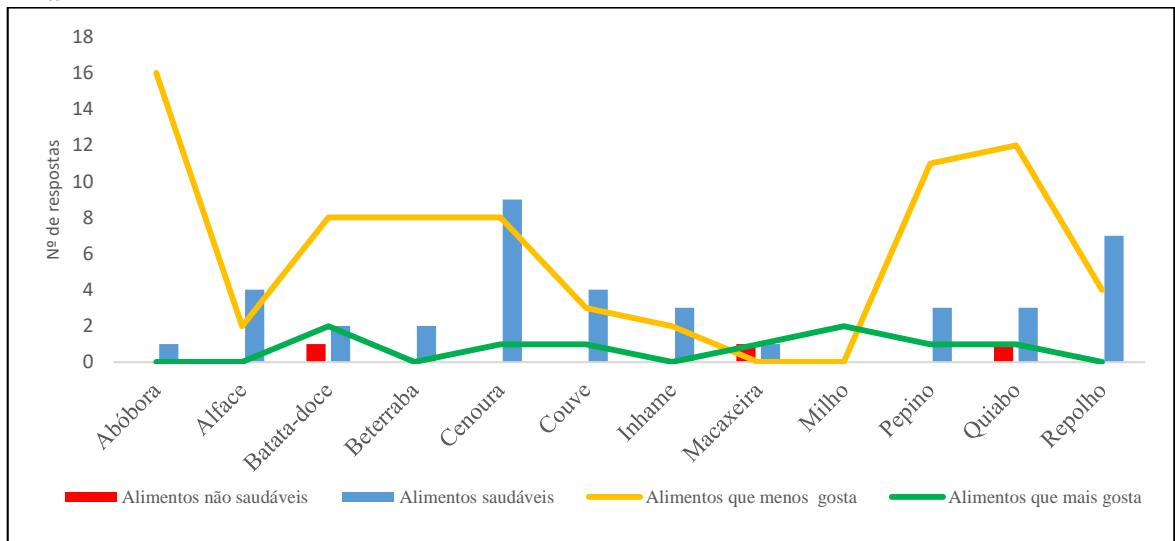
Gráfico 5 - Classificação dos produtos da horticultura indicados por alunos da escola Mont Serrat.



Fonte: SANTOS, Rafaela. Pesquisa de campo, 2018.

Em ambas as escolas, os estudantes apontaram o quiabo, a abóbora como os produtos que menos gostam, no entanto, esses alimentos foram identificados nas entrevistas com moradores das localidades como bastante representativos na culinária local.

Gráfico 6 -. Classificação dos produtos da horticultura indicados por alunos da escola Santa Ana



Fonte: SANTOS, Rafaela. Pesquisa de campo, 2018.

Ainda destacamos que enquanto elaboravam a atividade, alguns alunos da escola Santa Ana relacionaram as frutas com a produção familiar, demonstrando pouco valor de uso em relação àquelas adquiridas por meio da compra. Surge a inquietação no sentido de entender porque diante da variada oferta de frutas nas comunidades, elas não foram valorizadas, embora tenham sido classificadas como alimentos saudáveis. Esse paradoxo pode ser compreendido por meio da história da alimentação no Brasil, descrita em *Geografia da fome* por Josué de Castro (1984, p. 154).

Afirmado e fazendo crer aos negros escravos, e depois aos moradores de suas terras, que não se deve misturar nenhuma fruta com álcool, que melancia comida no mato logo depois de colhida dá febre, que manga com leite é veneno, que laranja só deve ser comida de manhãzinha, que fruta pouco madura dá cólica, que cana verde dá corrimento, os senhores e os patrões diminuíam ao extremo as possibilidades de que os pobres se aventurassem a tocar nas suas frutas egoisticamente poupadadas para seu exclusivo regalo.

Segundo o autor, as árvores frutíferas, silvestres ou domésticas, marcavam os espaços circundantes das casas grandes no Nordeste brasileiro. Porém, restrições e tabus imprimidas pelos senhores de engenho fizeram florescer uma espécie de desprezo por frutas. Como herança do *habitus* que se formou, ainda é recorrente alguns receios em misturar manga e banana, ou comê-las se estiver transpirando. Para Castro (1984, p. 153),

[...] Pensando bem, essa interdição é hoje quase desnecessária, porque o homem do povo no Nordeste açucareiro já perdeu o gosto e o hábito de comer fruta. Considera a fruta uma gulodice, como considera folha e verdura comida de lagarta. Comida de homem para essa gente é mesmo feijão, carne e farinha [...]A verdade é que esses tabus se constituíram como uma espécie de policiamento moral que os proprietários mantinham para defesa dos seus bens.

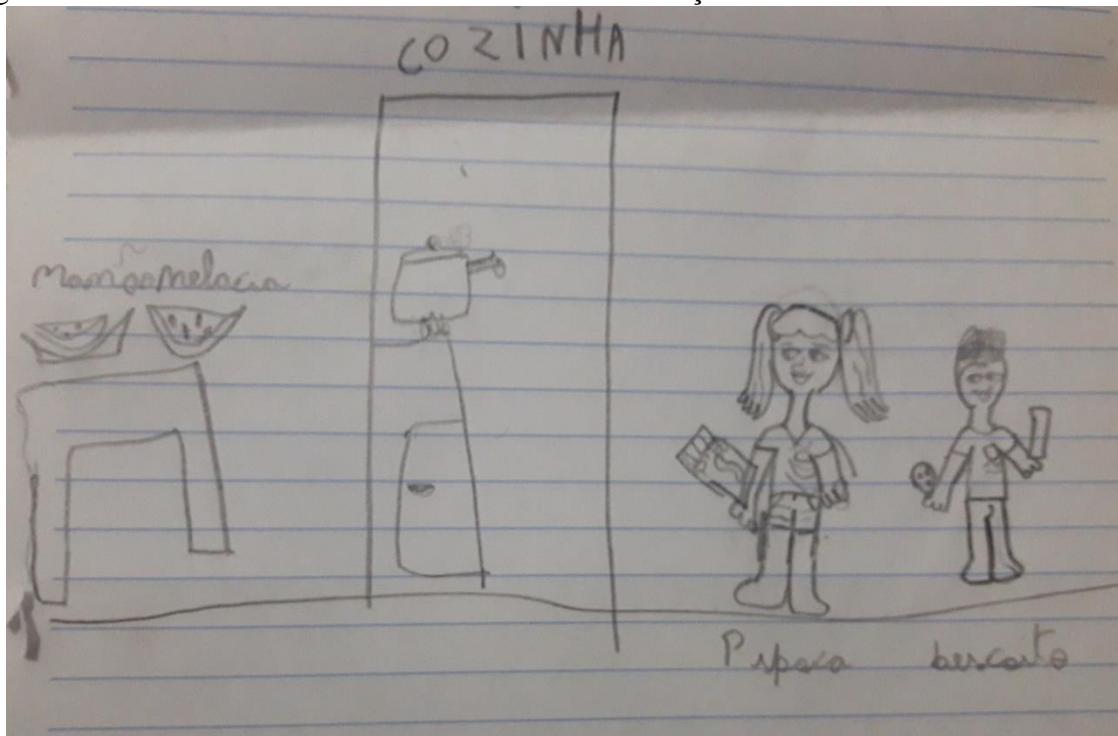
Fundamentado na história de proibições e tabus, a população das comunidades atribui às frutas locais valor aquém quando comparado às frutas cultivadas em outros espaços. Os idosos expressaram essa subvalorização das frutas dos quintais e arredores como mamões, bananas, mangas e acerolas, pois, mesmo as consumindo regularmente, os entrevistados não mencionavam de maneira espontânea, nem expressavam satisfação em dispor desses alimentos. Situação oposta foi verificada na pesquisa de Rau (2016, p. 97) quando esta conclui que em São Lourenço do Sul/RS, “[...] as frutas são simbolicamente valorizadas não por serem compradas, mas por serem associadas a momentos de festas [...] tanto adultos como crianças expressavam satisfação ao mostrar o pomar fazendo questão de elencar as fruteiras que haviam plantado”.

Essas citações reafirmam dois aspectos imanentes na constituição de hábitos alimentares: 1) são inegavelmente construções históricas mediadas por fatores socioeconômicos e culturais intrinsecamente ligadas ao *habitus*; 2) constituem elemento de poder simbólico que expressam a estrutura na qual está organizada a sociedade. A inserção de frutas no cotidiano e sua valorização enquanto alimento saudável revela que os hábitos alimentares são passíveis de mudanças. Logo, consumo de porções de frutas se configura em mudança no hábito alimentar das crianças e adolescentes como também dos seus familiares, mas para incluírem esses itens em seus cardápios, foi preciso lançar um olhar diferenciado às frutas, relacionando-as ao conceito de saudável.

Além da banana, as frutas servidas nas escolas são melancia, abacaxi e mamão, como vimos acima. Elas estão entre os alimentos preferidos, resultado do trabalho no âmbito de Educação Alimentar e Nutricional. São servidas em porções que deveriam complementar nutricionalmente outras preparações, embora, às vezes, elas conformem o principal componente da alimentação escolar, servida juntamente com biscoitos. Isso acontece quando há atraso na entrega dos produtos ou mesmo quando falta algum item que impossibilita a preparação do prato conforme listado no cardápio escolar. Além de serem consumidas em porções, são servidas vitaminas de banana e mamão com biscoitos. Outra fruta que compõe a relação de itens que ocupam a despensa da escola é o maracujá, que, consumido em forma de suco, complementa as polpas concentradas de goiaba, acerola e de maracujá.

O valor simbólico das frutas compradas (maçã, uva, morango) faz com que elas ocupem o mesmo patamar que outros produtos igualmente adquiridos e enviados nas mochilas dos estudantes. A esse respeito, ainda são muitos os alunos que levam pipocas, biscoitos, sucos de caixinhas e refrigerantes, mas diferentemente de anos passados, esses itens são consumidos após a degustação das comidas da escola. O desenho da figura 21 completa a exposição oral da aluna da 1^a série e retrata como ela percebe a alimentação escolar. Para ela, na cozinha tem comida boa e frutas que as crianças degustam para depois consumir o lanche trazido de casa.

Figura 21 - Desenho de aluna do 1º ano sobre a alimentação escolar



Fonte: SANTOS, Rafaela. Pesquisa de campo, agosto de 2018.

A esse respeito, merendeiras, professores e nossas impressões sobre o observado também confirmam a presença de lanches como os citados. No entanto, alguns sequer retiram da bolsa, sinalizando ponto positivo nas ações de Educação Alimentar e Nutricional e a adesão à alimentação escolar, o que favorece a agricultura familiar.

Sobre os produtos da horticultura (Gráficos 5 e 6), com exceção do milho, beterraba e quiabo, todos os produtos classificados pelos alunos são servidos na escola. A macaxeira, o inhame e a batata-doce são oferecidos com acompanhamentos, enquanto os demais são utilizados nas preparações das carnes, saladas e sopas (Figura 22) e tem boa aceitação, como afirmaram as merendeiras e os alunos em seus textos.

Figura 22 - Refeição servida aos alunos da escola Santa Ana, Coruripe/AL

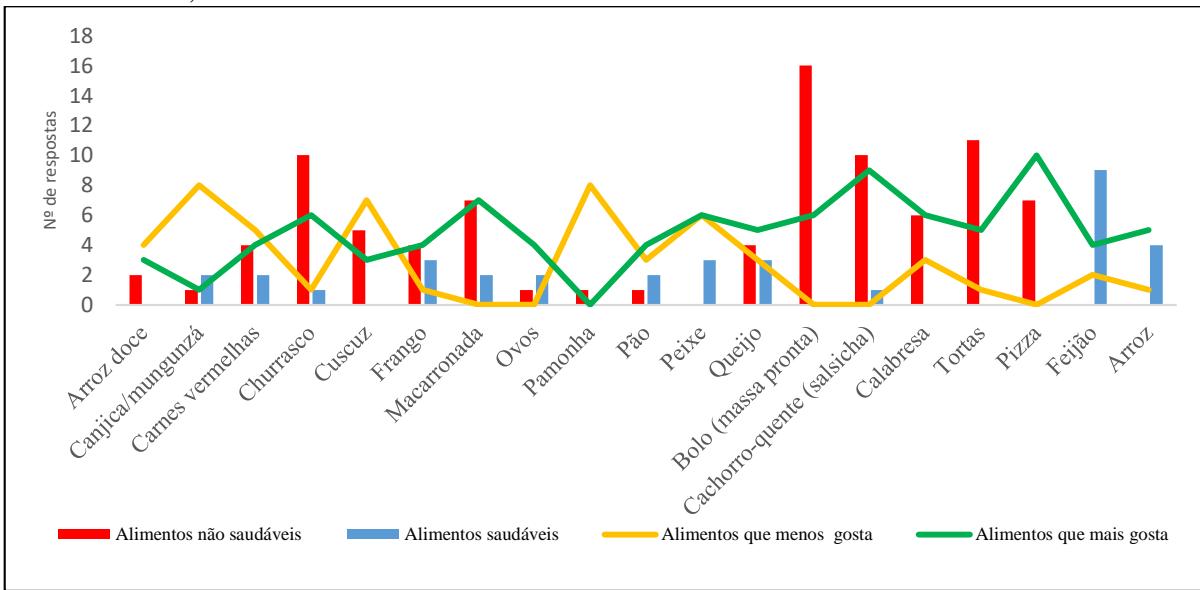


Fonte: SANTOS, Rafaela. Pesquisa de campo, setembro, 2018.

Em casa, tubérculos e raízes são servidos no jantar para toda a família, mas na refeição matutina apenas os adultos os consomem. Às crianças e adolescentes são oferecidos achocolatados de caixinha, pães ou biscoitos. Segundo as mães, isso se deve porque os filhos não apresentam apetite para uma comida forte, própria para quem irá ter um dia intenso de trabalho, como os adultos. Os alimentos enquadrados nas categorias forte/fraco, pesado/leve (BRANDÃO, 1981) consumidos nas refeições estiveram presentes no passado, porém, na última década ocorreu a inserção de alimentos industrializados na primeira refeição das crianças e adolescentes dos povoados, promovendo uma alteração nos costumes das localidades.

Em oposição aos alimentos *in natura* ou minimamente processados, as preparações e produtos industrializados foram classificados como não saudáveis. Isso aconteceu porque os alunos associaram esses itens à gordura, sódio e açúcar, concluindo que são prejudiciais à saúde. Carnes vermelhas, massas (além da macarronada indicada nos pratos, ainda citaram em suas falas, pastéis, coxinhas e lasanhas), tortas, bolos prontos e cachorro-quente foram destacados como preparações não saudáveis, e contraditoriamente, como os preferidos pelos estudantes (Gráficos 7 e 8).

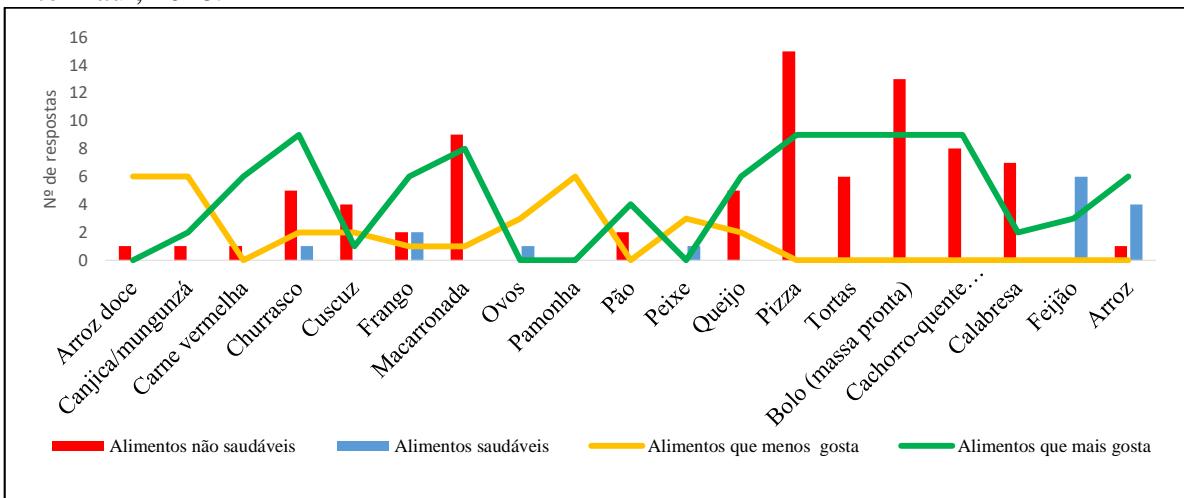
Gráfico 7 - Preparações alimentares indicadas pelos alunos da escola Mont. Serrat. Povoado Miao de Baixo, 2018.



Fonte: SANTOS, Rafaela. Pesquisa de campo, 2018.

Os alimentos classificados como saudáveis também foram associados à saúde, considerados fonte de vitaminas e proteínas, proporcionando aos comensais força para crescer, desenvolver os estudos e trabalhar. Destacaram nas duas escolas o feijão e arroz, mas também apareceram carnes, frango, peixe e ovos, alimentos que fazem parte dos hábitos alimentares dos coruripenses e que são consumidos principalmente no almoço. Desses itens, os servidos no Cardápio Escolar são: o feijão, consumido em sopas, o arroz, a carne bovina, o frango e o ovo, estes últimos, consumidos como “mistura”. Observamos que, o arroz doce, o mungunzá e o cuscuz, que também são oferecidos nas escolas, além de não terem sido citados como alimentos saudáveis, também não são preferidos entre os estudantes.

Gráfico 8 - Preparações alimentares indicadas pelos alunos da escola Santa Ana, Povoado Alto Piauí, 2018.

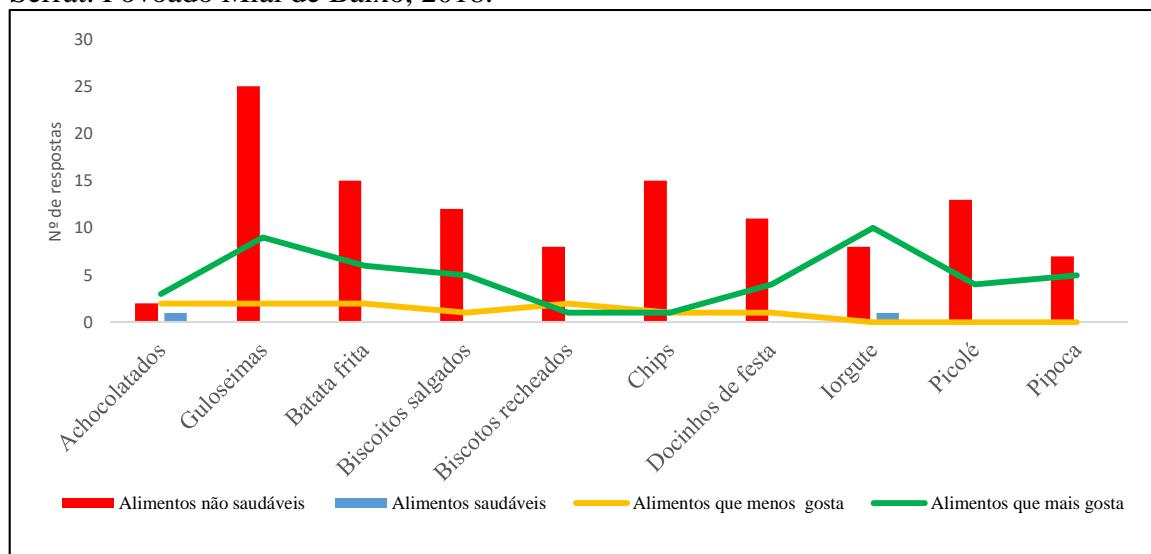


Fonte: SANTOS, Rafaela. Pesquisa de campo, 2018.

O peixe, alimento apreciado e que conforma identidade cultural e territorial dos coruripenses, não é servido na escola, todavia, foi citado pelos alunos como sendo um alimento saudável. Segundo a nutricionista, houve a inserção do filé de pescado no cardápio, entretanto, receios de acidentes com espinhas por parte das merendeiras estiveram entre os motivos para a não permanência desse alimento no cardápio. Outros motivos dizem respeito ao preço e a inexistência de indústria beneficiadora regularizada pelos pescadores locais. A nutricionista afirma que se existisse alguma cooperativa que beneficiasse o pescado local com certificação exigida, a prefeitura incluiria esse alimento na elaboração do edital de chamada pública.

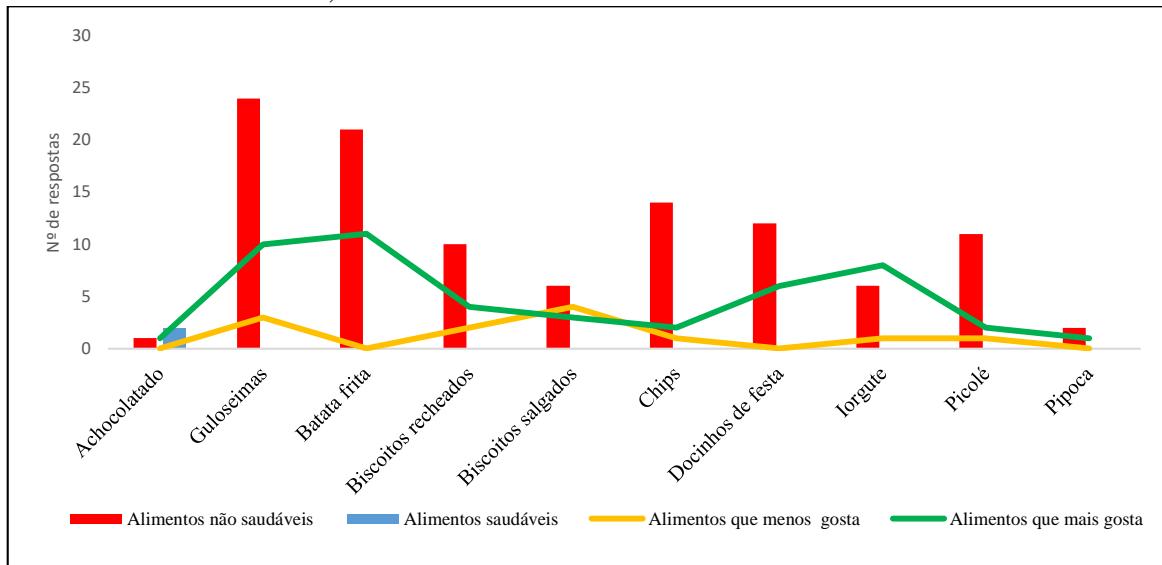
Evidenciamos, com a análise dos pratos montados, que os alunos classificaram os alimentos industrializados (Gráficos 9 e 10) em produtos não saudáveis, com destaque para as guloseimas (balas, pirulitos, gomas de mascar). Dos itens que compõem esses gráficos, dois fazem parte do cardápio escolar: achocolatado (preparado com leite pasteurizado) e biscoitos salgado e doce (tipo água e sal e maisena), servidos geralmente no primeiro dia letivo da semana. Esse tipo de alimento foi criticado pelos alunos por associá-los à comida fraca, leve e sem sabor. A esse respeito, aparece também a variação de valor atribuída a classificação forte/fraco, pesada/leve, no sentido de que para algumas mães é preferível oferecer uma merenda leve mas, contraditoriamente, os alunos querem uma comida forte.

Gráfico 9 – Classificação dos alimentos industrializados indicados por alunos da escola Mont Serrat. Povoado MIAI de Baixo, 2018.



Fonte: SANTOS, Rafaela. Pesquisa de campo, 2018.

Gráfico 10 - Classificação dos alimentos industrializados indicados por alunos da escola Santa Ana. Povoado Alto Piauí, 2018



Fonte: SANTOS, Rafaela. Pesquisa de campo, 2018

Os problemas de saúde como hipertensão, obesidade, diabetes e infarto advindos do consumo de alimentos industrializados com grande concentração de gorduras, sódio e conservantes foram citados pelos alunos, ressalvas igualmente feitas pelas mães entrevistadas. Embora sem o devido aprofundamento sobre a temática, os estudantes têm noção dos riscos que correm ao consumi-los excessivamente, entretanto, não relacionaram a produção desses tipos de alimentos aos riscos ambientais globais ou a outros problemas de ordem social.

Para além de assegurar hábitos alimentares saudáveis, o PNAE também busca reconhecer e valorizar a cultura alimentar local. Nesse sentido, trouxemos no capítulo 3 as territorialidades relacionadas às atividades de reprodução social com foco na obtenção de alimentos e na culinária local dos povoados Miai de Baixo e Alto Piauí.

No próximo tópico, trazemos as considerações referentes à terceira atividade desenvolvida pelos alunos, isto é, a receita da vovó. Na ocasião da realização dessa atividade, os estudantes levaram para casa um folheto onde eles pesquisaram com avó ou pessoas idosas uma receita tradicional da família. O objetivo da atividade foi incrementar as informações sobre o receituário local, além de entender como as famílias dos estudantes compreendem uma receita tradicional.

4.4. A trama de significados na receita da vovó

Os dois povoados escolhidos para esta pesquisa são territórios vividos por homens e mulheres que valorizam a família e veem na terra/mar e no trabalho a oportunidade de adquirir parte da comida que sustenta a família. Nessa conjuntura é que se estabelece a relação entre

territorialidade, identidade e hábitos alimentares. No mundo do trabalho com a terra/mar, os homens dão os rumos dessa relação. Já no espaço familiar - a casa, a cozinha -, são as mulheres que definem quais saberes-fazeres perpassarão as gerações futuras. Devido essa concepção, propomos uma atividade em que crianças e adolescentes pesquisassem no receituário da família, uma comida que tivesse um valor significativo para elas.

As receitas trazidas pelos estudantes revelaram algumas ressignificações na culinária local, o que é de se esperar, posto que a cultura é dinâmica assim como os hábitos alimentares, mas reafirmaram algumas características que vêm permanecendo no universo da comida tradicional. Quanto a esse termo, “comida tradicional”, recorremos a Woortmann (2007, p. 140), que, ancorada em Pierre Bourdieu, o diferencia de “comida típica”, sendo esta última relacionada à exotização, enquanto o primeiro “constitui expressão de padrões e valores tradicionais”. Apesar das receitas sinalizarem alterações, estas não apresentam rupturas nas tradições, mas atualizam aquilo que são internalizados pelos indivíduos ao longo do tempo, como “estruturas estruturadas” que estruturam o ressignificado.

Das 83 receitas devolvidas 47% foram de bolos. Foram catalogadas receitas de bolo de leite, de puba, de cenoura, de chocolate, de macaxeira. E também bolo caseiro (ovos), de cravo, de milho, de laranja, salgado, gelado, de paçoca e brigadeiro, bolos assados em fôrmas ou em palhas de bananeiras. Os bolos de ovos, macaxeira, puba e de milho, considerados alimentos identitários (Menezes, 2013), foram os mais citados, o que significa a manutenção dos hábitos e cultura alimentar local, posto que em Coruripe os derivados de mandioca e milho são muito significativos e expressam territorialidades e identidade.

Diante das receitas de bolos, a primeira questão que veio à mente foi: por que consideram o bolo como algo especial, representativo da culinária tradicional? Encontramos a resposta nos folhetos, quando os alunos assinalaram que as comidas são servidas nos dias festivos, datas comemorativas e finais de semana, oportunidades em que a família está reunida para consumi-los no café da manhã, lanche ou janta. Isso revela a centralidade da comida na sociabilidade familiar, e se configura um contraponto referente às exigências da sociedade moderna, tendo em vista a escassez de tempo para dedicar-se à comida e à família. Desse modo, para as famílias dos estudantes, comida tradicional é algo especial que significa festa e família reunida.

Outras receitas citadas também traduzem essa concepção, tais como lasanhas, farofa colorida, galinhada, escondidinho de macaxeira, camarão, pizza caseira, peixe recheado, bife de carne bovina, cuscuz recheado, panqueca e macarronada, sendo os momentos mais indicados

para servir esses pratos: almoços de finais de semana, final de ano e festa junina. Algumas sobremesas também foram apontadas como receita da vovó com representatividade na cultura alimentar local, como doce de mamão, doce de banana, pudim de leite, pudim de maracujá, pudim de coco, torta de abacaxi, bolinhos de chuva, doce de caju, broas de goma e cocada baiana.

Partindo da noção de *habitus*, entendemos que essas receitas ressignificadas constituem adaptações aos hábitos alimentares da população local. Identificamos nas receitas, os alimentos básicos daquelas elaboradas no passado: coco, macaxeira, mandioca, banana, maracujá, abacaxi, peixe e milho, associados às práticas de reprodução familiar que expressam as territorialidades e a identidade dos coruripenses. Entretanto, também observamos novos ingredientes e alimentos incorporados nessas receitas: a farinha de trigo, margarina, creme de leite, leite condensado e leite em pó são os principais agregados que proporcionam a redução do uso de massa de mandioca e do leite de coco, que eram os ingredientes básicos nas preparações das comidas e sobremesas citadas.

Esses itens transformaram-se em ingredientes especiais, usados para o preparo de comidas degustadas em momentos especiais, como o período da Semana Santa e nos festejos juninos. Segundo Barbosa (2007, p.100), em ocasiões especiais, o que vigora são as comidas tradicionais, “[...] aquilo que se come mais raramente, apenas em datas especiais e que sai inteiramente do cotidiano, mas que não é, necessariamente, uma novidade [...] estão associadas a uma pessoa específica e que são um reservatório das memórias gustativas familiares”. A receita da vovó traduz essas peculiaridades das comidas tradicionais, mas também das comidas que no cotidiano expressam as rupturas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Cada sociedade classifica, segundo seus valores, os alimentos que tem disponíveis, e nem toda a substância nutritiva será classificada como comida: o que se come, com quem se come, quando, como e onde se come... enfim, as escolhas, proibições e tabus alimentares são definidos pela cultura. A comida pode, assim, ser entendida como alimento transformado pela cultura [...] Perpassada por aspectos simbólicos, as escolhas dos alimentos podem expressar o status de um indivíduo em uma sociedade. E isso aprendemos desde cedo (MENASCHE, 2005, p. 8).

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A literatura tem mostrado a complexidade com que se apresenta o tema da alimentação. Como linguagem os alimentos são capazes de revelar os aspectos ambientais, sociais, de saúde, culturais e até políticos de qualquer grupo humano em um dado território. Pela amplitude da temática, a necessidade de estudos interdisciplinares é imprescindível, por isso, lançamos mão de referências na área da nutrição, antropologia e sociologia rural para complementar o olhar e a linguagem geográfica no sentido de fazermos uma leitura dos hábitos alimentares nas comunidades escolares que têm como principal característica o modo de vida assentada nas territóriidades exercidas e/ou vivenciadas no campo.

Os conceitos de território, identidade e *habitus* foram essenciais para compreender as rupturas e permanências que caracterizam a alimentação e o consumo na atualidade. A constituição dos territórios ocorre por meio de múltiplas relações de poder entre sujeitos e/ou grupos de sujeitos, seja numa dimensão material e funcional, em que estejam em evidência questões econômicas e políticas e que nos remete a pensar em dominação, como é o caso do “território da cana”, seja numa dimensão simbólica, de cunho cultural, o que leva pensar em apropriação, como é o caso da relação estabelecida entre a natureza e os moradores dos sítios e povoados de Coruripe. A identidade ou processo de identificação é reafirmada nos intercâmbios culturais, e o *habitus*, no nosso entender, é o que possibilita a permanência das identidades, mas também a flexibilidade para internalização de novas práticas, novos hábitos.

Os hábitos alimentares das comunidades escolares em Coruripe/AL, internalizados e estruturados com base nas práticas de reprodução social, repassados de geração a geração, estão expostos às interferências globais. Eles marcam nos territórios vividos as rupturas, as permanências e as ressignificações em torno da produção e do consumo de alimentos nessas localidades.

O recorte empírico apresentou-se como uma oportunidade de analisar como o PNAE, uma política pública associada à segurança e soberania alimentar, pode ser implementado em um contexto de dominação da atividade canavieira. Ao final, percebemos que a função de alimentar a população de acordo com o direito investido a ela é atribuída aos agricultores familiares, tendo em vista os saberes-fazeres adquiridos que lhes dão a propriedade de combinações adequadas entre recursos naturais, as necessidades nutricionais e os valores simbólicos atribuídos à comida, pois mesmo diante das adversidades oriundas das investidas do agronegócio durante décadas, esses agricultores continuam a produzir alimentos.

Na identificação dos sujeitos, pescadores, tiradores e descascadores de coco, agricultores e produtoras de iguarias derivadas da mandioca são as tipologias tradicionais que melhor representam a relação entre os hábitos alimentares locais, as identidades culturais e os territórios apropriados nessas localidades.

Os hábitos alimentares construídos nos territórios de Miai de Baixo e Alto Piauí constituem elementos que caracterizam os modos de vida das populações que aí vivem. A culinária local é conformada por alimentos que por décadas foram unicamente adquiridos por meio das atividades agrícolas e pesqueiras realizadas pelas famílias. Atualmente as aquisições ocorrem não somente pela produção para autoconsumo, mas também, e, principalmente, pela compra, o que denota a dependência do mercado e repercute na segurança e soberania alimentar dos grupos familiares. Na dimensão material na qual analisamos os territórios citados, explicam essa conjuntura a escassez de terras destinadas à produção diversificada e às políticas de distribuição de renda para suprir em parte as necessidades básicas daqueles excluídos do mercado de trabalho.

Em suma, a mudança na forma de aquisição da alimentação, dada a maneira como a renda familiar é obtida atualmente, e a consequente inserção de alimentos industrializados na mesa da população local são evidentes e configuram as transformações nas quais os povoados passaram ao longo das décadas. Contudo, também é possível perceber que a continuidade das práticas de reprodução social e do consumo de alimentos faz parte dos hábitos alimentares tradicionais e perdura na culinária local, o que sinaliza tanto rupturas como permanências nos territórios estudados.

As comidas compostas por alimentos da terra, outrora produzido largamente pelas famílias, são consumidas com mais frequência por adultos, ao passo que as crianças e adolescentes estão aderindo aos novos padrões de consumo impostos pelo sistema alimentar dominante. Além dos fatores que culminaram na inserção de alimentos via compra, um outro, que explica essa condição, dá-se no plano simbólico, visto que os coruripenses classificam as comidas da terra como “comida forte” ou “comida com sustância”, adequadas para quem trabalha no campo, e as “comidas leves”, como os industrializados, apropriadas para crianças e adolescentes. Além disso, o status atribuído pelo poder simbólico da compra, próprio da sociedade consumista, e a busca pela praticidade também têm influenciado a introdução desses alimentos nos hábitos alimentares dos jovens, embora eles considerem os alimentos da terra como mais saudável em relação aos industrializados.

Como esses produtos, ou melhor, alimentos desprovidos de identidade territorial são produzidos em escala regional ou até global, se estabelece um distanciamento entre o processo de produção e o consumo. Por décadas a alimentação escolar foi servida tendo esses produtos como os principais do cardápio, ou seja, os estudantes desconheciam o percurso realizado pelos alimentos que lhes eram oferecidos. Entretanto, em 2012 esse cenário começou a se alterar, posto que o PNAE, em atendimento à SAN, reduziu a aquisição desse tipo de produto e passou a estimular o consumo dos alimentos *in natura*, produzido em escala local, conforme assegura a Lei 11.947/2009, que traz a obrigatoriedade de reverter 30% do valor repassado no âmbito do programa para aquisição de alimentos com dadas características, tendo como motivo central promover hábitos alimentares saudáveis.

Por meio dessa política pública se tem observado nos últimos anos, nesses povoados, uma inversão em que os produtos alimentícios industrializados estão substituindo, nas residências, os alimentos que outrora eram oriundos da produção familiar, ao passo que, nas instituições escolares, o que se registra é o contrário. Dessa forma, o cenário é desafiador no sentido de que o programa precisa ampliar as propostas de Educação Alimentar e Nutricional realizadas nas escolas em consonância com os hábitos alimentares locais, no sentido de alcançar os responsáveis nas residências dos estudantes.

As concepções sobre alimentos saudáveis anunciadas pelos sujeitos envolvidos na pesquisa culminam na acepção que associa esses alimentos àqueles caracterizados como naturais e que fazem bem para a saúde dos comensais. Embora pensem dessa forma, os responsáveis pelos estudantes em casa, oferecem os alimentos considerados menos saudáveis. Por sua vez, as crianças e adolescentes estão agregando aos já arraigados hábitos alimentares esses alimentos ao cotidiano. Além de oferecê-los aos filhos nos domicílios, alguns pais também enviam como lanches para as escolas. Contudo, ações de sensibilização e conscientização estão sendo realizadas pelas nutricionistas responsáveis pela aplicabilidade do PNAE no município.

Após adequações no processo de aquisição e na elaboração do cardápio escolar, o PNAE tem sido uma ferramenta que articula a produção e o consumo de alimentos *in natura*. Portanto, está promovendo, em certa medida, a valorização da agricultura familiar, estimulando a permanência dos jovens no campo e ampliando a renda familiar dos agricultores que assinam contratos com a prefeitura de Coruripe. Outro resultado positivo diz respeito à diversificação dos alimentos para autoconsumo e para abastecer o mercado local, principalmente com hortifrutis e os tubérculos excedentes.

A literatura revela que essa política representa um avanço no sentido de fomentar o mercado institucional para escoar a produção dos agricultores familiares. Contudo, muitos entraves precisam ser superados como no caso do município em estudo. As exigências de documentação atualizada e apresentação de projetos como requisitos para participar do certame, assim como o prazo de pagamento e a necessária logística de entrega de produtos que não estão adequadas à realidade de muitos agricultores familiares, constituem empecilhos que impedem a inclusão de novos agricultores nessa política.

Os métodos de combate às pragas e de correção dos solos utilizados pelos agricultores familiares são os convencionais, isto é, domínio do uso de agrotóxicos, o que constitui outra lacuna que pode ser sanada para efetivamente assegurar produção alimentar adequada em termos de qualidade. No nosso entender, as ações do PNAE podem ser ampliadas com discussões sobre sistemas agroecológicos com incentivo à produção sustentável. Dessa maneira, rebateriam nos problemas decorrentes do uso de agrotóxicos identificados na pesquisa de campo. Sobre esse quesito, os estudantes demonstraram conhecimento da utilização de agrotóxicos nas lavouras, assim como dos problemas de saúde que podem causar, visto que eles vivenciam essa realidade.

A adequação do cardápio à predisposição agrícola tem contribuído para reaproximar crianças e adolescentes dos hábitos alimentares locais, uma vez que mesmo aqueles que não consomem esses alimentos em suas residências alegam que no ambiente escolar degustam as comidas oferecidas pelas merendeiras como as raízes, as frutas, os sucos de polpas de frutas e saladas.

No que diz respeito à valorização da cultura alimentar tradicional, esta acontece por meio da inclusão de alimentos como bolos de macaxeira, de milho, de massa puba, tapiocas, mungunzá, arroz doce e cocadas de coco servida nos recintos escolares em ocasiões especiais, como nos festejos juninos ou comemorativos. Essas comidas são elaboradas tanto pelas merendeiras nas escolas como pelas mães em suas residências e enviadas às escolas, caso sejam solicitadas.

A pesquisa foi relevante no sentido de diagnosticar os limites do PNAE em relação à inclusão de novos agricultores familiares ao mercado promovido pelo programa, assim como em relação às necessidades de incentivar a produção agroecológica. Algumas potencialidades que poderiam ser aproveitadas também foram identificadas, como a admissão de pescadores, caso estes organizassem cooperativas de beneficiamento de pescados, e a das produtoras de iguarias, caso adequassem seus produtos às exigências sanitárias e nutricionais. Certamente,

essas investidas somariam às ações e adequações já realizadas no sentido de valorizar os hábitos alimentares locais.

As escolas têm incluído a Educação Alimentar e Nutricional em seus projetos pedagógicos. Contudo, extraem da temática a complexidade e não aproveitam a transdisciplinaridade que permeia a temática da alimentação. Geralmente apresentam-na aos alunos por meio de disciplinas como Educação Física e Ciências/Biologia, apontando os efeitos do consumo de terminados alimentos na saúde dos comensais. Contudo, entendemos que a alimentação e os hábitos alimentares envolvem desde os fatores pré-produção até o pós-consumo. Assim, a configuração do espaço rural, composição de solo, utilização de insumos agrícolas, problemas ambientais decorrentes da produção, da circulação e do consumo de alimentos, as dinâmicas estabelecidas pela comercialização dos produtos são alguns dos conteúdos que podem ser associados ao PNAE de maneira interdisciplinar, mas, sobretudo, na disciplina de Geografia. Para além da abordagem transdisciplinar, é possivelmente ainda mais eficaz e atrativo uma abordagem na qual os estudantes associem esses conteúdos aos seus contextos. Metodologias que envolvem aulas de campo são as mais indicadas.

As crianças e os adolescentes são consumidores expostos às influências investidas pelas instituições sociais, como a família, a escola e as redes de comunicação. Os discentes, são os futuros formadores de hábitos alimentares, razão por que torna-se imprescindível incluí-los no debate sobre a valorização das comidas e alimentos identitários que representam suas identidades e vínculo territorial aos espaços de vida. Aproveitar as acepções que eles demonstraram sobre alimentação saudável e a aproximação que fizeram com a produção da agricultura familiar e inserir nesse conjunto as sugestões propostas de receitas ressignificadas, podem constituir uma perspectiva plausível.

REFERÊNCIAS

- ABREU, Mariza. Alimentação escolar: combate à desnutrição e ao fracasso escolar ou direito da criança e ato pedagógico? **Em Aberto**, Brasília, ano 15, n.67, jul./set. 1995.
- ALMEIDA, Maria Geralda de. Em busca do poético do sertão. **Espaço e cultura**, UERJ, n. 6, jul./dez de 1998.
- ALMEIDA, Maria Geralda de. Fronteiras, territórios e territorialidades. Revista **ANGEPE**, Vol. 2, nº 02, 2005.
- ALMEIDA, Maria Geralda de. Uma leitura etnográfica do Brasil sertanejo. In: SERPA, A., org. **Espaços culturais: vivências, imaginações e representações** [online]. Salvador: EDUFBA, 2008, pp. 313-336. ISBN 978- 85-232-1189-9. Available from SciELO Books
- ALMEIDA, Maria Geralda de. Para além das crenças sobre alimentos, comidas e sabores da natureza. **Mercator**, Fortaleza, v. 16, e16006, 2017.
- ALMEIDA, Maria Geralda de; VARGAS, Maria Augusta Mundim; MENDES, Geisa Flores. Territórios, paisagens e representações: um diálogo em construção. **Mercator**, Fortaleza, v. 10, n. 22, p.23-35, mai./ago. 2011.
- ALVES, Luiza Santos. **O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no Espírito Santo: uma análise geográfica**. (Dissertação) UFES, Programa de Pós-Graduação em Geografia do Centro de Ciências Humanas e Naturais, 2015, 118p.
- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como Narrativa da Memória Social. Revista **Sociedade e Cultura**, v.11, n.1, jan/jun. 2008, pg. 13-21.
- ANDRADE, Manuel Correia de. **A terra e o homem no Nordeste: contribuição ao estudo da questão agrária no Nordeste**. Editora Cortes 7^a edição, São Paulo, 2005
- ANDRADE, Manuel Correia de. Geografia Rural: questões teórico-metodológicas e técnicas. **CAMPO-TERRITÓRIO: revista de geografia agrária**, v. 5, n. 9, p. 5-16, fev., 2010.
- ARNAIZ, Mabel Garcia. Em direção a uma Nova Ordem Alimentar? In: CANESQUI, ANA Maria e GARCIA, Rosa Wanda Diez (org). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.
- ARNAIZ, Mabel Gracia e CONTRERAS, Jesús. Comemos como vivemos? Compreender as maneiras contemporâneas do comer. In: MENASCHE, Renata. ALVAREZ, Marcelo e COLLAÇO, Janine. **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos** [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.
- ARRUDA, Gabriela Alves de. **Do direito à merenda escolar ao discurso do direito: Uma análise discursiva do Programa Nacional de Alimentação Escolar –PNAE**. Dissertação (Mestrado em Educação), UFAL, Maceió 2018.

BACCARIN, José Giacomo. TRICHES, Rozane Marica. TEO Carla Rosane P. A. SILVA, Denise B. P. da. Indicadores de Avaliação das Compras da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar no Paraná, Santa Catarina e São Paulo. **RESR**, Piracicaba-SP, Vol. 55, Nº 01, p. 103-122, Jan./Mar. 2017 – Impressa em Junho de 2017.

BARBOSA, LÍVIA. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez. 2007.

BARBOSA, Lívia. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, Michelle de Lavra; PACHECO, Janie k. (Org.). **Juventude, consumo e educação 2**. Porto Alegre: ESPM, 2009

BARBOSA, Najla Veloso Sampaio, MACHADO, Neila Maria Viçosa. SOARES, Maria Cláudia Veiga. PINTO, Anelise Regina Royer. Alimentação na escola e autonomia – desafios e possibilidades. **Ciência & Saúde Coletiva**, 18(4):937-945, 2012.

BELIK, Walter. Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Saúde e Sociedade** v.12, n.1, p.12-20, jan-jun 2003.

BOARETTO, Antonio Enedi. A evolução da população mundial, da oferta de alimentos e das ciências agrárias. **Revista Ceres**. Vol. 56(4), pp.513-526, 2009.

BOMBARDI, Larissa Mies. **Geografia do uso de agrotóxicos no Brasil e conexões com a União Europeia**. São Paulo, FFLCH – UPS, 2017.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2007.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Tradução de Fernando Tomaz. Editora Bertrand Brasil, 1989.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer**: um, estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução/CD/ FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 18 jun. BRASIL. 2013. Disponível em Disponível em www.fnde.gov.br

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Lei nº 11.947 de 2009. Estabelece as diretrizes do PNAE**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 17 jun. 2009. Disponível em www.fnde.gov.br

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília, Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição Federativa do Brasil**. Compilado, Brasília 1988. Disponível em www.planalto.gov.br.

BRASIL. **Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006**. Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. SISAN. 2006. Disponível em www.planalto.gov.br.

BRASIL. **Portaria Interministerial Nº 1010 de maio de 2006**. Institui as diretrizes para a promoção da Alimentação Saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas em âmbito nacional. Disponível em www.fnde.gov.br.

CANESQUI, Ana Maria. Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação. In: CANESQUI, AM., & GARCIA, Rosa Wanda Diez (orgs). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. ISBN 857541-055-5.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. Uma Introdução à Reflexão sobre a Abordagem Sociocultural da Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (orgs). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. ISBN 857541-055-5.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. In: **História: questões & debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR.

CARNEIRO, Henrique S. **Comida e Sociedade**: uma história da alimentação, Rio de Janeiro, Elsevier, 2003.

CARVALHO, Maria Claudia da Veiga Soares. LUZ, Madel Therezinha Luz. Simbolismo sobre o “natural na alimentação. **Ciência & Saúde Coletiva**, 16(1):147-154, 2011.

CASTELLS, Manuel. **O poder da identidade**. Tradução, klauss Brandini Gerhardt. São Paulo. Paz e terra, 1999.

CASTRO, Josué (1908-1973). **Geografia da fome o dilema brasileiro**: pão ou aço. Rio de Janeiro. Edições Antares, 10^a ed. Revisada. 1984.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. Tradução: Luiz Fugazzola Pimenta e Margareth de Costa Afeche Pimenta. 3 ed. Florianópolis. Editora da UFCS, 2007. P. 453.

COCA, Estevan Leopoldo de Freitas. **A soberania alimentar através do Estado e da sociedade civil**: o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), no Brasil e a rede Farm to Cafeteria Canada (F2CC), no Canadá. Tese (doutorado em geografia), FTC Unesp - Presidente Prudente, 2016.

CONSEA. Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2, 2004, Olinda. **Relatório final**. Olinda: CONSEA, 2004.

CONTI, Irio Luiz. Interfaces entre direito humano à alimentação adequada, soberania alimentar, segurança alimentar e nutricional e agricultura familiar in: CONTI, Irio Luiz e SCHROEDER, Edni Oscar (org). **Convivência com o Semiárido Brasileiro: Autonomia e Protagonismo Social**. Editora IABS, Brasília-DF, Brasil - 2013. p. 135-146

CORURIPE. Prefeitura Municipal. **Chamada pública nº 02/2016.** Publicada em www.coruripe.al.gov.br

CRUZ, Valter do Carmo. R-existências, territorialidades e identidades na Amazônia. **Terra Livre.** Goiânia ano 22 nº 26, Vol. 1, 2006. P63-89.

DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v.15, n. 7, p. 22-23, 1987.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro, Editora Rocco, 1986.

DEMETERCO, Solange Maria da Silva. Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares. Curitiba: 1902 – 1950. Rev. **História Helikon**, Curitiba, v.2, n.4, p.62-77, 2º semestre/2015.

DOURADO, Auceia Matos e VARGAS, Maria Augusta Mundim. **Entre tradições e traduções: identidade territorial nos assentamentos de reforma agrária.** <http://www.geociencias.ufpb.br/posgrad/sernne/artigo9.pdf>, S/A.

FAO, FIDA, UNICEF, PMA y OMS. 2018. **El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo.** Fomentando la resiliencia climática en aras de la seguridad alimentaria y la nutrición. FAO, Roma, 2018.

FERNANDES. Bernardo Mançano. Territorios y soberanía alimentaria. **Revista Latinamericana de estudos rurais II** (3), 2017. ISSN 2525-1635.

GALILEU/OGLOBO. **Líder mundial, Brasil pode ganhar mais agrotóxicos na comida.** Matéria da Redação Galileu, 2018. Disponível em <https://revistagalileu.globo.com/Ciencia/Meio-Ambiente/noticia/2018/05/lider-mundial-brasil-pode-ganhar-mais-agrotoxicos-na-comida.html>.

GERHARDT, Tatiana Engel A construção da pesquisa in: GERHARDT, Tatiana Engel e SILVERA, Denise Tolfo (org.). **Métodos de pesquisa.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009. p.43-64.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 4. edição. São Paulo: Atlas, 2007.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social.** 6 edição. São Paulo: Atlas, 2008.

GIDDENS. Anthony. **As consequências da modernidade.** Tradução Raul Fiker. São Paulo: Editora UNESP, 1991.

GRISA. Cátia. Para além da alimentação: papéis e significados da produção para autoconsumo na agricultura familiar. **Revista Extensão Rural**, DEAER/CPGExR – CCR – UFSM, Ano XIV, Jan – Dez de 2007.

HAESBAERT, Rogério. Identidades territoriais. In: CORRÊA, R. L; ROENDAHL, Zeni. (Orgs.). **Manifestações da cultura no espaço**. Rio de Janeiro: Editora da UERJ, 1999. Cap. 07, p. 169 a 189.

HAESBAERT, Rogério. Armadilhas do território. In: SILVA, José Borzacchiello da, SILVA. Cicero Nilton Moreira da. DANTAS, Eustágio Wanderley Correia (orgs). **Território: modo de pensar e usar**. Fortaleza, Editora UFC, 2016.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução de Tomaz Tadeu Silva e Guaraciara Lopes Louro. 11. Ed. Rio de Janeiro: DP & A, 2004.

HALBWACHS, Maurice. **A Memória Coletiva**. Edições Vértice. São Paulo, 1990.

HERNÁNDEZ. Jesús Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (orgs). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível [online]**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Antropologia e Saúde collection. ISBN 857541-055-5.

HERIDIA, Beatriz M. A. de. **Formas de dominação e espaço social**: a modernização da agroindústria canavieira em Alagoas. São Paulo, Marco Zero; [Brasília, DF]: MCT/CNPq, 1988.

IBGE. **Censo Agropecuário**. Rio de Janeiro, 2006. Disponível em <https://ww2.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/agropecuaria/censoagro/default.shtml>.

IBGE. **Preliminares do Censo Agropecuário 2017**. Disponível em <https://censos.ibge.gov.br/agro/2017>

IBGE. **Produção Agrícola Municipal, 2005 – 2015**. Disponível em [Https://ww2.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/pam/](https://ww2.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/pam/)

KLOTZ-SILVA, Juliana, PRADO, Shirley Donizete e SEIXAS, Cristiane Marques. A força do "hábito alimentar": referências conceituais para o campo da Alimentação e Nutrição. **Physis Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, 27 [4], 2017.

LEMOS, João Ribeiro de. **Coruripe**: sua história, sua gente, suas instituições. Maceió, Ed. Do autor, 1999.

LIMA, Conceição Maria Dias de. **Cooperativa e desenvolvimento territorial**: o caso da Cooperativa Pindorama – Alagoas. Tese (doutorado em Sociologia), Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2011.

LIFSCHITZ, Javier. Alimentação e cultura: em torno ao natural. **PHISYS. Revista Saúde coletiva**. Rio de Janeiro, 7(2), 1997.

MACIEL, Lucas Ramalho. **Mercado Institucional de Alimentos**: potencialidades e limites para a agricultura familiar. Brasília, Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, 2008.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria e GARCIA, Rosa Wanda Diez (orgs). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Antropologia e Saúde collection. ISBN 857541-055-5.

MACHADO, Renato Luiz Abreu. **Direito Humano à Alimentação Adequada**. Publicado em maio de 2017, em: www.planalto.gov.br/consea/acesso-a-informacao/institucional/conceitos/direito-humano-a-alimentacao-adequada. Acesso em dezembro 2018.

MAGALHÃES, Clarissa. Comida de comer, Comida de pensar. **Revista Cadernos de Debate** (Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação). UNICAMP, Vol. III p. 29-57, 1995.

MEDEIROS, Lorena Gonçalves Chaves. **Políticas de Alimentação Escolar**. 4^a ed. atualizada e revisada. Cuiabá, Universidade Federal de Mato Grosso. Rede e-Tec Brasil, 2013.

MENASCHE. Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: Percepções do rural à mesa. **RURIS**, vol. 3 nº 2, ago, 2009 – fev 2010.

MENASCHE. Renata. Comida: alimento transformado pela cultura. [Entrevista] in: **A comida fala: redescoberta da mesa em tempos de fast food**. IHU on-line. www.inisinos.br/IHU. São Leopoldo, 7 de novembro de 2005.

MENDES, Geisa Flores. **O Sertão se traz na Alma? Território/Lugar, memória e representações sociais**. Tese (doutorado em Geografia), Universidade Federal de Sergipe, 2009.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do Território Sergipano das Fabriquetas de Queijo**. 2009. 359f. Tese (Doutorado em Geografia) – Núcleo de Pós-Graduação em Geografia. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE, 2009.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Comida de ontem, comida de hoje. O que mudou na alimentação das comunidades tradicionais sertanejas? **OLAM – Ciência e Tecnologia** –, Ano 13, v. 1, n. 2, p.31-58, jul/dez. 2013.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Alimentos identitários: uma reflexão para além da cultura. **Geonordeste**, Ano XXIV, n.2, 2013.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Comida: identidade, tradição e cultura enraizada nas manifestações do catolicismo em Sergipe. **Ateliê Geográfico**, Goiânia/GO, v. 8, n. 2, p.274-289, ago/2014.

MENEZES, Sônia de S.M.; SILVA, José Natan Gonçalves da; SANTOS, Samuel dos. Queijo de coalho caseiro: a tradição como ativo territorial no município de Porto da Folha. **Ateliê Geográfico** Goiânia-GO. v. 6, n. 3 (Ed. Especial), Out/2012, p. 52-71.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). **Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade**. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

MITIDIERO JUNIOR. Marco Antônio. Agricultura de beira de estrada ou agropecuária marginal ou, ainda, o campesinato espremido. **Revista NERA**. Presidente Prudente. Ano 16, n.º 23, pp. 43-59 Jul.-dez./2013

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

OLIVEIRA, S. P. de, e THÉBAUD-MONY, Annie. Consumo alimentar: abordagem multidisciplinar. **Rev. Saúde Pública**, v. 31 nº 2, 1997, p. 201-208.

ORTIGOZA, Silvia Aparecida Guarnieri. O fast food e a mundialização do gosto. **Cadernos de Debate**, UNICAMP. Vol. V / 1997 p.21-45.

ORTIGOZA, Silvia Aparecida Guarnieri. Alimentação e saúde: as novas relações espaço-tempo e suas implicações nos hábitos de consumo de alimentos. **Revista RA TE GA**, Curitiba, n. 15, p. 83-93, 2008. Editora UFPR.

ORTIGOZA, Silva Aparecida Guarnieri e CORTEZ, Ana Tereza C. (orgs). **Da produção ao consumo**: impactos socioambientais no espaço urbano. São Paulo, Cultura Acadêmica, 2009.

ORTIZ, Renata. **Pierre Bourdieu**: Sociologia. Tradução: Paula Monteiro e Alicia Auzmendi. São Paulo, Ática, 1983.

PAIVA, Janaína Braga de. FREITAS, Maria do Carmo Soares de. SANTOS, Lígia Amparo da Silva. Hábitos alimentares regionais no Programa Nacional de Alimentação Escolar: um estudo qualitativo em um município do sertão da Bahia, Brasil. **Revista de Nutrição**, Campinas, 25(2), mar./abr., 2012

PALHARES Virgínia de Lima. Uma geografia hedonista dos saberes e dos sabores. **Geograficidade**. v.4, Número Especial, Outono 2014. ISSN 2238-0205

PELLERANO, Joana Angélica e GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse. “Low carb, high fat”: comensalidade e sociabilidade em tempos de dietas restritivas. **Demetra**: 10 (3), 2015, p 493-506.

PEIXINHO, Albaneide Maria Lima. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. **Ciência & Saúde Coletiva**, 18(4):909-916, 2013.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Rev. Nutrição**, Campinas, 16(3):245-256, jul./set., 2003.

POLLICE, Fabio. O papel da identidade territorial nos processos de desenvolvimento local. Tradução: Andrea Galhardi de Oliveira, Renato Crionic Bernadete, Aparecida Caprioglio de Castro Oliveira. **Espaço e Cultura**, UERJ, nº. 27, Jan./Jun. 2010, p. 7-23.

PLOEG, Jan Douwe van der. **Camponeses e impérios alimentares lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Tradução Rita Pereira. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.

QEDU – **Lista completa das escolas cidades e estados.** www.qedu.org.br acesso em 2018.

RAFFESTIN, Claudi. **Por uma Geografia do poder.** Tradução: Maria Cecilia França. São Paulo, Editora Atlas S/A, 1993.

RAU, Raquel. **Modos de comer, modos de viver:** um olhar sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar e suas interfaces com a cultura e o desenvolvimento local a partir de famílias rurais pomeranas de São Lourenço do Sul. Dissertação (mestrado). Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas. UFRGS.2016, 194p.

ROBERTS. PAUL. **O fim dos Alimentos.** Tradução Ana Gibson. Rio de Janeiro, Elsevier, 2009.

SARAIWA, Elisa B. SILVA, Ana Paula F. da. SOUSA, Anete A. de. CERQUEIRA, Gabrielle F. CHAGAS, Carolina M.S.TORAL, Natacha. Panorama da compra de alimentos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Ciência & Saúde Coletiva**, 18(4):927-936, 2013.

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA DE CORURIPE. **Mapeamento cultural de Coruripe e sua geografia humana.** Coruripe, 2008.

SETTON, Maria da Graça Jacintho. A teoria do *habitus* em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. **Revista Brasileira de Educação**, Nº 20, 2002.

SILVA, José Natan Gonçalves da. **Reconfiguração do espaço rural de Porto da Folha/SE:** inovações sócio-produtivas e ruralidades. Dissertação (mestrado em geografia), Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2016.

STEDILE, João Pedro; CARVALHO, Horácio Martins de. Soberania Alimentar: Uma Necessidade dos Povos. **Portal EcoDebate**, 2011. Disponível em www.ecodebate.com.br. Acesso em dezembro de 2018.

TENÓRIO, Douglas Apratto. Os caminhos do açúcar em Alagoas: do banguê à usina, do escravo ao bóia-fria. **Revista Incelências**, 2011, 2(1), pp. 5-27.

TURATO, Egberto Roberto. Métodos qualitativos e quantitativos na área da saúde: definições, diferenças e seus objetos de pesquisa. **Rev. Saúde Pública**. nº 33 vol. 3. 2005, p 507-514.

TRICHES, Rozane Márcia. **Reconectando a Produção ao Consumo:** a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o Programa de Alimentação Escolar. Tese (doutorado em Desenvolvimento Econômico), Universidade Federal do Rio Grande do Sul, PGDR. Porto Alegre, 2010.

TRICHES, Rozane Márcia; SCHNEIDER, Sérgio. Desestruturar para construir: interfaces para agricultura familiar acessar o Programa de Alimentação Escolar. **Revista Estudos Sociedade e Agricultura (UFRJ)**, Rio de Janeiro, V. 1, p. 66-106, 2012.

TRICHES, Rozane Márcia e WERKHAUSEN, Angélica. O Programa de Alimentação Escolar como política de valorização da cultura alimentar. In: MENEZES, Sonia de Souza Mendonça e Cruz, Fabiana Thomé da (orgs). **Estreitando o diálogo entre alimentos, tradição, cultura e consumo**. São Cristóvão: Editora UFS, 2017, 220p.

VARGAS, Maria Augusta Mundim. Territórios de identidade nos territórios de planejamento. **Revista da ANPEGE**, v. 7, p. 99-109, 2011

VIDAL. Maria de Fátima. Setor sucroenergético nordestino. **Caderno Setorial ETENE**, ano 3, Vol. 25, fevereiro 2018.

VILLA REAL, Luciana Correia e SCHNEIDER, Sergio. O uso de programas públicos de alimentação na reaproximação do pequeno produtor com o consumidor: o caso do programa de alimentação escolar. **Estudo & Debate**, Lajeado, v. 18, n. 2, 2011, p. 57-79

WOORTMANN, K. **Hábitos e ideologia alimentares em grupos de baixa renda**. Relatório final de pesquisa. Brasília: Universidade de Brasília, 1978. (Mimeo)

WOORTMANN, K. A comida, a Família e a construção do gênero feminino. **Série Antropologia** nº 50. Brasília-DF, 1985.

WOORTMANN, E. Fensterseifer. **Herdeiros, parentes e compadres**. São Paulo: Brasília: Hucitec/EDUNB, 1995.

WOORTMANN, E. Fensterseifer. Comida como Linguagem. **Habitus**: Revista do Instituto de Pré-História e Antropologia da PUC de Goiás. Goiânia, vol. 11, nº 1. jan/jun 2013.

WOORTMANN, E. Fensterseifer. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.

WOORTMANN, E. Fensterseifer. WOORTMANN, Klaas. O significado do alimento na família camponesa [entrevista]. In: **A comida fala: redescoberta da mesa em tempos de fast food**. IHU on-line. www.inisinos.br/IHU. São Leopoldo, 7 de novembro de 2005.

WOORTMANN, E. Fensterseifer. WOORTMANN, Klaas. **O trabalho da terra**: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1997

ZANETI, Tainá Bacellar. **Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia**: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais. Dissertação (Mestrado), Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, 2012, 176 p.

APÊNDICES



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO - POSGRAP
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA
MESTRADO EM GEOGRAFIA



APÊNDICE 1

Roteiro de entrevista dirigida a **Nutricionista** para fins de obtenção de informações e dados para a pesquisa de mestrado intitulada **“Comida de casa, comida da escola: as contribuições do PNAE na preservação dos hábitos alimentares em Coruripe, Alagoas”**.

Mestranda: Rafaela dos Santos

Orientadora: Prof.^a Dra. Sônia de Souza Mendonça Menezes

Identificação

Nome:

Idade:

Local de residência:

1. Quanto tempo você atua na Secretaria de Educação como responsável do PNAE?
2. Você é natural de onde? Conhece a realidade dos estudantes?
3. Quais os principais desafios no início de sua atividade?
4. Como você realiza a elaboração dos cardápios?
5. O cardápio é adequado ao que é produzido ou a produção atende à demanda do cardápio?
6. Os cardápios seguem alguma sazonalidade? Neste caso quais são os produtos que são mudados ao longo do ano?
7. Você tem conhecimento de alimentos tradicionais da localidade que podem ser incluídos na alimentação escolar?
8. Você realiza visitas periódicas às escolas? Quais atividades são desenvolvidas nas escolas? Você percebe diferenças de hábitos alimentares entre os estudantes? Quais?
9. São feitas ações de educação nutricional? Quais? Como elas são construídas, baseadas em que princípios? Há conflito entre educação nutricional e o respeito à cultura e tradição alimentar local?
10. Como você faz a avaliação da aceitação da alimentação escolar?
11. Quando necessário, como é feita a adequação do cardápio, é feita somente na escola que está necessitando ou é padronizado?

12. Você busca fazer a adequação do cardápio em relação à cultura local? Neste caso, como é feita?
13. Quais são as especificações das chamadas públicas? Orgânicos, ecológicos, ou agricultura familiar de um modo geral?
14. Você tem conhecimento da formação cultural do município?
15. Costuma fazer visitas nas propriedades dos agricultores? Como se dá a relação e articulação com eles?
16. Tem caso de escolas que recebem produtos das propriedades do entorno?
17. Como se dá a circulação dos alimentos? Qual é a trajetória percorrida por eles?
18. O que é comprado da agricultura familiar?
19. O que não é comprado da agricultura familiar?
20. Tem algum produto que poderia ser comprado da agricultura familiar mas que não produzem na região?
21. Qual é o valor recebido do FNDE por aluno e qual é a contrapartida do município?
22. Como é a logística de entrega dos alimentos? Quais as maiores dificuldades neste quesito? O que funciona bem e o que precisa ser melhorado?
23. Como você vê o PNAE? Quais são os principais entraves? O que pode ser melhorado?
24. Você percebe alguma repercussão positiva, no sentido de desenvolvimento ou crescimento do município, com as compras locais?



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO - POSGRAP
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA
MESTRADO EM GEOGRAFIA



APÊNDICE 2

Roteiro de entrevista dirigida aos **moradores das localidades Miai de Baixo e Alto Piauí** para fins de obtenção de informações e dados para a pesquisa de mestrado intitulada **“Comida de casa, comida da escola: as contribuições do PNAE na preservação dos hábitos alimentares em Coruripe, Alagoas”**.

Mestranda: Rafaela dos Santos

Orientadora: Prof.^a Dra. Sônia de Souza Mendonça Menezes

Identificação

Nome:

Idade:

Local de residência:

1. Estudou ou tem familiares que estudou ou estuda na escola do povoado?
2. Quais são as comidas mais consumidas pela família no almoço, janta, café da manhã e lanche)?
3. Tem diferença nas refeições entre as estações do ano?
4. Tem comida que é mais forte que outras? Por quê?
5. Recebem amigos e parentes para comer em casa? Quem é convidado? O que se come nessas ocasiões?
6. De onde vem a comida que a família consome? O que é comprado (onde)?
7. Produz algum alimento? O quê?
8. Quais os alimentos que não comem de jeito nenhum? Por quê?
9. O que se comia antigamente que não se come mais? Por quê? Quando parou?
10. O que produzia antes e não produz mais na localidade (pelo entrevistado ou outros)? Por quê?
11. O que não se comia antigamente que se passou a comer atualmente? Por quê?
12. Na infância ou adolescência, quais eram as comidas consumidas nas principais refeições?
13. Observa diferenças na comida que as crianças consomem hoje?
14. Tem comida que faz mal? qual e por quê?

Questões para pais ou responsáveis de alunos

1. Conhece a alimentação oferecida na escola?
2. Sabe como ocorre a aquisição dos alimentos que compõe a merenda escolar?
3. Tem algum alimento que seu filho(a) não consome em casa mas come na escola?
4. Tem algum alimento que seu filho(a) passou a ingerir em casa após ser degustado na escola?
5. Tem algum alimento que é oferecido na escola deveria ser retirado do cardápio?
6. O Senhor (a) envia lanche para a escola? quais tipo? e porquê?
7. A comida servida na escola tem relação com a cultura alimentar local?



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO - POSGRAP
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA
MESTRADO EM GEOGRAFIA



APÊNDICE 3

Roteiro de entrevista dirigida às **merendeiras das escolas EMEB Mont Serrat e Santa Ana** para fins de obtenção de informações e dados para a pesquisa de mestrado intitulada **“Comida de casa, comida da escola: as contribuições do PNAE na preservação dos hábitos alimentares em Coruripe, Alagoas”**.

Mestranda: Rafaela dos Santos

Orientadora: Prof.^a Dra. Sônia de Souza Mendonça Menezes

Identificação

Nome:

Idade:

Local de residência:

Informações sobre a escola

Endereço:

Modalidades de ensino:

Creche Pré-escola Fundamental (anos iniciais 1º ao 5º)

Fundamental (anos finais 6º ao 9º) EJA Ed. Especial

Horários de funcionamento:

Manhã: Tarde: Noite

Total de alunos por série:

Procedências dos alunos:

Logística para oferecer a alimentação escolar

1. Quadro de funcionários na cozinha?
2. A escola tem cantina?
3. Dia(s) que os alimentos são entregues pela SEMED?
4. Sabe como é realizado o processo de compra da Alimentação Escolar
5. A quantidade de alimentos entregues pela secretaria é suficiente para atender a demanda da escola?
6. Há alimentos que não recebe, mas que precisa ter para melhorar a Alimentação Escola?
7. Quais os alimentos que mais chegam na escola?

8. Tem caderno de controle da merenda da escola? desde quando?
9. Antes de receber os alimentos da Agricultura familiar, quais eram os alimentos oferecidos aos alunos?
10. Quais os alimentos industrializados que são oferecidos na escola? Há algum que poderia ser substituído por alimentos *in natura*?

Quanto a aceitabilidade da alimentação

1. O cardápio é adequado para a realidade da escola?
2. Percebe diferença quanto a aceitabilidade da comida oferecida entre os alunos por turno e idade?
3. Há desperdícios de comida? Quais as comidas que mais sobram no prato?
4. Tem conhecimento se nas comunidades de onde procedem os alunos há agricultores que vendem alimentos para a SEMED?
5. Há relação entre a comida oferecida na escola com a cultura alimentar local?
6. A escola promove Educação Alimentar e Nutricional?
7. Recebe ou já recebeu a visita de Nutricionistas na escola?
8. Gostaria do apoio do profissional Nutricional para desenvolver atividade de Educação Alimentar?



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO - POSGRAP
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA
MESTRADO EM GEOGRAFIA**



APÊNDICE 4

Roteiro de entrevista dirigida aos **Agricultores Familiares** para fins de obtenção de informações e dados para a pesquisa de mestrado intitulada **“Comida de casa, comida da escola: as contribuições do PNAE na preservação dos hábitos alimentares em Coruripe, Alagoas”**.

Mestranda: Rafaela dos Santos

Orientadora: Prof.^a Dra. Sônia de Souza Mendonça Menezes

Identificação

Nome:

Idade:

Local de residência:

1. Quantas pessoas residem com o senhor (a)?
2. Endereço do estabelecimento?
3. Quanto mede o estabelecimento?
4. É proprietário da terra?
5. Quanto mede a área de cultivo?
6. Contrata mão de obra para trabalhar na terra?
7. Todos os membros da família trabalham na terra?
8. Tem algum membro da família que trabalha fora do estabelecimento?
9. Tem outra fonte de renda além da produção?
10. Possui DAP? Porque tirou a DAP?
11. Pertence a alguma associação/cooperativa?
12. O que produz? Onde comercializa?
13. Participa do PNAE há quanto tempo?
14. Como ficou sabendo do PNAE?
15. O preço pago pelos produtos é suficiente para cobrir os custos da produção?
16. Qual é a margem de lucro adquirido na venda dos produtos ao PNAE?
17. Melhorou a qualidade de vida da família depois de fazer parte do PNAE?
18. Realizou algum investimento no estabelecimento para poder participar do PNAE?
19. Foi recurso próprio ou financiamento?

20. Depois do PNAE, o senhor aumentou sua área de produção?
21. Depois do PNAE, o senhor passou a produzir algum alimento que não tinha na propriedade?
22. O Senhor tem ou teve algum tipo de assistência técnica?
23. O senhor acha que os preços pagos pelos produtos são justos?
24. Conhece mais alguém que participa do PNAE? Quem?
25. Cite as dificuldades que o senhor enfrenta para atender o PNAE?
26. Quais são os pontos positivos do PNAE?
27. Se o PNAE acabasse quais os rebatimentos disso para sua família?
28. Como é feito o contrato de compra e venda entre o senhor e a SEMED do município?
29. Como é feito o pagamento?
30. O pagamento ocorre em dias?