



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

(07 a 10 de agosto 2011 – Salvador, Bahia)

Acepções acerca dos hábitos alimentares regionais no âmbito do PNAE: um estudo qualitativo em um município do sertão baiano

Janaína Braga de Paiva, Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde, Integrante do Núcleo de Estudos e Pesquisa em Alimentação e Cultura, Escola de Nutrição, UFBA; janainapaiva@ufba.br;

Lígia Amparo da Silva Santos, professora Adjunto do Departamento de Nutrição, Núcleo de Estudos e Pesquisa em Alimentação e Cultura; Escola de Nutrição, UFBA;

Maria do Carmo Soares de Freitas, professora Associada do Departamento de Nutrição, Núcleo de Estudos e Pesquisa em Alimentação e Cultura, Escola de Nutrição, UFBA;

Introdução

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

Vale sinalizar que a terminologia “hábitos alimentares regionais” não está assim registrada na Lei 11.947 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

alimentação escolar, a qual faz referência aos termos “local” ou “da localidade” como pode ser exemplificado no Art. 14º apresentado a seguir:

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

Entretanto, em documentos do então Ministério da Educação e Cultura, correspondentes à execução do Programa na década de 1990, citados pelo Professor José Arimatea Barros Bezerra (2006), observa-se dentre os objetivos do PNAE: “adequação dos cardápios aos hábitos alimentares regionais”. Pôde-se constatar também a utilização de tal terminologia em artigos científicos publicados recentemente no campo da Alimentação e Nutrição e na descrição do histórico do PNAE, apresentado no site do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), ao mencionar que: “o respeito aos hábitos alimentares regionais e à vocação agrícola do município, fomentando o desenvolvimento da economia local” estão entre os principais avanços do Programa nos últimos anos (BRASIL, 2010a).

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

No campo de pesquisas acerca do PNAE são pouco estudadas as interpretações, viabilidades, limites e possibilidades relacionadas ao princípio de respeito aos hábitos alimentares regionais, especialmente sob a ótica da pesquisa qualitativa. No que tange a



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

estes hábitos destaca-se a carência de conceitos no âmbito científico-acadêmico que possam subsidiar as ações dos profissionais no âmbito do PNAE. Assim, tendo-se em vista que tal temática trata de uma lacuna importante na literatura, o presente estudo procurou investigar as interpretações e significados que cerceiam as noções de “hábitos alimentares regionais” e as acepções acerca do respeito a estes hábitos no âmbito do PNAE em um município do sertão baiano.

Métodos

O presente estudo foi desenvolvido no município de Valente, que se encontra localizado na região nordeste do Estado da Bahia e inserido na área denominada “Polígono das Secas”. O critério para a escolha do município pautou-se no fato do Programa de Alimentação Escolar já encontrar-se estruturado de acordo com a legislação vigente e no fato da nutricionista responsável pela alimentação escolar referir ter regionalizado os cardápios no último ano. Em 2009 houve interlocução com a Secretaria Municipal de Educação do município para que fosse autorizada a entrada em campo e a coleta dos dados se deu de abril a julho de 2010.

Foram realizadas entrevistas semi-estruturadas com a coordenadora da alimentação escolar, a nutricionista responsável pela alimentação escolar do município, a presidente do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), três diretoras e três merendeiras das unidades de ensino, sendo duas na zona urbana e uma da zona rural para cada profissão. Participou também deste universo empírico uma informante chave, que sempre viveu no município e cozinha cotidianamente, tendo-se em vista o objetivo de ampliar as informações acerca dos hábitos alimentares regionais. Vale sinalizar que todas as oito entrevistas foram realizadas com mulheres e que isso não foi um critério de seleção, mas um fator propiciado pelo contexto em que os cargos ocupados estavam sob responsabilidade de pessoas do sexo feminino. Destaca-se também que a produção destes dados faz parte de um projeto maior, o qual foi estruturado com base em um exercício etnográfico concebido nos principais cenários de execução do Programa, como as unidades de ensino. Assim, situa-se a relevância dos diários de campo



enquanto um material complementar para a interpretação dos dados elucidados nas entrevistas.

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

As falas oriundas das oito entrevistas foram devidamente gravadas e transcritas. Uma parte das entrevistas foi transcrita pela pesquisadora que realizou as entrevistas, outra parte por bolsistas do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (NEPAC – UFBA). Um processo de leitura acurada do material produzido foi a etapa fundamental para a construção das categorias de análise e a organização dos dados de acordo com as mesmas, que foram sistematizados de acordo com as três seguintes categorias: o que vem a ser do hábito alimentar regional, porque é importante respeitar esses hábitos e concepções relacionadas à alimentação saudável.

Salienta-se que questões éticas com base na Resolução CNS 196/96 foram devidamente consideradas para realização deste projeto de pesquisa, que foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, parecer número 28/09. Todas as entrevistadas assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e os nomes apresentados neste artigo são fictícios.

Resultados e Discussão

Hábitos alimentares regionais: interpretações e significados

O que é mesmo entendido como hábitos alimentares regionais? Quais os alimentos e preparações compõem estes hábitos? É importante respeitá-los no âmbito do PNAE? Por quê? Quais as interpretações e significados imbricados nestas acepções? Estas foram algumas questões motivadoras do presente estudo.



A partir das entrevistas realizadas, tomando-se em especial como exemplo as preparações programadas nos cardápios da alimentação escolar para o ano de 2010, ficaram explícitas as diversas interpretações relacionadas à terminologia “hábito alimentar regional”. No contexto das falas, uma aceção unanimemente referenciada para o significado de regional é aquela em que o alimento é compreendido como produzido/plantado/colhido/fabricado na localidade. Neste sentido, a utilização do termo “da terra”, designado para alguns gêneros alimentícios produzidos no município, é significante, como por exemplo, “batata da terra” e “frango da terra”, conhecidos também como “batata doce” e “galinha caipira”, respectivamente.

O leite e o feijão também foram referenciados pelas entrevistadas como alimentos regionais (produzidos na região) e habitualmente consumidos nas combinações feijão com arroz e café com leite. Para algumas, estas preparações seriam do hábito alimentar regional por serem muito consumidas no cotidiano pela população como um todo, além de parte dos seus ingredientes serem da região. Contudo, para muitas entrevistadas essas combinações não seriam do hábito alimentar regional, pois “não é só daqui”, “é de todos os municípios” e, portanto, seriam do consumo nacional. A Professora Nina, diretora de uma das escolas da zona urbana, ponderou que o ‘feijão com arroz’ seria “digamos... uma **cultura regional, não exclusiva**”.

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

Quanto ao iogurte, este pode ser considerado um produto regional, já que passou a ser fabricado no município e também em cidades vizinhas, como afirma Dona Rebeca, merendeira da escola da zona rural: “antes não era (regional), mas agora é”. Entretanto, a partir das respostas das entrevistadas, questiona-se se tal produto compõe o hábito alimentar regional e, portanto, se existe a possibilidade de um alimento compreendido como regional não fazer parte do hábito alimentar regional.

Reflete-se assim sobre a possibilidade do produto ser considerado regional, mas



não tradicional, levando-se em consideração a sua produção no município ser recente. Destaca-se ainda que o uso de alimentos produzidos na região não faz de uma refeição em si algo da tradição alimentar, pois nesta está implícita uma combinação de fatores como ingredientes, acompanhamentos, lugar e hora que marcam a comensalidade.

Observa-se que o hábito alimentar regional pode ser entendido por um lado como algo que é específico/ exclusivo da região e que não é consumido em outros lugares. Este sentido é apresentado especialmente quando se contextualiza os produtos e preparações consumidos a nível nacional, não sendo evidenciado o exemplo de um alimento que seja de consumo particular desta região. Sinaliza-se que para tal aceção é importante a compreensão da dicotomia entre o alimento produzido na localidade e aquele trazido de outro lugar, “vindo de fora”. Situa-se também que no âmbito do hábito alimentar regional pode estar compreendido um alimento ou preparação considerado do consumo diário e acessível a toda população da localidade, mesmo este fazendo parte do que se entende como hábitos alimentares de outras regiões.

Destaca-se que nas entrevistas **hábito** se configurou enquanto uma palavra “marcante”, que invocava o sentido de cotidiano, costume. Observou-se ainda a referência à idéia do consumo habitual como representativo do hábito alimentar regional, assim como a idéia do alimento produzido na região. Vale ainda pontuar que ao se falar em **hábito alimentar** as entrevistadas imediatamente se referiam **ao que se come** na região, fazendo menções aos diversos tipos de alimentos e preparações. Isto torna relevante a delimitação entre os **gêneros alimentícios** considerados regionais e as **preparações** consideradas regionais, tendo em vista que nem toda preparação dita regional é composta necessariamente por alimentos considerados regionais, como no caso do arroz doce, na qual o arroz não é produzido na região.

Vale sinalizar que as tradições culinárias de uma região podem ser consolidadas a partir da utilização de ingredientes de outras localidades. De acordo com Montanari (2008) a tradição pode se desenvolver em locais distantes dos lugares de origem dos produtos. Toda cultura, tradição ou identidade é um produto histórico que se configura dinâmico e instável e desencadeado por fenômenos complexos de troca, sendo os modelos e práticas alimentares fruto da circulação de homens, mercadorias, técnicas e gostos (MONTANARI, 2008).



No âmbito do hábito alimentar regional também podem estar representados os alimentos que “na nossa (região) sempre teve”, que “sempre a gente usou”, como explica a coordenadora da alimentação escolar. Destaca-se nos fragmentos apresentados acima estar implícita a idéia de temporalidade, permanência e continuidade, na qual este pode ser compreendido como constituído em um tempo longínquo e passado, vinculado ao tradicional e ao já incorporado à cultura alimentar da região. Xavier Medina (1998 *apud* ÁLVAREZ & XAVIER MEDINA, 2008) contextualiza que o tempo evocado pela tradição se perde além da memória e do que socialmente é possível recordar, inclusive além dos confins da imaginação mítica, sendo um tempo projetado do passado para legitimar e justificar o presente.

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

A concepção do regional perpassa também pelo significado do “feito em casa”. Segundo comenta a coordenadora da alimentação escolar, o doce industrializado comprado no supermercado, por exemplo, não seria regional, já o doce caseiro seria considerado. Lógica semelhante foi aplicada ao referir-se sobre o bolo feito com farinha de trigo industrializada, que não seria regional e o bolo de aipim que seria, pois, para ela, o aipim é produzido no município. Já de acordo com a presidente do CAE o bolo de aipim não seria regional porque o aipim “vem de fora” e só é feito no período junino. Dona Tulipa, moradora da comunidade, também afirmou que não o considera porque é feito de “São João em São João”. Assim, além destas acepções vincularem o hábito alimentar regional como algo de temporalidade contínua e de consumo perene, observa-se no âmbito das preparações que compõe este hábito não se encontrarem os produtos compreendidos pelas entrevistadas como “industrializados”.

Um sentido próximo ao referenciado pela coordenadora pode ser observado a partir da fala da nutricionista, que vincula o regional à perspectiva de uma produção



artesanal, não industrializada, de domínio próprio dos residentes da comunidade, como “a carne do sol... desidratada no sol”. Portanto, o regional está associado à tríade que envolve os ingredientes, as receitas e as técnicas de preparação e conservação específicas. Portanto, entendemos ser possível associar o regional à tríade ingredientes - receitas - técnicas de preparação e de conservação.

Constata-se ainda a diferenciação entre o que seria do hábito alimentar não-regional e o que seria do hábito alimentar regional. O cachorro quente, por exemplo, é considerado do hábito alimentar dos escolares, sendo a salsicha entendida como um produto industrializado e que “as crianças gostam”, mas que não é “recomendado” por não ser saudável. Noção semelhante é referida para lanches como coxinha, pizza, pastel e hambúrguer, que são também considerados não saudáveis, muito consumidos, principalmente pelos jovens e de inserção recente nos hábitos alimentares não sendo, portanto, tradicionais.

Analisa-se neste contexto a percepção de que existe um hábito que foi “inventado”, “criado”, “novo”, em contraposição a um hábito que “sempre existiu”, que é regional e que, por isso, tem a conotação de algo verdadeiro, genuíno e autêntico. Reflete-se que este sentido possibilita a naturalização do hábito alimentar regional. Entretanto, questiona-se se não seriam os hábitos alimentares, regionais ou não, criados e recriados ao longo do tempo, na própria dinâmica cultural.

A partir das entrevistas foi explicitada também a “cultura da carne” em Valente. Incluem-se dentro desta as carnes de boi, bode, carneiro, porco e em menor proporção a de frango. De acordo com a Professora Nina “... eu estive em outros estados que não tem essa cultura de carne... pelo menos aqui... É uma cultura mesmo!”. Dona Marisa, uma das merendeiras da escola da zona urbana, afirma que “O valentense gosta de comer feijão, farinha, carne, comer muita carne... tem gente que come carne de manhã, meio dia e de noite”.

A nutricionista afirmou que se tivesse recurso financeiro suficiente programaria nos cardápios da alimentação escolar as carnes, como as de bode e carneiro que são “animais do sertão”. Contudo, a utilização da proteína texturizada de soja permanece como alternativa para os cardápios da alimentação escolar, pelo seu baixo custo em combinação com o seu alto valor nutricional. Salienta-se que a soja foi o produto



considerado por todas as entrevistadas como não pertencente ao hábito alimentar regional.

Sobre este gênero afirmaram que não é fabricado na região e que surgiu recentemente, sendo seu consumo no município estreitamente vinculado à alimentação escolar. De acordo com Dona Marisa “É difícil viu... o povo aqui usar soja, só se for por doença”. Acerca deste alimento, de acordo com a presidente do CAE, a nutricionista “incrementou” as preparações do hábito alimentar regional com um item “que não fazia parte do dia-dia das crianças da escola”. Exemplifica tal situação a fala da nutricionista:

... preparações com quiabo e abóbora elas vem a ser regional. O que é que eu mudei na generalidade, quando eu introduzo a soja... normalmente eles comem charque, quiabo e abóbora... então eu faço uma mistura, um *mix* do que não é regional com o que é.

Nesta instância, entendemos ser possível questionar qual o limite para a manipulação de uma receita tradicional sem descaracterizá-la, tomando-se como exemplo o caso da soja mencionado acima, que embora seja considerada saudável, em geral não é bem aceita na comunidade escolar. Sinaliza-se que a lógica nutricional, a qual implica no equilíbrio entre os diversos nutrientes nas preparações, pode não coadunar com a cultura alimentar, não sendo suficiente, portanto, para que o alimento seja aceito. Situa-se aqui a perspectiva considerada no campo da antropologia da alimentação, na qual o consumo de alimentos pelos indivíduos se dá muito além da mera escolha de alimentos como fonte de nutrientes.

Na entrevista realizada com Dona Marisa pôde-se perceber que estabelecia uma associação intrínseca entre o regional e o saudável. Para ela a idéia do hábito alimentar regional era significada como o “costume da gente” e “as comidas típicas”, que é considerado próprio, pertencente à comunidade, “saudável e mais natural”, sendo exemplificado pela mandioca, farinha, tapioca, milho, carneiro e frango da terra. Segundo afirmou “antigamente o pessoal comia isso mais”, reconhecendo existir um ‘resgate’ da utilização dos mesmos ao referir: “agora estão voltando atrás de novo”.

Durante a entrevista ficou evidente que para ela o que é plantado na localidade faz parte de uma alimentação saudável especialmente por transmitir confiança quanto à



maneira como é produzido: “a gente tá vendo... Porque quem planta lá (em outra região), bota muita quantidade de produto tóxico... aqui não, cresce na natureza”. Portanto, a concepção entre a produção “na natureza e ao natural” está associada ao saudável como se pôde constatar nas entrevistas.

Para a coordenadora da alimentação escolar os hábitos alimentares tradicionais e a alimentação com produtos da região também estão vinculados à “melhoria de vida”, sendo “bem mais saudável”. Ela refere que muitas vezes tal alimentação é rejeitada pelos escolares que gostam mais de “coisas supérfluas” como cachorro quente e hambúrguer e acredita que com o consumo da alimentação escolar os alunos vão passar a “ter consciência de que estão se alimentando melhor”.

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

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

Lígia Amparo Santos (2008) aponta para a mitificação da natureza ao parafrasear Lucien Sfez. A autora propõe o “mito do alimento perfeito”, no qual tal alimento é representado como natural e detentor, de maneira equilibrada, de todos os nutrientes necessários, sendo criado para um mundo estável e harmônico, imortalizado por



técnicas que garantam sua não senilidade e higienizado para que não provoque doenças. Nesta instância se inscreve também a construção de um “corpo perfeito”, que acompanha a “dieta perfeita”, corporificada na constituição da alimentação saudável, enquanto um caminho para a “saúde perfeita”, relacionada à assepsia dos corpos livres de todos os males e doenças.

Por que é importante respeitar os hábitos alimentares regionais?

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

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

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



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

Ao contextualizar que o hábito alimentar regional também é concebido como uma herança que foi perdida ao longo do tempo situa-se que o interesse contemporâneo pelas cozinhas locais vincula-se à nostalgia de um espaço social onde o comensal vivia sem conflitos, ao abrigo de uma cultura culinária claramente identificada (POULAIN, 2002). Segundo o autor, as cozinhas locais passam então a ser concebidas dentro de um universo considerado tradicional e autêntico, cuja lógica faz emergir o mito do “paraíso culinário perdido”. Tal mito se contrapõe às transformações e aos ciclos da economia de mercado e representa uma visão edênica da ruralidade, na qual os homens estariam em harmonia entre si e com a natureza. Fundamentada nesta perspectiva, que as tradições alimentares passam a ocupar, de uma maneira emblemática, um lugar de resistência cultural e identitária.

Ainda para a nutricionista, o respeito a esses hábitos no contexto do PNAE possibilita que os alunos sejam estimulados a valorizar a cultura alimentar do local, a história dos avôs e dos pais. Entretanto, ressalta que nem “tudo que nossos avôs e bisavôs comiam era saudável”, a exemplo de comidas como “uma buchada, um mocotó... que são extremamente ricos em gordura saturada, colesterol...” e justifica que nesses casos torna-se incoerente “respeitar” tais hábitos, ou seja, programar essas preparações nos cardápios da alimentação escolar.

Para ela existe também uma desvalorização midiática de determinados produtos, como aqueles “vêm da roça”, por exemplo. Pondera que muitos escolares têm “preconceito” com o que se comia em outras gerações (mungunzá, arroz doce), considerando como mais interessante os produtos “novos” (biscoito, salgadinho, refrigerante, bala). Nesta instância, destaca-se como elementos importantes a idade e a geração dos escolares, enquanto capazes de influenciar o ponto de identificação destes com os diferentes tipos de produtos alimentícios, a exemplo dos “lanches midiáticos” (cachorro quente, batata frita, refrigerante) e preparações da alimentação escolar (mingau, arroz doce, arroz com soja e verdura). Apresenta-se ainda nesse contexto, a relevância das circunstâncias que contribuem para conformação das suas identidades



sociais, pontuando que nestas a comida e os alimentos são simbolizados, representados como detentores de *status* e marcadores de distinção social, influenciando a sua seleção.

A importância do respeito aos hábitos alimentares regionais também é justificada considerando-se que os alimentos e preparações regionais apresentam potencialmente “boa aceitabilidade”, por fazerem parte da cultura, possibilitando assim a “boa” utilização dos recursos públicos. A nutricionista considera que não respeitá-los pode gerar um problema de “custo-benefício” por conta de um eventual desperdício devido à incoerência em se inserir no cardápio, por exemplo, um produto “maravilhoso nutricionalmente falando”, mas que, porém, não é “costume de se comer ali”.

O objetivo de fornecer os alimentos habitualmente consumidos como uma estratégia que favorece a aceitação por parte do público beneficiário já é considerada há muito nos programas de alimentação e nutrição, como pode ser contextualizado no âmbito do Segundo Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (II PRONAN), na década de 1970 (L’ABBATE, 1989). Sinaliza-se que, anterior aos anos 1980, esta era uma estratégia que visava ampliar a aceitabilidade dos cardápios de maneira a atender as necessidades nutricionais de grupos vulneráveis biologicamente, diferindo da perspectiva da garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) sob a ótica do respeito à diversidade cultural.

Sob a lógica abordada, a Professora Fabiana também pondera que “se vier uma coisa muito diferente” e os alunos não gostarem, “não vão se alimentar” e “a merenda da escola não vai adiantar se eles não comerem”. Entretanto, afirma que um produto “diferente” pode ser bem aceito, como foi o caso do sequilho de goma. Sugere-se que tal aceitabilidade pode ter sido garantida por este produto se aproximar ao tipo de merenda consumida em casa, simbolizando um lanche e não uma “comida”, como normalmente ocorre no contexto do PNAE no qual os cardápios são hegemonicamente compostos por preparações consideradas principais/grandes refeições (café da manhã ou desjejum, almoço e jantar

No escopo desta discussão sinaliza-se que os alimentos e preparações considerados do hábito alimentar regional podem, ou não, ser bem aceitos ou melhorar a adesão à alimentação escolar. Um produto diferente do consumido habitualmente, que seja experimentado, provado, pode ter boa aceitabilidade. Não é uma regra geral que a



oferta de um alimento considerado do hábito alimentar regional seja bem aceito, como no caso do mel oferecido junto ao pão, como pôde ser constatado nesse estudo.

Há ainda as situações em que os alimentos considerados do hábito alimentar não regional são bem aceitos, como no caso do cachorro quente. Destaca-se que o uso de alimentos produzidos na região não faz de uma refeição em si algo da tradição alimentar, pois nesta está implícita uma combinação de fatores como ingredientes, acompanhamentos, lugar e hora que marcam a comensalidade.

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

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

Pautando-se nas considerações das entrevistadas relativas à valorização da produção regional a partir da inserção da agricultura familiar no âmbito institucional do PNAE, reflete-se sobre a possibilidade desta valorização em fomentar certa identificação dos alunos com a alimentação escolar, favorecendo seu consumo. Essa dimensão simbólica da identificação estaria relacionada, por exemplo, ao orgulho que os escolares teriam dos pais serem os produtores dos alimentos consumidos na escola. Considera-se que tal aspecto possa estar vinculado à crescente importância dada à cultura no fortalecimento das identidades culturais diante do mundo globalizado.

Situa-se que os agricultores familiares por produzirem os alimentos considerados regionais, “da terra”, que “se tem conhecimento de onde vem” e fazem parte da tradição



alimentar da região tornam-se atores fulcrais na instância do respeito aos hábitos alimentares regionais no âmbito do PNAE. Assim, a aquisição destes alimentos, compreendidos como “mais saudáveis”, “sem tóxico” e “não industrializados”, contribuem para o que se acredita ser a efetivação do princípio de respeito ao hábito alimentar regional saudável, culminando na inclusão de produtos antes não contemplados nos cardápios da alimentação escolar. Entretanto, o alimento produzido por estes agricultores ou empreendedores familiares rurais pode não fazer necessariamente parte do hábito alimentar regional, como é o caso do iogurte produzido na região estudada, embora sua boa aceitabilidade nas escolas possa colaborar com a adesão ao Programa.

Vale sinalizar que no escopo da compra formal dos produtos da agricultura familiar para alimentação escolar está inscrita não apenas a promoção da alimentação saudável e adequada e o respeito à cultura, tradições e hábitos alimentares saudáveis, mas principalmente a possibilidade de fomentar a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) da população e o combate à pobreza rural, através do fortalecimento da economia local e a geração de emprego e renda. Neste sentido, existe implícito à temática da agricultura familiar no âmbito do PNAE o valor mercadológico, que dialoga com a mediação do mercado e a produção formal de alimentos no país e o valor simbólico relativo à identidade alimentar.

Conclusão

O estudo identificou uma complexa polissemia acerca do que vem a ser os hábitos alimentares regionais, cujas acepções são alimentadas pelo senso comum e vinculadas às vivências das entrevistadas quanto ao comer e a comida. Dentre as diversas interpretações frente ao que está circunscrito no âmbito de tais hábitos está a acepção do alimento produzido – plantado – colhido – fabricado na **terra**, na localidade, no município. Entretanto, outras dimensões não necessariamente em concordância com esta aparecem nos discursos. Preparações ditas deste hábito nem sempre apresentam em sua composição os produtos ‘da terra’, e para tanto, emerge o sentido de que tais preparações ‘sempre’ foram consumidas na localidade de maneira assídua pela



população como um todo. Assim, a idéia de **permanência, continuidade, frequência e acessibilidade** à população imbricadas neste sentido às torna então parte do hábito alimentar regional. Marca-se também a noção de que são **tradicionais** e, portanto, vinculadas a um tempo longínquo e passado, que se perde além da memória, embora possam ser consumidas em outras partes do país e não apenas exclusivamente na região.

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

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

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



caseiros produzidos com açúcar, um produto que pode ser compreendido como industrializado e não saudável?

Vale ainda refletir acerca da relação entre o **alimento regional** e o **alimento do hábito alimentar regional**. O alimento regional pode ser produzido na localidade pelos agricultores familiares, por exemplo, e não fazer parte do hábito alimentar regional, como no caso do iogurte. Já o alimento inscrito no hábito alimentar regional pode não necessariamente ser produzido na região, como o arroz. Sobre tais noções, ressalta-se estarem muitas vezes ao longo das entrevistas inter-cruzadas, levantando dúvidas quanto ao que seria ou não do hábito alimentar regional.

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

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

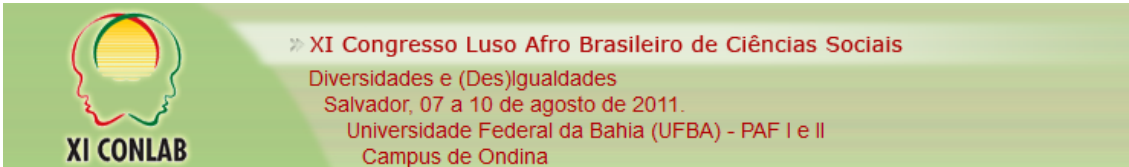
Entretanto, enquanto a classificação do que é ou não regional se dá a partir das experiências do profissional, com base sua racionalidade êmica, a perspectiva que associa o respeito a estes hábitos e a promoção da alimentação saudável se configura na lógica citada anteriormente, que prioriza o equilíbrio entre os nutrientes no cardápio e a qualidade da alimentação. Acerca das interlocuções entre tais racionalidades, encontra-se a possibilidade da criação de um “mix” entre o regional e o saudável. Acerca deste assunto, observam-se os múltiplos referenciais, sejam eles relacionados aos aspectos operacionais de execução ou aos aspectos ideológico-culturais, que a equipe da alimentação escolar, em especial a nutricionista, deve lidar.



Tendo-se em vista a própria dinâmica cultural contemporânea e parafraseando Montanari (2008), pode-se pensar no ‘**respeito ao hábito alimentar glo-cal**’, que aponta a possibilidade da “cultura regional não exclusiva”, da “mestiçagem” de sistemas de crenças e valores morais, identidades sociais, *habitus* (sistemas de disposições), signos geradores de identificação, todos estes elementos próprios à diversidade cultural, em especial quando se considera a peculiar configuração do Brasil na contemporaneidade.

Referências

1. ÁLVAREZ, M.; XAVIER MEDINA, F. Introducción. Las cocinas y los nuevos usos Del patrimônio: aproximaciones desde Europa y América. In: ÁLVAREZ, M.; MEDINA, F.X. (org.). **Identidades en el plato: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y América**. Barcelona: Icaria – Observatorio de La Alimentación, 2008. 13-24.
2. BEZERRA, J. A. B. Regionalização de cardápios, fortalecimento das economias locais e participação da população na gestão descentralizada da merenda escolar. **Educação em Debate**, ano 28, v.01, n 51/5, 2006, p. 86-93.
3. BRASIL. Resolução CNS Nº 196/ 1996. **Aprova diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos**. *Diário Oficial da União*, 16 out. 1996.
4. BRASIL. Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica**; altera as Leis nº 10.880 de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. *Diário Oficial da União*, 17 jun 2009a.
5. BRASIL. Resolução FNDE/CD Nº 38 de 16 de julho de 2009. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**. *Diário Oficial da União* 2009b; 17 jul.
6. BRASIL – **Histórico do Programa Nacional de Alimentação Escolar**. Disponível em URL: <http://www.fnde.gov.br/index.php/ae-historico> Acessado em 01 outubro 2010a.
7. L' ABBATE S. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil: II a partir dos anos setentas. **Revista de Nutrição**, 1989; 2(1): 7-54.
8. LIFSCHITZ, J. Alimentação e Cultura: em torno ao natural. **PHYSIS: Revista de Saúde Coletiva** 1997 7(2): 69-83.
9. MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 11ª ed. São Paulo: Hucitec, 2008.
10. MONTANARI, M. **Comida como Cultura**. Tradução de Letícia Martins Andrade. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.
11. POULAIN, J-P. **Sociologies de l'alimentation**. Paris: PUF, 2002.
12. SANTOS, L. A. S. **O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo**. Salvador: EDUFBA, 2008.



Agradecemos ao apoio das equipes do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE – UFBA), do Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da Universidade Federal da Bahia (PGNUT – UFBA) e do Núcleo de Estudo e Pesquisa em Alimentação e Cultura (NEPAC – UFBA).