

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE MEDICINA
CURSO DE NUTRIÇÃO

Roberta Gonzaga Kaczynski

COMIDA, CULTURA E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR QUILOMBOLA

Porto Alegre

2017

Roberta Gonzaga Kaczynski

COMIDA, CULTURA E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR QUILOMBOLA

Trabalho de conclusão do curso de graduação apresentado ao curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Nutrição.

Orientadora: Vanuska Lima da Silva
Co-orientadora: Eliziane N.F. Ruiz

Porto Alegre

2017

Agradecimentos

Primeiramente a Deus, pela força e coragem durante toda esta longa caminhada.

À minha amada Mãe Lizabete, seu cuidado e suas orações foi o que deram a esperança para seguir. Esta caminhada não seria a mesma sem você!

Ao meu grande Pai Alberto, sua presença significou segurança e certeza de que não estou sozinha nessa caminhada. Sem você nada disso seria possível!

Às minhas tias, avó e primos materno, mesmo quando distantes, estavam presentes em minha vida.

À minha querida Orientadora, Vanuska, pelos ensinamentos, paciência, dedicação e incentivo que tornaram possível a conclusão desta monografia.

Muito obrigada!

“Que todo o meu ser louve ao Senhor, e que eu não esqueça nenhuma das suas bênçãos!” Salmos 103:2.

Dedico este trabalho ao meu avô materno, “In Memoriam”

Resumo

Introdução: As comunidades quilombolas, são grupos populacionais, que devido ao passado dos seus ancestrais à escravidão, possuem suas peculiaridades e sua própria forma de estruturação, no qual abragem territórios estratégicos no país. (SILVA et al., 2008).

Objetivo: O presente estudo analisa a qualidade da alimentação escolar de comunidades quilombola, levando em conta a cultura, as tradições e os hábitos alimentares desta população. **Métodos:** Trata-se de um estudo observacional qualitativo, realizado por meio da pesquisa “Composição nutricional da alimentação escolar no Brasil: uma análise a partir de uma amostra de cardápios” realizada pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CECANE-UFRGS), com dados coletados entre agosto de 2010 a dezembro de 2011. Foram selecionados apenas os cardápios que correspondiam às escolas remanescentes de quilombos, totalizando 46 cardápios provenientes das diferentes regiões do país. **Resultados:** Dos cardápios analisados, observou-se que em relação aos lanches oferecidos, os alimentos com maior ocorrência, foram os biscoitos doces e salgados. Referente ao almoço os alimentos mais frequentes, foram o arroz e o feijão. Entre os alimentos oferecidos, no qual não são tradicionais na cultura quilombola e/ou são alimentos ultraprocessados, destacam-se, o extrato de tomate, temperos prontos, margarina, achocolatado e proteína de soja. **Conclusão:** Se faz necessário que os Programas sociais voltados à alimentação escolar, tenham maior incentivo à hábitos alimentares saudáveis, respeitando a cultura e a tradição das comunidades tradicionais.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Alimentação quilombola.

ABSTRACT

Introduction: Quilombola communities are population groups, that due to the past of their ancestors to the slavery ,that have their own peculiarities and form structuring , including strategic territories in the country. (SILVA et al., 2008).

Objective: This study analyzes the quality of school feeding of quilombola communities, considering the culture, traditions and eating habits of this population. **Methods:** This is a qualitative observational study, carried out through the research "Nutritional composition of school feeding in Brazil: an analysis from a sample menus" carried out by the Collaborating Center on Food and Nutrition of the School, Federal University of Rio Grande do Sul (CECANE-UFRGS), with data collected between August 2010 and December 2011. Only the menus that corresponded to the remaining schools of quilombos were selected, totaling 46 menus from different regions of the country. **Results:** From the menus analyzed, it was observed that in relation to the snacks offered, the foods with the highest occurrence were the sweet and savory biscuits. Regarding lunch the most frequent foods were rice and beans. Among the foods offered, which are not traditional in quilombola culture and / or are ultraprocessed foods, stand out tomato extract, ready-made spices, margarine, chocolate and soy protein. **Conclusion:** It is necessary that social programs aimed at school feeding, have a greater incentive to healthy eating habits, respecting the culture and tradition of traditional communities.

Key-words: School feeding; Quilombola food.

Lista de figuras

Figura 1 - a. Alimentos ofertados nos lanches. b. Alimentos ofertados nos almoços.....	15
Figura 2 - Alimentos servidos no almoço, separados por região.....	16
Figura 3 - Alimentos, contidos nas fichas técnicas, não tradicionais à cultura quilombola e/ou ultraprocessados.....	17

Lista de abreviaturas

PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar

CECANE - Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar

INCRA - Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária

MDS - Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome

SAN - Segurança Alimentar e Nutricional

InSAN - Insegurança Alimentar e Nutricional

DHAA - Direito Humano à Alimentação Adequada

FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

PAA - Programa de Aquisição de Alimentos

UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	1
2. REVISÃO DA LITERATURA.....	2
2.1. AS COMUNIDADES QUILOMBOLAS.....	2
2.2. A CULINÁRIA QUILOMBOLA.....	5
2.3. A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR QUILOMBOLA E O PNAE.....	8
3. OBJETIVOS.....	11
3.1. OBJETIVO GERAL.....	11
3.2. OBJETIVO ESPECÍFICO.....	11
4. MÉTODOS	12
5. RESULTADOS.....	15
6. DISCUSSÃO.....	20
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	26

1. INTRODUÇÃO

“Comunidades quilombolas são grupos populacionais remanescentes de antigos quilombos, constituindo uma representação da resistência dos negros brasileiros.” (MONEGO et al., 2010). Possuem atributos de valores, conhecimentos, e de técnicas culturais. A alimentação destas comunidades é composta por uma imensa diversidade de sabedorias e gostos, que vai muito além das necessidades fisiológicas (ARAÚJO, 2012). Essas comunidades estão localizadas em várias regiões do país, principalmente no meio rural, normalmente em situação de desigualdades sociais e de saúde (SILVA et al., 2008). Por conta disso, ao longo dos últimos anos, tem se buscado alternativas, a fim de garantir as necessidades deste grupo populacional, através de diversas políticas públicas. O PNAE é uma política pública que se faz inserido nas escolas, estando às atividades vinculadas ao Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, no qual, refere-se a uma alimentação saudável e adequada, que garanta o respeito aos hábitos culturais de cada comunidade (SOUSA et al., 2013; MONEGO et al., 2010). No entanto, estudos realizados em escolas de comunidades quilombolas verificaram irregularidades na alimentação escolar, como a oferta de alimentos semiprontos. (SOUSA et al., 2013).

Tendo em vista os aspectos de inadequação da alimentação escolar, nas comunidades quilombolas, mostra-se a necessidade de estratégias que fomentem a promoção da qualidade de vida nesta população. Buscando, assim, um panorama que possa contribuir para uma melhor seleção dos alimentos ofertados, com isso, mantendo os direitos e a garantia de saúde, preservando as tradições culturais (ARAÚJO, 2012).

Diante disto, o presente estudo avaliou a alimentação ofertada de agosto de 2010 a dezembro de 2011, em uma amostra de cardápios de escolas públicas quilombolas do território Nacional, que são atendidas pelo PNAE, através da pesquisa “Composição nutricional da alimentação escolar no Brasil: uma análise a partir de uma amostra de cardápios” realizada pelo Centro Colaborador em

Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. (CECANE-UFRGS).

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1. As Comunidades Quilombolas

A palavra “quilombo”, tem como significado acampamento guerreiro na floresta, foi difundida no país pela administração colonial, para se referir as unificações desenvolvidas pelos rebeldes ao processo escravista (LEITE, 2008).

Consideram-se remanescentes das comunidades quilombolas, conforme o Decreto Nº 4.887/03 de 20 de novembro de 2003, “os grupos étnico-raciais, segundo critérios de auto- atribuição, com trajetória histórica própria, dotados de relações territoriais específicas, com presunção de ancestralidade negra relacionada com a resistência à opressão histórica sofrida”. Logo, são grupos diferenciados, no que se refere sua identidade e necessitam da terra para a produção sociocultural econômica (BRASIL, 2014)

Além dos quilombos estruturados no período da escravidão, muitos foram formados após a abolição, no qual essa forma de organização continuou a ser a única garantia de viver em liberdade. De modo geral, os territórios destas comunidades originaram-se de diversas circunstâncias, entre elas, doações de terras, através de compras de terras, terras que foram adquiridas através da prestação de serviços, assim como áreas ocupadas pelos negros que fugiam da escravidão (BRASIL, 2013)

A partir da promulgação da Constituição Federal de 1988, por meio dos artigos 215 e 216 e do artigo 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, o Estado brasileiro passou a incluir estas comunidades, no qual vinham sendo excluídos há tempos. Além de serem reconhecidos pela contribuição na construção do patrimônio da cultural no país, a Carta Magna construiu os suportes legais, dando a afirmação da cidadania para estes grupos. (BRASIL, 2014). No qual, foi determinado que “às comunidades remanescentes

quilombolas, que estejam ocupando suas terras, é reconhecida a propriedade definitiva, devendo o Estado emitir-lhe títulos respectivos” (BRASIL, 2014).

No campo das políticas públicas, foi somente no ano de 1995 que o Governo obteve maior atenção por estes grupos populacionais, assim foi desenvolvido o primeiro documento, no qual, solicitava a inserção de políticas públicas que fossem voltadas a acatar às necessidades desta população (MONEGO et al., 2010).

Conforme um levantamento feito pela Fundação Cultural Palmares, Ministério da Cultura há mais de 2.600 comunidades, espalhadas pelo território nacional, e que já foram certificadas, sendo 63% delas no Nordeste. Em relação ao total, 207 comunidades já foram tituladas, com área total de 995,1 mil hectares, beneficiando 12.906 famílias e 1.229 processos abertos para titulação de terras no INCRA. A estimativa é de que haja 214 mil famílias e 1,17 milhão de quilombolas em todo o Brasil, de acordo com A Chamada Nutricional Quilombola, 2006 (BRASIL, 2016; BRASIL 2013).

No contexto socioeconômico, baseando-se nas informações disponíveis sobre as famílias quilombolas cadastradas no Cadastro Único de Programas Sociais, em janeiro de 2013, o Guia de Políticas Públicas para Comunidades Quilombolas do ano de 2013, organizado pela Secretaria De Políticas De Promoção Da Igualdade Racial, apresentou que há 80 mil famílias quilombolas cadastradas no CadÚnico, destas 64 mil famílias são beneficiadas pelo Bolsa Família, 74,7% das famílias se encontram em situação de extrema pobreza, 24,8% não sabem ler e 82,2% desenvolvem atividade agrícola (BRASIL, 2013).

As comunidades quilombolas localizam-se em 24 estados da federação, sendo a maior parte nos estados do Maranhão, Bahia, Pará, Minas Gerais e Pernambuco. Os únicos estados que não registram ocorrências destas comunidades são o Acre, Roraima e Distrito Federal. Especificamente, a maioria, está localizada em áreas rurais e isolada geograficamente. (BRASIL, 2013). Entre as comunidades certificadas, o Rio Grande do Sul possui 86 comunidades, em um total de 3101 famílias, tendo a concentração no meio rural, em regiões do litoral (Osório, Mostardas e Palmares do Sul); na região central (Restinga Seca e

Formigueiro); na região sul (São Lourenço, Canguçu e Pelotas); na região metropolitana (Porto Alegre), abrigando 7 quilombos urbanos (RUBERT, 2005; BRASIL, 2017).

As maiores dificuldades que essas comunidades enfrentam é no contexto socioeconômico, espaços de terras reduzidos e a falta de opções para a geração de renda. Os espaços que as comunidades se concentram não propicia uma vida adequada, sendo que grande parte dessas terras são impossibilitadas para a agricultura, pelo fato do relevo ser íngreme e solo pedroso (RUBERT, 2005; BAIRROS, 2013).

Não há muitos estudos realizados, no que se refere, ao tema da saúde e qualidade de vida destas comunidades. Dentre os estudos já realizados o de caráter pioneiro é a Chamada Nutricional de Crianças Quilombolas Menores de Cinco anos de Idade, realizado no ano de 2006, pelo MDS, com 2941 crianças, residentes de 60 quilombos, de 22 estados do país. Neste estudo foi executado um diagnóstico nacional do perfil socioeconômico das famílias quilombolas, no qual evidenciou-se a situação deficiente em que vivem estas populações, as más condições de habitação e acesso aos serviços de água e esgoto (MONEGO et al., 2010). No contexto nutricional, foi observada a prevalência de 11,6% de desnutrição, principalmente em crianças cujas as mães possuíam baixa escolaridade (BRASIL, 2007).

Apesar de serem atribuídas como patrimônio cultural do país, as comunidades quilombolas defrontam de uma ampla desigualdade socioeconômica e acesso limitado aos serviços de saúde (SOUSA et al., 2013; SILVA et al., 2008).

Segundo o inquérito nacional, realizado pelo MDS, órgão fundado em 2002 e que possui a missão de promoção e o desenvolvimento social, mostrou que a maior parte destas famílias de comunidades quilombolas está em situação de extrema pobreza. Apenas 29% têm acesso ao serviço de coleta de lixo; 24% possuem esgoto sanitário e 56% à água encanada (SOUSA et al., 2013; SILVA et al., 2008).

Estudos realizados recentemente têm averiguado que um dos principais problemas enfrentado por estas comunidades é a insegurança alimentar, no qual verificou-se que, a maior parte da população consumiam menos do que três refeições ao dia (SOUSA et al., 2013; SILVA et al., 2008).

Outro estudo realizado em 14 comunidades quilombolas do Tocantins foi observado um baixo consumo de alimentos tanto em adultos, quanto em crianças, por conta disso, tem se desenvolvido ações de políticas públicas, visando garantir as necessidades destas comunidades, assim como a aproximação do Estado (MONEGO et al., 2010; SOUSA et al., 2013; BRASIL 2014).

De modo geral, podemos classificar as comunidades quilombolas, como grupos populacionais de luta por melhores circunstâncias de vida, além da preservação dos costumes e tradições. São representantes do patrimônio cultural nacional. No entanto, uma grande parte desta população é ignorada pelo Estado. Essas comunidades nos dias atuais ainda enfrentam uma realidade social e econômica precária, em comparação à população nacional em geral (FERREIRA et al., 2011).

2.2 A Culinária quilombola

A alimentação não é apenas um ato orgânico, necessário para sobrevivência humana, como também é uma ação sociocultural. Entende-se por alimentação um conjunto de elementos que um indivíduo costuma ingerir. Mais do que um símbolo material, a alimentação envolve escolhas, no qual são organizadas de maneira que se compreenda as percepções no mundo (MACIEL, 2004).

Roberto DaMatta, em seu livro *O que faz o Brasil, Brasil?*, afirmou que:

"O alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunalidade e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma

grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado (...) 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." (DAMATTA, 1984; LEONARDO, 2009)

Além disso, mais do que um ato de alimentar-se conforme o ambiente, no qual diz respeito, o indivíduo se alimenta segundo com o círculo a qual pertence, o que manifesta distinções entre as pessoas ou povos. Como afirma Sophie Bessis (1995: 10), "Dize-me o que comes e te direi qual Deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te inclui. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade" (MACIEL, 2001; MACIEL, 2004; ARAÚJO, 2012), ou seja, a ação de alimentar-se é vista, não somente como um ato de alimentar-se, como também possui relação de elos pessoais e culturais. A alimentação é a manifestação desta pessoa na sociedade, pela qual é inserida (LEONARDO, 2009).

De modo geral, podemos afirmar que os diferentes povos que habitaram o país, foram importantes para formar o Brasil de hoje. A alimentação do brasileiro apresenta componentes de várias origens, ou seja, a cozinha brasileira é a prole de uma miscigenação (MACIEL, 2004).

Um dos tantos povos que formaram o Brasil de hoje e que possui colaboração para formar a culinária brasileira são os escravos africanos. Frequentemente ouvimos a afirmação de que os escravos trouxeram tal alimento consigo, dando a entender que trouxeram na bagagem. Na verdade, estes alimentos foram trazidos por meio dos comerciantes, que faziam parte do comércio atlântico Portugal- Brasil- África, no qual, fazia-se incluído o tráfico (MACIEL, 2004).

Da mesma maneira que o escravismo priva o indivíduo da liberdade, também extingue o poder de decidir ou optar pela sua alimentação. O escravo se alimentava daquilo que era oferecido pelo seu senhor, assim como se estava presente nas cozinhas das casas grandes eram, pelo fato, dessa situação ser imposta (DÓRIA, 2014).

O legado da cultura alimentar dos escravos foram as comidas misturadas na mesma panela, deixou –se o hábito de assar, e passou a prática do cozimento dos ingredientes (LEONARDO, 2009; LIMA 2017).

Nos dias atuais os quilombolas realizam o plantio de alimentos em suas terras e cozinham em suas residências. A agricultura é orgânica. A maioria das comunidades possui a plantação de verduras, grãos e frutas, porém apenas para a subsistência. O milho se faz presente, através do angu, no cuscuz de rapadura e na broa. Aos visitantes, também é oferecido um prato à base de milho, o mingau gelado de milho verde (ARAÚJO, 2012; BARBOSA, 2015).

Dirceu Lindoso, em *O Poder Quilombola* (2007), cita que a criação destas comunidades também teve como base as plantações de batata doce, mandioca e cará, também da coleta de frutos, da caça de animais selvagens, da pesca, bem como da coleta de mel de abelhas. A culinária no envolta das casas de farinha é construída por muitos membros da comunidade. Desde o plantio a colheita da mandioca, até a sua transformação em farinha. Assim ocorre com os demais alimentos cultivados e também com a pesca e a coleta de frutas (ARAÚJO, 2012; BARBOSA, 2015; LINDOSO, 2007, P.35).

Conforme Rosa, 2016, a partir de uma análise documental na Comunidade Remanescente Quilombola no Limoeiro do Bacupari, em Palmares do Sul, litoral do RS, ressaltou algumas características da culinária desta comunidade, entre elas, a farinha de mandioca é a base de diferentes preparações, destacando-se, entre elas, a sorda, um tipo sopa de farinha de mandioca em água, com temperos e ovos. O leite é um ingrediente que também se faz presente em diversas preparações, produzido nas próprias comunidades, do leite talhado tem-se o preparo da ambrosia, a qual é considerada uma iguaria. Outros elementos importantes é a banha e o torresmo. O sangue é destaque na comunidade

quilombola do Limoeiro, com ele se produz as murcilhas ou morcelas de porco, assim como o sarabulho de ovelha (ROSA, 2016).

Em outro estudo buscou-se levantar o perfil alimentar da comunidade quilombola de João Surá, no Paraná. No qual, constatou-se que o feijão é um dos produtos mais cultivados, como também o arroz, mandioca, cana-de-açúcar e milho. A mandioca se faz muito presente nas preparações, assim como outros tubérculos, entre eles, o cará, inhame, taiá e indaiá. Além destes alimentos, também é plantado a batata-doce, amendoim, café, chuchu, abobrinha, abóbora, couve, cebola, alho, cebolinha, salsinha, beterraba, rúcula, almeirão, alface, tomate, pepino e rabanete. Ovos sempre se tem disponível, por meio da criação de galinhas (CAMBUY, 2006).

Durante o verão há coleta de melancia, melão, uva, jabuticaba, goiaba e abacate. No inverno se tem a laranja, o limão, a mexerica, poncã, lima, abacaxi e jaca; mamão e banana estão disponíveis durante todo o ano. Faz presente também o açúcar mascavo, produzido localmente, assim como a rapadura. O café é bebida largamente consumida entre a comunidade, geralmente consumido pela manhã. Há diversos alimentos que acompanham esta bebida, entre eles, o cará cozido, a batata-doce assada, cozida ou frita, a banana assada ou frita, as bolachas, o pão, e também o chamado virado, composto por arroz, feijão e carne (CAMBUY, 2006).

A alimentação das comunidades quilombolas é dotada de valores e saberes dos antepassados, que se faz tocar os cinco sentidos. Ela é voltada por simbologias e composta por cultos socioculturais e religiosos. O alimento é tido como prole da terra, através do esforço e do suor, regado com a sabedoria dos seus ancestrais, o consentimento e a proteção dos santos (ARAÚJO, 2012).

2. 3 A alimentação escolar quilombola e o PNAE

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é uma estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), destinado aos estudantes de escolas públicas, que visa garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), que refere - se a uma alimentação saudável, por meio da utilização de alimentos variados, seguros, no qual possam respeitar os hábitos saudáveis e cultura, assim colaborando no desenvolvimento e crescimento dos alunos, visando uma melhora no rendimento escolar, incluindo também aqueles que necessitam de atenção individualizada ou que estão em vulnerabilidade social (BRASIL, 2016).

O programa também evidencia o apoio quanto a sustentabilidade, através de incentivo na aquisição de alimentos, produzidos localmente, dando preferência para a agricultura familiar, priorizando às comunidades indígenas e de remanescentes de quilombos (BRASIL, 2016).

Fundado em 1955, o PNAE beneficiou 41,5 milhões de estudantes da Educação Básica no ano de 2015. O programa atende os alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias, conveniadas com o poder público, através da transferência de recursos financeiros do governo federal. De acordo com as suas Diretrizes sugerem- se manter o respeito aos hábitos alimentares culturais de cada comunidade, sendo transcorrida por meio de ações, como a educação nutricional e a oferta de refeições que possam atender às necessidades nutricionais dos estudantes das escolas públicas (SOUSA et al., 2013; MONEGO et al., 2010; BRASIL 2017).

O valor de repasse da União aos estados e municípios, para cada aluno, é definido de acordo com a etapa e modalidade de ensino, os escolares de comunidades quilombolas são atendidos de forma diferenciada, sendo preconizado um cardápio, com base na cultura e que possa atender no mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias, por refeição ofertada, acima de 10% ao que é estipulado aos demais estudantes da educação básica em período parcial (BRASIL, 2017; CARVALHO, 2014).

Atualmente, nas escolas quilombolas, o valor repassado pela União a estados e municípios por dia letivo para cada aluno é de R\$ 0,64. O repasse é realizado diretamente aos estados e municípios, baseado no Censo Escolar feito no ano anterior. O acesso permanente e adequado às políticas sociais é um desafio para as comunidades quilombolas (BRASIL, 2017).

Há também, o incentivo no desenvolvimento local, através da aquisição de produtos da região, segundo a resolução 26/2013 do FNDE, estando estabelecidas que no mínimo 30% deste recurso sejam utilizados na aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, dando prioridade às comunidades tradicionais (BRASIL, 2017; CARVALHO, 2014).

Frente a essas circunstâncias, uma possível estratégia para enfrentar a insegurança nutricional entre os estudantes de comunidades quilombolas, é o PNAE. Nos últimos anos a perceptibilidade destas comunidades apresentou avanços, mas de modo geral, ainda há muitos desafios a serem enfrentados, entre eles, é a compatibilização do que é proposto, com o que é executado na prática, principalmente no que se refere às políticas públicas relacionadas ao PNAE e a comunidade escolar, na população quilombola (SOUSA et al., 2013).

Estudos recentes averiguaram irregularidades quanto à oferta de alimentos, sendo eles inadequados aos hábitos culturais dos estudantes quilombolas, incluindo alimentos semiprontos, como sopas e mingaus. (SOUSA et al., 2013).

A falta de efetividade quanto à implementação, especialmente na irregularidade da oferta de alimentos adequados, diferente dos hábitos culturais e a na organização quantos aos recursos financeiros, no qual são atribuídos ao Programa, são questões que devem ser colocadas em pauta (SOUSA et al., 2013; SILVA et al., 2008).

3. OBJETIVOS

3.1 Objetivo Geral:

Analisar a qualidade da alimentação escolar de comunidades remanescente de Quilombos e se está de acordo com sua identidade e afirmação étnico-cultural, em uma amostra de cardápios de escolas públicas brasileiras atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

3.2 Objetivo Específico:

- 3.2.1. Caracterizar a cultura alimentar dessas comunidades a partir dos cardápios analisados.
- 3.2.2. Determinar a frequência dos principais alimentos dos diferentes grupos alimentares contidos nos cardápios analisados.

4. MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional qualitativo, realizado através da pesquisa “Composição nutricional da alimentação escolar no Brasil: uma análise a partir de uma amostra de cardápios” realizada pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CECANE-UFRGS), com dados coletados entre agosto de 2010 a dezembro de 2011.

A pesquisa foi feita a partir de uma amostra representativa de cardápios praticados durante uma semana em escolas atendidas pelo PNAE no Brasil. Para o cálculo da amostra, foi feito um levantamento do número total de escolas públicas do território nacional, estimado em torno de 200.000. Levando em consideração o número de escolas, calculou-se a amostra com uma margem de erro de 3%, resultando um mínimo necessário de 1064 escolas em todo Brasil. Verificou-se o número de municípios de cada região e foi calculado o percentual de representatividade desses municípios por região no Brasil.

Para selecionar as escolas de cada estado, foi inicialmente feito um sorteio aleatório de municípios no programa Pepi versão 4.0 (1995 - 2001), no qual se considerou que em cada município seria encontrado no mínimo uma modalidade de escola (rural, urbano, escolas localizadas em áreas remanescentes de quilombos ou escolas de comunidades indígenas). Para cada município sorteado, foi feito um levantamento das modalidades de ensino presentes (rural, urbano, quilombola e indígena) através da utilização dos bancos de dados online dos sites do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP). Posteriormente, foi sorteada de forma aleatória uma escola representativa de cada modalidade presente no município, através da utilização do programa Pepi versão 4.0 (1995 - 2001).

Houve duas formas de contato para a comunicação com os municípios sobre a inclusão na pesquisa e solicitação das informações: contatos telefônicos e por e-mail. No contato telefônico, foi feita a apresentação da pesquisa e a

solicitação do e-mail do responsável técnico da alimentação escolar no município para que fosse enviado um ofício de apresentação da pesquisa, manual de Instruções para o preenchimento do cardápio e as fichas técnicas do cardápio de uma semana.

Solicitou-se o prazo máximo de 15 dias para o retorno das informações solicitadas. Após esse prazo, se o município não tivesse retornado o e-mail com as informações, um novo e-mail era enviado solicitando retorno das fichas técnicas. Caso esse e-mail de solicitação de retorno não fosse respondido, novos contatos telefônicos eram realizados. Foram efetuadas até 10 tentativas de contato com a finalidade de obter as informações solicitadas.

Para o presente estudo foram selecionados apenas os cardápios que correspondiam às escolas remanescentes de quilombos, totalizando 46 cardápios, que foram separados por regiões, sendo: 2 cardápios da região Centro Oeste, 27 cardápios do Nordeste, 6 cardápios do Norte, 6 cardápios do Sudeste e 5 cardápios da região Sul.

A análise dos dados foi realizada a partir da Análise de Conteúdo, através da codificação em nós, utilizando o software NVivo, versão 10 (Durham, 2011), para auxílio quanto à organização, avaliação e interpretação dos dados. Ao primeiro passo, foi realizada uma codificação ampla para organizar o material em um tópico geral “cardápios quilombolas”, após foi feito um nó para cada tópico, detalhando mais a codificação, representados por: Cardápios por regiões; Preparações por regiões; Alimentos não tradicionais e ou ultraprocessados; Cardápios lanches; Cardápios almoço.

Para encontrar e analisar as palavras na fonte e nos nós, como palavras que ocorrem com maior frequência, foi utilizado o recurso Assistente de consultas, no qual listou as vinte palavras com maior ocorrência nas fontes, cardápios lanches, cardápios almoço e Alimentos não tradicionais e ou ultraprocessados e dispôs os resultados em uma nuvem de termos, com objetivo de construir e testar ideias. Realizado a exploração e a codificação das fontes, construiu-se uma reflexão e um registro sobre o que foi encontrado.

Para determinar a frequência dos alimentos nos diferentes grupos alimentares na alimentação escolar foi realizada uma revisão bibliográfica nas seguintes bases de dados: Scielo e periódico Capes entre 2000 e 2017, além de consulta em livros de referência na área. Para a busca, utilizou-se as seguintes palavras-chaves: alimentação AND quilombola, culinária AND quilombola, alimentação escolar, cultura negra, alimentação escolar AND quilombola, segurança alimentar AND quilombola, quilombo, comunidade AND quilombola.

Figura 2 - Alimentos servidos no almoço, separados por região

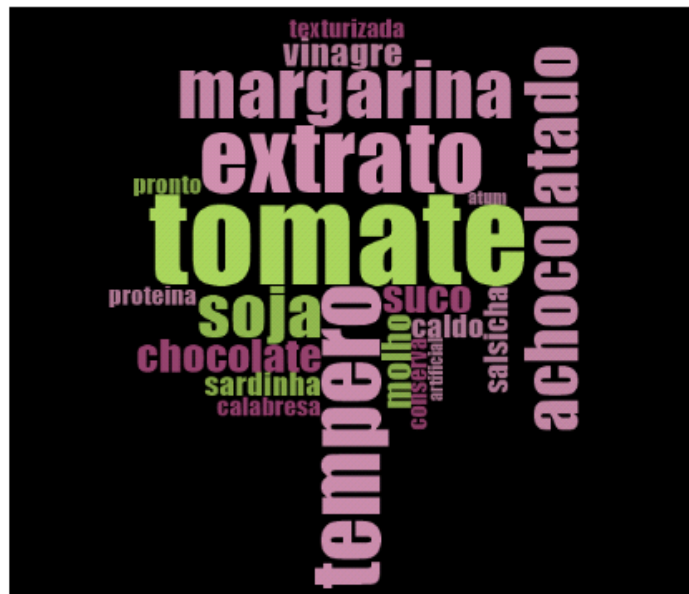


Fonte: elaborado pela autora.

Analisando os cardápios servidos no almoço, separados por regiões (Figura 2), verificou-se que, na região sul os alimentos mais presentes, em ordem decrescente, foram o arroz, saladas diversas, legumes, frango, macarrão, feijão e mandioca. No Sudeste, os alimentos que apresentaram maior frequência foram o feijão, arroz, saladas diversas, frango e macarrão. Na região Norte, os alimentos mais oferecidos foram o arroz, charque, farinha de mandioca, feijão e macarrão. No Nordeste se fez presente, em maior expressão, a oferta de arroz, feijão,

legumes, charque e frango. Na região Centro-Oeste o alimento mais presente no cardápio foi o arroz, seguido por feijão, molho de tomate e saladas.

Figura 3 - Alimentos, contidos nas fichas técnicas, não tradicionais à cultura quilombola e/ou ultraprocessados



Fonte: elaborado pela autora.

Conforme demonstraram os resultados (Figura 3), os alimentos oferecidos, no qual não são tradicionais na cultura quilombola e/ou são alimentos ultraprocessados. Entre eles destacam-se, o extrato de tomate, temperos prontos, margarina, achocolatado e proteína de soja. Assim como outros alimentos de menor expressividade, mas que também se fazem presente, como os sucos industrializados, salsicha, vinagre, proteína texturizada de soja e sardinha enlatada.

Quando divididos, os cardápios, por região, os alimentos, no qual apresentaram maior expressividade foram: na região Centro Oeste destacou-se a margarina, gelatina, achocolatado, extrato de tomate e suco de laranja industrializado. Na região Nordeste foram encontrados os temperos prontos, proteína de soja, extrato de tomate, achocolatado, margarina, caldo de carne,

suco industrializado e sardinha em lata. No Norte, destaca - se o uso de temperos prontos, extrato de tomate, mortadela, salsicha, vinagre e achocolatado. Na região Sudeste houve a presença de margarina, extrato de tomate, achocolatado, gelatina, maionese, pó para pudim, refresco em pó, salsicha e bolos industrializados. E no Sul os alimentos mais encontrados foram o extrato de tomate, caldos de carne, leite condensado, vinagre, milho e ervilha enlatados.

Quadro 1 - Alimentos e preparações tradicionais à cultura quilombola

Frutas	Legumes/ verduras	Leguminosas
Abacate Abacaxi Açaí Banana Coco Goiaba Jabuticaba Jaca Laranja, Lima, Limão Mamão Melancia Melão Maçã Manga Mexerica Maracujá Pocã Pupunha Uva Frutas regionais diversas: Araçá, Caju, Fruta- do- conde, Guabiroba, Uvaia	Alface Alho Beterraba Cebola Cebolinha Chuchu Couve Pepino Rabanete Rúcula Salsinha Tomate	Feijão carioquinha Feijão de corda Feijão fradinho Feijão mourinho Feijão miúdo Feijão mulatinho Feijão preto, Feijão roxinho mineiro Feijão rosinha Feijão vermelho,
Carnes	Cereais/ Tubérculos	Outros
Bovinos Carnes de caça Charque Espinhaço Galinha caipira/angola Linguíça Miúdos Ovelhas Patos Peixes Suíno Sangue de aves	Abôboras Arroz Batata Batata doce Cana de açúcar e derivados Cará Inhame Mandioca e derivados Milho e derivados Quiabo	Amendoim e derivados Azeite de Dendê Café Castanha Banha de porco Leite e derivados Mel Oleo de coco Leite e derivados Condimentos: Cravo, canela, gingibre, pimenta, açafrão.

Preparações Típicas
Amalá; Ambrosia; Angu; Apressada; Arroz doce; Beijus; Bento ruivo; Cadela oqueira; Canjica; Canjica de milho catete com carne de porco; Cuscuz, cará cozido, Carreteiro; Caruru; batata-doce assada, cozida e frita; banana assada e frita; farofa de linguíça; farinha de cachorro; farinha de mandioca e charque como paçocas no pilão; farofa ou a paçoca de carne de caça; farofa de charque; feijão sopinha com carnes; feijão e carne; Feijão tropeiro; galinha com aipim; Galinhadas; guisado com legumes; guisado com polenta; Jacuba; legumes e verduras; Mocotó; Mungunzá; ossos no feijão; ovelha com arroz; paçoca de ovo; peixe com arroz; peixe assada na folha de bananeira; Pirão; Pirão com leite; Pé de moleque; Pamonha; refogados com ovo, revirados ou mexidos; Salada de mamão; Sorda; Sarrabulhos; taiada; vaca atolada; vatapá; virado de arroz

Fonte: ARAÚJO, 2012; CASCUDO, 2004; CAMBUY, 2006; BARBOSA, 2015; COSTA, 2011; DÓRIA, 2014; ROSA, 2016.

Conforme o quadro 1, foram listados, de acordo com a revisão bibliográfica, os alimentos e preparações presentes à alimentação da cultura quilombola. Ambos foram divididos pelos seguintes grupos alimentares: frutas, legumes/verduras, leguminosas, carnes, cereais/ tubérculos e outros, esse último contendo, oleaginosas, condimentos, óleos e gorduras. Salientando a mandioca, o milho, o feijão, o arroz e a cana – de – açúcar, como alimentos base aos hábitos e cultura quilombola.

6. DISCUSSÃO

A preservação dos hábitos alimentares ancestrais, não somente estabelece a própria forma das comunidades quilombolas garantirem a sua representação na sociedade, mas como também da conservação da população como território étnico-cultural pertencente de identidade própria (ARAÚJO, 2012)

Adequar os cardápios da alimentação escolar, de acordo com a oferta de alimentos saudáveis e que levem em conta a cultura, as tradições e os hábitos alimentares das comunidades quilombolas é o que preconiza o Artigo 14 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013. Os cardápios além de atenderem às especificidades culturais dessa população, também precisam garantir que no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias, por refeição ofertada, para os alunos matriculados nas escolas localizadas em áreas remanescentes de quilombos. Ainda, de acordo com a Resolução, fica restrita a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados como em pó ou desidratados para reconstituição (BRASIL, 2013)

Tendo em vista a importância quanto os aspectos culturais e sociais que essa população apresenta e as características específicas dos mesmos, este estudo teve como objetivo avaliar a qualidade e se os alimentos oferecidos nos cardápios da alimentação escolar, de comunidades remanescente de quilombos, estavam de acordo com sua identidade étnico-cultural.

De acordo com um levantamento realizado pelo MDS, sobre o perfil nacional com essas comunidades, foi diagnosticado que o percentual de disponibilidade de biscoitos, bolos e bolachas industrializadas, em todas as regiões, é maior que a disponibilidade de verduras e legumes. As regiões Norte Paraense, Norte Semiárido e Semiárido apresentam uma disponibilidade acima do dobro. A média das regiões para disponibilidade de biscoitos e similares foi de 65,8%, enquanto para verduras foi de 38,3% e legumes de 36,0% (BRASIL, 2014).

Estes dados corroboram com os resultados observados neste estudo, no qual foi verificado uma baixa oferta de frutas, verduras e legumes nos cardápios de todas as regiões do país. Assim com uma elevada oferta de biscoitos salgados e doces, em quatro regiões do país: Norte, Nordeste, Sudeste e Sul. Diante dessa circunstância, a saúde dos escolares, pode ser comprometida, perante o elevado consumo de carboidratos de baixo valor nutricional, ocasionando o avanço de doenças crônicas não transmissíveis. Ainda, uma oferta de alimentos com carência de nutrientes, pode comprometer o aprendizado, bem como o desenvolvimento cognitivo (BRASIL, 2008; LAMBERT, J. et al.).

Em um estudo que avaliou a composição dos cardápios de escolares da rede pública de ensino em municípios da região sul do Brasil, verificou a baixa incidência de frutas e hortaliças, assim como, os biscoitos se fizeram presentes em cinco dos 20 dias avaliados. Os lanches estavam geralmente associados a alimentos com altos teores de sódio, gordura e açúcar, como exemplo os biscoitos (MARTINELLI et al., 2014).

A situação alimentar de muitas dessas comunidades, transcorre da redução das plantações locais e o aumento de compras no comércio, resultando em mudanças nos hábitos e costumes alimentares destes. (COSTA, 2011). A localização onde essas comunidades se encontram também pode influenciar nas práticas alimentares, como os quilombos do Centro Sul, situados perto de centros urbanos e com uma elevada densidade demográfica, foi evidenciado que, 32,7% das crianças se encontravam em situação de excesso de peso, resultado que nos leva a refletir sobre a qualidade da alimentação que essas crianças estão tendo acesso (BRASIL, 2014)

Nos últimos anos tem-se observado um processo de transição nutricional para a baixa prevalência de desnutrição e os elevados casos de obesidades em crianças de comunidades tradicionais, em todas as regiões do Brasil, um dos fatores é devido a má qualidade da alimentação ofertada. A obesidade já é considerada uma epidemia mundial e um dos fatores que têm contribuído é o aumento do consumo de alimentos ricos em açúcares, sódio e gorduras (GUIMARÃES, 2015; AIRES et al., 2011).

No presente estudo observou-se, nos cardápios, uma alta oferta de alimentos embutidos, enlatados e conservas, destacando-se a utilização de salsicha e sardinha.

A frequência elevada também foi observada por Costa, (2011) em sua pesquisa sobre representações identitárias do corpo, saúde e alimentação, por meio de desenhos, pinturas e aplicação de questionários, na comunidade quilombola Boa Vista do Itá, situada na mesorregião de Belém, Pará. Foi solicitado que as crianças desenhassem alimentos, no qual fizessem parte do seu consumo cotidiano. Como resultado a salsicha foi o segundo alimento mais desenhado, perdendo apenas para o peixe. Foi observado que se refere a um alimento amplamente utilizado, pela comunidade, em suas preparações, entre os quais, frito com ovos e misturado com farinha de mandioca. Salsicha, se trata de um alimento com uma elevada concentração de sódio, porém seu preço é baixo, o que torna a aquisição desse produto mais acessível para famílias de baixa renda, no entanto, seu consumo frequentemente pode levar à desenvolvimento de doenças.

Foi verificado, nos cardápios, uma ampla oferta de sucos industrializados em todas as regiões do país, no qual eleva a quantidade de açúcar e calorias na dieta dos estudantes. Produto que com seu consumo frequente, aumenta os riscos para excesso de peso e obesidade, em função da menor capacidade que o organismo tem de registro de calorias que provém dessas bebidas adoçadas (BRASIL, 2014; LOUZADA, 2015)

A grande maioria das escolas também utiliza sal de adição e temperos prontos, ou seja, produtos com alto teor de sódio, que como consequência, podem levar ao aumento da pressão arterial, entre outros riscos associados ao seu uso frequente. Segundo a Sociedade Brasileira de Hipertensão, a recomendação é de menos de 5 gramas de sal por dia ou 2 gramas de sódio. A média consumida no país é de 12 gramas por dia, isto é, ultrapassa o dobro do que é recomendado. Atualmente, aproximadamente 17 milhões de brasileiros são hipertensos. Estudos sugerem que a Hipertensão na fase adulta, tem início na infância, fazendo com que haja mais atenção aos fatores de risco, no qual, possam elevar a pressão

arterial na infância. Sugere – se que cerca de 4% das crianças e adolescentes possam ser hipertensas. Conforme Lessa (2001), a prevalência de hipertensão em indivíduos da raça negra, é duas vezes maior, em relação a indivíduos da raça branca (BRASIL, 2014; MARIATH, 2008; SOCIEDADE BRASILEIRA DE HIPERTENSÃO, 2004).

Seguindo ainda sobre os alimentos ultraprocessados, foi observado que todas as escolas usaram um ou mais alimentos não tradicionais e/ou ultraprocessados nas suas preparações. O uso frequente desse tipo de alimento, faz com que haja uma ingestão maior de calorias do que é necessário. Calorias que são ingeridas e não são gastas, conseqüentemente, serão estocadas como forma de gordura, resultando em sobrepeso/obesidade. Comumente os ultraprocessados possuem uma elevada quantidade de calorias por grama, sendo um dos principais mecanismos que levam ao desbalanço energético e aumentam o risco de sobrepeso e obesidade. Além serem alimentos calórico, também são ricos em sódio, gorduras saturadas, gorduras trans e carboidratos refinados (BRASIL, 2014; WHO, 2003)

No que se refere aos alimentos tradicionais à cultura quilombola, este estudo observou que, apesar de algumas escolas inserirem nos cardápios preparações que incluía mandioca, milho e derivados destes, além de arroz e feijão, no qual são alimentos base da cultura, ainda assim a oferta de alimentos baseados na cultura dessa população é muito baixa.

Foi visto que, nas regiões Sudeste, Nordeste e Centro – Oeste, o consumo de arroz e feijão se fez presente, de modo considerável, mostrando que a combinação “arroz com feijão” ainda está na mesa do brasileiro.

Conforme Dória (2014), o arroz com feijão é a base da alimentação em todo o Brasil, é tido como uma preparação típica brasileira. O arroz foi valorizado pelos grupos populares através da “cozinha de santo”, conhecida como comida do candomblé, na Bahia, pelos ex- escravos. Inicialmente de cunho religioso, esse alimento disseminou –se após a abolição. O arroz com feijão tornou –se uma mistura completa, correspondendo ao equilíbrio da dieta.

No presente estudo foi diagnosticado que em uma escola da região Sudeste, além da refeição normal, é ofertado aos estudantes um lanche no horário da saída, pedido este feito pelos pais, em virtude da distância entre suas residências até a escola.

Há muitas comunidades que não possuem escolas em sua área, o que contribui para o deslocamento dos estudantes às escolas localizadas em regiões afastadas da comunidade, impactando na identidade desta população, visto que, para os moradores quilombolas a escola no território da comunidade é um local, no qual as diversidades serão respeitadas (BRASIL, 2007).

Para muitas comunidades a oferta da alimentação escolar aos estudantes é considerada de muita importância e necessidade. Segundo um estudo realizado no quilombo de Tijuáçu, no Senhor do Bonfim, Bahia, os moradores da comunidade costumam realizar apenas uma refeição por dia, comumente à noite. Além disso os quilombolas possuem certa preocupação com os alimentos provenientes de fora do povoado, porque saem do olhar e do cuidado. Para eles o alimento trazido de outra região não é visto como natural. No ambiente escolar os estudantes geralmente rejeitam as preparações doces como o mingau de milho e o mungunzá, porém no momento em que é ofertado refeições salgadas como feijão tropeiro ou sopa, tem uma ótima aceitação. A comida salgada é vista como um alimento que oferece saciedade e energia (CARVALHO, 2014)

Para os pais dos alunos a alimentação escolar é bem vista, pelo fato de muitas vezes esta ser a única refeição mais completa oferecida a eles no dia. O alimento é um atributo de estima social, no qual contribui para identidade de um povo. Confirmando que há extrema necessidade que as práticas alimentares no ambiente escolar sejam repensadas, principalmente, nas populações tradicionais (CARVALHO, 2014; SOUSA et al., 2013).

Diante do exposto, podemos presumir, no qual o PNAE seja uma forma de garantir uma alimentação adequada e encarar a InSAN entre os estudantes quilombolas. (SOUSA et al., 2013) No entanto, há necessidade que haja ações de educação nutricional, além de planejamentos de cardápios que ofereçam

alimentos e refeições condizentes com os hábitos e cultura desta população. (BRASIL, 2014).

Considerações finais

A partir das análises realizadas foi possível concluir que é fundamental que os estudos com essas comunidades, no âmbito alimentação escolar, sejam ampliados, objetivando buscar novos nortes que possam conduzi-los à maior autonomia, respeitando sua cultura e suas tradições.

Conforme MONEGO et al. (2010), se faz necessário maior incentivo, por parte do estado, para que as produções de alimentos para o consumo próprio, sejam ampliadas. Assim como a formação de educadores compatibilizados com os estudantes e a cultura quilombola, utilizando-se da promoção de saúde e alimentação saudável, visando a melhoria na qualidade de vida, respeitando as tradições destas comunidades.

Há também a necessidade de maior incentivo à práticas saudáveis, no âmbito do PNAE e que os profissionais que elaboram os cardápios se apropriem e contemplem em seus cardápios os alimentos e preparações que fazem parte desta cultura, de modo a preservar as tradições e identidade desta população, assim como garantir que as diretrizes do PNAE sejam alcançadas.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AIRES, A.P.P. et al. Consumo de alimentos industrializados em pré-escolares. **Revista da Amrigs**, Porto Alegre, v. 4, n. 55, p.350-355, dez. 2011.

ARAÚJO, M.S.G.; LIMA FILHO, L.D. Cultura, Trabalho E Alimentação Em Comunidades Negras E Quilombolas Do Paraná. **Ateliê Geográfico**, Goiânia, v. 6, n. 3, p.113-131, set. 2012.

BRASIL. Ministério da Cultura. Fundação Cultural Palmares. **Comunidades Quilombolas**. Disponível em: <[http:// www.palmares.gov.br/?page_id=88](http://www.palmares.gov.br/?page_id=88)>. Acesso em: 15 abr. 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. **Educação Quilombola**. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/educacao-quilombola-/apresentacao>>. Acesso em: 15 abr. 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. **Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação**. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar>>. Acesso em: 16 abr. 2017.

BRASIL. Presidência da República. Regulamenta O Procedimento Para Identificação, Reconhecimento, Delimitação, Demarcação e Titulação das Terras Ocupadas Por Remanescentes das Comunidades dos Quilombos de Que Trata O Art. 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias. Decreto nº 4.887/2003. **Diário Oficial da União**. Brasília, 2003.

BRASIL. Guia De Políticas Públicas Para Comunidades Quilombolas. **Programa Brasil Quilombola**. Secretaria De Políticas De Promoção Da Igualdade Racial. Secretaria De Políticas Para Comunidades Tradicionais. Brasília, 2013.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução/fnde/cd nº 26. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **PNAE**. Brasília, DF: MEC, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para População Brasileira**. 2. ed., Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. 1. ed., Brasília, DF: Ministério da Saúde; 2008. 210 f.

BRASIL. **Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome**. Pesquisa de avaliação da situação de Segurança Alimentar e Nutricional em comunidades quilombolas tituladas. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2014.

BRASIL, **Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome**. Chamada Nutricional de Crianças Quilombolas Menores de Cinco anos de idade. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2007.

BAIROS, F.S. **(In)Segurança Alimentar e Acesso aos Programas de Desenvolvimento Social e Combate à Fome de Comunidades Quilombolas do Estado do Rio Grande do Sul**. 2013. 138 f. Tese (Doutorado) - Programa de Pós-graduação em Epidemiologia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2013.

BARBOSA, I.M.P. **Culinária Quilombola: A Busca Pelo Resgate da Identidade Gastronômica Alagoana**. Universidade Federal de Alagoas. Alagoas, 2015.

CAMBUY, A.O.S. **Perfil Alimentar da Comunidade Quilombola João Surá: Um Estudo Etnográfico**. 2006. 61 f. Monografia (Especialização) - Curso de Nutrição, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2006.

CARVALHO, A.S.; SILVA, D.O. Perspectivas de segurança alimentar e nutricional no Quilombo de Tijuacu, Brasil: a produção da agricultura familiar para a alimentação escolar. **Interface - Comunicação, Saúde, Educação**, [s.l.], v. 18, n. 50, p.521-532, set. 2014. FapUNIFESP (SciELO).

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CECANE - Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Relatório final: Composição Nutricional da Alimentação Escolar no Brasil: Uma Análise a Partir de uma Amostra de Cardápios. Porto Alegre, RS. Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2011.

COSTA, M.S. Mandioca é comida de quilombola? Representações e práticas alimentares em uma comunidade quilombola da Amazônia brasileira. **Amazônica**, Toulouse, v. 2, n. 3, p.408-428, 2011.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

CHAGAS, A.; ARAUJO, M.V.G. São João Sergipano: Curiosidades químicas a respeito dos tradicionais santos e pratos juninos. **Reveq: Revista Vivências em Educação Química**, [s.l.], v. 2, n. 2, p.7-18, dez. 2016.

FERREIRA, H.S. et al. Nutrição e saúde das crianças das comunidades remanescentes dos quilombos no Estado de Alagoas, Brasil: Nutrição e saúde das crianças das comunidades remanescentes dos quilombos no Estado de Alagoas, Brasil. **Rev Panam Salud Publica**, v. 1, n. 30, p.8-51, 2011.

GUIMARÃES, R.C.R.; SILVA, H.P. Estado nutricional e crescimento de crianças quilombolas de diferentes comunidades do Estado do Pará. **Rev. Antropol. (online)**, Amazônia, v. 1, n. 7, p.186-209, 2015.

LAMBERT, J. et al. Dietary intake and nutritional status of children and adolescents in Europe. **British Journal Of Nutrition**, [s.l.], v. 92, n. 2, p.147-211, out. 2004. Cambridge University Press (CUP). <http://dx.doi.org/10.1079/bjn20041160>.

LEONARDO, M. ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO. **Revista Antropos: Revista de Antropologia**, Lavras, v. 3, n. 2, p.1-6, dez. 2009.

LEITE, I.B. O Projeto Político Quilombola: Desafios, Conquistas E Impasses Atuais. **Estudos Feministas**, Florianópolis,, v. 3, n. 16, p.965-977, dez. 2008.

LESSA, I. Epidemiologia da insuficiência cardíaca e da hipertensão arterial sistêmica no Brasil. **Rev Bras de Hipertens**, São Paulo, v. 8, n. 4, p.383-392, dez. 2001.

LIMA, C. **Para Uma Antropologia Da Alimentação Brasileira**. Disponível em: <[http:// www.claudialima.com.br](http://www.claudialima.com.br)>. Acesso em: 14 abr. 2017.

LINSOSO, D. **O poder quilombola: a comunidade de mocambeira e a organização quilombola**. Maceió: Edufal, 2007.

MACIEL, M. E. Cultura e Alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillant-Savarin? **Horizonte Antropológico**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p.145-156, dez. 2001.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p.25-39, mar. 2004.

MARIATH A.B., GRILLO L.P. Influência do estado nutricional, circunferência da cintura e histórico familiar de hipertensão sobre a pressão arterial de adolescentes. **Revista de Ciências Médicas**, [s.l.], v. 7, n. 17, p. 65-74, 2008.

MARTINELLI, S. S. et al. Composição Dos Cardápios Escolares Da Rede Pública De Ensino De Três Municípios Da Região Sul Do Brasil: Uma Discussão Perante A Legislação. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [s.l.], v. 9, n. 2, p.515-532, 13 out. 2014. Universidade de Estado do Rio de Janeiro.

MONEGO, E. T. et al. (In) Segurança Alimentar De Comunidades Quilombolas Do Tocantins. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 1, n. 17, p.37-47, 2010.

RADEL, Guilherme. **A Cozinha Africana da Bahia**. Salvador, 2006, 480p.

ROSA, E. S. **Os alimentos de origem animal na comunidade remanescente quilombola do Limoeiro no Bacupari, Palmares do Sul, RS, Brasil**. 2016. 132 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Veterinária, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016.

RUBERT R. Comunidades Negras Rurais do RS: Um levantamento socioantropológico preliminar. **Secretaria de Agricultura e abastecimento do Estado do Rio Grande do Sul**. Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura. Porto Alegre, 2005.

SILVA, D.O.I. et al. A rede de causalidade da insegurança alimentar e nutricional de comunidades quilombolas com a construção da rodovia BR-163, Pará, Brasil. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 3, n. 21, p.83-97, ago. 2008.

SOUSA, L. M. et al. Alimentação escolar nas comunidades quilombolas: desafios e potencialidades. **Ciência & Saúde Coletiva**, Goiânia, v. 18, n. 4, p.987-992, jan. 2013.

Sociedade Brasileira de Hipertensão, Sociedade Brasileira de Cardiologia, Sociedade Brasileira de Nefrologia. **VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão**. Rio de Janeiro: Arq Bras Cardiol, 2004. 22 p.

University of Durham Information Technology Service. **Introduction to NVivo**. Duhram: University of Durham; 2011.

World Health Organization. **Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation**. Geneva; 2003.

GLOSSÁRIO

Amalá: Prato de ritual, preparado com quiabo, cebola, pó de camarão, sal, azeite de dendê. Existem variações dos ingredientes e de sua forma de preparo, dependendo da região.

Ambrosia: Preparação doce, acrescida de ovos, açúcar e leite talhado.

Angu: Composto por farinha de milho com água ou leite.

Apressada: Preparação composta por rapadura, polvilho, ovos, cravo e canela. Cozida em panela de ferro sobre o fogão à lenha, coberta por tampa com brasas.

Beiju: Massa de mandioca ralada, banha de porco, amendoim torrado e moído e sal. A mistura é colocada na folha de bananeira verde, e é assada em cima do tacho no fogão à lenha.

Bento Ruivo: Preparação composta por rapadura, ovos, farinha de mandioca e óleo. Temperada com canela e hortelã. Deve ser consumida na hora.

Cadela Oveira: Preparação consumida no desjejum, composta pelas sobras da noite anterior, reaquecida na banha de porco e bem misturada. Também pode ser chamada como revirado ou mexido.

Caruru: Preparação composta por quiabo, azeite de dendê, camarão seco, castanha de caju assada, amendoim torrado, cebola, pimenta-de-cheiro e sal.

Cuscuz: Preparado com massa de milho, acrescida de sal, cozida no vapor, após é umedecida com leite de coco. Podendo ou não conter açúcar.

Farinha de cachorro: Composta por farinha de milho catete, torrada na panela com banha de porco, acrescentado açúcar. Sendo usualmente acompanhada de café com leite, no desjejum.

Farofas e paçocas: Ambas são composta por farinha de mandioca. A farofa as porções de carne são maiores. Já a paçoca as porções de carne são bem esmiuçadas. A carne cozida é colocada na fumaça do fogão à lenha até ficar seca. Após é socada no pilão, acrescida de farinha de mandioca e temperando á gosto.

Jacuba: Preparação composta por farinha de mandioca acrescida de café preto. Podendo conter leite ou não. Consumida geralmente no desjejum ou ao final da tarde.

Linguiça: Carne de porco moída, sal, alfavaca, manjerona e pimenta. A mistura é acrescida nas tripas do porco bem lavadas, e após defumada em cima do fogão à lenha.

Mocotó: Preparada com pé de boi, rapadura, ovo, cravo e canela. Podendo ser recheando o pão.

Mungunzá: Palavra de origem africana, que quer dizer milho cozido. Preparação a base de milho. Existem várias versões, dependendo da região, são adicionados amendoim, coco ralado e paçoca.

Pirão: A base de farinha de mandioca, acrescido de água fervente.

Salada de mamão: Preparação com mamão verde, sal e temperos. Podendo ser consumido cru ou cozido.

Sarrabulhos: Preparado a partir do sangue de porco e de temperos.

Sorda: Sopa de farinha de mandioca com temperos , ovos, legumes e um tipo de carne.

Taiada: Preparada com rapadura, farinha de mandioca e gengibre. São separadas em porções, na qual são embaladas em palha.

Vaca Atolada: Preparação contendo mandioca, carne de gado, sal e pimenta. Preparação usualmente usada em dias festivos.

Vatapá: Prato composto por pão, azeite de dendê, leite de coco, camarão seco, castanha de caju assada, amendoim torrado, cebola, pimenta-malagueta e sal.