

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

VANESSA MAGNUS HENDLER

**MEMÓRIA E TRADIÇÃO: RESGATE DO CONSUMO DE ALIMENTOS DA
SOCIOBIODIVERSIDADE REGIONAL EM MOSTARDAS – RS**

Porto Alegre
2018

VANESSA MAGNUS HENDLER

**MEMÓRIA E TRADIÇÃO: RESGATE DO CONSUMO DE ALIMENTOS DA
SOCIOBIODIVERSIDADE REGIONAL EM MOSTARDAS – RS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Comissão de Graduação do curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, como requisito parcial e obrigatório para obtenção do título de Bacharel em Nutrição

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Luciana Dias de Oliveira

Porto Alegre

2018

CIP - Catalogação na Publicação

Magnus Hendler, Vanessa
Memória e Tradição: Resgate do consumo de alimentos
da sociobiodiversidade regional em Mostardas - RS /
Vanessa Magnus Hendler. -- 2018.
53 f.
Orientador: Luciana Dias de Oliveira.

Trabalho de conclusão de curso (Graduação) --
Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade
de Medicina, Curso de Nutrição, Porto Alegre, BR-RS,
2018.

1. comunidades quilombolas. 2. alimentos da
sociobiodiversidade. 3. conhecimentos tradicionais. I.
Dias de Oliveira, Luciana, orient. II. Título.

MEMÓRIA E TRADIÇÃO: RESGATE DO CONSUMO DE ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE REGIONAL EM MOSTARDAS – RS

Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação apresentado a Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Medicina, Comissão de Graduação do curso de Nutrição.

Porto Alegre, 30 de novembro de 2018.

A comissão examinadora, abaixo assinada, aprova o trabalho de conclusão de curso intitulado: Memória e Tradição: Resgate do consumo de alimentos da sociobiodiversidade regional em Mostardas/RS, elaborado por Vanessa Magnus Hendler, como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Nutrição.

Comissão Examinadora:

Profª Drª Eliziane Nicolodi Francescato Ruiz
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Profª Drª Ana Luíza Sander Scarparo
Universidade Federal de Pelotas

Profª Drª Luciana Dias de Oliveira – Orientadora
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, a Deus pela vida, pela saúde e por todas as oportunidades concebidas no decorrer da minha trajetória.

A minha família, em especial a minha mãe, por todo apoio, compreensão, carinho e cuidado durante esses anos, pela formação do meu caráter e pelos inúmeros ensinamentos. A vocês, todo o meu amor!

Ao meu namorado, pela força, paciência e compressão durante esta caminhada.

A Joana Glasenapp pela amizade de todos estes anos. Obrigado por trilhar e vencer esta caminhada comigo!

A minha orientadora Prof^a Luciana Dias de Oliveira, pelas oportunidades e por acreditar em mim para a execução deste trabalho. Muito obrigada pelas suas contribuições. Trabalhar contigo foi um prazer!

A todos os participantes da oficina realizada em Mostardas, trabalhadoras rurais, comunidades quilombolas e lideranças comunitárias, pela disponibilidade, pelos ensinamentos e por compartilharem a sua história com o nosso grupo. Muito obrigada!

A Prof^a Vanuska Lima da Silva e as pesquisadoras Queite Marrone e Carima Atyel que contribuíram para a execução da oficina com a comunidade.

A todos que direta ou indiretamente participaram da minha formação e contribuíram para meu aprendizado. Muito obrigada!

RESUMO

Introdução: O atual sistema alimentar transformou o alimento em mercadoria, ocasionando o desaparecimento de sabores, nutrientes, plantas e conhecimentos gastronômicos e colocando em risco a Segurança Alimentar e Nutricional. **Objetivo:** resgatar e relatar conhecimentos e saberes sobre receitas tradicionais, com base em alimentos produzidos pela agricultura familiar local e pelas comunidades quilombolas, como o Feijão Sopinha e o Milho Catete. **Metodologia:** o presente trabalho ocorreu, em junho de 2018, no município de Mostardas-RS e consistiu na realização de um momento de socialização, troca de conhecimentos e saberes sobre receitas com a comunidade local, no qual estiveram presentes: trabalhadoras (es) rurais, lideranças comunitárias, manipuladoras de alimentos, representantes de comunidades quilombolas, gestores do município e representantes da Cooperativa dos Povos Tradicionais de Mostardas e do Sindicato dos Trabalhadores Rurais. A oficina ocorreu em dois momentos, sendo o primeiro uma roda de conversa, no qual os participantes relataram práticas alimentares que os remetiam as suas origens. O segundo momento compreendeu o compartilhamento e o preparo de receitas à base de alimentos produzidos pelas comunidades quilombolas. **Resultados:** No decorrer das atividades, os participantes resgataram memórias alimentares, recordaram e compartilharam alimentos e receitas que remontam a sua cultura e a sua história de vida. Nos espaços de conversa a comunidade também manifestou as suas concepções acerca do atual modelo de produção de alimentos, as mudanças na alimentação e os impactos sociais, ambientais e culturais, gerados por esse sistema. **Conclusão:** Promover espaços de troca e diálogo sobre conhecimentos tradicionais e práticas alimentares, constitui-se como uma estratégia capaz de contribuir para o resgate do consumo de alimentos locais, bem como para a ressignificação e reafirmação da identidade das comunidades tradicionais.

Palavras chaves: comunidades quilombolas; alimentos da sociobiodiversidade; conhecimentos tradicionais.

ABSTRACT

Introduction: The current food system has transformed the food into merchandise, causing the disappearance of flavors, nutrients, plants and gastronomic knowledge and putting at risk Food and Nutrition Security.

Objective: to recover and report knowledge and knowledge about traditional recipes, based on food produced by local family farming and quilombola communities, such as Bean Soup and Catote Corn. **Methodology:** This work

was carried out in June, 2018, in the municipality of Mostardas, RS. It consisted in the realization of a moment of socialization, exchange of knowledge and knowledge about income with the local community, in which rural workers, community leaders, food manipulators, representatives of quilombola communities, managers of the municipality and representatives of the Cooperativa de los Povos Tradicional de Mostardas and the Union of Rural Workers. The workshop took place in two moments, the first being a discussion thread, in which the participants reported eating practices that remitted their origins. The second moment included the sharing and preparation of recipes based on food produced by the quilombola communities. **Results:** During the activities, the participants rescued food memories, remembered and shared food and recipes that go back to their culture and life history. In the conversation spaces, the community also expressed its conceptions about the current model of food production, the changes in food and the social, environmental and cultural impacts generated by this system. **Conclusion:** Promoting spaces for exchange and dialogue on traditional knowledge and food practices constitutes a strategy capable of contributing to the recovery of the consumption of local foods, as well as the re-signification and reaffirmation of the identity of traditional communities.

Keywords: quilombola communities; sociobiodiversity foods; traditional knowledge.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

BFN	Biodiversity for Food and Nutrition
Conab	Companhia Nacional de Abastecimento
COOPTRAM	Cooperativa dos Povos Tradicionais de Mostardas
CECANE	Centro Colaborar em Alimentação e Nutrição do Escolar
DCNT	Doenças Crônicas Não Transmissíveis
DHAA	Direito Humano a Alimentação Adequada
EAN	Educação Alimentar e Nutricional
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
FCP	Fundação Cultural Palmares
FNDE	Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
MSD	Ministério do Desenvolvimento Social
MMA	Ministério do Meio Ambiente
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
PNAE	Programa Nacional de Alimentação do Escolar
PGPM-Bio	Política de Garantia de Preços Mínimos para os Produtos da Sociobiodiversidade
PNPSB	Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SSAN	Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional
STR	Sindicato dos Trabalhadores Rurais
UFRGS	Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Vigitel	Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

SUMÁRIO

1 REVISÃO DA LITERATURA	9
1.1 Panorama da alimentação saudável.....	9
1.2 Alimentos da sociobiodiversidade	12
1.3 Povos e Comunidades Tradicionais	14
1.4 Alimentos da sociobiodiversidade na alimentação escolar.....	15
2 JUSTIFICATIVA.....	18
3. OBJETIVOS.....	19
3.1 Objetivo geral.....	19
3.2 Objetivos específicos.....	19
REFERÊNCIAS.....	20
ARTIGO ORIGINAL	25
APÊNDICES.....	48
ANEXOS.....	52

1 REVISÃO DA LITERATURA

1.1 Panorama da alimentação saudável

Mesmo dentro de um contexto de turbulências econômicas, políticas e sociais, o Brasil mudou substancialmente nos últimos cinquenta anos, seja por fatores externos, derivados de um mundo progressivamente globalizado, seja pelo desenvolvimento autônomo de processos históricos e culturais, culminando em importantes transformações no processo saúde/doença (BATISTA FILHO; RISSIN, 2003; SOUZA, 2010).

A transição epidemiológica no campo da nutrição representa, de fato, mudanças abrangentes no perfil de morbimortalidade, que expressam modificações gerais nos ecossistemas de vida coletiva, como: habitação e saneamento, hábitos alimentares, níveis de renda, dinâmica demográfica, acesso a informações e a serviços de saúde, escolaridade, aquisição de novos estilos de vida, intensificação do processamento de alimentos, globalização da produção e da oferta de alimentos e a ampliação da sociedade de consumo. Corresponde na prática, à passagem de um estágio de atraso econômico e social para uma etapa superior representativa do desenvolvimento humano, em grande parte baseado em valores da chamada civilização ocidental (BATISTA FILHO; RISSIN, 2003; CASTRO, *et al.*, 2007).

O padrão alimentar ocidental levou, ao que alguns autores mencionam, a homogeneização e/ ou pasteurização do gosto alimentar ou ainda a “mcdonaldização”, fazendo com que as pessoas comessem de forma muito semelhante em todo o mundo. Tal situação tornou a sociedade dependente de poucas variedades de cultivos, contribuindo para o desaparecimento de sabores, nutrientes, plantas e conhecimentos gastronômicos e colocando em risco a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e o Direito Humano a Alimentação Saudável (DHAA) (ESTEVE, 2017; JOHNS; EYZAGUIRRE, 2006; MALASSI, 1973). Neste contexto, destaca-se a importância da Soberania Alimentar, termo o qual se refere ao direito, bem como a autonomia, dos povos e comunidades de definirem as suas próprias políticas e estratégias de produção, distribuição e consumo de alimentos. Sendo assim, a soberania alimentar constitui-se em uma forma de resistência ao modelo capitalista de produção, cuja bandeira

representa a luta pela construção de territórios de vida e esperança (ALTIERI, 2010; VINHA; SCHIAVINATTO, 2015).

O atual sistema alimentar transformou o alimento em mercadoria, concentrando o modelo de produção, distribuição e consumo em algumas transnacionais e ainda ocasionou a degradação dos ecossistemas, a redução da biodiversidade e a simplificação das dietas (ESTEVE, 2017; JOHNS; EYZAGUIRRE, 2006; MALASSI, 1973). Até um século atrás, milhares de variedades de vegetais abundavam as comunidades rurais. Ao longo de mais de 12 mil anos de agricultura foram cultivadas cerca de 7 mil espécies de plantas e vários milhares de animais para a alimentação, mas hoje, de acordo com a Convenção sobre Diversidade Biológica, apenas 15 variedades de cultivos e 8 espécies de animais representam 90% da alimentação, sendo que destas 15 variedade vegetais, quatro - milho, trigo, arroz e soja – correspondem por 70% do consumo (ESTEVE, 2017). Segundo Esteves (2017), a sociedade avançou para um mundo com mais alimentos, mas com menor diversidade e segurança alimentar.

O Brasil é um país de dimensões continentais, reconhecido por abrigar a maior biodiversidade do planeta, com mais de 20% do total de espécies. (BRASIL, 2017a). Apesar da ampla variedade de espécies vegetais, a baixa diversificação da dieta também se observa na alimentação dos brasileiros. Os resultados da última Pesquisa de Orçamento Familiar (2008-2009) demonstram que boa parte das calorias da dieta da população são provenientes de alimentos industrializados prontos para consumo, sendo estes, alimentos com alto teor energético e baixo conteúdo de nutrientes. A pesquisa ainda revela que as prevalências na inadequação de ingestão de micronutrientes foram altas em todas as regiões do país (BRASIL, 2010). As consequências deste padrão alimentar são expressas nos estudos que apontam o aumento da prevalência da obesidade; segundo o Ministério da Saúde a prevalência da doença passou 11,8% em 2006, para 18,9% em 2016, de acordo com a Pesquisa de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel) (BRASIL, 2017b). Estes resultados corroboram o atual cenário mundial, de acordo com a FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura) (2013), 1,4 bilhão de pessoas no mundo estão acima do peso, sendo desses 500 milhões são obesos e ainda 2 bilhões sofrem de deficiências de

micronutrientes (ESTEVE, 2017). Alguns pesquisadores apontam a obesidade como uma pandemia global (SWINBURN *et al.*, 2011).

Diante do atual cenário, foi lançado em 2014 o novo Guia Alimentar para a População Brasileira, com recomendações que levam em consideração a evolução da alimentação e das condições de saúde da população. O Guia traz a importância de se fazer dos alimentos *in natura* ou minimamente processados a base da alimentação, em detrimento dos ultraprocessados, e ainda estimula o preparo dos alimentos, instigando os brasileiros a desenvolverem, exercitarem e partilharem as suas habilidades culinárias, com o intuito de melhorar a qualidade das refeições e proteger o patrimônio cultural representado pelas tradições culinárias locais (BRASIL, 2014a).

O impacto das formas de produção e distribuição dos alimentos sobre o meio ambiente e a justiça social é outro tópico abordado no novo Guia, chamando atenção para o atual modelo de produção, baseado em monoculturas que fornecem matérias primas em grande escala e desfavorecem sistemas alimentares centrados na agricultura familiar (BRASIL, 2014a). Estudos apontam a agricultura e a pecuária industrial como os principais responsáveis pela mudança climática (ESTEVE, 2017). De acordo com a pesquisa realizada pela organização Grain (2011), entre 44% e 57% das emissões de gases de efeito estufa são causadas pelo conjunto do modelo de produção, distribuição e consumo de alimentos.

Desta forma, as escolhas alimentares perpassam a esfera privada (preferências individuais, hábitos culturais, recomendações nutricionais e médicas) e ganham uma dimensão ética e política que busca assumir a responsabilidade sobre as consequências ambientais e sociais (PORTILHO, 2008). Alguns autores, discutem a importância da consciência da dimensão política da alimentação, já que as escolhas de consumo, sejam elas individuais ou coletivas, são uma forma de participação na esfera pública (CASTRO, 2015; HALKIER, 1999; HALKIER; HOLM, 2008; STOLLE; HOOGHE; MICHELETTI, 2005).

Segundo Portilho, Castañeda e Castro (2011), o campo da alimentação se torna político na medida em que muitas relações de poder se constituem nele, bem como por meio dele, justificando a relevância do termo “consumo político ou politizado”, já que por meio das práticas de consumo pode-se materializar

valores políticos, morais e ecológicos e ainda promover justiça social e controle ambiental (CASTAÑEDA, 2012; BRASIL, 2014a).

1.2 Alimentos da sociobiodiversidade

Produtos da sociobiodiversidade são bens e serviços (produtos finais, matérias primas e benefícios) gerados a partir de recursos da biodiversidade, por povos e comunidades tradicionais e agricultores familiares de forma a promover a manutenção e a valorização das práticas e saberes tradicionais, gerando renda e promovendo a melhoria da qualidade de vida e do ambiente em que vivem (BRASIL, 2009a). Portanto, sociobiodiversidade refere-se a íntima ligação entre as tradições socioculturais dos povos tradicionais e o ecossistema em que estão inseridos (ENA, 2015).

O Brasil é considerado um dos países megadiversos mais importantes do planeta devido a sua rica biodiversidade; possui de 15% a 20% do número total de espécies, a mais diversa flora do mundo e a mais alta taxa de endemismo (CORADIN; SIMINSKI; REIS, 2011). Esta riqueza biológica está associada a uma grande diversidade sociocultural, representada por mais de duzentos povos indígenas e por inúmeras comunidades tradicionais (quilombolas, extrativistas, pescadores, agricultores familiares, entre outras), detentoras de conhecimento e habilidades sobre os sistemas tradicionais de manejo da biodiversidade (BRASIL, 2009a).

Apesar de toda a riqueza biológica e cultural que o país apresenta, a biodiversidade é ainda pouco conhecida e sua utilização tem sido muito negligenciada (CORADIN; SIMINSKI; REIS, 2011). De acordo, com Ridgen e Cavalcanti (2002) a biodiversidade brasileira possui alto potencial de uso pela humanidade, especialmente no que diz respeito à criação de novas opções voltadas à alimentação e ao fornecimento de produtos medicinais.

As propriedades nutricionais das espécies nativas da sociobiodiversidade justificam e denotam a importância do seu emprego na alimentação. Estudos mostram que muitos desses alimentos são ricos em compostos bioativos (CORADIN; SIMINSKI; REIS, 2011; FINCO, 2012). Cabe destacar alguns alimentos de ocorrência natural no estado do Rio Grande do Sul como, o butiá (*Butia*

catarinenses), a pitanga (*Eugenia uniflora*), o fisális (*Physalispubescens*) e o araçá (*Psidiumcattleianum*), fontes de vitaminas C e A, alguns ainda superam diversas frutas cítricas em teores de ácido ascórbico (CORADIN; SIMINSKI; REIS, 2011; BRASIL, 2016b). Segundo Faria *et al.* (2008) a concentração de fibras, pró-vitamina A, vitamina C e potássio na polpa do butiá, confere ao fruto capacidade de uso como complemento alimentar em populações locais. Pesquisas com frutas nativas do Cerrado também revelam o seu potencial nutricional, com destaque para o araticum, o buriti, a cagaita e o pequi que apresentam teores de vitaminas do complexo B equivalentes ou superiores aos encontrados em frutas tradicionais, consideradas boas fontes dessas vitaminas (ALMEIDA *et al.*, 1998 *apud* OLIVEIRA e ROCHA, 2008, p. 38). O buriti ainda constitui uma das principais fontes de pró-vitamina A, com mais de 6000 mcg em 100g de polpa do fruto (OLIVEIRA e ROCHA, 2008).

Diante de tamanha diversidade e potencialidade dos recursos naturais, o Governo Federal vem desenvolvendo parcerias e planos com o intuito de incentivar o uso sustentável da biodiversidade. Frente a este objetivo, foi lançado em 2009, o Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade (PNPSB) na tentativa de dar maior visibilidade a esses produtos na economia formal e fomentar mercados sustentáveis (BRASIL, 2009a). Atualmente, o país faz parte do projeto internacional “Biodiversidade para Alimentação e Nutrição-BFN”, que tem como premissa a conservação e a promoção do uso sustentável da biodiversidade em programas que contribuam para melhorar a segurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2017a). Diante disso, os Ministérios do Meio Ambiente (MMA) e do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) publicaram, em 2016, a Portaria Interministerial nº 163 que apresenta a relação de produtos da sociobiodiversidade destinados aos mercados institucionais, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o PNAE (BRASIL, 2016b). Para assegurar um preço mínimo aos produtos da sociobiodiversidade foi criado a Política de Garantia de Preços Mínimos para os Produtos da Sociobiodiversidade (PGPM-Bio) que garante o preço de mais de 15 produtos extrativistas. Ou seja, se o produtor vender o seu produto a um valor inferior ao preço mínimo a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) paga a diferença; a subvenção garante ao extrativista uma remuneração mínima e o protege das negociações desfavoráveis com os atravessadores (CONAB, 2016).

1.3 Povos e Comunidades Tradicionais

Povos e Comunidades Tradicionais são grupos culturalmente diferenciados que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para a sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos e práticas gerados e transmitidos por gerações. No Brasil, essa diversidade sociocultural é representada por mais duzentos povos indígenas e por inúmeras comunidades tradicionais, dentre quilombolas, extrativistas, pescadores, quebradeiras de coco babaçu, seringueiros, entre outros (BRASIL, 2009a).

As comunidades tradicionais detêm um vastíssimo conhecimento e habilidades sobre os sistemas tradicionais de manejo da biodiversidade. Muitos estudos apontam para a importância dessas populações na manutenção e conservação dos ecossistemas; segundo Barros (2009) cultura e biodiversidade são elementos indissociáveis, que não evoluem sozinhos. Há, inclusive, relatos na literatura de perda de diversidade biológica em locais onde comunidades inteiras foram expulsas de seus territórios. No entanto, esses conhecimentos nem sempre são devidamente valorizados e protegidos, o que denota uma sobreposição, muitas vezes, dos conhecimentos científicos sobre os etnoconhecimentos (BARROS, 2009).

Em território nacional existem mais de 3000 comunidades remanescentes de quilombos certificadas pela Fundação Cultural Palmares (FCP) (BRASIL, 2018a), 63% estão localizadas na região Nordeste (BRASIL, 2013); no estado do Rio Grande do Sul (RS) existem 188(6,26%) comunidades quilombolas, sendo 108 reconhecidas pela FCP, as outras 80 apesar de identificadas, ainda não receberam a certificação (RIO GRANDE DO SUL, 2016). Em relação a população indígena, o último Censo Demográfico (2010) revelou a existência de mais 817 mil indígenas, autodeclarados no quesito cor ou raça no país, encontrando-se quase 33 mil no RS (BRASIL, 2012b), divididos entre as etnias Guaranis, Kaingang e Charrua (RIO GRANDE DO SUL, 2016). Dados socioeconômicos apontam para a invisibilidade e a vulnerabilidade social e econômica, o qual esses grupos étnicos ainda se encontram, refletindo-se no acesso desigual aos

serviços, políticas públicas (BRASIL, 2014c) e a uma alimentação de qualidade e em quantidade suficiente (FAO, 2015; SILVA, et al, 2017).

Esses povos tradicionais lutam até hoje para terem os seus direitos reconhecidos, por meio da regularização fundiária, legitimação e acionamento de identidades. O alimentar tradicional é uma forma de resistência dos remanescentes de quilombos e dos povos indígenas, num processo de reprodução, que remete a ciclos de conflito, ameaças, carências e refúgios ao longo de sua história de luta, trazendo em suas memórias receitas, sabores e práticas culinárias guardadas e transmitidas por gerações. As práticas alimentares tradicionais reafirmam a dimensão histórica, social e cultural dos territórios constituídos no Brasil, tornando-se imprescindível a legitimidade dos saberes oriundos da cultura e da religião, como forma de respeito e reconhecimento das diferentes expressões de identidades que compõem o país (BRASIL, 2012a; 2016c).

1.4 Alimentos da sociobiodiversidade na alimentação escolar

A alimentação escolar é defendida como um direito dos estudantes e considerada uma das estratégias de SAN. A reformulação do PNAE por meio da Lei nº 11.947/09 avançou na incorporação da sustentabilidade nas diretrizes do Programa. Além disso, estabeleceu que os cardápios devem respeitar os hábitos alimentares, a cultura e a tradição da localidade, pautados na diversificação agrícola da região, instituindo que no mínimo 30% dos recursos financeiros, repassados pelo Fundo Nacional de Educação (FNDE) às escolas, deve ser destinado a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e quilombolas (BRASIL, 2016a; BRASIL, 2009b).

Nesse contexto, o estímulo e o apoio agricultura familiar têm se mostrado relevantes para a formulação e a implementação de ações municipais de SAN e de desenvolvimento local, que visem promover o DHAA (SARAIVA, et al., 2013). Dessa forma, o PNAE torna-se uma estratégia capaz de contribuir para a promoção de SAN, especialmente de comunidades quilombolas, onde se observa problemas crônicos relacionados a insegurança alimentar. Como

exemplo, pode-se citar a experiência do Quilombo de Tijuaçu/BA, no qual a produção de alimentos para a alimentação escolar é concebida, pelos produtores quilombolas, como uma estratégia capaz de melhorar a qualidade de vida, através da geração de renda, aumento da autoestima das comunidades, diminuição do êxodo rural e preservação da cultura alimentar, promovendo assim saúde. O programa é reconhecido pelo quilombo como uma ação afirmativa capaz de promover a SAN das crianças e de seus familiares, por meio da oferta de uma alimentação mais saudável e diversificada nas escolas e geração de emprego e renda às famílias que estarão produzindo os alimentos (CARVALHO; OLIVEIRA E SILVA, 2014).

Turpin (2009) aponta a alimentação escolar como fator determinante de desenvolvimento local por meio do apoio aos pequenos agricultores familiares; esse estímulo ocorre através do respeito a vocação agrícola e hábitos alimentares locais, compras dentro dos limites geográficos regionais e uso de produtos in natura típicos da região. O PNAE ainda apresenta potencial para fortalecer a conexão entre o consumo e a produção para além da realidade escolar, como uma alternativa ao modelo de produção hegemônico (monocultivo em grandes propriedades rurais), possibilitando assim a configuração de novas relações entre consumidores e produtores (ROSSETTI; WINNIE; SILVA, 2016).

Triches e Schneider (2010) constataram, por meio de pesquisa qualitativa em dois municípios do Rio Grande do Sul, Rolante e Dois Irmãos, que a compra de alimentos de agricultores locais para a alimentação escolar, promoveu mudanças nas práticas alimentares e nas concepções das crianças. O estudo mostrou uma maior aceitação da merenda escolar, inclusive a aceitabilidade de gêneros anteriormente não consumidos. Os autores atribuem isso a melhora da qualidade sensorial, a valorização do alimento local e ainda ao aumento da frequência da oferta dos produtos.

Portanto, o apoio aos agricultores familiares como forma de estimular a produção sustentável de alimentos é considerado essencial, não só por sua capacidade de geração de renda, como também pela maior diversidade e oferta de alimentos de qualidade, menor custo com transporte, confiabilidade do produto, estímulo a agroecologia e preservação do hábito regional e da produção artesanal, promovendo uma conexão entre o campo e a cidade (TRICHES; SCHNEIDER, 2010; BRASIL, 2004).

A utilização do PNAE como instrumento de inclusão social de comunidades tradicionais indígenas e quilombolas no mercado institucional, tem essencial importância para a promoção da soberania alimentar destes grupos étnicos. No Brasil, para se alcançar a Soberania e a Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN), é necessário adotar uma abordagem intersetorial com impacto sobre os diferentes atores do sistema alimentar, que favoreça o desenho de políticas públicas que valorizem cadeias curtas de produção, comercialização e consumo, gerando alimentos produzidos com base agroecológica, sustentabilidade social, econômica e ambiental e promoção da sociobiodiversidade (MALUF et al., 2015; HAWKES et al., 2016).

2 JUSTIFICATIVA

Ao se considerar a importância social, cultural e histórica dos etnoconhecimentos e dos alimentos locais, tanto para as comunidades tradicionais quanto para a sociedade em geral, acredita-se ser relevante resgatar saberes sobre o uso e o consumo da sociobiodiversidade regional.

Diante da carência de estudos que compreendam os significados intrínsecos, as memórias alimentares e o valor simbólico atribuído a alimentos e receitas, o presente trabalho visa dar voz a uma comunidade para expor aquilo que remete a sua identidade: suas crenças, lembranças e práticas alimentares.

3 OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GERAL

Resgatar e relatar conhecimentos e saberes sobre alimentos da sociobiodiversidade regional, o feijão sopinha e o milho catete, produzidos pela agricultura familiar local e pelas comunidades tradicionais, no município de Mostardas/RS.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Compreender o significado do feijão sopinha e do milho catete e das práticas alimentares em questão para as comunidades envolvidas.
- Resgatar conhecimentos e saberes sobre receitas típicas da cultura dos territórios locais, tendo como base o feijão sopinha e milho catete;

REFERÊNCIAS

ALTIERI, M. A. Agroecologia, agricultura camponesa e soberania alimentar. **Revista Nera**. v. 13, n. 16, p. 22-32, 2010.

AROUCHA, E. P. T. L. **Agricultura Familiar na Alimentação Escolar: Estudo de oportunidades e de desafios**. 182f. Dissertação (Mestrado)- Programa de Pós-Graduação em Ecologia Humana e Gestão Socioambiental, Universidade do Estado da Bahia, Paulo Afonso, 2012. Disponível em: <<http://www.uneb.br/ppgecoh/files/2013/09/Disserta%C3%A7%C3%A3o-Edvalda-Aroucha.pdf>>. Acesso em: 07 de dezembro de 2017.

AZEVEDO, E. Alimentação e Modos de Vida Saudável. **Saúde em Revista**, v. 6, n. 13, p. 31-36, 2004.

BARROS, F. Sociabilidade, cultura e biodiversidade na Beira de Abaetetuba no Pará. **Ciências Sociais Unisinos**, v. 45, n. 2, p. 152–161, 2009.

BATISTA FILHO, M.; RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 19, p. S181–S191, 2003.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Biodiversidade Brasileira**. 2017a. Disponível em: <<http://www.mma.gov.br/biodiversidade/biodiversidade-brasileira>>. Acesso em: 09 dez. 2017

BRASIL. Fundação Cultural Palmares. **Comunidades Remanescentes de Quilombos (CRQ's)**. 2018a. Disponível em: <<http://www.palmares.gov.br/comunidades-remanescentes-de-quilombos-crqs>>. Acesso em: 21 julho de 2018.

BRASIL. Secretaria de Políticas de Promoção da Igualdade Racial. Secretaria de Política para Comunidades Tradicionais. **Guia de Políticas Públicas para Comunidades Quilombolas**. Brasília: SEPPIR, 2013. Disponível em: <<http://www.seppir.gov.br/po> HYPERLINK "<http://www.seppir.gov.br/portal-antigo/arquivos-pdf/guia-pbq>"rtal-antigo/arquivos-pdf/guia-pbq> Acesso em: 27 maio 2018.

BRASIL. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: Considerações finais**. Rio de Janeiro; IBGE, 2010. Disponível em: <<http://www.abeso.org.br/uploads/downloads/71/553a23f27da68.pdf>>. Acesso em: 27 jan. 2018.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Obesidade cresce 60% em dez anos no Brasil**. 2017b. Disponível em: <<http://www.brasil.gov.br/saude/2017/04/obesidade-cresce-60-em-dez-anos-no-brasil>> . Acesso em: 11 dez. 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para População Brasileira**. 2º Edição. Brasília-DF: Brasília: Ministério da Saúde, 2014a. Disponível em: <<http://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>>. Acesso em: 27 jan. 2018.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Cartilha Nacional da Alimentação Escolar**. Brasília-DF: FNDE, 2014b. Disponível

em: <<http://www.educacao.sp.gov.br/a2sitebox/arquivos/documentos/960.pdf>>. Acesso em: 27 jan. 2018.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome. **Quilombos do Brasil: Segurança Alimentar e Nutricional em Território Intitulados**. Cadernos de Estudos-Desenvolvimento Social em Debate. Nº 20. Brasília, 2014c. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/brasil_sem_miseria/cadernos_de_estudos20.pdf> Acesso em: 27 maio. 2018.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar**. 2º ed. Brasília-DF: FNDE, 2016a. Disponível em: <<https://www.fnde.gov.br/programas/pnae/pnae-area-para-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/8595-manual-de-aquisi%C3%A7%C3%A3o-de-produtos-da-agricultura-familiar-para-a-alimenta%C3%A7%C3%A3o-escolar>>. Acesso em: 27 jan. 2018.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Portaria nº 163, de 16 de maio de 2016. **Diário Oficial da União**, de 18 de maio 2016b. Disponível em: <https://alimentusconsultoria.com.br/wp-content/uploads/2016/07/Anexo-Port-163.pdf>. Acesso em: 02 fev. 2018.

BRASIL. Ministério da Justiça e Cidadania. **Povos e Comunidades Tradicionais de Matriz Africana**. Secretaria Especial de Políticas de Promoção da Igualdade Racial, 2016c.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário; Ministério do Meio Ambiente; Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Plano nacional de promoção das cadeias de produtos da sociobiodiversidade**. Brasília: 2009a. Disponível em: <http://www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/user_arquivos_64/PLANO_NACIONAL_DA_SOCIOBIODIVERSIDADE- julho-2009.pdf>. Acesso em: 27 jan. 2018.

BRASIL Ministério da Educação. Fundo Nacional de Educação-FNDE. Resolução 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. Disponível em: <ftp://ftp.fnde.gov.br/web/resolucoes_2009/res038_16072009.pdf>. Acesso: 19 fev. 2018

BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Princípios e Diretrizes de uma política de segurança alimentar e nutricional. Textos de referência da II Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, 2004. Disponível em: <<file:///C:/Users/Usu%C3%A1rio/Downloads/Princ%C3%ADpios%20e%20Diretrizes%20de%20uma%20Pol%C3%ADtica%20de%20SAN.pdf>>. Acesso em: 21 fev. 2018.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012a.

BRASIL. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. **Os indígenas no Censo Demográfico 2010**. Rio de Janeiro: IBGE, 2012b. Disponível em:

https://ww2.ibge.gov.br/indigenas/indigena_censo2010.pdf. Acesso em: 27 maio de 2018.

CARVALHO, A. S.; OLIVEIRA E SILVA, D. Perspectivas de segurança alimentar e nutricional no quilombo de tijuáçu, Brasil: A produção da agricultura familiar para a alimentação escolar. **Interface: Comunicação, Saúde, Educação**, v. 18, n. 50, p. 69–83, 2014.

CASTRO, I. R. R. DE *et al.* A culinária na promoção da alimentação saudável: Delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. **Revista de Nutrição**, v. 20, n. 6, p. 571–588, 2007.

CASTRO, I. R. R. DE. Desafios e perspectivas para a promoção da alimentação adequada e saudável no Brasil. **Cad. Saúde Pública**, v. 31, n. 1, p. 7–9, 2015.

CASTAÑEDA, M. Ambientalização e politização do consumo nas práticas de compra de orgânicos. **Caderno CRH**, v. 25, n. 64, p. 147–160, 2012.

CONAB. Companhia Nacional de Abastecimento. **Política de Garantia de Preços Mínimos para Produtos da Sociobiodiversidade**. Brasília: Conab, 2016. Disponível em: <http://www.conab.gov.br/OlalaCMS/uploads/arquivos/16_06_29_11_25_10_cartilha_p_gpm_bio_bx.pdf> Acesso em: 05 fev. 2018.

CORADIN, Lidio; SIMINSKI, Alexandre; REIS, Ademir. **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro - região sul**. Brasília: MMA, 2011.

ENCONTRO NACIONAL DE AGROECOLOGIA. ENA, 2014, Juazeiro. Articulação Nacional de Agroecologia. Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: <[http://www.HYPERLINK \"http://www.agroecologia.org.br/files/importedmedia/anais-do-iii-encontro-nacional-de-agroecologia-ena.pdf\"agroecologia.org.br/files/importedmedia/anais-do-iii-encontro-nacional-de-agroecologia-ena.pdf](http://www.HYPERLINK \)>. Acesso em: 22 fev. 2018.

ESTEVE, E. V. **O negócio da comida: quem controla a nossa alimentação?** 1º ed. São Paulo: Expressão Popular, 2017.

FAO. The State of Food and Agriculture. Roma: FAO, 2013. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/018/i3300e/i3300e.pdf>>. Acesso em: 24 de jan. 2018.

FAO. O Estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil 2015. Agendas Convergentes. 2015. Disponível em: <<file:///C:/Users/Usu%C3%A1rio/Downloads/SOFI%20Brasil%202015.pdf>>. Acesso em: 27 maio. 2018.

FARIA, J. P. *et al.* Caracterização química da amêndoa de coquinho-azedo. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v. 30, n. 2, p. 549–552, 2008.

FINCO, F. D. B. A. O potencial dos alimentos tradicionais funcionais no contexto da segurança alimentar e nutricional no Brasil. v. 15, p. 87–99, 2012.

FONSECA, S. G. *et al.* O consumo de peixe anchoita na alimentação escolar: aceitabilidade e adesão. **Ciência e Saúde**, v. 10, n. 4, p. 245–250, 2017.

- GRAIN. **Alimentos y cambio climático: eles labón olvidado**. Disponível em: <<https://www.grain.org/article/entries/4364-alimentos-y-cambio-climatico-el-eslabon-olvidado>> . Acesso em: 24 jan. 2018.
- HALKIER, B. Consequences of the politicization of consumption: the example of environmentally friendly consumption practices. **Journal of Environmental Policy and Planning**, v. 1, n. 1, p. 25–41, 1999.
- HALKIER, B.; HOLM, L. Food consumption and political agency: on concerns and practices among Danish consumers. **International Journal of Consumer Studies**. V. 32, n.6, p. 667-674, 2008.
- HAWKES, C. *et al.* How to engage across sector : lessons from agriculture and nutrition in the Brazilian School Feeding Program. **Revista de Saúde Pública**, v. 50, n. 47, p. 1–13, 2016.
- JOHNS, T.; EYZAGUIRRE, P. B. Linking biodiversity, diet and health in policy and practice. **Proceedings of the Nutrition Society**, v. 65, n. 2, p. 182–189, 2006.
- KOHLER, M. Diagnóstico preliminar da cadeia das frutas nativas no estado do Rio Grande do Sul. 80f. Monografia (Trabalho Conclusão de Curso) – Bacharel em Ciências Biológicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2014.
- MALASSI, L. *Economie agro-alimentaire: tome I: economie de la consommation et de la production agro-alimentaire*. Paris: Cujas, 1973.
- MALUF, R. S. *et al.* Nutrition-sensitive agriculture and the promotion of food and nutrition sovereignty and security in Brazil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 20, n. 8, p. 2303–2312, 2015.
- MENDES, Maurício Ferreira. **Políticas Públicas em Assentamentos Rurais: potencialidades e limitações do PAA e do PNAE em Mato Grosso**. 235 f. Tese (Doutorado) - Pós-graduação em Geografia do Instituto de Estudos Socioambientais, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2017. Disponível em: <<https://repositorio.bc.ufg.br/tede/handle/tede/7847>> . Acesso em: 07 de dezembro de 2017.
- OLIVEIRA, D. L.; ROCHA, C. Alternativas sustentáveis para a merenda escolar com o uso de plantas do cerrado, promovendo educação ambiental. **Revista eletrônica do Mestrado em Educação Ambiental**, v. 1256, p. 35–53, 2008.
- PORTILHO, F. Consumidores de alimentos orgânicos: discursos, práticas e auto-atribuição de responsabilidade socioambiental. **Anais da XXVI Reunião Brasileira de Antropologia**, p. 1–19, 2008.
- PORTILHO, F.; CASTANEDA, M.; CASTRO, I. R. R. A alimentação no contexto contemporâneo : consumo , ação política e sustentabilidade. **Ciencia e Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, p. 99–106, 2011.
- ROSSETTI, F. X.; WINNIE, L. W. Y; SILVA, M. V. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o desafio da aquisição de alimentos regionais e saudáveis. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 23, n. 2, p. 912–923, 2016.
- RIO GRANDE DO SUL. Secretaria Estadual de Saúde. Plano Estadual de Saúde 2016-2019. 2016. Disponível em: <http://www.saude.rs.gov.br> HYPERLINK

["http://www.saude.rs.gov.br/upload/arquivos/201701/05153251-pes-2016-2019-sesrs.pdf"](http://www.saude.rs.gov.br/upload/arquivos/201701/05153251-pes-2016-2019-sesrs.pdf)
e.rs.gov.br/upload/arquivos/201701/05153251-pes-2016-2019-sesrs.pdf.

Acesso em: 21 jul. 2018.

RIDGEN, L. V. de M.; CAVALCANTI, T. B. A conservação e utilização de recursos genéticos vegetais. In: BENSUSAN, N. (ORG.). **Seria melhor mandar ladrilhar?** Biodiversidade: como, para que, por quê. Brasília: Editora UnB, 2002. p. 83–87

SARAIVA, E. B. *et al.* Panorama da compra de alimentos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 18, n. 4, p. 927–935, 2013.

SILVA, T. A. A. Injustiça ambiental, meio ambiente e vulnerabilidade: problematização a construção social da desterritorialização de comunidades pobres e negras. **Revista em Agronegócio e Meio Ambiente**. v. 10, n. 1, p. 145-165, 2017.

SILVA, E. K. P. *et al.* Insegurança alimentar em comunidades rurais no Nordeste brasileiro: faz diferença ser quilombola?. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 33, n. 4, p. 1-14, 2017.

SOUZA, E. B. DE. Transição nutricional no Brasil: análise dos principais fatores. **CadernosUniFOA**, v. 5, n. 13, p. 49–53, 2010.

STOLLE, D.; HOOGHE, M.; MICHELETTI, M. Politics in the supermarket: political consumerism as a form of political participation. **International Political Science Review**. V. 26, n.3, p. 245-269, 2005.

SWINBURN, Boyd A. *et al.* The global obesity pandemic: shaped by global drivers and local environments. **Lancet**, v. 378, n. 9793, p. 804-814, Aug. 2011.

TRICHES, R. M.; SCHNEIDER, S. Alimentação escolar e agricultura familiar: Reconectando o consumo a produção. **Saude e Sociedade**, v. 19, n. 4, p. 933–945, 2010.

TURPIN, M. E. A alimentação escolar como fator de desenvolvimento local por meio do Apoio aos agricultores familiares. **Revista de Segurança Alimentar e Nutricional de Campinas**, v. 16, n. 2, p. 20–42, 2009.

VINHA, J. F. S. C.; SCHIAVINATTO, M. Soberania alimentar e territórios camponeses: uma análise do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). **Revista Nera**. v. 18, n. 26, p. 183-203, 2015.

ARTIGO ORIGINAL

REVISTA: DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde.

**MEMÓRIA E TRADIÇÃO: RESGATE DO CONSUMO DE ALIMENTOS DA
SOCIOBIODIVERSIDADE REGIONAL EM MOSTARDAS – RS**

MEMORY AND TRADITION: RESUME OF CONSUMPTION FOODS OF
REGIONAL SOCIOBIODIVERSITY IN MOSTARDAS - RS

Vanessa Magnus Hendler^{1*} e Luciana Dias de Oliveira^{1 2}

1. Curso de Nutrição, Faculdade de Medicina – Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).
2. Departamento de Nutrição, Faculdade de Medicina, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

***Endereço para correspondência do autor**

Faculdade de Medicina – Departamento de Nutrição
Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS
Rua Ramiro Barcelos 2400 – 4º andar, Santa Cecília
CEP: 90035-003
Porto Alegre – Rio Grande do Sul
Fone: (051) 981000783
E-mail: vanessa.m.hendler@gmail.com

RESUMO

O atual sistema alimentar transformou o alimento em mercadoria, ocasionando o desaparecimento de sabores, nutrientes, plantas e conhecimentos gastronômicos e colocando em risco a Segurança Alimentar e Nutricional. O presente artigo constitui-se em um estudo de campo, de caráter qualitativo, sobre um momento de socialização, troca de conhecimentos e saberes sobre receitas tradicionais a base de alimentos produzidos pela agricultura familiar local e pelas comunidades quilombolas, como o Feijão Sopinha e o Milho Catete. A ação ocorreu no município de Mostardas-RS com trabalhadoras (es) rurais, lideranças comunitárias, manipuladoras de alimentos, representantes de comunidades quilombolas e gestores do município. A oficina compreendeu dois momentos, sendo o primeiro uma roda de conversa, no qual os participantes relataram práticas alimentares que os remetiam as suas origens. O segundo momento compreendeu o compartilhamento e o preparo de receitas à base de alimentos produzidos pelas comunidades locais. No decorrer das atividades, os participantes resgataram memórias alimentares, recordaram e compartilharam alimentos e receitas que remontam a sua cultura e a sua história de vida. Nos espaços de conversa a comunidade também manifestou as suas concepções acerca do atual modelo de produção de alimentos, as mudanças na alimentação e os impactos sociais, ambientais e culturais, gerados por esse sistema. Sendo assim, promover espaços de troca e diálogo sobre conhecimentos tradicionais e práticas alimentares, constitui-se como uma estratégia capaz de contribuir para o resgate do consumo de alimentos locais, bem como para a ressignificação e reafirmação da identidade das comunidades tradicionais.

Palavras chaves: comunidades quilombolas; alimentos da sociobiodiversidade; conhecimentos tradicionais.

ABSTRACT

The current food system has transformed the food into merchandise, causing the disappearance of flavors, nutrients, plants and gastronomic knowledge and putting at risk Food and Nutrition Security. This article is a qualitative field study about a moment of socialization, exchange of knowledge and knowledge about traditional recipes based on food produced by the local family farming and quilombola communities, such as Beans, Soup and Corn Catete. The action took place in the municipality of Mostardas-RS with rural workers, community leaders, food handlers, representatives of quilombola communities and managers of the municipality. The workshop comprised two moments, the first being a talk round, in which the participants reported eating practices that were reminiscent of their origins. The second moment involved the sharing and preparation of food-based recipes produced by local communities. Throughout the activities, the participants rescued food memories, remembered and shared food and recipes that go back to their culture and life history. In the conversation spaces, the community also expressed its conceptions about the current model of food production, the changes in food and the social, environmental and cultural impacts generated by this system. Thus, to promote spaces for exchange and dialogue on traditional knowledge and food practices, is a strategy capable of contributing to the rescue of the consumption of local foods, as well as for the re-signification and reaffirmation of the identity of traditional communities.

Keywords: quilombola communities; sociobiodiversity foods; traditional knowledge.

INTRODUÇÃO

O atual sistema alimentar, caracterizado pela padronização, globalização e verticalização das cadeias longas de abastecimento¹, transformou o alimento em mercadoria, concentrando o modelo de produção, distribuição e consumo em algumas transnacionais e ainda ocasionou a degradação dos ecossistemas, a redução da biodiversidade e a simplificação das dietas^{2,3,4}. O sistema produtivo moderno, ao priorizar somente a elevada produtividade, gerou repercussões de impacto ambiental, social, cultural e econômico⁵.

Os efeitos do vigente modelo de produção de alimentos sobre a saúde pública são reflexos tanto da má alimentação e excesso alimentar quanto da fome e da insegurança alimentar, retratando situações antípodas e antagônicas enfrentadas pela sociedade contemporânea^{6,7}. O padrão alimentar ocidental levou, ao que alguns autores mencionam, a homogeneização e/ou pasteurização do gosto alimentar ou ainda a “mcdonaldização”, fazendo com que as pessoas comessem de forma muito semelhante em todo o mundo. Tal situação tornou a sociedade dependente de poucas variedades de culturas, contribuindo para o desaparecimento de sabores, nutrientes, plantas e conhecimentos gastronômicos e colocando em risco a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e o Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA)^{2,3,4}.

O Brasil é um país de dimensões continentais, reconhecido por abrigar a maior biodiversidade do planeta⁸. Esta riqueza biológica está associada a uma grande diversidade sociocultural, representada por mais de duzentos povos indígenas e por inúmeras comunidades tradicionais (quilombolas, extrativistas, pescadores, agricultores familiares, entre outras), detentoras de conhecimento e habilidades sobre os sistemas tradicionais de manejo e uso da biodiversidade⁹. Apesar de toda a riqueza biológica e cultural que o país apresenta, a sua biodiversidade é ainda pouco conhecida e utilizada e os conhecimentos tradicionais não são devidamente valorizados e protegidos, o que denota uma sobreposição, muitas vezes, dos conhecimentos científicos sobre os etnoconhecimentos^{8,9,10}.

As comunidades quilombolas apresentam características heterogêneas com trajetórias históricas próprias, sendo reconhecidas pela presunção de ancestralidade negra. Destaca-se que tais comunidades são redutos de

sobrevivência e resistência física, social e cultural de grupos étnicos marginalizados, desde a época da escravidão até os dias atuais¹¹. Em território nacional existem mais de 3000 comunidades remanescentes de quilombos certificadas pela Fundação Cultural Palmares (FCP)¹² sendo a maior concentração (63%) localizada na região Nordeste^{11,13}. No estado do Rio Grande do Sul (RS) existem 188 comunidades quilombolas, no entanto 80, apesar de identificadas, ainda não receberam a certificação¹⁴.

Esses povos tradicionais lutam até hoje para terem os seus direitos reconhecidos, por meio da regularização fundiária, legitimação e acionamento de identidades. O alimentar tradicional é uma forma de resistência dos remanescentes de quilombos, num processo de reprodução, que remete a ciclos de conflito, ameaças, carências e refúgios ao longo de sua história de luta, trazendo em suas memórias receitas, sabores e práticas culinárias guardadas e transmitidas por gerações. As práticas alimentares tradicionais reafirmam a dimensão histórica, social e cultural dos territórios constituídos no Brasil, tornando-se imprescindível a legitimidade dos saberes oriundos da cultura e da religião, como forma de respeito e reconhecimento das diferentes expressões de identidades que compõem o país^{15,16}. Deste modo, o presente trabalho tem como propósito resgatar e relatar conhecimentos sobre receitas tradicionais, a base de alimentos produzidos pela agricultura familiar local e pelas comunidades quilombolas, como o Feijão Sopinha e o Milho Catete.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de caráter qualitativo do tipo observacional, realizado no município de Mostardas, no litoral norte do estado do Rio Grande do Sul (RS). Segundo Minayo (2001)¹⁷, a abordagem qualitativa aprofunda-se no mundo dos significados, das ações e das relações humanas, o que corresponde a um espaço mais profundo dos vínculos, dos processos e dos fenômenos, um lado não perceptível e captável em equações, médias e estatísticas. O presente trabalho faz parte do projeto “Alimentação Adequada e Saudável no Contexto da Alimentação Escolar: Difusão do Consumo de Produtos da Sociobiodiversidade

Regional”, que visa difundir práticas alimentares saudáveis em escolas, por meio da inclusão de alimentos da sociobiodiversidade.

A ação ocorreu em dois dias no mês de junho de 2018 e foi conduzida pela equipe de pesquisa do estudo maior o qual este trabalho faz parte, contando com a participação da autora do presente trabalho e, consistiu em momentos de socialização e troca de saberes sobre receitas típicas da culinária local. O encontro foi realizado em um salão comunitário de Mostardas, no qual estiveram presentes trabalhadoras (es) rurais, lideranças comunitárias, manipuladoras de alimentos, representantes de comunidades quilombolas e gestores do município, em parceria com a Cooperativa dos Povos Tradicionais de Mostardas (COOPTRAM), o Sindicato dos Trabalhadores Rurais (STR) e o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).

O primeiro momento da oficina compreendeu a realização de uma roda de conversa com chimarrão, no qual estiveram presentes doze pessoas, dentre indivíduos das comunidades quilombolas Casca, Teixeira e Beco dos Coloidianos. Os participantes, por intermédio de um mediador, foram instigados a resgatarem lembranças e práticas alimentares que remetiam a sua origem histórica e cultural. A ação foi conduzida por um facilitador que solicitou, inicialmente, aos participantes, que se apresentassem identificando um alimento que estivesse relacionado à sua história de vida. A atividade ocorreu de forma dinâmica, na qual os envolvidos, de forma espontânea, traziam memórias alimentares da infância e relatos sobre a importância destes alimentos, bem como o impacto do atual sistema alimentar sobre a sociobiodiversidade local. Neste momento, também foi reproduzido no pilão (referido como símbolo da cultura quilombola) a receita da Farinha de Cachorro, a base de milho catete, amendoim torrado, amaranto, e açúcar mascavo, sendo essa uma preparação muito apreciada pelas comunidades.

Em um segundo momento foi realizada uma oficina na cozinha do salão comunitário, para o compartilhamento de receitas com base em alimentos tradicionais, o Feijão Sopinha e o Milho Catete, produzidos pela agricultura familiar local. As preparações foram reproduzidas por seis mulheres, dentre moradoras de comunidades quilombolas e agricultoras familiares, as quais

selecionaram receitas de família, carregadas de valores simbólicos e afetivos para si e para a comunidade.

No decorrer das preparações, as participantes deixavam transcorrer as lembranças que cada alimento lhe trazia. Simultaneamente ao preparo das receitas, realizou-se o registro das preparações, no intuito de posteriormente reproduzi-las no laboratório de Técnica e Dietética da Faculdade de Medicina da UFRGS, para a confecção das fichas técnicas de preparo. A elaboração das fichas técnicas constitui-se em uma das etapas do projeto maior, que visa pesquisar a adesão e a aceitabilidade de receitas à base de milho catete e de feijão sopinha, em cinco escolas públicas de Mostardas. Além disso, realizou-se um almoço coletivo com a degustação de todas as preparações elaboradas.

Em ambos os momentos, os depoimentos dos participantes foram gravados por meio de dispositivo eletrônico (gravador), sendo realizado também registro fotográfico das preparações. Após a transcrição na íntegra das falas, as quais serão apresentadas nos Resultados sem correção ortográfica, realizou-se a análise dos dados por meio da análise de conteúdo. A escolha deste método fundamenta-se pela necessidade de se compreender os significados e desvelar as relações que se estabelecem além das falas propriamente ditas¹⁸. Sendo assim, foram definidos três categorias, de acordo com a metodologia descrita por Minayo (2007)¹⁹, a fim de se identificar e interpretar os elementos presentes nos depoimentos dos participantes. Definiram-se as seguintes categorias: O alimento local: Feijão Sopinha e Milho catete; Biodiversidade, territorialidade e autonomia; e A escola.

Esta pesquisa foi previamente aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, sob protocolo de n°. 82570018.2.1001.5347. A participação dos integrantes na oficina ocorreu após explicação sobre a atividade, convite para a participação e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Apêndice A).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O propósito do primeiro momento foi conhecer a comunidade local, bem como instigar a participação e promover o resgate de histórias e memórias alimentares sobre o feijão sopinha e o milho catete e ainda, compreender o significado dos alimentos em questão e os impactos do atual sistema alimentar sobre a vida dos territórios envolvidos na atividade.

Deste modo, iniciou-se a roda de conversa com os participantes recordando alimentos significativos e simbólicos para si; cabe destacar que todos identificaram preparações consumidas na infância e elaboradas por avós e mães, como alimentos simbólicos, sendo esses: angu de farinha de milho branco, feijão miúdo, batata doce, cuscuz, ovo cozido, aipim, milho e farinha de milho. Foi possível observar, na fala dos indivíduos a nostalgia por esses alimentos, que segundo eles, não fazem mais parte da alimentação diária de muitas famílias, por não serem mais produzidos com a mesma frequência, ou por não saberem reproduzir as receitas da mesma maneira que os antepassados:

Sujeito (S) 1 “Eu lembro muito do tempo da minha mãe, que a gente foi criado comendo cuscuz. Era muito bom e agora ninguém sabe fazer mais [...] Hoje em dia ninguém gosta mais, preferem mais um pãozinho.”

S 2: “O alimento que me lembra muito, era o que a vó fazia pra nós de manhã cedo quando a gente chegava, o ovo cozido [...] Quando a vó queria, fazia pão com gemada, o pão não era com aquela farinha comprada, era com farinha de milho catete.”

Observa-se ainda que os indivíduos identificam os alimentos à momentos, relações, pessoas, compreendendo-se que a comida pode, então, ser tomada como linguagem, como texto cultural que fala do corpo, da família, do trabalho, de relações sociais, de visões de mundo²⁰. O ato de comer está enraizado nos sistemas de significação simbólicas dos povos e comunidades; sendo ligado à memória, aos saberes e fazeres culinários, às histórias pessoais e coletivas, às identidades e ao território. A permanência das lembranças gustativas da infância é a prova concreta e acessível de que a comida é mais do que nutrientes²¹. Sendo assim, as pessoas, diferentemente dos demais seres vivos, não se

alimentam apenas de macro e micronutrientes, mas também de seu imaginário e de seus significados. Como mencionado por Menashe, Marques e Zanetti (2008)²⁰, a fome e a sede são formuladas e saciadas em termos sociais, culturais e históricos.

Na seção a seguir serão expostos os resultados que emergiram a partir da análise propriamente dita das narrativas, no qual foram subdivididos três eixos centrais: O alimento local: Feijão Sopinha e Milho catete; Biodiversidade, territorialidade e autonomia; e A escola.

O alimento local: Feijão Sopinha e Milho catete

Esta seção discorrerá sobre a história e o valor simbólico atribuído pelas comunidades aos alimentos tradicionais, o feijão sopinha e o milho catete. Inicia-se a discussão expondo a importância conferida aos alimentos produzidos no território, na qual é perceptível nas falas dos participantes, o reconhecimento do valor nutricional, sensorial e cultural; podendo-se dizer a reconhecimento da superioridade dos alimentos locais em comparação a outros gêneros alimentícios:

S 6 “Os alimentos da gente aqui tem diferença dos outros alimentos. Prova um milho plantado aqui e um milho comprado de fora, não tem o mesmo gosto. Não tem gosto.”

S 5 “Esse milho que vem de outra região parece que não alimenta.”

S 7 “A batata que a gente come aqui não tem o mesmo gosto. É diferente.”

Para aprofundar a compreensão dos discursos, buscou-se na literatura o entendimento do conceito de alimentos tradicionais, sendo esses denominados produtos com história, pois persistem ao longo do tempo, através das gerações que foram produzindo e recriando; esses produtos marcam um processo que reúne relações sociais e familiares, num encontro entre o saber-fazer e a experiência. Portanto o alimento produzido e consumido em uma determinada região e de determinada maneira, conserva características que os definem próprios de um território e/ou de um grupo, sendo constituídos como elementos únicos de uma cultura³¹. Para tal aceção, deve-se considerar a dicotomia entre

o alimento produzido na localidade e aquele trazido de outro lugar, denominado “de fora”, como mencionado pelos atores da roda de conversa.

Em uma pesquisa realizado por Paiva, Freitas e Santos (2012)³² buscou-se interpretar o significado e a percepção do termo “hábitos alimentares regionais”, por alguns atores envolvidos com o PNAE em um município no sertão baiano. Em algumas entrevistas, os autores observaram a associação intrínseca entre a noção de regional e saudável, sendo os termos confundidos, devido a conotação de “natural” e de “natureza”. Para uma das entrevistadas (manipuladora de alimentos de uma escola), o hábito alimentar regional significa “*costume da gente*”, “*comidas típicas*”, ou o que é próprio, pertencente a comunidade, sendo por isso considerado “saudável e natural”. Para a amostra do estudo de Paiva, Freitas e Santos, a alimentação saudável é interpretada como da “natureza”, produto da localidade que gera confiança quanto a maneira de plantar, pois “*a gente está vendo*”, sendo a desconfiança no consumo de produtos de outras regiões, ancorado no desconhecimento da forma de produção (utilização de agrotóxicos). O conhecimento da origem dos alimentos consumidos é, hoje, um problema enfrentado pela sociedade moderna, na qual a globalização da produção de alimentos através das multinacionais criou uma distância física e psicológica entre consumidores e agricultores²¹, ou seja desconhece-se quem produz, da onde vem e o que contém o que se come.

Com relação a história do feijão sopinha e do milho catete, serão apresentadas as narrativas sobre as origens desses alimentos. De acordo com o relato dos atores locais, o feijão sopinha é proveniente da África, sendo trazido escondido no cabelo das escravas, durante o tráfico negreiro, como forma de patuá (amuleto) e na garantia de sustento para as crianças depois alguns meses:

S 3 “[...] usavam 3 sementinhas do feijão sopinha como um patuá, para proteger a alma e o espírito.”

Segundo o relato dos participantes, o alimento era muito consumido pelos remanescentes de quilombo, sendo conhecido como comida da “senzala”. Tempos mais tarde, o feijão passou a ser consumido também na “casa grande” pelos senhores de engenho, que passaram a apreciar o alimento. No entanto, o

consumo e o cultivo do feijão sopinha foi se perdendo ao longo da história, chegando a se extinguir no seu continente de origem:

S 3 “O feijão sopinha foi basicamente extinto, porque o pessoal também não tinha o conhecimento do seu valor nutricional e juntamente com outras coisas, a modernidade, vai se extinguindo, tanto que em 98-99 nós mandamos para a África algumas sementes, através da UFRGS com o Sebastião Pinheiro, porque lá não tinha mais. [...]”

Uma das causas apontadas pela comunidade para a quase extinção do feijão sopinha é a capacidade da semente de produzir mesmo em solo não fértil, descartando a necessidade de insumos agrícolas e reduzindo a dependência dos agricultores pelas indústrias do setor agroindustrial:

S 8 “É uma violência muito grande, porque ele (feijão sopinha) não gasta adubo, nem veneno, não gasta nenhum fungicida, talvez seja por isso que ele foi extinto. E tendo essa capacidade de alimentar que ele tem, de retirar do solo aquilo que outras plantas não conseguem retirar.”

Em Mostardas, o resgate do feijão sopinha ocorreu através de uma anciã, que antes de morrer pediu a um morador da comunidade para que guardasse as poucas sementes que haviam lhe restado e plantasse, para que as mesmas não se perdessem. O morador conforme o pedido, plantou as sementes e iniciou o seu resgate; a partir de então o feijão passou a ser cultivado na região por algumas famílias.

O milho catete também conhecido como milho branco, é uma herança dos povos indígenas, assim como a incorporação do alimento no hábito alimentar local. Antigamente na região, a farinha de trigo era um produto de alto valor comercial, sendo consumido apenas pelas pessoas de maior poder aquisitivo, por isso, a farinha de milho catete era muito consumida no município, especialmente para fazer pão. Hoje o milho catete também sofre e luta contra as ameaças do vigente modelo de produção agrícola:

S 3 “Com o negócio da transgenia, não se vê mais o milho branco, talvez tenha ali no alto Uruguai, porque tem muito indígena ali, talvez alguém tenha.”

É visível, na fala dos envolvidos, o respeito por esses alimentos que não são apenas consumidos, mas também pensados e sentidos, carregados como

heranças de seus ancestrais indígenas e quilombolas, os quais precisam ser resgatados, guardados e transmitidos entre as gerações:

S 3 “Esse feijão e o próprio milho catete não tem preço, tem um valor histórico, tem um valor sentimental muito grande.”

Biodiversidade, territorialidade e autonomia

Este eixo aborda as repercussões do atual sistema alimentar sobre a biodiversidade, a territorialidade e autonomia das comunidades tradicionais. O vigente modelo global de produção de alimentos além de promover a degradação da natureza e comprometer a biodiversidade, a concentração de terras, de capital e a exploração, e exclusão dos pequenos agricultores^{22,7} colocou o camponês em situação de vulnerabilidade e dependência das grandes empresas do agronegócio, das tecnologias industriais (máquinas) e dos insumos agrícolas (sementes, agrotóxicos)^{21,23}; tal situação é reconhecida pelos atores locais:

S 3 “O sistema foi feito para afastar cada vez mais as pessoas da sua autonomia, gerar dependência. Modifica uma semente geneticamente modificada, aí no outro ano tu terá que comprar a semente de novo, tu não pode usar a mesma[...].”

O participante traz como exemplo desta perda de autonomia, a dependência por recursos energéticos para se produzir o próprio alimento, momento no qual se remete ao pilão, um símbolo da cultura quilombola, como um instrumento/utensílio histórico para a confecção dos alimentos:

S 3 “A farinha de cachorro se não for feita no pilão não terá o mesmo gosto, sabor, peculiaridade, se feita no liquidificador. Se eu não tenho energia elétrica eu não posso fazer uma farinha de cachorro, daí se eu tenho o pilão eu vou lá e faço, por isso o pilão é o símbolo. Daí tu tem autonomia, não depende de ninguém.”

A substituição das técnicas tradicionais de manejo da biodiversidade pelo emprego de tecnologias na produção agrícola, utilizou-se do discurso de combate à fome, apontado como a única solução capaz de eliminar “a escassez de alimentos e a carência de nutrientes”²¹. No entanto, ao contrário do defendido discurso, na sociedade contemporânea a fome e a subnutrição caminham lado

a lado com a obesidade e as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), ambas reflexos da má nutrição^{6,7,21}.

Da mesma forma, as desigualdades e as injustiças socioambientais também fazem parte das contradições desse modelo em que a comida aparece como mercadoria, e a fome como um negócio com segmentos diversificados, que vão da ausência ao excesso²¹. A mercantilização dos alimentos também é um processo sentido pela comunidade:

S 3: “Infelizmente o alimento não poderia ser mercadoria [...].”

A globalização do mercado de alimentos é considerado ainda um fator que vem destruindo gerações de “comportamentos alimentares”, pela pressão que exerce sobre regiões e culturas específicas, para que substituam seus produtos locais por produtos “globais”. Essa substituição tem ocasionado mudanças na qualidade dos alimentos, levando a um empobrecimento tanto de valor nutricional, quanto de conhecimentos sobre ingredientes e tecnologias caseiras de preparo, configurando-se assim uma “erosão de sabores” para toda a humanidade²⁴. Essa perda de autonomia das formas de produção e da qualidade dos alimentos é denunciada pelos remanescentes de quilombos como uma “violência ritual” (palavras dos próprios sujeitos) ao seu modo de viver, no qual as implicações se refletem também na saúde da população do campo, como observado pelos participantes:

S 4 “Antes tirávamos o leite em casa e fazíamos o angu. Mas hoje em dia eu sou alérgica ao leite, porque passei a usar o leite industrializado, então não consigo mais com o leite.”

S 5 “Eu me lembro na escola que diziam que a banha de porco fazia mal à saúde, mas eu me criei comendo banha de porco; carne gorda fazia mal à saúde e ninguém falou do jeito que era tratado esse animal. Todos nós aqui já comemos carne gorda, mas não quer dizer que estamos com a pressão alterada, que criou diabetes porque consumiu aquele alimento [...].”

S 2 “[...] A questão é que eu sinto que aquilo (alimento industrializado) não me alimenta. Eu fico mais irritado que aquilo não me alimenta.”

As mudanças na forma de produção, assim como a simplificação das dietas, têm levado em conjunto com outros fatores ao aumento massivo de

DCNT^{3,25}, fato corroborado pelo atual cenário mundial, no qual a obesidade é apontada como uma pandemia global²⁶. Alguns autores associam ainda o aparecimento de enfermidades, como alergias a utilização inadequada de aditivos alimentares, sendo essas substâncias encontradas basicamente em todos os alimentos formulados pela indústria²⁷.

Além da perda de variedade e de qualidade da alimentação, também observa-se transformações no meio rural e no modo camponês de fazer agricultura e de se viver^{23,28,29}, no qual os saberes tradicionais são desconsiderados, imperando a hegemonia da ciência ocidental e os interesses capitalistas^{30,29}.

A desterritorialização é um processo que vem sendo muito discutido por alguns autores, caracterizando-se sobretudo pela perda de identificação e autonomia sobre o território. As implicações deste processo de desconstrução da paisagem local, provoca desagregação dos laços sociais que compunham as formas de solidariedade grupal, perda de identidade coletiva e afastamento das populações tradicionais dos seus espaços de reafirmação material e/ imaterial e simbólica²⁹. O receio frente as mudanças decorrentes do modelo de desenvolvimento o qual o rural vem sendo subordinado ao longo das últimas décadas, se reflete na fala dos agentes locais, como mencionado pelo S 5:

S 5 “Muitas pessoas dizem que: “Bah essa é uma região que não se desenvolveu” -daí eu fico pensando em casa, que sorte que o desenvolvimento chegou depois. Ainda bem que o dito desenvolvimento chegou mais tarde. Quanta coisa se preservou nesse meio tempo até o desenvolvimento chegar. [...] Claro a gente já perdeu muita coisa, mas eu acho que a gente ainda está no tempo de recuperar isso, porque ainda existe. Eu vejo que dos anos 80 para cá, a gente foi tendo um processo de destruição das nossas culturas, de tudo.”

Compreende-se que a autonomia do sistema de produção consiste em um dos elementos centrais da luta por soberania³⁰, no qual o papel das comunidades tradicionais, vai além da conservação dos ecossistemas, visto que o mesmos são os principais atores do processo de reafirmação do saber camponês, conferindo continuidade e legitimidade aos conhecimentos e saberes tradicionais.

A escola

A escola foi outro tema discutido na roda de conversa, no qual os participantes apontaram o ambiente escolar como um espaço de formação de opinião, desempenhando forte influência sobre a educação das crianças, sobretudo sobre a educação alimentar, sendo referido também, a divergência entre os cardápios escolares e os hábitos alimentares locais:

S 5 “Existe uma violência ritual, que o pai e a mãe em casa ensinam um tipo de alimentação e a escola vai lá com a nutricionista e distorce. Daí o grande problema, que a gurizada para se sentir aceito, ignora o daqui. [...] Quem educa mais hoje é a escola, diferente do meu tempo, que era o pai, a mãe e a avó que tinham a autoridade, elas que educavam.”

Observa-se a preocupação com o conflito entre alimentos produzidos localmente e alimentos industrializados, no qual as crianças e os jovens tendem a priorizar alimentos considerados externos a sua cultura em detrimento daqueles tradicionalmente consumidos pelas famílias. Tal situação pode contribuir para o desenvolvimento DCNT, sobrepeso e obesidade, sobretudo no público infanto-juvenil.

Ao se considerar que a infância é o período em que o comportamento alimentar começa a ser moldado³³, iniciando-se no contexto familiar através das primeiras experiências alimentares^{34,35,36} e continuando no ambiente escolar, no qual a criança tem a oportunidade de experimentar novos alimentos e preparações. Reitera-se o papel da escola na formação de hábitos alimentares saudáveis, através tanto das influências do grupo social e dos estímulos presentes no sistema educacional³⁶, quanto das ações de educação alimentar e nutricional (EAN)^{37,38}, que devem visar a discussão abrangente do termo alimentação saudável (sistema alimentar na sua integralidade)¹⁵.

Turpin (2009)³⁹ aponta, ainda, a alimentação escolar como fator determinante de desenvolvimento local, através do apoio aos pequenos agricultores familiares, por meio do respeito a vocação agrícola e aos hábitos alimentares locais, compras dentro dos limites geográficos regionais e uso de produtos in natura típicos da região.

Durante a oficina, houve também uma reflexão sobre as mudanças ocorridas na alimentação escolar nos últimos anos; os participantes resgataram

memórias da época em que estudavam, contando ao grande grupo como era a alimentação oferecida nas escolas. A “merenda” como os próprios atores mencionaram era composta por alimentos produzidos pelas famílias dos próprios alunos, sendo estes frutas como, bergamota, laranja e lima e outros vegetais como batata doce, aipim e feijão miúdo. A discussão percorreu uma linha histórica, na qual o grupo se confrontou com a atual alimentação fornecida nas escolas, onde se observa a presença de gêneros industrializados:

S 3 “Antes as escolas viviam a realidade de nós. [...] Agora hoje já temos essas coisas industrializadas.”

S 9 “Lembra do cacau, do que eles faziam? Agora é o chocolate, antigamente era cacau e não tinha açúcar, daí a gente tinha que levar de casa o açúcar quem queria para temperar o cacau. Daí a gente levava o açúcar e a colher.”

Na pesquisa realizada por Paiva, Freitas e Santos (2012)³² em um município no sertão baiano, um dos agentes entrevistados (a nutricionista de PNAE) expressou a mesma percepção sobre a incorporação dos produtos industrializados na alimentação, no qual como mencionado por ela mesma: *“as gerações anteriores tinham acesso a muito menos coisas industrializadas, comiam coisas muito mais naturais.”*

Em outro estudo, realizado por Chaves *et al.*, (2009)⁴⁰ foram analisados 370 cardápios escolares provenientes das cinco regiões do Brasil. A pesquisa demonstrou que a presença de alimentos regionais nos cardápios estava aquém do desejado para um programa que tem como princípio a promoção de hábitos alimentares regionais saudáveis. Cabe destacar que entre as regiões, a região Sul teve o melhor resultado, dos 97 cardápios avaliados 86,5% possuíam pelo menos uma preparação típica no período de uma semana, enquanto que na região Norte esse percentual caiu para 38%.

Tendo em vista a reformulação do PNAE em 2009, por meio da Lei nº 11.947, a qual estabelece como uma de suas premissas, o respeito aos hábitos alimentares locais, a cultura e a diversificação agrícola da região⁴¹, a concretização prática das diretrizes do Programa requer ainda um aprimoramento do diálogo e da articulação entre todos os envolvidos com a

alimentação escolar, afim de se evitar situações como a mencionada pelo produtor familiar:

S 3 “[...] daí tu pega um cardápio (da escola) que tem banana e nós nem temos banana aqui.”

A inclusão de alimentos produzidos em âmbito local nos cardápios das escolas pode ser um potente indutor a abordagem da temática do significado simbólico da alimentação associada à tradição e à cultura local. Além disso, promove no ambiente escolar a discussão das formas alternativas e mais saudáveis de produção e consumo dos alimentos e da importância da agricultura familiar local para o desenvolvimento econômico e social associado à proteção ambiental, abrindo-se assim um canal promissor de conhecimento a partir da aproximação entre alunos e agricultores⁴¹.

A oficina culinária

A segunda etapa da dinâmica representou muito mais do que um momento de reprodução de receitas típicas dos territórios locais, constituindo-se um resgate de memórias e lembranças, e reavivando sentimentos e significados. Sendo assim, as receitas selecionadas pelas participantes eram preparações de família, nos quais destacam-se as seguintes: feijão sopinha com siri; caldinho de feijão sopinha; bolo de milho catete; bolo de milho catete com ora-pro-nóbis; biscoito de milho catete com araruta e nata; biscoito de milho catete com ora-pro-nóbis; polenta com farinha de milho catete e suco de cacto Tuna com limão (Apêndice B).

Compreendendo que a comida é o alimento transformado, sendo essa uma forma, pela qual a comunidade pode manifestar emoções, visões de mundo, relações sociais, identidades, bem como o modo de transformar, pela resolução de conflitos, realização de mudanças e desistências⁴². Para Amon e Menasche (2008)⁴² a comida é a voz que comunica, assim como a fala, ela pode contar histórias; esse conceito coloca em relevo o seu potencial para abordar temas como tradição, etnia, harmonia, discordância, transitoriedade e identidade.

Considerando a cozinha o espaço onde ocorre essa transformação do alimento, para Claude Lévi-Strauss (1968)⁴³ a cozinha representa a linguagem na qual cada sociedade codifica as mensagens que lhe permitem significar ao menos uma parte do esta sociedade é. O sociólogo ainda define o espaço culinário como um conjunto de ações técnicas, de operações simbólicas e de rituais que participam da construção da identidade alimentar.

Sendo assim, as receitas, as práticas alimentares e as narrativas da comida representam a memória social das comunidades, constituindo-se um patrimônio cultural a ser resgatado e perpetuado entre as gerações.

CONCLUSÃO

Para compreender as motivações, as crenças, as práticas alimentares e o contexto social de um grupo étnico, sobretudo aqueles que possuem formas próprias de organização e reprodução social, é preciso se aproximar da comunidade e dar voz às suas histórias e saberes, visto a importância cultural, social e histórica de tal conhecimento para a humanidade. Sendo assim, promover espaços de troca e diálogo sobre formas de se manter e resgatar a biodiversidade regional e os hábitos alimentares locais, constitui-se como uma estratégia capaz de contribuir para a construção de sistemas alimentares mais justos e sustentáveis, frente a visível insustentabilidade do atual modelo de produção de alimentos.

Destaca-se ainda a importância de se criar e/ou fortalecer políticas públicas que garantam o acesso, sobretudo das crianças, a alimentos potencialmente nutritivos (alimentos da sociobiodiversidade), tendo em vista os resultados que este ato pode promover tanto a nível individual quanto coletivo, em todos os aspectos que envolvem o crescimento e o desenvolvimento saudável, bem como desenvolvimento local de uma região.

A nostalgia e as lembranças dos bons sabores do passado serviram de inspiração para que os atores da oficina recriassem e buscassem em suas memórias e práticas culinárias, as narrativas da comida. Sendo através da comida a forma com o qual a comunidade manifesta o que há de mais íntimo e simbólico dentro do seu território, a sua cultura e a sua história.

Desta forma, acredita-se que o presente trabalho possa contribuir para dar visibilidade a alimentos locais e processos produtivos sustentáveis, através de receitas potencialmente nutritivas e repletas de significados, memórias e valores culturais que recuperam e reafirmam a identidade, a resistência e autoestima das comunidades tradicionais.

REFERÊNCIAS

1. Triches RM, Gerhardt TE, Schneider S. Políticas alimentares: interações entre saúde, consumo e produção de alimentos. *Interações* 2014; 15 (1): 109-120.
2. Esteve EV. O negócio da comida: quem controla a nossa alimentação?. 1 ed. São Paulo: Expressão Popular; 2017.
3. Johns T, Eyzaguirre PB. Linking biodiversity, diet and health in policy and practice. *Proceedings of the Nutrition Society* 2006; 65 (2): 182-189.
4. Malassi L. Economie agro-alimentaire: tome I: economie de la consommation et de la production agro-alimentaire. Paris: Cujas, 1973.
5. Azevedo E. Alimentação e Modos de Vida Saudável. *Saúde em Revista* 2004; 6(13): 31-36.
6. Triches RM, Schneider, S. Alimentação escolar e agricultura familiar: Reconectando o consumo a produção. *Saúde e Sociedade* 2010; 19 (4): 933-945.
7. Triches RM, Schneider, S. Alimentação, sistema agroalimentar e os consumidores: novas conexões para o desenvolvimento rural. *Cuadernos de Desarrollo Rural* 2015; 12 (75): 55-75.
8. Coradin L, Siminski A, Reis A. Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro - região sul. Brasília: MMA; 2011.
9. Ministério do Desenvolvimento Agrário, Ministério do Meio Ambiente; Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Plano nacional de promoção das cadeias de produtos da sociobiodiversidade. Brasília: 2009. 21 f. Disponível em: URL: http://www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/user_arquivos_64/PLANO_NACIONAL_DA_SOCIOBIODIVERSIDADE- julho-2009.pdf.
10. Barros F. Sociabilidade, cultura e biodiversidade na Beira de Abaetetuba no Pará. *Ciências Sociais Unisinos* 2009; 45 (2): 152-161.
11. Silva EKP *et al.* Insegurança alimentar em comunidades rurais no Nordeste brasileiro: faz diferença ser quilombola? *Cadernos de Saúde Pública* 2017; 33 (4): 1-14.
12. Fundação Cultural Palmares. Comunidades Remanescentes de Quilombos (CRQ's). Disponível em: URL: <http://www.palmares.gov.br/comunidades-remanescentes-de-quilombos-crqs>.
13. Secretaria de Políticas de Promoção da Igualdade Racial. Secretaria de Política para Comunidades Tradicionais. Guia de Políticas Públicas para Comunidades

Quilombolas. Brasília: 2013. 62 f. Disponível em: URL: <http://www.seppir.gov.br/portal-antigo/arquivos-pdf/guia-pbq>.

14. Secretaria Estadual de Saúde. Plano Estadual de Saúde 2016-2019. Rio Grande do Sul: 2016. 239 f. Disponível em: URL: <http://www.saude.rs.gov.br/upload/arquivos/201701/05153251-pes-2016-2019-sesrs.pdf> .

15. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. Brasília: 2012. 36 f. Disponível em: URL: https://www.nestle.com.br/nestlenutrisaude/Conteudo/diretriz/Marco_Referencia_de_Educacao_Nutricional_Alimentar.pdf.

16. Ministério da Justiça e Cidadania. Povos e Comunidades Tradicionais de Matriz Africana. Brasília: 2016. 62 f. . Disponível em: URL: http://www.seppir.gov.br/central-de-conteudos/publicacoes/pub-seppir/caderno_de_debates.pdf.

17. Minayo, MCS. Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

18. Cavalcante RB, Calixto P, Pinheiro MMK. Análise de Conteúdo: considerações gerais, relações com a pergunta de pesquisa, possibilidades e limitações do método. Informação & Sociedade: Estudos 2014; 24 (1): 13-18.

19. Minayo, M.C.S. O Desafio do Conhecimento: Pesquisa Qualitativa em Saúde. 10 ed. São Paulo: HUCITEC, 2007.

20. Menasche R, Marques FC, Zanetti C. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. Revista de Nutrição 2008; 21 (suplemento): 145s-158s.

21. Fundação Rosa Luxemburgo e Fundação Heinrich Boll. O atlas do agronegócio. Rio de Janeiro: 2018. 60 f. Disponível em: URL: <https://br.boell.org/pt-br/atlas-do-agronegocio>.

22. Maluf RS, Burlandy L, Santarelli M, Schottz V, Speranza JS. Nutrition-sensitive agriculture and the promotion of food and nutrition sovereignty and security in Brazil. Ciência & Saúde Coletiva 2015; 20 (8): 2303-2312.

23. Wanderley MNB. A emergência de uma nova ruralidade nas sociedades modernas avançadas: o “rural” como espaço singular e ator coletivo. Estudos Sociedade e Agricultura 2001; 15: 69-129.

24. Costa CG.A. Segurança alimentar e nutricional. 1 ed. São Paulo: Annablume, 2011.

25. Castro IRR. Desafios e perspectivas para a promoção da alimentação adequada e saudável no Brasil. *Cad. Saúde Pública* 2015; 31 (1): 7-9.
26. Swinburn BA, Sacks G, Hall KD, McPherson K, Finegood DT, Moodie ML, Gortmaker SL. The global obesity pandemic: shaped by global drivers and local environments. *Lancet* 2011; 378 (9793): 804-814.
27. Honorato TC, Batista E, Nascimento KO, Pires T. Aditivos alimentares: aplicações e toxicologia. *Revista Verde* 2013; 8(5): 01-11.
28. Van der Ploeg, JD. Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Porto Alegre: Editora da UFRGS. 2008
29. Silva TAA. Injustiça ambiental, meio ambiente e vulnerabilidade: problematização a construção social da desterritorialização de comunidades pobres e negras. *Revista em Agronegócio e Meio Ambiente* 2017; 10 (1): 145-165.
30. Amorim L, Pereira MCB, Curado FF, Oliveira LCL, Vasconcelos EB. O movimento dos pequenos agricultores e a luta em defesa as sementes crioulas no alto Sertão Sergipano, Brasil. *Revista de Geografia* 2017; 34 (1): 71- 90.
31. Zuin LF, Zuin PB. Produção de alimentos tradicionais: Contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. *Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional* 2008; 4 (1): 109-127.
32. Paiva, JB, Freitas MCS, Santos LAS. . Hábitos alimentares regionais no Programa Nacional de Alimentação Escolar: um estudo qualitativo em um município do sertão da Bahia, Brasil. *Revista Nutrição* 2012; 25 (2): 191-202.
33. Ramos M, Stein LM. Desenvolvimento do comportamento alimentar infantil. *Jornal de Pediatria* 2000; 76 (8): 229-237.
34. Fonseca SG, Scarparo ALS, Capalonga R, Oliveira LD, Madureira LSP, Silva VL. O consumo de peixe anchoita na alimentação escolar: aceitabilidade e adesão. *Ciência e Saúde* 2017; 10 (4): 245-250.
35. Deminice R, Laus MF, Marins TM, Silveira SDO, Dutra OJE. Impacto de um programa de educação alimentar sobre conhecimentos, práticas alimentares e estado nutricional de escolares. *Alimentos e Nutrição Araraquara* 2007; 18 (1): 35-40.
36. Pacheco SSM. O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido. In: Freitas M.C.S, Fontes G.A.V, Oliveira N., organizadores. *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: Edufba; 2008, p. 217-38.

37. Gonçalves FD *et al.* A promoção da saúde na educação infantil. Interface comunicação Saúde Educação 2008; 12 (24): 181-192.
38. Ramos FP, Santos LA, Reis, ABC. Educação alimentar e nutricional em escolares: uma revisão de literatura. Cadernos de Saúde Pública 2013; 29 (11): 2147-2161.
39. Turpin ME. . A alimentação escolar como fator de desenvolvimento local por meio do Apoio aos agricultores familiares. Revista de Segurança Alimentar e Nutricional de Campinas 2009; 16 (2): 20-42.
40. Chaves LG, Mendes PNR, Britto RR, Botelho RBA. O programa nacional de alimentação escolar como promotor de hábitos alimentares regionais. Revista de Nutrição 2009; 22 (6): 857-866.
41. Ministério da Educação. Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar. 2 ed. Brasília: 2016. 60 f. Disponível em: URL: [file:///C:/Users/Usu%C3%A1rio/Downloads/informe_2016_03_manual-pnae-2ed%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Usu%C3%A1rio/Downloads/informe_2016_03_manual-pnae-2ed%20(1).pdf).
42. Amon D, Menasche R. Comida como narrativa e memória social. Revista Sociedade e Cultura 2008; 11(1): 13-21.
43. Lévi-Strauss C. L'originedesmanières de tables. Paris: Plon, 1968.

APÊNDICES

APÊNDICE A - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO - TCLE

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS- faculdade de Medicina

Participantes da oficina para definição das preparações a serem testadas nas escolas

O(a) senhor(a) está sendo convidado(a) a participar da pesquisa “Alimentação adequada e saudável no contexto da alimentação escolar: difusão do consumo de produtos da sociobiodiversidade regional” que tem o objetivo de melhorar as práticas de alimentação saudável em escolas e o desenvolvimento do seu município e região por meio da oferta de alimentos produzidos pela agricultura de povos e comunidades tradicionais, como quilombolas e indígenas, e agricultores familiares na alimentação escolar.

Para a realização dessa pesquisa, será necessário que você participe de uma oficina na qual será realizada uma roda de conversa sobre alguns alimentos tradicionais da sua região (feijão sopinha e milho catete), assim como também será executado o preparo e a degustação de receitas à base destes alimentos. O tempo estimado desta oficina é de 4 horas.

A realização deste trabalho poderá trazer benefícios para sua comunidade e para as escolas pois pretende promover o uso de alimentos saudáveis e tradicionais produzidos na sua região. Como risco, salientamos que poderá haver algum tipo de desconforto, caso você não goste da preparação oferecida.

É importante que você saiba que:

- Todos os dados pessoais serão mantidos em sigilo, evitando constrangimentos ou prejuízos aos participantes;
- Não haverá prejuízos a quem se recusar a participar da pesquisa;
- Qualquer esclarecimento necessário será feito, antes, durante ou após a pesquisa;

- Não haverá despesas decorrente da participação na pesquisa, bem como, não haverá remuneração pela participação na mesma;
- Os dados colhidos serão utilizados apenas para essa pesquisa.
- Mediante o consentimento, será realizado o registro das atividades por meio de fotografias, para que as mesmas sejam utilizadas para fins de pesquisa;
- O senhor (a) poderá sair da pesquisa a qualquer momento sem nenhum tipo de prejuízo;
- Este termo ficará sob posse da pesquisadora responsável por um período de cinco anos a contar a partir da realização do teste de aceitabilidade.

Pesquisador responsável: Luciana Dias de Oliveira

Caso queira mais informações, você poderá entrar em contato com a Prof^a Luciana Dias de Oliveira pelo telefone: (51) 33085232 / 33085282 / 999335828, ou no Endereço: Rua Ramiro Barcelos, 2.400 – Porto Alegre – RS ou ainda com a Pró-Reitoria de Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul – PROPESQ/UFRGS: Av. Paulo Gama, 110 - Bairro Farroupilha - Porto Alegre - Rio Grande do Sul CEP: 90040-060 - Fone: (51)33086000. E-mail: etica@propesq.ufrgs.br

A equipe de pesquisadores agradece o seu apoio e atenção.

Declaro que li e recebi cópia do presente Termo de Assentimento Livre e Esclarecido e concordo em participar da pesquisa em questão.

_____	_____	___/___/___
Nome	Assinatura	Data

_____	_____	___/___/___
Nome pesquisador	Assinatura pesquisador	Data

APÊNDICE B – FOTOS DA OFICINA CULINÁRIA



Figura 1- Bolo de farinha de milho catete



Figura 2- Biscoito de milho catete com ora-pro-nóbis



Figura 3- Biscoito de milho catete com araruta e nata



Figura 4- Polenta de milho catete



Figura 5- Feijão sopinha com siri



Figura 6- Milho catete

ANEXOS

ANEXO A- DOCUMENTO DE ACEITE DO COMITÊ DE ÉTICA E PEQUISA