

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL**

VANESSA MAGNUS HENDLER

**ENTRE PLANTAR, COMER E INSERIR A SOCIOBIODIVERSIDADE NA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: A EXPERIÊNCIA DE MOSTARDAS/RS**

PORTO ALEGRE

2021

VANESSA MAGNUS HENDLER

**ENTRE PLANTAR, COMER E INSERIR A SOCIOBIODIVERSIDADE NA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: A EXPERIÊNCIA DE MOSTARDAS/RS**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Rural.

Orientadora: Profa. Dra. Eliziane Nicolodi Francescato Ruiz

PORTO ALEGRE

2021

CIP - Catalogação na Publicação

Hendler, Vanessa Magnus
Entre plantar, comer e inserir a
sociobiodiversidade na alimentação escolar : a
experiência de Mostardas/RS / Vanessa Magnus Hendler.
-- 2021.
161 f.
Orientadora: Eliziane Nicolodi Francescato Ruiz.

Dissertação (Mestrado) -- Universidade Federal do
Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas,
Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural,
Porto Alegre, BR-RS, 2021.

1. Alimentação escolar. 2. Sociobiodiversidade. 3.
Agricultura familiar. 4. Segurança alimentar e
nutricional. 5. Alimentação adequada e saudável. I.
Ruiz, Eliziane Nicolodi Francescato, orient. II.
Título.

VANESSA MAGNUS HENDLER

**ENTRE PLANTAR, COMER E INSERIR A SOCIOBIODIVERSIDADE NA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: A EXPERIÊNCIA DE MOSTARDAS/RS**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Rural.

Aprovada em: Porto Alegre, 16 de julho de 2021.

BANCA EXAMINADORA:

Profa. Dra. Eliziane Nicolodi Francescato Ruiz – Orientadora
UFRGS

Profa. Dra. Rozane Márcia Triches
UFFS

Profa. Dra. Luciana Dias de Oliveira
UFRGS

Profa. Dra. Rumi Regina Kubo
UFRGS

*Dedico esta dissertação a minha mãe e as
minhas preciosidades: **Maria e Antônia***

AGRADECIMENTOS

Chegado a etapa final de uma desafiadora caminhada que compreendeu momentos de desconstrução, reencontros, trocas, incertezas, divergências, aprendizados e, sobretudo, processos de construção de: vínculos, conhecimentos, afetos, reflexões e experiências, as quais não foram construídas sozinhas, mas sim proporcionadas e compartilhadas com pessoas que fazem parte da minha vida e/ou vivenciaram comigo esses dois anos e meio de mestrado.

Minha profunda gratidão:

Aos meus pais, **Eliane e João Batista**, e aos meus irmãos, **Brunna e João Pedro**, por serem o meu porto seguro, o meu refúgio e a minha fonte de fé. Obrigada por acreditarem nos meus sonhos e por estarem sempre ao meu lado.

As minhas afilhadas, **Maria e Antônia**, por trazerem luz, cor e alegria para a minha vida.

Aos meus amigos e amigas, em especial, a **Evelyn, Joana, Michelle, Viviani, Francieli, Danúbia, Larissa, Tania e Nicole**, pela amizade, pelo acolhimento, pelas palavras e pela compreensão. Obrigada pelos momentos compartilhados.

A minha orientadora, professora **Eliziane**, que me acolheu, me conduziu, me incentivou, me confortou e me apoiou ao longo dessa jornada. Obrigada pela confiança, pelos ensinamentos e pela parceria, você é uma inspiração de pessoa, professora e profissional.

Ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, aos professores, funcionários e equipe técnica por construir e manterem com tanto zelo e dedicação esse espaço de formação, troca de conhecimentos, afetos e ideias.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), pela bolsa de estudo durante todo o período de desenvolvimento desta pesquisa de mestrado.

Aos colegas do PGDR, em especial, a **Caetano, Angélica, Darwin, Liamara, Bruna e Juliana**, que compartilharam comigo disciplinas, conversas, práticas acadêmicas, cafés, almoços, risadas e projetos, vocês tornaram essa experiência mais leve e prazerosa.

À professora **Luciana**, pelo convite, em 2017, para fazer parte de um projeto que me proporcionou a aproximação com as temáticas da alimentação escolar e da sociobiodiversidade, o que me inspirou a seguir por esse caminho no mestrado. Obrigada pela confiança, parceria e colaboração durante esse processo.

Um agradecimento especial aos atores sociais da pesquisa, que aceitaram contribuir com este trabalho, doando o seu tempo e compartilhando relatos, impressões, sentimentos e materiais. A participação de vocês foi essencial para a construção da presente dissertação!

Por fim, agradeço a Deus, pela dádiva da vida, pelas pessoas e oportunidades que colocou no meu caminho.

A todos, **muito obrigada!**

“O importante não é estar aqui ou ali, mas ser. E ser é uma ciência delicada, feita de pequenas observações do cotidiano, dentro e fora da gente. Se não executamos essas observações, não chegamos a ser: apenas estamos e desaparecemos.”

Carlos Drummond de Andrade

RESUMO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar avançou em diversos aspectos, sobretudo, nas duas últimas décadas, reafirmando a sua importância para a Segurança Alimentar e Nutricional e para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada. Contudo, apesar dos marcos legais que orientam a elaboração de cardápios escolares mais alinhados às particularidades locais, verifica-se a oferta de refeições escolares com baixa variedade de alimentos e que pouco exploram os recursos alimentícios circunscritos à sociobiodiversidade *in loco*. Compreendendo a importância desse debate pouco discutido na literatura acadêmica, esta pesquisa buscou analisar um movimento, em construção, de inserção de produtos da sociobiodiversidade na alimentação escolar, no município de Mostardas, no Rio Grande do Sul, identificando os atores envolvidos no processo, as ações desenvolvidas, os desafios e os possíveis desdobramentos no plano local. No âmbito do percurso metodológico, recorreu-se à abordagem qualitativa tanto para a geração dos dados, quanto para a análise dos mesmos. Devido à necessidade de distanciamento social, imposta pela pandemia de COVID-19, foram realizadas entrevistas por ligação de telefone e/ou por aplicativo de WhatsApp com indivíduos que estivessem, em alguma medida, envolvidos diretamente ou indiretamente com o processo de inclusão de alimentos da sociobiodiversidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (a exemplo, nutricionistas, comunidade escolar, entidades locais e agricultores (as) familiares). Realizou-se também, análise documental das Chamadas Públicas dos anos de 2019 e 2020. No plano dos resultados, observou-se que o movimento de inserção da sociobiodiversidade na escola se constrói a partir da preocupação de um grupo de atores locais quanto às transformações negativas no plano da alimentação, das paisagens e dos ecossistemas locais, devido ao avanço das monoculturas na região e das práticas agrícolas empregadas no campo. Tal mobilização encontra no contexto da Política de Alimentação Escolar a possibilidade de resgatar o cultivo de espécies alimentícias e difundir o seu consumo entre os estudantes. A partir de então, ações foram desenvolvidas em parceria com a universidade na tentativa de alcançar os propósitos do movimento. Contudo, apesar dos esforços, até o momento, nenhum produto da sociobiodiversidade foi de fato inserido na rede de ensino municipal. Com base nos discursos apreendidos, verificou-se desafios relacionados à baixa produção de sociobiodiversidade e à perda de paladar para tais produtos, assim como questões de ordem estrutural e logística relativas ao seu abastecimento para a alimentação escolar. E ainda, constatou-se entraves que compreendem o campo das políticas públicas, como: dificuldade em acessar determinados programas federais, burocracia no acesso e falta de iniciativas por parte do poder público local.

Por fim, discutiu-se os possíveis desdobramentos do movimento em questão, a partir das interpretações dos atores locais para essa mobilização. Tais acepções manifestaram repercussões plurais que impactariam positivamente sobre a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Nesse sentido, a intersecção entre sociobiodiversidade e alimentação escolar parece apontar caminhos de enfrentamento ao atual quadro de má nutrição e mudanças climáticas, a partir da oferta de refeições escolares pautadas na cultura alimentar local, na sustentabilidade e nas características biológicas e socioculturais do território.

Palavras-chave: Alimentação escolar. Sociobiodiversidade. Agricultura familiar. Segurança alimentar e nutricional. Alimentação adequada e saudável.

ABSTRACT

The National School Feeding Program has advanced in several aspects, especially in the last two decades, reaffirming its importance for Food and Nutritional Security and for guaranteeing the Human Right to Adequate Food. However, despite the legal frameworks that guide the development of school menus that are more in line with local particularities, there is an offer of school meals with a low variety of foods and that little explore food resources circumscribed to sociobiodiversity in loco. Understanding the importance of this debate little discussed in academic literature, this research sought to analyze a movement, under construction, of insertion of sociobiodiversity products in school feeding, in the municipality of Mostardas, in Rio Grande do Sul, identifying the actors involved in the process, the actions developed, challenges and possible consequences at the local level. Within the scope of the methodological approach, a qualitative approach was used both for the generation of data and for their analysis. Due to the need for social distancing, imposed by the COVID-19 pandemic, interviews were carried out by phone call and/or by WhatsApp application with individuals who were, to some extent, directly or indirectly involved in the process of including food at sociobiodiversity in the National School Feeding Program (for example, nutritionists, school community, local entities and family farmers). A documentary analysis of the Public Tenders for the years 2019 and 2020 was also carried out. In terms of the results, it was observed that the movement of insertion of sociobiodiversity in schools is built from the concern of a group of local actors about negative transformations in terms of food, landscapes and local ecosystems, due to the advance of monocultures in the region and agricultural practices employed in the countryside. Such mobilization finds in the context of the School Feeding Policy the possibility of rescuing the cultivation of food species and spreading their consumption among students. Since then, actions were developed in partnership with the university in an attempt to achieve the movement's purposes. However, despite the efforts, so far no product of sociobiodiversity has actually been inserted into the municipal education system. Based on the speeches seized, there were challenges related to the low production of sociobiodiversity and the loss of taste for such products, as well as structural and logistical issues related to their supply for school meals. And still, barriers that comprise the field of public policies were found, such as: difficulty in accessing certain federal programs, bureaucracy in access and lack of initiatives on the part of the local government. Finally, the possible consequences of the movement in question were discussed, based on the interpretations of local actors for this mobilization. Such meanings manifested plural repercussions that would have a positive impact on Food and Nutritional

Sovereignty and Security. In this sense, the intersection between sociobiodiversity and school feeding seems to point out ways to face the current situation of malnutrition and climate change, based on the offer of school meals based on the local food culture, sustainability and the biological and sociocultural characteristics of the territory.

Keywords: School feeding. Sociobiodiversity. Family farming. Food and nutrition security. Adequate and healthy eating

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Feijão Sopinha	21
Figura 2 - Milho catete	21
Quadro 1- Categorias (<i>a priori</i>) e subcategorias (<i>a posteriori</i>)	56
Figura 3 - Localização geográfica do município de Mostardas	58
Quadro 2 - Identificação dos atores sociais participantes da pesquisa	60
Figura 4 - Roda de conversa	81
Figura 5 - Polenta de milho catete	81
Figura 6 - Biscoito de milho catete e ora-pro-nóbis	81
Figura 7 - Biscoito de milho catete com araruta e nata	81
Figura 8 - Bolo de milho catete	82
Figura 9 - Feijão sopinha	82
Figura 10 - Teste de aceitabilidade.....	82

LISTA DE SIGLAS

AAS	Alimentação Adequada e Saudável
APS	Atenção Primária à Saúde
BFN	Biodiversity for Food and Nutrition
CAE	Conselho de Alimentação Escolar
CECANE	Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar
CEP	Comitê de Ética
COOPTRAM	Cooperativa dos Povos Tradicionais de Mostardas
CONSEA	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
CONSED	Conselho Nacional de Secretários de Educação
CONAB	Companhia Nacional de Abastecimento
CUT	Central Única dos Trabalhadores
CDB	Convenção sobre Diversidade Biológica
CFN	Conselho Federal de Nutricionistas
CNAC	Campanha Nacional pela Alimentação da Criança
CNA	Comissão Nacional de Alimentação
CNPq	Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
CMDR	Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural
CSFN	Cadeia Solidária das Frutas Nativas
DCNT	Doenças Crônicas Não Transmissíveis
DHAA	Direito Humano à Alimentação Adequada
EAN	Educação Alimentar e Nutricional
EEx	Entidade Executora
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária Clima Temperado
EMEF	Escola Municipal de Ensino Fundamental
EMEI	Escola Municipal de Educação Infantil
FAO	Food and Agriculture Organization
FAT	Fundo de Amparo ao Trabalhador
FNDE	Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IPAI	Instituto de Proteção e Assistência à Infância
INUB	Instituto de Nutrição

LOSAN	Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MEC	Ministério da Educação
MDA	Ministério do Desenvolvimento Agrário
MDS	Ministério do Desenvolvimento Social
MMA	Ministério do Meio Ambiente
OCNI	Objetos Comestíveis Não Identificáveis
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
POF	Pesquisa de Orçamentos Familiares
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
PRONAN	Programa Nacional de Alimentação e Nutrição
PFZ	Programa Fome Zero
PMA	Programa Mundial de Alimentos
PPP	Projeto Político Pedagógico
PTC	Povos e Comunidades Tradicionais
PT	Partido dos Trabalhadores
PGDR	Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural
PGPM-Bio	Política de Garantia de Preços Mínimos para os Produtos da Sociobiodiversidade
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNAN	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
PNME	Programa Nacional de Merenda Escolar
PNLP	Parque Nacional da Lagoa do Peixe
PNPSB	Plano Nacional de Promoção de Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade
PPA	Plano-Plurianual
QT	Quadro Técnico
REJU	Rede Juçara
REBRAE	Rede Brasileira de Alimentação e Nutrição do Escolar
RS	Rio Grande do Sul
RT	Responsável Técnica
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SAPS	Serviço Nacional de Alimentação e Previdência Social
SISAN	Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

SISVAN	Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional
SBF	Secretaria de Biodiversidade e Florestas
SIGPC	Sistema de Gestão de Prestação de Contas
SNUC	Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza
SSAN	Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional
STR	Sindicato dos Trabalhadores Rurais
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
UBS	Unidade Básica de Saúde
UC	Unidades de Conservação
UERGS	Universidade Estadual do Rio Grande do Sul
UFRGS	Universidade Federal do Rio Grande do Sul
UFRJ	Universidade Federal do Rio de Janeiro
UNICEF	United Nations International Children's Emergency Fund
USP	Universidade de São Paulo
USAID	United States Agency for International Development

CONVENÇÕES

Nesta dissertação, adotou-se as seguintes convenções:

- a) palavras, falas e trechos de entrevistas com os interlocutores da pesquisa foram grifados em itálico, assim como as expressões em língua estrangeira;
- b) expressões como, atores locais, interlocutores, participantes, depoentes, entrevistados, comunidade local, população mostardense e agentes locais, são utilizadas para se referir ao grupo de indivíduos entrevistados no âmbito deste estudo.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	18
2	REVISÃO DA LITERATURA.....	23
2.1	A ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL E AS SUAS INTERFACES COM A CULTURA E O AMBIENTE.....	23
2.2	SOCIOBIODIVERSIDADE: UM CAMINHO PARA A PROMOÇÃO DA SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	31
2.3	UMA PERSPECTIVA HISTÓRICA: OS PROCESSOS DE (RE) CONSTRUÇÃO DO PNAE	41
3	OS PROCESSOS METODOLÓGICOS: ENTRE O TRAJETO INICIALMENTE IDEALIZADO E O PERCURSO PERCORRIDO	49
3.1	O PROCESSO DE PRODUÇÃO DE DADOS	52
3.2	A APREENSÃO DOS RESULTADOS A PARTIR DA ANÁLISE DOS DADOS	55
3.3	OS ASPECTOS ÉTICOS DA PESQUISA	56
3.4	CARACTERIZANDO O CAMPO EMPÍRICO: UM RETRATO DO CENÁRIO E DOS ATORES SOCIAIS	57
4	SOCIOBIODIVERSIDADE NA ESCOLA: A CONSTRUÇÃO DE UM MOVIMENTO EM MOSTARDAS	61
4.1	DO CAMPO À MESA: AS TRANSFORMAÇÕES NO COMER.....	62
4.2	O DESPERTAR PARA A PROMOÇÃO DA SOCIOBIODIVERSIDADE.....	67
4.3	A CONSTRUÇÃO DO COMER ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE NA ESCOLA	73
4.3.1	Sociobiodiversidade na escola: ações da universidade	78
4.3.2	Sociobiodiversidade na escola: a operacionalização das Chamadas Públicas	83
5	OS DESAFIOS PARA A INCLUSÃO DA SOCIOBIODIVERSIDADE NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	89
5.1	A SOCIOBIODIVERSIDADE NA ESCOLA E OS DESAFIOS NO PLANO DA CADEIA ALIMENTAR.....	89
5.1.1	Entre o produzir e o comer alimentos da sociobiodiversidade: o que limita a produção e impossibilita a inclusão da sociobiodiversidade na escola?	89
5.1.2	Entre o produzir e o comer alimentos da sociobiodiversidade: quais os desafios que perpassam a dimensão do consumo?	96

5.1.3	Entre o produzir e o comer alimentos da sociobiodiversidade: o que se constitui como elementos limitantes no plano do abastecimento?	98
5.2	SOCIOBIODIVERSIDADE NA ESCOLA E OS ENTRAVES NO CAMPO DAS POLÍTICAS PÚBLICAS.....	100
6	O OLHAR DOS ATORES LOCAIS PARA A INTERSECÇÃO ENTRE SOCIOBIODIVERSIDADE E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	107
6.1	DO VALOR NUTRICIONAL AO RESGATE CULTURAL: UM OLHAR DIFERENCIADO PARA A SOCIOBIODIVERSIDADE LOCAL	107
6.2	O COMER ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE NA ESCOLA COMO FORMA DE GERAR VALORES AMBIENTAIS, SOCIAIS E ECONÔMICOS.	113
7	CONSIDERAÇÕES FINAIS	120
	REFERÊNCIAS.....	126
	APÊNDICE A - ROTEIRO DE ENTREVISTA COM NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA PELO PNAE.....	147
	APÊNDICE B - ROTEIRO DE ENTREVISTA COM COOPERATIVA DOS POVOS TRADICIONAIS DE MOSTARDAS	149
	APÊNDICE C - ROTEIRO DE ENTREVISTA COM SINDICATO DOS TRABALHADORES RURAIS.....	151
	APÊNDICE D - ROTEIRO DE ENTREVISTA COM EMATER	153
	APÊNDICE E - ROTEIRO DE ENTREVISTA COM AGRICULTORAS.....	154
	APÊNDICE F - ROTEIRO DE ENTREVISTA COM MANIPULADORA DE ALIMENTOS.....	156
	APÊNDICE G - ROTEIRO DE ENTREVISTA COM DIREÇÃO DA ESCOLA E PROFESSORES	157
	APÊNDICE H - ROTEIRO DE ENTREVISTA COM CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.....	158
	APÊNDICE I – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO	159
	ANEXO A – LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA DO MUNICÍPIO DE MOSTARDAS.....	160
	ANEXO B - MODELO DE FICHA DE ESCALA HEDÔNICA FACIAL QUE PODE SER UTILIZADA PARA ESCOLARES DE 1º AO 5º ANO	161

1 INTRODUÇÃO

O encontro entre as temáticas da alimentação escolar e da sociobiodiversidade constitui um campo em construção, que compreende infinitas possibilidades e potencialidades. Buscando adentrar nesse universo de discussão e construir o problema de pesquisa que instigou o desenvolvimento deste estudo, se inicia esta introdução salientando a abrangência e a relevância do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no plano das políticas de alimentação e nutrição. Consolidando-se em uma das mais importantes e longevas políticas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), em execução no Brasil, o Programa representa uma estratégia central na garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), sobretudo, no atual contexto de pandemia de COVID-19. Ressalta-se que apesar dos reflexos sociais, econômicos e sanitários desencadeados pela pandemia do coronavírus, o PNAE continuou a exercer um importante papel no enfrentamento da insegurança alimentar (BRASIL, 2020a, 2020b; PEIXINHO, 2013; BICALHO; LIMA, 2020; AMORIM; RIBEIRO JUNIOR; BANDONI, 2020).

Criado na década de 1950, inicialmente como uma proposta de caráter complementar e assistencialista, o Programa Nacional de Alimentação Escolar avançou em inúmeros aspectos nas décadas subsequentes, sobretudo, a partir de 2009, com a publicação da Lei nº 11.947, que reconhece a alimentação escolar como um direito dos alunos e incorpora o desenvolvimento sustentável e o respeito a cultura alimentar nas suas diretrizes. Além disso, a lei insere o agricultor familiar nesse mercado institucional e incentiva a aquisição de gêneros alimentícios locais; conformando um importante marco nas políticas públicas de SAN (BRASIL, 2009a). Desse modo, a partir da legislação supracitada, há uma maior preocupação em adequar o cardápio escolar a realidade local, coadunando o respeito as singularidades do território, aos produtores, as tradições alimentares e a vocação agrícola da região.

Para além de estabelecer a obrigatoriedade de aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar, priorizando os assentamentos da reforma agrária e as comunidades tradicionais indígenas e quilombolas, os pressupostos legais que orientam o PNAE, estimulam a compra de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e de produtos da sociobiodiversidade (BRASIL, 2009a; 2018a; 2020c).

No que compete ao conceito de sociobiodiversidade, é importante pontuar a intersecção entre diversidade biológica e diversidade sociocultural, que se manifesta nas paisagens, nos ecossistemas, nos diferentes modos de vida e nas distintas maneiras de se relacionar com o meio ambiente, com o plantar, o preparar e o comer. Nesse aspecto, o território brasileiro

compreende tamanha multiplicidade, abrigando um dos maiores patrimônios genéticos, associado a pluralidade de povos e comunidades tradicionais e agricultores familiares que habitam o país (BRASIL, 2006a; 2009b; SANTILLI, 2009; CORADIN; SIMINSKI; REIS, 2011; COELHO-DE-SOUZA, 2012).

Não obstante, a essa riqueza sociobiodiversa e aos marcos legais que estimulam o olhar atento para a biodiversidade e a cultura alimentar no plano da alimentação escolar, estudos têm demonstrado a existência de cardápios escolares com baixa diversificação de alimentos e desprovidos de referências locais (GABRIEL *et al.*, 2012; SOUSA *et al.*, 2015; GIRARDI *et al.*, 2018; ROCKETT *et al.*, 2019; GUIMARÃES *et al.*, 2019; BRITO *et al.*, 2020). Ou seja, esses cardápios pouco estariam explorando “as infinitas possibilidades que os biomas brasileiros e suas populações apresentam quanto à diversidade de alimentos e às maneiras de prepará-los” (SOUSA *et al.*, 2015, p. 223).

Considerando as discussões existentes no plano acadêmico quanto as potencialidades intrínsecas a simbiose entre alimentação escolar, agricultura familiar e sociobiodiversidade (TURPIN, 2009; TRICHES; SCHNEIDER, 2010; SOUSA *et al.*, 2015; ROSSETTI; WINNIE; SILVA, 2016; BRASIL, 2016a; 2017a; GIRARDI *et al.*, 2018; BRITO *et al.*, 2020), infere-se que a inclusão de produtos da sociobiodiversidade nos cardápios escolares pode contribuir para a: promoção da alimentação adequada e saudável nas escolas, formação de paladares alinhados aos costumes locais, conservação dos ecossistemas, inclusão socioprodutiva de comunidades tradicionais, reconexão entre produtores, consumidores e natureza, fortalecimento de circuitos curtos de comercialização e para a promoção do desenvolvimento rural sustentável. Tal movimento pode ser, ainda, uma potente oportunidade a abordagem do significado simbólico da alimentação associada à tradição, à cultura e à proteção ambiental, transformando o comer também em uma forma de educar.

Apesar da vasta literatura sobre o PNAE, verifica-se uma carência de estudos que busquem compreender as possibilidades, os entraves e as acepções relativas à inserção de alimentos da sociobiodiversidade na alimentação escolar. Desse modo, ressalta-se a essencialidade de trabalhos sobre o assunto e o potencial de contribuição desse tipo de pesquisa tanto para a literatura científica, quanto para o fortalecimento de movimentos e iniciativas que visem difundir o consumo dos referidos produtos.

Partindo dessas considerações iniciais, verifica-se que há questões já postas no campo acadêmico sobre o universo da alimentação escolar e lacunas que merecem ser melhor exploradas, no que tange, por exemplo, a inter-relação entre sociobiodiversidade e PNAE. Nesse sentido, esta dissertação teve como questões norteadoras as seguintes indagações: Como

vem se construindo os movimentos de inclusão de produtos da sociobiodiversidade na alimentação escolar? O que representa esse movimento e quais os possíveis efeitos no plano local? E, ainda, quais os desafios que se colocam, na prática, para a inserção de tais produtos nos cardápios escolares?

Apreendendo o que já vem sendo discutido na literatura acadêmica quanto as potencialidades relativas à Política de Alimentação Escolar (TURPIN, 2009; TRICHES; SCHNEIDER, 2010; SOUSA *et al.*, 2015; ROSSETTI; WINNIE; SILVA, 2016; BRASIL, 2017a; GIRARDI *et al.*, 2018; BRITO *et al.*, 2020), infere-se que a discussão sobre sociobiodiversidade e PNAE adquire maior relevância frente a sua possível capacidade em atuar no enfrentamento do vigente quadro de má nutrição e crise climática. Tal cenário, caracterizado pela Comissão de Obesidade *The Lancet* como uma “Síndrome Global”, materializa a coexistência de três pandemias: obesidade, desnutrição e mudanças climáticas, as quais manifestam efeitos negativos sobre a saúde das pessoas e do planeta. Pontua-se que esse cenário é, em grande medida, fruto do hegemônico modelo agroalimentar global, alinhado a falta de políticas públicas que compreendam a intersecção entre esses fenômenos (SWINBURN *et al.*, 2019). Logo, emerge como uma importante estratégia, a reavaliação dos modos e meios pelos quais os alimentos são produzidos, processados, distribuídos, comercializados e consumidos.

Desse modo, partindo da problemática apresentada e das questões de pesquisa supracitadas, traçou-se o objetivo geral desta dissertação, que foi a analisar a inserção de alimentos da sociobiodiversidade na alimentação escolar no município de Mostardas, no Rio Grande do Sul (RS). Com vistas, a aprofundar a compreensão do objeto de estudo, definiu-se os objetivos específicos, os quais buscam:

- a) compreender as dinâmicas e os atores envolvidos no processo de inserção de alimentos da sociobiodiversidade nos cardápios escolares;
- b) apreender os possíveis desdobramentos oriundos desse movimento no contexto local;
- c) identificar os desafios que perpassam o processo de inclusão de produtos da sociobiodiversidade na alimentação escolar.

Com relação ao recorte espacial, a escolha recaiu sobre o município de Mostardas, situado na região litorânea do estado, entre a Lagoa dos Patos e o Oceano Atlântico (ANEXO A). Nessa região, vem sendo executado um projeto de pesquisa, desenvolvido no âmbito da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), intitulado “Alimentação Adequada e Saudável no contexto da alimentação escolar: difusão do consumo de produtos da sociobiodiversidade regional”, o qual tem buscado somar as suas ações aos esforços e interesses

locais, em prol da difusão da sociobiodiversidade nas escolas. Nesse sentido, Mostardas apresentou experiências em relação a produtos da sociobiodiversidade, como o feijão sopinha e o milho catete (Figuras 1 e 2), na alimentação escolar capazes de produzir respostas às questões de pesquisa.

Figura 1- Feijão sopinha



Figura 2- Milho catete



Fonte: Projeto Alimentação Adequada e Saudável no Contexto da Alimentação Escolar: Difusão do Consumo de Produtos da Sociobiodiversidade Regional (2018).

Para além das ações desenvolvidas no âmbito do projeto e das iniciativas locais com vistas ao resgate e a valorização da sociobiodiversidade, Mostardas compreende uma importante diversidade nos planos biológico e sociocultural. Devido a sua localização, o município possui um ecossistema complexo que lhe confere características singulares com relação a biodiversidade circunscrita, manifestando-se em uma pluralidade de paisagens (dunas e campos litorâneos, matas de restinga, banhados, sangas, lagoas e mar) e de espécies da sociobiodiversidade (butiá, ananá, banana do mato, araçá, ora-pro-nóbis, maracujá, milho catete, feijão sopinha, arroz quilombola, araruta, feijão miúdo, mandioca figueira, fisalis, dentre outros). A região abrange, ainda, o Parque Nacional da Lagoa do Peixe (PNLP), uma das principais unidades de conservação do sul do país, abrigando uma grande variedade de aves migratórias e demais espécies do reino animal e vegetal, algumas ameaçadas de extinção. Cabe mencionar que nesse contexto de tamanha diversidade, o avanço das monoculturas de arroz, soja e pinus, na região, têm contribuído para a perda desse patrimônio natural, além de ocasionar

outros impactos sociais e culturais sobre a população local (CASAGRANDE, 2012; PELEGRINI, 2012; MARQUES, 2019).

Com relação aos aspectos socioculturais, além da origem açoriana, fazem parte da ancestralidade mostardense, os descendentes de antigos escravos, os quais diante um contexto histórico marcado pelo período da escravidão, se refugiavam em determinados territórios denominados de quilombos. Atualmente, há no município três comunidades quilombolas certificadas pela Fundação Cultural Palmares: Beco dos Coloidianos, Casca e Teixeiras. A agricultura familiar representa uma das principais atividades econômicas dos grupos quilombolas, sendo parte dos alimentos utilizados para o autoconsumo e o restante comercializado em feiras na região. Somam-se a essas comunidades tradicionais, os pescadores artesanais e demais agricultores (as) familiares presentes no município (VANINI, 2010; RAMOS, 2011; MARQUES, 2019).

Dado esse ponto de partida com a abordagem do tema, das questões de pesquisa e dos objetivos do estudo, segue-se a construção desta dissertação, a qual é composta por seis capítulos, incluindo esta parte introdutória, e considerações finais.

O segundo capítulo apresenta o marco referencial, buscando trazer elementos da literatura que contribuam para as análises dos resultados. Para tanto, disserta-se sobre as transformações na alimentação e a sua relação com o modelo agroalimentar, sobre a categoria sociobiodiversidade e sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar.

No capítulo três discorre-se sobre o percurso metodológico, pontuando as adaptações realizadas no escopo da pesquisa e descrevendo o processo de geração e análise dos dados. A seção também compreende a caracterização do campo empírico e dos atores entrevistados.

O capítulo quatro apresenta a construção do movimento de inserção de produtos da sociobiodiversidade na alimentação escolar de Mostardas, contextualizando o ponto de partida do movimento e descrevendo os principais acontecimentos e atores/entidades envolvidos no processo. Segue-se no capítulo cinco, refletindo sobre os principais obstáculos que perpassam o itinerário da sociobiodiversidade na escola. Por fim, no capítulo seis aborda-se as acepções das potencialidades do movimento em questão, elencando os desdobramentos esperados pela comunidade, no plano local.

Para concluir, se apresenta as considerações finais, que trazem a síntese dos principais achados, bem como algumas reflexões apreendidas ao longo do processo de construção da pesquisa.

2 REVISÃO DA LITERATURA

Neste capítulo de revisão da literatura serão apresentados elementos que forneceram subsídios analíticos para as reflexões construídas no âmbito desta pesquisa. Para iniciar a discussão, se disserta sobre as transformações no comer e as suas interfaces com o modelo agroalimentar. Ainda, nesse plano de discussão, busca-se apreender à luz do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014a) e da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (2012a), as “novas” discussões no campo acadêmico que consideram a inter-relação entre comida, saúde, cultura, afeto e ambiente. Segue-se o debate, explorando o conceito de sociobiodiversidade, a partir da construção e do reconhecimento político da categoria. Para ao final da seção, apresentar alguns instrumentos jurídicos e movimentos voltados a promoção da sociobiodiversidade. E por fim, na última seção, discorre-se sobre processo histórico de construção da Política de Alimentação Escolar, a fim de se compreender os caminhos percorridos e os fundamentos que a consolidaram em uma das mais importantes políticas de SAN, no Brasil.

2.1 A ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL E AS SUAS INTERFACES COM A CULTURA E O AMBIENTE

A partir da segunda metade do século XX, a sociedade passou por inúmeras transformações (demográfica, epidemiológica, nutricional, econômica, social, política e tecnológica) que impactaram diretamente nos hábitos alimentares da população e no processo saúde/doença (BATISTA FILHO; RISSIN, 2003; SOUZA, 2010; BRASIL, 2014a). As mudanças no estilo de vida, em conjunto com outros fatores, contribuíram para o aumento do consumo de alimentos industrializados, em virtude, por exemplo, da praticidade, da falta de tempo e do *status* imbricado no seu consumo.

Dessa forma, a alimentação tradicional baseada na refeição compartilhada e produzida em casa vem disputando espaço com outras opções alimentares – os *fast foods* – principal fenômeno do consumo alimentar na contemporaneidade (GOÉS, 2008; BRASIL, 2014a; LOUZADA *et. al*, 2015; MONTEIRO *et. al*, 2017). Tal fato, é, em parte, resultado da incorporação de hábitos típicos de países ditos “desenvolvidos”, levando ao que alguns autores denominam de homogeneização/pasteurização do gosto alimentar, no qual as pessoas passaram a se alimentar de forma muito semelhante no mundo todo. Ademais, esse processo se manifesta em diversos âmbitos, como nos coloca Contreras (2005, p. 131) “a sociedade urbano-industrial

‘secularizou’, ‘desnaturalizou’ e ‘desecologizou’ as manifestações da vida coletiva”, ou seja, homogeneizaram-se os calendários, as manifestações culturais, os ritmos de trabalho, de vida, os espaços coletivos, as paisagens, os produtos, as marcas e os estereótipos.

Os “tempos modernos” ditaram novos ritmos sociais, que em conjunto com outros fatores, culminaram na transposição da responsabilidade com a alimentação da cozinha familiar para a indústria alimentícia, fazendo com que as grandes empresas do setor agroalimentar passassem a determinar e a controlar os processos de produção, processamento, distribuição, comercialização e consumo. Nesse sentido, passou a se observar um aumento significativo na aquisição de produtos industrializados e prontos para consumo, os quais disputam espaço na mesa da população urbana e rural (FISCHLER, 1995; CONTRERAS, 2005; RAMOS, 2007; MENASCHE, 2009; RAU, 2016).

A mundialização do paladar se materializa, também, na desritualização das refeições, no qual o momento à mesa passa a ter outra configuração e outro sentido. Com a disponibilidade de refeições prontas que podem ser consumidas em qualquer lugar e a qualquer hora, as pessoas facilmente deslocam o momento da refeição para outros locais, como para o ambiente de trabalho ou para a frente da televisão. Essa situação se reflete na substituição de uma refeição estruturada (sentado à mesa, com atenção, prazerosa, compartilhada) para uma alimentação fragmentada e desconectada, realizada muitas vezes diante de aparelhos eletrônicos; expressando assim a redução da importância conferida ao convívio social e as trocas entre os comensais (CONTRERAS, 2005; BARBOSA, 2007; GOÉS, 2008). Nesse sentido, ao considerar a comensalidade, o “comer juntos”, um momento para reforçar laços de sociabilidade e de partilhar comida e sensações, compreende-se que as transformações relativas ao ritual a mesa perpassam as relações sociais, promovendo uma falta de conexão não só do indivíduo com a comida, mas do indivíduo com o seu círculo social (MACIEL, 2001; LIMA; FERREIRA NETO; FARIAS, 2015).

As modificações se expandem ao espaço culinário, no qual foram incorporados além de novos alimentos como já mencionado, novos utensílios e novas tecnologias, em virtude, sobretudo, da racionalidade, do conforto e da praticidade (SANTOS, 2011). A relação com a cozinha também se modificou, as pessoas procuram maneiras de passar o menor tempo possível nela, adquirindo por exemplo, preparações semi-prontas.

Cresce, ainda, o número de refeições realizadas fora do domicílio, como observado nos resultados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018, que demonstrou um aumento significativo no consumo de refeições fora do ambiente doméstico também na área rural, aumentando de 13% na POF 2002-2003 para 24% na POF 2017-2018. Com relação a

qualidade da dieta, os dados mostraram que cerca de metade (49,5%) das calorias totais de consumo nos domicílios brasileiros provém de alimentos *in natura* ou minimamente processados, 22,3% de ingredientes culinários, 9,8% de alimentos processados e 18,4% de produtos ultraprocessados - indicando a manutenção de padrões alimentares baseados em alimentos frescos e em preparações culinárias. Contudo, ao se analisar os resultados das últimas três POFs (2002-2003, 2008-2009, 2017-2018) (IBGE, 2020), verifica-se um declínio na ingestão de alimentos *in natura* ou minimamente processados, assim como um aumento da participação de alimentos ultraprocessados no orçamento familiar. Somado a esse aspecto, constata-se uma queda significativa na aquisição de alimentos básicos, como arroz (37%), feijão (52%) e farinha de mandioca (70%) no período de 2002-2018, sendo estes alimentos tradicionais da cultura alimentar brasileira (IBGE, 2020).

Paralelamente às transformações na alimentação, o processo de transmissão das habilidades culinárias está se perdendo entre as gerações e os mais jovens possuem cada vez menos confiança e autonomia para preparar os alimentos, principalmente, as “receitas de família”. Tal aspecto, vem colaborando para a ingestão de alimentos ultraprocessados, os quais são ricos em aditivos e conservantes que manipulam o gosto, o aroma, a textura e a aparência dos produtos, o que desfavorece o consumo de preparações baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados, por parecerem menos atraentes e palatáveis (BRASIL, 2014a; MONTEIRO *et al.*, 2017).

Associado ainda a outros fatores não comentados (como sedentarismo e pouca disponibilidade de alimentos frescos e saudáveis, discussão alinhada ao tema de ambientes alimentares), essas mudanças no comer vêm ocasionando sérios impactos no âmbito da saúde pública. Nesse cenário de má nutrição, o excesso de peso e as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) caminham lado a lado com a subnutrição e a insegurança alimentar. Pesquisas apontam que o excesso de peso corporal acomete mais de 2 bilhões de pessoas no mundo, e em conjunto com outras comorbidades, é responsável por 4 milhões de mortes anualmente. Em contraponto, esse mesmo número de indivíduos sofre de deficiências de micronutrientes, sendo que 815 milhões são cronicamente desnutridos (SWINBURN *et al.*, 2019).

Diante dessa crise alimentar, estudos vêm relacionando o atual estado nutricional da população com a forma pelo qual os alimentos são produzidos, processados, distribuídos e consumidos (JOHNS; EYZAGUIRRE, 2006; MALUF *et al.*, 2015; RIBEIRO; JAIME; VENTURA, 2017; BÚRIGO *et al.*, 2019; ELIZABETH *et al.*, 2020). Desse modo, o vigente modelo de produção de alimentos além de mercantilizar a comida, fornecer alimentos de

péssima qualidade, colaborar para a redução da biodiversidade e para a consequente simplificação das dietas, contribuiu para potencializar, as já existentes, desigualdades sociais e intensificar consideravelmente os danos causados ao meio ambiente. Ressalta-se que nesse contexto, a perda de biodiversidade se relaciona diretamente com a saúde de um ecossistema e com a sua capacidade de resiliência frente a situações atípicas (pragas, doenças e desastres ambientais). Além disso, a agricultura industrial ao priorizar a produção de *commodities* voltadas, sobretudo, para a exportação em detrimento dos produtos da sociobiodiversidade, colabora não apenas com a extinção da espécie, mas também com toda a cultura atrelada ao seu cultivo: técnicas de produção e preparo, formas de colheita e beneficiamento, receitas, saberes, sabores e rituais associados e ainda usurpa o direito do agricultor de semear livremente as suas sementes (AZEVEDO, 2004; TRICHES; SCHNEIDER, 2015; RIBEIRO; JAIME; VENTURA, 2017; BÚRIGO *et al.*, 2019).

Ademais, esse sistema alimentar globalizado, padronizado e verticalizado desagregou a produção do consumo, visto que as pessoas desconhecem completamente a forma pelo qual o alimento chega a sua mesa. Ou seja, acessando apenas os locais de comercialização (os elementos terminais da cadeia), o restante tornou-se, para a sociedade, uma verdadeira “caixa preta” (CONTRERAS, 2005; TRICHES; SCHNEIDER, 2015). Como reflexo dessa alienação, a indústria alimentícia nos oferece “alimentos” classificados no limite do comestível, denominados por Fischler (1995) por Objetos Comestíveis Não Identificáveis (OCNI), os quais não cumprem a função social da comida, uma vez que, constituem “artefatos misteriosos” sem alma e sem memória, que não remetem e alimentam uma cultura alimentar coletivamente construída.

Em consonância com essas discussões, o recente relatório da Comissão The Lancet: “A Sindemia Global da Obesidade, Desnutrição e Mudanças Climáticas” (2019), traz à luz dos debates internacionais que as pandemias - obesidade, desnutrição e mudanças climáticas – são as principais causas de problemas de saúde pública no mundo, representando um desafio e uma ameaça para as pessoas, o ambiente e o planeta. Em conjunto, esses três fenômenos que coexistem no tempo e no espaço, representam uma Sindemia Global, que afeta boa parte da população mundial, principalmente, os países de baixa renda (SWINBURN *et al.*, 2019). Diante desse cenário, enfatiza-se a necessidade de abordagens sistêmicas e transversais que compreendam a complexidade e a intersecção dessas problemáticas, de modo que soluções sistêmicas sejam planejadas, articuladas e traçadas. Sendo assim, torna-se emergente ações políticas que repensem as formas de uso e distribuição da terra, assim como os modelos de

produção, distribuição, acesso e consumo de alimentos para que dialoguem com a sustentabilidade, a equidade social e a diversidade sociocultural.

Frente a esse cenário, pesquisadores têm discutido caminhos que compreendem a adoção de dietas sustentáveis, baseadas em sistemas de produção que não reproduzam danos ambientais e sociais. Ou seja, dietas que respeitem à biodiversidade e os ecossistemas, que sejam acessíveis economicamente e culturalmente apropriadas e ainda que dialoguem com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da Organização das Nações Unidas, promovendo assim saúde, bem-estar, SAN, sustentabilidade ambiental e a redução das desigualdades sociais (BURLINGAME; DERNINI, 2010; SONNINO, 2019; MARTINELLI; CORTESE; CAVALLI, 2020).

No campo da nutrição, essa discussão ampliada que relaciona a qualidade da alimentação e o processo saúde-doença com o sistema alimentar é relativamente “nova”, passando a ser abordada com mais ênfase no meio acadêmico a partir da virada do século XXI. A própria concepção de alimentação saudável sofreu ressignificações ao longo do tempo, conforme os debates foram adquirindo novos contornos, superou-se a visão reducionista e individualista para apreender a alimentação saudável por uma perspectiva interdisciplinar e integral que abrange as diversas dimensões do comer e a correlação entre todas as etapas da cadeia produtiva. Partindo dessa linha de raciocínio, os próximos parágrafos discorrerão sobre essa transição no modo de pensar a alimentação.

No final do século XIX a ciência da nutrição surge juntamente com a identificação e quantificação dos nutrientes presentes nos alimentos. Nesse cenário, a noção de alimentação saudável estava fortemente relacionada a questão biológica e aos efeitos fisiológicos que os componentes nutricionais desencadeavam no corpo humano. Segundo Scrinis (2013), tratava-se de um paradigma no qual a alimentação é dissociada dos contextos sociais e ambientais, devido a excessiva ênfase aos aspectos bioquímicos. Ademais, o “casamento” indústria, instituições de pesquisa e governo contribuiu para que determinados discursos (na verdade uma “enxurrada” de declarações) fundamentados por essa lógica do reducionismo nutricional, ganhassem legitimidade entre a sociedade, que passou a ver o alimento, unicamente, pela lente do nutriente. No decorrer do tempo, esse entendimento passou a influenciar orientações nutricionais, regulações sobre rótulos de alimentos, técnicas de marketing e também a compreensão dos indivíduos a respeito da relação entre comida, saúde e corpo (FISCHLER, 1995; SCRINIS, 2013; RIBEIRO; JAIME; VENTURA, 2017; PAIVA *et al.*, 2019).

Por se mostrar completamente insuficiente para explicar a associação alimentação-saúde, essa percepção simplista focada unicamente no nutriente passou a ser questionada,

culminando na construção coletiva do conceito de “Alimentação Adequada e Saudável” (AAS). Este por sua vez, é uma terminologia brasileira, que emerge no contexto da redemocratização, construída e influenciada, especialmente, pelos debates desenvolvidos no âmbito do extinto Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA)¹. Complementando o adjetivo “saudável” – termo relacionado a práticas alimentares, dietas e estilos de vida - a expressão “adequada” se refere ao Direito Humano à Alimentação Adequada e as outras dimensões que envolvem a alimentação como cultura, comensalidade, sustentabilidade, acesso, regionalidade e etnia (PAIVA *et al.*, 2019).

Partindo dessa compreensão ampliada, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) define AAS, como:

Prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, bem como ao uso sustentável do meio ambiente. Deve estar em acordo com as necessidades de cada fase do curso da vida e com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; ser acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade; baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis com quantidades mínimas de contaminantes físicos, químicos e biológicos. (BRASIL, 2012a, p. 67).

Alinhado a essa concepção, o Guia Alimentar para População Brasileira (2006c; 2014a)² assim como a PNAN (1999; 2012a), tiveram suas últimas versões substituídas e atualizadas, abordando nos novos documentos recomendações alimentares que levam em consideração os aspectos simbólicos, sociais, culturais e ambientais da alimentação. De acordo com o novo Guia a “alimentação adequada e saudável deriva de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável” (BRASIL, 2014a, p. 18), ou seja, defende o respeito à diversificação agrícola da região, a natureza e àqueles que produzem o alimento, exprimindo

¹ O Conselho foi criado em 1993, constituindo-se em um espaço institucional de controle social e participação da sociedade civil na formulação, monitoramento e avaliação de políticas públicas, com vistas a promoção do Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA). Extinto em 1995, o CONSEA foi reativado em 2003 no âmbito do Projeto Fome Zero, durante o governo Lula. Infelizmente, esse importante canal de diálogo entre a população e o Governo Federal foi extinto pelo atual presidente, Jair Bolsonaro, que em seu primeiro ano de mandato instituiu a Medida Provisória (MP) 870, extinguindo o Conselho. Apesar das mobilizações sociais, em nível nacional, para que a medida fosse revogada, a Presidência da República manteve o seu veto contra a restituição desse espaço de participação social.

² No que tange ao Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), considera-se importante mencionar a tentativa de desarticulação do referido Guia, em setembro de 2020, por meio de uma Nota Técnica elaborada no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento destinada ao Ministério da Saúde. O documento solicitava a revisão da publicação, com base em argumentos que negam as diversas evidências científicas que comprovam os malefícios do consumo de produtos ultraprocessados à saúde. Felizmente, o processo não teve seguimento, contudo, frente ao contexto de desmantelamento de diversos instrumentos e políticas de SAN no Brasil, cabe registrar essa tentativa de ataque a uma ferramenta legítima, reconhecida nacional e internacional, de promoção da alimentação adequada e saudável e norteadora de políticas públicas no país.

uma abordagem que ultrapassa a mera preocupação com a composição do prato de comida, atentando para todo o processo que antecede a refeição, como nos coloca a conhecida expressão: “do campo à mesa”.

Além da dimensão ambiental, os aspectos culturais e simbólicos da alimentação também são elementos centrais nestas abordagens, tanto o Guia Alimentar (2014) quanto a PNAN (2012a) compreendem a indissociabilidade entre comida e cultura. Entende-se que, a forma como se come, o que se come, quando, com quem, por que e por quem, é determinado culturalmente (BRAGA, 2004; GARINE, 1987). De fato, cada sociedade define o que é comida, a forma de preparo, o consumo, o contexto e as pessoas com quem partilhar a refeição, estando essas escolhas relacionadas a classificações, crenças e hierarquias culturalmente definidas. Ou seja, o que é comida para uma coletividade pode não ser para a outra, manifestando assim as fronteiras culturais que circunscrevem grupos e territórios (DAMATTA, 1987; MACIEL, 2001).

Complementando tais colocações, o antropólogo brasileiro Roberto DaMatta nos coloca que a: “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere” (DAMATTA, 1986, p. 56). Partindo dessa percepção, compreende-se que a comida revela e manifesta identidades (DAMATTA, 1987), pois se o homem se alimenta conforme a sociedade a que pertence - como afirma Garine (1987), é por meio dos modos à mesa que se apreende a cultura e as singularidades de um determinado território (DESCOLA, 2006).

O comer enquanto ação indispensável para a sobrevivência humana, passa então a ser apreendido como um ato polissêmico que vai muito além do atendimento das necessidades biológicas, que envolve a manifestação de valores culturais, religiosos, sociais, afetivos, éticos, ambientais, políticos e sensoriais (MACIEL, 2001; TEUTEBERG, 2009; BRASIL, 2012b). Nesse sentido, nenhum alimento que entra na boca é neutro, estando este relacionado a identidade social e a historicidade de um grupo e de uma época (SANTOS, 2011).

Avançando a discussão no plano da cultura, Braga (2004) compreende que os hábitos alimentares e os seus respectivos símbolos e significados fazem parte de um sistema cultural compartilhado entre um grupo, no qual a tradição e a inovação têm a mesma importância. Sendo assim, a cultura não é somente aquilo que tem raízes históricas, mas também hábitos cotidianos, constituídos pelo que é tradicional e pelo o que se apresenta como novos hábitos. Partindo dessa perspectiva, entende-se que a tradição não é um fenômeno estático, mas sim construído e reinventado a cada geração a partir de trocas e contato com outras culturas, e circulação de

pessoas, mercadorias, técnicas e gostos. As adaptações e transformações nas tradições fazem parte dos processos de ressignificação, desde que as características consideradas essenciais sejam mantidas, para que a mesma possa continuar fazendo sentido as sociedades na atualidade (GIDDENS, 1991; MONTANARI, 2008; ALVES, 2011).

Nessa linha de raciocínio, alguns sociólogos sugerem a coexistência de cozinhas e sabores “globais” e “locais”, configurando um modelo de consumo referido como, “glo-cal” (MONTANARI, 2008). A respeito dessa intersecção, a pesquisadora Lígia Amparo da Silva Santos (2008) coloca que os termos “global” e “local” não podem ser entendimentos como aspectos em oposição, mas sim a dimensões em sintonia que conformam uma associação particular, a exemplo, o acarajé com Coca-Cola. Nesse sentido, a referida combinação no contexto baiano confere a bebida açucarada, consumida mundialmente, diferente significado e sabor, caso fosse ingerida junto com um hambúrguer em uma rede de *fast food*. Sendo assim, mesmo diante de processos de padronização da alimentação e difusão do consumo de produtos globalizados, as particularidades históricas e tradicionais permanecem arraigadas nos hábitos alimentares locais, adquirindo assim novos significados, interpretações e espaços na vida coletiva (PAIVA, 2011).

Frente as proferidas reflexões, cabe por fim repensar as formas como as políticas de alimentação e nutrição, a exemplo o PNAE, tocam essas discussões acerca da AAS para além do campo teórico, a prática. Vale ressaltar que no Brasil, em sua pluralidade de territórios coexistem diversas identidades marcadas por suas particularidades culturais que remetem a comida um valor simbólico. Nesse aspecto, as diferenças culturais entre as sociedades também marcam as diferenças entre os significados sociais atribuídos aos alimentos por cada coletividade (ROZIN, 1998), incumbindo as políticas que dialogam com o tema da alimentação, apreender como os indivíduos, imersos em seus coletivos, significam e ressignificam a sua relação com a comida, na contemporaneidade.

A fim de aprofundar o debate acerca da mencionada diversidade sociocultural e biológica presentes no país, o desafio do próximo capítulo será compreender o processo de mobilização e construção da categoria sociobiodiversidade, buscando trazer a luz da discussão os principais elementos imbuídos no seu conceito, os quais dialogam, em certa medida, com as dimensões da Alimentação Adequada e Saudável, discutidas nesta seção.

2.2 SOCIOBIODIVERSIDADE: UM CAMINHO PARA A PROMOÇÃO DA SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

O Brasil é considerado um país megadiverso detentor da maior biodiversidade do planeta. Esse patrimônio genético está associado a uma grande diversidade sociocultural representada por inúmeros grupos étnicos, denominados de Povos e Comunidades Tradicionais (PTC)³, os quais são detentores de saberes relacionados ao manejo e uso sustentável dos recursos naturais (BRASIL, 2006a; CORADIN; SIMINSKI; REIS, 2011). Segundo Santilli (2009), os PCT interagem historicamente com a flora e a fauna nativa, sendo as suas práticas de cultivo, seleção e consumo responsáveis pela enorme diversidade de plantas cultivadas e agroecossistemas. Desse modo, “os processos culturais, os conhecimentos, práticas e inovações agrícolas, desenvolvidos e compartilhados pelos agricultores, são um componente-chave da agrobiodiversidade” (SANTILLI, 2009, p.94). Ademais, os distintos modos de vida, crenças e práticas culturais conferem diferentes formas de apropriação para uma mesma espécie que pode ser usada para fins alimentício, terapêutico, religioso, ornamental, entre outras utilidades, configurando assim uma série de aspectos socioculturais que permeiam e influenciam a constituição desse patrimônio natural (SANTILLI, 2009).

No que compete a conservação pelo uso, estudos apontam a correlação positiva entre grupos tradicionais, conhecimentos locais e biodiversidade, demonstrando um elo importante entre esses segmentos (BARROS, 2009; BENSUSAN, 2006; SANTILLI, 2009), uma vez que, de acordo com Barros (2009, p. 157), “cultura e biodiversidade são elementos indissociáveis, que não evoluem sozinhos”. Hanazaki e colaboradores (2010) ao analisarem o contexto de unidades de conservação e populações circunscritas nas regiões sul e sudeste observam tal condição, evidenciando, por exemplo, o emprego de práticas agroecológicas e o manejo tradicional de espécies locais. Cabe salientar, que os saberes relacionados ao cultivo, cuidado, seleção e uso da biodiversidade são fundamentados nos princípios agroecológicos e no respeito a “mãe natureza”, sendo construídos a partir das cosmologias, interações, experiências e trocas entre os atores do território.

A discutida reciprocidade além de promover a recuperação e a preservação dos ecossistemas é um importante componente de geração de renda, autonomia, reafirmação de

³ Povos e Comunidades Tradicionais são definidos, pelo Decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007, como: “grupos culturalmente diferenciados e 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, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição” (BRASIL, 2007).

identidades e SAN para as populações locais, visto que as espécies nativas encontradas nos biomas brasileiros, constituem a sua base alimentar e são fontes de matéria-prima para inúmeras atividades de valor econômico e cultural (BRASIL, 2006a; BRASIL, 2009b; SANTILLI, 2009; RAMOS *et al.*, 2017). Nesse sentido, ao se considerar a mútua relação entre a biodiversidade e os diferentes grupos étnicos desenha-se o conceito de sociobiodiversidade, o qual compreende a articulação entre as dimensões ambientais, culturais, sociais, econômicas e históricas que permeiam a referida interação.

O conceito tem origem no movimento socioambientalista que a partir da Constituição Federal, em 1988, e da Convenção sobre Diversidade Biológica (CDB) com marco inicial em 1992, “fortaleceu os direitos socioambientais, inserindo os povos e populações tradicionais como atores políticos no cenário da construção das políticas públicas brasileiras” (COELHO-DE-SOUZA, 2012, p. 10).

O socioambientalismo no Brasil surge na segunda metade da década de 1980, basicamente com o processo de redemocratização do país, por meio da articulação política dos movimentos sociais e ambientalistas que com o fim do regime militar encontraram espaço para fortalecer as mobilizações e lutas sociais. Nesse processo, destaca-se a formação da Aliança dos Povos da Floresta, fruto da articulação entre povos indígenas e populações tradicionais e a luta do seringueiro e líder sindical, Chico Mendes, ambos reivindicavam pela proteção da floresta Amazônica e pela defesa dos modos de vida das populações tradicionais (como seringueiros e indígenas), as quais vinham sofrendo com o desmatamento e a exploração predatória dos recursos naturais. Em 1988, a ampla repercussão nacional e internacional do assassinato de Chico Mendes, alinhado ao fortalecimento da articulação social dos seringueiros e do movimento ambientalista, culminou na criação das primeiras reservas extrativistas, reconhecendo o direito e a importância de determinados povos e comunidades tradicionais manterem o seu modo de vida e a sua interação para com a natureza (SANTILLI, 2005).

Ressalta-se que no plano internacional o debate sobre o tema possuía outros contornos que caminhavam pelo movimento ambiental tradicional ou conservacionista/preservacionista, defendendo a existência de Unidades de Conservação (UC) livres da presença humana, por desconsiderar a relação positiva entre algumas populações tradicionais e a biodiversidade (SANTILLI, 2005; PERUCCHI; COELHO-DE-SOUZA, 2015). Nesse sentido, o Brasil foi um dos primeiros a desenhar um modelo de Unidade de Conservação, que além de proteger e conservar a biodiversidade, reconhece os direitos dos grupos tradicionais a seus territórios, línguas, cultura e tradições (PERUCCHI; COELHO-DE-SOUZA, 2015).

Outro marco importante nesse cenário foi a promulgação da Constituição Federal, em 1988, que estabelece arcabouço jurídico ao socioambientalismo, assegurando constitucionalmente o direito e o dever do Poder Público em proteger o meio ambiente e garantir a todos um ambiente ecologicamente equilibrado. Ademais, a Constituição reconhece a diversidade cultural e multiétnica existente no país e se compromete em proteger e valorizar as manifestações culturais populares dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira (BRASIL, 1988; SANTILLI, 2005).

Quatro anos depois ocorreu a 2ª Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente e o Desenvolvimento, conhecida com Eco-92, no Rio de Janeiro, a qual trouxe grande visibilidade pública e força política para o movimento ambiental, incorporando, de fato, essa pauta nas agendas globais e nacionais. Dentre os acordos e documentos internacionais assinados durante a Conferência, destaca-se a Convenção sobre Diversidade Biológica (CDB), um tratado internacional, envolvendo diversos países, que estabelece diretrizes para o desenvolvimento de iniciativas e políticas públicas para a conservação da diversidade biológica, a utilização sustentável de seus componentes e a repartição justa e equitativa dos benefícios derivados da utilização dos recursos genéticos, entre os estados membros (SANTILLI, 2005; BRASIL, 2006a).

No histórico de deliberações da CDB, foi a partir de 1996, que questões relacionadas às práticas agrícolas tradicionais, ao uso sustentável e à conservação dos recursos genéticos começaram a ser, de fato, debatidas no âmbito da Convenção. Ademais, passou a se reconhecer internacionalmente a contribuição dos agricultores, povos indígenas e comunidades locais na conservação e uso sustentável da biodiversidade (BRASIL, 2006a).

No contexto brasileiro, na virada deste século diversos avanços no âmbito socioambiental foram consolidados, em 2000, a Lei nº 9.985 instituiu o Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza (SNUC), criando um sistema de conservação que abarca a relação harmoniosa entre a natureza e o ser humano (BRASIL, 2000). Em 2002, o Governo Federal, instituiu a Política Nacional de Biodiversidade ratificando os compromissos assumidos ao assinar a CDB. O referido marco legal baseou-se nos princípios definidos na própria Convenção - destaque um dos tópicos abordados na Política que compreende o valor econômico, ambiental, social e cultural conferido aos componentes da biodiversidade, apontando para uma compreensão holística sobre o uso sustentável dos recursos naturais (BRASIL, 2006a).

A partir das legislações supracitadas, as discussões relativas a agrobiodiversidade foram introduzidas no Plano-Plurianual (PPA) 2004-2007 do Governo, institucionalizando uma temática que passou a ser uma prioridade na Secretaria de Biodiversidade e Florestas (SBF)

vinculada ao Ministério do Meio Ambiente (MMA) e um instrumento de transversalidade e parceria entre os ministérios, sobretudo com o extinto Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) e a sociedade civil. No decorrer do planejamento das atividades do Plano-Plurianual foram levantados alguns questionamentos referentes a quem deveria se destinar os esforços técnicos do MMA e os poucos recursos disponíveis para esse segmento, ou seja, “agrobiodiversidade para quem?” (BRASIL, 2006a, p. 50). Com base em algumas análises realizadas e critérios elencados para nortear a construção da mencionada proposta, traçou-se estratégias que priorizavam o universo da agricultura familiar, compreendendo no âmbito desse grupo, os povos e as comunidades tradicionais.

Com o canal de diálogo estabelecido entre o Governo e a sociedade civil, iniciativas, movimentos sociais e organizações não governamentais relacionadas a agricultura familiar e as populações tradicionais passaram a ser reconhecidas e ganharam poder de voz no âmbito institucional. Paralelamente, parcerias governamentais foram costuradas com o intuito de desenvolver projetos-piloto de arranjos produtivos locais vinculados ao uso sustentável da biodiversidade. Além disso, diversos eventos relacionados ao resgate, conservação e valorização da agrobiodiversidade e do patrimônio cultural associado (Feiras, Encontros e Conferências) foram organizados, construindo outro importante canal de comunicação entre órgãos públicos, sociedade civil organizada e pesquisadores ligados ao tema (BRASIL, 2006a).

Outro grande avanço relativo aos processos e discussões que vinham sendo nutridas no plano político, foi a implementação da Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais (PNPCT), instituída por meio do Decreto nº 6.040 de 2007. A PNPCT visa a promoção do desenvolvimento sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais, por meio do reconhecimento, fortalecimento e garantia dos seus direitos territoriais, sociais, ambientais, econômicos e culturais, a partir do respeito e da valorização da sua identidade e das suas formas de organização. A legislação prevê, ainda, a inclusão socioprodutiva desses grupos étnicos, mediante a valorização dos recursos naturais locais, saberes, práticas e tecnologias tradicionais (BRASIL, 2007). No que tange a SAN, a mesma também é assegurada nos princípios da Política que expressa o direito dos PCT ao:

[...] acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (BRASIL, 2007).

Considerando também esse comprometimento institucional, em 2007, os Ministérios do Meio Ambiente, do Desenvolvimento Agrário e do Desenvolvimento Social (MDS) em

conjunto com outros parceiros do governo e da sociedade civil, começaram a estudar a possibilidade de elaboração de um plano de ação voltado ao fortalecimento das cadeias de produtos da sociobiodiversidade. Nesse contexto, cabe salientar, que as estatísticas oficiais apontavam para a subutilização dos produtos da sociobiodiversidade, contrapondo-se ao que sinalizavam alguns projetos desenvolvidos em território nacional a respeito do seu potencial econômico, social e ambiental. Ou seja, apesar de representarem um importante elemento de geração de renda e segurança alimentar para as populações tradicionais, os referidos produtos ocupavam um pequeno espaço na economia formal (BRASIL, 2009b).

O desenho de uma estratégia capaz de articular os diferentes programas e ações que vinham sendo desenvolvidos no cenário nacional, mas que encontravam-se fragmentados nos diferentes Ministérios, como o Programa Territórios da Cidadania, o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa de Agrobiodiversidade, também motivaram a elaboração de um arranjo que coordenasse essas diferentes iniciativas, a fim de se avançar na estruturação das cadeias de produtos da sociobiodiversidade e consolidar mercados sustentáveis para tais produtos. Salienta-se que a construção do Plano envolveu diversas consultas aos diferentes segmentos sociais, dentre eles representantes de comunidades tradicionais e agricultores familiares, gestores, órgãos governamentais de nível federal, estadual e municipal, empresas e instituições de fomento, cabendo aos Ministérios supervisionar e coordenar o processo de consultas. O resultado desse movimento se materializou na publicação do Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade (PNPSB), em 2009 (BRASIL, 2009b). O PNPSB define produtos da sociobiodiversidade como:

Bens e serviços (produtos finais, matérias primas ou benefícios) gerados a partir de recursos da biodiversidade, voltados à formação de cadeias produtivas de interesse dos povos e comunidades tradicionais e de agricultores familiares, que promovam a manutenção e valorização de suas práticas e saberes, e assegurem os direitos decorrentes, gerando renda e promovendo a melhoria de sua qualidade de vida e do ambiente em que vivem. (BRASIL, 2009b, p. 9).

No tocante ao conceito, enfatiza-se dois elementos importantes mencionados no trabalho de Ramos (2019), a respeito do protagonismo dos produtores (agricultores familiares e PCT) e da sustentabilidade das práticas de produção e extrativismo. Nesse plano de discussão, é preciso considerar que a construção de arranjos produtivos que incorporem a sociobiodiversidade, não dizem respeito, unicamente, a inserção desses produtos no mercado, mas há um conjunto de aspectos que levem a geração de valores socioambientais, como a inclusão e o protagonismo dos agricultores, a equidade social e a conservação e recuperação

dos ecossistemas (ALMEIDA; ALVES; PIRES, 2012; RAMOS *et al.*, 2017). Para ilustrar esse pensamento, toma-se como exemplo, a cadeia do açaí na região amazônica que, hoje, alcança mercados internacionais (como Estados Unidos e Austrália), adquirindo outros significados a partir da inserção de novos participantes na rede (BRONDÍZIO, 2005; RAMOS *et al.*, 2017).

Brondízio (2005) ao analisar a trajetória do açaí na região, observa a significativa redução da participação dos produtores locais, sobretudo, das comunidades ribeirinhas e a transposição do lucro obtido com a comercialização do fruto para outros segmentos integrados a cadeia (como as indústrias de processamento e os atores envolvidos com a distribuição). Além disso, devido à crescente demanda houve um aumento significativo das áreas plantadas de açaí, as quais vêm sendo implementadas com pacotes convencionais de produção (fertilizantes e agrotóxicos). E ainda, o aumento do preço do fruto e da polpa fez com que a população local passasse a ter acesso a polpas de qualidade inferior (com maior adição de água e menor teor de frutas) (BAYLE, 2014).

Concluindo o pensamento, apreende-se que a inserção de produtos da sociobiodiversidade em mercados e cadeias produtivas além de incorporar o emprego de práticas sustentáveis de produção e extrativismo e atuar prol do protagonismo, da autonomia e da defesa dos interesses dos agricultores familiares e PCT, deve considerar os saberes e as práticas tradicionais relacionadas ao manejo e uso dos referidos produtos. Acerca dessa compreensão, reitera-se a centralidade de tais elementos nos arranjos socioprodutivos, visto que caso contrário, o fomento e o crescimento da demanda por produtos da sociobiodiversidade pode se configurar em mais uma circunstância promotora de desigualdades sociais e inviabilizar a realização da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) (DINIZ; CERDAN, 2017; RAMOS *et al.*, 2017; RAMOS, 2019).

Avançando no plano político, mais especificamente, no campo das políticas públicas voltadas a promoção do uso sustentável da biodiversidade, considera-se importante fazer menção a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), instituída em 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) para assegurar o DHAA (BRASIL, 2006b). Esse marco legal ao dispor sobre as suas dimensões de abrangência da SAN, inclui a “conservação da biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos” (BRASIL, 2006b), exprimindo a interconexão entre os termos, ou seja, a importância de um para o alcance do outro.

Como forma de reconhecimento de tamanha diversidade biológica e sociocultural, o Governo Federal criou algumas iniciativas a fim de promover e fortalecer as cadeias de produtos da sociobiodiversidade, por meio do uso consciente e da viabilização de mercados sustentáveis

para os produtos. Para garantir condições justas de comercialização, estabeleceu-se a Política de Garantia de Preços Mínimos para os Produtos da Sociobiodiversidade (PGPM-Bio) assegurando preços mínimos para produtos extrativistas (BRASIL, 2019a; 2019b). Ainda, de modo a promover a estruturação de sistemas produtivos assentados no uso sustentável dos recursos da sociobiodiversidade e ampliar a participação de agricultores familiares e povos e comunidades tradicionais nos arranjos produtivos e econômicos que compreendem a bioeconomia, foi instituído, no plano do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), o Programa Bioeconomia-Sociobiodiversidade (BRASIL, 2019c).

Ademais, em 2021 foi lançada a Portaria Interministerial MAPA/MMA nº 10, de 21 de julho de 2021, atualizando as Portarias Interministeriais nº 284 de 2018 e nº 163 de 2016, a qual apresenta uma lista de produtos da sociobiodiversidade com potencial para serem incorporados a mercados institucionais, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o PNAE (BRASIL, 2016b; BRASIL, 2018a; 2021). A respeito desse reconhecimento institucional sobre as espécies nativas da sociobiodiversidade, pontua-se que não obstante a importância das referidas Portarias, as mesmas não abarcam toda a diversidade sociobiodiversa existente no plano nacional. Sendo assim, há outras espécies reconhecidas, pelos atores dos territórios locais, como produtos da sociobiodiversidade, os quais não estão contemplados nos marcos legais supracitados.

No âmbito internacional, as discussões em torno da agrobiodiversidade resultaram na construção do projeto “Biodiversidade para Alimentação e Nutrição” – Biodiversity for Food and Nutrition (BFN), lançado em 2012, com vistas a promoção da conservação e do uso sustentável da biodiversidade em programas que contribuam para melhorar a Segurança Alimentar e Nutricional. No Brasil, um dos países integrantes do projeto em conjunto com o Quênia, o Sri Lanka e a Turquia, as atividades foram coordenadas pelo Ministério do Meio Ambiente, que contou com o trabalho colaborativo de diferentes setores do Governo Federal e com parcerias realizadas junto a universidades e instituições de pesquisa de todo o país. Com o intuito de proporcionar o reconhecimento do valor alimentício e nutricional das espécies nativas brasileiras e visibilizar a possibilidade de intersecção com outras políticas públicas –como o PAA e o PNAE – o BFN construiu um banco de dados sobre a agrobiodiversidade nacional, que reúne informações relativas a composição nutricional, receitas e o mapeamento da distribuição geográfica das espécies. Esses dados estão disponíveis online e podem ser

acessados por meio de manuais, eBooks, livros e da ferramenta Biodiversidade & Nutrição (BRASIL, 2018b)⁴.

Na esfera regional, verifica-se algumas articulações em torno dos produtos da sociobiodiversidade da Mata Atlântica. Essas articulações partem de um movimento inicial, no final dos anos 1990, envolvendo ONGs do meio agroecológico e famílias agricultoras, as quais começaram “a realizar mapeamento de árvores, coleta de frutos, processamento e plantio de fruteiras nativas como parte de ações de transição agroecológica, fomento ao desenvolvimento de sistemas agroflorestais e geração de renda” (RAMOS, 2019, p.93).

Nesse contexto, o açaí juçara foi o primeiro produto a apreender movimentos e esforços em torno da sua cadeia. Fruto de um ambiente organizacional que começava a olhar para os produtos da sociobiodiversidade, com o desenvolvimento de projetos e ações, financiados pelo MMA e pelo banco alemão KFW, para valorizar os frutos juçara e com a organização de seminários em território nacional para se discutir a elaboração do PNPSB, nasce a Rede Juçara (REJU), em 2008. A Rede tem como propósito articular ações em torno do uso e manejo da palmeira juçara no bioma da Mata Atlântica, buscando contribuir para a comunicação, a troca de experiências e o desenvolvimento de trabalhos em parceria com atores e instituições envolvidas com o movimento (RAMOS, 2019). O arranjo é constituído por organizações em sete estados nacionais, Rio Grande de Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais e Espírito Santo (RAMOS *et al.*, 2017). No decorrer da sua trajetória de atuação, a REJU desenvolveu ações coletivas para denunciar e combater o corte clandestino da palmeira juçara para a obtenção do palmito e produção de conservas. Além disso, foram promovidos no âmbito da Rede, encontros, oficinas e reuniões para se discutir e sistematizar conhecimentos acerca da cadeia dos frutos juçara (ANAMA; REDE JUÇARA, 2013; RAMOS *et al.*, 2017).

De acordo com Ramos (2019), a Rede Juçara, atualmente, está “adormecida”, não ocorrendo encontros entre seus polos desde 2014. Ademais a comunicação entre os membros permanece parca até mesmo pelos canais virtuais. No Rio Grande do Sul, alguns integrantes “continuam o trabalho de articulação, comunicação e incidência política por meio da Cadeia Solidária das Frutas Nativas”, que abrange somente atores do estado (RAMOS 2019, p. 98).

O trabalho com as espécies da Mata Atlântica adquiriu novos contornos e esforços, em 2011, com a criação da Cadeia Solidária das Frutas Nativas (CSFN), fruto de um processo de

⁴ Lista de publicações disponíveis para download. Disponível em: <https://www.mma.gov.br/publicacoes/biodiversidade/category/54-agrobiodiversidade.html>. Ferramenta Biodiversidade & Nutrição. Disponível em: <https://ferramentas.sibbr.gov.br/ficha/bin/view/FN/>. Acesso em: 20 de jun. de 2021.

mobilização e articulação de instituições ligadas a agroecologia e a economia solidária, com foco na promoção das frutas nativas do estado. O movimento também teve apoio do governo estadual, que na época concedeu recursos para reuniões e equipamentos. Fazem parte desta rede, municípios das regiões Norte, Nordeste, Planalto, Campos de Cima da Serra, Litoral Norte, Missões e Serra, compondo uma grande diversidade de atores. No que compreende as ações realizadas no contexto da CSFN, destaca-se:

- a) a difusão e a visibilidade da diversidade de frutas nativas existentes nas referidas regiões. De modo geral, as frutas nativas do bioma são subutilizadas, pois a população pouco conhece os recursos alimentícios disponíveis no bioma; e
- b) trocas entre os atores da rede, através de encontros e reuniões, nos quais discute-se aspectos relacionados a produção, custos, mercados, estratégias de comercialização, desenvolvimento de produtos, entre outras questões.

Desse modo, a Cadeia Solidária representa um canal de mobilização e diálogo para o fortalecimento de práticas agroecológicas e solidárias, por meio da valorização e difusão do consumo de espécies nativas (RAMOS *et al.*, 2017; RAMOS, 2019).

Em encontro as ações realizadas no âmbito da CSFN, desde 2016, vêm se construindo e articulando movimentos em torno do butiá. Assim, constituindo outra importante rede vinculada a promoção e proteção da sociobiodiversidade, a Rota dos Butiazais é composta por uma ampla diversidade de integrantes, como agricultores ecológicos, comunidades tradicionais, fazendeiros, artesãos, extrativistas, artistas plásticos, chefs de cozinha, jornalistas, gestores, sindicatos rurais, consumidores, ONGs, pesquisadores e empreendedores de diferentes municípios dos estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina e países Uruguai e Argentina. Como parceiros, pode-se citar a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária Clima Temperado (EMBRAPA), Ministério do Meio Ambiente, a Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS) e a UFRGS. A Rota tem como propósito unir pessoas para a conservação e uso sustentável da biodiversidade associada aos butiazais. O gênero butiá apresenta uma imensa variedade de espécies que são encontradas em vários estados do Brasil e países vizinhos (Paraguai, Uruguai e Argentina). O fruto além de ser uma importante fonte alimentar para a fauna e para os grupos locais, carrega expressivo valor histórico e cultural para os grupos que convivem historicamente com a palmeira. O caso do Quilombo Chácara da Cruz representa a resistência de uma comunidade quilombola, cujas terras foram adquiridas com recursos financeiros provenientes do trabalho de mulheres afrodescentes com a trançagem das folhas do butiá para a confecção de cordas, as quais eram comercializadas no antigo porto de Tapes. Além do valor simbólico e cultural relacionados aos butiazais, o mesmo também é um

importante componente econômico, agregando valor aos produtos alimentícios (licores, geleias, cachaça, dentre uma infinidade de receitas), ao artesanato e ao turismo da região, por exemplo (SANTOS; LIMA; COELHO-DE-SOUZA 2017; COELHO-DE-SOUZA *et al.*, 2018; RAMOS, 2019). Cabe mencionar, que o fruto foi inserido na alimentação escolar dos municípios gaúchos de Tapes (REDIN *et al.*, 2020) e Giruá.

Quando discute-se formas de promoção, conservação e difusão de produtos da sociobiodiversidade é importante considerar todo o território interligado ao produto nativo, incluindo os atores locais, os saberes tradicionais, o contexto ambiental, as dinâmicas sociais, a história, a cultura e o valor simbólico associado, visto que os alimentos da sociobiodiversidade não são elementos isolados, mas fruto de todo um processo histórico de relação com aquele meio e recurso.

A respeito dos parágrafos anteriores que discorreram sobre algumas iniciativas e políticas públicas voltadas para a promoção da sociobiodiversidade, esclarece-se que este capítulo não teve a intenção de realizar uma busca ampliada sobre o tema, tampouco esgotá-lo, e sim apresentar alguns instrumentos jurídicos e movimentos, sobretudo, na região Sul, que tocam o debate e servem de inspiração para as próximas reflexões. Contudo, é preciso, ainda, mencionar que as flutuações no Governo, a exemplo o atual cenário político, repercutem diretamente em tais dinâmicas, levando a descontinuidade de muitas iniciativas.

Partindo das reflexões apresentadas ao longo deste capítulo, compreende-se que os movimentos e as experiências em torno da sociobiodiversidade para além de promover a conservação e a recuperação ambiental, podem contribuir para a inclusão social e a soberania alimentar de agricultores familiares e povos e comunidades tradicionais. Ademais, o cultivo, a oferta e o consumo de alimentos potencialmente nutritivos promovem a saúde tanto dos produtores quanto dos consumidores, contribuindo para o enfrentamento do atual quadro de má-nutrição exposto no capítulo anterior (RAMOS *et al.*, 2017; COELHO-DE-SOUZA *et al.*, 2018).

Nesse sentido, entende-se que a incorporação de produtos da sociobiodiversidade em mercados institucionais, por exemplo, pode representar uma importante estratégia para o alcance da Segurança Alimentar e Nutricional, especialmente, das populações rurais e tradicionais. E é a partir dessas colocações que a próxima seção irá discorrer sobre o processo de construção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, considerando o potencial e a relevância dessa política pública para a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada, para o desenvolvimento sustentável e para a difusão do consumo de produtos da sociobiodiversidade entre o público escolar.

2.3 UMA PERSPECTIVA HISTÓRICA: OS PROCESSOS DE (RE) CONSTRUÇÃO DO PNAE

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é considerado um dos mais importantes e abrangentes programas brasileiros no que se refere ao atendimento universal aos escolares, a garantia do DHAA e a promoção da SAN. Esta política pública, gerenciada pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), vinculado ao Ministério da Educação (MEC), foi implantada no país na década de 1950, passando ao longo do tempo, em consonância com alguns acontecimentos históricos, por inúmeras revisões e modificações nos seus regulamentos e arranjos operacionais (BRASIL, 2014b). Tendo em vista, a relevância do Programa, já devidamente discutido na literatura, discorre-se nas próximas páginas sobre o seu processo de reivindicação, construção e redesenho, a fim de elucidar e traçar os caminhos percorridos até a consolidação da atual Política de Alimentação Escolar.

A alimentação escolar no Brasil, bem como em outros países do mundo, se tornou um instrumento de política pública de alimentação e nutrição, a partir da necessidade do Estado em “solucionar” a questão da fome (TURPIN, 2008). No início da década de 1930, os estudos de Josué de Castro, nutrólogo, geógrafo, antropólogo e político, já apontavam os flagelos sociais que a fome desencadeava em todo o território nacional, em especial, na região Nordeste; iniciando o reconhecimento de um problema social. Castro reportava em seus trabalhos que a fome era um fenômeno social, sendo a falta de renda uma das principais causas que impossibilitava as famílias suprirem as suas necessidades alimentares. Em suas obras, defendia também a necessidade de políticas públicas específicas para reverter tal cenário (IPEA, 2014).

Sendo assim, durante o governo Vargas, foi instituído a criação do salário mínimo, em 1938, estabelecendo uma remuneração mínima que permitisse a todos os trabalhadores o atendimento das suas necessidades básicas. Dois anos depois, criou-se o Serviço Nacional de Alimentação e Previdência Social (SAPS), que deu origem as primeiras ações em âmbito federal ligadas à alimentação escolar (TURPIN, 2008; IPEA 2014). No fim dos anos 1930, a temática da assistência alimentar às populações mais carentes foi inserida de fato ao campo das políticas públicas brasileiras, como parte da estratégia de governo do presidente Getúlio Vargas. No âmbito mundial, a problemática da fome também passava a ser reconhecida por diversos países, expressando a necessidade de intervenção pública para reverter tal cenário (IPEA, 2014).

Ao longo das duas décadas seguintes, alguns acontecimentos, iniciativas, atores e eventos contribuíram para que a alimentação escolar passasse a ser prioridade na agenda de governo, o que resultou na criação da Campanha Merenda Escolar em 1955, dando, posteriormente, origem ao Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Em 1935, o Ministério da Educação e Saúde Pública realizou a Campanha Nacional pela Alimentação da Criança (CNAC), implantada pelo Instituto de Proteção e Assistência à Infância (IPAI), que trazia a alimentação escolar como uma obrigação do Estado e não da iniciativa privada, orientando para que a medida se instituisse no país (FONSECA, 1953⁵ *apud* PEIXINHO, 2011, p. 32).

Na década de 40, com a criação do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) algumas ações voltadas à alimentação escolar começaram a ser implantadas em alguns estados, como o oferecimento do desjejum, das sopas e do copo de leite. Os profissionais do Serviço, dentre eles Josué de Castro e Dante Costa, também cobravam do governo um Programa Nacional voltado à alimentação dos discentes (TURPIN, 2008; PEIXINHO, 2011). Nesse mesmo período, algumas escolas começaram a se organizar, instituindo as “caixas escolares”, que tinham por objetivo arrecadar dinheiro para fornecer alimentação aos estudantes, enquanto permaneciam na instituição de ensino. Tal iniciativa, também chamou a atenção do Governo Federal que começou a observar a importância dessa medida para a permanência dos alunos nas escolas, bem como para a redução da desnutrição infantil (BRASIL, 2013a).

Após a Segunda Guerra Mundial, algumas instituições foram criadas no intuito de organizar uma política de alimentação e nutrição no Brasil. Nesse processo destaca-se a Comissão Nacional de Alimentação (CNA), criada em 1945, que teve um papel relevante nos debates sobre a alimentação escolar no país (LIMA, 1998; TURPIN, 2008). Vinculada ao Ministério da Educação e Saúde Pública, a CNA tinha como propósito realizar estudos e contribuir com pesquisas na área de alimentação e nutrição, incentivar hábitos alimentares saudáveis, através de campanhas educativas e colaborar para o desenvolvimento da indústria de alimentos (SILVA, 1995; CNA, 1967⁶ *apud* TURPIN, 2008, p. 9). Embora de caráter assistencialista, a primeira ação governamental voltada a alimentação escolar deu-se por meio da distribuição de leite, proveniente dos excedentes agrícolas internacionais e financiado pelo Fundo das Nações Unidas para a Infância (*United Nations International Children's Emergency Fund* - UNICEF), aos escolares (TURPIN, 2008). Em 1952, a CNA elaborou o 1º Plano Nacional de Alimentação em Nutrição, o qual previa inúmeras ações, dentre elas o

⁵ FONSECA, W. S. **Bases da alimentação do escolar**, 1953.

⁶ CNA – Comissão Nacional de Alimentação. Cartilha de Alimentação. Brasília-DF, 1967.

desenvolvimento de inquéritos nutricionais, a ampliação da merenda escolar, a assistência alimentar aos adolescentes, o enriquecimento de alimentos básicos e o apoio à indústria de alimentos (PEIXINHO, 2011).

Após anos de reivindicações, discussões e tentativas de construção de uma Política Nacional, em 1954 é publicada a primeira edição da Cartilha da Merenda Escolar, na qual se introduziu o Programa Nacional de Merenda Escolar (PNME). Mantendo o caráter assistencial, o Programa visava essencialmente a redução da desnutrição dos escolares e pretendia também a melhoria dos hábitos alimentares. Na Cartilha, Josué de Castro coloca o PNME como um elemento essencial na luta contra a fome e a subnutrição no país (TURPIN, 2008; PEIXINHO, 2011).

Os primeiros anos de implementação da Política estiveram vinculados ao movimento internacional de distribuição gratuita de alimentos, o qual era articulado por organizações de ajuda alimentar, criadas depois da II Guerra Mundial, como a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (*Food and Agriculture Organization* - FAO), a UNICEF e a Agência dos Estados Unidos para o Desenvolvimento Internacional (*United States Agency for International Development* - USAID) (TURPIN, 2008; PEIXINHO, 2011). A década de 1960 pode ser vista como a segunda etapa do programa, marcada fortemente pela presença de alimentos provenientes de programas internacionais, como “Alimentos da Paz”, “Aliança para o Progresso” e o “Programa Mundial de Alimentos” (PMA), os quais forneciam quase a totalidade dos gêneros consumidos pelos escolares brasileiros (TURPIN, 2008; PEIXINHO, 2013). Desconsiderando a cultura alimentar dos possíveis beneficiários, as doações destes alimentos visavam fornecer ajuda alimentar, escoar os excedentes agrícolas dos Estados Unidos e atenuar conflitos sociais que começavam a emergir em diversas partes do mundo (GRISA; CALDAS; AVILA, 2018; PEIXINHO, 2011).

Em 1969 encerrou-se os convênios com as organizações internacionais devido à crise mundial de produção de alimentos e indícios da crise do petróleo (TURPIN, 2008), dando início a terceira etapa do Programa, a qual foi marcada pela participação prioritária da indústria alimentícia nacional, que fornecia alimentos formulados industrialmente (sopas, mingaus e milkshakes). Neste período também começaram a emergir questionamentos sobre o modelo de alimentação escolar, impulsionado pelo agravamento da desnutrição (TURPIN, 2008; PEIXINHO, 2013).

A partir de 1976, a Campanha Nacional de Alimentação Escolar se integrou ao Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PRONAN II) e três anos depois (1979) o Programa passou a denominar-se Programa Nacional de Alimentação Escolar. Assumindo um

caráter universal e disseminando-se por todo o território nacional, o PNAE tinha por objetivo assegurar suplementação alimentar aos pré-escolares e escolares do primeiro grau matriculados nas instituições de ensino público, através da oferta de uma refeição de valor nutricional correspondente a 15% das recomendações nutricionais diárias durante o período letivo (PEIXINHO, 2013).

Com a abertura democrática e os debates da constituinte, o tema da alimentação escolar adquiriu novos contornos. A Constituição Federal promulgada em 1988, passou a garantir o direito universal a alimentação escolar a todos os estudantes do ensino fundamental da rede pública, sendo assegurada pelos governos federal, estadual e municipal (BRASIL, 1988; PEIXINHO 2013). Ademais, prosseguindo o movimento de democratização que abarcava o país, a Constituição promoveu a descentralização de recursos orçamentários e da execução de serviços públicos para estados e municípios, fortalecendo o processo de municipalização, que apresentava seus delineamentos iniciais (TURPIN, 2008).

O processo de descentralização foi um marco na Política de Alimentação Escolar, pois assinalou avanços importantes na formulação do Programa. Antes do processo de municipalização o gerenciamento e a aquisição de alimentos eram centralizados no governo federal, atendendo principalmente aos interesses da indústria alimentícia. Por meio de licitações, o governo comprava e distribuía para todo o território nacional um conjunto de alimentos formulados e industrializados, conformando uma estrutura operacional que apresentava diversas limitações como, elevados custos com a alimentação escolar, desvios de verbas e cardápios padronizados, desconsiderando a diversidade alimentar regional (SPINELLI; CANESQUI, 2002; GRISA; CALDAS; AVILA, 2018).

Diante deste cenário, em 1994, foi promulgada a Lei nº 8.913, a qual possibilitou a administração da alimentação escolar de forma descentralizada, cabendo aos municípios a responsabilidade de elaborar os cardápios, adquirir os alimentos, realizar o controle de qualidade e criar o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) para fiscalizar a utilização dos recursos e prestar contas ao órgão de financiamento vinculado ao MEC. Não obstante, aos inúmeros desafios a sua implementação, as compras institucionais descentralizadas abriram a possibilidade de inserção da pequena empresa, do comércio local e do pequeno produtor neste mercado institucional (TURPIN, 2008; PEIXINHO, 2011; 2013).

Muitos autores defendem a importância dessa mudança na Política, que além de incentivar a agricultura familiar local, favoreceu a aproximação dos cardápios com a realidade da região (SPINELLI; CANESQUI, 2002; BELIK; CHAIM, 2009; REAL; SCHNEIDER, 2011) – discussão retomada em 2009. Salienta-se, que na prática tais orientações foram

executadas a passos lentos, observando-se após a descentralização, cardápios padronizados em diversas localidades no meio urbano e rural (PAIVA, 2011).

Em 1997, o FNDE assume as competências do PNAE e dois anos depois, inicia-se uma nova modalidade de repasse de recursos financeiros do Governo Federal, por meio de transferência automática. Nesta configuração, os recursos da União seriam repassados em parcelas mensais aos estados, Distrito Federal e municípios, com base no número de alunos matriculados no ano anterior e declarados no censo escolar. Para que as unidades federadas recebessem os recursos federais, o mesmo exigiu a existência do CAE que se consolidou em um órgão deliberativo, fiscalizador e de assessoramento do Programa de Alimentação Escolar (PEIXINHO, 2011; 2013).

A partir de 2003, com a eleição do presidente Lula, questões relacionadas à agricultura familiar e a SAN ganharam destaque no plano do Governo. Desde a década de 1980-90 um conjunto de atores vinha lutando pela construção de políticas relacionadas à temática, no entanto, foi no Governo do Partido dos Trabalhadores (PT) que estas ideias ganharam espaço para discussão. Assim, em 2003, recriou-se o CONSEA que passou a reivindicar o aprimoramento do PNAE, e a instituição do Programa Fome Zero (PFZ), com vistas ao enfrentamento das circunstâncias relativas à fome, mediante a integração de uma série de programas relacionados à assistência social, à transferência de renda e a outras ações, como a geração de emprego e renda, a reforma agrária, entre outras medidas (PEIXINHO, 2013; GRISA; CALDAS; AVILA, 2018). De acordo com Grisa, Caldas e Avila (2018, p.65), “O PFZ já carregava consigo a ideia (mais tarde institucionalizada no Programa de Aquisição de Alimentos - PAA- e na mudança do PNAE) de articular o apoio à agricultura familiar nas compras institucionais”.

Diante da nova conjuntura política e da implementação do PFZ e de outros programas alimentares, como o PAA, o debate sobre a alimentação escolar foi retomado, abrindo a possibilidade para mudanças no Programa. Sendo assim, um Projeto de Lei que agregava e expressava um conjunto de ideias relacionadas a SAN e a agricultura familiar, elaborado por um conjunto de atores e movimentos sociais, dentre eles o CONSEA, foi enviado ao Congresso Nacional. Apesar das inúmeras opiniões contrárias a então proposta, oriundas do Conselho Nacional de Secretários de Educação (CONSED) e, sobretudo, de empresas do setor agroalimentar que participavam deste mercado institucional, o Projeto foi aprovado no Congresso (PEIXINHO, 2011; GRISA; CALDAS; AVILA, 2018).

Em 16 de junho de 2009, foi publicada a Lei nº 11.947, marcando um dos principais avanços no PNAE desde a sua instituição. A lei trouxe como um de seus pressupostos, a

aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local, preferencialmente pela agricultura familiar, contribuindo assim para a oferta de alimentos regionais no cardápio escolar e para a preservação dos hábitos alimentares locais (BRASIL, 2009a)⁷.

Essa legislação configurou-se um marco nas políticas públicas no campo da SAN, pois assiste explicitamente a agricultura familiar, tornando obrigatória a destinação, de no mínimo, 30% dos recursos financeiros federais, para a aquisição de alimentos provenientes de produtores locais, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades indígenas e quilombolas (BRASIL, 2009a). Se até 2009 as compras da alimentação escolar “estavam sob a obrigatoriedade de seguir os preceitos legais da isonomia e concorrência, abre-se um precedente histórico para o fornecedor caracterizado como “agricultor familiar”: dispensa de processo licitatório, como disposto no seu artigo 14” da referida lei (TRICHES, SCHNEIDER, 2010, p. 938).

Além do mais, a Lei supracitada consolidou a atuação da nutricionista no PNAE, reforçando a legislação anterior - Resolução CFN nº 358/2005 - que a determinava como responsável técnica pela alimentação escolar. Assim, atribuiu-se a profissional o compromisso de elaborar cardápios escolares pautados na sustentabilidade, na diversificação agrícola da região e na AAS (CFN, 2005; 2009a).

A partir de então verificou-se inúmeras transformações positivas no Programa como: a extensão da política para toda a rede pública de educação básica e de jovens e adultos, seguindo o princípio da universalidade; a inclusão de ações de Educação Alimentar e Nutricional no currículo escolar e o fortalecimento do controle social por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (BRASIL, 2009a).

Nesse contexto, manifesta-se, visivelmente, a transição de um paradigma assistencialista para a de Direito Humano, inclusive, a Lei nº 11.947 reconhece em seu Art. 3º, a alimentação escolar como um direito dos alunos e um dever do Estado em assegurá-la (BRASIL, 2009a; PEIXINHO, 2011). Esta medida, como afirma Peixinho (2011, p.68) “aparece como um instrumento de garantia de acesso a alimentos a todos os brasileiros, utilizando a

⁷ Conforme vem sendo discorrido no capítulo, em meio a tantos avanços conquistados no âmbito da Política de Alimentação Escolar, projetos de lei (PL 3.292/2020 e PL 4.195/2012) encaminhados por deputados federais a Câmara, têm tentado enfraquecer esse instrumento de SAN. As referidas propostas retiram a prioridade concedida aos povos indígenas e as comunidades quilombolas no processo de aquisição de alimentos para o PNAE; tornam obrigatória a oferta, de pelo menos uma vez na semana, de carne suína e, ainda, estabelecem percentuais mínimos de utilização dos recursos federais para a compra de leite fluido, o que deixa a alimentação escolar a mercê dos interesses do agronegócio e da indústria de alimentos (SANTARELLI; CARVALHO, 2021).

educação como uma das ferramentas fundamentais na mudança de hábitos alimentares e como mais uma ação na luta contra a fome a garantia da cidadania”. Em encontro aos avanços no cenário político, em 2010, foi aprovada a Emenda Constitucional nº 64 que altera o Artigo 6º da Constituição Federal, incluindo a alimentação como um direito social juntamente com outros direitos já assegurados pela legislação, como educação, saúde, lazer, trabalho, moradia, segurança, entre outros (BRASIL, 2010).

No âmbito da trajetória da Política, cabe contextualizar a criação dos Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE), em parceria com Instituições Federais de Ensino Superior, em 2007. Os CECANEs são centros de pesquisa, ensino e extensão que atuam em todas as regiões brasileiras, desenvolvendo ações de apoio técnico e operacional com a finalidade de contribuir com a execução do PNAE. Ainda, foi instituída a Rede Brasileira de Alimentação e Nutrição do Escolar (REBRAE), compreendida como uma ferramenta de integração e disseminação das ações realizadas nas escolas atendidas pelo Programa (PEIXINHO, 2013).

Avançando na construção do percurso, houve também alterações importantes na legislação que orientava a elaboração dos cardápios escolares, de modo que os mesmos buscassem atender as particularidades culturais e as demandas nutricionais de todos os alunos, incluindo aqueles com necessidades alimentares especiais, tais como estudantes com diabetes, hipertensão, alergias e intolerâncias alimentares (BRASIL, BRASIL, 2013b; 2014c; 2020c).

Buscando aprimorar a operacionalização do PNAE nos diversos aspectos que compreendem a gestão e a execução do Programa, incluindo os cardápios da alimentação escolar, em 2020, foi publicada a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, trazendo orientações para a elaboração dos cardápios escolares, a partir das recomendações dispostas no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) e no Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos (2019) (BRASIL, 2014a; 2019d; 2020c).

É importante registrar, que no que compete ao atendimento das escolas indígenas e quilombolas, o PNAE também passou por algumas modificações no intuito de melhor atender as necessidades nutricionais desses grupos étnicos e sensibilizar os atores envolvidos com as demandas relativas à cultura alimentar e aos hábitos alimentares indígenas e quilombolas. Desse modo, a legislação preconiza que: “os cardápios deverão atender as especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas” (BRASIL, 2020c, p. 7), ou seja, as refeições no ambiente escolar devem respeitar as suas crenças e tradições alimentares, bem como incluir alimentos típicos da sua cultura.

Antes de concluir este capítulo, é preciso fazer menção as adaptações da Política de Alimentação Escolar ao contexto de pandemia de COVID-19. Como uma das medidas sanitárias de distanciamento social, a suspensão das aulas presenciais ocasionou uma série de desafios ao plano da educação e da SAN, considerando que parte do público atendido pelo PNAE tem a alimentação escolar como uma das principais refeições, se não a única, do dia (GURGEL *et al.*, 2020; AMORIM; RIBEIRO JUNIOR; BANDONI, 2020; BICALHO; LIMA, 2020). Partindo desse cenário, a Lei nº 13.987, de 7 de abril de 2020, autoriza durante o período de suspensão das aulas, a distribuição de alimentos adquiridos com recursos do PNAE às famílias dos estudantes da rede pública de ensino da educação básica. A legislação, ainda, orienta para que, na medida do possível, mantenham-se os processos de compras da agricultura familiar (BRASIL, 2020a; 2020b).

Frente a discussão apresentada, se verifica o longo caminho percorrido, os obstáculos superados e a essencialidade de alguns atores-chave, que em meio a processos de luta e resistência, consolidaram o PNAE em um marco de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional. Não obstante, ao atual contexto sanitário e político, que marca a inércia do governo frente ao quadro de pandemia, bem como o desmonte e o sucateamento de diversas instituições e políticas públicas, o Programa Nacional de Alimentação Escolar continua a exercer um importante papel na luta pela garantia do DHAA, pela oferta de uma alimentação adequada e saudável aos alunos, pelo fortalecimento da agricultura familiar e pelo combate à pobreza e a insegurança alimentar. Nesse sentido, emerge a necessidade de se reafirmar as potencialidades do PNAE e articular estratégias para o enfrentamento dos novos desafios e para a luta dos direitos já conquistados.

3 OS PROCESSOS METODOLÓGICOS: ENTRE O TRAJETO INICIALMENTE IDEALIZADO E O PERCURSO PERCORRIDO

Para avançar na construção do percurso metodológico, é preciso retomar a minha aproximação com o campo de pesquisa, antes mesmo de entrar no mestrado, o qual atrevo chamar de pré-campo. Foi frente a necessidade de adaptação do estudo, sobretudo, da necessidade de coletar dados em uma modalidade totalmente remota, que essa experiência inicial tomou um lugar importante para o meu acervo de informações, o qual eu acessava sempre que precisava associar relatos dos entrevistados a realidade local e contatar interlocutores.

A minha vivência prévia, em Mostardas, se sucedeu por meio do projeto “Alimentação Adequada e Saudável no contexto da alimentação escolar: difusão do consumo de produtos da sociobiodiversidade regional”, que atuei, inicialmente, como bolsista de graduação e, posteriormente, como colaboradora, após a conclusão do curso. No âmbito das ações desenvolvidas pelo projeto, as mesmas serão descritas no primeiro capítulo dos resultados, visto que a universidade, nesse contexto, tem atuado no movimento de inserção de produtos da sociobiodiversidade na alimentação escolar.

Desse modo, para não tornar a escrita repetitiva, optou-se por trazer para esta seção apenas algumas informações sobre o pré-campo, as quais contribuem para a compreensão do conjunto de diálogos, paisagens e experiências que compuseram o acervo de memórias da pesquisadora. A aproximação inicial com o cenário empírico, ocorreu em 2017, por meio de uma primeira visita ao município. Dado esse primeiro contato com a comunidade, foram organizados mais três deslocamentos da equipe de pesquisa do projeto supracitado, a Mostardas. As visitas ocorreram nos anos de 2018 (primeiro e segundo semestre) e 2019 (segundo semestre), compreendendo a permanência no município por dois a três dias para o desenvolvimento das atividades planejadas. Durante a estadia foi possível percorrer diferentes ambientes, incluindo: o salão comunitário, as escolas municipais, a prefeitura, o sindicato dos trabalhadores rurais, o comércio, as praças e as feiras, proporcionando a apreensão das paisagens e dos espaços e a constituição de vínculos com alguns atores locais. Nesse percurso, estabeleceu-se diálogos com nutricionistas responsáveis técnicas pela alimentação escolar, agricultoras e agricultores familiares, lideranças comunitárias, alunos, professores, manipuladoras de alimentos e equipe diretiva das escolas visitadas.

Partindo dessa experiência no campo empírico, bem como das observações tecidas ao longo da minha caminhada no referido projeto, senti-me instigada a buscar compreender os

significados que a inclusão de tais produtos no cardápio escolar desperta no público assistido pelo PNAE. Para tal apresentou-se uma proposta inicial de pesquisa, na qual a coleta das informações se centraria em duas escolas municipais, uma urbana e uma rural. Lançando mão de diferentes técnicas de produção de dados (observação participante, atividades com os alunos, notas de campo, entrevistas semi-estruturadas, grupo focal, análise documental e registros fotográficos), se buscava, em um primeiro momento, vivenciar a dinâmica escolar e criar vínculos com os indivíduos ali presentes, em especial, como os alunos, para que estes se sentissem motivados a compartilhar as suas aceções, gostos e referências alimentares. Destaca-se que essa proposta tinha como centralidade o sentido do comer alimentos da sociobiodiversidade para o educando. Desse modo, em um segundo momento da pesquisa, estava previsto o desenvolvimento de seis a sete dinâmicas com os estudantes, compreendendo o emprego de diferentes recursos pedagógicos (colagens, desenho, escrita, debates, fotografia, livro de receitas e oficina culinária).

Determinada a adentrar no universo da alimentação escolar pela ótica do escolar, em abril do ano de 2020, submeti a mencionada proposta a banca examinadora de qualificação com o propósito de aprimorar o projeto, para na sequência mergulhar no campo de pesquisa. Nesse ínterim, notícias, discursos e medidas sanitárias materializavam a preocupação mundial frente ao rápido avanço do coronavírus (COVID-19). Como uma das formas de conter a disseminação do vírus entre a população, medidas de distanciamento social foram anunciadas pelas autoridades, como a suspensão das aulas e atividades presenciais, instituindo assim novos desafios ao saber científico e ao fazer pesquisa, que se somavam aos cenários de crises sanitária e sociopolítica que a sociedade começava a se deparar.

No plano desta dissertação, optou-se, inicialmente, por acompanhar a situação instituída pela pandemia, na esperança de vislumbrar um cenário mais positivo no segundo semestre, para então desenvolver a referida proposta metodológica. Contudo, frente ao agravamento do quadro, a adaptação dos objetivos e dos métodos a serem empregados fez-se necessária.

Obviamente as mudanças não se limitaram a esfera individual de pesquisadora, já que dada as circunstâncias impostas pela pandemia, as pesquisas que envolvem a utilização de abordagens de cunho etnográfico ou observacional, técnicas grupais ou práticas que requerem a presença física dos participantes precisaram e, ainda, precisam ser reavaliadas no meio acadêmico (DESLANDES; COUTINHO, 2020; MILLER, 2020; LACERDA; RAMALHO, 2020).

O fazer pesquisa nesse cenário, instituiu uma série de desafios aos estudantes, professores e pesquisadores, sobretudo, as profissionais mulheres que precisaram conciliar as

demandas maternas, domésticas e profissionais no trabalho “*home office*”. Somam-se a circunstância, as dificuldades sociais e os impactos psicológicos diante de um cenário de medo, perdas, incertezas e cobranças por produtividade. E ainda, verifica-se dificuldades no acesso a tecnologias (computadores e *notebook*) e internet, já que muitos pesquisadores e estudantes utilizavam os próprios espaços da universidade para acessar esses recursos. Ou seja, “a pandemia e a quarentena afetam corpos distintos de distintas maneiras” (LACERDA; RAMALHO, 2020 p.11), colocando em evidência questões de gênero, raça e de ordem socioeconômica.

Estas questões também foram sentidas no contexto desta pesquisa, tanto por mim, enquanto cidadã e pesquisadora, durante o processo de coleta de dados e redação da dissertação, quanto pelos entrevistados, sobretudo, pelas participantes mulheres, que no decorrer das ligações manifestaram o acúmulo de tarefas relacionadas ao trabalho e ao ambiente doméstico (cuidados com a casa e com os filhos).

No entanto, em meio a esse turbilhão de desafios e sentimentos, o ambiente digital e as conexões virtuais que já representavam um objeto em crescente apropriação social, emergem, principalmente, no atual contexto de pandemia, como ferramentas e possíveis campos de estudo. Deslandes e Coutinho (2020) nos convidam a refletir sobre a adaptação dos estudos as ambiências da pesquisa digital, as quais possibilitam o desbravamento de:

[...] um campo exponencial de possibilidades, seja de explorar as formas que essa socialidade assume em nossos cotidianos, como modula nossas (inter) subjetividades, como permite a produção de narrativas e performances identitárias, associações para propósitos diversos, entre tantas outras possibilidades. Oferece ainda generosamente acervos sobre quase todas as práticas sociais imaginadas. (DESLANDES; COUTINHO, 2020 p. 9).

Nessa perspectiva, legitimar os recursos tecnológicos e os ambientes virtuais como instrumentos e objetos de estudo não implica, no entanto, em generalizar tais propostas a todas as pesquisas. Cada circunstância compreende especificidades, o que envolve, por exemplo, o objeto e os objetivos do trabalho, assim como o acesso aos meios e materiais requeridos para o seu desenvolvimento. Todavia, no âmbito desta pesquisa de mestrado, a realização de um campo remoto foi possível, devido a utilização de plataformas virtuais, sendo este processo descrito na sequência.

3.1 O PROCESSO DE PRODUÇÃO DE DADOS

Partindo da necessidade de adaptação da proposta de pesquisa, o foco se voltou para a apreensão do processo de inserção de alimentos da sociobiodiversidade no PNAE, com destaque para dois produtos, o feijão sopinha e o milho catete, os quais vêm materializando tentativas de inserção na alimentação escolar em Mostardas. Para tanto, o olhar para a problemática em questão se deu pela lente da abordagem qualitativa. A escolha dessa abordagem metodológica fundamenta-se pela necessidade de compreender e interpretar histórias e fenômenos, representações e significados de uma dada realidade social, que extrapola o universo objetivo e quantificável (MINAYO, 1998; 2009). Por depreender um olhar profundo e sensível para as dinâmicas e relações humanas e não humanas, a pesquisa qualitativa busca conhecer além do que é visível e adentrar “no mundo dos significados” (MINAYO, 2009, p. 22).

Buscando apreender as subjetividades e as conexões entre sociobiodiversidade - alimentação escolar - comunidade, foram realizadas entrevistas com os atores locais por ligação de telefone celular. As mesmas foram realizadas no período de agosto a outubro de 2020. Sobre a técnica utilizada, destaca-se que a entrevista é considerada a técnica mais empregada no trabalho de campo, consistindo em uma forma de interação social, manifestada através da comunicação dialógica entre o pesquisador e o entrevistado (MINAYO, 1998; GIL, 2008). Segundo Minayo (1998) a entrevista constitui-se um instrumento privilegiado, visto que a fala pode ser reveladora de condições estruturais, de sistemas de valores, normas e símbolos (sendo ela mesma um deles) e ao mesmo tempo transmitir condições históricas, socioeconômicas e particularidades culturais.

Considerando o contexto de pandemia e a necessidade de distanciamento social, a realização de entrevistas face a face (presencial) tornaram-se inviáveis, instituindo ao pesquisador o desafio de encontrar outros meios de contato com o entrevistado. Frente a esse universo a ser explorado, Schmidt, Palazzi e Piccinini (2020) verificaram que apesar das adversidades, as entrevistas online constituem um canal de diálogo eficaz e seguro, tornando possível a realização de estudos qualitativos em tempos de COVID-19. Os autores, ainda, apresentaram algumas plataformas de videoconferência disponíveis para o desenvolvimento de entrevistas online (Google Meet; GoToMeeting; Skype; Webex; WhatsApp; Zoom), evidenciando a potencialidade da comunicação por videoconferência que reflete um grau de conexão entre os envolvidos semelhante às entrevistas presenciais.

No âmbito desta pesquisa, optou-se por realizar as entrevistas por ligação de telefone e/ou por aplicativo de WhatsApp, por considerar o recurso de fácil acesso e manuseio para o entrevistado, já que o mesmo utilizaria uma tecnologia a qual ele estaria habituado.

Em relação ao critério de escolha dos atores a serem entrevistados, buscou-se contatar aqueles que estivessem, em alguma medida, envolvidos diretamente ou indiretamente com o movimento de inserção de alimentos da sociobiodiversidade na alimentação escolar (nutricionistas, comunidade escolar, entidades locais e agricultores (as) familiares). A identificação e a localização dos interlocutores não demandaram muitos esforços, já que parte destes já eram conhecidos, devido ao contato prévio, no âmbito do projeto da graduação.

Desse modo, a reaproximação com o campo no contexto do mestrado começou por meio daqueles indivíduos que se tinha alguma proximidade, como as nutricionistas, a Cooperativa dos Povos Tradicionais de Mostardas (COOPTRAM) e o Sindicato dos Trabalhadores Rurais (STR). Esses atores também contribuíram para a identificação dos demais participantes (comunidade escolar e agricultoras). No caso da rede municipal de ensino, optou-se por escolher três das cinco escolas que haviam participado dos testes de adesão e aceitabilidade de preparações com o feijão sopinha e o milho catete no projeto da graduação; sendo estas duas escolas urbanas e uma rural, incluindo uma escola inserida em território quilombola.

É importante sinalizar, que no decorrer da coleta de dados, houve a necessidade de contatar novos atores que não estavam descritos no planejamento inicial, pois conforme as informações eram apreendidas, novos questionamentos surgiam, demandando outras análises. Para Duarte (2002) em se tratando de pesquisas de cunho qualitativo, dificilmente consegue-se delimitar, *a priori*, o número de sujeitos a serem entrevistados, já que tal proposição dependerá “da qualidade das informações obtidas em cada depoimento, assim como da profundidade e do grau de recorrência e divergência destas informações” (DUARTE, 2002, p. 143). Ou seja, enquanto dados originais estiverem sendo apontados nos depoimentos, deve-se prosseguir com a investigação em curso.

Buscando avançar no percurso metodológico, o primeiro contato com os atores locais, por mensagem via WhatsApp, compreendeu a apresentação da pesquisadora e dos propósitos da pesquisa, bem como o agendamento da data da entrevista a ser realizada na sequência. De modo geral, obteve-se grande receptividade e adesão dos participantes, visto que dos vinte e um indivíduos contatados, apenas um (diretora de uma escola) não respondeu ao contato inicial.

Para nortear a conversa, fez-se uso de roteiro com perguntas abertas e fechadas, abordando questões referentes aos seguintes temas:

- a) alimentação escolar;
- b) aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar para o PNAE;
- c) agricultores familiares;

- d) comer alimentos da sociobiodiversidade;
- e) movimentos e iniciativas locais de valorização da sociobiodiversidade;
- f) produção e comercialização de produtos da sociobiodiversidade;
- g) tentativas de inclusão da sociobiodiversidade nos cardápios escolares;
- h) educação alimentar e nutricional nas escolas.

E ainda, questionou-se os entrevistados quanto aos principais desafios imbricados nesse movimento e quanto as possíveis repercussões no plano local (APÊNDICES A, B, C, D, E, F, G e H). É importante salientar, que os roteiros, por vezes, sofreram algumas modificações no decorrer do percurso, pois conforme as entrevistas eram realizadas, informações eram apreendidas, apontando novos questionamentos e direcionamentos para os diálogos subsequentes. Cabe também sinalizar que, após consentimento prévio do participante, as conversas por ligação foram gravadas.

Em algumas situações foi necessário entrar em contato novamente com o entrevistado para coletar novas informações e esclarecer aspectos pouco explorados na primeira conversa, circunstância descrita por Duarte (2002, p.144) como um “retorno ao campo”. Nesses casos, a maior parte dos esclarecimentos ocorreram por meio de trocas de mensagens e áudios por WhatsApp, de modo a demandar menos tempo e evitar, possíveis, incômodos ao interlocutor.

No âmbito dessa proposta de campo remoto, considera-se relevante compartilhar algumas facilidades e dificuldades vivenciadas ao longo do trajeto. Começa-se discorrendo sobre o conforto e a segurança proporcionada pela realização de entrevistas por telefone, as quais não traziam nenhum risco sanitário ao investigador e entrevistado, assim como não demandava deslocamento até o recorte empírico. Ademais, por não requerer a presença física no município, não houve gastos com estadia no local. Além disso, essa proposta metodológica proporcionou uma maior flexibilização dos horários das entrevistas, as quais muitas ocorreram a noite, após o expediente de trabalho do interlocutor (a), ou seja, contribuiu para a adaptação da pesquisadora a disponibilidade de horário dos participantes.

Já, como dificuldades pontua-se: o distanciamento entre a investigadora e o entrevistado. Verifica-se nos estudos que empregam a abordagem qualitativa que o convívio com os atores sociais possibilita a constituição de vínculos, refletindo na profundidade dos relatos e na apreensão dos dados; a falta de contato visual, impossibilitando a percepção de gestos e expressões corporais e a realização de conversas de caráter mais formal. Constatou-se ao longo da coleta, que a falta de maior interação social refletiu na espontaneidade dos diálogos, os quais, em alguns momentos, ficaram mais centrados no roteiro de perguntas. Entende-se que essa fluidez e espontaneidade na comunicação está presente, mais facilmente, em encontros

presenciais, os quais, muitas vezes, são acompanhados, por exemplo, de comida e refeições que contribuem para a aproximação e trocas entre os envolvidos; tempo das entrevistas, embora as entrevistas por telefone tenham possibilitado uma maior flexibilização dos horários de realização das mesmas, sentiu-se, em algumas ocasiões, a preocupação com o tempo demandado pela entrevista, já que o entrevistado (a) manifestava ter tarefas domésticas a realizar. Assim, a duração das conversas por telefone variou de 20 minutos a 2 horas, variando conforme o tempo disponível, o envolvimento do entrevistado com o movimento em estudo e também com as suas características pessoais, visto que alguns exprimiam “gostar de falar”.

Para completar a coleta de dados, realizou-se a busca e análise documental das Chamadas Públicas referentes aos anos de 2019 e 2020, assim como a consulta ao Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SIGPC – acesso público) para averiguar os alimentos disponíveis nos editais, os recursos federais recebidos e os percentuais de compra de alimentos da agricultura familiar, respectivamente.

3.2 A APREENSÃO DOS RESULTADOS A PARTIR DA ANÁLISE DOS DADOS

A análise dos dados foi um processo desenvolvido ao longo da coleta. Conforme eram realizadas as entrevistas, as mesmas eram transcritas na sequência, iniciando assim a leitura e exploração do material. Entende-se que no campo da pesquisa qualitativa, a análise dos dados caminha junto ao processo de apreensão das informações, não devendo se limitar a etapa final (GIL, 2008).

Salienta-se que essa dinâmica de entrevista-transcrição-leitura do material facilitou a sistematização da trajetória do movimento de inserção de produtos da sociobiodiversidade na alimentação escolar, o qual, por vezes, se constituiu em uma tarefa difícil, devido aos relatos que apontavam diferentes versões para um determinado acontecimento. Desse modo, a análise das informações concomitante a coleta, conduzia a um olhar mais aguçado para aspectos investigados nas entrevistas subsequentes.

A técnica recorrida para a exploração e compreensão dos dados, foi a Análise de Conteúdo, sendo este o método mais utilizado para representar o tratamento dos dados em pesquisas qualitativas. A análise compreendeu três etapas: pré-análise, exploração do material e tratamento dos resultados obtidos e interpretação (MINAYO, 1998).

Na primeira etapa realizou-se a organização do material, a leitura dos discursos transcritos, bem como a retomada dos objetivos iniciais da pesquisa para verificar o atendimento dos mesmos frente ao conteúdo coletado. Na segunda fase explorou-se o material

organizado, a sua compreensão e categorização conforme categorias pré-estabelecidas que, por sua vez, deram origem, a *posteriori*, às subcategorias (Quadro 1). Por fim, na terceira etapa, a luz das discussões do marco referencial, buscou-se construir uma reflexão sobre as ideias apreendidas.

No que compreende a análise das Chamadas Públicas, atentou-se para a lista dos alimentos disponíveis nos editais, com o propósito de verificar a presença de produtos da sociobiodiversidade nos certames.

Quadro 1 – Categorias (a priori) e subcategorias (a posteriori)

<i>Categorias</i>	<i>Subcategorias</i>
1. O movimento	a) Transformações no comer b) O despertar c) Sociobiodiversidade na escola d) O Projeto UFRGS
2. Desafios	a) Cadeia Alimentar b) Políticas Públicas
3. Efeitos	<u>Dimensões:</u> a) Nutricional b) Cultural c) Ambiental d) Socioeconômica

Fonte: Elaborado pela autora (2021)

3.3 OS ASPECTOS ÉTICOS DA PESQUISA

O presente estudo foi desenvolvido conforme as normas da Resolução nº 466 de 2012 do Conselho Nacional de Saúde (CNS, 2012), que dispõe sobre os aspectos regulamentadores para pesquisas envolvendo seres humanos. Ademais, essa pesquisa é fruto do projeto intitulado “Alimentação Adequada e Saudável no contexto da alimentação escolar: difusão do consumo de produtos da sociobiodiversidade regional”, aprovado, em 2018, pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEP UFRGS), sob protocolo de aprovação nº 82570018.2.1001.5347.

Após o convite, os esclarecimentos iniciais sobre a pesquisa e aceite do participante em realizar a entrevista, foi-lhe enviado por WhatsApp, o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) (APÊNDICE I), contendo informações relativas à pesquisa, como objetivo, riscos, benefícios e destino dos dados. Inicialmente, era solicitado aos indivíduos para que imprimissem o TCLE, assinassem e enviassem uma foto para a pesquisadora, entretanto,

compreendendo que muitos não tinham acesso a impressora, solicitou-se que lessem o Termo e enviassem, por WhatsApp, uma mensagem sinalizando o aceite.

Quanto a identificação dos atores no texto, utilizou-se nomes fictícios para designá-los durante a discussão dos resultados, buscando garantir o anonimato das informações, conforme disposto no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Contudo, assume-se como um lapso da pesquisadora não ter questionado os entrevistados, durante a conversa, a respeito da forma como eles gostariam de ser identificados no trabalho, considerando este o caminho mais adequado para nomear os depoentes.

3.4 CARACTERIZANDO O CAMPO EMPÍRICO: UM RETRATO DO CENÁRIO E DOS ATORES SOCIAIS

O recorte espacial diz respeito ao município de Mostardas, situado na região litorânea do estado do Rio Grande do Sul, acerca de 210 quilômetros da capital Porto Alegre, circunscrita aos municípios de Tavares (ao sul) e Palmares do Sul (ao norte) e ao leste pelo Oceano Atlântico e ao oeste pela Lagoa do Patos (PELEGRINI, 2012) (Figura 3).

Figura 3 – Localização geográfica do município de Mostardas



Fonte: Google (2021).

Emancipado em 1963 (RIO GRANDE DO SUL, 1963), a população estimada de Mostardas, em 2020, segundo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE (2020) era de 12.847 pessoas. A atividade econômica do município está basicamente assentada no setor primário, sobretudo, na agricultura, com a produção de arroz, em maior proporção, e cebola. Cabe enfatizar que a cebola apesar de ser um produto tradicional da região, vem perdendo espaço para outras culturas, como o arroz e a soja. A pecuária extensiva e a silvicultura de pinus e eucalipto também vêm crescendo região. No setor pecuário, destaca-se, ainda, a ovinocultura para a confecção da lã, matéria-prima do “Cobertor Mostardeiro” (MARQUES, 2019), reconhecido institucionalmente como um dos símbolos culturais do município (MOSTARDAS, 2009).

Apesar do município ter uma grande extensão de área rural (1.810,60 Km² dos 1.983,0 Km² de área total), a maior parte da população vive na área urbana. Dentre a população que se situa na zona rural, estão, majoritariamente, os agricultores familiares, as comunidades quilombolas e os pescadores artesanais (MARQUES, 2019). Conforme informações apresentadas no trabalho de Marques (2019), as três comunidades auto reconhecidas e certificadas como remanescentes de quilombos⁸ - Teixeira, Beco dos Coloidianos e Casca -

⁸ O Decreto nº 4.887, de 20 de novembro de 2003, define remanescentes das comunidades quilombolas como: “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” (BRASIL, 2003). Tal caracterização se dá por autodefinição do grupo, sendo a emissão da certidão que garante o reconhecimento dos direitos das comunidades quilombolas, o acesso a programas sociais e a demarcação e titulação das terras ocupadas por eles, a ser realizado pela Fundação Cultural Palmares.

moram no interior do município, distantes do centro urbano, a aproximadamente 16 Km, 18 Km e 75 Km, respectivamente. A gênese dessas comunidades está relacionada a ‘deixas’ de terras aos moradores do local, ex-escravos, pelos antigos proprietários. Existem, atualmente, em torno de 36 famílias na comunidade Beco dos Coloidianos, 96 famílias na comunidade dos Teixeiras e 90 famílias na comunidade de Casca, estabelecidas em áreas de proporção de 400, 2 mil e 2,4 mil hectares, respectivamente.

Com relação ao estado nutricional da população mostardense, constatou-se, por meio de consulta ao Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN)⁹, que nos últimos três anos (2018, 2019 e 2020), houve uma diminuição do número de indivíduos eutróficos e o aumento significativo do número de indivíduos com excesso de peso (sobrepeso e obesidade) e, em menor proporção, um aumento nos casos de baixo peso, em basicamente, todas as faixas etárias.

No contexto da rede de educação básica, Mostardas possui treze escolas municipais, sendo quatro destas instituições de educação infantil e as demais escolas de ensino fundamental, incluindo uma escola inserida em território quilombola (EMF Quitéria Pereira do Nascimento), totalizando 1.518 alunos atendidos na rede municipal, no ano de 2020. Destas, sete (EMEF Dr. Dinarte Silveira Martins, EMEF Marcelo Gama, EMEF Ruy Miguel Colares Victorino, EMEI Dona Iolanda Tesche, EMEI Vó Tota, EMEI Pequeno Príncipe e EMEI Hélio Rodrigues da Silva) situam-se na zona urbana e seis (EMEF Nossa Senhora Aparecida, EMEF Marcílio Dias, EMEF Quitéria Pereira do Nascimento, EMEF Anita Garibaldi, EMEF Bento Gonçalves, EMEF Emílio Ferreira de Lemos) na zona rural.

A forma de gestão dos recursos do PNAE nas escolas municipais é centralizada, ou seja, a Entidade Executora (EEx) (Prefeitura Municipal de Mostardas) compra os gêneros alimentícios e distribui para as escolas realizarem o preparo e a distribuição das refeições aos alunos. Compreendendo a rede estadual, existem quatro escolas no município, atendendo a um público de 832 estudantes. A forma de gestão na rede de ensino estadual é descentralizada, ou seja, cada unidade executora¹⁰ (escola) administra os recursos da alimentação escolar e adquire os alimentos para o preparo e a distribuição da alimentação escolar. O foco da pesquisa foi a rede municipal, devido ao movimento, em curso, que compreendia essa esfera de gestão.

⁹ Para mais informações, consultar: <https://sisaps.saude.gov.br/sisvan/relatoriopublico/index>. Acesso em: 28 abr. 2021.

¹⁰ Unidade executora: “entidade privada sem fins lucrativos, representativa da comunidade escolar, responsável pelo recebimento dos recursos financeiros transferidos pela EEx em favor da escola que representa, bem como pela prestação de contas do Programa ao órgão que a delegou, nos casos de gestão descentralizada ou escolarizada” (BRASIL, 2020 p.4).

Acerca dos atores sociais participantes desta pesquisa, foram contatados vinte e um interlocutores, destes, apenas um não respondeu ao contato inicial, totalizando vinte indivíduos entrevistados. Desse modo, compôs o grupo de indivíduos entrevistados, pessoas que, em alguma medida, haviam acompanhado o movimento de inserção de alimentos da sociobiodiversidade na alimentação escolar, assim como aqueles envolvidos com a dinâmica do PNAE no município – os mesmos são identificados pelo nome fictício no Quadro 2. No âmbito das três escolas entrevistadas (duas urbanas e uma rural), contatou-se os seguintes grupos: professores, direção e manipuladoras de alimentos. No que se refere a operacionalização do Programa de Alimentação Escolar, foram entrevistados nutricionistas responsáveis técnicas pela alimentação escolar, no período de 2014 a 2020, um representante do setor de compras da Prefeitura e um do Conselho de Alimentação Escolar. Também foram contatados entidades locais, como Emater (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural), COOPTRAM e STR e um ator externo que vem atuando como colaborador nas duas últimas instituições citadas, assim como duas agricultoras familiares. E para completar o grupo de entrevistados, contatou-se uma pesquisadora do projeto da UFRGS para entender melhor a origem da proposta.

Quadro 2 – Identificação dos atores sociais participantes da pesquisa

<i>Grupo representante</i>	<i>Nome fictício</i>
Nutricionistas	Marcela Bárbara Amanda
Setor de compras (Prefeitura)	Gabriel
CAE (representante)	Flaviana
COOPTRAM (representante)	José
Sindicato dos Trabalhadores Rurais (representante)	Olavo
Emater (representante)	Carlos
Agricultoras Familiares	Maria Vera
Colaborador externo	Frederico
Professores (as)	Xavier Carla Margarete
Direção Escolas	Vilma Amélia
Manipuladoras de alimentos	Iolanda Francisca Ivone
Pesquisadora Projeto	Rute

Fonte: elaborado pela autora (2021).

4 SOCIOBIODIVERSIDADE NA ESCOLA: A CONSTRUÇÃO DE UM MOVIMENTO EM MOSTARDAS

Entre ligações e trocas de mensagens, o ponto de partida e mesmo o ponto de chegada (objetivo final) da conversa desenvolvida por meio de um aparelho eletrônico foi, em basicamente todas as entrevistas, a alimentação, seja para abordar e apreender as dinâmicas que permeavam a alimentação escolar no município em estudo e/ou a própria discussão a respeito dos alimentos da sociobiodiversidade; conceito este que encontrei dificuldade, em diversos momentos, em abordar o seu entendimento para a comunidade local, tendo em vista a complexidade e mesmo os valores que o termo expressa. Assim, busquei recorrer aos exemplos locais para esclarecer alguns elementos do conceito e transmitir a ideia de sociobiodiversidade. Ou seja, na medida em que eu comentava sobre o feijão sopinha, o arroz quilombola e a banana do mato, por exemplo, eu destacava algumas características desses produtos, como: produzidos no município, por agricultores (as) familiares e/ou comunidades tradicionais, dotados de históricas e saberes relacionados ao seu cultivo e consumo, dentre outros aspectos. Na medida, em que os entrevistados se familiarizavam com o termo, os mesmos traziam para a conversa exemplos de produtos que eles consideravam como um alimento da sociobiodiversidade.

Na tentativa de minimizar a formalidade e o distanciamento ocasionado pela falta de interação física e naturalidade/espontaneidade proporcionada por uma prosa presencial, as entrevistas em sua grande maioria se iniciaram, após um breve momento de apresentação dos interlocutores e da proposta de pesquisa, abordando assuntos referentes ao comer: comer na escola, comer e produzir sociobiodiversidade; desconsiderando por vezes a ordem do roteiro de perguntas.

Utilizar o tema da alimentação escolar e dos alimentos da sociobiodiversidade como fios condutores do diálogo, partindo de questões relacionadas ao comer para posteriormente abordar, com mais profundidade, aspectos relacionados ao movimento de inclusão dos produtos da sociobiodiversidade no PNAE, me fez refletir sobre o quanto a comida representa e diz da nossa história individual e coletiva. Compreendendo o comer enquanto um ato que perpassa a trivialidade e a complexidade, manifestando e sendo resultado do contexto social, político e econômico, das escolhas singulares dos ingredientes, dos preparos, das combinações culinárias, da comensalidade e de inúmeros fatores, infere-se o quanto podemos apreender através desse polissêmico objeto de estudo, que é a alimentação.

Diversas pesquisadoras e pesquisadores vêm discutindo a alimentação enquanto elemento *biológico, social, cultural e político* que nutre para além do corpo físico, mas também

os laços de sociabilidade, os marcadores identitários, a memória social e as fronteiras que distinguem e separam grupos sociais (GARINE, 1987; MINTZ, 2001; MACIEL, 2001; 2004; AMON; MENASCHE, 2008; WOORTMANN, 2013; CASTRO, 2015).

Partindo dessas primeiras compreensões, este capítulo irá discorrer sobre a trajetória do movimento de inserção da sociobiodiversidade na alimentação escolar, pontuando acontecimentos e situações que contribuíram para o despertar e o fortalecimento dessa causa. Serão também identificados, no decorrer da discussão, agentes (atores e instituições) que se uniram a luta em questão e agregaram esforços para a promoção da sociobiodiversidade no contexto local. Para viabilizar essa construção, o capítulo está organizado em subtópicos, os quais abordam cronologicamente os principais episódios desse itinerário. Ou seja, inicia-se olhando para o ponto de partida dessa conscientização, que resulta no desenvolvimento de algumas iniciativas de valorização e resgate da sociobiodiversidade. Segue-se a construção da trajetória analisando como se desenvolvem as ações de difusão desses produtos nas escolas, as quais culminam em tentativas de inserção da sociobiodiversidade em editais de Chamada Pública da alimentação escolar.

Antes de iniciar propriamente a descrição desse percurso, realiza-se uma breve contextualização sobre características referentes ao comer e ao produzir sociobiodiversidade no município, pois entende-se que foram, justamente, as transformações na lavoura e no prato, que motivaram a organização desse movimento *in loco*.

4.1 DO CAMPO À MESA: AS TRANSFORMAÇÕES NO COMER

A partir dos relatos, verifica-se que, de modo geral, o consumo de alimentos da sociobiodiversidade perdeu, em certa medida, espaço na alimentação do dia-a-dia da população mostardense. Ou seja, o que no passado constituía a base da dieta alimentar, atualmente, restringe-se a ocasiões esporádicas, como manifestações culturais, eventos e, ocasionalmente, encontros de família.

Alguns interlocutores manifestaram desconhecer os produtos da sociobiodiversidade quando questionados. Uma das nutricionistas entrevistadas, atua, no momento, na Atenção Primária à Saúde (APS), a profissional lamenta com pesar nunca ter escutado entre os pacientes atendidos na Unidade Básica de Saúde (UBS) do município ou mesmo no grupo de Educação Alimentar e Nutricional que desenvolve no espaço, menções a respeito do consumo de preparações elaboradas, por exemplo, com o feijão sopinha, o milho catete e o arroz quilombola. No âmbito do público infanto-juvenil o quadro é, ainda, mais complexo, pois conforme relatos,

“essa nova geração não tem muito contato com esses alimentos” (Amanda, nutricionista), gerando preocupação entre a comunidade quanto a perpetuação das tradições alimentares, como expõe um dos entrevistados:

Conhecer os mais antigos, conhecem e consomem. O nosso maior problema é esse fazer com que as novas gerações e as futuras continuem consumindo [...]. Então hoje como o pessoal parou de produzir, tem uma faixa, de uma certa idade que o pessoal não tem esse hábito de consumir. (Olavo, STR).

Já, entre os participantes que tinham ou já tiveram no passado, o hábito de consumir produtos da sociobiodiversidade, verificou-se uma certa recorrência no consumo dos seguintes alimentos: butiá, farinha de milho catete, ananá, arará, ora-pro-nóbis e banana do mato, sendo este último um fruto muito utilizado no município para a produção de um xarope da gripe, o qual é elaborado pelos próprios moradores a partir de receitas de família. Alguns interlocutores quando questionados sobre o consumo dos referidos alimentos, trouxeram para a conversa memórias do período da infância, quando moravam na zona rural - “no interior” - como mencionaram, e tinham acesso com mais facilidade a esses gêneros na propriedade familiar, exprimindo que tais comportamentos permanecem arraigados aos hábitos alimentares do passado.

Procurando melhor entender os processos que configuram as rupturas e continuidades de comportamentos alimentares, buscou-se na literatura acadêmica trabalhos que analisassem práticas alimentares, em diferentes contextos no Rio Grande do Sul.

Ellen Woortmann (2007; 2009), ao analisar comportamentos alimentares de colonos teuto-brasileiros, constata que a tradição alimentar não foi abandonada ou radicalmente transformada e sim adaptada às mudanças advindas com a modernidade. Destaca-se que essas adaptações distinguem o modo de vida tradicional dos colonos em “sistema novo” e “sistema antigo”. Os hábitos alimentares no “sistema antigo”, se referem à combinação entre as práticas alimentares já existentes no sul do Brasil e aquelas trazidas pelos imigrantes. No escopo desse sistema, a comida considerada ideal pelos colonos é a por eles designada “comida forte”, sendo essa uma preparação/refeição com bastante gordura, como carne de porco e bovina, banha, nata, manteiga e linguiças. A “comida forte” era então consumida durante o dia por aqueles que realizavam o trabalho pesado. À noite, as refeições deveriam ser compostas por preparações leves, como sopa de legumes ou de galinha, pois as atividades noturnas não exigiam grandes esforços.

A progressiva mudança do “sistema antigo” pelo “novo” ocorreu devido a vários fatores, entre os quais cabe citar: a migração de colonos para cidades próximas e a inserção em mercados de trabalho que exigiam menor esforço físico; a pluriatividade, que redirecionou a força de trabalho para outras atividades e a aquisição de novas tecnologias (como tratores) que deixaram o trabalho mais leve. Desse modo, assim como o trabalho mudou de espaço e configuração, o mesmo aconteceu com a comida, na qual as refeições diárias – fortes e pesadas – cederam espaço para as refeições leves, em que a banha e manteiga são substituídas pelo óleo de soja e pela margarina. É inegável que o paladar dos colonos sofreu transformações no tempo e no espaço, entretanto a comida tradicional guardada na memória dos teuto-brasileiros não desapareceu ou foi esquecida, mas sim ressignificada e revalorizada como comida ritual de festas e refeições de domingo, onde a identidade e os vínculos sociais são reafirmados e as raízes familiares são atualizadas (WOORTMANN, 2007; 2009).

As continuidades e renovações entre a alimentação do passado e da atualidade também se fazem presentes na vida cotidiana de comunidades negras rurais situadas no município de São Lourenço do Sul. Algumas comidas são lembradas com nostalgia pelos moradores, como o bolo de pedra feito com banha, o torresmo e a farinha de milho. Essas lembranças trazem à tona lembranças de um período difícil e de escassez, mas, por outro lado, remetem a modos de preparo tradicionais de pratos em que o saber-fazer e a utilização de certos utensílios – como o pilão – são determinantes no preparo da comida. Assim, alimentos do tempo antigo ainda que não consumidos diariamente, permanecem na dieta das famílias da comunidade até os dias de hoje, pois mesmo entre as sucessivas rupturas e inovações, há determinadas preparações que seguem mantendo um significado importante para aqueles indivíduos (PINHEIRO; RODRIGUES, 2015).

Ainda no âmbito dessa discussão, cabe refletir sobre a coexistência de alimentos industrializados e caseiros, produzidos artesanalmente, na mesa da população. Em um estudo realizado por Rau (2016) com comunidades constituídas basicamente por descendentes de imigrantes pomeranos, no município de São Lourenço do Sul, a autora verificou que, durante as refeições, os alimentos produzidos em casa como a linguiça, o pão e a *schmier* de melancia de porco eram postos ao lado da margarina comprada, configurando o que Ramos (2007) denominou de “cardápio híbrido”, ou seja, um cardápio constituído tanto a partir do que se produz quanto do que é comprado.

Nesse sentido, apreende-se que entre transformações, descontinuidades e incorporação de novos paladares, há processos de continuidade, construção e reinterpretação de práticas e sabores, os quais parecem configurar determinados repertórios alimentares, na atualidade.

Indo além das transformações na alimentação, seu Olavo, agricultor e funcionário no Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Mostardas, ao ser questionado sobre a relação da população com os produtos da sociobiodiversidade cultivados no município, relata que apesar do baixo consumo e mesmo desconhecimento por parte dos mais jovens em:

[...] todas as oportunidades (eventos, encontros e festividades) que a gente tem e faz o feijão sopinha e coloca na mesa independente da idade, da sua classe social, todos comem e adoram. Então é a falta de hábito [...]. (Olavo, STR).

Refletindo sobre esse comentário acerca da aceitação do feijão sopinha por aqueles que o conhecem e consomem, infere-se que no tocante ao público infantil, a inclusão de alimentos da sociobiodiversidade na alimentação escolar representa uma oportunidade estratégica para o revalidação de padrões alimentares baseados na ingestão de alimentos que compõem a biodiversidade e as tradições alimentares locais – discussão a ser explorada com mais detalhes no decorrer desta dissertação.

A falta de alimentos da sociobiodiversidade na mesa da população mostardense, é reflexo também da falta destes nas lavouras e nos ecossistemas. Olavo lamenta a perda de espécies locais em virtude do avanço das monoculturas de arroz, soja e pinus na região. A respeito dessa situação, é preciso pontuar que essa lógica de produção de *commodities* tem origens no processo denominado “Revolução Verde”, que lançando mão de discursos que prometiam o aumento da produtividade e a redução da fome, difundiu um modelo de modernização agrícola que transformou significativamente o modo de se fazer agricultura e as inter-relações rurais (MAZOYER; ROUDART, 2010; IPEA, 2014; WANDERLEY, 2014). Soglio (2016) ao analisar esses processos, afirma que a agricultura foi reduzida ao agronegócio, o que:

[...] tem limitado em grande medida sua função de garantir a segurança alimentar dos povos. O objetivo do agronegócio não é alimentar a população humana, e muito menos valorizar aspectos culturais, mas assegurar ganhos econômicos através das trocas de mercadorias ao longo das cadeias de produção e mediante o acesso a mercados globais. (SOGLIO, 2016, p.13).

Os efeitos desse sistema foram múltiplos, perpassando as diversas dimensões: sociais, culturais, econômicas, ambientais, nutricionais e políticas, as quais repercutem na vida das populações urbanas e rurais, incidindo, sobretudo, sobre a Soberania Alimentar de agricultoras(es) e populações tradicionais (WANDERLEY, 2014; RIBEIRO; JAIME; VENTURA; 2017; BÚRIGO *et al.*, 2019; MORENA *et al.*, 2019).

Reforçando o argumento dos impactos gerados por esse modelo agroalimentar global, Olavo afirma que tal “*sistema de produção com adubos químicos e em larga produção*”, contribuiu para o abandono de muitos cultivos locais e menciona como exemplo, a produção de cebola, que era considerada “*o carro chefe do município*”. Ou seja, desempenhava um importante papel econômico e social para os agricultores familiares locais. Além disso, a cebola produzida em Mostardas é conhecida, segundo os entrevistados, por sua qualidade sensorial e nutricional, devido a qualidade do solo da região. Acerca da produção do gênero alimentício no município, Frederico, indivíduo que atua de forma colaborativa e, atualmente, voluntaria no STR e na COOPTRAM, diz que muitas famílias deixaram de cultivar a variedade, pois “*a pressão do latifúndio, da lavoura de arroz, é brutal*”. Soma-se, ainda, a falta de incentivo político para alavancar a sua produção, já que conforme o entrevistado, os programas desenvolvidos priorizaram o agronegócio e a pecuária.

Conforme relatos, muitos cactos e ananás foram arrancados nas propriedades familiares para dar lugar ao arroz e a soja. O feijão sopinha, justamente, por não necessitar de fertilizantes e agrotóxicos para a sua produção, quase entrou em extinção na região, uma vez que, a agricultura industrial tem destruído as espécies locais, sobretudo, as que não dependem de insumos químicos, para difundir variedades agrícolas de interesse para o agronegócio. Como consequências desse processo, menciona-se além da modificação das paisagens naturais, a contaminação dos solos, das águas e dos ecossistemas e a redução da agrobiodiversidade, os reflexos negativos sobre a SAN da população (JOHNS; EYZAGUIRRE, 2006; BÚRIGO *et al.*, 2019), já que:

[...] houve um estreitamento muito grande da base alimentar, dos produtos para se alimentar e a gente perdeu muita coisa e o feijão sopinha era um que estava se perdendo. O milho catete também a gente pode dizer que estava se perdendo, mas esse ainda estava um pouco melhor de situação. (Olavo, STR).

O sentimento do entrevistado e da comunidade se reafirma em outros corpos e cenários. Retomando o trabalho de Rau (2016) com famílias de localidades situadas no município de São Lourenço do Sul, a autora observou o quanto a população local lamentava por não produzir mais o milho branco, grão antes destinado a produção de farinha para fazer o pão de milho branco, muito apreciado pelas famílias. O desaparecimento desta variedade deveu-se ao plantio do fumo (a região compreende uma das maiores áreas de produção do tabaco no estado) que disputava o tempo e a mão de obra com o milho - ambos precisam ser plantados manualmente e demandam muitas horas de trabalho. A região ainda dispunha de diversos moinhos para a moagem de milho e trigo, os quais hoje estão desativados.

Nesse sentido, é possível inferir que as transformações nas lavouras, nas paisagens e no prato manifestam além dos efeitos já mencionados, a ruptura da transmissão de sabores e saberes entre as gerações; configurando assim um quadro de erosão nos planos biológico e cultural. Atenta-se que a percepção dos atores locais quanto as repercussões negativas no município, orienta uma mobilização em prol de modelos de produção e consumo mais saudáveis e sustentáveis, que se inicia no final dos anos 1990, em Mostardas. O ponto de partida desse movimento é discutido na próxima seção.

4.2 O DESPERTAR PARA A PROMOÇÃO DA SOCIOBIODIVERSIDADE

O despertar para esse olhar atento às dinâmicas alimentares e produtivas no município se dá, segundo Olavo, a partir da década de 1990, quando ações e discussões voltadas a promoção de espécies que compõem a sociobiodiversidade, passaram a ser debatidas no âmbito do Sindicato dos Trabalhadores Rurais. Isso ocorre, conforme relatos, pela participação da entidade e demais agricultores (as) no Projeto Terra Solidária, em 1999.

O Projeto Terra Solidária era um programa de educação para o meio rural desenvolvido nos estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná, pela Escola Sindical Sul da Central Única dos Trabalhadores (CUT), com recursos do Fundo de Amparo ao Trabalhador (FAT). Iniciado em 1999, fruto de um convênio entre o Ministério do Trabalho e a CUT, a proposta contemplava a escolarização básica, a capacitação técnico profissional e a formação política dos agricultores familiares (BEDUSCHI, 2003; ZUANAZZI, 2018). O Projeto Terra Solidária buscava:

[...] estimular o Desenvolvimento Sustentável e Solidário, tendo como base a consolidação da agricultura familiar e suas formas organizativas; a geração de trabalho e renda e o desenvolvimento de um novo modelo tecnológico baseado em princípios agroecológicos. (CUT, 1998¹¹ *apud* BEDUSCHI, 2003, p.68).

A participação nesse Projeto incitou entre os produtores locais o cuidado com as práticas agrícolas, estimulando a realização de outros modos de produzir e plantar mais sustentáveis, alinhado a valorização e ao resgate de espécies que vinham se perdendo na região, a exemplo o feijão sopinha. A respeito desse “movimento” que começava a ser desenhado em Mostardas, na década de 1990, julga-se oportuno situar o contexto sociopolítico em que emergia.

¹¹ Central Única dos Trabalhadores. Escola Sindical Sul. Projeto Terra Solidária, Florianópolis, 1998.

Os anos 1990 foram marcados pela redemocratização que se institucionalizava com o fim do regime militar no Brasil e pelos desdobramentos da Constituição Federal, promulgada em 1988, reconhecendo aspectos importantes no que tange a diversidade cultural e pluriétnica, a proteção ao meio ambiente e o entendimento de saúde como um direito da população e dever do Estado. Esse cenário de retomada da democracia, contribuiu para a (re) emergência de mobilizações e movimentos sociais que reivindicavam por participação social, reconhecimento político, descentralização e iniciativas por parte do Estado frente as questões estruturais que tangenciavam a SAN, o desenvolvimento rural e o abastecimento alimentar (BRASIL, 1988; WANDERLEY, 2014; MENEZES; PORTO; GRISA, 2015).

Nesse contexto, considera-se relevante pontuar acontecimentos que tiveram desdobramentos importantes no campo político e empírico: a descentralização do Programa Nacional de Alimentação Escolar, em 1994, que altera a forma de planejamento e operacionalização da alimentação escolar e o reconhecimento político e institucional da categoria social “agricultura familiar”, por meio da criação, em 1995, do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF). O PRONAF é uma política de crédito rural e apoio institucional aos produtores rurais, os quais devido à falta até então de políticas públicas a estes direcionadas, encontravam dificuldades em acessar mercados e se manterem no campo. A instituição do programa representou um importante marco político e abriu brecha para que outras políticas agrícolas voltadas a agricultura familiar fossem criadas posteriormente (GRISA; SCHNEIDER, 2014; MENEZES; PORTO; GRISA, 2015).

No plano micro, constatou-se que o desenvolvimento de ações voltadas a promoção da sociobiodiversidade, em Mostardas, ocorre desde a década de 1990, quando o despertar para essa causa começa a materializar mobilizações e discursos, no âmbito do Sindicato dos Trabalhadores Rurais e, posteriormente, da Cooperativa dos Povos Tradicionais de Mostardas¹². No entanto, segundo os interlocutores, não houve no município uma política e/ou um projeto instituído por parte da Prefeitura que incentivasse a produção e mesmo o consumo de tais produtos. Resultando assim em iniciativas, por vezes, fragmentadas de entidades locais (como o STR, a COOPTRAM e a Emater) e atores externos, como Universidade e pesquisadores.

¹² A Cooperativa dos Povos Tradicionais de Mostardas (COOPTRAM), possui, atualmente, 22 membros, dentre quilombolas, açorianos e agricultores familiares ecologistas. Criada em 2015, com o propósito de facilitar os trâmites burocráticos (como emissão de nota fiscal e a concessão da Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) jurídica), promover a organização e a união entre os produtores e apoiar os associados na busca pela valorização dos produtos locais e pelo emprego de práticas agrícolas mais sustentáveis. Ademais, a COOPTRAM vem constituindo parcerias com universidades, ONGs e demais cooperativas, além de integrar a Rede de Economia Solidária e Feminista (RESF).

No contexto do STR e da COOPTRAM, as lideranças têm procurado mobilizar os agricultores a voltarem a produzir os alimentos da sociobiodiversidade (como o ananá, a banana do mato, o arroz quilombola, o feijão sopinha e o milho catete), organizando reuniões e encontros com os produtores para partilhar sementes e discutir práticas de cultivo e manejo do solo. As entidades também têm se esforçado para captar mercados. No momento, a COOPTRAM vem constituindo uma parceria com a Cooperativa GiraSol¹³, fornecendo alguns alimentos para a comercialização no espaço físico da instituição, localizada em Porto Alegre/RS. Os produtos também são comercializados em feiras no município, as quais até a presente coleta estavam suspensas devido as medidas de distanciamento social, tais como a Feira Ecológica - organizada pela própria COOPTRAM na sede do Sindicato. Para além da feira, os associados da Cooperativa vendem os seus produtos no entreposto situado no STR, o qual compreende uma grande diversidade de produtos desde feijões (feijão miúdo, feijão sopinha), variedades de milho (dentre estes, milho catete), raízes (araruta, mandioca figueira), ervas medicinais, geleias (inclusive de produtos da sociobiodiversidade, como geleia de banana do mato, maracujá e fisalis), doces e conservas à artesanato, cestaria de cipó, lã, sementes e insumos agrícolas (biofertilizantes e adubo organomineral e pó de rocha).

E ainda, conforme relatado, a Cooperativa e seus associados têm procurado participar de eventos como: a Feira Agropecuária de Mostardas - Ovearte, Feira do Peixe, Feira da Semana do Meio Ambiente, Feira das Aves Migratórias e do Pavilhão da Agricultura Familiar da Expointer, no intuito de trazer visibilidade aos seus produtos.

Contudo, apesar das iniciativas pontuadas por parte do Sindicato e da Cooperativa, a falta de um projeto político que coordene, alinhe e amplie o escopo das ações no município reflete, na prática, a limitação dos resultados do movimento de promoção da sociobiodiversidade. Seu José, agricultor e membro da COOPTRAM, desabava ao refletir sobre a carência de apoio dos gestores: “[...] tá difícil, o apoio é muito pequeno”.

Compreendendo a importância de ações que atuassem na perspectiva de apoiar os agricultores(as) familiares e fomentar o resgate de espécies alimentícias que vinham se

¹³ A Cooperativa GiraSol é uma proposta de economia solidária que preza pelo estímulo a iniciativas produtivas agroecológicas, pela prática do consumo sustentável e do comércio justo. Fundada em 2006, a Cooperativa foi inativada em 2011, sendo restituída alguns anos depois, por antigos sócios e fundadores e novos integrantes ligados a movimentos sociais. Atualmente, a GiraSol possui uma loja física, no qual são comercializados alimentos orgânicos e agroecológicos provenientes da Agricultura Familiar, de Agroindústrias Familiares e da Reforma Agrária, bem como materiais de artesanato e confecções do Circuito Nacional de Comercialização da Rede de Economia Solidária e Feminista. Além disso, a instituição trabalha com pedidos online, realizados pelo site da Cooperativa, e entregas a domicílio. Para saber mais, acesse: <https://coopgirasol.com.br/loja/>. Acesso em: 12 jan. 2021.

perdendo na região, inicia-se em 2006, o Projeto Arroz Quilombola (*Oryza glaberrima*). O projeto tinha como propósito resgatar a semente dessa variedade de arroz e difundir o seu plantio, de modo que o alimento voltasse a fazer parte da dinâmica alimentar das famílias remanescentes de quilombo e atingisse outros mercados no Rio Grande do Sul e mesmo em outros estados.

A *Oryza glaberrima* também conhecida por arroz vermelho, é nativa da África, chegando ao Brasil por volta dos séculos XVI-XVII por meio dos negros escravizados, durante o tráfico negreiro. Nas terras brasileiras, a variedade foi plantada e constituía parte da alimentação da população africana, que utilizava o pilão para descascar o grão -a pilagem era realizada, principalmente, pelas mulheres. Informações apontam que, na segunda metade do século XVIII, o cultivo do arroz quilombola foi proibido pela corte portuguesa. Acredita-se que tal motivação esteja relacionada a tentativa de propagação do arroz branco de origem asiática, o qual exigia um menor tempo de trabalho com a limpeza do grão. Todavia, alguns quilombolas, resistindo, continuaram a produzir o arroz vermelho para sua subsistência (CARNEY; MARIN, 2004). Desse modo, infere-se a importância simbólica e histórica da espécie *Oryza glaberrima* que materializa a memória de um passado de opressão e violência, mas também de resistência.

O Projeto Arroz Quilombola, o qual tinha como público-alvo agricultores(as) quilombolas, foi coordenado pelo Núcleo Ecologia e Agriculturas da Guayí¹⁴ e contou com a participação e colaboração do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Mostardas, do Núcleo de Economia Alternativa (NEA) da UFRGS, de professores pesquisadores da mesma instituição, da Federação das Comunidades Quilombolas do Rio Grande do Sul e da Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB). A proposta foi financiada pela Petrobrás e contemplou os municípios de Mostardas, Tavares, Palmares do Sul e Restinga Sêca. As ações abrangeram desde o plantio (envolvendo conhecimentos técnicos e tradicionais e a introdução de uma tecnologia de biomineralização ecológica), a visitas técnicas para acompanhamento das lavouras e suporte aos produtores, reuniões, realização de mutirões de colheita (inclusive com a participação de professores e alunos da UFRGS) e oficinas voltadas ao manejo das sementes e preparo de receitas à base do arroz quilombola. Além disso, os atores envolvidos com o projeto organizaram e participaram de eventos, como a festa de Celebração da Colheita do Arroz Quilombola, realizada em algumas comunidades quilombolas nos municípios

¹⁴ A Guayí – Democracia, Participação e Solidariedade é uma Organização da Sociedade Civil de Interesse Público, fundada em 2001, que visa incentivar a organização da sociedade civil na luta pela concretização dos direitos humanos, de modo a contribuir com a formação de uma sociedade mais justa e solidária. Para saber mais, acesse: <http://guayi.org.br/?>. Acesso em: 13 jan. 2021.

participantes e o Seminário “Consumo Ético do Arroz Quilombola”, sucedido em Mostardas em 2007. A partir do Projeto, o arroz vermelho também atingiu outros espaços, como a Expointer e a Feira Nacional da Agricultura Familiar e da Reforma Agrária, em Esteio/RS e Brasília, respectivamente.

Dentro do escopo de iniciativas do projeto supracitado, algumas ações perpassaram o ambiente de ensino. Com o intuito de difundir o conhecimento do arroz quilombola entre os estudantes, foram realizadas oficinas em escolas públicas de Mostardas, entre o período de 2008-2010. As dinâmicas compreenderam rodas de conversa sobre o projeto, a apresentação de um documentário produzido pela TVE sobre o município, o qual abordava aspectos da cultura local, destacando a história das populações negras e do arroz vermelho e a degustação do arroz quilombola de leite, preparado pelas próprias manipuladoras de alimentos das escolas. Acerca das ações nas escolas, foi mencionado que algumas merendeiras manifestaram resistência ao elaborar a receita, alegando que as crianças não iriam gostar do arroz quilombola. Em algumas instituições, os alunos tiveram boa aceitação do preparo, em outras houve um certo estranhamento com a receita. Entretanto, salienta-se que, conforme manifestado nas entrevistas, o Projeto do Arroz Quilombola não tinha, naquele momento, a pretensão de inserir propriamente o gênero alimentício na alimentação escolar, pois o olhar estava voltado para a difusão das sementes e a viabilização de mercados para além do município. Desse modo, a inserção desses alimentos nas escolas consistiu em ações pontuais que viriam a ser retomadas, alguns anos depois.

Por falta de recursos financeiros, as ações do projeto terminaram em 2010. A respeito dos resultados alcançados, os entrevistados reconhecem a importância dessa atuação em Mostardas e região para o resgate da semente *Oryza glaberrima* e visibilidade da história das comunidades quilombolas e do arroz vermelho. Todavia, desafios também se colocaram no percurso impactando nesse desfecho, como a falta de estrutura e recursos físicos para o beneficiamento do arroz, visto que a terceirização do serviço acarretava em custo ao produtor e onerava o preço final do produto. Ademais, há também relatos de que faltou a implementação de estratégias de mercado para alavancar a comercialização do arroz quilombola. E ainda, que o sucesso de alimentos que retratam da história do negro escravizado esbarra no racismo estrutural, solapando qualquer tentativa de rompimento desse processo de marginalização e subalternidade dos remanescentes de quilombos que se perpetua desde o período colonial.

Na contramão dessas questões estruturais, há, em curso, ações de valorização das singularidades culturais das populações tradicionais locais, tais como os grupos quilombolas. Esse olhar diferenciado para o plano da cultura, é fruto da iniciativa do Sindicato dos

Trabalhadores Rurais em participar de um projeto coordenado pelo Ministério da Cultura, que o reconhece como Ponto de Cultura. Cabe contextualizar, que esse instrumento compõe a Política Nacional de Cultura Viva, instituída por meio da Lei nº 13.018, de 22 de julho de 2014, a qual define Ponto de Cultura, como: “entidades jurídicas de direito privado sem fins lucrativos, grupos ou coletivos sem constituição jurídica, de natureza ou finalidade cultural, que desenvolvam e articulem atividades culturais em suas comunidades” (BRASIL, 2014d). Esses dispositivos representam um elo de comunicação entre o Estado e a sociedade, visando o desenvolvimento de ações culturais pautadas pelos preceitos do protagonismo, da autonomia e da capacitação social dos territórios. Ademais, o seu reconhecimento perante a esfera institucional pode facilitar o angariamento de recursos financeiros, através de editais públicos e a articulação, trocas e parcerias com outros coletivos ou entidades componentes da rede.

Segundo relatos, os recursos do governo federal para o desenvolvimento das ações de promoção das manifestações culturais de origem africana e açoriana foram recebidos em 2019, entretanto, devido ao contexto de crise sanitária ocasionado pelo COVID-19, não foi possível realizar as atividades previstas para o ano de 2020. As ações a serem desenvolvidas, no âmbito do projeto, possuem como um de seus principais objetivos valorizar, transmitir e difundir as expressões culturais - Terno de Reis, Folia do Divino e Ensaio de Pagamento de Promessa - sobretudo, entre o público mais jovem, tendo em vista a baixa participação e presença destes nesses eventos, levando a preocupação dos atores locais frente a possibilidade desse legado se perder entre as gerações. Além disso, foi mencionado nas entrevistas a pretensão de organizar atividades e construir produtos relacionados a alimentação, como vídeos e cartilhas abordando a cultura alimentar das populações tradicionais locais.

Em síntese, pode-se dizer que, nos últimos anos, vem sendo desenvolvidas, em Mostardas, iniciativas de promoção dos recursos biológicos e também tentativas de valorização das particularidades culturais locais. Essa mobilização, inicialmente, por parte de um grupo de atores (entidades, agricultores e lideranças locais), vislumbra no campo da alimentação escolar a possibilidade de inserir os alimentos da sociobiodiversidade em mercados institucionais, fomentando assim a produção e construindo paladares para os produtos locais.

4.3 A CONSTRUÇÃO DO COMER ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE NA ESCOLA

Durante o período de execução do Projeto Arroz Quilombola, transformações importantes começaram a despontar no plano macropolítico da Política de Alimentação

Escolar, conforme já explorado no capítulo *“Uma perspectiva histórica: os processos de (re) construção do PNAE”*. Ao encontro dessas transformações, no cenário micro iniciativas que buscassem coadunar as “novas diretrizes” do Programa Nacional de Alimentação Escolar com as necessidades dos movimentos locais, começaram a ser discutidas por alguns atores. Olavo comenta que quando começou esse movimento de inclusão da agricultura familiar e de produtos produzidos localmente na alimentação escolar, houve um processo de sensibilização dos produtores e produtoras para que estes se sentissem motivados a participarem dos processos institucionais de compras, no qual o discurso perpassava os possíveis efeitos que essa ação poderia desencadear sobre a saúde dos alunos e da comunidade no geral: “[...] gente isso aqui é para colocar na alimentação escolar e para vocês alimentarem os seus, os filhos de vocês, os netos, os sobrinhos. [...] Isso aí é um investimento em saúde, não é um investimento em agricultura” (Olavo, STR).

O entendimento de que *“a gente tem essa capacidade de alimentar”* como mencionado pelo entrevistado, referindo-se a disponibilidade local de alimentos nutritivos e de qualidade, os quais poderiam ser incorporados a alimentação das crianças por meio do PNAE, inspirou a realização de uma tentativa de inserção do feijão sopinha na alimentação escolar, em 2015. Acerca desse episódio, algumas informações concedidas pelos entrevistados divergiram sobre a gênese da ação. Alguns atores relataram que dois agricultores doaram o feijão sopinha para a Secretaria de Educação de Mostardas para que o mesmo fosse preparado nas escolas do município; outros comentaram que foi feita a compra do produto. Independente desta questão, uma certa quantidade de feijão sopinha foi adquirida e distribuída as escolas com o intuito de avaliar a aceitação dos alunos e, em caso positivo, proceder com a inclusão deste nas Chamadas Públicas. Segundo os interlocutores, a ideia partiu do Conselho de Alimentação Escolar que, por meio da sua atuação no âmbito do PNAE, conseguiu sensibilizar, em certa medida, gestores (a exemplo, a nutricionista) para esse olhar mais atento a diversificação agrícola da região.

Em Mostardas, a participação de representantes da sociedade civil ligados a entidades que trabalhem em prol da agricultura familiar no CAE, como o STR e a Emater contribuem para que as demandas dos agricultores ganhem voz neste espaço de participação social. Um dos entrevistados relatou que por meio da atuação dessas instituições no Conselho, eles conseguem discutir pautas relativas a importância da intersecção entre a agricultura familiar e a alimentação escolar no que tange a promoção de cadeias curtas, geração de renda e dinamização da economia local, facilitando também o diálogo com a Secretaria de Educação e a nutricionista. A respeito da atuação da Emater no município, pontua-se que dentro do escopo de suas ações, a entidade trabalha com pecuaristas, pescadores artesanais e agricultores familiares, dentre estes

quilombolas. No contexto do PNAE, desempenha um importante papel no que diz respeito a participação dos agricultores nos certames de compras, auxiliando no mapeamento da diversidade produtiva, pesquisa de preço para a elaboração das Chamadas Públicas, divulgação dos editais para os produtores e construção dos projetos e venda em conjunto com os mesmos.

Acerca da referida tentativa de inserção do feijão sopinha nos cardápios escolares em 2015, segundo Marcela, a nutricionista responsável técnica pela alimentação escolar no período, o ensaio se iniciou nas creches, contudo, o retorno das manipuladoras de alimentos quanto a aceitação das crianças foi bastante negativo, visto que os alunos manifestaram preferir o feijão preto. Com este resultado, a profissional decidiu incluir o feijão sopinha no cardápio das escolas do Ensino Fundamental para avaliar a opinião dos estudantes maiores quanto ao alimento. A nutricionista, inclusive, mencionou que na ocasião, elaborou outras preparações com o feijão sopinha, como bolo, na tentativa de obter uma melhor aceitabilidade pela comunidade escolar, sem sucesso. Devido ao desfecho dessa experiência, a nutricionista utilizou toda a quantidade de feijão sopinha que tinha em estoque e optou por não o incluir, naquele momento, nos editais de compra, pois, de modo geral, o produto não havia sido aprovado pelos escolares. Na verdade, a escola quilombola, foi uma das poucas instituições, na qual os alunos manifestaram uma boa aceitação pelo alimento. Tal resultado, de acordo com a profissional, estaria relacionado a condição de vulnerabilidade social que acomete as famílias dos alunos, o que torna a alimentação escolar uma das principais, se não a única, refeição realizada, ao longo do dia, pelo discente.

Olavo ao lembrar o episódio comentou que “*o pessoal perdeu até a formas de como fazer, de como preparar os pratos*”, incidindo assim no sabor e conseqüentemente na aprovação dos alunos quanto ao preparo. Refletindo sobre a situação, Marcela desabafa que, até então, o feijão sopinha não era um alimento que ela tinha familiaridade, assim como a temática da sociobiodiversidade. Somado a essas questões, a profissional mencionou que durante a sua atuação na Secretaria de Educação permanecia a maior parte do tempo atrelada as atividades burocráticas e administrativas relativas à execução do PNAE, não conseguindo explorar outros aspectos, como a sensibilização com as manipuladoras de alimentos e os alunos. A nutricionista era responsável técnica (RT) pela alimentação escolar em treze escolas municipais, compreendendo um público de cerca de 1500 alunos atendidos pelo PNAE. Dentre todas as atribuições como responsável técnica, a profissional dispunha de apenas 20 horas semanais para desempenhar suas atividades.

Em consulta a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) nº 465/2010, a qual dispõe sobre as atribuições do profissional no âmbito do PNAE e estabelece como

referência parâmetros numéricos mínimos de nutricionistas por entidade executora, conforme o número de alunos, verifica-se que no caso de Mostardas seria necessário além da nutricionista responsável técnica, mais duas profissionais para compor o Quadro Técnico (QT), com uma carga horária mínima de 30 horas semanais. Ou seja, na prática a realidade está aquém do recomendado (CFN, 2010).

Complementando os aspectos pontuados nos parágrafos anteriores, a nutricionista também mencionou a resistência por parte de algumas merendeiras para a oferta de alimentos da sociobiodiversidade na escola, reiterando a situação descrita no contexto do Projeto Arroz Quilombola, sobre a aceitação das manipuladoras. Conforme relatado, *“elas não eram muito chegadas a fazer essas coisas, achavam que não ia ter retorno, que as crianças não iriam gostar”* (Marcela, nutricionista).

A fala exprime o descrédito acerca do consumo de produtos da sociobiodiversidade, sentimento que também perpassa a dimensão da produção, ou seja, há uma certa deslegitimação do plantar sociobiodiversidade. Alguns atores ao comentarem sobre a produção destes alimentos, disseram que há estigmas relacionados a quem cultiva, por exemplo, o feijão sopinha, o feijão miúdo, o milho catete e a melancia de porco, pois *“é o pobre, o pequeno agricultor”* que os planta, ou ainda que *“os grandes senhores eram os cara do arroz, os agricultores que plantavam hortifruti não eram nada”*. Logo, esse estigma faz com que as pessoas não queiram ser relacionadas a alimentos cujo cultivo e consumo se deu em momentos de escassez e dificuldades financeiras. Alguns agricultores apesar de produzirem os produtos da sociobiodiversidade para o autoconsumo familiar, não acreditam que os mesmos possuem valor de mercado para serem comercializados. O representante da Emater entrevistado, ilustra na sua fala a necessidade de desconstruir os estigmas:

[...] precisa quebrar esse paradigma de que usava esse produto porque não tinha outra coisa para comer, não podia comprar abacaxi, por isso que eu comia ananá. Eu comia feijão sopinha porque eu não tinha feijão preto[...]. Só quem comia feijão miúdo, era quem não tinha condições de ter feijão preto ou feijão de cor. (Carlos, Emater).

Refletindo sobre a complexidade dessas questões que remetem a estigmas e valores, acredita-se ser possível associar esse comportamento a discussão sobre a distinção social relacionada a comida. De acordo com Contreras e Gracia (2011, p.211) *“as pessoas podem ser socialmente identificadas e classificadas segundo o que comem, da mesma forma como são identificadas e construídas por meio da comida.”* A alimentação historicamente esteve atrelada a uma forma de manifestar *status* e distinguir os indivíduos conforme a sua posição social. Na

época medieval, os banquetes constituíam maneiras de reafirmar publicamente o lugar e a superioridade daqueles que participavam e classificar os sujeitos, mantendo assim a “ordem” preestabelecida, sobretudo, a distinção entre as classes (PILLA, 2005), afinal como diz o ditado acerca do referido período, “o nobre come quando quer, o padre quando tem fome, pobre quando pode” (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p.211). Desse modo, assume-se que a posição social delimita as possibilidades de escolha que o indivíduo faz. A respeito dessa discussão, o sociólogo francês Pierre Bourdieu defende que a origem do gosto se dá na busca por reconhecimento e *status social*, no qual todo o comportamento de consumo é, na realidade, uma expressão da classe social que o sujeito ocupa (SEYMOUR, 2005).

Para explicar a predisposição que os indivíduos possuem para fazer determinadas escolhas, práticas e ações, Bourdieu utiliza o termo *habitus*. Assim, essa predisposição ou tendência das pessoas em fazer determinadas escolhas ou coisas de determinadas maneiras estaria relacionada a comportamentos considerados “naturais” dentro de uma classe social. Logo, se o *habitus* está associado a posição do indivíduo na sociedade (e este inclui as questões de gênero, raça e classe) “escolhas e gostos são uma questão de classe social e não de personalidade, ou em outras palavras, os gostos são formados socialmente e não individualmente” (SEYMOUR, 2005, p. 3). Para complementar o pensamento de Bourdieu, apresentado nos escritos de Diane Seymour (2005) utilizado como referência nesta seção, o sociólogo considera que a classe é determinada pela propriedade de diferentes formas de capital, os quais o autor nomeou de: capital econômico (recursos financeiros), capital cultural (conhecimento, apropriação e familiaridade com os artigos culturais) e capital simbólico (relativo aos significados e simbolismos que o comportamento transmite). A posse dessas diferentes formas de capital são estratégias de distinção que sempre estiveram presentes na sociedade.

Trazendo a discussão para o recorte da presente pesquisa, apreende-se que alguns indivíduos se sentem marcados por consumirem, em especial, certos produtos da sociobiodiversidade, pois em períodos anteriores o seu consumo estava atrelado a falta de recursos financeiros e acesso a outros alimentos, exprimindo a inexistência da liberdade de escolha a outras opções alimentares. Um dos entrevistados comenta que o milho catete, o qual é reconhecido como uma herança dos ancestrais indígenas que habitavam a região, constituía a base da alimentação das famílias menos favorecidas economicamente, visto que a farinha de trigo tinha um alto valor comercial, podendo ser adquirida apenas por aqueles que possuíam melhores condições financeiras. Desse modo, a farinha de milho catete era muito utilizada, pelos antepassados, para fazer pão, angu, polenta e farinha de cachorro, estando presente em

quase todas as refeições. O feijão sopinha, assim como o arroz quilombola veio para o Brasil durante o tráfico negreiro, sendo as suas sementes trazidas no cabelo das mulheres e crianças escravizadas, como forma de patuá (amuleto) e para garantir o sustento (alimento) nas terras desconhecidas. Ambos os alimentos compunham a alimentação das pessoas escravizadas e dos que se refugiavam nos quilombos, durante o período da escravidão, tonando-se na época conhecidos como “comida de senzala” – demarcando aqueles que vivenciavam tal condição de violência e opressão.

Conhecer a origem e o contexto em que esses alimentos eram consumidos e a forma como eram apropriados, corporifica elementos para entender a raiz dos sentimentos manifestos pelos entrevistados, já que “na luta por legitimidade, status e poder, a expressão de gosto torna-se uma maneira de apelar à distinção” (SEYMOUR, 2005, p. 9). Nesse sentido, comentários como “*o pessoal acha que é feio, [...] que é uma coisa muito pobre do passado*” denotam que há uma imagem, um signo atrelado ao consumo de certos alimentos, com os quais alguns indivíduos não querem se identificar.

No plano dessa discussão sobre valores e estigmas, verificou-se que discursos e projetos reproduzidos por agentes externos a Mostardas, têm contribuído, em alguma medida, para mudar essa crença sobre a sociobiodiversidade, como será discutido no próximo tópico.

Com relação a primeira tentativa de inserção de um produto da sociobiodiversidade nos cardápios escolares, apreende-se que, apesar da desaprovação dos alunos quanto a aceitação do feijão sopinha, essa ação foi extremamente importante para iniciar os diálogos em torno dessa pauta, com a Secretaria de Educação. Posteriormente, a comunicação entre o grupo de atores/entidades envolvidos com as iniciativas de promoção da sociobiodiversidade e a Secretaria de Educação é mediada, por pesquisadores da UFRGS, que somam esforços ao movimento.

4.3.1 Sociobiodiversidade na escola: ações da universidade

A participação da universidade no processo de valorização dos produtos da sociobiodiversidade no município, se dá por meio do projeto “Alimentação Adequada e Saudável no contexto da alimentação escolar: difusão do consumo de produtos da sociobiodiversidade regional”, o qual tem por objetivo contribuir para esse movimento de difusão do consumo de produtos da sociobiodiversidade, por meio da inclusão destes nos cardápios escolares. Partindo dessa perspectiva, a aproximação com os atores locais, mais especificamente com a COOPTRAM e com o STR, se iniciou em 2016, um ano depois da

tentativa de inserção do feijão sopinha nas escolas municipais. Contudo, antes de adentrar nas ações desenvolvidas por meio desta parceria entre a comunidade e a universidade, considera-se relevante compreender da onde parte a ideia de se trabalhar com essa temática em Mostardas.

Para tal, conversei com uma das pesquisadoras do referido projeto, a qual relatou que em uma de suas idas a Feira dos Agricultores Ecologistas (FAE) em Porto Alegre, Frederico que também é feirante, lhe procurou para apresentar o feijão sopinha e o milho catete, manifestando a ela e a outros professores presentes na ocasião, o anseio que alguns atores locais tinham em conhecer a composição química dos referidos alimentos. A docente da UFRGS motivada pela história dos produtos e pelo interesse da comunidade em promover o seu resgate, submeteu um adendo a um projeto em curso, para a realização das análises de composição química centesimal do feijão sopinha e do milho catete, no Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos (ICTA) da UFRGS¹⁵.

A partir de então, a pesquisadora conta que começou a visitar o município e a estreitar laços com a COOPTRAM e seus associados. Essa aproximação culminou na proposição de uma pesquisa-ação multicêntrica e interdisciplinar¹⁶, pelo CECANE, para se trabalhar com os alimentos da sociobiodiversidade e a alimentação escolar, o qual foi contemplado pelo edital do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq)/MCTIC Nº 016/2016.

Considera-se importante mencionar, que o referido edital possuía como um dos pilares o fomento as ações de ensino, pesquisa e extensão na área de Segurança Alimentar e Nutricional. Atenta-se que no tocante a essa tríade, apesar da institucionalização do “princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão” na Constituição Federal (BRASIL, 1998), verifica-se, na prática acadêmica, diversos desafios e descontinuidades, entre o ensinar e fazer pesquisa e extensão (MOITA; ANDRADE, 2009; MAZZILLI, 2011).

Não desconsiderando os desafios, mas pensando no campo das possibilidades que abarca essa relação tridimensional, compreende-se que colocar o princípio da indissociabilidade em prática, requer formas de produção do conhecimento que extrapolem os espaços universitários e vislumbrem no território, nas demandas locais, nos saberes tradicionais, nas

¹⁵ Posteriormente foram realizadas as análises de identificação da composição química do arroz quilombola.

¹⁶ A pesquisa partiu da interface entre o campo da Nutrição com outros campos disciplinares como da Antropologia, Biologia e o campo do Desenvolvimento Rural que é interdisciplinar por natureza. Além disso, o projeto vem sendo executado em parceria com a Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) e a Universidade de Buenos Aires (UBA), na Argentina.

relações, trocas e vivências empíricas a oportunidade de construir um conhecimento que rompa a barreira entre o acadêmico e o popular.

Nessa perspectiva, quando o referido projeto se coloca no campo da pesquisa-ensino-extensão, ele se propõe a escutar e a dialogar com a comunidade, buscando tanto pensar com a mesma nos problemas e nas soluções para as demandas locais, quanto facilitar/mediar os processos que acontecem no território.

No âmbito desse trabalho em parceria com a comunidade, a professora entrevistada referiu que a pesquisa teve, inicialmente, grande receptividade pelos atores locais, em especial, por aqueles que participaram mais ativamente das ações do projeto, como a COOPTRAM e associados, o STR e as nutricionistas que atuavam no PNAE na época (Marcela e Bárbara).

Em um primeiro momento, a equipe de pesquisa averiguou a capacidade de produção do feijão sopinha e do milho catete junto a Cooperativa, considerando tanto a necessidade dos alimentos para a condução dos testes de aceitabilidade nas escolas quanto a inserção destes na alimentação escolar, caso o ensaio demonstrasse um resultado positivo. Posteriormente, realizou-se contato com a nutricionista para que a mesma contatasse a Secretaria de Educação e a Direção das escolas e verificasse a possibilidade de realização dos testes nas mesmas.

Antes da realização das ações nas escolas, foram conduzidos dois momentos com a comunidade local: um para apresentar os resultados das análises de composição química do feijão sopinha e do milho catete, os quais se mostraram superiores nutricionalmente em comparação a outros alimentos de mesma natureza e outro para conhecer melhor a comunidade, a sua cultura alimentar, bem como a história dos referidos alimentos e preparações tradicionais a base destes. O primeiro evento, realizado em 2017, foi organizado pela COOPTRAM e pelo STR, acontecendo no salão comunitário de Mostardas, e contando com a participação de gestores locais, associados da Cooperativa, nutricionista, agricultores e agricultoras familiares e integrantes das comunidades quilombolas. A respeito dessa ocasião, é importante mencionar que os presentes ficaram bastante surpresos com os resultados, pois não imaginavam que os alimentos plantados e consumidos por eles e, por vezes, utilizados para alimentar os animais, tinham tamanha capacidade nutricional.

O segundo encontro ocorreu em 2018, no mesmo local, compreendendo um momento de socialização, troca de saberes e histórias relacionadas ao feijão sopinha e ao milho catete (Figura 4) e uma oficina culinária para aprender com as mulheres que participavam do evento, receitas de família a base dos produtos da sociobiodiversidade¹⁷ (Figuras 5, 6 e 7). Estiveram

¹⁷ As receitas reproduzidas pelas participantes da oficina culinária, foram 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

presentes nesse segundo encontro: agricultoras (es) familiares, representantes de entidades e comunidades quilombolas, manipuladoras de alimentos das escolas do município e gestores locais.

Após esse encontro, algumas receitas foram selecionadas para serem reproduzidas no laboratório de Técnica e Dietética da Faculdade de Medicina da UFRGS pela equipe de pesquisa, para a confecção das fichas técnicas de preparo, instrumento requerido para a etapa subsequente de realização dos testes de adesão e aceitabilidade nas escolas.

Acerca dos testes, estes foram realizados em cinco escolas municipais de ensino fundamental, duas urbanas: Escola Marcelo Gama e Escola Dr. Dinarte Silveira Martins e três rurais: Escola Nossa Senhora Aparecida, Escola Marcílio Dias e Escola Quitéria Pereira do Nascimento, sendo esta última uma escola quilombola. A aplicação dos testes se deu em dois momentos, primeiramente, em 2018 sob acompanhamento da nutricionista Marcela e posteriormente, em 2019, com a supervisão da nutricionista Bárbara que assumiu a responsabilidade técnica pela alimentação escolar, no período de maio de 2019 a maio de 2020 até a entrada da atual nutricionista concursada, Amanda. A metodologia utilizada baseou-se na recomendação do FNDE para aplicação dos testes de adesão e aceitabilidade (BRASIL, 2017b; 2020c), consistindo na oferta da preparação a ser avaliada (neste caso foi o feijão sopinha e o bolo de farinha de milho catete) (Figuras 8 e 9) seguida pelo preenchimento da ficha de escala hedônica facial (ANEXO B) pelo escolar (Figura 10). Participaram dos testes os alunos do 2º, 3º e 4º ano das escolas supracitadas. Nessa circunstância, se observou que a maior parte dos alunos não conhecia o feijão sopinha e o milho catete, constatação corroborada pelas professoras e merendeiras entrevistadas. Apesar destes alimentos não fazerem parte do hábito alimentar dos alunos, os mesmos manifestaram uma boa aceitação com relação aos preparos, sobretudo, do bolo de farinha de milho catete.

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.

Figura 4- Roda de conversa



Figura 5- Polenta de milho catete



Figura 6- Biscoito de milho catete e ora-pro-nóbis



Figura 7-Biscoito de milho catete com araruta e nata



Figura 8 - Bolo de milho catete



Figura 9- Feijão sopinha



Figura 10- Teste de aceitabilidade



Fonte: Projeto Alimentação Adequada e Saudável no Contexto da Alimentação Escolar: Difusão do Consumo de Produtos da Sociobiodiversidade Regional (2018).

Ainda no âmbito do projeto, foi organizado, no início do ano de 2020, um momento de formação com as manipuladoras de alimentos das escolas de Mostardas, com a participação da nutricionista Bárbara, abordando aspectos relacionados a Boas Práticas e demandas relacionadas a operacionalização do PNAE trazidas pelas participantes. Na oficina foram também elaboradas preparações com o feijão sopinha e o milho catete, proporcionando o contato às demais merendeiras que não haviam participado, anteriormente, dos testes de aceitabilidade, a experiência de manipulação dos referidos alimentos. A proposta representou uma oportunidade de sensibilização sobre a importância destes produtos e da sua respectiva inclusão nos cardápios escolares.

Outras ações estavam previstas para o ano de 2020, entretanto, em virtude da situação de calamidade pública ocasionado pelo Coronavírus (COVID-19) não foi possível executá-las. A professora da UFRGS comenta que tem planos de continuar as ações do projeto, embora não disponha mais dos recursos do CNPq, a equipe de pesquisa pretende continuar o trabalho em parceria com a COOPTRAM, bem como estabelecer diálogo com a atual nutricionista, a qual assumiu o cargo em junho de 2020, para avançar no processo de inclusão dos produtos da sociobiodiversidade na alimentação escolar.

Procurando analisar os reflexos das ações desenvolvidas no município, verifica-se, a partir dos relatos, que a atuação da universidade agregou esforços ao movimento de inserção da sociobiodiversidade na escola, trazendo visibilidade para a causa e estreitando vínculos entre a Secretaria de Educação e a Cooperativa dos Povos Tradicionais de Mostardas. Além disso, observa-se que os encontros de interação com a comunidade e, sobretudo, a apresentação dos resultados das análises de composição química dos alimentos analisados, contribuíram para que os atores locais passassem a associar os produtos da sociobiodiversidade a valores que não remetessem aos estigmas anteriormente discutidos neste trabalho. E ainda, constata-se como um reflexo do projeto, a sensibilização das manipuladoras de alimentos e, em especial, das nutricionistas quanto a importância dessa mobilização no campo da alimentação escolar.

4.3.2 Sociobiodiversidade na escola: a operacionalização das Chamadas Públicas

Após a aplicação dos primeiros testes de aceitabilidade nas escolas da rede municipal, em 2018, a nutricionista responsável técnica no período, Marcela, inseriu no edital de Chamada Pública de 2019, a farinha de milho com o objetivo de receber propostas de venda da farinha de milho catete por parte dos agricultores familiares. O preço da farinha de milho disposto no edital (R\$ 8,50/Kg) equivalia ao preço de mercado da farinha de milho catete referente ao ano

de 2019 (R\$9,00/Kg). Entre o período de abertura do edital e a conclusão do processo de compra, houve troca de nutricionista, Marcela foi transferida para a Secretaria de Saúde e Bárbara assumiu a responsabilidade técnica pela alimentação escolar. Desse modo, conversando com Bárbara a profissional disse que, no ano de 2019, apesar do preço estabelecido no edital ser compatível com o valor monetário da farinha de milho catete, a Secretaria de Educação não recebeu nenhuma proposta de venda do produto, a mesma desconhecia os motivos pela não oferta do gênero alimentício.

No segundo semestre do ano de 2019, como já comentado na seção anterior, foram realizados os testes de aceitabilidade em outras três escolas do município sob acompanhamento da nutricionista Bárbara, a qual manifestou a intenção de colocar o feijão sopinha e a farinha de milho catete no próximo certame de compras a ser realizado no início do primeiro semestre de 2020. Contudo, mediante ao contexto de pandemia e a suspensão das aulas presenciais na rede pública, o edital de Chamada Pública que era para ter sido executado no primeiro semestre de 2020, acabou sendo publicado em setembro. Nesse ínterim Bárbara conclui, em maio, o seu contrato na prefeitura e, em junho, Amanda, nutricionista concursada, tornou-se a responsável técnica pela alimentação escolar em Mostardas. Em conversas com Bárbara, a profissional relatou que antes de sair do cargo, deixou a lista de alimentos que iria compor a próxima Chamada Pública pronta, incluindo os referidos produtos da sociobiodiversidade. Entretanto, ao consultar o edital, observou-se que o feijão sopinha e a farinha de milho catete não estavam listados no documento. Ademais, ao contrário do certame anterior que trazia a farinha de milho com preço compatível ao da farinha de milho catete, no presente processo o mesmo não acontecia, com preços muito inferiores (R\$3,49/Kg) ao atual valor do produto da sociobiodiversidade (preço da farinha de milho catete em 2020 - R\$12,00/Kg).

Buscando entender os fatores para a não inclusão dos alimentos supracitados no edital, realizou-se contato com Amanda. A profissional alegou que a lista dos gêneros alimentícios a compor a Chamada Pública, havia sido deixada pronta pela nutricionista anterior e que ela então havia apenas repassado ao setor de compras da Prefeitura de Mostardas o material, para que estes dessem prosseguimento com a operacionalização do processo de aquisição de alimentos da agricultura familiar. O setor de compras da Prefeitura, por sua vez, quando contatado não apresentou explicações assertivas para a não presença dos produtos da sociobiodiversidade no edital, inclusive quando questionado no início da conversa, o entrevistado achou que o feijão sopinha e a farinha de milho catete estavam descritos no processo. Ao conferir o documento e constatar a não presença destes, referiu a possibilidade de não terem conseguido realizar a

pesquisa de preço dos produtos e por isso os mesmos acabaram não sendo inclusos nesta Chamada Pública.

Analisando os acontecimentos, se evidencia a descontinuidade das ações de inserção da sociobiodiversidade na alimentação escolar. Acredita-se que as trocas de nutricionistas durante o processo tenham contribuído, em grande medida, para a dificuldade em avançar nas etapas de compras dos referidos produtos. Considerando ainda, que a atual nutricionista responsável técnica, apesar de ter demonstrado interesse em seguir com a proposta, manifestou não ter familiaridade com a discussão da sociobiodiversidade, o que, possivelmente, demandará um momento inicial de aproximação com o tema.

Para além da falta de continuidade dos processos, também se verifica a falta de diálogo e articulação entre os atores, sobretudo, entre gestores (nutricionista e setor de compras) e agricultores (entidades representativas e/ou cooperativas da agricultura familiar). A exemplo do segundo episódio de tentativa de inserção do feijão sopinha e do milho catete na Chamada Pública, em 2020, no qual se evidencia a falta de comunicação entre os gestores (nutricionista e setor de compras) e também entre os gestores e agricultores/entidades, já que um dos possíveis motivos apresentados foi a dificuldade em realizar a pesquisa de preço.

A respeito do processo de aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar no ano de 2020, dos 59 produtos listados no edital, a Secretaria de Educação recebeu propostas de venda de apenas 3 alimentos – carne, suco de uva integral e tempero – de fornecedores (agricultores e Cooperativa) da região serrana do estado e de Tavares, município vizinho. A atual nutricionista acredita que o curto período de vigência do edital (2-3 meses) e a situação de suspensão das aulas, tenha refletido na baixa adesão dos agricultores nesse processo de compra. O extensionista rural na Emater, menciona a falta de adequado planejamento por parte da Secretaria e aviso prévio sobre a publicação do edital, prejudicando a divulgação e organização dos projetos de venda com os agricultores. O entrevistado acrescenta que foi agendado uma reunião com a nutricionista e o CAE para discutir a estruturação da próxima Chamada Pública, a ser realizada em 2021. Ou seja, no ano de 2020 foi realizado um único processo de compra de alimentos da agricultura familiar, o qual além de não contemplar os produtos da sociobiodiversidade, teve baixíssima participação de produtores rurais.

Sem dúvidas, o ano de 2020 impôs uma série de desafios sociais, econômicos, sanitários a sociedade e ao campo das políticas públicas, como o PNAE. Com a suspensão das aulas, em decorrência do período de calamidade pública, muitos alunos ficaram sem receber a alimentação oferecida, anteriormente, na escola. Considerando esse cenário, foi publicado em 07 de abril de 2020, a Lei nº 13.987 alterando a Lei nº 11.947 de 2009, para autorizar durante

o contexto de suspensão das aulas, a distribuição de alimentos adquiridos com recursos do PNAE às famílias dos estudantes da rede pública de ensino da educação básica (BRASIL, 2020a). A distribuição e a forma de organização dos kits de alimentos ficaram a critério do poder público local, que poderia inclusive atuar em parceria com a rede socioassistencial do município. A legislação que regulamenta a distribuição dos gêneros alimentícios, orienta para que sejam atendidos e respeitados a qualidade nutricional e sanitária e também a cultura e os hábitos alimentares locais, priorizando a oferta de alimentos *in natura* e minimamente processados, incluindo frutas e hortaliças. Ademais, orienta-se para que, na medida do possível, se mantenha os processos de aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar (BRASIL, 2020b).

Em Mostardas, foram distribuídos mensalmente, um total de 100-120 kits às famílias dos alunos em maior condição de vulnerabilidade social, a identificação destes estudantes foi realizada pela direção das escolas. Os kits eram compostos basicamente por alimentos não perecíveis: arroz, feijão, massa, açúcar, farinha, bolacha, óleo, leite, café - frutas e hortaliças foram distribuídas apenas três vezes, pois a nutricionista relatou que muitos alimentos estragavam durante o período de entrega do mercado a Secretaria até a distribuição as famílias dos alunos que moravam na zona rural.

Nesse contexto de pandemia, a fome que já acometia uma significativa parcela da população no mundo e no Brasil, agravou a condição de insegurança alimentar de muitas famílias, sobretudo, daqueles grupos que já se encontravam em maior situação de vulnerabilidade social, como os povos e as comunidades tradicionais, as pessoas em situação de rua e os moradores da periferia (GURGEL *et al.*, 2020; BICALHO; LIMA, 2020; MALUF, 2020).

Considerando que para muitos estudantes a alimentação escolar constitui uma das mais importantes refeições, se não a principal do dia, a adoção de estratégias para a continuidade do fornecimento de alimentos ao público assistido pela Política de Alimentação Escolar se faz de extrema urgência e importância para a garantia do DHAA. Gurgel e colaboradores (2020) verificaram que no primeiro semestre de 2020, medidas de garantia do fornecimento da alimentação escolar durante a pandemia haviam sido desenvolvidas em 23 estados, 25 capitais e no Distrito Federal. As ações perpassavam pela distribuição de kits de alimentos e/ou refeições e pagamento de auxílio financeiro com recursos próprios da EEx, já que os recursos repassados pelo FNDE são exclusivamente para a aquisição de gêneros alimentícios.

Contudo, para além das iniciativas mencionadas voltadas aos escolares é essencial pensar no atendimento da agricultura familiar no contexto do PNAE, que além de contribuir

para a oferta de uma alimentação adequada e saudável, constitui uma importante fonte de renda para os produtores rurais (BICALHO; LIMA, 2020). A respeito desse aspecto, resgato a fala de seu José, agricultor familiar e aposentado (73 anos), que por oito anos forneceu alimentos para a alimentação escolar do município. Segundo o entrevistado, os recursos financeiros provenientes das vendas para a alimentação escolar desempenhavam um importante papel na renda familiar: *“Sim, na realidade, ela era uma renda muito importante que alavanca a produção, dava ânimo para produzir e era um mercado certo, com preços bons”* (José, agricultor e representante da COOPTRAM).

Desse modo, estratégias para a continuidade e o fortalecimento da agricultura familiar constituem, juntamente com a distribuição de kits de alimentos e/ou refeições as famílias dos alunos, elementos fundamentais para o enfrentamento da insegurança alimentar, sobretudo, frente ao atual estado de calamidade pública, no qual as mazelas sociais se reafirmam.

Não diferente de outros cenários (FREITAS; FONTES, 2008; BEZERRA, 2009; CARVALHO; SILVA 2014), em Mostardas, a oferta da alimentação escolar representa para alguns grupos em especial, um importante componente no atendimento das necessidades nutricionais dos alunos. Para tal, volto o olhar para a escola quilombola, a qual é acessada por muitos alunos em condição de vulnerabilidade social. Na escola, em situações “normais”, era oferecido logo após a chegada dos alunos, em torno das 7h, o café da manhã (como bolo, leite com achocolatado, vitamina de frutas e bolacha) e as 10h e 30 minutos o “*almoço*”, como eles mencionaram, composto por “*comida de sal*” (como arroz, feijão, salada e carne)¹⁸. Segundo relatos de uma professora da escola, foi necessário ofertar uma refeição no início da manhã, pois os alunos chegavam com fome na escola e pediam algo para comer. Referindo-se a alimentação fornecida no ambiente escolar, a educadora acrescenta:

Não é lanchinho, porque pra eles precisam, muitos ali a alimentação que eles têm é essa da escola. Eles mesmo comentam que não jantam ou comem qualquer coisinha, tomam um café. (Carla, professora).

Nessa perspectiva, entende-se que é justamente no período de pandemia, em que as políticas de SAN, a exemplo o PNAE, são imprescindíveis para a garantia do DHAA, que o processo de inserção da sociobiodiversidade na alimentação escolar não conseguiu ser reposicionado para atender as necessidades locais.

¹⁸ A legislação do PNAE recomenda um aporte diferenciado de nutrientes para os alunos matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas e/ou quilombolas, para os quais deve ser garantido “no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada” (BRASIL, 2020c, p.8), exceto para creches que compreende outros valores, em contraponto aos 20% preconizados para os demais estudantes da rede pública de mesma modalidade de ensino.

Para concluir a análise do referido movimento em Mostardas, retoma-se alguns pontos desse itinerário. Fruto de uma conscientização, por parte, inicialmente, de um grupo de atores, quanto as práticas agrícolas empregadas no campo e os seus efeitos sobre a biodiversidade, o meio ambiente e a alimentação, o movimento de inclusão da sociobiodiversidade na alimentação escolar parte de uma mobilização inicial de promoção e resgate da sociobiodiversidade *in loco*. A partir dos avanços legais no contexto do Programa Nacional de Alimentação Escolar, começa-se a construir a ideia de inclusão das espécies alimentícias locais no ambiente escolar, o que leva ao desenvolvimento de parcerias, projetos e tentativas de inserção do feijão sopinha e da farinha de milho catete na rede de ensino municipal. É importante reiterar, que essa mobilização contou com a participação de agentes externos (universidade, pesquisadores e colaboradores) e internos (agricultores (as), nutricionistas, comunidade escolar e entidades representativas). Entretanto, apesar dos esforços, até o presente momento, nenhum produto da sociobiodiversidade foi, de fato, inserido nas compras institucionais da alimentação escolar.

Apreendendo que este movimento de inserção da sociobiodiversidade nos cardápios escolares é um movimento, em construção, no município e que entraves se colocam nesse percurso dificultando o avanço do processo, o capítulo subsequente compreenderá a discussão a respeito dos desafios identificados no plano da sociobiodiversidade e da Política de Alimentação Escolar.

5 OS DESAFIOS PARA A INCLUSÃO DA SOCIOBIODIVERSIDADE NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Considerando a construção do movimento, em curso, de inserção de produtos da sociobiodiversidade na alimentação escolar em Mostardas apresentado no capítulo anterior, cabe nesta seção discutir os aspectos que perpassam esse percurso e dificultam a sua concretização no município. Para tal, serão discutidas questões que ampliam a apreensão da complexidade da situação e que emergem no âmbito de dois eixos de análise: *cadeia alimentar* e *políticas públicas*.

5.1 A SOCIOBIODIVERSIDADE NA ESCOLA E OS DESAFIOS NO PLANO DA CADEIA ALIMENTAR

A partir dos relatos, foi possível constatar questões limitantes ao avanço do movimento, no âmbito da cadeia alimentar. Tais aspectos se relacionam a dimensão da produção, do consumo e do abastecimento, materializando entraves de ordem social, cultural, ambiental, produtiva, alimentar, logística e estrutural, os quais serão discutidos nas seções subsequentes.

5.1.1 **Entre o produzir e o comer alimentos da sociobiodiversidade: o que limita a produção e impossibilita a inclusão da sociobiodiversidade na escola?**

Nas conversas com os atores locais observa-se como um consenso entre os entrevistados que um dos principais obstáculos permeia a baixa produção de produtos da sociobiodiversidade e, conseqüentemente, a provável limitação do abastecimento destes alimentos para toda a rede pública de ensino municipal. Ainda são poucos os produtores que se interessam em manter o cultivo e/ou voltar a produzir sociobiodiversidade. Acerca desse aspecto, Olavo reforça o desafio: “[...] nós aqui o nosso desafio é esse, estimularmos eles a voltarem a plantar e consumir e procurar formas da gente conseguir.” O “voltar a plantar” se refere, em especial, a produção de feijão sopinha e milho catete - produtos com maior possibilidade de serem incluídos nas escolas, em um primeiro momento. De acordo com os entrevistados, há a intenção de se inserir outros produtos da sociobiodiversidade (a exemplo, o arroz quilombola e a araruta) na alimentação escolar, após a inclusão do feijão sopinha e do milho catete.

Conforme relatos das nutricionistas, a dificuldade da agricultura familiar em suprir a demanda de alimentos gerados pela alimentação escolar, constitui uma realidade que já existe

em Mostardas para além da discussão em torno da sociobiodiversidade, em encontro ao cenário descrito na literatura acadêmica (SARAIVA *et al.*, 2013; MARQUES *et al.*, 2014; ROSSETTI; WINNIE; SILVA, 2016; ROCKETT *et al.*, 2019; TRICHES *et al.*, 2019). Ou seja, a literatura tem discutido que a inviabilidade de fornecimento regular e constante de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, seria um dos principais desafios envolvidos no atendimento do Art. 14 da Lei nº 11.947/2009, o qual determina a utilização, de no mínimo, 30% dos recursos financeiros repassados pelo FNDE para a aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar (BRASIL, 2009a).

Em consulta ao SIGPC para avaliar a situação do município quanto as compras da agricultura familiar, no âmbito do PNAE, constatou-se que, com exceção do ano de 2020, que não registrou nenhum processo de aquisição de alimentos – condição descrita no capítulo anterior, o município vem ampliando a sua capacidade de compras no plano da agricultura familiar (Tabela 1). Contudo, apesar dos interessantes percentuais de aquisição de alimentos, dentre os gêneros alimentícios adquiridos, não há nenhum produto da sociobiodiversidade. Assim, os valores apresentados na Tabela 1 referem-se, segundo relatos das nutricionistas, a hortaliças no geral como, couve, alface, rúcula, batata doce, mandioca e feijão, dentre outros alimentos como, leite e arroz. Esses produtos são fornecidos por produtores locais e, em maior proporção, por cooperativas da região.

Tabela 1 – Recursos financeiros repassados ao município de Mostardas, no âmbito do PNAE, e percentuais de aquisição de alimentos da agricultura familiar

<i>Ano</i>	<i>Recurso federal repassado ao município¹⁹</i>	<i>Valor destinado a aquisição de alimentos da agricultura familiar</i>	<i>Percentual de aquisição de alimentos da agricultura familiar</i>
2016	R\$ 135.650,00	R\$ 2.747,90	2 %
2017	R\$ 188.323,00	R\$ 20.828,30	11,10%
2018	R\$ 137.602,00	R\$ 105.980,08	77%
2019	R\$ 148.206,00	R\$ 155.649,67	105%
2020	R\$ 158.032,60	R\$ 0,00	0 %

Fonte: Sistema de Gestão de Prestação de Contas (BRASIL, 2021).

Cabe mencionar que, conforme informado, em Mostardas, são em torno de oito a nove agricultores familiares que fornecem alimentos para o PNAE, destes a maioria (sete) são produtores quilombolas. Para as profissionais de Nutrição que atuaram como responsáveis técnicas pela alimentação escolar, a produção insuficiente para atender a demanda gerada pela

¹⁹ O montante de recursos financeiros destinados às entidades executoras para a compra de alimentos, no âmbito do PNAE, é calculado com base: no número de alunos matriculados no ano anterior (censo escolar), no número de dias letivos (200 dias) e no valor diário por aluno (BRASIL, 2020c).

alimentação escolar representa um fator limitante ao avanço no processo de inclusão da sociobiodiversidade na escola:

Eu acho que a dificuldade na verdade é o produtor ter aquela quantidade que a escola precisa. Porque ele tem que ter aquela quantidade, porque daqui a pouco tu consegue mandar só para cinco escolas e faltou o restante. Não consegue cumprir o cardápio. [...] É que assim a gente contava com eles (agricultores familiares) e tu ligava para eles e eles não tinham aquela quantidade. Então isso que ficou meio ruim. (Bárbara, nutricionista).

Refletindo sobre as possíveis causas relacionadas a baixa produção, uma das nutricionistas aponta para a existência de alguns “medos”, por parte dos agricultores(as) quanto ao plantar, em especial, frente as condições ambientais (chuva e estiagem):

Porque tinha um problema dos agricultores e era o seguinte, eles têm uma mentalidade de plantar para eles e não de plantar em grande quantidade, eles têm medo de perder. Eram muitos medos entende? Que não foram sendo quebrados ao longo do tempo. ‘Ah se eu produzir e não conseguir fornecer’; ‘Ah e se eu perder com a chuva’[...]. (Marcela, nutricionista).

Entre os relatos dos agricultores (as), emergiu a dificuldade em produzir alimentos nas atuais circunstâncias climáticas. A exemplo, no ano passado a ausência de chuvas e o clima seco prejudicou o cultivo de vários alimentos, como o milho catete. Acerca desse aspecto, Vera, agricultora familiar e membra da COOPTRAM, expõe a dificuldade e lamenta a falta de iniciativas locais que atuem no enfrentamento desse problema e que contemplem todos os produtores:

O problema só é que o tempo não ajuda né ? Que onde se viu, em pleno inverno pra mim aqui está seco, não chove no verão, não chove no inverno. Teve um kit irrigação aí, mas quem precisa não chega e quem ganha vende. É brabo isso aí, eles não classificam bem as coisas. (Vera, agricultora).

Partindo do desafio manifesto, considera-se importante problematizar essa pauta relativa à dimensão ambiental. Embora não se possa afirmar, no âmbito desta pesquisa, que as interferências meteorológicas sobre a produção de alimentos, em Mostardas, seja reflexo das mudanças climáticas, entende-se a relevância dessa discussão em torno do conceito de Sindemia Global, uma vez que, tem-se discutido no meio acadêmico, a inter-relação entre as problemáticas relacionadas a má nutrição (desnutrição e obesidade) e as mudanças climáticas (SWINBURN *et al.*, 2019). Assim, há o entendimento de que as mudanças climáticas interferem sobre a SAN da população, pois os eventos extremos (secas, estiagens, inundações,

tempestades, aquecimento dos oceanos e a elevação do mar, por exemplo), assim como outras variáveis biológicas (como qualidade do solo, da água e do ar) incidem diretamente sobre a produção, o acesso e a qualidade dos alimentos produzidos, bem como sobre as condições de vida, sobretudo, dos produtores rurais (SWINBURN *et al.*, 2019; BÚRIGO *et al.*, 2019).

É importante frisar, que essas problemáticas se relacionam com os hegemônicos modelos agrícolas que operam na lógica da produção de *commodities* (SWINBURN *et al.*, 2019; BÚRIGO *et al.*, 2019). Estima-se que os sistemas alimentares contribuam com 19% a 30% das emissões de gases de efeitos estufa (NILES *et al.*, 2017). Ademais, esses modelos agrícolas além de contaminar os solos, as águas e os ecossistemas, no geral, e contribuir consideravelmente para a redução da agrobiodiversidade, se apropriam de cerca de 70% da água existente em aquíferos, córregos e lagos, muitas vezes em níveis insustentáveis (BÚRIGO *et al.*, 2019; FAO, 2011). Ou seja, a dinâmica do referido sistema agroalimentar global contribui para a manifestação de condições climáticas adversas, as quais vem se tornando cada vez mais frequentes, repercutindo diretamente sobre o plantar e o comer.

Em Mostardas, o avanço das monoculturas de arroz, soja e pinus na região constitui também um obstáculo nesse processo, já que limita a produção de outros gêneros alimentícios, especialmente, de produtos de sociobiodiversidade. Para ilustrar o quadro, no estado do Rio Grande do Sul, corroborando o cenário nacional e global, a diversidade produtiva reduziu, significativamente, no período de 2006-2017, devido ao aumento da produção de *commodities*, em especial da soja. Em 2017, 92,4% das lavouras gaúchas correspondiam a apenas 10 itens cultivados (soja, arroz, milho, trigo, mandioca, uva, cana-de-açúcar, maçã, batata-inglesa e fumo), enquanto que somente 7,6% da produção agrícola equivalia a produção de outras 87 variedades de alimentos (hortaliças, frutas, legumes e cereais) (CAISANRS, 2018). Esse cenário imbricado no seio do fenômeno da Sindemia Global representa um enorme desafio para os gestores, pesquisadores e para a sociedade civil, tendo em vista a urgência de medidas que atuem no enfrentamento das questões relacionadas a alimentação inadequada e/ou insuficiente e da degradação dos ecossistemas e da sua respectiva fauna e flora circunscrita.

Merece também destaque nesta seção, a discussão a respeito da sucessão familiar nas propriedades rurais, constituindo um entrave apreendido em Mostardas. Isso exerce uma importante influência sobre a baixa produção, devido a restrita mão de obra nas unidades produtivas familiares. Alguns produtores entrevistados relataram a dificuldade de ampliar a produção e mesmo de voltar a produzir determinados produtos da sociobiodiversidade, os quais exigem um maior esforço manual, devido à falta de mão de obra, como afirma um interlocutor:

E assim, uma coisa que a gente nota, pela falta/pouca mão de obra nas propriedades, as famílias são menores, nós não temos uma sucessão, os jovens não assume muita essa questão da produção, da agricultura familiar. O pessoal termina não plantando muito ele (feijão sopinha), porque é uma planta que dá por várias camadas e tem que ter uma colheita basicamente manual, sem máquina para colher ele. (Olavo, STR).

Ao encontro do relato de Olavo sobre a “ausência de jovens, é só os velhos”, a literatura tem reportado problemas de ordem social e econômica no tocante a reprodução social da agricultura familiar. O problema estaria relacionado a não continuidade das atividades agrícolas nas propriedades familiares rurais pelos sucessores (filhos) e pela migração destes para o meio urbano, contribuindo também para o envelhecimento da população rural (SPAVENELLO, 2008; BRUMER, 2014; BOSCARDIN; CONTERATO, 2017; BREITENBACH; CORAZZA, 2020).

Em estudos realizados na região do Vale da Ribeira no estado de São Paulo, Santos e Garavello (2016) e Santos (2015) ao estudarem a segurança alimentar de famílias quilombolas, observaram a limitada participação e interesse das gerações mais jovens (filhos e netos) nas tarefas agrícolas. Além de refletir nas dinâmicas familiares no que tange a produção e a continuidade do plantar, cultivar e colher, isso também interfere, conforme os autores, nos processos de transmissão dos conhecimentos relacionados a essas atividades, visto que basicamente os envolvidos com a agricultura são os adultos (indivíduos com mais de 40 anos).

É importante considerar que essas questões relativas à sucessão familiar incidem diretamente sobre a dimensão da produção, repercutindo, conseqüentemente, no acesso de produtores rurais a mercados institucionais, a exemplo a Política de Alimentação Escolar. A agricultora familiar, Vera, ao ser questionada sobre o porquê de nunca ter participado dos editais de Chamada Pública para a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar para o PNAE, destaca entre os motivos, a falta de mão de obra e suporte para o desempenho das tarefas agrícolas na sua propriedade rural:

[...] a gente está muito cansado, a gente tá abrindo mão de muita coisa em função da canseira, da idade, o meu marido é bem mais velho, é só nós dois pra tudo, que a gente já nem está correndo muito atrás. [...] E já tem os bichos para a gente cuidar né? Por isso, eu já nem fui muito atrás disso. (Vera, agricultora).

Os debates quanto aos principais aspectos envolvidos na falta de sucessão familiar nas unidades produtivas, apontam para a: migração dos jovens para os meios urbanos em busca de outras oportunidades laborais, de lazer e de acesso à educação; impressões negativas relativas as atividades agrícolas no que se refere as condições de trabalho, como o árduo esforço físico e baixa remuneração. Isso, muitas vezes, é transmitido pelos próprios pais que almejam outras

experiências para os filhos (as), o que, em parte, seria consequência do processo de modernização da agricultura que desencadeou a desvalorização da mão de obra, da falta de políticas públicas que incentivem a permanência no campo, ou mesmo da vergonha de ser agricultor(a) (BRUMER; SPANEVELLO, 2008; BOSCARDIN; CONTERATO, 2017; BREITENBACH; CORAZZA, 2020).

Somado a falta mão de obra nos estabelecimentos familiares rurais em Mostardas, verifica-se o “*assalariamento*”, como pontuado por um dos interlocutores, no qual “*o agricultor sai da propriedade e termina ir trabalhar na monocultura do arroz, produção de pinus, na resina, na madeira*” (Olavo, STR). Um dos relatos ouvidos durante a pesquisa foi de que uma parcela significativa de produtores (as) quilombolas possui pequenas propriedades rurais para subsistência e presta serviços temporários nas lavouras supracitadas. Essa situação dificultaria, assim, o planejamento e o desenvolvimento de projetos agrícolas com os grupos, em parceria com a Emater, por exemplo, pois em determinados períodos do ano, a mão de obra estaria reduzida pela metade, já que os agricultores estão trabalhando fora da sua propriedade.

A agricultora quilombola Maria, ilustra na sua entrevista a questão do assalariamento. Ela relata dificuldades em ampliar e diversificar a produção, pois a mesma tem problemas de saúde decorrentes da diabetes e sozinha não “*da conta*” de todo trabalho que a roça demanda. O marido da agricultora trabalha com serviços gerais e possui apenas os finais de semana e feriados para auxiliar com os cuidados na propriedade familiar e os filhos de casal desempenham outras atividades laborais, inclusive um deles mora na região metropolitana de Porto Alegre.

Outro fator importante que pareceu estar associado ao desinteresse dos jovens mostardenses em continuar os trabalhos agrícolas na propriedade familiar e à desmotivação dos produtores (as) rurais em ampliar a produção, é o estigma que permeia tanto o cultivo e o consumo de produtos da sociobiodiversidade, como também o ser agricultor (a) familiar, de modo geral. Nesse sentido, alguns entrevistados mencionaram o deslumbramento que a lógica do agronegócio desperta nos produtores, sendo um dos motivos para o desinteresse no cultivo de produtos da sociobiodiversidade.

Apreendendo a influência que essas questões relacionadas a estigmas e valores atribuídos ao plantar determinados alimentos e as práticas agrícolas empregadas no campo, exercem sobre a dimensão da produção, um extensionista rural da Emater, exprime tal percepção afirmando que o agricultor familiar e o produtor quilombola:

[...] quer fazer parte do grupo que usa essa tecnologia mais elaborada, vamos dizer assim, em termos químicos. Então se tu tiver um trabalho que tu consiga assim dizer que não, o milho catete que vai produzir menos quantidade, mas que tem uma valorização tanto nutricional quanto econômica, não tem porque não fazer isso, ele se sentir incluído nesse processo. (Carlos, Emater).

O entrevistado, ainda, acrescenta sobre a situação:

Todo agricultor consome ananá desde criança porque tem na propriedade, mas ele não acredita que é um produto que possa ter valor de venda. (Carlos, Emater).

Partindo desses pressupostos, verifica-se que o agricultor familiar almeja, em alguma medida, desfrutar do “*status*” imbricado no modelo do agronegócio, de modo a conseguir acessar com facilidade as tecnologias, os recursos e as políticas disponíveis para o segmento. Nessa perspectiva, depreende-se que esse pensamento de “superioridade” entre modelos agrícolas se difundiu com o processo de modernização da agricultura, o qual além de ampliar o abismo social entre as duas categorias de produtores (familiares e não familiares), dispõe no topo da estrutura social o empresário do agronegócio. Acerca dessas questões, é importante ponderar que:

[...] a relação do patronato rural e agroindustrial com os agricultores familiares faz parte de uma história de exploração e de subordinação e pressupõe a utilização dos mecanismos de dominação simbólica cuja finalidade é apagar ou naturalizar as desigualdades sociais a fim legitimar regras de inclusão e exclusão que fazem parte dessa relação. (BRUNO, 2016, p.153).

A agricultura patronal sempre esteve no cerne das políticas públicas para o campo, ao contrário desse aparato social, a agricultura familiar teve a primeira política nacional voltada especificamente para o grupo criada apenas em 1995, com a instituição do PRONAF (MENEZES; PORTO; GRISA, 2015). Ademais, apesar da agricultura familiar compreender quase 85% dos estabelecimentos agropecuários no Brasil e em torno de 74% da população ocupada, a mesma detém apenas 24% da posse de terras e ainda assim é responsável por produzir a maior parte dos alimentos que compõem a alimentação dos brasileiros (AQUINO; GAZOLLA; SCHNEIDER, 2018). A somar as desigualdades que se configuram no campo, observa-se, sobretudo, nos últimos quatro anos diversos retrocessos no plano das políticas públicas voltadas ao fortalecimento da agricultura familiar. Pesquisadores alertam, ainda, que as agendas políticas estão cada vez mais aliadas a uma visão modernizadora da agricultura em contraponto “aquelas que buscam promover a agricultura familiar, a agroecologia e a alimentação saudável e diversificada” (SANTARELLI *et al.*, 2017, p. 31).

Reconhecendo os desafios expostos, os quais se somam aos estigmas atrelados a produção e ao consumo de produtos da sociobiodiversidade - discutidos no capítulo anterior, o extensionista rural aponta para a importância de “*quebrar esse paradigma*” e suplantando o pensamento de subalternidade, de modo que, tanto os produtores quanto a população, no geral, reconheça a “*qualidade nutricional*” e a “*carga cultural*” intrínseca a sociobiodiversidade local, bem como identifiquem os seus produtos como atributos de valores econômicos, nutricionais, culturais e ambientais.

5.1.2 Entre o produzir e o comer alimentos da sociobiodiversidade: quais os desafios que perpassam a dimensão do consumo?

No que compreende aos desafios que perpassam o processo de inserção de produtos da sociobiodiversidade na alimentação escolar de Mostardas, alguns atores pontuaram como um obstáculo, o desconhecimento por parte da população, sobretudo, do público infanto-juvenil quanto aos referidos alimentos, o que por ventura pode vir a desencadear uma certa resistência com relação a introdução de tais preparações na escola. Como já abordado no capítulo anterior, os alimentos da sociobiodiversidade, de modo geral, não fazem mais parte da rotina alimentar das famílias mostardenses, materializando a “*falta de hábito*” - como muitos participantes da pesquisa manifestaram. Para tal quadro alimentar, elenca-se, além do desconhecimento, outros possíveis determinantes relacionados: aos estigmas e valores atribuídos ao consumo de produtos da sociobiodiversidade; a baixa produção e, conseqüente, disponibilidade dos mesmos; a inclusão de outros gêneros alimentícios na dieta; e a falta de compreensão acerca das potencialidades imbuídas na sociobiodiversidade local, principalmente, por parte dos gestores, o que reflete na inexistência de iniciativas de incentivo à sua produção e comercialização - como afirma Frederico, “*Não é um município que valoriza o que é local*”.

A representante do Conselho de Alimentação Escolar acredita ser importante a realização de um trabalho de sensibilização com a população local, em especial, com os estudantes, com vistas a apresentação dos alimentos da sociobiodiversidade nas escolas, já que a grande maioria dos alunos não conhece os recursos alimentícios disponíveis no município. A partir das discussões já expressas no meio científico, infere-se que esse desconhecimento pode estar relacionado a desconexão entre a produção e o consumo, refletindo no distanciamento entre produtores e consumidores e na própria falta de vínculos entre o indivíduo e o alimento, o alimento e a natureza e a natureza e o indivíduo (CONTRERAS, 2005; TRICHES; SCHNEIDER, 2015; COELHO; BÓGUS, 2016).

Ao encontro do entendimento da Conselheira, pesquisadores apontam que no tocante “a introdução de alimentos da sociobiodiversidade, o ambiente escolar parece ser o local ideal de incentivo e resgate a alimentos e preparos que fazem parte da cultura local” (BRITO *et al.*, 2020, p.10). A escola constitui um espaço de reconexão entre os elos da cadeia alimentar, possibilitando a reaproximação entre aqueles que produzem os alimentos e os comensais e estes com o ambiente em que vivem (TRICHES; SCHNEIDER, 2010).

Nesse sentido, apreendendo a escola como um ambiente estratégico para o resgate de alimentos e preparos tradicionais, pontua-se que para além da inclusão desses produtos nos cardápios escolares, a Educação Alimentar e Nutricional representa um importante instrumento de construção de paladares alinhados as singularidades locais (BRASIL, 2017a). No entanto, em Mostardas, as ações de EAN com os alunos teriam sido pouco exploradas até então pois, como afirmaram as nutricionistas, haveria falta de tempo frente a todas as outras atribuições que elas teriam enquanto responsáveis técnicas pela alimentação escolar. A atual nutricionista referiu que pretende conciliar entre as suas tarefas, o planejamento e a execução de momentos educativos com os estudantes, embora compreenda o desafio que se coloca diante da sua carga horária de 20 horas semanais para atender as treze escolas municipais.

Dentre os profissionais entrevistados das três escolas (professoras (es) e Diretoras), apenas a representante da escola quilombola, referiu haver a inclusão da temática da alimentação no Projeto Político Pedagógico (PPP) da instituição. Essa escola vem desenvolvendo práticas que envolvem ativamente os estudantes, como a construção de uma composteira e de uma horta circular, a qual possui ervas, verduras, legumes e temperos plantados pela comunidade escolar e consumidos pela mesma.

É importante pontuar, que no escopo da legislação do PNAE é preconizado a transversalidade curricular, ou seja, que a educação alimentar e nutricional perpassa o processo de ensino e aprendizagem, de modo que a alimentação escolar, o alimento e/ou a horta escolar, quando houver, sejam utilizados como ferramentas pedagógicas para o desenvolvimento de práticas promotoras de saúde e sustentabilidade (BRASIL, 2020). Corroborando com as premissas da Política, estudos apontam diversos efeitos positivos envolvendo hortas e ações educativas no meio escolar sobre os hábitos alimentares dos alunos, sua relação com o alimento e com a própria cultura alimentar e sobre a aceitação de alimentos *in natura* (SOMERSET; MARKWELL, 2009; GATTO *et al.*, 2012; SILVA *et al.*, 2013; COELHO; BÓGUS, 2016; BRASIL, 2017a).

Carla, professora na escola quilombola, contou que o comer também é trabalhado em sala de aula. Em uma das dinâmicas, a educadora pede aos escolares para que tragam receitas

de família que fazem parte da sua rotina alimentar. O assunto é trabalhado em conjunto com a dimensão da cultura quilombola, a qual percorre o PPP da instituição. Nas demais escolas entrevistadas, a temática da alimentação seria trabalhada de forma mais pontual em algumas disciplinas quando tocam esse tópico, como nas aulas de ciências, ao estudar o corpo humano, utilizando uma abordagem mais focada no aspecto nutricional.

Visando avançar nas apreensões sobre os desafios que percorrem o movimento de difusão da sociobiodiversidade na escola, discute-se na próxima seção os entraves postos entre o campo e a mesa, ou seja, problematiza-se aspectos relacionados a logística, abastecimento e beneficiamento dos produtos da sociobiodiversidade.

5.1.3 Entre o produzir e o comer alimentos da sociobiodiversidade: o que se constitui como elementos limitantes no plano do abastecimento?

Entre os entraves relacionados as dimensões da produção e do consumo, depreende-se a essencialidade de olhar para situações que se colocam entre esses elementos terminais da cadeia alimentar, uma vez que, interferem, por exemplo, na motivação dos produtores em fornecer gêneros alimentícios para o PNAE e conseqüentemente no desfecho do movimento que vem sendo desenhado neste trabalho.

Nesse sentido, pontua-se como um obstáculo questões de ordem logística com a entrega dos alimentos pelos agricultores familiares. Embora a entrega dos produtos seja centralizada na Secretaria de Educação de Mostardas que distribui para as escolas municipais, nem todos os agricultores dispõem de veículo próprio para transportar as mercadorias, o que seria um dificultador da distribuição e, em certa medida, estaria desmotivando alguns produtores a participarem das Chamadas Públicas. A circunstância vai ao encontro dos achados de outros estudos (MARQUES *et al.*, 2014; CORÁ; IZUKA; JUNQUEIRA, 2016; ROSSETTI; WINNIE; SILVA, 2016; TEO; MOSSMANN; TAGLIETTI, 2017; TRICHES *et al.*, 2019) conduzidos em diferentes estados do Brasil, os quais vislumbraram como um dos principais desafios no universo da aquisição de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar, a dificuldade com a logística de entrega dos produtos pelos agricultores, principalmente, quando a distribuição não é centralizada em um único local e os produtores precisam realizar as entregas nas escolas.

Somado a esses aspectos, identificou-se no município de Mostardas questões relativas à falta de estrutura física adequada e maquinário para realizar os processos de beneficiamento do arroz quilombola e da farinha de milho catete, por exemplo, visto que são poucos os

agricultores que possuem o equipamento para a moagem do grão e estrutura para fazer a secagem e o descascamento do arroz. Acerca desse ponto, alguns relatos apontaram limitações ao acionar outros serviços para o desenvolvimento das etapas de processamento, já que a terceirização onera o produto, gerando a perda de competitividade no mercado, como expõe o entrevistado:

O nosso maior problema é de logística, aqui a gente chegou a plantar o próprio arroz quilombola, só que com uma pressão muito grande do sistema que tu não consegue fazer toda a secagem do arroz, o descascar, tu termina tendo que depender de outros, terceiros, daí vai encarecendo, cobrando o frete e termina que tira a competitividade. (Olavo, STR).

Complementando os já mencionados aspectos de ordem logística e estrutural, uma das nutricionistas entrevistadas pontua a falta de organização entre os produtores, o que repercute no plano da produção e do abastecimento. Não obstante, a existência da COOPTRAM, desde 2015, a qual foi criada justamente para facilitar a organização e a união entre os cooperados, a profissional observa desafios na dinâmica do grupo, refletindo na participação destes no PNAE:

[...] eles (agricultores) não tem essa questão da unidade, da organização, eles tem muita dificuldade de se organizar, de se planejar. (Marcela, nutricionista)

Além do apoio dos gestores, do acesso a assistência técnica e a outras políticas públicas voltadas a agricultura familiar, a organização e a cooperação entre os produtores constitui um elemento extremamente importante para mitigar os problemas que tangenciam o universo da agricultura familiar na alimentação escolar, como questões relacionadas a produção insuficiente de alimentos, ao transporte dos gêneros alimentícios e mesmo a falta de estrutura física e maquinário adequado para o beneficiamento dos produtos. Nesse sentido, estudos apontam (BRAGA; AZEVEDO, 2012; MARQUES *et al.*, 2014; TEO; MOSSMANN; TAGLIETTI, 2017; BRASIL, 2017a; TRICHES *et al.*, 2019) para a importância da articulação intersetorial, do fortalecimento do diálogo, da organização dos agricultores e agricultoras em associações e cooperativas e da aproximação entre todos os atores envolvidos com a dinâmica do Programa Nacional de Alimentação Escolar, facilitando assim a atuação em rede e a organização coletiva de estratégias para os desafios reproduzidos na prática. Para tal, experiências vêm mostrando que o associativismo e o cooperativismo facilitam o acesso e a participação nas Chamadas Públicas, já que os grupos formais e informais possuem prioridade na seleção dos projetos de venda em comparação aos fornecedores individuais (BRASIL, 2020c), além de favorecer a articulação entre os produtores.

No que compreende ainda a intersetorialidade, a literatura (BRAGA; AZEVEDO, 2012; MARQUES *et al.*, 2014; TEO; MOSSMANN; TAGLIETTI, 2017; BRASIL, 2017a; TRICHES *et al.*, 2019) aponta como um componente fundamental no plano das políticas públicas de alimentação e nutrição, a exemplo, o PNAE. No campo da Política de Alimentação Escolar, a construção de uma rede de diálogo e apoio que incorpore os diferentes setores e sujeitos do território constituem aspectos imprescindíveis para o êxito do Programa, visto que o redesenho e a adaptação das políticas se dão a partir da realidade local, mediante as singularidades, as limitações e as potencialidades *in loco*. De modo a contribuir para essa interlocução, ressalta-se o papel do CAE nesse processo como “um ator importante tanto para o controle social no âmbito do PNAE quanto para a mediação das relações entre os diversos atores envolvidos com a execução do Programa e sua qualificação” (TEO; MOSSMANN; TAGLIETTI, 2017, p.56).

Como se observa ao longo desta seção, os desafios para a inserção da sociobiodiversidade no PNAE se manifestam em diferentes dimensões no âmbito do abastecimento. Para além das questões apreendidas no contexto da cadeia alimentar, se constatou circunstâncias negativas que reverberam no plano político, constituindo este o foco da análise do próximo eixo de discussão.

5.2 SOCIOBIODIVERSIDADE NA ESCOLA E OS ENTRAVES NO CAMPO DAS POLÍTICAS PÚBLICAS

Emergiram nas entrevistas objeções relacionadas a burocracia em participar dos processos de compras institucionais, a dificuldade em acessar determinadas políticas públicas e mesmo a inexistência de iniciativas direcionadas a valorização da sociobiodiversidade e apoio aos produtores rurais, pelo poder público local.

Adentrando nesse campo de discussão, alguns entrevistados pontuaram como um desafio os trâmites burocráticos para acessar o mercado da alimentação escolar, como explicitam as falas a seguir:

Bom, eu acho que os desafios são muito grandes né? É bem complicado porque a gente precisa de alguém que produza, que leve até a escola, essa pessoa vai ter que ter a parte burocrática em dia que é complicado né? Aqui em Mostardas eu vejo muito isso, as pessoas até tem para vender, mas pra Prefeitura comprar, pro Estado comprar eles têm que ter uma série de notas, enfim que não tem né? E depois disso tudo da parte burocrática [...]. (Margarete, professora).

E assim também, por parte da Prefeitura é um pouco burocrático o processo, mas a gente sabe que para compras públicas tem que ser né? (Olavo, STR).

A burocracia referente a habilitação dos agricultores para o fornecimento de alimentos para o PNAE foi retratada na literatura nacional como um dos percalços que dificultam o fortalecimento da agricultura familiar no contexto da alimentação escolar (TEO; MOSSMANN; TAGLIETTI, 2017; MOSSMANN *et al.*, 2017; TRICHES *et al.*, 2019). Não obstante, aos avanços legais no que compete a aquisição de alimentos para o PNAE, por meio da dispensa de processo licitatório para alimentos provenientes da agricultura familiar (BRASIL, 2009a), o qual apesar de ter contribuído para a desburocratização do acesso e a adesão da categoria a esse mercado institucional, não suplantou todos os entraves relativos a essa dimensão. Embora seja importante pontuar que, ao encontro da fala de Olavo, em se tratando de compras públicas requer-se mecanismos de controle que garantam a autenticidade dos processos. Nesse sentido, ressalta-se a importância da articulação de estratégias entre os agentes locais para sanar os desafios de ordem jurídica e administrativa que compreendem a habilitação dos produtores para a participação nos processos de compras.

Em Mostardas, verificou-se ainda a dificuldade dos produtores (as) em acessar algumas políticas públicas, como o PRONAF, um importante programa de fortalecimento da agricultura familiar que já beneficiou milhares de famílias por meio da concessão de crédito rural. Por meio de diferentes modalidades de financiamento destinadas a grupos e a fins específicos, o acesso ao crédito possibilita ao agricultor e a agricultora o investimento em estrutura física e equipamentos relacionados, por exemplo, a produção, beneficiamento e industrialização e em atividades e serviços rurais agropecuários e não agropecuários desenvolvidos no estabelecimento rural (LIMA; MEDEIROS; SILVA, 2019). Pensando nos agricultores familiares do município em estudo, o acesso ao PRONAF poderia mitigar as questões relacionadas a falta de estrutura física e maquinário adequado nas propriedades familiares. Podendo, inclusive, se tornar um estímulo aos produtores e mesmo aos jovens para permanecerem no campo e continuar os trabalhos agrícolas.

Partindo dessa apreensão, alguns agricultores manifestaram a dificuldade em obter o crédito, como expõe José “o PRONAF agora ta muito limitado.” O extensionista rural da Emater, reafirma a condição:

[...] são poucos, quilombolas são poucos que acessam porque são projetos muito pequenos e o banco está cada vez querendo projetos maiores, então são poucos, muito poucos. [...] eu te diria assim, aqui deve ter umas 200 e poucas famílias de quilombolas no município, vamos dizer assim 10% acessa algum tipo de financiamento. Eles têm acesso a políticas públicas quando vem algum Programa mais específico. (Carlos, Emater).

Para o público quilombola, o extensionista comenta sobre programas específicos, como o Plano Brasil Sem Miséria, o qual estaria contemplando quarenta famílias no município, dentre agricultores quilombolas e pescadores artesanais. A referida Política tem por objetivo superar a situação de extrema pobreza da população mediante a integração e articulação de programas e ações compreendidos em três eixos de atuação: a) garantia de renda; b) acesso a serviços públicos e c) inclusão produtiva de indivíduos em alta condição de vulnerabilidade social (BRASIL, 2011).

Ao encontro dessa discussão, Souza-Esquerdo e Bergamasco (2014) ao analisar o universo da agricultura familiar em dez municípios situados no “Circuito das Frutas”, em São Paulo, constataram que a participação e o acesso a políticas públicas, como o PNAE, o PRONAF e o PAA eram limitados na região paulista. Entre as principais motivações para tal circunstância, as autoras pontuaram a falta de informações, ou seja, o desconhecimento por parte dos agricultores e mesmo de gestores locais sobre os programas em questão; o baixo valor de comercialização permitido por produtor/ano, o que por vezes, o desestimula a acessar a política; a falta de organização entre os produtores; a falta de documentação por parte dos agricultores (como a DAP) e a carência por serviços de assistência técnica e extensão rural nas propriedades familiares. A respeito dos serviços de assistência técnica e extensão rural, houve, em Mostardas, nos últimos anos, uma redução importante no número de técnicos atuantes na Emater, que antes compreendia de quatro a cinco funcionários, hoje a instituição emprega apenas dois, instituindo assim desafios para atender a demanda local.

Quanto ao PRONAF, não obstante, as potencialidades referentes a inclusão socioprodutiva de agricultores familiares intrínsecas a política de crédito agrícola, estudos apontam entraves no que se refere ao acesso por parte, especialmente, de produtores menos capitalizados, implicando na pouca cobertura do Programa e consequentemente na sua eficiência com relação a promoção do desenvolvimento rural sustentável (GRISA; WESZ JUNIOR; BUCHWEITZ, 2014; LIMA; MEDEIROS; SILVA, 2019).

Sendo assim, depreende-se a essencialidade de se criar mecanismos que assegurem o acesso à políticas públicas que promovam a realização do DHAA e da SAN e o fortalecimento da agricultura familiar, sobretudo, quando estas compreendem um público alvo em condição de vulnerabilidade social, como é o caso de algumas famílias quilombolas e de pescadores que participam do Programa Brasil Sem Miséria, em Mostardas. Para tal, além dos programas instituídos na esfera federal, é preciso atentar para as iniciativas implementadas em âmbito local.

Nesse sentido, alguns depoentes identificaram como um obstáculo para o avanço do movimento no âmbito da alimentação escolar, a falta de programas e ações voltadas ao cultivo e ao consumo de produtos da sociobiodiversidade, por parte da Prefeitura. Conforme relatado nas entrevistas, há *“muito apoio, muito estímulo de fora”* de agentes externos, como instituições e universidades que ao desenvolver projetos na região, contribuem para a visibilidade da diversidade biológica e sociocultural circunscrita, já que *“dentro do município, não tem um programa, estímulo”* que desempenhe tal função, exceto o trabalho que vem sendo desenvolvido no âmbito do STR e da COOPTRAM.

Somado a carência de iniciativas, uma das nutricionistas mencionou a falta de apoio dos gestores (secretários e prefeitura no geral) para se dedicar ao movimento de promoção da sociobiodiversidade nas escolas, aludindo a necessidade de haver mais profissionais de Nutrição para compor o quadro técnico para atender a demanda da alimentação escolar, já que ela, a responsável técnica na época, ficava mais restrita as atividades burocráticas e não conseguia explorar as outras dimensões do PNAE. Ademais, a entrevistada complementa expondo a falta de compreensão por parte dos gestores acerca das potencialidades imersas no universo da alimentação escolar, sobretudo, no que se refere a agricultura familiar, como coloca a profissional: *“se eles tivessem essa noção da dimensão desse trabalho, quantas famílias poderiam ser ajudadas, quanto a agricultura ia crescer por causa da alimentação escolar”* (Marcela, nutricionista).

Apesar dos esforços, das entidades e lideranças locais, em promover o resgate e a difusão da sociobiodiversidade, constata-se que tais ações não são suficientes para a concretização do propósito do movimento, ou seja, a introdução da sociobiodiversidade nas escolas. Conforme relatos, verifica-se o desenvolvimento de trabalhos isolados, os quais nem sempre possuem continuidade. Falas apontaram ainda para a forma como as pessoas apoiadoras do movimento são mobilizadas nessa causa, retratando que em certos momentos, alguns atores, a exemplo os agricultores, não possuem o protagonismo e o espaço que lhes cabe no plano das ações que vêm sendo desenvolvidas, concentrando, por vezes, a discussão no âmbito de uma ou outra instância, como a do Sindicato dos Trabalhadores Rurais.

Tal fato, parece justificar, em parte, a desmotivação dos mesmos em fornecer alimentos da sociobiodiversidade para a alimentação escolar, já que para alguns produtores a compreensão desse movimento não está plenamente clara. Sendo assim, no contexto das iniciativas existentes requer-se repensar as formas de envolvimento da comunidade, de modo que as ações a serem desenvolvidas sejam acordadas e apreendidas pelo coletivo.

Para tanto, salienta-se o papel da atuação do poder público local no sentido de criar e impulsionar estratégias tanto de incentivo ao envolvimento mais concreto da agricultura familiar no resgate da sociobiodiversidade, quanto de viabilização de mercados para os referidos produtos, sobretudo, frente ao atual cenário de desarticulação de diversos instrumentos e políticas públicas de SAN (SANTARELLI *et al.*, 2017). Experiências que compreendem o envolvimento das gestões públicas locais vêm apontando efeitos positivos sobre a promoção da alimentação adequada e saudável conjuntamente com a inclusão social de agricultores familiares. A exemplo cita-se o desenvolvimento de programas municipais de SAN para diversos públicos, inclusive para além do âmbito das escolas, como é o caso do Vale Feira no RS, que desenvolveu um benefício específico aos servidores públicos, tipo um vale alimentação, para a aquisição de produtos hortifrutigranjeiros e/ou produtos artesanais de agricultores familiares, agroindústrias ou associações de pequeno porte, credenciados, que vendem seus produtos nas feiras locais (SIQUEIRA; LUCAS; CRUZ, 2020).

No contexto da alimentação escolar de Rolante e Dois Irmãos no estado do Rio Grande do Sul, a vontade política do poder executivo e o envolvimento de algumas secretarias municipais foi extremamente importante para o êxito dos processos de aquisição de alimentos da agricultura familiar. Para além da participação dos gestores, pontua-se o envolvimento de entidades representativas, como as de Assistência Técnica e os Sindicatos Rurais que contribuíram na mediação do processo, favorecendo a interlocução entre agricultores e poder público. Ademais, o Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural (CMDR) e o CAE apareceram como importantes espaços de discussão, sensibilização e negociação das demandas e interesse dos entes envolvidos (TRICHES; SCHNEIDER, 2010).

Nessa perspectiva, apreende-se a imprescindibilidade da atuação e da interação entre os diferentes atores sociais envolvidos com o PNAE e com o movimento de valorização da sociobiodiversidade em Mostardas. Ou seja, para além do interesse político e da atuação dos gestores, é preciso haver uma maior articulação entre as entidades ligadas a agricultura familiar, como o STR, a COOPTRAM e a Emater, assim como uma maior participação e envolvimento do CAE, o qual tem se mostrado pouco ativo no processo de inserção da sociobiodiversidade na escola. Além do mais, considera-se extremamente importante o envolvimento mais concreto da comunidade escolar (professores, direção, manipuladoras de alimentos e alunos) e dos agricultores familiares, de modo a alinhar as demandas dos consumidores, instituídos no cenário escolar, com as condições e possibilidades dos produtores locais.

Por fim, atenta-se para a atuação da nutricionista responsável técnica pela alimentação escolar, visto que a profissional além de elaborar os cardápios escolares e a lista dos gêneros

alimentícios que irão compor os editais de compras, representa o elo de comunicação entre a Prefeitura e os agricultores. Assim, pensando no âmbito da gestão, a mesma possui legitimidade para mobilizar os atores envolvidos com a operacionalização do PNAE (a exemplo, o setor de compras e a Secretaria de Educação), bem como espaço para dialogar com o CAE, entidades e cooperativas da agricultura familiar e, ainda, grupos que compreendem o ambiente escolar, como as manipuladoras de alimentos e os estudantes. Sendo assim, o interesse e a atuação da nutricionista em prol da sociobiodiversidade constituem elementos centrais para a concretização desse movimento no plano da alimentação escolar.

Diante da discussão apresentada, verifica-se que, no âmbito do processo de inserção da sociobiodiversidade na escola, há questões que precisam ser discutidas e reavaliadas pelos atores envolvidos com o movimento. A partir dos relatos, constata-se entraves que repercutem no plano da produção, do abastecimento, do consumo e das políticas públicas.

No campo da produção, o principal entrave se refere a baixa produção de produtos da sociobiodiversidade, estando esta condição atrelada a uma série de fatores, como: falta de mão de obra nas propriedades familiares; condição climática; avanço das monoculturas nas lavouras; e estigmas relacionados ao cultivo de produtos da sociobiodiversidade versus o *status* atribuído ao agronegócio.

No plano do abastecimento, os obstáculos se referem a dificuldade com a logística de entrega dos gêneros alimentícios para o PNAE, a falta de infraestrutura adequada para o beneficiamento dos produtos e a dificuldade com relação a própria organização entre os produtores.

Acerca do consumo, observou-se que, de modo geral, a sociobiodiversidade não faz parte da dinâmica alimentar das famílias mostardenses, sobretudo, o que compreende aos hábitos alimentares das novas gerações, as quais basicamente desconhecem a existência de tais produtos. Esse quadro aponta para a imprescindibilidade da EAN nas escolas e para a importância da mesma ser melhor explorada nesse ambiente.

Na esfera das políticas públicas, identificou-se empecilhos relativos aos trâmites burocráticos para participar dos processos de compras institucionais, dificuldades em acessar alguns programas (como o PRONAF) e falta de ações que fomentem a produção e a comercialização da sociobiodiversidade no município, pelo poder público local, bem como a descontinuidade dos processos em curso como, por exemplo, no caso das ações necessárias para a operacionalização dos editais de Chamada Pública. Por fim, pontua-se que não obstante a importante atuação de agentes externos e internos em prol da agrobiodiversidade, nem sempre

as ações desenvolvidas envolvem integralmente todos os atores da rede, o que, por vezes, ocasiona desencontros nos discursos e mesmo certos conflitos internos.

Desse modo, para além de refletir sobre os desafios que se colocam no itinerário da sociobiodiversidade na escola, é mister compreender o que esse movimento representa e desperta na comunidade local, por isso o objetivo do próximo capítulo é apreender o que os interlocutores identificam como possíveis desdobramentos da inclusão da sociobiodiversidade na alimentação escolar.

6 O OLHAR DOS ATORES LOCAIS PARA A INTERSECÇÃO ENTRE SOCIOBIODIVERSIDADE E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Chegado ao terceiro e último capítulo desta dissertação, após descrever a trajetória do movimento de inserção da sociobiodiversidade na alimentação escolar e discutir os desafios que perpassam o processo em questão; busca-se nesta seção apreender as acepções sobre as potencialidades do comer alimentos da sociobiodiversidade na escola, sob a ótica da comunidade local.

Na literatura científica, discussões ressaltam as diversas potencialidades intrínsecas aos biomas brasileiros, apontando para a importância do olhar atento e consciente para os recursos nativos. Contudo, para além dos efeitos manifestos no campo acadêmico torna-se imprescindível compreender o sentido desse processo de inclusão de alimentos da sociobiodiversidade nos cardápios escolares para a população local, ou seja, o que estes vislumbram como um possível efeito *in loco*. A respeito das interpretações, os interlocutores exprimiram perspectivas plurais e complementares, compreendendo desfechos positivos nos planos da saúde, do meio ambiente, da cultura, da economia e da soberania dos produtores.

6.1 DO VALOR NUTRICIONAL AO RESGATE CULTURAL: UM OLHAR DIFERENCIADO PARA A SOCIOBIODIVERSIDADE LOCAL

A presença da sociobiodiversidade na escola é compreendida pela comunidade como uma forma de promover saúde nesse espaço de educação. Os entrevistados exprimiram, como principal elemento, o reconhecimento do potencial nutricional intrínseco a biodiversidade. De fato, a sociobiodiversidade apresenta grande capacidade alimentar, sendo abundante em nutrientes, vitaminas, minerais e compostos bioativos, substâncias que desempenham funções fisiológicas importantes no corpo humano e contribuem para a promoção da saúde.²⁰

Frente a recorrente menção aos componentes nutricionais presentes nos alimentos da sociobiodiversidade, os quais apareceram em primeira ordem nas entrevistas, torna-se oportuno refletir sobre a supervalorização dos nutrientes, o que pode, talvez, explicar, em parte, a credibilidade conferida a esse aspecto pelos atores locais.

²⁰ Para conhecer a composição nutricional de espécies nativas da biodiversidade brasileira, consulte a ferramenta Biodiversidade & Nutrição, fruto do projeto *Biodiversity for Food and Nutrition*. Disponível em: <https://ferramentas.sibbr.gov.br/ficha/bin/view/FN>. Acesso em: 20 jun. 2021.

Para tal, é preciso pensar que, por muito tempo, a visão que reduzia a alimentação aos efeitos fisiológicos dos nutrientes no organismo, dominou os debates no meio acadêmico (SCRINIS, 2013; AZEVEDO, 2014; PAIVA *et al.*, 2019). Não obstante, aos avanços, nos últimos anos, nesse plano de discussão, essa perspectiva reducionista denominada de nutricionismo (POLLAN, 2008), difundiu-se entre a população, levando a uma preocupação excessiva com esses componentes, que passaram a influenciar as aceções sobre alimentação saudável, as escolhas e os hábitos alimentares.

Adentrando nesse campo de discussão, busca-se subsídios nas contribuições de Livia Barbosa (2009) para entender essa predominância do apelo nutricional sobre o comer. A pesquisadora compreende que essa ênfase aos discursos nutricional e médico sobre a alimentação - entendido por medicalização da alimentação – transformou a relação da sociedade com a comida, no qual os padrões alimentares passaram a ser avaliados exclusivamente pela lente dos nutrientes. Nessa lógica, o consumo alimentar passou a se referenciar pela dualidade que divide e classifica os alimentos em: “bons”, “saudáveis” ou em “maus”, “vilões” e “inimigos”, ou então, os hierarquiza conforme os benefícios e o grau de importância nutricional conferida ao alimento.

Ao encontro dessas compreensões, a saudabilidade emerge como uma das atuais tendências da alimentação²¹, estando ligada a medicalização do comer (BARBOSA, 2009; BARBOSA *et al.*, 2010). Apesar de compreender a preocupação com os nutrientes e com o comer saudável, a saudabilidade também engloba uma abordagem mais ampla da alimentação, envolvendo questões relacionadas ao bem-estar psíquico, físico e emocional, a qualidade de vida, aos aspectos ambientais, ideológicos, políticos e sociais relativos à produção e ao consumo dos alimentos. Assim, “a comida deixa de ser uma questão de tradição de gosto e/ou de automatismo e passa a ser uma escolha consciente, um estilo de vida e uma ética” (BARBOSA, 2009, p. 33).

Partindo dessas questões para pensar a experiência de Mostardas, entende-se que o reconhecimento do teor nutricional dos alimentos da sociobiodiversidade, é também um aspecto importante, considerando o atual quadro de má nutrição. Contudo, o foco do movimento ao centralizar nos discursos externos acerca do valor nutricional dos referidos alimentos, poderia

²¹ As tendências da alimentação se referem a predisposição dos indivíduos a mudarem hábitos alimentares pré-estabelecidos, conforme o contexto, os fenômenos e os movimentos sociais, econômicos, culturais e políticos em voga, os quais estabelecem influências sobre a vida das pessoas (BARBOSA *et al.*, 2010).

não materializar os demais valores internos atribuídos ao comer alimentos da sociobiodiversidade pela comunidade.

Para além de reconhecer o positivo desfecho no plano nutricional, por meio do consumo de produtos provenientes dos ecossistemas locais, que “*proporcionaria uma melhor qualidade de vida pela boa alimentação*” (José, agricultor e representante da COOPTRAM) aos estudantes, os atores locais também vislumbram nesse processo a possibilidade de as crianças conhecerem os alimentos disponíveis na sua região, de modo a ampliar as suas opções alimentares, como menciona a agricultora:

Uma que as crianças iam comer uma coisa melhor, que eles nem conhecem isso aí (produtos da sociobiodiversidade) né? Eu falo na araruta e ninguém conhece. (Vera, agricultora).

Não obstante, a maior visibilidade política e institucional conferida aos recursos nativos circunscritos ao território nacional, nos últimos anos, tais espécies ainda são muito subutilizadas e pouco conhecidas, sobretudo, entre o público mais jovem (CORADIN; SIMINSKI; REIS, 2011; BRASIL, 2014; 2015; 2018b). Não diferente do que já se reproduz em outras esferas, no campo da alimentação escolar, essa riqueza biológica é pouco explorada, refletindo cardápios com restrita variedade alimentar e desprovido de referências locais (GABRIEL *et al.*, 2012; SOUSA *et al.*, 2015; GIRARDI *et al.*, 2018; ROCKETT *et al.*, 2019; BRITO *et al.*, 2020), apontando para o quanto ainda precisamos avançar no que compreende a intersecção entre sociobiodiversidade e PNAE.

Na perspectiva de melhor analisar as potencialidades do movimento em estudo, buscou-se suporte teórico na literatura científica. Contudo, em decorrência da escassez de trabalhos que abordem experiências de inserção de alimentos especificamente da sociobiodiversidade na alimentação escolar, optou-se por trazer para esta discussão, trabalhos que, a partir da participação de alimentos da agricultura familiar, reportem achados interessantes sobre a melhoria da variedade e até qualidade da alimentação escolar. A título de esclarecimento, apreende-se a noção de qualidade nesta dissertação, pela lente do conceito de SAN, que incorpora as dimensões nutricionais, sanitárias, sociais, econômicas, culturais e ambientais ao plano da alimentação (BRASIL, 2006a).

Para tal, retoma-se o estudo de caso conduzido por Triches e Schneider (2010) que analisou a experiência dos municípios de Rolante e Dois Irmãos, os quais conseguiram superar as limitações que dificultavam o atendimento das diretrizes da Política de Alimentação Escolar quanto à aquisição de produtos da agricultura familiar. Os esforços para efetivar os trâmites

relacionados a aquisição de alimentos nos referidos municípios, resultaram em efeitos positivos sobre as práticas alimentares dos estudantes.

No que se refere a qualidade das refeições servidas, verificou-se nos discursos dos diretores e merendeiras entrevistadas, a unanimidade acerca da concepção de que a qualidade da alimentação escolar melhorou após a inclusão de alimentos produzidos *in loco*, refletindo em uma maior variedade e oferta de alimentos frescos, como frutas e verduras, e no maior consumo por parte dos escolares, que também reconheceram a melhoria nos cardápios. Além disso, observou-se a aceitação de alimentos anteriormente não consumidos pelos alunos, como pode se constatar na fala de uma aluna, filha de um produtor de Dois Irmãos: “Meu pai é produtor de mel, em casa eu não comia, mas quando experimentei na escola, passei a gostar de mel. Não comia nada de salada, mas agora na escola como e gosto” (TRICHES; SCHNEIDER, 2010, p. 942). Assim, o PNAE, nesse cenário, contribuiu para o desenvolvimento de hábitos alimentares mais saudáveis que realimentam o mercado local, “na medida em que constrói paladares para alimentos produzidos localmente, por terem características exclusivas e/ou apreciadas pelos futuros consumidores” (TRICHES; SCHNEIDER, 2010, p. 942).

Ao encontro dos resultados supracitados verificou-se trabalhos (FERIGOLLO *et al.*, 2017; BRASIL, 2017a) que apontam a melhora da qualidade da alimentação escolar, devido a maior participação da agricultura familiar no PNAE. Tal aspecto, tem proporcionado uma maior diversidade de alimentos *in natura*, assim como a oferta de alimentos frescos condizentes com a sazonalidade e a diversificação agrícola da região, resultando por fim, na maior aceitação das refeições pelos alunos.

No caso de Mostardas, pode-se inferir, a partir dos relatos, que a inclusão de produtos da sociobiodiversidade na alimentação escolar do município, é entendida pelos atores locais como um convite a olhar para a diversidade de recursos alimentícios que a natureza dispõe e a pensar em estratégias de apresentar aos estudantes tanto alimentos nutritivos, quanto preparos que antes faziam parte do hábito alimentar de seus antepassados, como ilustra uma interlocutora na sua fala: “*era a alimentação dos antigos, eram pessoas bem mais fortes do que a gente é agora*” (Maria, agricultora).

A presença da sociobiodiversidade nas escolas é compreendida por alguns participantes como uma possibilidade de promover o “*resgate cultural*” da alimentação consumida no passado, pelos familiares dos alunos. Entende-se que “*colocando na merenda é bom para eles (estudantes) conhecerem um pouco mais o que era comido antes*” (Iolanda, manipuladora de alimentos), já que uma pequena minoria conhece o feijão sopinha, o milho catete, o arroz quilombola, dentre outros produtos presentes no município.

Nos últimos anos, estudos têm retratado o não reconhecimento e o estranhamento, do público infanto-juvenil, a alimentos e preparos que antes compunham a alimentação diária de seus antepassados. Soma-se a esse quadro de erosão no plano dos sabores, o enfraquecimento do processo de transmissão de saberes e práticas culinárias entre as gerações, o que reflete na falta de autonomia e confiança entre a população mais jovem em preparar receitas à base de alimentos *in natura* e minimamente processados e no favorecimento do consumo de produtos ultraprocessados (MENASCHE, 2007; BRASIL, 2014a).

Pensando nessas questões relativas ao processo de erosão que compreende o plano da alimentação, reitera-se o papel da escola como um espaço de resgate de saberes e sabores e de reconhecimento e reafirmação de tradições alimentares locais. Trazendo esse olhar sobre os aspectos culturais para a alimentação escolar ofertada na escola quilombola, em específico; segundo as nutricionistas não havia diferenças qualitativas quanto a composição do cardápio da escola quilombola, para a refeição oferecida nas demais instituições que compõem a rede de ensino municipal. A dificuldade em elaborar cardápios escolares mais alinhados as especificidades culturais das populações tradicionais, relaciona-se, conforme os relatos: ao desconhecimento por parte das profissionais de Nutrição quanto aos hábitos alimentares desse grupo e, ainda, devido ao fato de que “*muitas coisas* (alimentos e receitas) *quilombolas já eram exterminadas*” (Marcela, nutricionista), implicando na falta de hábito das crianças quilombolas quanto ao consumo de certos preparos consumidos, anteriormente, pelos seus familiares.

Refletindo sobre o desafio que compreende o atendimento das particularidades culturais, sobretudo, das comunidades tradicionais, no âmbito do PNAE, discute-se o trabalho de Mineiro e Triches (2018), no qual as autoras buscaram analisar o papel da escola indígena frente ao processo de valorização da cultura alimentar indígena, em cinco escolas da etnia Kaingang, em Nova Laranjeiras, no estado do Paraná. Como resultado, as pesquisadoras observaram, ao avaliar as condições para o preparo de refeições tradicionais, a ausência de gêneros alimentícios e estrutura física adequada na cozinha para o preparo das receitas. Sendo assim, apesar de alguns alimentos tradicionais estarem inseridos no cardápio escolar (como feijão, biju, quirera, canjica, mandioca e peixe), os mesmos não eram elaborados conforme a culinária indígena. Além disso, os alimentos adquiridos para as receitas não eram frescos ou sem processamento, o peixe por exemplo, além de não ser local, não era o mais consumido na região, ao contrário, um deles era oriundo do Alasca (MINEIRO; TRICHES, 2018).

Indo além do plano da alimentação, verificou-se que atividades de resgate e promoção de pratos típicos da culinária indígena eram realizados apenas em datas específicas, como a semana do Dia do Índio ou quando o educador buscava desenvolver algum projeto em sala de

aula conforme o currículo da disciplina. Em meio a essa circunstância, as autoras constataram que a cultura indígena trabalhada, em alguns momentos, no ambiente escolar, mesclava-se com as manifestações culturais e celebrações típicas da sociedade não indígena, como Páscoa, Festa Junina, Dias das Bruxas e Natal (MINEIRO; TRICHES, 2018).

Partindo dos achados do trabalho de Mineiro e Triches (2018), os quais exprimem o processo histórico de aculturação dos hábitos alimentares indígenas, para pensar sobre a alimentação oferecida na escola quilombola em Mostardas, constata-se a necessidade de questionar sobre a atuação da escola (incluindo a alimentação escolar) frente a essas questões, pois será esta cúmplice desse processo de empobrecimento e desenraizamento ou agente emancipador, que valoriza e reafirma as culturas e identidades locais?

Pensar na complexidade desses processos que envolvem o comer na escola torna-se extremamente importante, visto que a literatura tem reportado a manifestação de sentidos antagônicos quanto a qualidade e a aceitação da alimentação escolar. Algumas dessas discussões apontam reações diversas dos alunos que vão desde o estranhamento e a rejeição a comida ofertada, até a aceitação e familiaridade com o preparo (SILVA, SANTOS; SOARES, 2018; FREITAS *et al.*, 2013). Freitas e colaboradores (2013) ao analisarem narrativas de escolares do ensino fundamental e médio de escolas públicas baianas, constataram que a recusa da alimentação escolar estava relacionada ao não-lugar da comida - como o caso da sopa servida no intervalo - à não-identidade e ao estranho, sendo a boa aceitabilidade vinculada ao lugar, ao familiar e ao referencial. Para além de ser apenas uma rejeição orgânica ao preparo, a não aceitação diz respeito a uma forma de expressão àquilo que não condiz com os valores afetivos e socioculturais dos alunos (FREITAS; FONTES, 2008; FREITAS *et al.*, 2013; SILVA, SANTOS; SOARES, 2018). Desse modo, o PNAE, em alguns contextos, vem promovendo uma alimentação que desconsidera o consumo habitual dos escolares e da sua singularidade cultural e, portanto, desconsiderando assim a dimensão simbólica da comida.

No contexto de Mostardas, entende-se que a inserção de produtos da sociobiodiversidade na alimentação escolar, bem como o preparo de pratos típicos da cultura alimentar local representam uma potente estratégia capaz de promover esse “*resgate cultural*”, mencionado e esperado pelos interlocutores. Contudo, ressalta-se a importância da construção de uma relação dialógica que envolva os educandos nesse processo de introdução de novos alimentos nos cardápios escolares, de modo que os mesmos possam criar vínculos identitários com o alimento em questão e/ou ressignificar os sentidos que o comer alimentos da sociobiodiversidade na escola produz.

Ademais, além de promover a revitalização da cultura alimentar local, o movimento em estudo poderia fomentar a produção de alimentos que vêm se perdendo na região, como coloca a nutricionista ao pontuar os possíveis efeitos desse processo:

Eu acho que teria impacto benéfico em todos os sentidos falando nutricionalmente e culturalmente. Resgate da cultura, da cultura alimentar que está se perdendo e a tendência é se perder completamente se eles (agricultores) não voltarem a plantar o que os seus avós plantavam, cultivavam. Cultivar essa questão de geração em geração, acho que esse é um ponto, o resgate de alimentos que estão quase sendo extintos. (Marcela, nutricionista).

Por fim, compreende-se que a valorização da produção regional por meio da inserção de alimentos da agricultura familiar (até mesmo da sociobiodiversidade) no Programa, poderia promover uma certa identificação dos escolares com a alimentação escolar. Ou seja, a valorização dos alimentos locais estaria vinculada a capacidade e até mesmo necessidade de valorização da cultura “enquanto um caminho para a legitimação das especificidades no mundo globalizado e ‘homogeneizado’ e o fortalecimento das identidades culturais” (PAIVA, 2011, p.110). Logo, contribuiria para salvaguardar espécies, paladares, receitas e saberes tradicionais.

6.2 O COMER ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE NA ESCOLA COMO FORMA DE GERAR VALORES AMBIENTAIS, SOCIAIS E ECONÔMICOS

Com continuidade das discussões anteriores, a presença da sociobiodiversidade na escola para além de melhorar a qualidade da alimentação escolar e contribuir para a difusão de práticas alimentares que se relacionam com a cultura e a história local, representa uma forma de resistência a lógica capitalista que se apropria e explora os capitais naturais e humanos. De acordo com os relatos, o movimento pode colaborar para o resgate das sementes que promovem a vida no território e para a conservação dos ecossistemas e de todos os seus recursos circunscritos. Nas palavras dos próprios atores, esse processo:

[...] representa uma luta, um desafio, é se a gente manter essas sementes, por exemplo, é uma luta contra o mercado, contra um sistema, é uma produção que nos identifica, tem uma relação forte entre a natureza, o agricultor, as suas origens. [...] Então hoje assim, isso é tudo, é uma riqueza, uma forma de manter esse povo, preservar o ambiente. (Olavo, STR).

Para ilustrar uma experiência que materializa na prática os elementos manifestos pela comunidade, discorre-se sobre o processo de inserção do açaí juçara na alimentação escolar do município de Três Cachoeiras, situado no litoral norte do estado do Rio Grande do Sul. A

introdução desse produto da sociobiodiversidade nos cardápios escolares contribuiu para o manejo sustentável da espécie e a conservação do bioma da Mata Atlântica, para a propagação de hábitos alimentares saudáveis pautados na sustentabilidade, para a reconfiguração de relações mais próximas entre produtores e consumidores e para a dinamização da economia local (BRASIL, 2017b).

A palmeira juçara (*Euterpe edulis Martius*) existente na região do litoral norte do estado é popularmente conhecida pelo seu fruto, o açaí da Mata Atlântica, e pela produção do palmito, cujo consumo provoca a remoção total da planta, o que ameaça à integridade das populações de palmiteiros. Para evitar a extinção da espécie, ações de conservação vêm sendo desenvolvidas por instituições e grupos ecologistas, na qual a juçara é plantada em consórcio com a banana, principal atividade agrícola da região, e a polpa dos frutos é comercializada em feiras, cooperativas de consumidores e em mercados institucionais. Pontua-se que além de alimentar a população humana, os frutos servem de alimento para diversas espécies da fauna local, contribuindo para a dispersão das sementes pela mata (BORGES; CARVALHO, STEIL, 2015; BRASIL, 2017a; REDIN *et al.*, 2020).

O movimento de inclusão da polpa do açaí juçara na rede de ensino municipal de Três Cachoeiras, iniciado em 2009, mobilizou uma série de atores dentre Secretaria de Educação, gestores, nutricionista, professores, alunos, manipuladoras de alimentos, agricultores familiares, ONGs (Centro Ecológico), a Cooperativa Regional de Produtores Ecologistas do Litoral Norte do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina (Econativa) e integrantes da Teia de Educação Ambiental da Mata Atlântica (Teia)²² (BORGES; CARVALHO, STEIL, 2015; BRASIL, 2017a) – reforçando a importância da intersetorialidade discutida no capítulo anterior. Esse trabalho colaborativo suplantou os desafios postos no percurso, como a resistência por parte de alguns atores da rede escolar e o estranhamento ao sabor da juçara, visto que este era um alimento desconhecido para muitas crianças. Para tanto, foram realizadas oficinas com as merendeiras para a apresentação do fruto e o compartilhamento de práticas culinárias utilizando a polpa do açaí, assim como ações de sensibilização a respeito da importância ambiental, econômica, cultural e nutricional da juçara na região, além da aplicação dos testes de aceitabilidade com os alunos. O resultado de tais esforços, culminou em uma importante

²² A Teia é um coletivo, fundado em 2005, a partir de um encontro entre técnicos do Centro Ecológico com um grupo de professoras de escolas públicas. As ações do grupo visam a educação ambiental por meio da atuação de educadoras ligadas a Teia, inseridas em escolas nos municípios gaúchos de Três Cachoeiras, Morrinhos do Sul, Dom Pedro de Alcântara, Torres e Mampituba e em Praia Grande, município catarinense (BORGES; CARVALHO, STEIL, 2015).

parceria entre produtores, gestores e comunidade escolar, reproduzindo valores de defesa à biodiversidade e a alimentação saudável e sustentável que emergem entre os estudantes, como pode-se observar no discurso de uma aluna, de nove anos, reportado no trabalho de Borges, Carvalho e Steil (2015), no qual a menina manifesta: “Adoramos a juçara. Ela é saborosa e nutritiva. Ela ajuda até os pássaros e as matas.” (BORGES; CARVALHO; STEIL, 2015, p. 320).

A partir dessa experiência com a juçara, constata-se que a visibilidade conferida a biodiversidade, no âmbito do PNAE, é capaz de potencializar a construção de um olhar diferenciado para os recursos nativos enquanto objetos promotores de valores ambientais e econômicos, os quais, por vezes, foram considerados como “produtos sem valor”.

Ainda olhando para o caso do açaí juçara na alimentação escolar de Três Cachoeiras, depreende-se uma breve reflexão sobre o movimento de valorização do açaí. Ramos e colaboradoras (2017) ao analisarem experiências relacionadas a construção de cadeias de frutas nativas da Mata Atlântica, no sul do país (Rio Grande do Sul e Santa Catarina), observaram o destaque e a grande visibilidade da cadeia do açaí juçara, que compreende volumes maiores de produção e consumo e envolve um número maior de famílias agricultoras, comparado as demais frutas nativas da Mata Atlântica (como butiá, araçá e guabiroba). Essa consolidação do açaí da Mata Atlântica tem forte influência da cadeia do açaí amazônico, o qual já atinge, inclusive, mercados internacionais. Nesse sentido, a expansão da cadeia do açaí da Amazônia, parece ter colaborado para a construção da demanda pelo açaí juçara da Mata Atlântica e para a sua maior capilaridade no mercado.

Tendo como pano de fundo a exitosa experiência de inclusão do açaí no PNAE no referido município do litoral norte, cabe refletir sobre a influência de eventos externos, aqui descritos como “movimentos globais” - entendidos como a consolidação da cadeia do açaí amazônico e da Mata Atlântica – sobre os movimentos internos. Ou seja, seriam os movimentos globais que desencadeariam e/ou fortaleceriam os movimentos locais? Ou ambos atuam de forma a retroalimentar as mobilizações, demandas e esforços apreendidos nas esferas locais e globais? Trazendo essa reflexão para o município de Mostardas, é possível pensar que os projetos, as ações e discursos provenientes de agentes externos podem representar esse esforço “global” que vem impulsionando e fortalecendo um movimento interno, que já existia, mas que depreendia, até então, uma pequena repercussão no município.

Não tendo a pretensão de esgotar a reflexão disposta no parágrafo anterior, entendendo que esta discussão carece de um aprofundamento para além do contexto desta dissertação,

busca-se avançar nos resultados sobre as potencialidades imersas aos universos da alimentação escolar e da sociobiodiversidade pela perspectiva dos atores locais.

Logo, essa intersecção entre sociobiodiversidade e alimentação escolar foi, ainda, apontada, por alguns entrevistados, como uma possibilidade de aproximar agricultores e alunos e estes com os ciclos naturais, proporcionando ao estudante a oportunidade de conhecer a origem do alimento consumido na escola, já que muitos desconhecem essa relação do alimento com o meio em que é produzido, como coloca a integrante do CAE:

[...] eu acho que seria muito positivo até fazer um trabalho e mostrando da onde vem esse alimento que ele pode ser produzido aqui na nossa cidade, porque as vezes e principalmente o aluno que mora na cidade, eles não têm essa noção. As vezes, eles acham que tu compra tudo no supermercado, diferente dos alunos do interior que, muitas vezes, os pais produzem, trabalham na terra produzindo e eles sabem. Então eu acho que seria muito importante um trabalho assim para mostrar, principalmente nas escolas da cidade. (Flaviana, CAE).

Ao encontro da fala da interlocutora, um estudo conduzido por Nascimento e colaboradores (2019) que teve como o propósito analisar as representações sociais emitidas pelos agricultores familiares agroecologistas que fornecem alimentos para o PNAE, em três municípios no estado do Rio Grande do Sul – Canguçu, Cerrito e São Lourenço do Sul - também constatou a preocupação quanto a falta de conexão do público infantil com a sazonalidade, a origem do alimento e o real sabor do alimento *in natura* face a maior participação de produtos industrializados nas refeições. No âmbito deste estudo, os agricultores quando questionados sobre o fato de os alunos receberem alimentos produzidos localmente nas escolas, mostraram-se satisfeitos com essa condição, pois, em alguma medida, estavam contribuindo para o rompimento desse ciclo de desconexão entre o planos da produção e do consumo e com o imperialismo do consumo de alimentos não saudáveis, “artificial” e “supérfluo”- como os agricultores caracterizaram, pelas crianças (NASCIMENTO *et al.*, 2019).

Vislumbrando, na prática, esse efeito de reconexão, o trabalho de Triches e Schneider (2010), realizado nos municípios de Rolante e Dois Irmãos, aponta como um dos desfechos da experiência de inserção da agricultura familiar no PNAE, a ressignificação da relação entre produtores e consumidores. Tal aproximação, traduz o sentimento de confiança e reciprocidade entre os atores, observando-se na fala dos consumidores, há necessidade de fomentar a produção local, com o intuito de contribuir para o sustento dos agricultores. Os agricultores, por sua vez, manifestaram a importância de abastecer a alimentação escolar com produtos de qualidade (TRICHES; SCHNEIDER, 2010), nutrindo assim um sistema de cooperação para a

promoção de circuitos curtos e modelos de produção e consumo saudáveis, sustentáveis e conscientes.

Avançando nas apreensões acerca dos possíveis efeitos gerados pela inclusão da sociobiodiversidade na escola, verificou-se a possibilidade desse movimento ampliar o rol de opções de comercialização para além dos espaços da feira, ou seja, os atores enxergam o PNAE como um mercado garantido para os seus produtos, uma vez que, “*se fosse inserido na merenda automaticamente o produtor iria produzir e iria ter pra quem vender né?*” (Vilma, diretora), como coloca a diretora de uma escola urbana.

Além do mais, a inclusão da sociobiodiversidade nos cardápios escolares foi compreendida como um estímulo ao agricultor(a) que se sentiria motivado a ampliar a sua produção, já que a alimentação escolar representaria um canal seguro de comercialização, como chama a atenção uma das nutricionistas:

Eles saberiam assim (agricultores), ‘Eles vão precisar (Prefeitura), eu vou plantar mais que vai ser garantido que eu vou vender’. Porque, muitas vezes, não plantam bastante porque não tem muita saída. Então se ficasse acordado isso que iria ter, talvez, eles plantassem mais e aquilo iria ser um certo que eles iriam vender para a Prefeitura. (Marcela, nutricionista)

Partindo dessa perspectiva exposta pela profissional, os alimentos da sociobiodiversidade difundir-se-iam para outros espaços, extrapolando o plano doméstico do autoconsumo dos produtores que ainda cultivam e consomem os produtos; constituindo assim um canal de comercialização para a venda do excedente das produções de subsistência (CONSTANTY; ZONIN, 2016).

Pensando no retorno econômico que o avanço do movimento de inclusão da sociobiodiversidade no PNAE reproduziria no município de Mostardas, pontua-se como um dos principais desdobramentos mencionados pelos participantes da pesquisa, o incremento na renda familiar, proporcionando conforme os entrevistados: “*qualidade de vida e financeira para as pessoas*” (Xavier, professor). A possibilidade de acesso a um mercado garantido e com a abrangência da Política de Alimentação Escolar, acaba que por estimular a produção e a participação dos agricultores nos processos de compras, gerando renda a família e contribuindo para a manutenção dos membros na propriedade familiar e para a reprodução social no meio rural (NASCIMENTO *et al.*, 2019).

Somado a tais aspectos, alguns interlocutores relataram vislumbrar, por meio da alimentação escolar, a oportunidade de quebrar barreiras simbólicas e estigmas relacionados ao cultivo e a produção da sociobiodiversidade, pois “*nada melhor do que uma escola*” para

“romper o medo, a baixa autoestima e insensibilidade ao que é local” (Frederico, colaborador), mostrando a população, aos gestores e, sobretudo, aos produtores que a sociobiodiversidade “tem mercado e tem valor”, bem como que aqueles que a cultivam e comercializam também são “importantes nesse processo” (Carlos, Emater).

Nesse sentido, o PNAE na medida em que valoriza e prioriza os produtos locais e oferece possibilidades de comercialização, geração de renda e autonomia aos produtores, configura-se como uma oportunidade de empoderamento e inclusão social de grupos tradicionais, os quais, de modo geral, sempre estiverem a margem do sistema capitalista. Seguindo essa linha de pensamento, Nascimento e colaboradores (2019) observaram entre agricultores familiares no estado gaúcho, que a produção de alimentos para o PNAE não se limita a um meio de escoamento da produção, podendo atuar, inclusive, como um veículo de articulação entre a promoção dos produtos locais com a construção da soberania alimentar (NASCIMENTO *et al.*, 2019).

Partindo dessa perspectiva de valorização e autonomia sobre as potencialidades circunscritas ao cenário local, foi mencionado nas entrevistas a possibilidade de a comunidade montar uma padaria para a confecção de receitas com produtos da sociobiodiversidade. Segundo o entrevistado, a ideia surgiu após a oficina culinária, realizada em 2018, no âmbito do projeto da UFRGS, no qual os participantes vislumbraram na construção de uma padaria “diferenciada”, que utilizasse a farinha de milho catete, a farinha de mandioca figueira e o feijão sopinha, por exemplo, a possibilidade de resgatar receitas tradicionais e gerar valores econômicos. A proposta de buscar outros canais de comercialização para a sociobiodiversidade para além da alimentação escolar, se reproduz como um efeito desse movimento, corporificando a intenção dos atores locais em fomentar o uso sustentável dos seus recursos alimentícios, assim como o seu consumo entre toda a população mostardense.

Encaminhando-se para o fechamento do capítulo, realiza-se uma síntese dos principais achados. A partir do olhar da comunidade para o movimento de inserção da sociobiodiversidade na escola, verificou-se como possíveis desdobramentos, resultados que vão além do espaço escolar e da esfera individual, promovendo: a melhora na qualidade da alimentação escolar, contribuindo para a promoção da saúde e o desenvolvimento do aluno; o resgate cultural de práticas alimentares, saberes e sabores; a valorização dos produtos da sociobiodiversidade, suplantando estigmas e barreiras quanto sua apropriação; a aproximação entre produtores e consumidores e estes com os ciclos e recursos naturais; a conservação de espécies nativas pelo uso sustentável e ainda a geração de renda, autonomia e inclusão social do agricultor (a) familiar, colaborando para a dinamização da economia local. Ou seja, proporcionaria

repercussões positivas sobre os planos da SAN e do desenvolvimento sustentável, preceitos expressos nas diretrizes do PNAE.

Concluindo, é preciso considerar que apesar dos atores locais vislumbrarem sentido e potencial no movimento de inserção da sociobiodiversidade na escola, apreende-se que os valores relativos a sociobiodiversidade não estão postos entre a comunidade, mas sim estão sendo construídos pela mesma. Essa construção se dá por meio dos movimentos e esforços locais que geram mobilização, por meio de agentes externos (como a universidade) que contribuem para a legitimação e visibilidade da causa e, ainda, por meio dos marcos legais que abrem oportunidade para a inserção desses produtos em mercados institucionais. Ou seja, essa construção de valores parece se materializar a partir do encontro entre elementos externos e internos, na medida em que, o movimento se fortalece. Sendo assim, além do exposto ao longo do capítulo, a inclusão dos referidos produtos na alimentação escolar pode contribuir para a construção e mesmo para a ressignificação de valores em torno da sociobiodiversidade.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A concretização desta dissertação representa a etapa final de uma jornada que se iniciou, em 2017, durante o período da graduação, a partir da minha participação no projeto “Alimentação Adequada e Saudável no contexto da alimentação escolar: difusão do consumo de produtos da sociobiodiversidade regional”, desenvolvido em Mostardas, o qual me proporcionou a aproximação com os universos da alimentação escolar e da sociobiodiversidade.

Partindo dessa experiência com a temática e com o campo em questão, chego ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural inspirada a lapidar o percurso inicialmente percorrido. Determinada a olhar para o caso de Mostardas como uma oportunidade de aprofundar o conhecimento sobre experiências que caminham pelo plano da sociobiodiversidade na escola, a pesquisa se desenvolve em um contexto de pandemia, no qual a presença física em campo não era possível. Apesar dos diversos desafios impostos tanto a esfera acadêmica, quanto aos demais aspectos da vida individual e coletiva, pelo avanço do COVID-19, considera-se que as informações apreendidas foram suficientes para compreender dinâmicas locais e apontar algumas reflexões sobre o objeto de estudo.

Sendo assim, tendo construído brevemente o ponto de partida e a trajetória que tem como resultado a presente dissertação, retoma-se o propósito do trabalho para, posteriormente, prosseguir destacando os principais achados. No âmbito deste estudo, buscou-se apreender como vem se construindo o movimento de inclusão da sociobiodiversidade no PNAE em Mostardas, tentando identificar os atores envolvidos, as motivações, os entraves e os possíveis desdobramentos no plano local.

A motivação para a mobilização dessa causa *in loco*, partiu da percepção e preocupação dos atores locais com as transformações que perpassam a alimentação e a produção de alimentos no município, as quais exprimem o desaparecimento da sociobiodiversidade dos ecossistemas e da mesa da população mostardense e, sobretudo, o desconhecimento de tal paladar pelos mais jovens.

O despertar para essa causa, no final dos anos 1990, materializa o desenvolvimento, nos anos subsequentes, de iniciativas de fortalecimento dos agricultores(as) familiares, de difusão de práticas agrícolas mais sustentáveis e de resgate de sementes e produtos da sociobiodiversidade, por parte de algumas entidades. Ao encontro dos esforços locais, a reformulação do PNAE, em 2009, volta o olhar para a alimentação escolar como uma possibilidade de incluir agricultores familiares nesse mercado institucional e ofertar refeições mais alinhadas a realidade local, nas escolas.

Partindo desse contexto macropolítico favorável, ocorreu em 2015, a primeira tentativa de inserção de um produto da sociobiodiversidade, o feijão sopinha, na alimentação escolar do município. Contudo, a experiência não teve um desfecho positivo naquele momento, devido a fatores, como: o estranhamento dos alunos quanto a receita preparada, o que refletiu na sua aceitação; o desconhecimento da nutricionista responsável técnica sobre a categoria sociobiodiversidade; a falta de tempo da nutricionista para a realização de ações de EAN, de modo a sensibilizar a comunidade escolar; e a resistência por parte de algumas manipuladores de alimentos acerca do alimento em questão, pois as mesmas alegavam que os estudantes não iriam gostar do preparo. A respeito desse último tópico, é importante reiterar os relatos que associam o baixo consumo e a baixa produção de produtos da sociobiodiversidade a estigmas.

Para além dos discursos e mobilizações por parte de entidades e agentes locais, somam-se aos esforços às ações de pesquisadores da UFRGS, que vêm atuando na região em prol da difusão da sociobiodiversidade na escola, contribuindo para a desconstrução dos estigmas em torno desses alimentos e para o fortalecimento da causa.

A respeito dessa parceria entre universidade, Secretaria Municipal de Educação (nutricionista) e entidades representativas dos agricultores familiares (COOPTRAM e STR), constatou-se que essa aproximação fortaleceu o movimento e contribuiu para a sensibilização de alguns atores envolvidos, culminando assim em duas tentativas frustradas de inserção de produtos da sociobiodiversidade (feijão sopinha e milho catete) na Chamada Pública. O insucesso dessas tentativas parece estar associado a questões que compreendem a falta de diálogo e articulação entre os setores envolvidos com a operacionalização do PNAE. Nesse contexto, faz-se necessário enfatizar as novas circunstâncias impostas a execução do Programa frente ao contexto de pandemia, que ao mesmo tempo em que impõe novos desafios, reafirma a sua importância para a garantia do DHAA.

Fazendo uma análise global do processo de inclusão de produtos da sociobiodiversidade na alimentação escolar, verifica-se que o movimento conseguiu avançar em alguns aspectos no que tange, por exemplo: a sensibilização e a mobilização de agentes (como nutricionistas, merendeiras e produtores) envolvidos com o PNAE, o estreitamento de vínculos entre Secretaria de Educação e instituições representativas dos agricultores familiares, bem como a valorização dos produtos em questão. Ou seja, representa um movimento em construção, assim como os valores atribuídos a sociobiodiversidade, no qual verificam-se obstáculos a serem desconstruídos e suplantados para o êxito da experiência.

No plano da cadeia alimentar constatou-se entraves relacionados a baixa produção de alimentos, a perda de tal paladar, especialmente, entre as gerações mais jovens que,

basicamente, desconhecem a existência e o sabor dos preparos com sociobiodiversidade e, ainda, identificou-se questões de ordem logística, estrutural e organizacional relativas à dinâmica do abastecimento. Também se observou desafios no campo das políticas públicas, como: a dificuldade em acessar alguns programas voltados para a agricultura familiar, a exemplo o PRONAF; a burocracia para participar dos processos de compras do PNAE; bem como a falta de iniciativas por parte do poder público local, de modo a alinhar e a impulsionar as iniciativas, em curso. E ainda, pontua-se a descontinuidade das ações, a falta de comunicação e a fragilidade dos vínculos entre os sujeitos e setores, envolvidos com a gestão e execução da Política de Alimentação Escolar. Para tanto, reitera-se a centralidade da atuação da nutricionista responsável técnica nesse processo, de modo a sensibilizar e instituir vínculos entre os atores da rede e a articular e mobilizar discursos e ações no contexto da alimentação escolar.

A partir dos relatos, verifica-se que o município tem procurado, nos últimos anos, olhar para as potencialidades biológicas e socioculturais *in loco*, contudo esse olhar atento para a sociobiodiversidade compreende apenas um grupo de indivíduos envolvidos com a causa em questão. Nesse sentido, infere-se a imprescindibilidade da coesão e da interação social entre gestores, secretarias, nutricionistas, CAE, entidades, agricultores (as) e comunidade escolar (professores, equipe diretiva, alunos, manipuladoras de alimentos e pais) para que coletivamente, possa-se discutir mecanismos de solução aos desafios imbricados no percurso. Considera-se também importante a incorporação de temáticas relacionadas ao movimento (como sustentabilidade, sociobiodiversidade, alimentação saudável, cultura alimentar, entre outros assuntos) no projeto político pedagógico das escolas e nas ações de educação alimentar e nutricional, para que o discente se sinta parte do processo e compreenda a importância da iniciativa.

Outro aspecto abordado nesta dissertação foram os possíveis desdobramentos do processo de inserção da sociobiodiversidade nos cardápios escolares. O intuito de investigar os efeitos esperados referiu-se à necessidade de apreender as interpretações da população local a respeito do movimento. Partindo desse propósito, identificou-se, nos discursos, resultados que refletem sobre a qualidade das refeições servidas nas escolas, sobre a promoção da saúde e da qualidade de vida dos alunos, sobre os aspectos culturais e a sustentabilidade dos ecossistemas locais. Emergiram, ainda, relatos apontando para os desfechos no plano econômico e social, como a geração de renda, a inclusão socioproductiva e a autonomia dos produtores, ou seja, efeitos que perpassam as dimensões da SAN, da Soberania Alimentar e do Desenvolvimento Sustentável. Além disso, entende-se que o comer alimento da sociobiodiversidade na escola pode também representar uma forma de educar, através de abordagens pedagógicas que utilizem a

sociobiodiversidade como recurso, no ambiente de ensino, para se trabalhar questões relacionadas aos planos da história, da cultura, da justiça social, do meio ambiente e do comer como ato político, dentre outras temáticas que tocam os diferentes campos do saber.

Buscando em alguma medida apontar caminhos para o avanço do movimento em estudo, pode-se pensar na possibilidade de um processo gradual de inserção de produtos da sociobiodiversidade nas escolas, considerando que um dos principais desafios observados, no âmbito desta pesquisa, refere-se à produção insuficiente para atender toda a demanda da rede de ensino municipal. Ou seja, compreende-se que tal aspecto não limita a introdução dos referidos produtos na alimentação escolar, pois é possível inserir, em um primeiro momento, os alimentos da sociobiodiversidade em algumas instituições, para, posteriormente, conforme a maior disponibilidade dos mesmos, introduzi-los nas demais escolas do município. Atenta-se que a flexibilidade dos cardápios, as substituições de alimentos por outros correlatos nutricionalmente, quando não for possível adquirir toda a quantidade do gênero alimentício previsto no processo de compra e os acordos com os agricultores (as), são aspectos previstos na legislação, que facilitam a oferta de refeições saudáveis, a base de alimentos *in natura* e minimamente processados, no espaço escolar, e mesmo a relação com os produtores.

Ademais, fazendo uma leitura mais macro desse movimento em torno da sociobiodiversidade na alimentação escolar, percebe-se que apesar dos avanços na legislação do PNAE, há uma carência de marcos legais que tragam uma orientação mais concreta envolvendo a sociobiodiversidade. Para além dos instrumentos jurídicos, depreende-se a importância de um processo de capacitação e sensibilização, por parte das instâncias de coordenação e apoio técnico da Política, a exemplo o FNDE e os CECANEs, com os gestores locais, em torno dessas temáticas.

Discorridos os principais achados, compartilha-se algumas reflexões apreendidas ao longo da pesquisa. No âmbito da experiência de Mostardas, observou-se a importância da universidade e, sobretudo, das ações de extensão para o fortalecimento das mobilizações locais, contribuindo assim para o somatório de esforços em prol de pautas que emanam da comunidade. Desse modo, ressalta-se imprescindibilidade do alinhamento das agendas de pesquisa com as demandas sociais, de modo que a população se sinta parte da universidade e está constitua parte da sociedade e das suas lutas.

Avançando nas reflexões, infere-se a essencialidade de temas relacionados a sociobiodiversidade serem melhor discutidos no plano dos cursos de Nutrição. Observa-se que apesar das reavaliações nas grades curriculares e das ressignificações dos discursos científicos sobre o comer saudável, os cursos de graduação em Nutrição ainda pouco exploram a temática

em questão. Tal aspecto, reflete, na prática, a formação de profissionais Responsáveis Técnicos pela alimentação de coletividades pouco familiarizados com o conceito e com o que ele representa, o que dificulta a sua abordagem no campo das políticas públicas, a exemplo o PNAE, e mesmo a sua apropriação e disseminação em outros espaços, como nas unidades básicas de saúde.

A respeito do conceito de sociobiodiversidade, este trabalho partiu de uma compreensão mais política do termo, tendo como referência a definição apresentada no Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade, em 2009, e demais marcos legais que tocam a discussão, para, ao longo da pesquisa, apreender com os participantes o olhar da comunidade para os produtos caracterizados por eles, como alimentos da sociobiodiversidade. Nesse encontro entre elementos externos e internos, chama-se a atenção para a relação da comunidade com o termo sociobiodiversidade, uma vez que, frente a toda a diversidade sociobiodiversa em território nacional, pode haver diferentes interpretações, valores e significados em torno da categoria.

Por fim, pontua-se alguns aspectos não aprofundados e abordados no contexto desta pesquisa, os quais carecem de mais estudo. Conforme já apresentado, a centralidade deste trabalho recaiu sobre o processo de inserção de produtos da sociobiodiversidade na alimentação escolar. Nessa perspectiva, cabe melhor investigar como a sociobiodiversidade se relaciona com os hábitos alimentares e com a cultura alimentar da população. Sabe-se que, atualmente, tais alimentos compõem, esporadicamente, as refeições mostardenses, entretanto, desconhece-se, por exemplo, todos os motivos que levaram a ruptura da transmissão desse sabor e saber entre as gerações, assim como os significados da sociobiodiversidade no campo da cultura, ou seja, o que esses produtos representam e despertam no plano simbólico da alimentação, para a população local.

Para complementar, requer-se também investigar o que a sociobiodiversidade e o movimento em questão representam para o público assistido pelo PNAE. Já que, para além de suplantar os desafios no campo da cadeia produtiva e das políticas públicas, é mister para o êxito do desfecho, a identificação e a valoração do estudante com o alimento e/ou preparo a ser inserido no cardápio escolar.

E ainda, se reconhece a necessidade de se buscar maiores esclarecimentos quanto aos estigmas identificados, uma vez que, alguns discursos locais fizeram associações entre estigmas e racismo estrutural. Assim, esse movimento no contexto da alimentação escolar, parece esbarrar no racismo a outras origens étnicas, sobretudo, no que compreende aos grupos afrodescendentes. Sem desconsiderar a importância dessa discussão, mas reconhecendo os

limites desse estudo e mesmo de um campo remoto, registra-se tais limitações na perspectiva de trabalhos futuros que deem conta desses aspectos.

Conclui-se esta dissertação, reforçando a importância de trabalhos que analisem e visibilizem experiências de inclusão da sociobiodiversidade na alimentação escolar, de modo a contribuir com os debates sobre os mecanismos, os desafios e as potencialidades relativas a essa temática, para que, por fim, possamos avançar na prática, na concretização das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

REFERÊNCIAS

- AQUINO, Joacir Rufino; GAZOLLA, Marcio; SCHNEIDER, Sergio. Dualismo no campo e desigualdades internas na agricultura familiar brasileira. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Piracicaba, v. 56, n. 01, p.123-142, 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/resr/a/gRpLPHPWQQ8jrHnMv5DSGYK/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em: 25 ago. 2021.
- AMON, Denise.; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, [s.l.], v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/fcs//article/view/4467>. Acesso em: 25 ago. 2021.
- ANAMA; REDE JUÇARA. **Relatório técnico**: análise e plano de melhoria da cadeia de valor da polpa dos frutos da palmeira juçara. [S.l.],2013. Disponível em: <http://www.onganama.org.br/pesquisas/publicacoes/Relatorio-Tecnico-Analise-Plano-de-Melhoria-CdV-Jucara-2013.pdf>. Acesso em: 6 jun. 2020.
- ALVES, Ana Claudia Lima. A comida como patrimônio cultural. **Revista de Economia Agrícola**, São Paulo, v. 58, n. 1, p. 73-86, 2011.
- ALMEIDA, Débora; ALVES, Fernanda Basso; PIRES, Lilina (Org.). **Governança em cadeias de valor da sociobiodiversidade**: experiências e aprendizados de grupos multi-institucionais da Castanha do Brasil e da Borracha-FDL no Acre. Brasília: GIZ; Núcleo Maturi; UICN; WWF-Brasil, 2012.
- AMORIM, Ana Laura Benevenuto de; RIBEIRO JUNIOR, José Raimundo Souza; BANDONI, Daniel Henrique. Programa Nacional de Alimentação Escolar: estratégias para enfrentar a insegurança alimentar durante e pós a COVID-19. **Revista de Administração Pública**, Rio de Janeiro, v. 54, n. 4, p. 1134-1145, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rap/a/3M5gJhkvYCFrvmJKZqZyCYQ/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.
- AZEVEDO, Elaine. Alimentação e modos de vida saudável. **Saúde em Revista**, Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 31-36, 2004. Disponível em: <http://www.urbal.piracicaba.sp.gov.br/download/Sa%FAde%20em%20Revista%20-%20Seguran%E7a%20Alimentar.pdf>. Acesso em: 25 ago. 2021.
- AZEVEDO, Elaine. Alimentação saudável: uma construção histórica. **Revista Simbiótica**, Espírito Santo, n. 7, p.83-111, 2014. Disponível em: <https://periodicos.ufes.br/index.php/simbiotica/article/view/9004>. Acesso em: 25 ago. 2021.
- BATISTA FILHO, Malaquias; RISSIN, Anete. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 19, p. S181–S191, 2003. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/r3GLHShDsgtt5JPKBYL7G3x/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em: 25 ago. 2021.
- BARBOSA, Lívia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, n. 28, p. 87-116, 2007. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/ha/a/3dBn939KJKHnfnbcdTFjJPn/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.

BARBOSA, Lívia. Tendências da alimentação contemporânea. *In*: PINTO, Michele de Lavra; PACHECO, Janie K. (Org.). **Juventude, consumo & educação 2**. Porto Alegre: ESPM, 2009. p. 15-64.

BARBOSA, Livia *et al.* As tendências da alimentação. *In*: MACÊDO, Fernando dos Santos *et al.* **Brasil Food Trends 2020**. São Paulo: FIESP/ITAL, 2010. p. 39- 47. Disponível em: <http://brasilfoodtrends.com.br/publicacao.html>. Acesso em: 6 maio 2020.

BARROS, Flavio Bezerra. Sociabilidade, cultura e biodiversidade na Beira de Abaetetuba no Pará. **Ciências Sociais Unisinos**, São Leopoldo, v. 45, n. 2, p. 152–161, 2009. Disponível em: http://revistas.unisinos.br/index.php/ciencias_sociais/article/view/4895. Acesso em: 25 ago. 2021.

BAYLE, Emmanuel Eric Marie. **Relatório final do Estudo da Cadeia Produtiva do Açaí e do Cupuaçu**. Termo de referência 005/2013. Belém, 2014.

BELIK, Walter; CHAIM, Nuria Abrahão. O programa nacional de alimentação escolar e a gestão municipal: eficiência administrativa, controle social e desenvolvimento local. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 22, n. 5, p. 595-607, 2009. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732009000500001>. Acesso em: 25 ago. 2021.

BENSUSAN, Nurit. **Conservação da biodiversidade em áreas protegidas**. Rio de Janeiro: FGV, 2006.

BEDUSCHI, Maria Luiza. **O Projeto Terra Solidária desenvolvido pela Escola Sul – CUT: uma experiência cutista de educação profissional**. Dissertação (Mestrado em Educação) - Programa de Pós-Graduação em Educação, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003. Disponível em: <http://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/84779>. Acesso em: 25 ago. 2021.

BEZERRA, José Arimatea Barros. Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da merenda escolar. **Revista Brasileira de Educação**, [s.l.], v. 14, n. 40, p. 103-115, 2009. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbedu/a/SC7wnTqD4ZmVNTq8fj5mmXN/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.

BICALHO, Daniela; LIMA, Tácio de Mendonça. O Programa Nacional de Alimentação Escolar como garantia do direito à alimentação durante a pandemia da COVID-19. **DEMETRA: alimentação, nutrição & saúde**, Rio de Janeiro, v. 15, p. 1-9, 2020. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/52076>. Acesso em: 25 ago. 2021.

BORGES, Marcelo Gules; CARVALHO, Isabel Cristina de Moura; STEIL, Carlos Alberto. A juçara vai à escola: aprendizagem entre pessoas, coisas e instituições. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, n. 44, p.309-329, 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ha/a/qG7NrtqyXYtWMxH6HJs4j9M/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em: 25 ago. 2021.

BOSCARDIN, Mariele; CONTERATO, Marcelo Antonio. As mudanças nos padrões sucessórios e suas implicações no destino das propriedades entre agricultores familiares no norte do Rio Grande do Sul. **Estudos Sociedade e Agricultura**, [s.l.], v. 25, n. 3, p.671- 695, 2017. Disponível em: https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/ESA25-3_09_as_mudancas/ESA25-3_09_PDF. Acesso em: 25 ago. 2021.

BURLINGAME, Barbara; DERNINI, Sandro. **Sustainable diets and biodiversity: directions and solutions for policy, research and action**. Rome: FAO, 2010. Disponível em: <http://www.fao.org/3/i3004e/i3004e.pdf>. Acesso em: 29 jul. 2021.

BÚRIGO, André Campos *et al.* **Cadernos de estudos: saúde e agroecologia**. v. 1. Rio de Janeiro: FIOCRUZ; ANA; ABA-Agroecologia, 2019. Disponível em: https://agroecologia.org.br/wp-content/uploads/2019/11/Saude_e_Agroecologia_web.pdf. Acesso em: 12 fev. 2020.

BRAGA, Vivian. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004. Disponível em: http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf_bib.php?COD_ARQUIVO=3387. Acesso em: 25 ago. 2021.

BRAGA, Elza Maria Franco; AZEVEDO, Helena Selma. Segurança alimentar e nutricional: os desafios da intersetorialidade. **Revista Avaliação de Políticas Públicas (AVAL)**, Fortaleza, v. 2, n. 10, p. 57-71, 2012. Disponível em: <http://www.avalrevista.ufc.br/index.php/revistaaval/article/view/108>. Acesso em: 25 ago. 2021.

BRASIL. Casa Civil. **Decreto nº 4.887, de 20 de novembro de 2003**. 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. Brasília, 2003. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2003/d4887.htm. Acesso em: 24 ago. 2021.

BRASIL. Casa Civil. **Decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007**. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Brasília, 2007. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm. Acesso em: 24 ago. 2021.

BRASIL. Casa Civil. **Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010**. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. Brasília, 2010. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/emc/emc64.htm. Acesso em: 24 ago. 2021.

BRASIL. Casa Civil. **Lei nº 9.985, de 18 de julho de 2000**. Regulamenta o art. 225, par. 1º, inciso I, II, III e VII da Constituição Federal, institui o Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza e dá outras providências. Brasília, 2000. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19985.htm. Acesso em: 24 ago. 2021.

BRASIL. Casa Civil. **Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à

alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, 2006b. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm. Acesso em: 24 ago. 2021.

BRASIL. Casa Civil. **Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014**. Altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para determinar o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica. Brasília, 2014c. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/112982.htm. Acesso em: 24 ago. 2021.

BRASIL. **Constituição Federal**. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, 1988.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria Interministerial MAPA/MMA nº 10, de 21 de julho de 2021**. Institui lista de espécies nativas da sociobiodiversidade de valor alimentício, para fins de comercialização in natura ou de seus produtos derivados. Brasília, 2021. Disponível em: <https://in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-interministerial-mapa/mma-n-10-de-21-de-julho-de-2021-333502918>. Acesso em: 24 ago. 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria nº 141, de 8 de janeiro de 2019**. Determina os preços mínimos para os produtos extrativos da safra 2019. Brasília, 2019a. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/58547627/do1-2019-01-10-portaria-n-141-de-8-de-janeiro-de-2019-58547374. Acesso em: 24 ago. 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria nº 2, de 23 de abril de 2019**. Estabelece critérios para subvenção econômica de produtos extrativos. Brasília, 2019b. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-interministerial-n-2-de-23-de-abril-de-2019-163347903>. Acesso em: 24 ago. 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria nº 121, de 18 de junho de 2019**. Institui o Programa Bioeconomia Brasil - Sociobiodiversidade. Brasília, 2019c. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-121-de-18-de-junho-de-2019-164325642>. Acesso em: 24 ago. 2021.

BRASIL. Ministério da Cultura. **Lei nº 13.018, de 22 de julho de 2014**. Institui a Política Nacional de Cultura Viva e dá outras providências. Brasília, 2014d. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/113018.htm. Acesso em: 24 ago. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. **Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília, 2009a. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/111947.htm. Acesso em: 24 ago. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Aquisição de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar**. 2. ed. Brasília, 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: 14 maio 2019.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Boas práticas de agricultura familiar para a alimentação escolar**. Brasília, 2017a. Disponível em: http://www.comunidade.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/agricultura_familiar/caderno_boas_praticas.pdf. Acesso em: 14 jan. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Cartilha nacional da alimentação escolar**. Brasília, 2014b. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/programas/pnae>. Acesso em: 14 maio 2019.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Lei nº 13.987, de 7 de abril de 2020**. Altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para autorizar, em caráter excepcional, durante o período de suspensão das aulas em razão de situação de emergência ou calamidade pública, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) aos pais ou responsáveis dos estudantes das escolas públicas de educação básica. Brasília, 2020a. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/lei-n-13.987-de-7-de-abril-de-2020-251562793>. Acesso em: 24 ago. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**. 2. ed. Brasília, 2017b.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, 2013b. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/4620-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-n%C2%BA-26,-de-17-de-junho-de-2013>. Acesso em: 24 ago. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução nº 02 de 09 de abril de 2020**. Dispõe sobre a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE durante o período de estado de calamidade pública, reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, e da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo coronavírus – Covid-19. Brasília, 2020b. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/resolucao-n-2-de-9-de-abril-de-2020-252085843>. Acesso em: 24 ago. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar dos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, 2020c. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-6-de-8-de-maio-de-2020-256309972>. Acesso em: 24 ago. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Sistema de Gestão de Prestação de Contas**. Brasília, 2021. Disponível em: <https://www.fnnde.gov.br/sigpcadm/sistema.pu?operation=localizar>. Acesso em: 28 abr. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Políticas de alimentação escolar**. Cuiabá: UFMT, 2013a. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/docman/fevereiro-2016-pdf/33521-04-disciplinas-de-ft-ae-caderno-12-politicas-alimentacao-escolar-pdf/file>. Acesso em: 19 jun. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para crianças brasileiras para menores de 2 anos**. Brasília, 2019d.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para população brasileira: promovendo uma alimentação saudável**. Brasília, 2006c.

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

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, 1999.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, 2012a.

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, 2009b. 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 do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Decreto nº 7.492, de 2 de junho de 2011**. Institui o Plano Brasil Sem Miséria. Brasília, 2011. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/decreto/d7492.htm. Acesso em: 24 ago. 2021.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. 2. ed. Brasília, 2012b.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Portaria Interministerial nº 163 de 11 de maio de 2016**. Institui a lista de espécies nativas da sociobiodiversidade brasileira para fins de comercialização in natura ou de seus produtos. Brasília, 2016b. Disponível em: <https://alimentusconsultoria.com.br/wp-content/uploads/2016/07/Anexo-Port-163.pdf>. Acesso em: 24 ago. 2021.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Portaria Interministerial nº 284 de 30 de maio de 2018**. Institui a lista de espécies da sociobiodiversidade, para fins de comercialização in natura ou de seus produtos derivados, no âmbito das operações realizadas pelo Programa de Aquisição de Alimentos-PAA. Brasília, 2018a. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/29306868/do1-

2018-07-10-portaria-interministerial-n-284-de-30-de-maio-de-2018-29306860. Acesso em: 24 ago. 2021.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Secretaria de Biodiversidade. **Biodiversidade brasileira: sabores e aromas**. Brasília, 2018b. Disponível em: <https://www.mma.gov.br/publicacoes/biodiversidade/category/54-agrobiodiversidade.html>. Acesso em: 12 mar. 2020.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Secretaria de Biodiversidade e Florestas. **Agrobiodiversidade e diversidade cultural**. Brasília, 2006a. (Série Biodiversidade, 20).

BREITENBACH, Raquel; CORAZZA, Graziela. Jovens rurais do Rio Grande do Sul/Brasil: questões de gênero na sucessão geracional. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, Taubaté, v. 16, n.3, p.413-428, 2020. Disponível em: <https://www.rbgdr.net/revista/index.php/rbgdr/article/view/5889>. Acesso em: 25 ago. 2021.

BRITO, Tayrine Parreira *et al.* A valorização da sociobiodiversidade na alimentação escolar. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 27, p.1-13, 2020. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8659632/25587>. Acesso em: 25 ago. 2021.

BRONDÍZIO, E. S. De alimentação básica para alimentação de moda: ciclos e oportunidades de mudanças no desenvolvimento da economia do açaí no estuário Amazônico. *In*: ZARIN, Daniel *et al.* (Org.) **As florestas produtivas nos neotrópicos: conservação por meio do manejo sustentável?** São Paulo: Peirópolis; Brasília: IEB, 2005. p. 427-457.

BRUMER, Anita. Os jovens e a reprodução geracional na agricultura familiar. *In*: MENEZES, Marilda Aparecida de; STROPASOLAS, Valmir Luiz; BARCELLOS, Sergio Botton (Org.). **Juventude rural e políticas públicas no Brasil**. Brasília, 2014. (Coleção Juventude, Série Estudos, 1).

BRUMER, Anita; SPANEVELLO, Rosani Marisa. **Jovens agricultores da Região Sul do Brasil**. Porto Alegre: UFRGS; Chapecó: Fetraf-Sul/CUT, 2008. (Relatório de Pesquisa).

BRUNO, Regina Desigualdade, agronegócio, agricultura familiar no Brasil. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 24, n. 1, p.142-160, 2016.

CÂMERA INTERSECRETARIAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DO RIO GRANDE DO SUL - CAISANRS. **Plano estadual de segurança alimentar e nutricional do Rio Grande do Sul 2018-2019**. Revisão geral de Irio Luiz Conti e Telma Castello Branco. Passo Fundo: IFIBE, 2018

CARNEY, Judith Ann; MARIN, Rosa Acevedo. Saberes agrícolas dos escravos africanos no Novo Mundo. **Ciência Hoje**, [s.l.], v. 35, n. 205, p. 26-33, 2004.

CARVALHO, Andréia Santos; SILVA, Denise Oliveira. Perspectivas de segurança alimentar e nutricional no quilombo de Tijuaçu, Brasil: a produção da agricultura familiar para a alimentação escolar. **Interface: comunicação, saúde, educação**, São Paulo, v. 18, n. 50, p. 521–532, 2014. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/1801/180131801008.pdf>. Acesso em: 25 ago. 2021.

CASAGRANDE, Alana. **Dinâmicas ambientais e produção do conhecimento intergeracional nas comunidades da Lagoa do Bacupari e de remanescente de quilombo da Casca no litoral do Rio Grande do Sul**. 2012. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/96704>. Acesso em: 25 ago. 2021.

CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. Desafios e perspectivas para a promoção da alimentação adequada e saudável no Brasil. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 31, n. 1, p. 7-9, 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/MNVN98CTxhVNM5bQBQry4Qf/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em: 25 ago. 2021.

COELHO, Denise Eugenia Pereira; BÓGUS, Claudia Maria. Vivências de plantar e comer: a horta escolar como prática educativa, sob a perspectiva dos educadores. **Saúde e Sociedade**, São Paulo, v. 25, n.3, p.761-771, 2016. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sausoc/a/98ZMQzcT497fM4Q85BCfDdG/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.

COELHO-DE-SOUZA, Gabriela. Verbetes Agrobiodiversidade, Agroecologia, Agrofloresta, Etnoconservação, Gestão da Biodiversidade, Sociobiodiversidade. *In*: MEDEIROS, Maria Franco Trindade; ALBUQUERQUE, Ulysses Paulino de. (Org.). **Dicionário brasileiro de etnobiologia e etnoecologia**. Recife: NUPEEA, 2012.

COELHO-DE-SOUZA; Gabriela *et al.* Sociobiodiversidade, soberania e segurança alimentar e nutricional: uma análise da governança do butiá. *In*: ENCONTRO INTERNACIONAL DA ROTA DOS BUTIAZAIS, 2., 2018, Pelotas. **Trabalhos apresentados [...]**. Pelotas, 2018.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS - CFN. **Resolução CFN nº 358, de 18 de maio de 2005**. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Brasília, 2005. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_358_2005.htm. Acesso em: 24 ago. 2021.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS - CFN. **Resolução CFN Nº 465, de 23 de agosto de 2010**. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Brasília, 2010. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_465_2010.htm. Acesso em: 24 ago. 2021.

CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE - CNS. **Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012**. Brasília, 2012. Disponível em: https://bvsm.sau.gov.br/bvs/sau/legis/cns/2013/res0466_12_12_2012.html. Acesso em: 24 ago. 2021.

CONSTANTY, Hadrien François Pierre-Henri; ZONIN, Wilson João. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e sustentabilidade: o caso do município de Marechal Cândido Rondon. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, Curitiba, v. 36, p. 371-392, 2016. Disponível: <https://revistas.ufpr.br/made/article/view/39688>. Acesso em: 25 ago. 2021.

CONTRERAS, Jesús. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. *In*: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 129-145.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e distinção social. *In*: CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. p. 211-287.

CORÁ, Maria Amélia Jundurian; IZUKA, Edson Sadão; JUNQUEIRA, Luciano Antonio Prates. Políticas sociais e a agricultura familiar no Brasil: desafios na construção de parcerias, colaboração e redes sociais. **Revista NAU Social**, Salvador, v. 7, n. 12, p. 83-97, 2016. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/nausocial/article/view/31348>. Acesso em: 25 ago. 2021.

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

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

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

DESCOLA, Philippe. **As lanças do crepúsculo: relações jivaro na Alta Amazônia**. São Paulo: Cosac Naify, 2006.

DESLANDES, Suely; COUTINHO, Tiago. Pesquisa social em ambientes digitais em tempos de COVID-19: notas teórico-metodológicas. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 36, n. 11, 1-11, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/hz9h4Fm4mdrvnZwTfKRpRNq/?lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.

DINIZ, Janaina Deane de Abreu As; CERDAN, Claire. Produtos da sociobiodiversidade e cadeias curtas: aproximação socioespacial para uma valorização cultural e econômica *In*: GAZOLLA, Marcio, SCHNEIDER, Sergio. **Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: negócios e mercados da agricultura familiar**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2017. (Série de Estudos Rurais).

DUARTE, Rosalia. Pesquisa qualitativa: reflexões sobre o trabalho de campo. **Cadernos de Pesquisa**, [s.l.], n. 115, p. 139-154, 2002. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cp/a/PmPzwqMxQsvQwH5bkrhrDKm/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.

ELIZABETH, Leonie *et al.* Ultra-processed foods and health outcomes: a narrative review. **Nutrients**, [s.l.], v. 12, n. 1955, p. 1-36, 2020.

FERIGOLLO, Daniele *et al.* Aquisição de produtos da agricultura familiar para alimentação escolar em municípios do Rio Grande do Sul. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 51, n. 6, p. 1-10, 2017. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/rsp/a/Kb64byTpPPpJcTrDQJmzbwj/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS - FAO. **Why has Africa become a net food importer?: explaining Africa agricultural and food trade deficits**. Rome, 2011.

FREITAS, Maria do Carmo Soares; FONTES, Gardênia Vieira. Alimentação na escola pública: um estudo com adolescentes em unidades de ensino de municípios baianos. *In*: FREITAS, Maria do Carmo Soares; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce (Org.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 37-53.

FREITAS, Maria do Carmo Soares *et al.* Escola: lugar de estudar e de comer. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 4, p. 979-985, 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/wFPcYQBZmN4pqBQxDH8YNLF/?lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.

GABRIEL, Cristine Garcia *et al.* Planejamento de cardápios para escolas públicas municipais: reflexão e ilustração deste processo em duas capitais brasileiras. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 25, n. 3, p. 363-372, 2012. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/b6db3rfL7g7hMdjfcgHzTGg/abstract/?format=html&lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.

GARINE, Igor. Alimentação, culturas e sociedades. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 4-7, 1987.

GATTO, Nicole M. *et al.* LA Sprouts: a garden-based nutrition intervention pilot program influences motivation and preferences for fruits and vegetables in Latino youth. **Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics**, Bethesda, v. 112, n. 6, p. 913-920, 2012. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/22516551/>. Acesso em: 25 ago. 2021.

GIRARDI, Mariana Werlang *et al.* Oferta de preparações culinárias e alimentos regionais e da sociobiodiversidade na alimentação escolar: um estudo na Região Sul do Brasil. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 25, n. 3, p. 29-44, 2018. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8652261>. Acesso em: 25 ago. 2021.

GIDDENS, Anthony. **As conseqüências da modernidade**. São Paulo: UNESP, 1991.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GOÉS, José Ângelo Wenceslau. Hábitos alimentares: globalização ou diversidade? *In*: FREITAS, Maria do Carmo Soares; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA Nilce. (Org.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 376-404.

GURGEL, Aline do Monte *et al.* Estratégias governamentais para a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável no enfrentamento à pandemia de COVID-19 no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 25, n. 12, p. 4945-4956, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/fKJKgrTxtT7rg6xGHdCQtyC/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.

GUIMARÃES, Eduardo Policário Borges *et al.* Regionalismo presente nos cardápios da alimentação escolar no município de Campinorte-Goiás. **Revista Brasileira de Geografia Médica e da Saúde**, Uberlândia, v. 15, n. 31, p. 95-104, 2019. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/hygeia/article/view/47097>. Acesso em: 25 ago. 2021.

GRISA, Cátia; CALDAS, Eduardo Lima; AVILA, Mário Lucio. As compras públicas da agricultura familiar no Brasil: de onde veio essa ideia? *In*: GRISA, Cátia; SABOURIN, Eric. **A difusão de política brasileira para agricultura familiar na América Latina e Caribe**. Porto Alegre: Escritos, 2018. p. 54-88.

GRISA, Cátia; SCHNEIDER, Sergio. Três gerações de políticas públicas para a agricultura familiar e formas de interação entre sociedade e Estado no Brasil. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Piracicaba, v. 52, supl. 1, p. S125-S146, 2014. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/resr/a/rVgHTgTzPC9WdsndRqMPtmf/?lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.

GRISA, Cátia; WESZ JUNIOR, Valdemar; BUCHWEITZ, Vitor Duarte. Revisitando o Pronaf: velhos questionamentos, novas interpretações. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Piracicaba, v. 52, n. 02, p. 323-346, 2014. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/resr/a/FfGVnNCzjyTK6JgDCrqFfGg/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em: 25 ago. 2021.

HANAZAKI, Natalia *et al.* Conservação biológica e valorização sócio-cultural: explorando conexões entre a biodiversidade e a sociobiodiversidade. *In*: ALVES, Angelo Giuseppe Chaves; SOUTO, Francisco José Bezerra; PERONI, Nivaldo (Org.). **Etnoecologia em perspectiva: natureza, cultura e conservação**. Recife: NUPEEA, 2010. p. 89-102.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Mostardas. *In*: IBGE. **Cidades**. Rio de Janeiro, 2021. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/mostardas/panorama>. Acesso em: 24 ago. 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil**. Rio de Janeiro, 2020. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/educacao/24786-pesquisa-de-orcamentos-familiares-2.html?edicao=27139&t=sobre>. Acesso em: 11 jun. 2020.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA - IPEA. **A trajetória histórica da segurança alimentar e nutricional na agenda política nacional: projetos, descontinuidades e consolidação**. Rio de Janeiro, 2014. (Texto para discussão, 1953). Disponível em: http://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/3019/1/TD_1953.pdf. Acesso em: 7 out. 2019.

JOHNS, Timothy; EYZAGUIRRE, Pablo B. Linking biodiversity, diet and health in policy and practice. **Proceedings of the Nutrition Society**, [*s.l.*], v. 65, n. 2, p. 182–189, 2006.

LACERDA, Ana Carolina; RAMALHO, Laís. **Guia de pesquisa na quarentena: obstáculos e possibilidades para as ciências humanas e sociais em isolamento social**. Rio de Janeiro: Dhlab; LabMet, IRI/PUC-Rio, 2020. Disponível em: <https://pt.br1lib.org/book/11142334/4a2a90?id=11142334&secret=4a2a90>. Acesso em: 20 abr. 2021.

LIMA, Eronildes da Silva. Gênese e constituição da educação alimentar: a instauração da norma. **História, Ciências, Saúde**, Manguinhos, v. 5. n. 1, p. 57-83, 1998. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/hcsm/a/7VbGG8BwBqbmjbNq4XcMCRr/?lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.

LIMA, Leopoldo Oliveira; MEDEIROS, Marcos Barros; SILVA, Maria José Ramos. Identificação das dificuldades de acesso ao PRONAF pelos agricultores familiares no Nordeste brasileiro. **Revista de Extensão da UNIVASF**, Petrolina, v. 7, n. 2, p. 06-25, 2019. Disponível em: <https://www.periodicos.univasf.edu.br/index.php/extramuros/article/view/1015>. Acesso em: 25 ago. 2021.

LIMA, Romilda de Souza; FERREIRA NETO, José Ambrósio; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **DEMETRA: alimentação, nutrição & saúde**, Rio de Janeiro, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16072>. Acesso em: 25 ago. 2021.

LOUZADA, Maria Laura da Costa *et al.* Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 49, n. 38, p. 1-11, 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rsp/a/dm9XvfGy88W3WwQGBKrRnXh/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em: 25 ago. 2021.

MARQUES, Amanda de Andrade *et al.* Reflexões de agricultores familiares sobre a dinâmica de fornecimento de seus produtos para a alimentação escolar: o caso de Araripe, Ceará. **Saúde e Sociedade**, São Paulo, v. 23, n. 4, p.1329-1341, 2014.

MARQUES, Gabriela Pôrto. **O cuidar feminino: saberes e fazeres tradicionais de benzedadeiras quilombolas de Mostardas-RS**. 2019. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2019. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/212672>. Acesso em: 25 ago. 2021.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem haver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-56, 2001.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, 2004. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217>. Acesso em: 25 ago. 2021.

MALUF, Renato Sergio. Tempos sombrios de pandemia e fome: responsabilidades da pesquisa em soberania e segurança alimentar e nutricional. **Segurança Alimentar e**

Nutricional, Campinas, v. 27, p.1-5, 2020. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8659993>. Acesso em: 25 ago. 2021.

MALUF, Renato Sergio *et al.* Nutrition-sensitive agriculture and the promotion of food and nutrition sovereignty and security in Brazil. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 8, p. 2303–2312, 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/zX6jzv68DVxPVZSkfsVf7FR/?lang=en>. Acesso em: 25 ago. 2021.

MARTINELLI, Suellen Secchi; CORTESE, Rayza Dal Molin; CAVALLI, Suzi Barletto. Contribuições de guias alimentares para uma alimentação saudável e sustentável. *In*: PREISS, Potira V.; SCHNEIDER, Sergio; COELHO-DE-SOUZA, Gabriela (Org.). **A contribuição brasileira à segurança alimentar e nutricional sustentável**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020. p. 53-68.

MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. **História das agriculturas no mundo: do Neolítico à crise contemporânea**. São Paulo: Editora UNESP, 2010.

MAZZILLI, Sueli. Ensino, pesquisa e extensão: reconfiguração da universidade brasileira em tempos de redemocratização do Estado. **Revista Brasileira de Política e Administração da Educação**, Porto Alegre, v. 27, n. 2, p. 205-221, 2011. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/rbpae/article/view/24770>. Acesso em: 25 ago. 2021.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. **Ruris**, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2009.

MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: UFRGS, 2007

MENEZES, Francisco; PORTO, Sílvio; GRISA, Cátia. **Abastecimento alimentar e compras públicas no Brasil: um resgate histórico**. Brasília: Centro de Excelência Contra a Fome, 2015. (Série Políticas Sociais e de Alimentação).

MILLER, Daniel. **Como conduzir uma etnografia durante o isolamento social**. 3 maio 2020. (20min13s). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=NSiTrYB-0so>. Acesso: 20 abr. 2021.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 5. ed. São Paulo; Rio de Janeiro: HUCITEC; ABRASCO, 1998.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 28. ed. Petrópolis: Vozes, 2009.

MINEIRO, Suzana Kagmu; TRICHES, Rozane Marcia. O papel do ambiente escolar na cultura alimentar Kaingang: o caso da Terra Indígena Rio das Cobras, PR. **Interações**, Campo Grande, v. 19, n. 4, p.757-771, 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/inter/a/rwknCNGPKxD8XGvkcFFd8hH/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, [s.l.], v. 16, n. 47, p. 32-41, 2001. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbcsoc/a/tbHWcbmyDz8N59zqkZX7zsS/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em: 25 ago. 2021.

MOITA, Filomena Maria Gonçalves da Silva Cordeiro; ANDRADE, Fernando César Bezerra. Ensino-pesquisa-extensão: um exercício de indissociabilidade na pós-graduação. **Revista Brasileira de Educação**, [s.l.], v. 14, n. 41, p. 269-393, 2009. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbedu/a/gmGjD689HxfJhy5bgykz6qr/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.

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

MONTEIRO, Carlos Augusto *et al.* The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing. **Public Health Nutrition**, [s.l.], v. 21, n. 1, p. 5-17, 2017. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28322183/>. Acesso em: 25 ago. 2021.

MOSSMANN, Marcia Pozzagnol *et al.* Interface between family farming and school feeding: barriers and coping mechanisms from the perspective of different social actors in Southern Brazil. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Piracicaba, v. 55, n. 2, p. 325-342, 2017. Disponível em: <https://www.revistasober.org/journal/resr/article/doi/10.1590/1234-56781806-94790550207>. Acesso em: 25 ago. 2021.

MOSTARDAS. **Lei municipal nº 2559, de 07 de julho de 2009**. Institui símbolo cultural do município de Mostardas. Mostardas, 2009. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a1/rs/m/mostardas/lei-ordinaria/2009/256/2559/lei-ordinaria-n-2559-2009-institui-simbolo-cultural-do-municipio-de-mostardas?q=Lei+Municipal+n%C2%BA+2559%2F2009>. Acesso em: 24 ago. 2021.

NASCIMENTO, Shirley G. S. *et al.* Produção agroecológica e segurança alimentar e nutricional (Brasil). **Revista de Ciências Agrárias**, Lisboa, v. 42, n. 1, p. 294-304, 2019. Disponível em: <https://revistas.rcaap.pt/rca/article/view/17055>. Acesso em: 25 ago. 2021.

PAIVA, Janaína Braga. **Hábitos alimentares regionais no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar em um município do sertão baiano**: uma abordagem qualitativa. 2011. Dissertação (Mestrado em Alimentos, Nutrição e Cultura) - Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Cultura, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2011. Disponível em: https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/11101/1/Disserta%C3%A7%C3%A3o_Nut_%20Jan%20a%C3%ADna%20Paiva.pdf. Acesso em: 25 ago. 2021.

PAIVA, Janaína Braga *et al.* A confluência entre o “adequado” e o “saudável”: análise da instituição da noção de alimentação adequada e saudável nas políticas públicas do Brasil. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 35, n. 8, p. 1-12, 2019. Disponível em: <http://cadernos.ensp.fiocruz.br/static/arquivo/1678-4464-csp-35-08-e00250318.pdf>. Acesso em: 25 ago. 2021.

PEIXINHO, Albaneide Maria Lima. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio

de Janeiro, v. 18. n. 4, p. 909-916, 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/386B5JLGr4qtcmc8FZytzQL/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.

PEIXINHO, Albaneide Maria Lima. **Um resgate histórico do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**. 2011. Dissertação (Mestrado em Ciências da Saúde) - Escola Paulista de Enfermagem, Universidade Federal de São Paulo, São Paulo, 2011. Disponível em: <http://repositorio.unifesp.br/handle/11600/22990>. Acesso em: 25 ago. 2021.

PELEGRINI, Fernanda Ferreira Alves. **Percepção ambiental da comunidade de Mostardas na importância e conservação do Parque Nacional da Lagoa do Peixe, RS**. 2012. Tese (Doutorado em Biologia) - Programa de Pós-Graduação em Biologia, Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, 2012. Disponível em: <http://www.repositorio.jesuita.org.br/handle/UNISINOS/3305>. Acesso em: 25 ago. 2021.

PERUCCHI, Loyvana Carolina; COELHO-DE-SOUZA, Gabriela (Org.). **Cartilha do pescador artesanal: etnoecologia, direitos e território na Bacia do Rio Tramandaí**. Maquiné: Via Sapiens, 2015.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. Gosto e deleite: construção e sentido de um menu elegante. **História: questões & debates**, Curitiba, n. 42, p. 53-69, 2005.

PINHEIRO, Patrícia dos Santos; RODRIGUES, Carolina Vergara. Entre memórias e ressignificações de práticas alimentares: um estudo sobre alimentação em comunidades negras rurais. *In*: MENASHE, Renata. **Saberes e sabores da colônia**. Porto Alegre: UFRGS, 2015. p. 243- 266.

POLLAN, Michael. **Em defesa da comida: um manifesto**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

RAMOS, João Daniel Dorneles. **O cruzamento das linhas: aprontamento e cosmopolítica entre umbandistas em Mostardas, Rio Grande do Sul**. 2015. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2015. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/115781>. Acesso em: 25 ago. 2021.

RAMOS, João Daniel Dorneles. **Identidade quilombola: mobilização política e manifestações culturais em Beco dos Coloidianos, Rio Grande do Sul**. 2011. Dissertação (Mestrado em Sociologia) - Programa de Pós-Graduação em Sociologia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/30587>. Acesso em: 25 ago. 2021.

RAMOS, Mariana Oliveira. **Cadeias agroalimentares sob enfoque da soberania e segurança alimentar e nutricional: uma construção a partir do estudo de cadeias de frutas nativas da Mata Atlântica**. 2019. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2019. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/197590>. Acesso em: 25 ago. 2021.

RAMOS, Mariana Oliveira. **“A comida da roça” ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS)**. 2007. Dissertação (Mestrado

em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/11918>. Acesso em: 25 ago. 2021.

RAMOS, Mariana Oliveira *et al.* Cadeias de produtos da sociobiodiversidade no sul do Brasil: valorização de frutas nativas da Mata Atlântica no contexto do trabalho com agroecologia. **Amazônica**: revista de antropologia, Belem, v. 9, n. 1, p.98-131, 2017. Disponível em: <https://periodicos.ufpa.br/index.php/amazonica/article/view/5485>. Acesso em: 25 ago. 2021.

RAU, Raquel. **Modos de comer, modos de viver**: um olhar sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar e suas interfaces com a cultura e o desenvolvimento local a partir de famílias rurais pomeranas de São Lourenço do Sul. 2016. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/158187>. Acesso em: 25 ago. 2021.

REAL, Luciana Correia Villa; SCHNEIDER, Sergio. O uso de programas públicos de alimentação na reaproximação do pequeno produtor com o consumidor: o caso do programa de alimentação escolar. **Estudo & Debate**, Lajeado, v. 18, n. 2, p. 57-79, 2011. Disponível em: <http://www.univates.br/revistas/index.php/estudoedebate/article/view/563/553>. Acesso em: 25 ago. 2021.

REDIN, Carla *et al.* Produtos da sociobiodiversidade na alimentação escolar: desafios e potencialidades em experiências no Rio Grande do Sul, Brasil. *In*: PREISS, Potira V.; SCHNEIDER, Sergio; COELHO-DE-SOUZA, Gabriela. **A contribuição brasileira à segurança alimentar e nutricional sustentável**. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2020. p.155-170.

RIBEIRO, Helena; JAIME, Patrícia Constante; VENTURA, Deisy. Alimentação e sustentabilidade. **Estudo Avançados**, São Paulo, v. 31, n. 89, p. 185-198, 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ea/a/GVx4jkfxwP7kCYFpZwVbpSf/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.

RIO GRANDE DO SUL. **Lei nº 4691, de 26 de dezembro de 1963**. Cria o Município de Mostardas. Porto Alegre, 1963. Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/rs/lei-ordinaria-n-4691-1963-rio-grande-do-sul-cria-o-municipio-de-mostardas>. Acesso em: 24 ago. 2021.

ROCKETT, Fernanda Camboim *et al.* Family farming and school meals in Rio Grande do Sul, Brazil. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 49, n. 2, p. 1-12, 2019.

ROSSETTI, Francini Xavier; WINNIE, Lo Wai Yee; SILVA, Marina Vieira da. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o desafio da aquisição de alimentos regionais e saudáveis. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 23, n. 2, p. 912-923, 2016. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8647528>. Acesso em: 25 ago. 2021.

ROZIN, Paul. Social and moral aspects of food and eating. *In*: ROZIN, Paul. **Towards a psychology of food choice**. Brussels: Institut Danone, 1998. p. 219-232.

SANTARELLI, Mariana; CARVALHO, Gabriele. A fome pela falta da alimentação escolar. **NEXO**: políticas públicas, [s.l.], 14 abr. 2021. Disponível em: <https://pp.nexojournal.com.br/opiniao/2021/A-fome-pela-falta-da-alimenta%C3%A7%C3%A3o-escolar>. Acesso em: 12 jun. 2021.

SANTARELLI, Mariana *et al.* **Da democratização ao golpe**: avanços e retrocessos na garantia do direito humano à alimentação e à nutrição adequadas no Brasil. Brasília: FIAN Brasil, 2017. Disponível em: <https://bit.ly/3onxloR>. Acesso em: 5 set. 2020.

SANTILLI, Juliana. **Agrobiodiversidade e direito dos agricultores**. São Paulo: Peirópolis, 2009.

SANTILLI, Juliana. **Socioambientalismo e novos direitos**: proteção jurídica à diversidade biológica e cultural. São Paulo: Peirópolis, 2005.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História**: questões & debates, Curitiba, n. 54, p. 103-124, 2011. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25760>. Acesso em: 25 ago. 2021.

SANTOS, Joseane dos; LIMA, Sebastião Henrique Santos; COELHO-DE-SOUZA, Gabriela. Políticas territoriais voltadas aos remanescentes de quilombos em territórios rurais no Rio Grande Do Sul: o caso do Quilombo Chácara da Cruz no Município de Tapes. **Revista Nera**, Presidente Prudente, v. 20, n. 37, p. 216-233, 2017. Disponível em: <https://revista.fct.unesp.br/index.php/nera/article/view/4491>. Acesso em: 25 ago. 2021.

SANTOS, Katia Maria Pacheco dos. **Práticas agroalimentares em unidades de conservação de uso sustentável sob a ótica da segurança alimentar**. 2015. Tese (Doutorado em Ciências) - Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2015. Disponível em: https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/91/91131/tde-26052015-151240/publico/Katia_Maria_Pacheco_dos_Santos_versao_revisada.pdf. Acesso em: 25 ago. 2021.

SANTOS, Katia Maria Pacheco dos; GARAVELLO, Maria Elisa de Paula Eduardo. Segurança alimentar em comunidades quilombolas de São Paulo. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 23, n. 1, p. 786-794, 2016. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8646390>. Acesso em: 25 ago. 2021.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. **O corpo, o comer e a comida**: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo. Salvador: EDUFBA, 2008.

SARAIVA, Elisa Braga *et al.* Panorama da compra de alimentos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 4, p. 927–935, 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/vhD3rprLbpKQyFmsHBfpDsJ/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.

SEYMOUR, Diane. A construção social do gosto. *In*: SLOAN, Donald (Org.). **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Barueri: Manole, 2005.

SIQUEIRA, Angélica Cristina; LUCAS, Evandro de Oliveira; CRUZ, Fabiana Thomé. Políticas voltadas para feiras da agricultura familiar no Vale do Rio Pardo (RS): estratégias locais para a soberania e segurança alimentar e nutricional. **Revista Retratos de Assentamentos**, Araraquara, v. 23, n. 2, p. 65-96, 2020. Disponível em: <https://retratosdeassentamentos.com/index.php/retratos/article/view/430>. Acesso em: 25 ago. 2021.

SILVA, Alberto Carvalho. De Vargas a Itamar: políticas e programas de alimentação e nutrição. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 9, n. 23, p. 87- 107, 1995. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ea/a/QjM4tDxH67FXSf7dvJ5k5qN/?lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.

SILVA, Camilo Adalton Mariano *et al.* O Programa Nacional de Alimentação Escolar sob a ótica dos alunos da rede estadual de ensino de Minas Gerais, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 4, p. 963-969, 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/6VBs7C9Gyrhnn8hN7SyYz7D/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.

SILVA, Edleuza Oliveira; SANTOS, Lígia Amparo; SOARES, Micheli Dantas. Alimentação escolar e constituição de identidades dos escolares: da merenda para pobres ao direito à alimentação. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 34, n. 4, p. 1-13, 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/gdwmZwGHLwkPhX6wKBXk44B/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.

SOGLIO, Fabio Kessler Dal. A agricultura moderna e o mito da produtividade. *In*: SOGLIO, Fabio Kessler Dal; KUBO, Rumi Regina (Org.). **Desenvolvimento, agricultura e sustentabilidade**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016. p. 15-48. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/214499>. Acesso em: 25 ago. 2021.

SOMERSET, Shawn; MARKWELL, Katherine. Impact of a school-based food garden on attitudes and identification skills regarding vegetables and fruit: a 12-month intervention trial. **Public Health Nutrition**, Cambridge, v. 12, n. 2, p. 214-221, 2009. Disponível em: <https://www.cambridge.org/core/journals/public-health-nutrition/article/impact-of-a-schoolbased-food-garden-on-attitudes-and-identification-skills-regarding-vegetables-and-fruit-a-12month-intervention-trial/97893704F2180E391EA1F76DDAC315F3>. Acesso em: 25 ago. 2021.

SONNINO, Roberta. Translating sustainable diets into practice: the potential of public food procurement. **Redes**, Santa Cruz do Sul, v. 24, n. 1, p. 14-29, 2019. Disponível em: <https://pdfs.semanticscholar.org/1717/33f07cb54b7861c0dbd152b909a4759a8e0a.pdf>. Acesso em: 25 ago. 2021.

SOUSA, Anete Araújo *et al.* Cardápios e sustentabilidade: ensaio sobre as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 28, n. 2, p. 217-229, 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/fVf9T4PkZvZztSnd75zyZKK/?lang=pt>. Acesso em: 25 agosto 2021.

SOUZA-ESQUERDO, Vanilde Ferreira; BERGAMASCO, Sonia Maria Pessoa Pereira. Análise sobre o acesso aos programas de políticas públicas da agricultura familiar nos municípios do Circuito das Fritas (SP). **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Piracicaba, v. 52, n. 1, p. S205-S222, 2014. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/resr/a/LGqMmYcqJLq85hx7vGWF33n/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.

SCHMIDT, Beatriz; PALAZZI, Ambra; PICCININI, Cesar Augusto. Entrevistas *online*: potencialidades e desafios para coleta de dados no contexto da pandemia de COVID-19.

REFACS, Uberaba, v. 8, n.4, p. 960- 966, out./dez. 2020. Disponível em:

<http://seer.uftm.edu.br/revistaeletronica/index.php/refacs/article/view/4877/0>. Acesso em: 25 ago. 2021.

SCRINIS, Gyorgy. **Nutritionism**: the science and politics of dietary advice. New York: Columbia University Press, 2013.

SPANEVERELLO, Rosani Marisa. **A dinâmica sucessória na agricultura familiar**. 2008. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008. Disponível em:

<http://hdl.handle.net/10183/16024>. Acesso em: 25 ago. 2021.

SPINELLI, Maria Angélica dos Santos; CANESQUI, Ana Maria. O programa de alimentação escolar no estado de Mato Grosso: da centralização à descentralização (1979-1995). **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 15, n. 1, p. 105-117, 2002. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/rn/a/P5TqqPcfvcShWPPm5D3Qvrz/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.

STURION, Gilma Lucazechi. **Programa de Alimentação Escolar**: avaliação do desempenho em dez municípios brasileiros. 2002. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) – Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2002.

Disponível em: <http://repositorio.unicamp.br/jspui/handle/REPOSIP/254938>. Acesso em: 25 ago. 2021.

SWINBURN, Boyd *et al.* The global syndemic of obesity, undernutrition, and climate change: *The Lancet* Commission report. **The Lancet**, Amsterdam, 27 Jan. 2019. Disponível em: <https://www.thelancet.com/commissions/global-syndemic>. Acesso em: 3 fev. 2021.

TEO, Carla Rosane Paz Arruda; MOSSMANN, Marcia Pozzagnol; TAGLIETTI, Roberta Lamonatto. Desafios e mecanismos de enfrentamento na relação entre agricultura familiar e alimentação escolar. **Revista Grifos**, [s.l.], n. 43, p. 34-64, 2017. Disponível em:

<https://bell.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/grifos/article/view/4054>. Acesso em: 25 ago. 2021.

TEUTEBERG, Hans. O nascimento da era de consumo moderna. *In*: FREEDMAN, Paul. **A história do sabor**. São Paulo: Senac, 2009. p. 234-261.

TURPIN, Maria Elena. A alimentação escolar como fator de desenvolvimento local por meio do apoio aos agricultores familiares. **Revista de Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 16, n. 2, p. 20–42, 2009. Disponível em:

<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634783/2702>. Acesso em: 25 ago. 2021.

TURPIN, Maria Elena. **A alimentação escolar como vetor de desenvolvimento local e garantia de segurança alimentar e nutricional**. 2008. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Econômico) - Instituto de Economia, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2008. Disponível em: <http://repositorio.unicamp.br/jspui/handle/REPOSIP/285816>. Acesso em: 25 ago. 2021.

TRICHES, Rozane Marcia. Repensando o mercado da alimentação escolar: novas institucionalidades para o desenvolvimento rural. *In*: GRISA, Catia; SCHNEIDER, Sergio. **Políticas públicas de desenvolvimento rural no Brasil**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. p. 182-200.

TRICHES, Rozane Marcia; SCHNEIDER, Sergio. Alimentação escolar e agricultura familiar: reconectando o consumo a produção. **Saúde e Sociedade**, São Paulo, v. 19, n. 4, p. 933–945, 2010. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sausoc/a/WFcGDRjzXjXb67DWX3gKHDQ/?lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.

TRICHES, Rozane Marcia; SCHNEIDER, Sergio. Alimentação, sistema agroalimentar e os consumidores: novas conexões para o desenvolvimento rural. **Cuadernos de Desarrollo Rural**, Bogotá, v. 12, n. 75, 2015. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/pgdr/publicacoes/producaotextual/sergio-schneider/triches-rozane-marcia-schneider-s-alimentacao-sistema-agroalimentar-e-os-consumidores-novas-conexoes-para-o-desenvolvimento-rural-cuadernos-de-desarrollo-rural-v-12-p-2015-2015>. Acesso em: 25 ago. 2021.

TRICHES, Rozane Marcia *et al.* Condicionantes e limitantes na aquisição de produtos da agricultura familiar pelo Programa de Alimentação Escolar no Estado do Paraná. **Redes**, Santa Cruz Sul, v. 24, n. 1, p.118-137, 2019. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/redes/article/view/11713>. Acesso em: 25 ago. 2021.

VANINI, Marisa. **Uso de plantas medicinais em um território quilombola do município de Mostardas – Rio Grande do Sul**. 2010. Dissertação (Mestrado em Enfermagem) - Programa de Pós-Graduação em Enfermagem, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2010. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/pgenfermagem/files/2015/10/c20ad4d76fe97759aa27a0c99bff6710.pdf>. Acesso em: 25 ago. 2021.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. O campesinato brasileiro: uma história de resistência. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Piracicaba, v. 52, n. 1, p. 25-44, 2014. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/resr/a/4Hn3FCvFdb9VBYwSwJfKSGJ/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 25 ago. 2021.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. A comida como linguagem. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, 2013. Disponível em: <http://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2844/1737>. Acesso em: 25 ago. 2021.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. A lógica e a simbólica dos sabores tradicionais. *In*: ARAÚJO, Wilma Maria C.; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. **Gastronomia: cortes & recortes**. Brasília: Senac, 2009. p. 56-68.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. *In*: MENASCHE, Renata. **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: UFRGS, 2007. p. 177-196

ZUANAZZI, Natanael Ricardo. **Projeto Juventude Semeando Terra Solidária: avanços e limites**. 2018. Dissertação (Mestrado em Educação) - Programa de Pós-Graduação em Educação, Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Francisco Beltrão, 2018. Disponível em: <http://tede.unioeste.br/handle/tede/3758>. Acesso em: 25 ago. 2021.

**APÊNDICE A - ROTEIRO DE ENTREVISTA COM A NUTRICIONISTA
RESPONSÁVEL TÉCNICA PELO PNAE**

ROTEIRO DE ENTREVISTA – NUTRICIONISTA
Data da Entrevista: __/__/__
Dados pessoais
1) Nome :
2) Idade :
3) Formação (especializações e experiências profissionais anteriores):
4) Há quanto tempo é nutricionista responsável pela alimentação escolar no município ?
5) Onde mora e naturalidade :
Alimentação escolar
6) Como você avalia a qualidade da alimentação escolar do município?
7) Como as especificidades culturais são consideradas nos cardápios ?
8) Como a alimentação escolar se relaciona com o potencial biológico (biodiversidade) da região?
9) Como você avalia a aceitabilidade da alimentação ofertada nas escolas por parte dos alunos?
10) Nesse atual contexto de pandemia, como vem sendo organizada a oferta da alimentação escolar aos alunos?
10.1) Foram adquiridos alimentos da agricultura familiar? Se sim, que tipo de alimentos?
Sociobiodiversidade
11) Você tem experiência/conhecimentos acerca do tema sociobiodiversidade ?
12) Você consome alimentos da sociobiodiversidade (exemplos)? Se sim, quais?
13) Como a população local se relaciona com esses alimentos? Ela consome esses alimentos?
14) Você conhece os alimentos (biodiversidade) disponíveis na região ?
14.1) Como é a relação da Secretaria Municipal de Educação com os agricultores familiares locais e/ou entidades representativas ? (SME tem contato, conhece, estabelece parcerias)
15) Qual o percentual médio de compras da agricultura familiar ?
Sociobiodiversidade na escola
16) Você chegou a acompanhar o movimento de inserção de alimentos da sociobiodiversidade (feijão sopinha e milho catete) na alimentação escolar do município ? Se sim, como se construiu esse movimento ? Quem foram as pessoas envolvidas e como agiram ?
17) Qual a sua opinião acerca desse movimento de inclusão de alimentos da sociobiodiversidade nos cardápios escolares ?
18) Atualmente, os alimentos da sociobiodiversidade estão contemplados nos processos de aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar (Chamadas Públicas/Licitação) ? -Se não, por que ? (<i>Pular questão 24</i>)
18.1) Se sim, quais ?
18.2) Qual a modalidade de compra ?
18.3) Em média quantos agricultores familiares fornecem alimentos sociobio para o PNAE ?
19) <i>Se sim para a resposta anterior.</i> Como foi esse processo de inclusão de alimentos da sociobiodiversidade na alimentação escolar ?

19.1) Os alunos aceitaram bem ?
20) Foi realizada alguma sensibilização com a comunidade escolar ?
21) Como as manipuladoras de alimentos reagiram aos novos alimentos adquiridos ?
22) Foi realizada alguma oficina com as merendeiras para auxiliar no preparo das receitas ?
23) As receitas possuem fichas técnicas ? <i>Se sim, solicitar o envio</i>
24) <i>Se não para a questão 18.</i> Você tem alguma perspectiva/preensão de inserir alimentos da sociobiodiversidade na alimentação escolar?
24.1) <i>Se sim, como você vem se organizando para tal atendimento?</i>
25) Na sua opinião, quais são os principais desafios que se colocam para a inclusão de produtos da sociobiodiversidade nos cardápios escolares?
26) O que representa para você a presença de alimentos da sociobiodiversidade na alimentação escolar do município?
26.1) Que impactos você acha que teria a inclusão de alimentos sociobio nos cardápios escolares no âmbito das escolas/escolares
26.2) Que impactos você acha que teria a inclusão de alimentos sociobio nos cardápios escolares no âmbito local?
Ações de EAN
27) É realizado alguma ação de EAN nas escolas? Se sim, quais os conteúdos trabalhados? Se não, por que?

**APÊNDICE B - ROTEIRO DE ENTREVISTA COM COOPERATIVA DOS POVOS
TRADICIONAIS DE MOSTARDAS**

ROTEIRO DE ENTREVISTA – COOPTRAM
Data da Entrevista: __/__/__
Dados pessoais
1) Nome :
2) Idade :
3) Onde mora e naturalidade
4) Cargo na COOPTRAM :
5) Há quanto tempo é associado (a) a Cooperativa ?
COOPTRAM
6) História de formação da Cooperativa :
7) Quem são os atores associados a COOPTRAM?
8) Quais as atribuições da Cooperativa?
Sociobiodiversidade e Agricultores
9) O município produz alimentos da sociobio ? Quais os principais alimentos sociobio produzidos no município ?
10) Como a COOPTRAM vê e se envolve com a produção de alimentos da sociobio?
11) Quem produz esses alimentos ?
11.1) Qual a forma de produção (agroecológica/convencional) ?
11.2) Os agricultores produzem outros alimentos/produtos?
11.3) Qual a principal fonte de renda desses produtores ?
11.4) Os produtores possuem a titularidade da terra ?
11.5) Os agricultores conseguem acessar as políticas públicas (PRONAF, ATER, PNAE)? Se sim, quais? Se não, por quê?
12) Como a comunidade se relaciona com os produtos da sociobiodiversidade ? A população conhece ? Consome ?
13) Atualmente, existem canais de comercialização para os produtos da sociobiodiversidade (feiras, restaurantes, mercados, Políticas) ? Se sim, quais ?
14) Como os alimentos da sociobio eram vistos no passado e hoje ?
Sociobiodiversidade na escola
15) Como foi o movimento de inclusão dos produtos da sociobiodiversidade na alimentação escolar? Quem participou e como participou ?
16) Como a COOPTRAM vem se envolvendo nesse movimento?
17) Como é a relação com a Secretaria Municipal de Educação (tem contato, estabelece parcerias e diálogos com os agricultores) ?
17.1) A Cooperativa e/ou agricultores estão conseguindo acessar os editais de compra para o PNAE? Se não, por que?

17.2) Como é a relação com outras entidades locais (Emater/STR)? (tem contato, estabelece parcerias e diálogos para a valorização dos produtos da sociobiodiversidade e fornecimento de alimentos para a alimentação escolar)
18) Como se dá ou se daria o abastecimento das escolas como produtos da sociobiodiversidade (consegue atender a demanda, logística)?
18.1) N° de agricultores que acessam ou acessariam o PNAE fornecendo alimentos sociobio?
19) O que representa a presença de alimentos da sociobiodiversidade na alimentação escolar do município?
20) Na sua opinião, quais são os principais desafios que se colocam para a inclusão de produtos da sociobiodiversidade nos cardápios escolares?
21) Você consegue vislumbrar desdobramentos/efeitos desse movimento no contexto local?

**APÊNDICE C - ROTEIRO DE ENTREVISTA COM SINDICATO DOS
TRABALHADORES RURAIS**

ROTEIRO DE ENTREVISTA – STR
Data da Entrevista: __/__/__
Dados pessoais
1) Nome :
2) Idade :
3) Onde mora e naturalidade
4) Cargo no STR:
5) Há quanto tempo trabalha no STR ?
Sociobiodiversidade e Agricultores
6) Poderíamos dizer que há uma movimento de resgate e valorização dos produtos da sociobiodiversidade ?
7) <i>Se sim</i> , como o STR vê e se envolve nesse movimento?
8) Quais os principais alimentos sociobio produzidos no município ?
9) Quem produz esses alimentos ?
9.1) Qual a forma de produção (agroecológica/convencional) ?
9.2) Os agricultores produzem outros alimentos/produtos?
9.3) Qual a principal fonte de renda desses produtores ?
9.4) Os produtores possuem a titularidade da terra ?
9.5) Os agricultores conseguem acessar as políticas públicas (PRONAF, ATER, PNAE)? Se sim, quais? Se não, por quê?
10) Atualmente, existem canais de comercialização para os produtos da sociobiodiversidade (feiras, restaurantes, mercados, Políticas) ? Se sim, quais ?
11) Como a comunidade se relaciona com os produtos da sociobiodiversidade ? A população conhece ? Consome ?
Sociobiodiversidade na escola
12) Como foi o movimento de inclusão dos produtos da sociobiodiversidade na alimentação escolar? Quem participou e como participou ?
13) Como o STR vem se envolvendo nesse movimento?
14) Como é a relação com a Secretaria Municipal de Educação (tem contato, estabelece parcerias e diálogos com os agricultores) ?
14.1) Os agricultores estão conseguindo acessar os editais de compra para o PNAE? Se não, por que?
14.2) Como é a relação com outras entidades locais (Emater/COOPTRAM)? (tem contato, estabelece parcerias e diálogos para a valorização dos produtos da sociobiodiversidade e fornecimento de alimentos para a alimentação escolar)
15) Como se dá ou se daria o abastecimento das escolas como produtos da sociobiodiversidade (consegue atender a demanda, logística)?
15.1) Nº de agricultores que acessam ou acessariam o PNAE fornecendo alimentos sociobio?

16) O que representa a presença de alimentos da sociobiodiversidade na alimentação escolar do município?
17) Na sua opinião, quais são os principais desafios que se colocam para a inclusão de produtos da sociobiodiversidade nos cardápios escolares?
18) Você consegue vislumbrar desdobramentos/efeitos desse movimento no contexto local?

APÊNDICE D - ROTEIRO DE ENTREVISTA COM EMATER

ROTEIRO DE ENTREVISTA – EMATER
Data da Entrevista: __/__/__
Dados pessoais
1) Nome :
2) Idade :
3) Onde mora e naturalidade
4) Cargo na Emater :
5) Há quanto tempo trabalha na Emater ?
Sociobiodiversidade e Agricultores
6) Como se dá a atuação da Emater no município (atividades/projetos/estabelece parcerias com outras entidades e Secretarias)?
7) O que vocês sabem sobre os produtos da sociobiodiversidade presentes no município de Mostardas ?
8) Poderíamos dizer que há um movimento de resgate e valorização dos produtos da sociobiodiversidade em Mostardas ?
9) Como a Emater se envolve com esse movimento ?
10) Há produção de alimentos da sociobio no município ?
10.1) O que se produz ?
10.2) Quem produz ?
10.3) Qual a principal forma de produção (agroecológica/convencional) ?
10.4) Qual a principal fonte de renda desses produtores ?
10.5) Sabe se há canais de comercialização para os produtos da sociobiodiversidade (feiras, restaurantes, mercados, Políticas) ? Se sim, quais ?
Sociobiodiversidade na escola
11) O que vocês sabem acerca do movimento de inclusão dos produtos da sociobiodiversidade na alimentação escolar ?
11.1) Se envolvem em alguma medida ?
12) O que representa a presença de alimentos da sociobiodiversidade na alimentação escolar do município?
13) Na sua opinião, quais são os principais desafios que se colocam para a inclusão de produtos da sociobiodiversidade nos cardápios escolares?
14) Você consegue vislumbrar desdobramentos/efeitos desse movimento no contexto local?

APÊNDICE E - ROTEIRO DE ENTREVISTA COM AGRICULTORAS

ROTEIRO DE ENTREVISTA – AGRICULTORES
Data da Entrevista: __/__/__
Dados pessoais
1) Nome :
2) Idade :
3) Onde mora e naturalidade :
4) Composição familiar :
5) Quilombola : SIM () Comunidade _____ NÃO ()
6) Associado (a) a COOPTRAM : : SIM () NÃO ()
Propriedade familiar e sociobiodiversidade
7) Área de cultivo (ha) :
8) Possui a titularidade da terra : SIM () NÃO ()
9) Mão de obra :
10) Produção (variedade) :
11) Se envolve em outras atividades produtivas ?
12) Principal fonte de renda da família :
13) Produz produtos da sociobiodiversidade ? Se sim, quais ?
14) Qual a principal forma de produção (agroecológica/convencional) ?
15) A alimentação da família provém da própria produção ? <i>Investigar origem dos alimentos consumidos (supermercados/feiras)</i>
15.1) Os produtos da sociobiodiversidade fazem parte da alimentação da família ?
15.2) Se sim, de que forma os mesmos são consumidos (receitas tradicionais) ?
16) Você comercializa o excedente da sua produção ?
16.1) Se sim, acessa quais canais de comercialização (feiras, supermercados, Políticas) ?
16.2) Nesse atual contexto de pandemia, como você e sua família vem organizando a comercialização dos produtos produzidos na unidade familiar?
17) Você comercializa os produtos da sociobiodiversidade ?
17.1) Se sim, quais ? E em quais canais de comercialização ?
17.2) Se não, por que ?
18) Você acessa alguma política pública (PRONAF, ATER, PNAE) ?
18.1) Se sim, quais?
18.2) Se não, por quê?
19) Você recebe ou recebeu em algum momento suporte/apoio para a produção da sociobio ? De quem ?
20) Se for associado (a), como se dá a atuação da COOPTRAM ?
Sociobiodiversidade na escola
21) Você consegue ou já conseguiu acessar os editais de compra para o PNAE? Se não, por que?
21.1) Fornece alimentos para o Programa ?
21.2) Se sim, quais produtos ?

22) Qual a sua opinião a respeito desse movimento de inclusão dos produtos da sociobiodiversidade na alimentação escolar ?
23) Você acha que o movimento da inclusão de produtos da sociobiodiversidade na escola desencadearia algum efeito sobre a alimentação do aluno ? E para você e sua família ?
23.1) Você acha que o movimento da inclusão de produtos da sociobiodiversidade na escola desencadearia algum efeito no contexto local ?
24) Na sua opinião, quais são os principais desafios que se colocam para a inclusão de produtos da sociobiodiversidade nos cardápios escolares?

APÊNDICE F - ROTEIRO DE ENTREVISTA COM MANIPULADORA DE ALIMENTOS

ROTEIRO DE ENTREVISTA – MANIPULADORA DE ALIMENTO
Data da Entrevista: __/__/__
Dados pessoais
1) Nome:
2) Idade:
3) Quanto tempo trabalha na escola:
4) Onde mora e naturalidade:
Alimentação oferecida na escola
5) O que você acha da alimentação oferecida na escola ?
6) Em média quantos alunos consomem a alimentação escolar (poucos, metade, maioria)?
7) O que os alunos mais gostam que é oferecido no cardápio escolar?
8) O que os alunos menos gostam que é oferecido no cardápio escolar?
9) Eles fazem algum comentário acerca da alimentação oferecida?
10) Os alunos pedem para que você faça alguma preparação não contemplada no cardápio ? Se sim, o que ?
11) Alunos consomem alimentos trazidos de fora (caseiros ou comprados) ?
Sociobiodiversidade na escola
12) Você e sua família consomem alimentos da sociobiodiversidade(exemplos)? Se sim, quais?
13) Você gostaria que esses alimentos fossem incluídos na alimentação escolar?
14) Você sabe preparar receitas com alimentos da sociobiodiversidade? Se sim, quais?
14.1) Já participou de algum treinamento que abordasse o preparo de produtos da sociobiodiversidade?
15) Qual o efeito que voce acha que o movimento da inclusão de produtos da sociobiodiversidade teve/teria na alimentação do aluno ?
16) O que representaria para você a inserção de alimentos da sociobiodiversidade (exemplos) nos cardápios escolares?
17) Como a escola vem se envolvendo/participando desse movimento de inclusão dos produtos da sociobiodiversidade na alimentação escolar?
18) Na sua opinião, quais são os principais desafios que se colocam para a inclusão de produtos da sociobiodiversidade nos cardápios escolares?
19) Você consegue vislumbrar desdobramentos/efeitos desse movimento no contexto local?

APÊNDICE G - ROTEIRO DE ENTREVISTA COM DIREÇÃO DA ESCOLA E PROFESSORES

ROTEIRO DE ENTREVISTA – DIREÇÃO E PROFESSORES
Data da Entrevista: __/__/__
Dados pessoais
1) Nome :
2) Idade :
3) Quanto tempo trabalha na escola :
4) Onde mora e naturalidade:
Alimentação oferecida na escola
5) O que você acha da alimentação oferecida na escola ?
6) Quais os comentários que você normalmente escuta dos alunos com relação a alimentação oferecida na escola?
7) Os alunos consomem lanches trazidos de fora na escola ?
Sociobiodiversidade na escola
8) Você e sua família consomem alimentos da sociobiodiversidade (exemplos)? Se sim, quais?
9) Você gostaria que esses alimentos fossem incluídos na alimentação escolar?
10) Qual o efeito que voce acha que o movimento da inclusão de produtos da sociobiodiversidade teve/teria na alimentação do aluno ?
11) O que representaria para você a inserção de alimentos da sociobiodiversidade (exemplos) nos cardápios escolares?
12) Como a escola vem se envolvendo/participando desse movimento de inclusão dos produtos da sociobiodiversidade na alimentação escolar?
13) Na sua opinião, quais são os principais desafios que se colocam para a inclusão de produtos da sociobiodiversidade nos cardápios escolares?
14) Você consegue vislumbrar desdobramentos/efeitos desse movimento no contexto local?
Alimentação enquanto conteúdo de ensino
15) É trabalhado algum conteúdo relacionado a alimentação em sala de aula? <i>Solicitar o Projeto Político Pedagógico da Escola.</i>
16) Já foi ou é realizado alguma atividade de educação alimentar e nutricional na escola (questionar sobre a atuação da nutricionista nesse aspecto)?

**APÊNDICE H - ROTEIRO DE ENTREVISTA COM CONSELHO DE
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

ROTEIRO DE ENTREVISTA – CAE
Data da Entrevista: __/__/__
Dados pessoais
1) Nome :
2) Idade :
3) Onde mora e naturalidade
4) Profissão :
5) Cargo no CAE :
6) Mandato :
Sociobiodiversidade e alimentação escolar
7) O que você sabe sobre os produtos da sociobiodiversidade presentes no município de Mostardas ?
7.1) Você observam um movimento de resgate e valorização dos produtos da sociobiodiversidade no município ?
8) Sabe se há canais de comercialização para os produtos da sociobiodiversidade (feiras, restaurantes, mercados, Políticas) ? Se sim, quais ?
9) Você e sua família consomem produtos da sociobiodiversidade ? Se sim, quais ?
10) O CAE participa em alguma medida do processo de elaboração/construção dos cardápios escolares ?
11) O que você acha da alimentação oferecida na escola ?
Sociobiodiversidade na escola
12) O que você sabem acerca do movimento de inclusão dos produtos da sociobiodiversidade na alimentação escolar ?
12.1) O CAE se envolve ou envolveu em alguma medida nesse processo ?
13) Você acha que a inclusão de produtos da sociobiodiversidade na alimentação escolar traria algum efeito positivo para o aluno ?
14) O que representa a presença de alimentos da sociobiodiversidade na alimentação escolar do município?
15) Na sua opinião, quais são os principais desafios que se colocam para a inclusão de produtos da sociobiodiversidade nos cardápios escolares?
16) Você consegue vislumbrar desdobramentos/efeitos desse movimento no contexto local?

APÊNDICE I - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO – TCLE

Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul – PGDR/UFRGS

Participantes da pesquisa

Você está sendo convidada (o) a participar da pesquisa “*O Comer na escola: uma análise do processo de inserção de alimentos da sociobiodiversidade na alimentação escolar do município de Mostardas/RS*” que tem por objetivo analisar o processo de inserção de alimentos da sociobiodiversidade na alimentação escolar do município. Os resultados do estudo darão origem a Dissertação de Mestrado da pesquisadora responsável, a qual será submetida ao Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural da UFRGS.

A sua colaboração nesta pesquisa consistirá no fornecimento de informações acerca do referido movimento de inclusão de alimentos da sociobiodiversidade nos cardápios escolares do município de Mostardas, as quais serão coletadas por meio de conversas a serem realizadas via telefone e/ou troca de mensagens por e mails.

Com relação aos possíveis benefícios que este trabalho poderá trazer, destacamos a possibilidade de estímulo ao uso de alimentos produzidos na região na alimentação escolar, por meio de uma melhor compreensão dos aspectos envolvidos no processo de inclusão de alimentos locais nos cardápios escolares. Os riscos relativos à sua participação na pesquisa são mínimos, podendo surgir algum tipo de desconforto (físico e/ou psicológico) devido ao tempo destinado a responder às perguntas. Entretanto, a pesquisadora estará atenta para evitar/minimizar tal situação, propondo-se a realizar a conversa em outro momento, se necessário.

É importante que você saiba que:

- A participação na pesquisa é opcional e voluntária e não haverá prejuízos a quem se recusar a participar da mesma;
- Você poderá sair da pesquisa a qualquer momento sem nenhum tipo de prejuízo;
- Em caso de dúvida com relação ao estudo, você poderá solicitar esclarecimentos a qualquer momento;
- Será garantido o anonimato das informações, as quais serão utilizadas apenas para fins de pesquisa.

Pesquisadora responsável: Vanessa Magnus Hendler

Caso queira mais informações, você poderá entrar em contato com a pesquisadora Vanessa Magnus Hendler pelos telefones: (51) 33083281 e (51) 981000783 ou no Endereço: Rua Av. João Pessoa, 31, CEP 90040-000. Porto Alegre – RS. Endereço eletrônico: vanessa.m.hendler@gmail.com. Ou com a pesquisadora, orientadora do presente projeto de mestrado, Eliziane Nicolodi Francescato Ruiz, pelo telefone (51) 33083281. Endereço Eletrônico: elizianeruz@yahoo.com.br.

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

Assinatura participante

____/____/____

Data

Assinatura pesquisadora

____/____/____

Data

ANEXO A - LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA DO MUNICÍPIO DE MOSTARDAS


Fonte: Ramos (2015).

**ANEXO B - MODELO DE FICHA DE ESCALA HEDÔNICA FACIAL QUE PODE
SER UTILIZADA PARA ESCOLARES DE 1º AO 5º ANO**

TESTE DE ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nome: _____ Série: _____ Data: _____

Marque a carinha que mais represente o que você achou do _____


1 2 3 4 5

Diga o que você **mais** gostou na preparação: _____

Diga o que você **menos** gostou na preparação: _____

Fonte: Brasil (2017b).