

Rafaela Karen Fabri

**Uso de alimentos regionais da agricultura familiar na alimentação
escolar: um estudo de caso em Santa Catarina**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina como requisito parcial para obtenção do Grau de Mestre em Nutrição.

Orientadora: Suzi Barletto Cavalli, Dr.

Florianópolis

2013

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Fabri, Rafaela Karen

Uso de alimentos regionais da agricultura familiar na
alimentação escolar: um estudo de caso em Santa Catarina /
Rafaela Karen Fabri ; orientadora, Suzi Barletto Cavalli -
Florianópolis, SC, 2013.

291 p.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa
Catarina, . Programa de Pós-Graduação em Nutrição.

Inclui referências

1. Nutrição. 2. Alimentos regionais. 3. Alimentação
escolar. 4. Agricultura familiar. 5. Alimentação saudável.
I. Cavalli, Suzi Barletto. II. Universidade Federal de
Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Nutrição. III.
Título.

Aos **MEUS PAIS** que me ensinaram o caminho e permitiram que eu o percorresse para chegar até aqui.

AGRADECIMENTOS

“Sabe o que eu quero de verdade? Jamais perder a sensibilidade[...].”

Aqui estou diante de uma seção ainda “em branco” nesse trabalho, cujo título é “Agradecimentos”. De acordo com o “bom e velho” Aurélio (1988), agradecer significa: mostrar-se grato por, demonstrar gratidão. Assim, essa seção terá como objetivo relembrar a importância daqueles escondidos no **et. al** dessa dissertação, sem os quais nenhuma linha seria possível.

Para estruturá-la partirei da seguinte pergunta: **Como escolher quem não mencionar?**. Essa tarefa torna-se ainda mais complexa diante da ausência de uma metodologia adequada para atender aos objetivos dessa seção, as poucas bibliografias encontradas sobre a temática e o limite de caracteres pré-estabelecido por outros trabalhos já publicados. Ressalta-se ainda, a possível limitação da memória do pesquisador. Portanto, recorro às minhas cápsulas de *Ginseng e Ginkgo biloba* e dispenso-me aqui do rigor metodológico e da razão, afinal o *“coração tem razões que a própria razão desconhece”* e agora é ele que dará *“asas a minha imaginação”*.

Assim, **AGRADEÇO:**

À **Deus**, por conseguir estar comigo todos os segundos, iluminar os meus dias, me dar a certeza da fé e de que *nada me seria dado, que eu não pudesse suportar*.

À **Ilha da magia**, por ser tão bela!!! Sua beleza me trouxe a paz e o bronze!!

À **Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)** por dispor de uma estrutura e ensino público de excelência.

À **CAPES** (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior) e ao **REUNI** (Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais) pela bolsa de estudos concedida, facilitando a dedicação exclusiva ao mestrado.

Ao **Programa de Pós Graduação em Nutrição (PPGN/UFSC)** que financiou a coleta de dados da pesquisa.

Aos professores do PPGN/UFSC por todo o conhecimento transmitido, em especial, àqueles com os quais tive contato nas disciplinas do programa: **Anete Araújo de Sousa, Arlete Catarina**

Tittoni Corso, Bethsáide de Abreu Soares Schmitz; David Alejandro Gonzalez Chica, Francisco de Assis Guedes Vasconcelos, Giovanna Medeiros Rataichesk Fiates, Marcela Boro Veiros, Maria Alice Altenburg De Assis, Patricia Faria Di Pietro; Rossana Pacheco da Costa Proença.

Aos secretários do PPGN/UFSC, Nailor e Candice, por “salvar vidas”. Ao **Nailor**, agradeço por toda paciência e tranquilidade. À **Candice**, obrigada por sempre estar disposta a me ajudar com os entraves para coleta de dados, por me indicar os piores momentos para resolvê-los e por responder os meus milhares de e-mails, sempre com simpatia e sem perder o seu *glamour*.

Ao **Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições** (NUPPRE) pelas discussões enriquecedoras e comidinhas deliciosas!!

À professora **Bethsáida De Abreu Soares Schmitz** por compor a minha banca de qualificação e contribuir para o desenho inicial deste trabalho. Ao **Leonardo Melgarejo** por aceitar compor minha banca de qualificação e defesa e colaborar com o desenvolvimento deste trabalho desde sua concepção. Aos professores **Clécio de Azevedo da Silva** e **Marcela Boro Veiros** por aceitarem fazer parte da minha banca de defesa, se dispondo assim, a contribuir com seus conhecimentos para que o trabalho seja finalizado da melhor forma.

À professora **Rossana Pacheco da Costa Proença**, meu especial agradecimento, pela orientação na construção desse trabalho, por ensinar que “*precisamos fazer os resultados falarem*” que uma discussão “*não pode ter a profundidade de um pires*” que “*menos é mais*”, que não podemos esquecer da “*humildade científica*” e do “*rigor metodológico*”; dentre outras “tantas” coisas..

Agradeço a minha, mais do que especial, orientadora **Suzi Barletto Cavalli**, por acreditar no meu trabalho, por ser a tranquilidade nos momentos eu que as coisas pareciam difíceis e sem evolução. Obrigada por todos os ensinamentos e por ter sido alguém com quem eu “pudesse contar” a qualquer momento. E, ao **Paraná** pelos churrascos proporcionados com muita sabedoria.

A **Rozaura Gazolla** por me fazer rir só de falar ESCUTE, RRRRaafaaa!!

Àqueles que me receberam com carinho no **município onde foi realizada a coleta de dados**, que abriram a porta das suas casas e do seu local de trabalho para gentilmente ceder seus depoimentos, fundamentais para o desenvolvimento desta pesquisa. Por questões de

preservação do anonimato, não os cito individualmente aqui, mas tenho um carinho especial por cada um de vocês. Obrigada pelos livros, pelo pinhão, pelo doce de gila, pelo doce de abóbora, pelo pão caseiro quentinho, pelo arroz com galinha e por tudo.

Às **minhas companheiras da turma mais legal de todos os tempos desse mestrado. Agradeço a TODAS pelas horas de fofoca, bar, bebida, comida e desabafos!!!** Sem vocês teria sido bem mais “sem graça”. **Glendinha** e seu tucupi e tacacá; **Paulete** e sua serenidade; **Jana, Day e Carol Fagundes** por me adicionarem nas conversas interessantes sobre os pontos turísticos-científicos de Florianópolis; **Gabi Feltrin e Alyne** por me fazer rir e muuuuito com as suas histórias; **Fer e Thayse** pelas várias indicações médicas; **Deise** por me tranquilizar com sua coleta também atrasada.rsrsrs (tenso); **Lilian e Gabi Silvério** por deixar nossa turma um pouco maior. **Carina** por todos nossos desencontros com Endnote e pelos encontros sempre engraçados. **Carol Moreira**, a pessoa mais divertida e comédia que já conheci.

Agradeço em especial ao quarteto fantástico **Waleska, Rayza, Pati e Mari**. Pelas dúvidas compartilhadas, pelos problemas resolvidos, pela confiança, pelos Temakis de segunda, pelas horas de companhia e alegria. **Mari** “garota carioca” obrigada por me ajudar com os lanches e por todas as caronas. **Patrillllcia, nega, flor, melhor trabalho**, tu éix demais!!Risada inconfundível (impossível não rir ao ouvi-la). Sabe tudo sobre o PNAE.Quando eu crescer quero ser igual a você!! **Waleska Nishida** o que seria de mim sem sua sabedoria nipônica. Agradeço por esclarecer minhas dúvidas algumas vezes malucas, por ajudar no Francês e por se preocupar comigo. Obrigada por ser cafeteria, farmácia, pelo serviço de papelaria, consultoria, secretaria, e etc etc etc. **Rayzita**, irmãzinha de mestrado, obrigada pelas maioneses de domingo, por ser sempre companheira nos programas (não importa se chuva, sol, raios e trovões, se perto ou longe, fácil ou difícil) e, principalmente, por ter aprendido direitinho a tomar cerveja. E, desculpa pelas “bronzas”, mas sabe como é né!! Irmão caçula é assim mesmo!!!

A quem deixei em Curitiba, “*ê saudade que bate no meu coração*”. **Natasha Moreira Turkewicz, Cabecita**, agradeço por nossas sempre deliciosas horas de conversa pra “botar” o papo em dia!!**Naiara Belmont**, obrigada por continuar me abrigoando nos momentos de fuga, por ter acreditado em mim mesmo quando eu achei que não conseguiria mais e por me manter sempre informada da presença dos meus amores na balada. Obrigada por ser a ausência mais presente!!

Gabriela Datsch Benemann, a Disposição com certeza se inspirou em Você, mas não chegou nem perto, obrigada pelo exemplo de determinação e coragem, obrigada por aparecer, depois de sumir e continuar exatamente igual. À **Pannella Soares**, agradeço pelas músicas boas compartilhadas, pelas discussões levantadas, pela agricultura familiar e pelo PNAE. **Gustavo Tengan, Flickii**, obrigada pelos festivais de Temakis e churrascos pra galera.

Àquelas as quais devo a minha eterna gratidão... às **moradoras do Lar**; Amis; companheiras de mercado; de médicos; de Rango's; de almoços diários; de praia; de sol; de bares; de baladas eventuais; de circo; de caminhada; de Academia; de profissão! Agradeço por me aturarem diariamente, por serem colo e alegria nos dias de tristeza e cartão de crédito nos dias de pobreza. Por tornarem momentos simples uma alegria e um motivo para uma garrafa de vinho. **Muito obrigada por existirem!** **Ana Cláudia Mazzonetto**, obrigada “*por ser alguém pra contar, na indecisão*”; por me acalmar com suas sábias palavras, conselhos e abraços; por sempre ter uma frase muito boa e uma informação muito útil; por tornar meus dias mais alegres; por tentar organizar o armário e a geladeira; por lavar, secar e passar; por perder horas do seu dia pra me ajudar; por ser uma mente brilhante. Obrigada! **Carolina Camargo, vulgo Carolis**, agradeço por se preocupar com a minha ingestão de água; por fazer torta de bolinhas; por me emprestar seu cobertor; por ter sido parceira diária de mestrado, nas idas a tão distante UFSC (8min de casa até a sala?!). Obrigada **Vanessa Mello Rodrigues** por controlar a minha torrada matinal, mas não controlar minha ingestão de pizza; por ter sempre uma piada nova; por estar sempre *Alto estima!Alto estima! Alto estima! Estima!Estima!*. Para ti eu digo que “*Sorrisos e abraços espontâneos me emocionam*”, muito obrigada por todos eles. A **Suellen Secchi Martinelli**, por ser o teto, o chão e as paredes do nosso lar. Por me ajudar a chegar até aqui, por cada linha revisada deste trabalho e cada sugestão enriquecedora, por todas as discussões científicas, por toda a solicitude, principalmente se Brahma, Skol, ou algo do gênero.

À **família Cucco**, pelo exemplo de união, força, fé e solidariedade.

Aos meus pais, **Claudinei Donizeti Fabri e Nair Cucco Fabri**, obrigada pelo exemplo de perseverança, por serem minha fortaleza e pela paciência e compreensão nos meus momentos de ausência. Aos meus irmãos, **Jéssica Fabri e Conrado Augusto Cucco Fabri**, agradeço por tentarem me manter “antenada” na moda e no mundo

moderno, por serem meus amigos, por trazerem diversão, bebida e baralho para os nossos encontros. Con, agradeço também pela assessoria na linha Inglesa.

A todos, deixo meu Muito Obrigada e fico com a certeza de que:
“Ninguém cruza nosso caminho por acaso e nós não entramos na vida de alguém sem nenhuma razão.”

Dize-me o que comes que te direi qual deus adora, sob qual latitude vives, de qual cultura nascestes e em qual grupo social te incluiis” (Bessis, 1995).

RESUMO

FABRI, Rafaela Karen. **Uso de alimentos regionais da agricultura familiar na alimentação escolar:** um estudo de caso em Santa Catarina. Florianópolis, 2013. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Programa de Pós-Graduação da Universidade Federal de Santa Catarina.

Ações em âmbito nacional e internacional para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional e alimentação saudável têm direcionado suas estratégias ao incentivo à produção local, respeitando as tradições, bem como o contexto cultural e social no qual o indivíduo está inserido, priorizando hábitos alimentares regionais. A Lei nº 11.947/2009 obriga que parte dos alimentos destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar seja proveniente da agricultura familiar. O objetivo deste trabalho foi analisar a utilização de alimentos regionais da agricultura familiar pelo Programa Nacional de Alimentação escolar em um município de Santa Catarina. Trata-se de uma pesquisa de caráter descritivo e exploratório, realizada em duas etapas nos meses de março e abril de 2013. A primeira etapa da pesquisa visou identificar alimentos regionais com o auxílio de um guia de entrevistas e lista de alimentos regionais pré-elaborada. Foram entrevistados agentes chave da alimentação escolar, da agricultura familiar e da comunidade em geral. A análise dos dados desta etapa possibilitou a elaboração de uma lista de alimentos regionais, utilizada na segunda etapa da pesquisa. A segunda etapa objetivou a análise do uso dos alimentos regionais na alimentação escolar por meio de questionários semiestruturados específicos para cada agente entrevistado, análise documental de listas de compras e cardápios da alimentação escolar de 2009 a 2013 e observação direta do recebimento e do armazenamento de alimentos regionais no depósito central da alimentação escolar do município. Na análise de cardápio as refeições servidas foram classificadas em: Lanches e Refeições Completas, conforme a característica das mesmas. Considerou-se para tal, os aspectos regulamentares, simbólicos e sensoriais da qualidade. As entrevistas foram transcritas e analisadas com base nas proposições teóricas. Os dados quantitativos foram analisadas com auxílio do *Microsoft Office Excel*® versão 7.0. Foram identificados 142 alimentos regionais a partir dos dados obtidos na primeira etapa e com auxílio de um modelo de árvore decisória. A partir dos relatos dos entrevistados percebeu-se a necessidade de classificar os alimentos regionais em quatro diferentes grupos: “com maior referência para a cultura alimentar

local”; “com o consumo reduzido/esquecido”; “incorporado mais recentemente aos hábitos alimentares”. Já o grupo “outros alimentos regionais” foi criado para aqueles alimentos regionais que não se enquadraram nos grupos anteriores. A análise dos dados referentes à segunda etapa da pesquisa indicou que a agricultura familiar foi a principal via de oferta de alimentos regionais em todos os anos analisados, sobretudo de vegetais e frutas. Esta via também foi responsável pelo resgate no consumo de frutas nativas da região, tanto em sua forma *in natura*, quanto processada. No entanto, o beneficiamento e processamento de alimentos pela agricultura familiar foram dificultados por exigências regulatórias. Como consequência, esses produtos eram adquiridos da agricultura familiar de outras regiões e de mercados locais. A aquisição via licitação pode ter comprometido as dimensões simbólica, sensorial e nutricional da qualidade, principalmente das refeições classificadas como Lanche, devido à elevada aquisição de produtos processados industrializados, tendo em média, 35% de produtos não regionais. Por outro lado, uma maior preocupação com os aspectos nutricionais para preparações regionais servidas em refeições classificadas como Completa, possivelmente levou a descaracterização das mesmas. Apesar disso, em média 66% das preparações em refeições do tipo completa eram regionais, sendo a maioria dos ingredientes vegetais e frutas regionais. Os resultados encontrados convergem para o fato de que o incentivo a compra de produtos da agricultura familiar favorecem inclusão de alimentos regionais, tanto vegetais e frutas *in natura* como alimentos beneficiados e/ou processados. No entanto, a valorização dos hábitos alimentares regionais vai além da compra de alimentos da agricultura familiar, sendo necessário um planejamento de cardápio que considere as tradições na utilização dos alimentos em preparações. Ainda, aspectos regulatórios dificultam a comercialização de alimentos beneficiados e/ou processados pela agricultura familiar, favorecendo o uso de alimentos industrializados de baixo valor nutricional na alimentação escolar e a compra de alimentos de produtores familiares organizados em associações/cooperativas de outras regiões.

Palavras chave: Alimentação contemporânea. Preparações regionais. Pequenos produtores. Escolares. Refeições.

ABSTRACT

FABRI, Rafaela Karen. **Family agriculture regional food use on school feeding: Case study in Santa Catarina.** Florianópolis, 2013. Dissertation (Master in Nutrition) – Graduate Program in Nutrition, Federal University of Santa Catarina.

Actions at national and international levels to promote food and nutrition security and healthy eating have directed their strategies to encourage local production, respecting the local traditions as well as cultural and social context in which the individual belongs, prioritizing regional food habits. In Brazil, Law n. 11.947/2009 requires that part of the food for the National School Feeding Programme (PNAE) comes from the family agriculture. The objective of this study was to analyze the use of regional foods from family agriculture by the National School Feeding Programme in a municipality of Santa Catarina. It is a descriptive and exploratory research, held in two stages through the months of March and April 2013. The first stage of the research aimed to identify regional foods with the aid of an interview guide and a pre-conceived list of regional foods. The key players of school feeding, family agriculture and from the community were interviewed. Data analysis of this stage enable the elaboration of a regional foods list, used in the second stage of the research. The second stage aimed to analyze the use of regional foods on school meals through specific semi-structured questionnaires to each agent interviewed, documentary analysis of shopping lists and menus from 2009 to 2013 and direct observation of receipt and storage of regional foods. For such, regulatory, symbolic and sensory aspects of quality were considered. The interviews were transcribed and analyzed based in the theoretical propositions. Quantitative data were analyzed with the aid of Microsoft Office Excel[®] version 7.0. One hundred forty-two regional food were identified from the data obtained in the first step and with the help of a decision tree model. Regional foods were classified in four groups, "with greater reference to local food culture", "with reduced consumption"; "recently incorporated to eating habits"; "other regional foods". Data analysis indicated that family farming was the main route of regional food supply in all the years analyzed, especially of fruit and vegetables. This route was also responsible for the consumption rescue of native fruits, both in its fresh form, as processed form. However, the food processing by family farmers was hampered by regulatory requirements. As a result, these products were acquired from family

farmers of other regions and from local markets. The bidding acquisition via may have compromised the symbolic, nutritional and sensorial quality, especially of the snack type meals, due to the high acquisition of industrialized products. Of these, on average, 35% were not regional foods. In contrast, a greater concern with the nutritional aspects of regional preparations served in the complete meals, possibly led to the mischaracterization of them. Nevertheless, on average 66% of the preparations on complete meals were regional, mostly regional fruits and vegetables. The results converge to the fact that encouraging the purchase of products from family farmers favor inclusion of regional foods, both vegetable and fruits as food benefit and/or processed. However, the appreciation of the regional eating habits goes beyond the food acquisition from family agriculture, requiring also a menu planning that considers the use of traditional foods. Still, regulatory aspects hamper the acquisition of processed foods from family farmers, promoting the use of poor nutritional quality processed food in school meals and the acquisition of food from family farmers organized in associations and cooperatives in other regions.

Keywords: Contemporary food. Regional preparations. Small producers. Students. Meals

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Esquema geral da dissertação.....	37
Figura 2: Etapas da pesquisa.....	92

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Descritores em português e em inglês utilizados para revisão bibliográfica	40
Quadro 2 - Dimensão regulamentar: exigências gerais aplicadas à produção de alimentos fornecidos para alimentação escolar e órgãos responsáveis pela execução e/ou fiscalização(continua)	79
Quadro 3 - Definição das dimensões e indicadores da variável "Identificação dos alimentos e preparações regionais".	95
Quadro 4: Definição das dimensões e indicadores da variável “Cardápios da alimentação escolar”	96
Quadro 5: Definição das dimensões e indicadores da variável “Critérios para seleção dos agricultores familiares fornecedores de alimentos regionais para alimentação escolar” (continua).....	97
Quadro 6: Definição das dimensões e indicadores da variável “Característica dos agricultores familiares fornecedores de alimentos regionais para alimentação escolar” (continua).....	99
Quadro 7: Definição das dimensões e indicadores da variável “Condições de recebimento e características dos alimentos”	101
Quadro 8: Agentes entrevistados na segunda etapa da pesquisa, de acordo com o segmento que representam.	105
Quadro 9: Dimensões, variáveis e respectivas técnicas e instrumentos de coleta utilizados na pesquisa (continua).	106

LISTA DE ABREVIATURAS

ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Brasil
BPF's: Boas Práticas de Fabricação
CECANE: Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar – Brasil
CEPSH: Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos
ENDEF: Estudo Nacional de Despesa Familiar - Brasil
FAO: Food and Agriculture Organization - Mundial
FNDE: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação- Brasil
HGFS: Home Grown School Feeding - Mundial
LOSAN: Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - Brasil
MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Brasil
MDA: Ministério da Agricultura
NUPPRE: Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições/UFSC
OMS: Organização Mundial da Saúde - Mundial
ONU: Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação - Mundial
PAA: Programa de Aquisição de Alimentos - Brasil
PAAS: Programa de Alimentação Adequada e Saudável – Brasil
PFZ: Programa Fome Zero - Brasil
PNAN: Pesquisa Nacional de Alimentação e Nutrição - Brasil
PNAE: Programa Nacional de Alimentação Escolar – Brasil
PRONAF: Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – Brasil
PRONAN: Programa Nacional de Alimentação e Nutrição - Brasil
POF: Pesquisa de Orçamentos Familiares - Brasil
SAN: Segurança Alimentar e Nutricional
SIE: Serviço de Inspeção Estadual
SIF: Serviço de Inspeção Federal
SIM: Serviço de Inspeção Municipal
SISAN: Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional – Brasil
SISBI-POA: Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

SISBI-POV: Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal

SUASA: Sistema Único de Atenção a Sanidade Agropecuária – Brasil

TCLE: Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

UFSC: Universidade Federal de Santa Catarina

VISA: Vigilância Sanitária - Brasil

WHO: World Health Organization - Mundial

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	29
1.1 APRESENTAÇÃO DO PROBLEMA.....	29
1.2 OBJETIVOS.....	34
1.2.1 Objetivo Geral.....	34
1.2.2 Objetivos Específicos.....	35
1.3 ESTRUTURA GERAL DA DISSERTAÇÃO.....	35
2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	39
2.1 ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E ALIMENTOS REGIONAIS.....	40
2.1.1 Segurança Alimentar e Nutricional.....	45
2.1.2 Alimentos regionais: conceitos e definições.....	50
2.2 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E O CONSUMO DE ALIMENTOS REGIONAIS.....	59
2.2.1 Programa Nacional de Alimentação Escolar.....	62
2.2.1.1 Contextualização histórica do Programa Nacional de Alimentação Escolar: da centralização a descentralização.....	62
2.2.2 Agricultura familiar como fornecedora de alimentos regionais para a alimentação escolar.....	68
2.2.2.1 Considerações históricas das políticas públicas para agricultura familiar.....	68
2.2.2.2 Produção de alimentos regionais no Brasil.....	72
2.2.3 Dimensões da qualidade da alimentação escolar.....	73
2.2.3.1 Dimensão regulamentar.....	75
2.2.3.2 Dimensão simbólica.....	81
2.2.3.3 Dimensão sensorial.....	82
2.2.4 Planejamento de cardápio para a alimentação escolar.....	83

3 PROPOSTA METODOLÓGICA.....	87
3.1 CARACTERIZAÇÃO DO ESTUDO.....	87
3.2 DEFINIÇÃO DE TERMOS RELEVANTES PARA A PESQUISA.....	89
3.3 ETAPAS DA PESQUISA.....	91
3.4 CRITÉRIOS PARA SELEÇÃO DO LOCAL DO ESTUDO.....	93
3.5 MODELO DE ANÁLISE.....	93
3.6 INSTRUMENTOS E TÉCNICAS PARA COLETA DE DADOS.....	102
3.6.1 Coleta de dados etapa 1.....	102
3.6.2 Coleta de dados etapa 2.....	104
3.7 TRATAMENTO A ANÁLISE DOS DADOS.....	111
3.8 ASPECTOS ÉTICOS.....	112
4 ARTIGO ORIGINAL.....	115
5 CONCLUSÃO E CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	165
REFERÊNCIAS.....	173
APÊNDICE A – Protocolo de condução do estudo de caso.....	199
APÊNDICE B - Guia de entrevistas 1ª etapa de coleta de dados...223	
APÊNDICE C – Lista de alimentos regionais pré-elaborada referente ao estado de Santa Catarina.....	225
APÊNDICE D – Questionários semiestruturados.....	231
APÊNDICE E –Formulário pré-elaborado para observação direta do recebimento e armazenamento de produtos.....	273
APÊNDICE F – Glossário de alimentos regionais do município pesquisado.....	277
APÊNDICE G – Declaração de Ciência da Instituição.....	283
APÊNDICE H – Carta de apresentação da pesquisa.....	285

**APÊNDICE I – Termo de consentimento Livre e Esclarecido o
(TCLE).....287**

1 INTRODUÇÃO

1.1 APRESENTAÇÃO DO PROBLEMA

A globalização, por meio do incremento tecnológico referente à mecanização, técnicas de conservação, armazenamento, transporte e comunicação, proporcionou a disseminação dos alimentos entre regiões e países diferentes, promoveu o intercâmbio entre culturas e o acesso a grande diversidade de alimentos (POULAIN, 2004, p.29-40; HERNANDEZ, 2005, p.129; MALUF, 2007; GARCIA, 2003). Assim, possibilitou o consumo de alimentos fora dos seus países e regiões de origem e, conseqüentemente, a incorporação à dieta de produtos desconhecidos e diferentes dos hábitos alimentares (POPKIN, 2006). Em conseqüência, alguns autores destacam como efeitos da globalização a perda da identidade cultural, a uniformização dos modos de vida rural e urbana, a uniformização de produtos, entre eles os alimentos, bem como a desvalorização do conhecimento agrícola tradicional (AZEVEDO, 2003; POULAIN, 2004, p.29-40; MARANHÃO, 2008, p.21).

Paralelamente, Popkin (2006) destaca que fatores como o crescimento econômico e a urbanização também têm contribuído para o processo de transição alimentar e nutricional pelo qual vem passando a população mundial. Esse se caracteriza por mudanças nos hábitos alimentares e estilo de vida, resultando em alterações na composição corporal, com conseqüências no estado nutricional e na saúde.

A transição alimentar e nutricional tem sido observada não apenas em países de alta renda e em áreas urbanas, como também em populações de áreas rurais e de países com renda média a baixa. Observa-se crescente aumento na densidade energética da dieta e substituição da ingestão de fibras e grãos integrais por alimentos de origem animal, produtos refinados e processados (MONTEIRO et al., 2000; POPKIN, 2006).

Dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) realizada no Brasil em 2008 e 2009 indicam excesso de açúcar na dieta dos adolescentes, relacionado ao consumo de biscoitos recheados, refrigerantes, *fast food*, salgadinhos e doces em geral (BRASIL, 2011b). Também foi observado aumento na aquisição de refeições prontas e misturas industrializadas pelos brasileiros, paralelo à redução na

aquisição per capita de alimentos como arroz, feijão, farinha de milho e mandioca. E o consumo de frutas e verduras nos domicílios ainda permaneceu baixo em comparação a POF anterior, em torno de 7% aquém do recomendado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2004a, BRASIL, 2006a; BRASIL, 2010a).

Este contexto atual do sistema agroalimentar brasileiro, influenciado pelas alterações proporcionadas pela globalização e as suas consequências alimentares e nutricionais parece fazer emergir movimentos e ações direcionados ao resgate da identidade cultural alimentar e da promoção de uma alimentação mais saudável.

Na definição oficial, a alimentação saudável consiste em uma alimentação acessível, saborosa, variada, colorida, harmônica e que atenda às necessidades biológicas e sociais dos indivíduos. Esta definição ainda destaca a necessidade de considerar as práticas alimentares culturalmente referenciadas, os aspectos comportamentais e os afetivos relacionados às práticas e valorizar o consumo de alimentos saudáveis regionais (BRASIL, 2007a).

Para tal, a Estratégia Global para Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde da Organização Mundial da Saúde, os instrumentos brasileiros como o Guia Alimentar para a População Brasileira, o Programa Fome Zero (PFZ) e a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), referendam estratégias pautadas na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). O conceito de SAN foi consolidado por meio da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) e engloba dentre outros aspectos, a realização do direito de todos os indivíduos a alimentos de qualidade, que respeitem a diversidade cultural e que seja ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentável (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2004; BRASIL, 2004b; BRASIL, 2006a; BRASIL, 2006b; BRASIL, 2012b)

Desta forma, estratégias internacionais e nacionais visam fomentar ações que respeitem as tradições locais e regionais, bem como o contexto cultural e social no qual o indivíduo está inserido, priorizando hábitos alimentares tradicionais e o incentivo à produção local (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2004; BRASIL, 2004b; BRASIL, 2006a; BRASIL, 2012b).

Relativo ao PFZ destaca-se o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) como uma estratégia do eixo 1, de Alimentação e Nutrição, e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) contido no eixo 2, de fortalecimento da Agricultura Familiar (BRASIL, 2012b).

O PNAE foi oficializado em 1955, sendo o programa brasileiro mais antigo no contexto de alimentação e nutrição. Desde sua criação, tem passado por diversas modificações importantes, com destaque para a modalidade de aquisição dos alimentos. A descentralização da gestão do programa em 1994 ocorreu com o intuito de diversificar a oferta de alimentos; estimular a economia local a partir do uso de alimentos *in natura* e semielaborados; colaborar para o resgate da cultura regional; diminuir os custos com transporte e o desperdício de alimentos, bem como melhorar os hábitos alimentares (ABREU, 1995; VIANNA, 1997; VIANNA; TERESO, 2000). Até então, a elaboração do cardápio, a aquisição e a distribuição dos alimentos ocorriam em esfera federal. Como consequência, a maioria das refeições ofertadas não condizia com os hábitos alimentares dos escolares.

No entanto, alguns estudos como o de Vianna (1997) e o de Sturion (2002) demonstram que a descentralização ainda não tinha conseguido alcançar os objetivos de incentivo à economia local e o respeito aos hábitos alimentares.

Em 2009, por meio da Lei Federal nº 11.947 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, tornou-se obrigatório o uso de pelo menos 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento em Educação (FNDE) para a aquisição de alimentos, na compra de produtos de agricultores familiares e/ou empreendedores rurais familiares. O nutricionista, como responsável técnico pela alimentação escolar, deve respeitar as diretrizes previstas em lei e contempladas em suas atribuições específicas (BRASIL, 2009a). A Lei ainda enfatiza critérios a serem considerados na elaboração do cardápio:

[...] deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável com utilização de gêneros alimentícios básicos, **respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade**, pautando-se na sustentabilidade e **diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada** (BRASIL, 2009a, grifo nosso).

Chaves et al. (2009), em estudo realizado sobre análise dos cardápios escolares da rede pública de ensino de todas as regiões do Brasil, encontraram que na região Norte, apenas 38% de 21 cardápios

possuía alguma preparação regional no período de uma semana. Ainda, o peixe, alimento característico da produção e hábitos locais, apareceu apenas em um dos cardápios analisados. Na região Sul, 97 cardápios foram analisados e 86% desses possuíam pelo menos uma preparação regional no período de uma semana.

Autores têm apontado que o fomento à produção agrícola familiar e a empreendedores rurais familiares está vinculado a maior oferta de vegetais e frutas, bem como ao resgate da produção de alimentos regionais (PANDOLFO, 2008; SOARES, 2011; GRISA, 2011; CAVALLI et al., 2012; BELIK; DOMENE, 2012), podendo refletir na melhoria da qualidade da refeição servida aos escolares.

A definição de qualidade na produção de refeições vem sendo amplamente discutida e consolidada como algo que envolve dimensões que vão além das nutricionais e higiênico-sanitárias (POULAIN, 2004; PROENÇA et al., 2005). Conforme discutido por Proença et al. (2005), a qualidade em alimentação ainda engloba dimensões de serviço, regulamentares, simbólicas e sensoriais. Inclui-se entre essas dimensões, a consideração dos impactos da produção e do consumo de alimentos para o desenvolvimento sustentável (WORLD COMMISSION ON ENVIRONMENT AND DEVELOPMENT, 1987).

As dimensões da qualidade abordadas neste estudo serão as regulamentares, simbólicas e sensoriais. As regulamentares referem-se à legislação que deve ser cumprida, as simbólicas são relacionadas ao significado que o alimento tem para o indivíduo de acordo com o contexto cultural e social no qual está inserido e os aspectos sensoriais consideram cor, sabor, odor e aparência do alimento e/ou preparação, estando diretamente relacionados aos aspectos simbólicos (PROENÇA et al., 2005).

Associado à qualidade simbólica e à sensorial, Botelho (2006) aponta que o reconhecimento da identidade de um alimento pode conduzir à manutenção e à preservação dos hábitos alimentares.

Diante da importância do respeito aos hábitos alimentares tradicionais por meio da valorização da cultura alimentar, destacam-se as sobreposições e uso variado de terminologias (local, tradicional, típico, artesanal) para fazer referência aos alimentos envolvidos neste processo, tanto na literatura científica quanto em documentos oficiais.

Para este estudo, optou-se pela terminologia *alimentos regionais* por ser aquela utilizada tanto na definição oficial brasileira de alimentação saudável quanto na legislação da alimentação escolar, que preconiza a oferta de refeições pautadas nos hábitos alimentares regionais. O conceito adotado abrange influências da origem, da etnia e

da colonização de cada população; dos recursos naturais locais ou regionais; da tecnologia utilizada para produção e processamento dos alimentos (POULAIN, 2004; BELUZZO, 2006; BOTELHO, 2006; UGIONNI, 2006; BRASIL, 2007a; BRASIL, 2009b).

No âmbito da alimentação escolar, têm-se adotado políticas visando aproximar a produção e o consumo de alimentos por meio da compra de pequenos produtores locais sendo, em alguns casos, destacados os aspectos culturais, sensoriais e simbólicos envolvidos na produção e consumo dos alimentos.

Além do Brasil, alguns países possuem políticas voltadas para o incentivo da aquisição de alimentos regionais. Na Itália, o programa de alimentação escolar realiza campanhas direcionadas às crianças a fim de ensiná-las sobre os hábitos culturais locais (MORGAN; SONINO, 2007). No Japão, a política de alimentação escolar realiza o chamado de *Chisan Chischo* (Produção local/Consumo local) e recomenda que 30% dos produtos adquiridos sejam produzidos localmente com o intuito de familiarizar as crianças com a cultura da região (OTSUKI, 2011). Nos Estados Unidos da América há uma iniciativa denominada “Da fazenda para as escolas” com intuito de integrar os produtos produzidos localmente, por agricultores de pequeno e médio porte, à alimentação dos escolares e, desta forma, buscar uma alimentação mais saudável (JOSHI; AZUMA; FEENSTRA, 2008). Nesse sentido, ressalta-se a importância da oferta de alimentos de qualidade, abordando suas diversas dimensões.

Este estudo está inserido no Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE), da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), na linha de pesquisa Qualidade na Produção de Refeições, neste caso com enfoque na Alimentação Escolar. Tem como referências principais os trabalhos de Uggioni (2006), Soares (2011) e Cavalli et al. (2012a). O NUPPRE representa a linha de pesquisa denominada Nutrição em Produção de Refeições e Comportamento Alimentar constante no Programa de Pós Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

Muitas ferramentas de qualidade já foram desenvolvidas no NUPPRE para auxiliar o nutricionista no gerenciamento do processo produtivo em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's), atentando para qualidade da refeição servida e consequente promoção da saúde do consumidor.

Dentre às temáticas trabalhadas, já foram abordadas a avaliação da qualidade nutricional e sensorial de refeições (AQNS) e da qualidade do café da manhã (AQCM), a qualidade nutricional e sensorial de

informações em bufês (DIAN-bufê), o controle da gordura trans no processo produtivo de refeições (CGTR), o controle de qualidade da cadeia produtiva da carne bovina (GQC) e o controle de sal e sódio na produção de refeições¹. Destaca-se o estudo de Uggioni (2006), que desenvolveu o método de Avaliação da Qualidade de Patrimônio Gastronômico (AQPQ), buscando a preservação e a valorização da identidade gastronômica das preparações regionais, associando as características sensoriais tradicionais com o atendimento aos requisitos sanitários. Além dos estudos voltados para a qualidade em produção de refeições, vêm sendo desenvolvidas pelo NUPPRE pesquisas direcionadas para a qualidade da alimentação escolar, explorando a temática de alimentos orgânicos (LIMA, 2006) e aquisição de alimentos da agricultura familiar, tanto via Programa de Aquisição de Alimentos (SOARES, 2011; CAVALLI et al. 2012a), quanto por compra direta via chamada pública (CAVALLI et al. 2012a).

Assim, as questões que nortearam esta pesquisa estão relacionadas à utilização de alimentos regionais em âmbito escolar. Considera-se o papel da Unidade de Alimentação e Nutrição escolar na oferta de uma alimentação saudável e na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, atrelada à qualidade simbólica e sensorial atribuída aos alimentos regionais. Ainda consideram-se os aspectos regulamentares, inclusive relacionados à obrigatoriedade de compra da agricultura familiar associado à importância deste setor na promoção da SAN, principalmente por meio da oferta desses alimentos.

A pergunta de partida que norteou este estudo é:

Qual a utilização de alimentos regionais provenientes da agricultura familiar na alimentação escolar em um município do estado de Santa Catarina?

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo Geral

¹ HERING, 2004; HERING et al., 2006; ALEXANDRE, 2007; TRANCOSO, 2008; OLIVEIRA, 2008; HISSANAGA, 2009; TRANCOSO et al., 2010; HISSANAGA et al., 2012; MARTINELLI, 2011, FRANTZ, 2011; MARTINELLI et al., 2012; FRANTZ et al., 2013.

Analisar a utilização de alimentos regionais da agricultura familiar na alimentação escolar em um município do Estado de Santa Catarina.

1.2.2 Objetivos Específicos

- Identificar os alimentos regionais de um município do estado de Santa Catarina.
- Identificar o cumprimento das exigências regulatórias e técnicas relativas à aquisição de alimentos regionais da agricultura familiar para a alimentação escolar.
- Identificar nos cardápios e listas de compra da alimentação escolar, a presença de alimentos e preparações regionais, com foco na qualidade regulamentar, simbólica e sensorial.

1.3 ESTRUTURA GERAL DA DISSERTAÇÃO

A dissertação está estruturada em cinco capítulos. O primeiro compreende a introdução da pesquisa que engloba a apresentação do problema e a justificativa, culminando na pergunta de partida e nos objetivos geral e específicos.

O segundo capítulo consiste na revisão bibliográfica, iniciando com uma abordagem sobre a alimentação saudável e os alimentos regionais, no contexto da SAN, sendo ainda abordadas as definições utilizadas para referenciar os alimentos regionais. Na sequência, discorre-se brevemente sobre as estratégias para consumo de alimentos regionais na alimentação escolar em âmbito internacional e sobre essas estratégias promovidas pelo PNAE, inclusive no que diz respeito à oferta de alimentos regionais pela agricultura familiar. Ainda, discutem-se as dimensões da qualidade e o abastecimento de alimentos na alimentação escolar.

O terceiro capítulo refere-se ao método da pesquisa, contemplando a caracterização do estudo, a definição de termos relevantes para a pesquisa, as etapas da pesquisa, os critérios para seleção do local do estudo, o modelo de análise, os instrumentos e as técnicas de coleta de dados, bem como o tratamento e a análise dos dados.

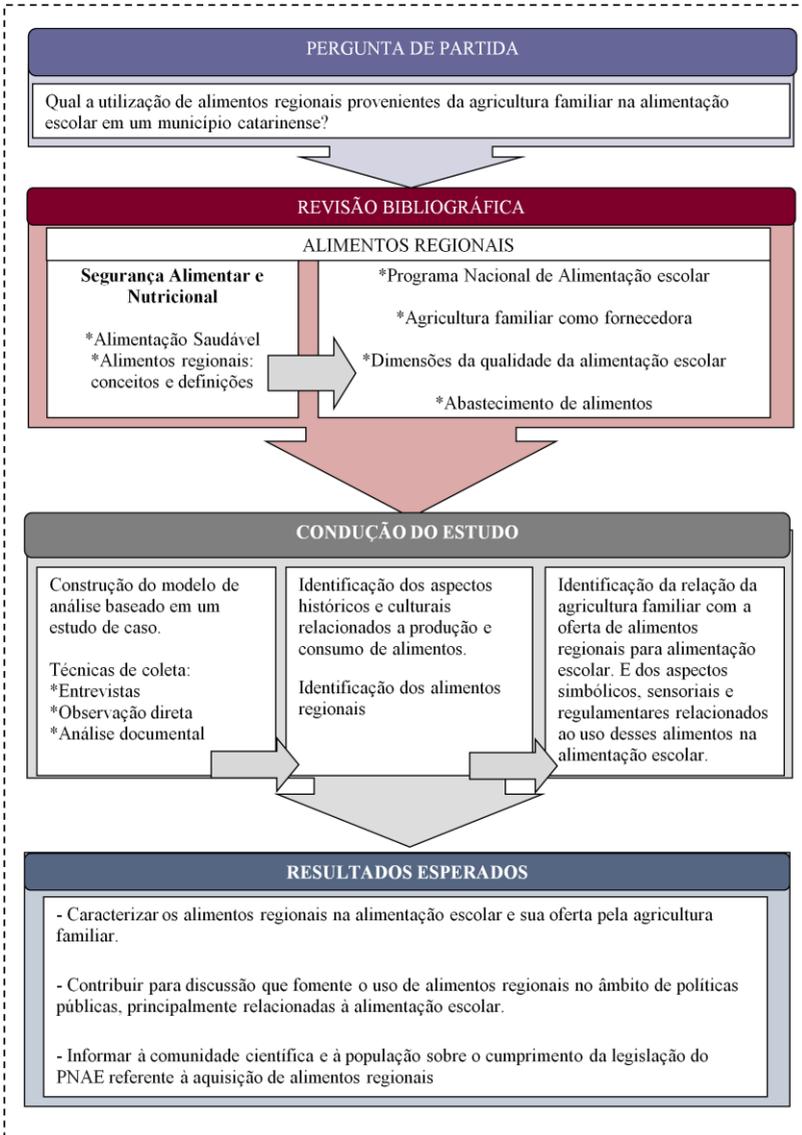
O quarto capítulo consiste de um artigo original, no qual são apontados e discutidos os principais resultados obtidos no estudo de caso. É dado enfoque na Agricultura Familiar e a oferta de produtos

regionais para a alimentação escolar, bem como a utilização desses alimentos na composição das refeições escolares, considerando os aspectos regulamentares, simbólicos e sensoriais.

No último capítulo são descritas as considerações finais da pesquisa, incluindo as principais limitações do estudo. Em sequência, estão dispostas as informações relativas às referências utilizadas, apêndices e anexos.

Em suma, este trabalho está estruturado conforme demonstrado na figura 1.

Figura 1: Esquema geral da dissertação



Fonte: o autor

2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

A revisão bibliográfica está estruturada em três itens. O primeiro discute a promoção de uma alimentação saudável no mundo contemporâneo, com foco nos aspectos sensoriais e simbólicos de valorização e respeito aos hábitos alimentares culturalmente referenciados, referendados no âmbito de políticas públicas visando à promoção da SAN. O segundo enfoca a oferta de alimentos regionais como um meio para valorizar as tradições e culturas alimentares, bem como as diferentes terminologias para esses alimentos encontradas na literatura.

Por fim, é abordada a estrutura de alguns programas de alimentação escolar, nacional e internacionais, por preverem a reconexão entre produção e consumo por meio da compra de pequenos produtores locais. Destaque é dado àqueles que também priorizam a valorização dos hábitos alimentares regionais, cultura e tradição alimentar, principalmente para o PNAE brasileiro. Ainda, a agricultura familiar é apontada como um potencial fornecedor de alimentos regionais para a alimentação escolar, considerando as dimensões regulamentares, simbólicas e sensoriais da qualidade.

Para a estruturação da revisão bibliográfica foi realizada busca de informações sobre o tema na literatura científica. As bases de dados utilizadas foram: Biblioteca Universitária da UFSC; Plataforma Lattes; Scopus; Scielo; anais de congressos nacionais e internacionais, teses e dissertações, livros e sites de órgãos oficiais nacionais e internacionais. Para isto, a pesquisa englobou as seguintes palavras chaves e/ou descritores em português e inglês e todas as combinações possíveis entre esses (Quadro 1).

Quadro 1 – Descritores em português e em inglês utilizados para revisão bibliográfica

Português	Inglês
Alimentos regionais, pratos regionais, cozinhas regionais, alimentos locais, alimentos tradicionais, hábitos alimentares regionais, hábitos alimentares locais,	<i>Regional food, typical food, regional dishes, local food, traditional food, regional food habits, local food habits, reembeddedness</i>
Alimentação escolar, Programa Nacional de Alimentação Escolar, merenda escolar	<i>School feeding, school food, Home Grow School Food, Farm to school</i>
Agricultura familiar, produção local	<i>Family farm, local food systems, agro-foods network, smaller farmers', regional agriculture</i>
Cultura, patrimônio cultural, patrimônio alimentar	<i>Culture, cultural heritage, Gastronomic Heritage, food heritage</i>

Fonte: o autor

2.1 ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E ALIMENTOS REGIONAIS

Alguns autores discutem a globalização e seus possíveis efeitos, benéficos ou não, para a alimentação da sociedade contemporânea.

Hernandez (2005, p.129) aponta que o fenômeno da globalização compreende não só as trocas de informações, produtos e culturas. Envolve também mudanças sociais, econômicas e tecnológicas que aproximam as fronteiras e podem acarretar em uma perda da diversidade cultural e alimentar.

Conforme Poulain (2004, p.29), “hoje a população tem acesso a uma gama de alimentos como nunca foi visto na história”. A globalização incrementou novas tecnologias de produção, conservação e transporte. Assim, possibilitou o deslocamento de alimentos, *in natura* ou já processados, independente das condições climáticas do local e do reconhecimento do produto por parte da população. Alimentos desconhecidos passaram a fazer parte do consumo, levando a uma descaracterização da alimentação da região, em virtude da padronização e homogeneização dos produtos (POULAIN, 2004, p. 27-40).

Autores acreditam que essa relação paradoxal proporcionada pela globalização possibilita discussões, especialmente sobre a dinâmica de

formação e reprodução das culturas alimentares (GARCIA, 1999, p. 41; MALUF, 2007, p. 145). Por um lado, a globalização pode facilitar o intercâmbio de culturas e de hábitos alimentares entre regiões e países, bem como o acesso a diferentes tipos de alimentos para escolha alimentar (MALUF, 2007, p. 145; POPKIN, 2006) e disponibilizar uma maior gama de produtos. Por outro lado, pode acarretar na desvalorização do conhecimento agrícola tradicional (MARANHÃO, 2008, p. 20-21); no distanciamento do homem com a origem e territorialidade dos produtos; na padronização dos hábitos alimentares e no comprometimento do consumo de alimentos regionais frente à praticidade proporcionada pelos alimentos industrializados (MALUF, 2007, p. 145); na uniformização dos modos de vida rural e urbana (AZEVEDO, 2003) e de produtos (POULAIN, 2004, p. 29-40); e na perda da identidade cultural (POULAIN, 2004, p. 29-40; MARANHÃO, 2008, 20-21).

Segundo Garcia (2003), a alimentação contemporânea caracteriza-se:

Pela escassez de tempo para o preparo e consumo de alimentos; pela presença de produtos gerados com novas técnicas de conservação e de preparo, que agregam tempo e trabalho; pelo vasto leque de itens alimentares; pelos deslocamentos das refeições de casa para estabelecimentos que comercializam alimentos [...]; pela crescente oferta de preparações e utensílios transportáveis; pela oferta de produtos provenientes de várias partes do mundo [...]; pela crescente individualização dos rituais alimentares (GARCIA, 2003, p.484).

Atrelada ao processo de globalização, devem ser consideradas as alterações decorrentes da urbanização e da inserção da mulher no mercado de trabalho que geraram novas necessidades, mais facilmente atendidas pela indústria e comércio (POULAIN, 2004; p. 52-54; GÓES, 2005).

É comum o consumidor encontrar nas prateleiras das grandes redes de supermercado uma ampla variedade de alimentos *in natura* e processados (exóticos ou não), procedentes de diferentes locais (POULAIN, 2004, p. 29-31; GRÁCIA-ARNAIZ, 2010). Popkin (2006) enfatiza a importância das grandes redes de supermercado na comercialização de alimentos. Aborda a substituição dos pequenos

mercados locais por grandes empresas multinacionais, ou mesmo regionais, como uma das consequências da globalização, favorável ao consumo de alimentos industrializados. Este fato, como apontado por Garcia (2003), também pode ser observado no Brasil, inclusive no que se refere às mudanças na alimentação de grande parte da população.

As mudanças na dieta assumem a tendência global de uma alimentação com maior densidade energética, açúcares e gorduras, apesar das particularidades de cada país. Verifica-se um maior consumo de alimentos industrializados e refinados em detrimento do consumo de produtos integrais, rico em fibras e *in natura* (POPKIN, 2006; DIEZ-GARCIA, 2011, p. 4).

Como consequência, a transição alimentar e nutricional, caracterizada por mudanças nos hábitos alimentares e níveis de atividade física, tem sido observada tanto em países de alta renda e em áreas urbanas, como em populações de áreas rurais e de países com renda média e baixa (POPKIN, 2006). No Brasil, de acordo com a análise do consumo no domicílio realizada pela POF (2008-2009), a população rural apresenta um maior consumo de produtos como, arroz, feijão, batata-doce, mandioca, manga, tangerina, peixes frescos, peixes e carnes salgadas, do que a população urbana. Essa por sua vez, consome maior quantidade de produtos prontos para o consumo ou processados. Porém, quando analisado o consumo fora do domicílio, as populações rurais e urbanas tiveram consumo quantitativo semelhante para: salgadinhos industrializados, cerveja, sorvetes e picolés. Ainda foi reportado um consumo fora do domicílio na população rural para produtos como: salgados fritos e assados (48,4%); pizzas (52,6%); refrigerantes – *diet* e *light* (31,5%); e convencional (36,5%) (BRASIL, 2011b). Estes dados mostram uma aproximação dos hábitos da população rural aos da população urbana, porém ainda indica-se um consumo maior de produtos básicos da dieta do brasileiro, como o arroz e o feijão, para a população rural.

O preço dos produtos, como apontado por Diez-Garcia (2011, p. 6), também pode ser um fator favorável ao consumo de produtos industrializados em detrimento ao de frutas e verduras. Batista Filho e Batista (2010) citam os riscos de “desnaturação dos alimentos, desnaturação da vida humana e dos biomas” decorrentes da transição alimentar e nutricional, visto que atualmente a maioria dos produtos passa por algum processo industrial antes de chegar ao consumo.

A partir da última POF (2008-2009), os índices de excesso de peso e obesidade no Brasil foram comparados com os apontados por grandes pesquisas nacionais anteriores: Estudo Nacional da Despesa

Familiar (1974-1975), Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição (1989) e POF (2003-2004). Observou-se um aumento gradativo em ambos os índices, independente do sexo, região do país, renda familiar e faixa etária. Entre as crianças de cinco a nove anos, verificou-se um aumento de aproximadamente 70% para o excesso de peso em ambos os sexos e aumento de 83% para a obesidade. Na população adolescente (10 a 19 anos) também houve aumento semelhante nos percentuais de excesso de peso e obesidade nos últimos 30 anos, sendo o maior aumento para o sexo masculino (BRASIL, 2011b).

Ainda, a POF (2008-2009) enfatiza um maior consumo de refrigerantes, sucos e refrescos, biscoito recheado, linguiça, salsicha, mortadela e sanduíches para os adolescentes (10-19 anos) do que para adultos e idosos; bem como um menor consumo de feijão, saladas e verduras (BRASIL, 2011b).

Ao analisar os dados de frequência de consumo alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) do ano de 2008, observa-se uma preferência das crianças e adolescentes por produtos como doces, biscoitos (salgados e doces), salgadinhos de pacote, refrigerantes; dentre outros alimentos ultraprocessados². Do total de crianças de cinco a 10 anos cadastradas no sistema, 63% não haviam consumido salada *in natura* nos últimos sete dias da semana ou haviam consumido apenas um ou dois dias, 66% não haviam consumido legumes ou verduras cozidos e 38% frutas ou salada de frutas; na mesma frequência de nenhum e um ou dois dias na semana. Por outro lado, 50% dessas crianças consumiram biscoito salgado ou salgado de pacote todos os dias da semana ou entre três e seis dias da semana. A mesma frequência de consumo foi observada para biscoito doce em 45% das crianças e para refrigerantes em 27% das crianças. Percentuais semelhantes foram verificados para a frequência de consumo desses alimentos entre adolescentes de 10 a 19 anos (BRASIL, 2009c).

Vale lembrar que o SISVAN Web consiste em um sistema informatizado da Vigilância Alimentar e Nutricional com o objetivo de registrar informações sobre o estado nutricional e consumo alimentar de

² Monteiro (2010a) utiliza uma classificação dos alimentos baseada na extensão e processamento. Essa divide os alimentos em três grupos: (1) não processado/minimamente processado, (2) processado usado como ingrediente culinário ou industrial e (3) ultraprocessados. O último grupo compreende alimentos prontos ou semiprontos para o consumo. Inclui produtos como: pães, barras de cereais, batatas fritas, bolos, doces e tortas, sorvetes e refrigerantes em geral pratos congelados de massas e pizza, salsichas, *nuggets*; dentre outros.

usuários do Sistema Único de Saúde (BRASIL, 2012g). Trata-se, portanto, de uma população mais específica do que aquela envolvida na Pesquisa de Orçamentos Familiares, cuja abrangência é nacional.

Percebe-se que a alimentação tradicional parece estar perdendo espaço para novas práticas alimentares e hábitos de vida, muitas vezes associados à ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis (MONTEIRO et al., 2010b). Considerando esse contexto, documentos oficiais enfatizam que políticas públicas e ações interssetoriais mundiais, nacionais, regionais e comunitárias devem ser criadas, a fim de fornecer um ambiente favorável a padrões alimentares e hábitos de vida mais saudáveis (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2004; BRASIL, 2006c).

Segundo o Ministério da Saúde, a alimentação saudável consiste em uma alimentação equilibrada, adaptada às necessidades biológicas e sociais dos indivíduos em todas as fases da vida. Ainda, considera os aspectos sensoriais como sabor, harmonia, cor e aspectos higiênico-sanitários. Este conceito ainda engloba os aspectos simbólicos, relacionando a valorização de práticas alimentares culturalmente referenciadas com o consumo de alimentos saudáveis regionais (BRASIL, 2007a).

Para o Guia Alimentar para a População Brasileira, uma alimentação saudável é possível se forem respeitados aspectos individuais e coletivos, considerando que os alimentos agregam significados culturais, comportamentais e afetivos. Esses não podem ser desprezados na promoção da saúde e prevenção das doenças em se tratando de práticas alimentares (BRASIL, 2006a).

Em consonância, Botelho (2006, p. 46) destaca que entre as principais características de uma alimentação saudável estão o respeito e a valorização das práticas alimentares culturalmente identificadas, a garantia de acesso, o custo acessível, o sabor, a variedade, a cor, a harmonia e a segurança do alimento sob o aspecto sanitário.

Desta forma, a promoção de uma alimentação saudável tem como objetivo a melhoria do perfil nutricional da população, estando pautada no resgate de práticas alimentares regionais e no consumo de alimentos produzidos em âmbito local (BRASIL, [?a]), redução do consumo de alimentos industrializados e aumento no consumo de alimentos *in natura* (DIEZ-GARCIA, 2011, p. 4).

No âmbito escolar há no Brasil o PNAE, regido atualmente pela Lei nº 11.947/2009 e pela Resolução nº26/2013 que dispõe sobre a oferta de refeições os escolares, sendo pautadas na oferta de uma alimentação saudável e promoção da Segurança Alimentar e Nutricional

(SAN). Ainda, a promoção de uma alimentação saudável em âmbito escolar é prevista pela Portaria Interministerial nº 1010/2006 (BRASIL, 2006c). Tem como eixos prioritários: ações de educação alimentar e nutricional, considerando os hábitos alimentares como expressão de manifestações culturais regionais e nacionais; estímulo à produção de hortas escolares; estímulo à implantação de boas práticas de manipulação de alimentos nos locais de produção e serviços de alimentação do ambiente escolar; restrição ao consumo de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal; incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras e monitoramento da situação nutricional dos escolares (BRASIL, 2006c).

2.1.1 Segurança Alimentar e Nutricional

Pereira e Santos (2008), em editorial de um número temático da Revista de Nutrição sobre SAN contendo estudos financiados por meio de Edital do Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome, destacam a questão da promoção da SAN no contexto de uma alimentação saudável. Consideram a importância desta abordagem em virtude do atual quadro brasileiro, no qual elevados índices de pobreza convivem com altas prevalências de excesso de peso e obesidade. E fazem referência à importância de políticas públicas centradas nesta problemática, associadas a ações comunitárias que auxiliem no respeito aos direitos dos cidadãos.

O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) está presente na Declaração Universal de Direitos Humanos (ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS, 1948), previsto em tratados internacionais como no Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais e foi incorporado à Constituição Brasileira em 2010 (BRASIL, 2010b).

Visando a garantia do DHAA, o Estado brasileiro criou a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) em 2006, a partir da qual foi criado o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) (BRASIL, 2006b). Ressalta-se que a LOSAN estabeleceu as bases para a construção e consolidação da Política e Plano Nacional de Segurança Alimentar. Este plano, vigente de 2012 a 2015, prevê a instituição de uma Política Nacional de Abastecimento Alimentar para fomentar circuitos locais e regionais de produção, abastecimento e consumo para a garantia da SAN, promoção da soberania alimentar e alimentação saudável (BRASIL, 2011c).

A LOSAN também estabeleceu o conceito de SAN que consiste:

na realização do direito de todos 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 da saúde, **que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis** (BRASIL, 2006b, grifo nosso).

Diante das alterações nos modos vida, vinculadas ao aumento no consumo de alimentos poucos saudáveis, redução na prática de atividade física e conseqüente aumento de doenças crônicas não transmissíveis, a Organização Mundial da Saúde criou o documento Estratégia Global para uma Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde. Segundo o documento, as estratégias a serem adotadas em relação à dieta devem englobar os aspectos nutricionais (excessos e carências), a promoção da SAN, considerando disponibilidade e acesso a alimentos saudáveis e segurança do alimento no que diz respeito à inocuidade dos mesmos (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2004).

Em consonância, a 4ª diretriz da PNAN faz referência à promoção de práticas alimentares e estilo de vida saudável (BRASIL, 2012a).

Decorrente das transformações no padrão de saúde e de consumo alimentar já descrito neste texto, o documento da PNAN foi atualizado por meio da Portaria nº 2.715/2011 a fim de consolidar-se como uma referência no novo cenário brasileiro (BRASIL, 2012a). Atualmente, a PNAN visa melhorias nas condições de alimentação, nutrição e saúde, em busca da garantia da SAN da população brasileira. Destaca-se dentre as atuais diretrizes e pressupostos da política, a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) e o respeito à diversidade cultural, respectivamente (BRASIL, 2012a).

A PAAS compreende um conjunto de estratégias que possibilitem um ambiente favorável para a realização de práticas alimentares apropriadas. Considera que o alimento agrega significados culturais e, portanto devem ser avaliadas não só as necessidades nutricionais, como também aos aspectos socioculturais e sustentáveis (BRASIL, 2012a).

Recentemente, a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura e a *Slow Food* firmaram um acordo com o intuito de promover a inclusão de pequenos produtores nos sistemas alimentares locais, nacionais e internacionais. Para isso, as ações desenvolvidas destacarão os valores das tradições alimentares, de alimentos locais esquecidos, que preservem a biodiversidade (FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS, 2013).

De acordo com Maluf (2007, p. 144), os hábitos alimentares correspondem a práticas alimentares já enraizadas que expressam diferentes culturas; tradicionais e/ou associadas a algo inovador. Essas práticas podem ou não se fixar em hábitos. No entanto, Botelho (2006) complementa fazendo alusão à influência dos hábitos nas práticas alimentares, movidas por tradições.

Bourdieu (1974, p. 190-91) definiu *habitus* como um saber socialmente constituído, responsável por criar e unificar as práticas de um grupo, sendo essas um equilíbrio entre o que já está incorporado na sociedade e o que é passível de atualização de acordo com as necessidades. Conforme Coelho (2008, p.28), o *habitus* expresso por Bourdieu permite compreender certo grau de homogeneização de gostos e preferências de determinados grupos inseridos em um mesmo contexto social e cultural e, por outro lado, permite caracterizar e diferenciar indivíduos ou grupos. Ao se falar em cultura (ou contexto cultural), assunto em discussão nesta pesquisa, é preciso considerá-la como um processo móvel, que constantemente se altera mesmo que de uma maneira pouco perceptível. Assim, algo considerado histórico e tradicional poderia ser substituído por algo novo, distinto, mas com a mesma função de suprir determinada necessidade ou desejo de um indivíduo ou grupo (COELHO, 2008, p. 52,53). Setton (2002) ao discutir o conceito de *habitus* de Bourdieu, engloba essa dinâmica cultural e propõe adaptá-la para o contexto contemporâneo, sob a perspectiva das influências decorrentes da relação entre homem e sociedade; constantemente mutáveis.

Menasche (2005, p. 8) afirma que “a comida pode ser entendida como alimento transformado pela cultura [...] o ato de alimentar se realiza com base nas relações de sociabilidade” e que escolhas e práticas alimentares, proibições e tabus são definidas pela cultura. Woortman e Woortman (2005) sugerem que a dimensão simbólica, relacionada aos sabores e saberes tradicionais, remetem ao conceito de *habitus* definido por Bordieu, sendo o novo aceito ou rejeitado por um grupo social com base no *habitus*. Assim, o *habitus* define quais os alimentos são

considerados comíveis (perspectiva social) e quais são comestíveis (perspectiva biológico-nutricional).

Para o incentivo de práticas alimentares saudáveis, Diez-Garcia (2011, p. 11-15) ressalta que vários segmentos sociais devem estar engajados a criar condições concretas e simbólicas que promovam um ambiente externo favorável para produzir mudanças individuais sustentáveis. Destaca ainda a necessidade de adoção de políticas que ampliem a disponibilidade e reduzam o custo de alimentos saudáveis.

Por exemplo, em determinado momento, subsídios governamentais ao cultivo do trigo foram realizados tornando o produto e seus derivados (pão francês, macarrão e pizza) mais baratos ao longo da história brasileira. Esses passaram a ser consumidos não só nas regiões do Brasil com hábitos alimentares de descendência europeia como também por populações da região da Amazônia; local onde a mandioca, o milho e seus subprodutos são característicos (MALUF, 2007, p. 144). Percebe-se assim, que a dinâmica cultural pode ser impulsionada por incentivos governamentais e dependendo dos mesmos valorizar ou desvalorizar produtos regionais.

Deste modo, é importante reconhecer, respeitar, preservar, resgatar e difundir a riqueza de alimentos e práticas alimentares dos indivíduos e coletividades para auxiliar nas formas de acesso a uma alimentação saudável (BRASIL, 2012a). Nesse sentido, Wahlqvist e Lee (2007) apontam a importância do respeito e preservação do conhecimento tradicional e sustentável para promoção da SAN.

Percebe-se que a promoção da SAN vai além do combate à fome por meio da maior oferta de alimentos, englobando fatores relacionados à produção, disponibilidade e acesso, sendo destacada a intersetorialidade para sua garantia.

Nesse sentido, destaca-se a criação do Programa Fome Zero em 2003 como uma estratégia para assegurar o DHAA, a promoção da SAN, a inclusão social e a conquista da cidadania por parte da população mais vulnerável à fome. Para tal, envolve diversos ministérios como: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS); do Desenvolvimento Agrário (MDA); da Saúde (MS); da Educação (MEC); da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), do Trabalho e Emprego (MTE); do Meio Ambiente (MMA); dentre outros (BRASIL, 2012b).

O programa tem suas ações centradas em quatro eixos articuladores: (1) acesso aos alimentos, (2) fortalecimento da agricultura familiar, (3) geração de renda e (4) articulação, mobilização e controle social (BRASIL, 2012b).

O PNAE está inserido no eixo 1 que contempla ações de transferência de renda, alimentação e nutrição e acesso à informação e educação (BRASIL, 2012b). Em 1970, o respeito aos hábitos alimentares era estimulado nos programas de suplementação alimentar, no âmbito do Segundo Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (II PRONAN). E o PNAE era apontado como o principal programa com esta característica. Como justificativa considerava-se que a oferta de alimentos habitualmente consumidos favorecia a aceitação dos escolares (L' ABBATE, 1989).

A alimentação escolar pode auxiliar o processo de aprendizagem e o desenvolvimento biopsicossocial dos escolares, além de contribuir para o suprimento das necessidades de populações mais carentes. Neste sentido, o PNAE é apontado por Takagi (2006) como importante para garantia da SAN.

O eixo 2 do PFZ visa o fortalecimento da agricultura familiar por meio da geração de renda no campo e do aumento da produção de alimentos e da agregação de valor aos produtos (BRASIL, 2012b). Inserido neste eixo está o Programa de Aquisição de alimentos (PAA). O PAA foi instituído pela Lei nº 10.696/2003 e possui cinco modalidades, sendo uma delas a Compra Direta com Doação Simultânea. Esta modalidade permite compras governamentais de gêneros alimentícios da agricultura familiar com recursos do MDS para o abastecimento do mercado institucional.

Desta forma, a agricultura familiar é uma importante via de fornecimento de alimentos para o PNAE, tanto por compra direta e obrigatória, como via PAA. A articulação entre os dois eixos do PFZ surge como uma estratégia de produção, distribuição e consumo que precisa ser reforçada por contribuir para a garantia da alimentação para toda a população ao respeitar a cultura e os hábitos alimentares (soberania alimentar) (BELIK, 2003). Ainda frente aos efeitos discutíveis das novas práticas alimentares, são apontadas iniciativas de valorização e retorno dos hábitos alimentares tradicionais (FERNANDEZ-ARMESTO, 2005) e (re) construção da soberania alimentar (MALUF, 2007, p. 146) como possíveis alternativas. Foi neste contexto de preocupação com a importação de produtos imposta pela globalização e consequente ameaça à agricultura local que o conceito de Soberania Alimentar surgiu no Fórum Mundial sobre Soberania Alimentar no México em 1996, sendo então reconhecido como direito do povo a autonomia da sua produção e consumo (VALENTE, 2002, p.110).

Assim, conforme sugerido por Valente (2002, p.107,108), a alimentação deve satisfazer as necessidades do ser humano, englobando e respeitando aspectos como sabor e cultura, bem como promover uma relação de equilíbrio entre homem e natureza na prática produtiva. Segundo o autor, desta forma seria possível prevenir e reverter doenças crônicas não transmissíveis e doenças carenciais.

2.1.2 Alimentos regionais: conceitos e definições

Diante da necessidade de ações que favoreçam escolhas alimentares saudáveis, individuais e coletivas, práticas alimentares que valorizem a cultura alimentar, as tradições e os hábitos alimentares são estimuladas e destacadas no âmbito de políticas públicas, bem como na literatura científica. Todavia, observou-se que os documentos são vagos quanto à definição de termos relevantes para auxiliar neste processo.

Como exemplo, ora sugere-se o consumo de alimentos locais³, considerando ou não o aspecto de valorização da cultura alimentar e promoção da SAN, ora utiliza-se o termo alimentos regionais⁴, sem defini-los com clareza. Apesar dessa dificuldade, reconhece-se que diversas interpretações são possíveis e que nem sempre o que é produzido em determinado local, mesmo que por pequenos produtores, pode ser caracterizado como um alimento que faz parte da cultura daquela comunidade. No entanto, Harris et al. (2012), ao analisarem diversos trabalhos sobre programas de alimentação escolar americanos, destacam que ausência de uma definição para terminologias como local e regional, utilizadas o âmbito de políticas públicas, pode levar a incoerência das ações.

Assim, serão discutidas algumas definições utilizadas na literatura considerando as diversas maneiras de designar esses alimentos, quais sejam, típicos, tradicionais, regionais, coloniais, artesanais e locais. O intuito é estabelecer aquela que melhor representa a cultura alimentar de determinada população, comunidade ou grupo, considerando os aspectos de alimentação saudável e promoção da SAN discutidos nesta dissertação.

³ NYGÅRD, STORSTAD, 1998; WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2004; BRASIL, 2006a; IZUMI et al., 2010a; ALONSO, 2011.

⁴ WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2004; BRASIL, 2006a; WAHLQVIST; LEE, 2007; BRASIL, 2007a; BRASIL, 2009a; CHAVES et al., 2009.

Compreende-se que cultura alimentar está relacionada com o local de origem da população, recursos naturais (solo, clima, vegetação, etc.), crença, informação (educação, comunicação), etnia, tecnologia (caça, agricultura, horticultura, transporte, processamento, armazenamento, etc.), colonização e cuidados de saúde. A identidade cultural, como apontado por alguns autores (MALUF, 2007; CHEMIN, 2007; EVANS, 2011), está relacionada com a escolha, a preparação e o consumo. Os autores Wahlqvist e Lee (2007) utilizam o termo cultura alimentar regional e alimentos regionais para referir-se ao sistema alimentar que considera as características acima citadas.

Por estar relacionada ao local de origem, nem sempre a cultura e o hábito alimentar são suficientes para manter uma alimentação saudável. Alguns autores apontam que, em determinados locais, a alimentação regional pode ser insuficiente para suprir necessidades nutricionais e de saúde de indivíduos ou grupos, visto que a produção de alimentos pode ser restrita por condições geográficas, econômicas e/ou pela maneira de utilizar o alimento, interferindo na diversidade alimentar (WAHLQVIST; LEE, 2007; ENGLBERG et al., 2010). Também pode existir locais onde a alimentação regional se caracterize por excessos de caloria e gorduras (BOTELHO, 2006; GINANI et al., 2010). Levanta-se aqui a hipótese de que o problema não seja o uso de alimentos regionais altamente calóricos e/ou gordurosos, mas sim o ambiente no qual o indivíduo está inserido, que permite a associação do consumo desses alimentos ao de produtos industrializados, ultraprocessados e de refeições prontas, com excesso de gordura trans e saturada, sódio e açúcares.

De acordo com a Organização Mundial da Saúde, as estratégias adotadas pelos países devem respeitar as particularidades culturais de cada localidade, uma vez que as decisões alimentares são pautadas na tradição e nas alterações decorridas com o passar do tempo (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2004).

Nesse sentido, Fegan (2007) discute o conceito de *local*, sugerindo uma tendência em valorizar o sistema alimentar local (*local food systems* – LFS), ou seja, valorizar o consumo de alimentos produzidos a uma pequena distância ao invés do consumo de produtos que fazem parte do sistema globalizado de produção e distribuição. Como apontado pelo autor, diversos são os focos dessas iniciativas, tais como, segurança alimentar; qualidade (associada à tradição e a confiança nos modos de produção); encurtamento da cadeia de alimentos; democratização da agricultura; valorização do lugar; entre outros. Conclui que é necessário delimitar e compreender o que é

definido como *local*, visto que o termo frequentemente tem sido associado apenas ao espaço geográfico (ROSE et al., 2012). Para tal, considera necessário conhecimento e consciência das particularidades sociais, culturais e ecológicas da comunidade envolvida, bem como o conceito espacial e geográfico do lugar de produção. Percebe-se que para esse autor, o termo "alimento local" abarcaria de maneira mais ampla o conceito de SAN.

Alguns estudos como os de Alonso (2011) e Nygard e Storstad (1998) também utilizam o termo *local* para fazer referência ao encurtamento da cadeia de alimentos, ou seja, ao circuito alimentar local. No entanto, os autores não consideram os aspectos culturais envolvidos ou não na produção e no consumo desses alimentos. Nesse caso, o destaque é dado aos produtos locais em virtude do incentivo aos pequenos produtores rurais e consumo de alimentos orgânicos, frescos e saudáveis. Ainda, os dois últimos autores, utilizam o termo *local*, referindo-se ao incentivo a produtos nacionais frente aos importados. Ao fazer referência a um produto nacional, salientam as características como tradição, sabor e cultura.

Já a *tradição* compreende a via pela qual os fatos ou os dogmas são transmitidos de geração em geração, sendo essa prova autêntica da sua veracidade. É envolta de símbolo, memória, recordação, uso, hábito (AURÉLIO, 2010) e dependente de cada etnia (BRASIL, 2007a).

Percebe-se que este conceito não engloba o local de produção dos alimentos, desta forma, a *tradição* poderia se desenvolver em um local distante da origem do produto, como sugerido por Montanari (2008). A União Europeia de Alimentos Tradicionais define que para um alimento ser tradicional, ele precisa seguir 4 princípios: ter as principais etapas de produção em nível local, regional ou nacional; ter uma receita, ingredientes ou processo de produção autênticos, originais, tradicionais; ter sido comercializado por pelo menos 50 anos em restaurantes ou outros locais; e fazer parte da história alimentar do local (TRADITIONAL UNITED EUROPE FOOD, 2006). O ministério da agricultura da Itália considera que são alimentos com método de processamento e armazenamento e temperos/condimentos consolidados pelo tempo (PARLAMENTO ITALIANO, 1998).

Diante dessa diversidade de definições, Guerreiro et al. (2009) e Vanhonacker, et al. (2010), por meio de metodologias qualitativa e quantitativa, respectivamente, investigaram a percepção dos consumidores de seis países europeus sobre produtos tradicionais. Esses produtos foram relacionados com cinco dimensões: hábito e natural, origem e localidade, processamento e elaboração e propriedades

sensoriais (GUERREIRO et al., 2009). A definição obtida por Vanhonacker et al. (2010) ainda associou os produtos tradicionais com festividades específicas, transmissão entre gerações, modo específico de preparo e com um local, região ou país. Percebe-se que o conceito de tradicional reconhecido pelos consumidores confirma o referido por Montanari (2008).

A terminologia alimento tradicional também é utilizada para fazer referência a alimentos produzidos e consumidos por comunidades tradicionais específicas como indígenas ou comunidades mais isoladas (KUHNLEIN, 1995; ENGLBERGER et al., 2010). Esses autores também utilizam o termo alimento *local* referindo-se à produção de alimentos dessas comunidades.

Zuin e Zuin (2009) destacam que as denominações *local*, *tradicional*, *artesanal*, *regional*, entre outras, estariam sendo utilizadas para designar alimentos envolvidos pela história cultural de um local, por tradições e, portanto, poderiam ser mais atrativos ao consumidor. Porém, esses alimentos devem possuir características peculiares como: uso de matérias-primas e insumos locais, produção em pequena escala e método artesanal de produção. Como resultado, tem-se um produto característico de um saber-fazer regional, historicamente construído e, assim, transmitido entre gerações. Observa-se que neste conceito, o alimento tradicional relaciona-se diretamente com a territorialidade, indicando a aproximação do consumo ao local de origem dos produtos.

Em estudo de Evans (2011) realizado com mães de origem mexicana residentes nos Estados Unidos, os alimentos tradicionais foram percebidos como alimentos com os quais elas “estão acostumadas” e “sabem como preparar”. Cachorro-quente, hambúrguer, sanduíche, *fast food* e alimentos processados foram referidos como alimentos não reconhecidos como parte da alimentação tradicional mexicana. Já tortilhas, porco servido inteiro e cabra foram relatados como parte da tradição alimentar nesse país.

Quanto aos alimentos *típicos*, Pesteil (2006) aborda a tipicidade como a capacidade de um elemento (cor, gosto, hábito, experiências vividas) representar determinado alimento ou categoria. Esses alimentos seriam reconhecidos em virtude da qualidade das técnicas de produção, do relevo e do clima do local de produção. Mariot (2002) define o termo produto *agroalimentar típico* como aquele produzido em propriedade rural ou pequenas indústrias rurais, processado em pequena escala, fazendo o uso de matérias-primas locais e de tecnologia de elaboração tradicional. O mesmo autor faz uso do termo *colonial* para referenciar

alimentos típicos provenientes de uma pequena região com características específicas oriundas da colonização.

Já a denominação alimento *artesanal* é definida em legislação estadual como um produto oriundo de processos que mantenham características tradicionais, culturais ou regionais, produzidos em pequena escala (SANTA CATARINA, 1997).

Botelho (2006) e Uggioni (2006) utilizam o termo *preparações regionais* para denominar preparações típicas, características da cozinha nordestina e açoriana; respectivamente. Para identificar as preparações regionais consideraram a região de origem, os ingredientes utilizados, as técnicas e o modo de preparo (BOTELHO, 2006; UGGIONI, 2006), os utensílios necessários na produção (UGIONI, 2006) e alterações nesses aspectos que viessem ou não, descaracterizar a preparação (BOTELHO, 2006; UGGIONI, 2006). Chaves et al. (2009) também utilizam a mesma terminologia a fim de verificar o quão próximo são os cardápios da alimentação escolar dos hábitos alimentares em diversos municípios brasileiros.

Percebe-se que, muitas vezes, as denominações (regional, típico, local, artesanal, colonial) se sobrepõem, contradizem-se ou se complementam. Portanto, neste estudo, optou-se pela terminologia alimentos regionais, visto que o conceito de alimentação saudável estabelecido pelo Ministério da Saúde faz referência a essa terminologia. Essa opção também aconteceu devido à presença do termo na resolução nº 38/2009 da alimentação escolar e na resolução nº 26/2013 que a substitui, priorizando a oferta de alimentos que respeitem os hábitos alimentares regionais.

Citando Beluzzo (2006, p.183), “o regional nada mais é que a cozinha rural dos tempos coloniais, cuja essência está na origem dos produtos locais”. Desta forma, para esta pesquisa foram considerados alimentos regionais àqueles com particularidades quanto:

- à origem da população, considerando os aspectos históricos, culturais, sociais e de colonização;
- recursos naturais da região, como vegetação e clima;
- crença, religião, educação;
- etnia;
- tecnologia, ou seja, recursos tecnológicos disponíveis para produção, processamento, armazenamento e transporte do alimento.

Considerando o tamanho do território brasileiro e suas particularidades geográficas, condições históricas, miscigenação, apropriação e colonização dos territórios; o país apresenta uma

importante diversidade cultural regional (MENASCHE, 2005; MALUF, 2007; CHEMIM, 2007).

Ao referir o respeito à diversidade cultural e alimentar, consideram-se as particularidades dos complexos regionais brasileiros, resultado do intercâmbio cultural promovido pelo processo de colonização e de fluxos migratórios, principalmente dos europeus. Misturaram-se alimentos originários do Brasil, com técnicas culinárias provenientes de outro país e vice-versa (CASCUDO, 2004; CARNEIRO, 2007, p. 71-72).

Da alimentação indígena foram herdados alimentos como a farinha de mandioca, o milho, o feijão, o pinhão, o palmito e o peixe, além de técnicas culinárias como a de assar em grelha e o uso de legumes e raízes da terra (CASCUDO, 2004, p. 73-90; ORNELLAS, 2008, p. 228-39). Os portugueses trouxeram experiências compartilhadas no contato com povos árabes, indianos e africanos, como: prática agrícola organizada, técnicas culinárias de ensopado e cozido; introdução do sal, cereais (arroz, trigo e cevada) e cana de açúcar; o uso do azeite, queijos e vinhos para a aristocracia. Com os negros vieram a pimenta e outros condimentos, alho, cebola, a palmeira, o quiabo e demais culturas aplicáveis a regiões tropicais. Ainda, a cultura pastoril, práticas agropecuárias e o uso das folhas (ORNELLAS, 2008, p. 228-53).

Como resultado da miscigenação desses três povos foi se formando a base da culinária brasileira, prevalecendo em cada região a característica alimentar do povo predominante: no Norte (caboclo), o consumo de peixe e os derivados da mandioca; no litoral do Nordeste (mulato) o uso do dendê, coco e açúcar; na região interiorana (caboclo vaqueiro), a farinha, a carne seca ou de sol e o feijão; no Sul (índio e o caboclo gaúcho) o consumo de carne fresca, churrasco e farinha (ORNELLAS, 2008, p.240).

Pós-independência, as influências alimentares de imigrantes europeus findaram por caracterizar a alimentação brasileira. Por exemplo, em Santa Catarina e no Espírito Santo, os alemães estimularam o cultivo de frutas europeias como: maçãs, ameixas, pêssegos, uvas, peras e frutas cítricas; hortaliças como batatas, nabo, beterraba, couve-flor e repolho e apreciavam as carnes defumadas, principalmente de porco. Os italianos se estabeleceram, principalmente, no Rio Grande do Sul e em São Paulo e introduziram o hábito de consumir massas, tomate, queijo, polenta, risotos; dentre outros (ORNELLAS, 2008, p. 243-45).

Essa peculiaridade permite que cada região detenha hábitos alimentares próprios e pratos simbólicos, com significado que remete às identidades regionais (MENASCHE, 2005). Segundo Dos Santos (2005), citando Da Matta (1987), “a comida tem o papel de destacar identidades e, conforme o contexto das refeições elas podem ser nacionais, regionais, locais, familiares ou pessoais”.

Na tentativa de incentivo ao consumo e valorização dos alimentos regionais, a Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição (CGAN) desenvolveu a publicação “Alimentos Regionais Brasileiros”. O material, baseado nas cinco regiões brasileiras (Norte, Nordeste, Sul, Sudeste e Centro-Oeste), está subdividido em frutas, hortaliças, leguminosas e tubérculos e preparações especiais; e contempla receitas e análise química de cada alimento (BRASIL, 2002b). A partir deste material, a equipe técnica da CGAN realizou oficinas culinárias em todos os estados brasileiros, o que possibilitou a atualização do material anterior (versão ainda não disponível). Também foi desenvolvido pela CGAN o material intitulado “Receitas Regionais para crianças de 6 a 24 meses”. Esse possui 25 receitas distribuídas por região do Brasil, com ingredientes característicos desses locais, visando à formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância (BRASIL, 2010d). Ambos merecem destaque como uma importante iniciativa na promoção de uma alimentação saudável, desenvolvimento local e promoção da SAN, sendo para tal reforçada a importância do uso de alimentos regionais.

As comidas regionais compõem o imaginário afetivo, portanto, o seu reconhecimento depende do uso de ingredientes disponíveis na região, habilidades e valores transmitidos entre gerações (POULAIN, 2004, p. 51). Sabe-se que a comida regional nativa também sofre influências da fusão cultural de formação, colonização ou da própria evolução (GARCIA, 2003; BELUZZO, 2006, p.186).

Nesse sentido, existem discussões na literatura a respeito do que vem a ser uma receita típica e das modificações que podem vir a descaracterizá-las (KUZNESOF; TREGGAR; ANDREW, 1997; ABDALA, 2002; UGGIONI, 2006; BOTELHO, 2006). Botelho (2006), em estudo sobre a inserção de preparações regionais em restaurantes das capitais nordestinas, e Uggioni (2006), ao estudar o patrimônio gastronômico açoriano em restaurantes típicos de Florianópolis, observaram alterações importantes nas preparações. Dentre as mudanças observadas, ressalta-se a adição de novos ingredientes, a substituição de ingredientes tradicionais e alterações no modo de preparo. Essas não só aumentavam o valor lipídico e energético (BOTELHO, 2006), como também descaracterizavam as preparações (BOTELHO, 2006;

UGGIONI, 2006), acarretando em mudanças no valor sensorial, simbólico e também nutricional.

Percebe-se que há uma tendência das sociedades à valorização da cozinha regional e produtos locais, inclusive como patrimônio, por meio da revalorização das raízes culturais, resgate da culinária tradicional, produtos regionais e sazonais, conhecidos como marcadores de identidade (BELUZZO, 2006, p. 182, 184). Esta pode ser favorável diante do atual quadro epidemiológico e de saúde resultante da alimentação contemporânea (ENGLBERGER et al., 2010; POPKIN; LINDA; SHU WEN, 2012).

Também se observa uma preocupação por parte dos consumidores quanto ao consumo de alimentos com origem conhecida (ILBERY; KNEASEAF, 1998; PESTEIL, 2006; WAHLQVIS; LEE, 2007; ZUIN; ZUIN, 2009), na busca por uma alimentação mais saudável ou então por uma questão de consciência ambiental e retorno da cultura local. Nestes casos, a qualidade do alimento sob todos os seus aspectos é de grande importância. Os alimentos regionais são apontados como mais saudáveis, tradicionais e autênticos (ILBERY; KNEASEAF, 1998).

Segundo Poulain (2004) e Pesteil (2006), o consumidor pode estar perdendo a confiança na qualidade do produto, talvez pelo fato de a homogeneidade fazer com que o alimento perca a sua identidade, suas particularidades e atributos diferenciais. Frente à globalização, mencionam-se os movimentos de patrimonialização alimentar francês voltado para a proteção dos sistemas agrícolas locais e da carga hereditária e simbólica da culinária regional. Regionalizam-se, a *nouvelle cuisine* (nova cozinha), os livros de receita e os chefes de cozinha. A patrimonialização eleva o alimento (elaborado ou não), os modos de fazer, de comer, as habilidades culinárias como patrimônio histórico imaterial (POULAIN, 2004, p. 35-40).

Com a mesma prerrogativa, tem crescido o número de solicitações por registro de comidas como patrimônio cultural no Instituto do Patrimônio Histórico Artístico e Cultural (IPHAN) no Brasil. O registro como Patrimônio Cultural possibilita salvaguardar vivências e experiências históricas, processos de construção de identidades, saberes e as demais atividades que caracterizam os processos tradicionais e cultivos importantes para o cenário cultural brasileiro (INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO ARTÍSTICO E CULTURAL, 2011).

No mesmo período em que a chamada patrimonialização ocorria na França, também surgia na Itália o movimento *Slow Food*. Hoje o

movimento existe em 150 países. Visa resgatar e fortalecer a diversidades e raízes das cozinhas tradicionais, de produtos potenciais esquecidos, ameaçados de extinção, ligados a uma população e área específica do ponto de vista histórico, ambiental e socioeconômico. Assim, busca proteger o patrimônio gastronômico, incentivando o comércio justo e o consumo de alimentos regionais produzidos por agricultores locais (MADER, 2006; SLOW FOOD, 2012).

Em defesa da qualidade dos alimentos regionais; discute-se a existência de normas específicas, adaptadas à realidade local, de forma que o alimento não perca as particularidades que o identificam e o vinculam a comunidade a qual pertence (ZUIN; ZUIN, 2006; PESTEIL, 2006; SLOW FOOD, 2008). Como exemplo, os autores citam os selos de certificação de origem, indicação geográfica ou garantia da tradição do produto. Os selos de proteção geográfica iniciaram legalmente na França visando proteger o produto local diante das importações. Hoje possui um papel mais amplo de proteção da diversidade biológica, ecossistema e patrimônio (ROCIN, 2005).

Nygard e Storstad (1998) abordam as estratégias utilizadas na Noruega para a valorização dos produtos locais, neste caso, os produzidos nacionalmente. Além da regulamentação, são utilizadas estratégias de marketing para ensinar e estimular os consumidores a direcionar sua preferência alimentar para os alimentos locais. Como vantagens dos produtos locais, os consumidores citam: gosto, tradição, cultura alimentar e alimento mais seguro. A segurança nesse caso é associada à confiança no produto e reconhecimento dos mesmos e seus aspectos sensoriais e de forma.

Em consonância, Zuin e Zuin (2009) destacam que a certificação de procedência consiste em uma importância ferramenta mercadológica que possibilita agregar valor ao produto e evitar fraudes, uma vez que são produtos com particularidades no modo de produção. Desta forma, não consiste em apenas um diferencial de mercado para o produto como também reconhece e valoriza as peculiaridades do alimento tradicional.

Já Ilbery e Kneafsey (2000b), em estudo realizado na Inglaterra com produtores locais de alimentos regionais, verificaram que, para os produtores, os rótulos de identificação da origem dos produtos e de área geográfica (*Protected Designations of Origin* – *PDOS* e *Protected Geographical Indication* - *PGIs*) estabelecidos pela União Europeia, não são considerados válidos na valorização e reconhecimento de seus produtos. Isso ocorreu possivelmente porque estas certificações não são restritas a pequenos produtores, sendo muitas vezes concedidas a grandes empresas em condições de cumprir com as adequações

necessárias (ILBERY, KNEAFSEY, 2000a). Porém, os autores destacam a melhoria da qualidade do produto frente ao consumidor pela associação de métodos de produção diferenciados pelo contexto histórico a uma área ou região específica.

A exemplo, Quaye et al. (2010), ao analisar a promoção da segurança alimentar pelo programa de alimentação escolar em quatro distritos de Gana, verificaram que 87% dos entrevistados (360 agricultores e pais de escolares) preferiam os alimentos produzidos em âmbito local por serem: nutritivos, saudáveis, saborosos; frescos e naturais; “ter menos ou não ter produtos químicos”, “ser comida de verdade e não artificial”, ser culturalmente referenciado e com valor social, serem “disponíveis” e “de baixo custo”, “dar identidade”; apesar de serem considerados “difíceis de preparar”.

Da mesma maneira Izumi et al. (2010a), em entrevistas conduzidas com profissionais funcionários de 7 escolas participantes da iniciativa "Da fazenda para a escola" nos Estados Unidos, identificou a associação da compra dos produtores locais com melhoria no sabor, textura e qualidade do produto. Os alimentos foram denominados como mais frescos, mais saborosos, coloridos e, por isso, preferidos pelas crianças.

Ao analisar a compra de produtores locais pelo PNAE em dois municípios do Rio Grande do Sul, Triches e Scheneider (2010) observaram a melhoria na alimentação escolar devido a uma maior frequência no recebimento de produtos frescos, maior variabilidade, melhor qualidade, determinando maior aceitação e consumo por parte dos alunos.

Nesse sentido, ao estudar os hábitos regionais na alimentação escolar em um município do sertão da Bahia, Paiva (2011) observou a melhoria da qualidade da alimentação ofertada na fala dos atores sociais entrevistados, sendo esta identificada como saudável. Foi referida a oferta de alimentos como mungunzá, arroz doce e mingau de fubá, presentes na história do Programa, a exclusão ou a redução na oferta de alimentos como frango enlatado, almôndega, sardinha, pipoca, cachorro quente e aumento na oferta de feijão, verduras, legumes, saladas e inclusão de alimentos regionais como bolinho de tapioca, feijão tropeiro, beiju; dentre outros.

2.2 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E O CONSUMO DE ALIMENTOS REGIONAIS

O ambiente escolar é destacado por Evans et al. (2011) como influenciador nos hábitos alimentares das crianças. Destaca-se que os hábitos alimentares e o excesso de peso desenvolvidos na infância tendem a permanecer na idade adulta (SKINNER et al., 2002; WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2003; NICKLAUS et al., 2001). Portanto, a escola possui papel importante na promoção de uma alimentação saudável (ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE, 2003).

Segundo documento da Organização Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) sobre o Programa Mundial de Alimentação, poucos países possuem iniciativas de incentivo da produção local articuladas de forma sistemática aos programas de alimentação escolar (WORLD FOOD PROGRAMME, 2009, p.20). Percebe-se que a quantidade de iniciativas é ainda menor se, além de incentivo ao desenvolvimento econômico local, forem fomentadas ações de valorização da cultura e da tradição alimentar. No entanto, de acordo com o documento da FAO, é fundamental atender aos padrões de consumo e preferências alimentares locais para implantar a compra de pequenos produtores nos programas de alimentação escolar. Iniciativas nesse sentido são contempladas ao conceito de *Home Grow to School Feeding (HGSF)* em esfera internacional (WORLD FOOD PROGRAMME, 2009).

A HGSF tem como foco três áreas principais: compras estratégicas, desenvolvimento agrícola e desenvolvimento político institucional. Visa a sustentabilidade (OTSUKI, 2011) e a segurança alimentar e nutricional, por meio do fortalecimento dos agricultores locais. A iniciativa engloba o respeito aos gostos locais e tradicionais, sempre que possível; porém, as estratégias adotadas para tal podem ser definidas por cada país. A maioria dos programas ocorre em países de renda média a alta, pois possuem maior capacidade institucional e mercado local mais desenvolvido (WORLD FOOD PROGRAMME, 2009; p.20-24).

Além do PNAE brasileiro, que será abordado com mais detalhes no tópico 2.2.1, os programas de alimentação escolar da Itália e do Japão merecem destaque, uma vez que preconizam a aquisição de produtos locais como um processo de valorização e formação da identidade local.

Na Itália, a alimentação escolar é considerada parte do direito dos alunos a educação e saúde, sendo o Estado responsável pela garantia deste direito. O incentivo a produção local está relacionado com oferta de alimentos orgânicos priorizando a alimentação típica, tradicional, principalmente a dieta mediterrânea. Ainda, atividades educacionais são

desenvolvidas com as crianças a fim de apresentá-las e aproximá-las da cultura alimentar local (MORGAN; SONNINO, 2007).

No Japão foi implantado o plano nacional de educação alimentar *Chisan-Chisho (Consumo local-Produção local)* em 2004. Otsuki (2011), citando Odaka (2006), discorre que a política japonesa tem como objetivo a aproximação das crianças com a cultura local. Para isso, recomenda que 30% dos alimentos adquiridos sejam produzidos localmente e, para auxiliar nesse processo, o orçamento destinado para a alimentação escolar pode incluir recursos para capacitação dos pequenos agricultores a fim de que estes mantenham uma continuidade na entrega dos produtos.

A Nigéria utiliza a estratégia de gestão descentralizada, na qual são formados comitês de gestão escolar, responsáveis pela aquisição de alimentos e pela oferta de refeições que reflitam os padrões alimentares locais (WORLD FOOD PROGRAMME, 2009). Ressalta-se que essa estratégia de descentralização é equivalente a uma das possibilidades de gestão do PNAE denominada de gestão escolarizada.

Em Gana, a gama de alimentos oferecidos aos escolares depende da região e período do ano. São escolhidos por nutricionistas de cada região em parceria com universidades. Os alimentos básicos que compõem a refeição são arroz, inhame, vegetais cozidos com algum tipo de carne. Na região norte deste país ainda é comum a presença e alimentos como: milho, peixe, feijão, banana, ovo, folhas verdes e amendoim, em preparações também características dessa região (WORLD FOOD PROGRAMME, 2009).

Na Inglaterra, apesar de o programa de alimentação escolar reconhecer a importância da aquisição local de alimentos para a oferta de uma alimentação saudável sustentável, com uso de alimentos frescos e nutritivos; o abastecimento local ainda é visto como de risco e possivelmente ilegal (MORGAN; SONNINO, 2007). Isso porque o principal objetivo da União Europeia é a abertura de mercado, portanto, os contratos públicos não podem favorecer empresas locais e sim, utilizar o critério de menor preço na compra de produtos (MORGAN; SONNINO, 2007).

O programa norte americano "Da Fazenda para Escola" (*Farm to school*) é destacado como um dos esforços para a melhoria da qualidade da refeição escolar. Diferente de programas americanos anteriores, prioriza a oferta de alimentos frescos e locais, independente do estado nutricional dos escolares; porém, não possui financiamento governamental. Objetiva conectar os escolares com a agricultura local por meio de atividades como: visitas às propriedades, visitas

educacionais dos agricultores e festivais típicos relacionados à colheita local (ALLEN; GUTHMAN, 2006).

Quanto ao programa de alimentação escolar brasileiro, apesar das dificuldades enfrentadas ao longo da história do programa, hoje o PNAE é consolidado como a mais antiga política direcionada para a problemática de alimentação e nutrição do país, o maior da América Latina (STOLARSKI; CASTRO, 2007) e segundo maior do mundo. Apenas o programa de alimentação escolar da Índia é maior do que o brasileiro em número de alunos atendidos, porém não em abrangência (SOUZA; CHMIELEWSKA, 2011).

2.2.1 Programa Nacional de Alimentação Escolar

2.2.1.1 Contextualização histórica do Programa Nacional de Alimentação Escolar: da centralização a descentralização

Anterior à criação do PNAE, a alimentação escolar era oferecida apenas em alguns estados brasileiros e era financiada pela sociedade e instituições filantrópicas e administradas pelas Caixas Escolares⁵. A quantidade de alimentos fornecida dependia, portanto, da disponibilidade dos alimentos (STEFANINI, 1997; STOLARSKI, 2005). Na 3ª Conferência Latino-americana de Nutrição realizada em 1953, liderada pela FAO, a alimentação escolar foi destacada como uma via para ações educacionais na mudança dos hábitos alimentares, incentivo à compra de alimentos locais e à fabricação de alimentos e misturas industrializados mais baratos (STEFANINI, 1997). Ainda segundo Stefanini (1997), Dante Costa, líder da Seção técnica do Serviço de Alimentação e Previdência Social-SAPS e responsável pela criação do desjejum escolar, recomendava que fossem respeitados os hábitos alimentares regionais.

O PNAE foi criado em 1954 na Comissão Nacional de Alimentação (CNA) (STURION, 2002) com o nome de Programa Nacional de Merenda Escolar. Em 1955 foi regulamentado por meio do decreto nº 37.106/1955, a partir da instituição da Campanha Nacional de Alimentação escolar (CNAE). Por meio deste decreto a responsabilidade

⁵ Tinham o objetivo de fornecer refeições (sopa), principalmente aos escolares que tinham a alimentação escolar como a primeira refeição. Formada pela sociedade civil e instituições filantrópicas que tinham a responsabilidade de operacionalização e financiamento da alimentação escolar. Hoje é conhecida como Associação de Pais e Mestres (TURPIN, 2008).

da alimentação escolar passou a ser do Ministério da Educação e Cultura (MEC) (STURION, 2002) e em 1956 passou a ser chamado de Campanha Nacional de Merenda Escolar - CNME, visando abrangência nacional (STOLARSKI, 2005). Neste período a alimentação escolar ainda era restrita a algumas escolas da Bahia, Pernambuco, Pará e Espírito Santo (SPINELLI, CANESQUI, 2002).

Na fase inicial, o caráter do programa era assistencialista por meio da suplementação alimentar. Eram fornecidos leite em pó e produtos provenientes dos excedentes agrícolas internacionais, financiados pelo Fundo Internacional de Socorro à Infância (STURION, 2002).

No final da década de 60 houve a ruptura com os apoios internacionais e reformulação da CNME. A escolha dos alimentos distribuídos aos escolares passou a visar o fortalecimento da indústria brasileira. Desta forma, eram em sua maioria alimentos formulados como sopas, mingaus, *milk-shakes*; dentre outros (STURION, 2002).

Novos objetivos para o PNAE foram estabelecidos com a criação do II PRONAN pelo Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição, na década de 70 (STURION, 2002). A nova proposta visava à melhoria das condições nutricionais dos escolares por meio da oferta de, pelo menos uma refeição que atendesse de 15% a 30% das necessidades dos pré-escolares e escolares. Também tinha como intuito a melhoria da aprendizagem, do rendimento escolar e hábitos alimentares e diminuição dos índices de evasão escolar (STURION, 2002; STOLARSKI, 2005).

De acordo com Spinelli (1998), o II PRONAN procurava incentivar o consumo de alimentos tradicionais e básicos produzidos por pequenos produtores. No entanto, a gestão centralizada do programa impossibilitava esta sistemática, favorecendo e priorizando a oferta de formulados por indústrias e mercados atacadistas. A gestão centralizada na instância federal tinha como característica a padronização dos cardápios para todo o Brasil. Como consequência, os alimentos consumidos muitas vezes não faziam parte da cultura e dos hábitos dos escolares (SPINELLI; CANESQUI, 2002).

Com o passar dos anos ocorreram diversas modificações referentes à responsabilidade administrativa, operacional e financeira do programa (SPINELLI; CANESQUI, 2002), controle de qualidade dos produtos, número de alunos e municípios atendidos (STURION, 2002). Percebe-se que ações de incentivo à compra de alimentos regionais já ocorriam na alimentação escolar desde o seu início. No entanto, questiona-se o quanto realmente conseguia-se atender as recomendações, visto que, conforme apontado por Sturion (2002), a

baixa aceitação pelos escolares e o elevado custo dos produtos formulados eram referidos como uma característica recorrente do programa.

Esse cenário passou a se modificar com as alterações estabelecidas para a modalidade de aquisição de alimentos pelo PNAE. Em 1981 foi criado o INAE (Instituto Nacional de Alimentação Escolar) que, por meio de convênios com as Secretarias de Educação, passou a auxiliar na execução do programa em estância estadual, fortalecendo a tentativa de regionalização dos cardápios (STEFANINI, 1998).

Em 1984 foram criados Conselhos Municipais da Merenda Escolar para auxiliar na política de abastecimento. A municipalização prévia a elaboração de refeições compatíveis com os hábitos alimentares dos escolares, por meio da dieta habitual da região; além de proporcionar maior variedade de alimentos, especialmente os “in natura”, incentivar a economia e diminuir os custos com transporte. Porém, Stefanini (1998) aponta que em 1988, 70% dos cardápios escolares da cidade de São Paulo eram constituídos por produtos formulados.

A partir da Constituição Federal de 1988 foi prevista a descentralização de recursos, competências e responsabilidades em três esferas do governo: federal, estadual e municipal, mas apenas em 1994 foi transferida aos estados e municípios a responsabilidade pela alimentação escolar das respectivas redes de ensino (STURION, 2002) por meio da lei nº 8913/1994 (BRASIL, 1994). O processo de descentralização foi de grande importância para o PNAE, que passou a priorizar e incluir em suas metas o uso de recursos locais (VIANNA; TERESO, 2000; SPINELLI; CANESQUI, 2002). Também foi a Constituição Federal que assegurou o direito universalizado à alimentação escolar aos alunos de ensino fundamental (STOLARSKI, 2005).

Posterior à Lei nº 8913/1994, a administração dos recursos financeiros para aquisição e distribuição dos gêneros alimentícios foi transferida para as entidades executoras (convênios firmados com os Estados, Distrito Federal e municípios) (STOLARSKI, 2005). Além disso, tornou-se obrigatória a criação de um Conselho de Alimentação Escolar, formado por diversos atores e segmentos participantes do programa, para que houvesse a liberação dos recursos. O artigo 5º dessa Lei já trazia que a aquisição de insumos deveria priorizar os produtos de cada região, no entanto, diferente do que se observará posteriormente, o foco neste período era apenas de redução dos custos (BRASIL, 1994).

Um marco importante na tentativa de adequação das refeições aos hábitos alimentares de cada região foi a extinção da Fundação de Assistência ao Estudante em 1996 e, conseqüentemente, a desvinculação do PNAE à lista de alimentos pré-definida estabelecida pela FAE em 1983. Ressalta-se que a FAE, até sua extinção, era responsável pelo gerenciamento do programa, que passa a ser de responsabilidade do Fundo Nacional de Desenvolvimento e Educação (STOLARKI, 2005) e permanece até hoje (BRASIL, 2009a).

Apesar da descentralização do programa ter iniciado em 1994, tornou-se obrigatória apenas em 1998, com a instituição da medida provisória nº 17844/1998 (BRASIL, 1998a). Até então, a adesão à descentralização era escolha do município e ocorreu primeiramente nas capitais e municípios com mais de 50 mil habitantes (SPINELLI; CANESQUI, 2004), bem como naqueles com melhores recursos econômicos, administrativos e políticos. Desta forma, a adesão foi gradativa e em quatro anos (1994-1998), 70% dos municípios haviam substituído a gestão centralizada (STOLARSKI, 2005).

A gestão descentralizada proporciona maior autonomia aos estados (gestão estadualizada) e municípios (gestão municipalizada ou escolarizada). Porém, apesar dos aspectos positivos, Arretche (1996) sugere que pode ser desfavorável em alguns aspectos, visto que pode sofrer influência das desigualdades sociais e econômicas existentes no país e ainda, ampliá-las. Ao estudar o processo de descentralização do PNAE no município de Cuiabá por meio do relato dos agentes envolvidos, Spinelli e Canesqui (2004) observou que a nova modalidade de gestão proporcionava refeições diversificadas, balanceadas e próximas dos hábitos alimentares dos escolares. A adequação aos hábitos foi referida como boa e muito boa por 73,2% dos agentes entrevistados. Os escolares, apesar de constatarem a melhoria da refeição, sugeriram preparações tradicionais para o cardápio como: farofa de banana, galinha com arroz ou “Maria Izabel” (charque com arroz) e também produtos industrializados (guaraná, salsichas) e sanduíches.

Já Stolarski e Castro (2007), ao analisar a descentralização da gestão nos estados brasileiros e capitais, verificaram que o programa atendia universalmente aos alunos do ensino médio, fundamental e Ensino de Jovens e Adultos (EJA) apenas em dois estados. Além disso, apenas 56% das escolas do país atenderam aos escolares em todos os dias letivos. Em contrapartida, estratégias diferenciadas visando à oferta de refeições mais saudáveis foram observadas em alguns municípios. Por outro lado, no Paraná, em 2003, já havia uma preocupação com a

aquisição de alimentos orgânicos que passaria a ser recomendada por lei apenas no ano de 2009. Essas diferenças observadas entre os estados corroboram com o afirmado por Arretche (1996).

Como objetivos da descentralização, citam-se o desenvolvimento da economia local; o incremento da vocação agrícola local; a redução dos custos com a aquisição de produtos locais e a regionalização do cardápio (STOLARSKI, 2005). Destaca-se ainda uma preocupação inicial com uma maior oferta de alimentos característicos dos hábitos alimentares da região. Ao analisar a gestão do PNAE de 1995 a 2001 na Bahia, a aceitabilidade dos cardápios foi apontada pelos gestores do programa como o principal critério para definição dos alimentos e preparações ofertados (SANTOS et al., 2007).

A introdução de alimentos e preparações regionais condizentes com os hábitos alimentares da população foi observada por Stolarski e Castro (2007) em Macapá (açai, mingau de banana com castanha do Pará e camarão), Fortaleza (picadinho de cordeiro, sarapatel de ovino e caprino e panelada) e Goiânia (pequi e produtos do cerrado). Por outro lado, no município de Salvador havia o incentivo para a oferta e consumo de soja. Desta forma, a descentralização poder auxiliar na aproximação das refeições ofertadas aos hábitos alimentares por meio da compra local de alimentos regionais, porém os autores concluem que não pode ser vista como uma garantia de respeito à cultura alimentar regional. Alguns autores ainda apontam que nem sempre os cardápios são seguidos pelas cozinheiras, o que dificulta afirmar que a oferta de alimentos e preparações regionais realmente estaria ocorrendo na prática (SANTOS et al., 2007; SPINELLI; CANESQUI, 2004).

A influência das indústrias de formulados relacionada à facilidade de compra, estocagem e distribuição de seus produtos favoreceu a inclusão dos mesmos nas escolas, apesar da descentralização. Por exemplo, Vianna (1997) aponta que em Campinas, mesmo sete anos após a descentralização da gestão, todos os alimentos fornecidos eram formulados e essa situação começou a ser revertida apenas a partir de 2003. Já na Bahia isto não foi observado com tanta intensidade. Segundo estudo realizado por Santos et al. (2007), 86% dos municípios adquiriam produtos no comércio local ou da região no ano de 1997.

Assim, questionam-se os motivos das diferenças observadas nos municípios brasileiros referentes ao incentivo à compra local e aos hábitos alimentares regionais na alimentação escolar, mesmo após a descentralização da gestão do PNAE. Possivelmente, isso se deve ao curto período de tempo entre a implantação da descentralização e algumas pesquisas realizadas e citadas. Outra possibilidade é estarem

relacionados à possível necessidade de mobilização de recursos públicos direcionados a um setor agrícola específico, como a agricultura familiar, para que a compra local e incentivo aos hábitos regionais pudesse ser efetivamente estimulada.

No ano de 2002, o PNAE passou a fazer parte das estratégias do PFZ do MDS como um dos programas do eixo de acesso à alimentação (BRASIL, 2006c).

Nesse sentido, a Lei nº 11.947/2009 surge como um avanço e um reforço para o programa na interface entre o eixo 1 (acesso a alimentação) e 2 (fortalecimento da agricultura) do PFZ. A partir da referida lei, tornou-se obrigatório o uso de, pelo menos, 30% dos recursos repassados Fundo Nacional de Educação, para a compra de alimentos de empreendedores rurais familiares e/ou agricultores familiares. O intuito desta medida é fortalecer a compra de alimentos produzidos localmente, bem como o consumo de alimentos de acordo com os hábitos e cultura da região, já iniciada com a descentralização (BRASIL, 2009a).

Visando auxiliar no processo de compra dos pequenos produtores rurais, a aquisição de alimentos é dispensada de licitação e realizada por meio da modalidade de Chamada Pública (BRASIL, 2009a).

Mesmo com a obrigatoriedade de compra da agricultura familiar, dificuldades vêm sendo apontadas neste processo (SOARES, 2011; CAVALLI et al., 2012a; MALINA, 2012; DE SOUZA, 2012; VANNUCHI; REINACH, 2012), bem como na inclusão de alimentos regionais nos cardápios (CHAVES et al., 2009). E apesar de a obrigação de compra da agricultura familiar ainda ser recente, questiona-se também uma possível necessidade de organização estrutural local viabilizando a aproximação entre a produção e o consumo. Nesse sentido, ressalta-se a importância da articulação entre o nutricionista, técnico agrícola, agricultura e demais gestores envolvidos no processo de compra da agricultura familiar para a alimentação escolar, a fim de que se faça uma programação prévia da produção (CAVALLI et al., 2012a).

Sob o ponto de vista do fortalecimento da agricultura e cultura alimentar local por meio da compra pelo PNAE, a gestão compartilhada já era apontada por Belik e Chaim (2009) como um diferencial ao analisar as estratégias utilizadas pelos municípios participantes e vencedores do Prêmio Gestor Eficiente da Merenda Escolar do ano de 2003 e 2005. Esse prêmio é organizado pela Organização Não Governamental (ONG) Ação Fome Zero e visa premiar e divulgar boas gestões públicas municipais do PNAE. São avaliados os aspectos

financeiros, nutricionais, de desenvolvimento local, atuação do Conselho de Alimentação Escolar, dentre outras iniciativas.

O PNAE objetiva o desenvolvimento biopsicossocial, melhoria no aprendizado e rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta de refeições aos escolares durante a sua permanência na escola. Para tal, além da obrigatoriedade de compra de alimentos da agricultura familiar, a legislação que rege o programa indica que os alimentos devem ser preferencialmente orgânicos e pautados na cultura alimentar da região. Dentre as diretrizes e princípios do PNAE, destaca-se:

o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as **tradições** e os hábitos alimentares saudáveis [...] (BRASIL, 2009a) [...] o **respeito aos hábitos alimentares**, considerando como tais, práticas **tradicionais** que fazem parte da cultura e da **preferência alimentar local** saudáveis [...] (BRASIL, 2009b, grifo nosso).

Desta forma, considera-se que a agricultura familiar pode vir a contribuir não apenas com o cumprimento da legislação no que se refere à compra local, mas também no respeito e valorização das práticas alimentares culturalmente referenciadas.

2.2.2 Agricultura familiar como fornecedora de alimentos regionais para a alimentação escolar

2.2.2.1 Considerações históricas das políticas públicas para agricultura familiar

As ações de políticas públicas pautadas no desenvolvimento territorial têm evoluído tanto em âmbito nacional quanto internacional. Porém, ainda é incipiente diante do importante papel da agricultura familiar (BONAL; MALUF, 2009, p 212; 219). De acordo com a Constituição Federal de 1988 é de competência da União a elaboração e execução de planos nacionais e regionais de ordenação do território, desenvolvimento social e econômico (BRASIL, 1988).

Políticas de desenvolvimento regional e territorial (conforme previsto na Constituição) ainda eram agiam timidamente no Brasil na década de 1990 (BONNAL; MALUF, 2009, p.222-223), período no qual agricultura familiar foi consolidada como categoria política. Um dos fatores que auxiliaram neste processo foi a classificação dos estabelecimentos rurais brasileiros em patronal e familiar estabelecida pela FAO e pelo Instituto Nacional de Reforma Agrária (INCRA) em 1994 (SCHNNEIDER, 2007). Até então, alguns agricultores familiares eram enquadrados na categoria miniprodutor e disputavam créditos com os grandes produtores (BELIK, 1999).

A partir de 1996, novas estratégias políticas e investimentos tecnológicos destinados a pequenos produtores rurais foram desenvolvidos, em função dos movimentos sociais e criação de parcerias entre sociedade civil e poder público (BONNAL; MALUF, 2009, p.222, 223).

Com a criação do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) em 1995 foi estabelecida a primeira política de apoio ao setor social agrícola familiar. Trata-se de uma política de crédito especial, com taxas de juros mais baixas para àqueles agricultores que se enquadrarem em pré-requisitos como: ser considerado um agricultor ou empreendedor familiar, ter o Cadastro de Pessoa Física (CPF) regularizado e Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) ativa (BRASIL, 2012c). O PRONAF é parte do eixo de fortalecimento da agricultura familiar do PFZ, que também inclui o PAA (BRASIL, 2012b). Esse foi criado como uma das ações estruturantes do PFZ visando o fortalecimento da agricultura familiar e a SAN.

A Lei nº 11.326/2006 estabeleceu o marco legal da agricultura familiar, sendo esta definida como: agricultores que realizam atividades no meio rural com sua família, em área menor do que quatro módulos fiscais, com uso de mão de obra predominantemente da própria família nas atividades do estabelecimento ou empreendimento e o rendimento familiar predominantemente proveniente das atividades econômicas vinculadas ao próprio estabelecimento ou empreendimento. Destaca-se que silvicultores, aquicultores, extrativistas e pescadores também são englobados nessa lei (BRASIL, 2006d). O módulo fiscal corresponde à unidade de medida agrária, expresso em hectares, imposta no Brasil pela Lei nº 6746/1979, variável de acordo com o município seguindo os parâmetros determinados em lei (BRASIL, 1979).

Após a implantação do PAA, fica evidente o crescente papel do setor público no fortalecimento da agricultura familiar e inclusão social

no campo, direcionado não apenas a apoio financeiro, mas também a promoção da segurança alimentar e nutricional. Esse programa tem a finalidade de incentivar a agricultura familiar, articulando esse setor com demais equipamentos, programas e ações públicas de alimentação e nutrição, como por exemplo, restaurantes populares, cozinhas comunitárias e o PNAE (BRASIL, 2012d). Assim, a demanda institucional pode constituir uma garantia de mercado para a produção familiar (TURPIN, 2009).

Soares (2011) e Cavalli et al. (2012a) evidenciaram o PAA como um potencializador na oferta em quantidade e variedade de vegetais e frutas e melhoria da qualidade dos cardápios escolares ao analisar a alimentação escolar em dois municípios do Estado de Santa Catarina, um do Rio Grande do Sul e um do Paraná. Essas diferenças foram observadas naqueles municípios nos quais o PAA fornecia alimentos para o PNAE e/ou onde a gestão entre os dois programas era incentivada e ocorria de maneira articulada. Além disso, o programa foi apontado como um facilitador da compra direta da agricultura familiar via chamada pública, principalmente pelo fato de os agricultores se encontrarem mais organizados.

A articulação entre o PNAE e a agricultura familiar gera benefícios tanto para o produtor quanto para o consumidor. Por um lado tem-se o fortalecimento do setor agrícola familiar (DORETTO; MICHELLO, 2007; TRICHES; SCHNEIDER, 2010; GRISA, et al., 2011), por outro, a ampliação da oferta tanto em variedade, quanto em quantidade de vegetais e frutas (SOARES, 2011) e a substituição de produtos processados pelas indústrias por alimentos produzidos pelas agroindústrias familiares (TRICHES; SCHNEIDER, 2010).

A legislação brasileira destaca que as agroindústrias familiares constituem uma importante opção para aqueles agricultores familiares que optam por beneficiar e/ou processar seus produtos, sendo estes denominados de empreendedores familiares rurais (BRASIL, 2006d). Schneider (2005) caracteriza as agroindústrias familiares como um conjunto de procedimentos para transformação, beneficiamento e/ou processamento da própria produção agrícola familiar (*in natura* ou de derivados) ou de produtos adquiridos de outro estabelecimento agrícola familiar, que tenham como destino a comercialização. Segundo Prezotto (2002) e Mior (2005) as agroindústrias familiares podem auxiliar no processo de inclusão social, melhoria da renda e qualidade de vida dos agricultores por agregar valor ao produto.

Turpin (2009) associou o estímulo e a capacitação para agroindustrialização familiar pelas prefeituras, com a compra de

produtos industrializados típicos de pequena produção, como macarrão caseiro e queijo colonial, na alimentação escolar dos municípios estudados.

De acordo com o Censo Agropecuário de 2006, a estrutura agrária ainda encontra-se concentrada em grandes e médias propriedades. Do total de estabelecimentos brasileiros, 4.367.902 (84,4%) foram caracterizados como da agricultura familiar, no entanto, estavam compreendidos em uma área de 80.25 milhões de hectares ou, aproximadamente, 24% do território brasileiro (BRASIL, 2006e).

A utilização destes territórios para o plantio foi de 22%, enquanto que para pastagens foi de 45%. Destaca-se o papel da agricultura familiar na promoção da SAN uma vez que grande parte do seu comércio abastece o mercado interno; ao contrário da agricultura não familiar. Dentre as culturas produzidas pelo setor familiar com maior representação da produção nacional estavam: mandioca (87%); feijão fradinho (84%); milho (46%); café (38%); arroz (34%); leite de vaca (58%); leite de cabra (67%); suínos (59%); aves (50%); bovinos (30%) e trigo (21%). A produção de soja pela agricultura familiar foi a menor e ainda correspondeu 16% da produção nacional (BRASIL, 2006e).

Os estabelecimentos familiares da região Sul do país correspondem a 19,5% do total de estabelecimentos de agricultura familiar do Brasil, enquanto que os de Santa Catarina representam 3,85% do total de estabelecimentos do país e 19,82% da região sul. No que se refere à área ocupada por estes estabelecimentos, a região Sul representa apenas 3,96% e Santa Catarina 0,80% da área total do país. Comparada à área total da região Sul, a área ocupada por agricultores familiares de Santa Catarina corresponde a 20,24% (BRASIL, 2006e).

De acordo com dados da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural (EPAGRI/SC), a agricultura familiar do estado de Santa Catarina é responsável por, aproximadamente, 70% do valor da produção agrícola e pesqueira do estado (feijão 67%, milho 70%, aves e suínos 80%, leite 83% e cebola 91%). A agricultura familiar também tem importante participação da cultura de mel, arroz, batata, fumo, mandioca, tomate, banana, grande variedade de hortigranjeiros e frutas (EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA E DE EXTENSÃO RURAL DE SANTA CATARINA, 2012).

Verifica-se que a relação entre a agricultura familiar e alimentação escolar reforça o respeito à vocação agrícola e aos hábitos alimentares regionais, o uso de produtos *in natura*, típicos da produção e a compra dentro dos limites geográficos regionais (TURPIN, 2008). Possibilita reconectar a produção ao consumo local, respeitando a

proximidade, os atributos de qualidade, o saber-fazer local, as relações sociais (TRICHES; SCHNEIDER, 2010; GRISA et al., 2011). Desta forma, pode vir a estimular a produção e o consumo de alimentos regionais, o resgate e preservação de costumes, hábitos e culturas.

Perante os demais programas de alimentação escolar citados, percebe-se que há um avanço do programa brasileiro, referente à fonte de financiamento, abrangência, incentivo ao desenvolvimento local, preocupação com a oferta de uma refeição adequada aos hábitos alimentares dos escolares; inclusive regidos por legislação específica.

2.2.2.2 *Produção de alimentos regionais no Brasil*

Alguns estudos têm demonstrado a relação entre a produção agrícola familiar e a retomada da produção de alimentos que fazem parte do hábito alimentar, porém com pouco valor comercial, esquecidos com o passar do tempo e com risco de extinção. Cavalli (1993), ao estudar a comunidade rural de um município do Rio Grande do Sul, com descendência italiana, constatou que a produção de alimentos *in natura* ou processados sofria influência dos hábitos alimentares. Da mesma maneira, o PAA tem sido associado à produção de alimentos regionais.

Pandolfo (2008) refere à reativação e a resistência à modernização de moinhos coloniais, símbolo da cultura camponesa, no processamento de grãos, como milho e trigo, no município de Tenente Portela no Rio Grande do Sul.

De acordo com Grisa et al. (2011), o PAA auxilia no processo de articulação entre produtores e consumidores; apoia sistemas de produção sustentáveis com uso de recursos, sementes crioulas diversidade cultural e o saber fazer local. Assim, possibilita a garantia e criação de novos mercados, o resgate e o fortalecimento de práticas e produtos tradicionais e regionais, inclusive pela diversificação e valorização dos produtos regionais com pouco valor comercial (BRASIL, 2010c). Grisa et al. (2011) ainda enfatiza que a incorporação de novos cultivos deve considerar os impactos sobre esse sistema agroalimentar diversificado.

Arruda, Vila Nova e Chichorro (2008) destacam a comercialização de produtos regionais, percebidos como de pouco valor comercial no município de Nossa Senhora do Livramento, Mato Grosso. São esses: banana e derivados, mandioca, farinha de mandioca, cana de açúcar e rapadura e carne seca. Apesar disso, a cultura regional (tradições, estórias, crenças) foi considerada pouco importante por, aproximadamente, 40% dos agricultores familiares entrevistados.

Nesse sentido, Turpin (2009) apontou iniciativas adotadas pelas prefeituras inscritas no Prêmio Gestor Eficiente da Merenda Escolar do ano de 2006. Dentre os mecanismos de incentivo a agricultura familiar ressalta-se o apoio por meio de capacitação profissional para a produção orgânica, fitoterápica, agroecológica, de mel, alimentos funcionais e produtos regionais. Mais especificamente no município de Santo Antonio de Jesus na Bahia, o Projeto Muxima objetivava a regionalização da alimentação escolar vinculando o desenvolvimento regional a cultura local, por meio, por exemplo, da inserção da temática nos currículos escolares. Outras ações baseadas na valorização e divulgação cultural da agricultura familiar eram praticadas no município de Dois Irmãos no Rio Grande do Sul.

Em documento elaborado pelo MDS, Curralero e Santanna (2007) também apontam como aspectos positivos na aquisição de produtos pelo PAA, a facilidade de distribuição e aproximação com os hábitos alimentares regionais, nos municípios estudados do estado do Paraná. Rambo, Deves e Andrade (2008) fizeram uma análise do processo de colonização e fluxos migratórios na mesorregião do Mercosul a fim de caracterizar os sistemas agrários locais e destacar a importância desta abordagem na formulação de políticas públicas.

Percebe-se que o mercado institucional por meio do PAA e do PNAE aparece como uma garantia de renda para os agricultores familiares, bem como melhoria financeira para os municípios (SCHIMITT; GUIMARÃES, 2008; IZUMI et al. 2010b; CAVALLI et al., 2012a; BRASIL, 2012e). Ainda, há melhoria da qualidade da alimentação escolar a partir da oferta de produtos dos pequenos produtores para a alimentação escolar, conforme apontado por alguns autores (BAGDONIS; HINRICHS; SCHAFFT, 2009; TRICHES; SCHNEIDER, 2010; SOARES, 2011; GRISA et al., 2011; CAVALLI et al. 2012a). Fato este que torna importante compreender as dimensões da qualidade envolvidas na produção de refeições e relacionadas com a oferta de alimentos de qualidade.

2.2.3 Dimensões da qualidade da alimentação escolar

A alimentação humana é um fenômeno complexo que envolve aspectos psicológicos, fisiológicos e socioculturais (POULAIN; PROENÇA; DIEZ-ARCIA, 2011, p; 149). Portanto, é importante ressaltar que a oferta de uma alimentação de qualidade para a promoção da SAN precisa considerar as diversas dimensões da qualidade.

Proença et al. (2005, p. 32;33) destacam que os alimentos possuem diversos significados para os seres humanos, logo, a atenção e cuidado nutricional aos comensais devem ser realizados de maneira integrada. Referindo Poulain (2004), Poulain⁶ et al. (1990) e Lagrange⁷ (1995) as autoras abordam as diversas dimensões da qualidade do alimento. A dimensão nutricional está relacionada com a capacidade do alimento de oferecer micro e macronutrientes necessários para satisfazer as necessidades do indivíduo. Já a dimensão higiênico-sanitária diz respeito ao alimento isento de contaminação microbiológica e química.

A dimensão sensorial representa as sensações psicofisiológicas, relacionadas ao prazer provocado pelo alimento ao indivíduo. Essas sensações variam individualmente, principalmente em função dos hábitos alimentares. Associada aos aspectos sensoriais cita-se a dimensão simbólica da qualidade, que corresponde ao significado que o alimento tem para o indivíduo, inserido em seu contexto sociocultural. O simbolismo do alimento pode estar relacionado a diversos fatores, tais como: características regionais dos pratos, classes sociais e estilo de vida, rituais de socialização e religiosidade (PROENÇA et al., 2005, p.33).

A dimensão regulamentar compreende as obrigações em relação à legislação, normas e critérios estabelecidos para os produtos, que devem ser seguidos e respeitados. Há ainda a dimensão de serviço, correspondente à apresentação e ao ambiente de aquisição e consumo do alimento (PROENÇA et al., 2005, p. 33).

Diante da complexidade na oferta de uma alimentação de qualidade, este trabalho levará em consideração elementos que se articulam e impactam na oferta de uma alimentação saudável aos escolares, pautada na promoção da SAN. Será enfatizado o aspecto regulamentar, visto que a legislação do PNAE foi alterada visando auxiliar na compra de alimentos da agricultura familiar e na oferta de uma refeição mais saudável (BRASIL, 2009a).

Maior relevância também será dada à dimensão simbólica e sensorial da qualidade considerando a hipótese de a agricultura familiar ser um potencial fornecedor de alimentos regionais, culturalmente referenciados e, portanto, com valor simbólico para o consumidor. Além

⁶ POULAIN, J.P; SAINT-SEVIN, B. *La restauration hospitalière: dès attentas alimentaires du malade hospitalize à la conception du system de restauration.* Toulouse: Cristal, 1990.

⁷ LAGRANGE, L. *La commercialization des produits agricoles et alimentaires.* 2 ed. Paris: TecDoc, 1995.

da importância do resgate dos hábitos alimentares regionais no cenário nutricional e epidemiológico contemporâneo. Com foco no fornecimento de uma alimentação saudável, ressalta-se que a oferta de alimentos que façam parte dos hábitos alimentares é evidenciada na legislação da alimentação escolar e na resolução do PNAE (BRASIL, 2009a; BRASIL, 2009b; BRASIL, 2013a).

2.2.3.1 Dimensão regulamentar

A dimensão regulamentar diz respeito às normas existentes com vistas à qualidade dos alimentos (PROENÇA et al., 2005, p.33).

No âmbito da alimentação escolar destacam-se as alterações propostas pela Lei 11.947/2009 (BRASIL, 2009a), Resolução nº38/2009 (BRASIL, 2009b) que dispõem sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos do ensino básico e EJA de escolas públicas municipais, estaduais e distritais, incluindo também as escolas filantrópicas.

De acordo com um dos princípios da legislação do PNAE (BRASIL, 2009b; 2013a), as refeições ofertadas devem respeitar os hábitos alimentares, ou seja, as práticas tradicionais que fazem parte da cultura e da preferência alimentar local. Ainda, a legislação (BRASIL, 2009a) destaca o uso de alimentos variados e seguros; a fim de que seja promovida uma alimentação saudável e atingidos os objetivos propostos pelo PNAE.

Nesse sentido a sétima diretriz da PNAN (BRASIL, 2012a, p.49) aborda o controle e regulação dos alimentos como uma preocupação para a promoção de uma alimentação saudável. De acordo com a diretriz, deve-se considerar toda a cadeia produtiva, desde a produção (incluindo a agricultura tradicional e familiar), processamento, industrialização, comercialização, abastecimento e distribuição.

Enfatiza-se entre as diretrizes da legislação da alimentação escolar, o incentivo à aquisição de alimentos diversificados, produzidos em âmbito local, sendo obrigatória a compra de produtos da agricultura familiar e/ou empreendedores rurais familiares. Prioridade deve ser dada a comunidades indígenas e quilombolas. A partir da Lei nº 11.947/2009, 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para a compra de alimentos devem ser utilizados para a aquisição de alimentos de produtores rurais familiares (BRASIL, 2009a).

Retomando o já exposto no Capítulo 1, para que a refeição oferecida seja considerada saudável, deverá ser (a) equilibrada e

adaptada às necessidades biológicas e sociais independente da fase da vida (BRASIL, 2007a); (b) saborosa, variada, colorida e harmoniosa e segura sob o ponto de vista higiênico-sanitário (BRASIL, 2007a; BOTELHO, 2006); e (c) culturalmente identificada, com valor simbólico e baseada em alimentos regionais saudáveis (BRASIL, 2007a).

Desta forma, os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados por nutricionistas, respeitando os hábitos alimentares, a diversificação agrícola da região e a promoção da alimentação saudável e adequada. Ainda, é preconizada a oferta de 200 gramas de frutas e hortaliças por aluno por semana (BRASIL, 2009b; BRASIL, 2013a).

A agricultura familiar pode representar um importante meio para auxiliar na promoção de uma alimentação saudável aos escolares via oferta de alimentos regionais, in natura ou submetidos a processos de beneficiamento e/ou processamento. Para tal, diversas são as exigências regulamentares e sistemas de qualidade aos quais os agricultores podem ou devem seguir para a comercialização de seus produtos e melhoria da qualidade; principalmente sob o ponto de vista de inocuidade do produto.

Cabe ao Ministério da Saúde (MS) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), a fiscalização dos produtos destinados à alimentação humana. Os produtos de origem animal são inspecionados pelas secretarias de Agricultura do MAPA, em instância estadual e municipal, via serviços de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) e federal (SIF). A inspeção da produção e aspectos tecnológicos de bebidas e polpas de frutas também são de responsabilidade do MAPA, por meio dos Serviços de Inspeção Vegetal de cada estado (CHAIM et al., 2006).

Outra possibilidade de regulamentação dos produtos ocorre por meio do Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Esse foi regulamentado em 2006 e consiste em um sistema unificado de inspeção sanitária, coordenado pela União, com a adesão voluntária dos estados e municípios. Assim, possibilita e facilita a comercialização em todo o território nacional dos produtos agroindustrializados localmente. Objetiva a garantia da proteção da saúde dos animais e a sanidade dos vegetais; a idoneidade e qualidade dos insumos e dos serviços utilizados na agropecuária e identidade, qualidade, segurança higiênico-sanitária e tecnológica do produto final (BRASIL, 2006f).

O SUASA é formado por quatro subsistemas de inspeção e fiscalização (BRASIL, 2006f):

-Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA

-Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal – SISBI-POV

-Sistema Brasileiro de Inspeção de Insumos Agrícolas

-Sistema Brasileiro de Inspeção de Insumos Pecuários

Para a implantação do SUASA em pequenas propriedades rurais da agricultura familiar aplicam-se normatizações específicas, conforme a lei nº 5.741/2006 (BRASIL, 2006f). Nesse sentido, Prezzotto e Silva (2007), em parceria com o Ministério da Agricultura, elaboraram um documento específico contendo orientações sobre o SUASA para a agroindustrialização por agricultores familiares.

A coordenação do SUASA é de responsabilidade do MAPA e cada estado ou município é responsável por encaminhar a proposta de adesão ao sistema, que é posteriormente auditada por esse ministério. Se aprovada adesão, a inspeção é regida pela legislação dos estados ou municípios, desde que estas não contrariem princípios legais estabelecidos pelo SUASA, em âmbito federal (PREZZOTTO; SILVA, 2007).

A implantação do SUASA é importante para viabilizar a produção e inserção dos produtos da agricultura familiar no mercado formal (local, regional e nacional). Também facilita a compra dos produtos por consumidores que buscam valorizar a produção local familiar, garantindo a ausência de risco à saúde e ao ambiente (PREZZOTTO; SILVA, 2007). Vale ressaltar que o SUASA possui as vantagens citadas, no entanto, desvantagens quanto a viabilidade de sua implementação e execução, principalmente em pequenos municípios não podem ser ignorados. Apesar de regulamentado em 2006 o sistema foi implantado em poucos municípios brasileiros, sendo esta temática pauta de discussões em âmbito político (BRASIL, 2011e).

Visando auxiliar o agricultor familiar quanto à qualidade sanitária dos alimentos beneficiados e/ou processados, exigida pelos sistemas de inspeção, o MDA em parceria com a Embrapa Agroindústria de Alimentos, elaborou um documento sobre Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF) (CHAIM et al., 2006). As portarias nº 326/1997 do Ministério da Saúde (BRASIL, 1997a) e nº368/1997 do Ministério da Agricultura (BRASIL, 1997b) estabelecem os requisitos gerais para a produção de alimentos de acordo com as Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Essas consistem em um conjunto de normas e recomendações aplicadas à produção, processamento e transporte. Visam à melhoria das condições

de trabalho, segurança alimentar e nutricional dos consumidores e proteção ao meio ambiente (IZQUIERDO et al., 2007). Nesse sentido, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) por meio da Resolução nº 275 de 2002, discorre sobre a padronização dos processos produtivos (Procedimentos Operacionais Padronizados - POP), como requisito para obtenção de produtos de qualidade (BRASIL, 2002a).

Para a adesão ao SUASA devem ser observados quesitos como: infraestrutura administrativa; inocuidade dos produtos (BPF's, registros de inspeção); qualidade dos produtos (regulamento técnico de padrão de identidade e qualidade, rotulagem); prevenção e combate à fraude (qualidade e composição centesimal); controle ambiental (CHAIM et al., 2006).

Já produtos de origem vegetal, exceto bebidas e polpa de frutas, devem seguir as recomendações da ANVISA e do MAPA e, nestes casos, é permitida a comercialização em âmbito nacional. Ainda são de responsabilidade do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária o controle dos ambientes, processos, insumos e tecnologias relacionadas aos produtos de origem vegetal a concessão de certificados de BPF, bem como a interdição de locais de fabricação e alimentos em caso de violação da legislação específica (CHAIM, et al., 2006).

Portanto, é de responsabilidade do produtor a garantia da inocuidade dos produtos para saúde e segurança dos consumidores. Ainda é necessária a identificação dos produtos e dos possíveis riscos no consumo (BRASIL, 2009c) por meio da rotulagem obrigatória dos produtos. De acordo com a Resolução nº 359 do ano de 2003 deverão ser identificados no rótulo: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio (BRASIL, 2003a). A Lei nº 11.105/2005 ainda estabelece a obrigatoriedade de rotulagem de alimentos produzidos a partir de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) ou derivados (BRASIL, 2005).

A produção de alimentos artesanais no estado de Santa Catarina é regulamentada pela Lei nº 10.610/1997. São considerados produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, aqueles obtidos por processo que mantenha as características tradicionais, culturais ou regionais e produzidos em pequena escala. A inspeção e fiscalização dos produtos são de responsabilidade do SIE. As exigências para instalações dos estabelecimentos produtores artesanais são diferenciadas e regidas pelo decreto nº 3.100/1998 e o rótulo dos produtos deve designar o processo produtivo artesanal (SANTA CATARINA, 1997; 1998).

As regulamentações citadas pertinentes à aquisição dos produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar são apresentadas no quadro 2.

Quadro 2 - Dimensão regulamentar: exigências gerais aplicadas à produção de alimentos fornecidos para alimentação escolar e órgãos responsáveis pela execução e/ou fiscalização(continua)

Exigências	Assunto	Responsável	Objeto
Lei nº 11.947/2009 (BRASIL, 2009a)	Atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola	Secretaria de Educação	Execução
Resolução nº38/2009 (BRASIL, 2009b) Resolução nº 26/2013 (BRASIL, 2013)	Atendimento na alimentação escolar aos alunos de Educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar	Secretaria de Educação	
Sistema de Inspeção Municipal (BRASIL, 2012b)	Registro e inspeção dos estabelecimentos relacionados a produtos de origem animal	Município tem responsabilidade instituir a portaria e delegar demais responsabilidades	Orientação Execução e Fiscalização
Portaria SIE (BRASIL, 2012b)	Registro e inspeção dos estabelecimentos relacionados a produtos de origem animal	Estado tem a responsabilidade instituir a portaria e delegar demais responsabilidades	
Portaria SIF (BRASIL, 2012b)	Atesta a qualidade dos produtos de origem animal, sob o aspecto sanitário e tecnológico, oferecidos ao mercado consumidor.	MAPA	

Quadro 2 - Dimensão regulamentar: exigências gerais aplicadas à produção de alimentos fornecidos para alimentação escolar e órgãos responsáveis pela execução e/ou fiscalização (termina).

Exigências	Assunto	Responsável	Objeto
Lei nº 9712/1998 (BRASIL, 1998b)	Cria o SUASA/altera a lei nº 9712 e acrescenta dispositivos referente a defesa agropecuária	MAPA, estados e municípios	Fiscalização
Portaria nº326/1997 (BRASIL, 1997)	Condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores de alimentos	Secretaria de Vigilância Sanitária (ANVISA)	Fiscalização
Resolução nº 360 (BRASIL, 2003b)	Rotulagem nutricional de alimentos embalados	Secretaria de Vigilância Sanitária (ANVISA)	
Resolução nº 359/2003 (BRASIL, 2003a)	Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional	Secretaria de Vigilância Sanitária (ANVISA)	
Lei nº 10.610 /1997 (SANTA CATARINA, 1997)	Normas sanitárias para a elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal	SIE/SC	Orientação, Inspeção e Fiscalização
Decreto nº 3.100/1998 (SANTA CATARINA, 1998)	Normas Sanitárias para a elaboração e Comercialização de Produtos Artesanais Comestíveis de Origem Animal e Vegetal	Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDESC) e SIE	Execução e Inspeção e Fiscalização
Lei 11.105/2005 (BRASIL, 2005)	Normas de segurança e fiscalização de atividades que envolvam Organismos geneticamente modificados e seus derivados	MS, MAPA, Ministério do Meio Ambiente e Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca	Registro, Fiscalização

Fonte: o autor

2.2.3.2 *Dimensão simbólica*

Práticas alimentares que incorporem as significações comportamentais e afetivas devem fazer parte de uma abordagem adotada para a promoção da saúde e da alimentação saudável (BRASIL, 2006a), visto que a alimentação consiste na ingestão de alimentos e não de nutrientes.

A alimentação humana é rica em tradição (FERNANDEZ-ARRESTO, 2005) e é destacada entre os traços que compõem a identidade cultural dos indivíduos, comunidades, grupos populacionais ou povos (MALUF, 2007), possuindo funções social, cultural e simbólica que não podem ser ignoradas (BRASIL, [?a]).

O resgate aos padrões alimentares identificados e reconhecidos pela população surgiu no âmbito da pesquisa e de políticas públicas em virtude da forte globalização que demandou novos padrões em termos de qualidade, higiene e segurança alimentar. A sociedade por sua vez, divide-se entre a escolha de manter a sua própria cultura alimentar ou apostar em novos elementos do mercado. Maluf (2007) aponta que as escolhas alimentares, modo de preparo e maneira de consumir um alimento estão associadas com a identidade cultural, desenvolvida ao longo do tempo e que permite a distinção entre os povos.

Fischler (1990) destaca a característica onívora do homem consumidor de carne, de vegetais e de imaginário. O homem, na sua condição de onívoro, apesar de ser biologicamente capaz de consumir todos os tipos de alimentos, seleciona e separa o que considera comestível do não comestível. Esse comportamento, por sua vez, é influenciado pela aceitação cultural de grupo no qual está inserido (paradoxo do onívoro). Ainda, na sua condição de onívoro, tem sua escolha alimentar dificultada pela contradição entre a neofilia e a neofobia, ou seja, a tendência de explorar o novo e ao mesmo tempo a resistência ao desconhecido (FISCHLER, 1990, p.63; POULAIN, 2004, p.103).

De acordo com Maluf (2007, p.144) e Chemin (2007, p. 159), a identidade cultural é desenvolvida ao longo do tempo e sofre influência do meio ambiente, da própria história e de exigências impostas pelo dia-a-dia.

Apesar de o contexto alimentar contemporâneo indicar a tendência de uma alimentação globalizada, Nygard (1998) ao citar Levitt (1993), sugere que a homogeneização ocorre em menor grau no setor alimentício visto que o consumo de alimentos possui natureza

emocional, pautada em hábitos culturais e religiosos. A comida típica ainda persiste na alimentação contemporânea, porém, adaptada as diferentes culturas e ao modo de produção mecanizado; sem a verdadeira essência territorial (GARCIA, 2003).

Desta forma, é possível encontrar uma comida típica do Vietnã na França, por exemplo, porém, com as transformações necessárias para ser aceita no novo espaço cultural. As trocas culturais e a miscigenação dos povos são reveladas nas cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais (POULAIN, 2004, p.45; DOS SANTOS, 2005). São resultantes da combinação de alimentos, que é aprendida, transmitida entre as gerações e preservada de modo que, apesar da incorporação de novos saberes, permanecem os conhecimentos ancestrais populares. Assim, são as singularidades que permitem reconhecer as preparações ou alimentos como partes de uma cultura (GARCIA, 1999).

Pode-se dizer que a importância do alimento como valor simbólico está principalmente no fato de que os hábitos ou práticas alimentares, distantes ou recentes, que venham a constituir tradições culinárias, permitem que o indivíduo se sinta inserido em um contexto sociocultural que lhe permite uma identidade e memória gustativa.

Transferindo a discussão para o contexto escolar, poucos estudos foram realizados sob a perspectiva do valor simbólico da alimentação. Na alimentação escolar do município de Dois Irmãos no Rio Grande do Sul, a compra de produtos da agricultura familiar, inclusive o incentivo aos produtos típicos da região (tradicional, coloniais, artesanais), apareceu como uma alternativa frente ao aumento da obesidade nos escolares (TRICHES; SCHNEIDER, 2010). Izumi et al. (2010a), identificou os aspectos simbólicos como chave para a escolha alimentar de estudantes americanos.

2.2.3.3 Dimensão sensorial

Alimentar-se compreende sensações visuais, olfativas, táteis, auditivas, térmicas, bem como aquelas relacionadas ao paladar, que resultam no prazer de comer (ORNELLAS, 2008, p. 273), relacionadas aos hábitos alimentares e ao valor simbólico do alimento. A qualidade sensorial representa a capacidade de um alimento, por meio de suas características físicas, provocar essas sensações psicofisiológicas no indivíduo. A dimensão simbólica está intimamente relacionada com a dimensão sensorial, uma vez que por meio desta última, serão expressas

e reconhecidas as informações culturais do alimento (PROENÇA, et al., 2005)

O gosto tem sua formação na infância por meio de um processo, não só de ensinamento dos pais, mas também de aprendizagem da própria criança ao observar outro indivíduo e tentar imitá-lo (FISCHLER, 1990). Os sabores estranhos ao paladar e distante da cultura tendem a ser rejeitados.

Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, o atributo cor está relacionado com uma alimentação saudável, ou seja, quanto mais colorida a refeição, melhor a qualidade nutricional, além de mais atrativa ao consumidor (BRASIL, 2006a).

A dimensão sensorial caracteriza-se como o conjunto de percepções para avaliação do alimento (HERING, 2004, p. 24). Assim, a avaliação sensorial, seja de um alimento, preparação ou matéria-prima, é necessária para verificar se estão adequadas às características como cor, gosto, odor, aroma, aparência e textura.

A melhoria da qualidade da alimentação escolar por meio da compra de produtos de pequenos produtores locais tem sido associada aos aspectos sensoriais desses produtos, por exemplo, por meio dos atributos “mais frescos”, “mais saborosos” (TRICHES; SCHNEIDER, 2010; IZUMI, et al., 2010b)

2.2.4 Planejamento de cardápio para a alimentação escolar

Para que os objetivos da legislação que rege o PNAE sejam cumpridos é importante um trabalho de sensibilização e articulação de todos profissionais envolvidos.

O fornecimento de produtos para alimentação escolar envolve diversas instâncias governamentais (união, estados, municípios) bem como diversos setores (ministérios e secretarias) e atores sociais (nutricionista, cozinheira, membros do CAE; dentre outros). Quando é incluída a compra da agricultura familiar, a complexidade torna-se ainda maior. Passam a estar envolvidos, por exemplo: agricultores, Secretaria de Agricultura, Sistema de Extensão rural, Conselho Extensão Rural, Companhia Nacional e Abastecimento (Conab), Ministério da Agricultura e etc. Desta forma, faz-se necessário o engajamento e participação articulada de todos os envolvidos, na busca em assegurar uma refeição mais saudável aos escolares, bem como do desenvolvimento agrícola e econômico (SOARES, 2011).

Entre as atividades que devem ser desenvolvidas pelo nutricionista na elaboração dos cardápios escolares estão: I- planejar,

orientar e supervisionar as atividades de seleção, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, visando à qualidade e conservação dos produtos dentro dos preceitos das boas práticas de higiene, II - realizar teste de aceitabilidade para alimentos ou preparações que não fazem parte dos hábitos alimentares da localidade, III- atender adequadamente crianças com patologias, IV- elaborar o Manual de Boas Práticas de Fabricação, V- interagir com o CAE (CONSELHO FEDERAL DOS NUTRICIONISTAS, 2005).

Considerando a escola como um ambiente promotor de saúde e de educação alimentar e nutricional e visando fomentar ações nesse sentido, Domene (2006) sugere uma revisão do papel do nutricionista na execução do PNAE, diante de uma estrutura de trabalho muitas vezes limitada. Propõe a revisão dos cardápios visto que a legislação do PNAE estabelece valores de referência para energia e nutrientes, muitas vezes com pouca aplicação prática. Também aponta a inadequação dos cardápios aos horários, o pouco tempo para que os escolares realizem as refeições e o acompanhamento irregular dos alunos pelos professores, durante as refeições.

Para Proença et al. (2005, p. 156), o cardápio deve ser saudável e atender as necessidades dos consumidores, englobando todas as dimensões percebidas pelo homem, sem esquecer aspectos simbólicos, sensoriais e higiênico-sanitários.

Na aquisição de alimentos é preciso considerar o valor nutricional, a conservação, a época do ano de produção (sazonalidade), a capacidade de armazenamento, as possibilidades do mercado, utensílios disponíveis, hábitos e disponibilidades financeiras dos comensais (SILVA; MONNERAT, 1986; TEIXEIRA, 2000). No caso das unidades de alimentação escolar; a disponibilidade financeira corresponde ao valor per capita repassado pelo FNDE para a compra de alimentos, adicionada à contrapartida do município (BRASIL, 2009a). Nesse sentido, destacam-se algumas peculiares como: o baixo valor per capita para aquisição de alimentos, a ausência infraestrutura nas escolas e falta de cozinheiras (STORLASKI, 2007; CASTRO, 2007), bem como as exigências regulamentares.

O valor per capita por refeição repassado pelo FNDE para oferta da alimentação escolar já passou por diversas modificações (BRASIL, 2006g; BRASIL, 2009d; BRASIL, 2012f; BRASIL, 2013). Hoje corresponde a R\$ 0,30 para os alunos matriculados no ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos (EJA); R\$ 0,50 para os alunos matriculados na pré-escola; 0,60 para os alunos matriculados em escolas de educação básica localizadas em áreas

indígenas e em áreas remanescentes de quilombos; R\$ 0,90 para os alunos participantes do Programa Mais Educação; R\$ 1,00 para os alunos matriculados em creches e escola de tempo integral (mínimo 7 horas) (BRASIL, 2013). Apesar do valor ainda baixo, ressalta-se que aumentos foram realizados no valor per capita repassado. Estes correspondiam em 2006 a R\$ 0,22 para os alunos matriculados nas creches, pré-escolas e nas escolas do ensino fundamental e de R\$ 0,44 para os alunos matriculados em creches e escolas indígenas e quilombolas (BRASIL, 2006g); diferindo, portanto dos valores considerados baixos por Storlaski (2007) e Castro (2007).

Depois de planejado o cardápio, é realizado a compra e recebimento da matéria prima (KINTON; CESERANI; FOSKETT, 1999; TEIXEIRA, 2000) essenciais para a oferta de uma refeição de qualidade (KINTON; CESERANI; FOSKETT, 1999). Conforme apontado por Teixeira (2000), na etapa de recebimento devem ser conferidos dados relativos às solicitações aos fornecedores, sendo realizado o controle da matéria-prima.

Substituições de produtos e modificações no cardápio são comuns. No entanto, essas podem ser previstas e controladas. Proença et al. (2012) sugerem que os cardápios e as possibilidades de substituição dos ingredientes e das preparações sejam padronizados, a fim de não comprometer a qualidade nutricional e sensorial da refeição. Borjes, Cavalli e Proença (2010) sugerem uma nova classificação de vegetais em sete grupos, visando facilitar a substituição dos mesmos na produção de refeições.

Para tal, é importante um planejamento de cardápio articulado com a produção agrícola da região. Visando auxiliar o nutricionista inserido na alimentação escolar, Cavalli et al. (2012b) elaboraram uma proposta de articulação entre os setores da agricultura e educação. Esta consiste em um fluxograma com 19 etapas, bem como a descrição dessas, os agentes envolvidos e a atuação esperada.

Sabe-se que para uma política de abastecimento ser eficaz, precisa de critérios para seleção de fornecedores, para estabelecer a periodicidade de abastecimento, recebimento e armazenamento de mercadorias (TEIXEIRA et al., 2000, p. 174-189). No entanto, a aquisição de alimentos diretamente dos agricultores familiares é dificultada por fatores como: preço, logística e disponibilidade de produção (WORD FOOD PROGRAMME, 2009). Desta forma, o planejamento de cardápio baseado nos hábitos alimentares da região é fundamental para a inclusão dos pequenos produtores nos programas de alimentação escolar (WORLD FOOD PROGRAMME, 2009).

Visando auxiliar o PNAE na compra direta dos agricultores familiares foi desenvolvido pelo FNDE o documento: Passo a passo para a compra da agricultura familiar. Ele descreve o processo de compra da agricultura familiar para a alimentação escolar é dividido em oito etapas (passos), na seguinte ordem: cardápios, chamada pública, preços de referência, elaboração, recebimento e seleção dos projetos de venda, assinatura do contrato, entrega dos produtos (BRASIL, [?a]).

Diante do exposto, percebe-se que a obrigatoriedade de compra da agricultura familiar pelo PNAE é importante não só para o desenvolvimento local e sustentabilidade, como também para a melhoria da qualidade da refeição escolar e promoção da SAN. Nesse sentido, a compra de alimentos regionais pode ser um facilitador da compra de produtos da agricultura familiar, bem como ser uma opção à utilização de alimentos ultraprocessados, de aquisição já restrita pela legislação. Ainda, ressalta-se a importância dos alimentos regionais para a valorização dos hábitos alimentares, sob os aspectos simbólicos e sensoriais. Para que intervenções nesse sentido possam ser realizadas, é preciso analisar a utilização dos alimentos regionais produzidos pela agricultura familiar na alimentação escolar.

Para tanto, propõe-se a identificar a presença desses alimentos nos cardápios escolares, bem como nas listas de compras e estabelecer critérios para avaliar os alimentos regionais ofertados no PNAE focando nos aspectos simbólico, regulamentar e sensorial da qualidade. Como a maioria das publicações nacionais e internacionais não faz a avaliação da compra de produtos da agricultura familiar pelos programas de alimentação escolar sob esses aspectos, este estudo poderá colaborar com o desenvolvimento de ações mais específicas para o incentivo e promoção dos alimentos regionais na alimentação escolar e consequente promoção de uma alimentação mais saudável nas escolas.

3 PROPOSTA METODOLÓGICA

Neste capítulo será apresentada a proposta metodológica da pesquisa, composta por: caracterização do estudo, definição de termos relevantes, etapas da pesquisa, modelo de análise, critérios para a seleção dos locais para o estudo, instrumentos e técnicas de coleta de dados, tratamento e análise dos dados e aspectos éticos da pesquisa.

3.1 CARACTERIZAÇÃO DO ESTUDO

Adotou-se abordagem qualitativa, de caráter descritivo e exploratório, delineada como estudo de caso único. A abordagem única foi escolhida em função do ineditismo do tema e pela necessidade de explorá-lo. Dessa forma, estabeleceu-se roteiro para pesquisas sobre o tema, objetivando como estimulá-las (YIN, 2004, p. 65).

Segundo Yin (2001, p. 20-25), o estudo de caso pode ser utilizado para explicar, descrever, avaliar e explorar situações. Consiste em uma estratégia que procura examinar um fenômeno contemporâneo dentro de seu contexto, quando as fronteiras entre o fenômeno e o contexto não são muito claras e são utilizadas múltiplas fontes de evidência. É utilizado geralmente quando as questões do estudo são referentes ao “como” e “por que” ocorre determinado fenômeno central. Alves-Mazzotti (2006) reflete o uso do estudo de caso em pesquisa, sob a visão dos principais autores sobre o assunto, Yin⁸ e Stake⁹. Um dos critérios para a escolha do estudo de caso, apontado por ambos, pode ser pelo fato de o fenômeno estudado ter sido pouco investigado, exigindo um estudo exploratório que leve a geração de hipóteses para estudos posteriores (ALVES-MAZZOTTI, 2006). O estudo de caso permite a compreensão de fenômenos individuais, organizacionais, sociais e políticos complexos, preservando as características holísticas e significantes dos mesmos (YIN, 2001, p. 21).

A abordagem qualitativa foi utilizada por permitir uma relação dinâmica entre o sujeito e o objeto (CHIZZOTTI, 2003) e por possibilitar uma compreensão detalhada dos significados e das características de um problema ou grupo. Este tipo de abordagem não tem a preocupação de quantificar os achados e sim entendê-los,

⁸ YIN, R. K. Case study research: design and methods. London: Sage, 1984

⁹ STAKE. R. E. Case studies. In: Handbook of qualitative research. DENZIN, N. K.; LINCOLN, Y. S. (ed) London: Sage, 2000. p. 435-454.

portanto, um grande número de indivíduos não é necessário. A seleção dos informantes se baseia em critérios estabelecidos segundo os objetivos e desenho do estudo, instrumentos disponíveis, hipóteses formuladas e revisão de literatura (CANESQUI, 2009).

Ressalta-se que o estudo de caso pode incluir tanto evidências quantitativas quanto qualitativas. No entanto, não deve ser confundido com a pesquisa qualitativa que envolve metodologias de coleta e/ou análise específicas como a etnografia (YIN, 2004, p. 28-30), grupo focal e análise de conteúdo (QUIVY, 1992).

Ao analisar os resultados encontrados por Canesqui (2009), em uma revisão de literatura sobre estudos que utilizaram a pesquisa qualitativa na área de alimentação e nutrição, percebeu-se que este tipo de abordagem auxilia na compreensão das diversas dimensões da qualidade referidas por Proença et al. (2005). Canesqui (2009) aponta a possibilidade de melhor compreensão de dimensões valorativas, simbólicas, subjetivas e motivacionais, além das fisiológicas e materiais.

Assim, por meio desta análise, buscou-se compreender e caracterizar o processo de aquisição e da oferta de alimentos regionais da agricultura familiar para alimentação escolar e a frequência de produtos e preparações regionais nos cardápios. Ainda, buscou-se entender os aspectos relacionados com: as estratégias de gestão e inclusão de produtos regionais; as dificuldades enfrentadas na inclusão de alimentos e preparações regionais na alimentação escolar; o processo de articulação entre os diversos setores; os membros e organizações envolvidos; dentre outros relacionados.

Sabe-se que a qualidade dos estudos de caso é dependente de validade de constructo, validade interna, validade externa e confiabilidade. Para garantir a validade de constructo, este trabalho utilizou várias fontes de evidências, ou seja, investigou vários aspectos sobre o mesmo fenômeno durante a coleta de dados (YIN, 2001, p. 56-57).

Já a confiabilidade foi garantida com a elaboração de um protocolo de estudo de caso (Apêndice A) para documentação do mesmo. O protocolo de estudo de caso prevê os procedimentos a serem seguidos, constitui-se de um guia para o pesquisador em campo, de forma que a coleta de dados possa ser replicada (YIN, 2001, p. 60). Ressalta-se que para estudos de caso único o protocolo de estudo de caso é uma ferramenta desejável, porém não essencial (YIN, 2001, p.92).

A pesquisa qualitativa permitiu uma melhor compreensão de processos e descrição da complexidade do problema, possibilitando o aprofundamento do tema (RICHARDSON et al., 1999).

3.2 DEFINIÇÃO DE TERMOS RELEVANTES PARA A PESQUISA

✓ Agricultor familiar: desenvolve atividades no meio rural, em área menor do que quatro módulos fiscais; com uso de mão de obra predominantemente familiar nas atividades do seu estabelecimento, tenha percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento e que dirija seu estabelecimento com sua família (BRASIL, 2006d; BRASIL, 2011d).

✓ Agroindústria familiar: estabelecimento onde é realizada uma gama de procedimentos para transformação, beneficiamento e/ou processamento da própria produção agrícola familiar (*in natura* ou de derivados), ou de produtos adquiridos totalmente ou em parte de outro estabelecimento agrícola familiar, e que tem como destino a comercialização (SCHENEIDER, 2005).

✓ Alimentação saudável: adequada as necessidades biológicas e sociais dos indivíduos [...], acessível, saborosa, variada, colorida, harmônica e segura. Deve ser baseada em práticas alimentares culturalmente referenciadas, considerando os **aspectos comportamentais e afetivos** e valorizar o consumo de **alimentos saudáveis regionais** (BRASIL, 2007a).

✓ Alimento regional: alimento com peculiaridades históricas, culturais e socioeconômicas na sua origem; no modo de produção; no uso de recursos naturais e tecnológicos; nos rituais; crenças; educação e etnia, que influenciam diretamente na produção e consumo dos mesmos (POULAIN, 2004; BELUZZO, 2006; BOTELHO, 2006; UGGIONI, 2006).

✓ Alimentos beneficiados, processados e/ou transformados: em se tratando de agroindústria familiar, consiste em produtos de origem animal ou vegetal, resultantes da transformação ou beneficiamento da matéria-prima pelas agroindústrias familiares, a fim de agregar valor aos produtos (SCHNEIDER, 2005; BRASIL 2007b).

✓ Cardápio: conjunto de preparações ou alimentos que serão consumidos em uma ou mais refeições em um determinado período de tempo (PHILIPPI, 2006). Tem função de atender aos diferentes perfis de comensais, considerando as dimensões da qualidade pelas quais um alimento pode ser percebido pelos indivíduos para a promoção da saúde (PROENÇA et al., 2005, p. 56).

- ✓ Chamada Pública: para efeitos da compra de produtos pelo PNAE, a chamada pública consiste em um processo para formalização da compra da agricultura familiar com dispensa de licitação. Trata-se de Edital que tem como uma das finalidades viabilizar a compra institucional da agricultura familiar (BRASIL, 2009b; BRASIL, 2013).
- ✓ Dimensão regulamentar da qualidade: critérios estabelecidos por normas específicas, que devem ser respeitados para a comercialização dos produtos aos quais as normas se destinam (PROENÇA et al., 2005, p. 33).
- ✓ Dimensão sensorial da qualidade: características dos alimentos capazes de provocar prazeres e sensações visuais, táteis, gustativas e olfativas no indivíduo. Em função dos hábitos alimentares pode ser variável de um indivíduo para o outro (PROENÇA et al., 2005, p. 33).
- ✓ Dimensão simbólica da qualidade: significado que um alimento tem para o indivíduo, considerando o contexto histórico, cultural e social no qual o indivíduo ou grupo está inserido (PROENÇA et al. 2005, p.33).
- ✓ Empreendedor familiar rural: desenvolve atividades no meio rural, em área menor do que quatro módulos fiscais; com uso de mão de obra predominantemente familiar nas atividades do seu estabelecimento, tenha percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu empreendimento e que dirija seu estabelecimento com sua família (BRASIL, 2006d; BRASIL, 2011d).
- ✓ Hábitos alimentares: engloba, além do ato de comer, um conjunto de códigos influenciados pelo meio no qual o indivíduo está inserido, pela cultura, história, tradição, pelas relações modernas entre indivíduo e sociedade. (BOURDIEU, 1974; BOTELHO, 2006; MALUF, 2007).
- ✓ Licitação: editais referentes à execução de obras, prestação de serviços, compras, alienações e locações no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e entidades (autarquias, fundações públicas, empresas públicas, sociedades de economia mista e demais entidades) controladas por estes. Podem ser das modalidades: concorrência, tomada de preços, convite, concurso e leilão (BRASIL, 1993).
- ✓ Política de abastecimento na produção de refeições: critérios fixados para seleção de fornecedores, periodicidade de entrega e armazenamento (TEIXEIRA et al., 2000).
- ✓ Preparação regional: preparação típica, com valor simbólico, composta de ingredientes que caracterizam a origem da população,

relaciona-se com aspectos históricos, de colonização, vegetação e clima da região (BOTELHO, 2006).

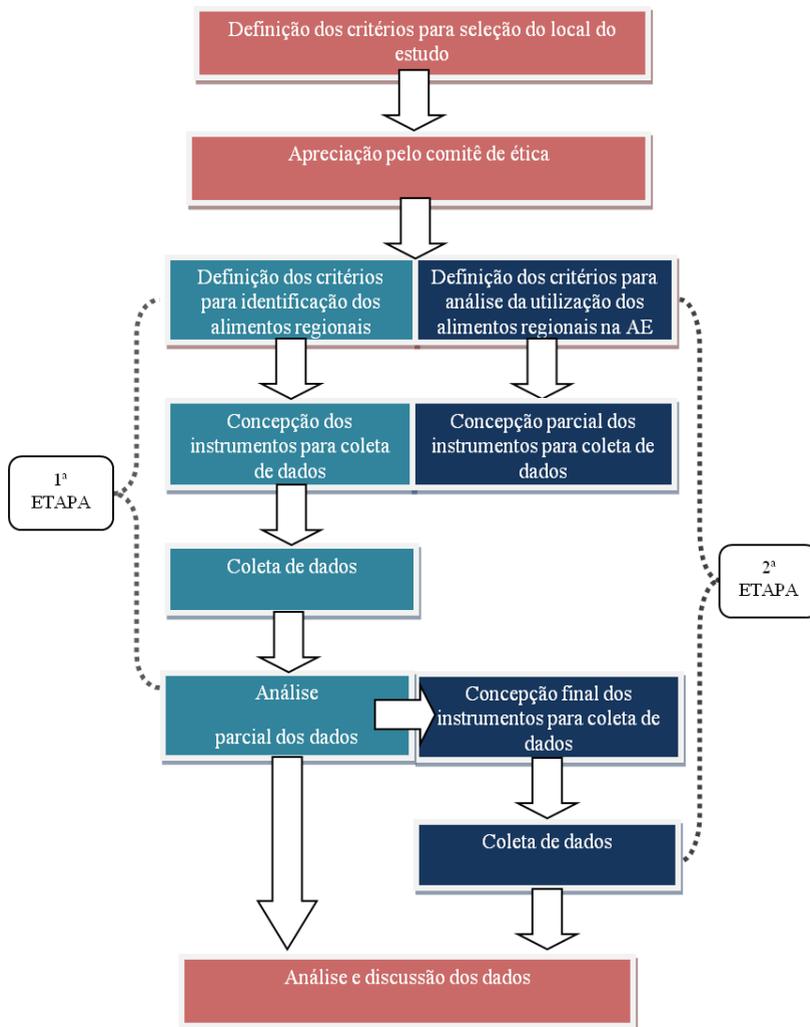
✓ Programa Nacional de Alimentação Escolar: programa responsável pela oferta de refeições aos alunos do ensino fundamental e médio da rede pública de ensino e entidades filantrópicas (BRASIL, 2009a).

✓ Segurança Alimentar e Nutricional: consiste na realização do direito de todos 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 social, econômica e ambientalmente sustentáveis (BRASIL, 2006a).

3.3 ETAPAS DA PESQUISA

Para atingir os objetivos propostos, a pesquisa foi desenvolvida conforme sistematizado na Figura 2 e descrito na sequência. A coleta de dados foi realizada em duas etapas, sendo a segunda dependente da primeira. Ambas tiveram a duração de cinco de dias com um intervalo de duas semanas, a fim de que o pesquisador fizesse a análise parcial dos resultados obtidos na primeira etapa para ajuste dos instrumentos utilizados na segunda etapa de coleta.

Figura 2: Etapas da pesquisa



Fonte: O autor

3.4 CRITÉRIOS PARA SELEÇÃO DO LOCAL DO ESTUDO

Para a seleção do município pesquisado, foram utilizados critérios baseados no estudo de Soares (2011) e demais critérios considerados relevantes para a execução e alcance dos objetivos dessa pesquisa. Esses critérios foram:

1. Ser um município do estado de Santa Catarina;
2. Realizar compra da agricultura familiar, sendo o percentual financeiro destinado para a compra superior a 30% dos recursos repassados pelo FNDE (mínimo estabelecido pela Lei nº 11.947/2009);
3. Contar com nutricionista responsável pelo PNAE por tempo superior a três anos, considerando o ano de 2012 (ano em que foi realizado o contato com os municípios);
4. Aceitar participar espontaneamente da pesquisa.

Em relação aos critérios estabelecidos citados acima, a delimitação do estado de Santa Catarina ocorreu por conveniência, em virtude do deslocamento do pesquisador para a coleta de dados. O tempo de atuação do nutricionista foi determinado para que o município contasse com o mesmo nutricionista desde o início do processo de compra de produtos da agricultura familiar, estabelecido pela legislação.

Caso mais de um município se enquadrasse em todos os critérios, àquele com maior percentual de recursos destinados para a compra da agricultura familiar teria prioridade. As informações sobre o percentual de repasse para compra da Agricultura familiar foram coletadas junto ao Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição do Escolar de Santa Catarina - CECANE/SC.

Primeiramente, foi realizada a pré-seleção dos municípios com base no primeiro critério. Em seguida, foi realizado contato telefônico com o nutricionista responsável pela alimentação escolar de todos os municípios pré-selecionados, com o intuito de confirmar os demais critérios de inclusão para definição do município do estudo.

3.5 MODELO DE ANÁLISE

Segundo Quivy e Campenhoudt, o modelo de análise consiste no prolongamento da problemática, traduzida de maneira a conduzir o trabalho sistemático de coleta e análise de dados. Nesta etapa, questões consideradas importantes para orientar as observações e o trabalho de

campo são organizadas de forma operacional (QUIVY; CAMPENHOUDT, p.109; 151).

O modelo é composto por um conjunto de conceitos (variáveis) e hipóteses articulados de forma coerente. Esses são apresentados em um quadro que visa orientar e determinar a forma como o estudo será realizado. Em suma, o modelo de análise se detém em definir as variáveis, as dimensões e os indicadores dos aspectos considerados essenciais, sob o ponto de vista do pesquisador, para expressar a realidade (QUIVY; CAMPENHOUDT p. 122; 151).

As variáveis e os respectivos indicadores foram desenvolvidos considerando as características da pesquisa exploratória e descritiva, relacionadas com a pergunta de partida, visando atender os objetivos estabelecidos.

No quadro 3 são apresentadas as dimensões da variável "Identificação dos alimentos e preparações regionais", com suas respectivas definições e indicadores.

Quadro 3 - Definição das dimensões e indicadores da variável "Identificação dos alimentos e preparações regionais".

Variável: Identificação dos alimentos e preparações regionais		
<i>Dimensão</i>	<i>Definição</i>	<i>Indicadores</i>
Aspectos culturais e históricos do local	Influências da colonização, religião, educação, etnia, crenças, uso de recursos naturais, tecnologias de produção, processamento, armazenamento e transporte de alimentos.	-Influências culturais (colonização, religião, educação, etnia, crenças, uso de recursos naturais) -Influências tecnológicas (equipamentos e técnicas disponíveis) -Outros
Alimentos regionais	Alimentos com peculiaridades históricas culturais e socioeconômicas na sua origem, no modo de produção, no uso de recursos naturais e tecnológicos, nos rituais, crenças, educação e etnia, que influenciam diretamente na produção e consumo dos mesmos (POULAIN, 2004; BELUZZO, 2006; BOTELHO, 2006; UGIONNI, 2006)	-Tipo de alimentos
Preparações regionais	Compreende o processamento de alimentos que resultará em uma preparação característica da cultura de determinado local.	-Tipo de preparação -Modo de preparo -Ingredientes característicos

Fonte: o autor

No quadro 4 são apresentadas as dimensões relacionadas à variável "Cardápios da Alimentação Escolar", com suas respectivas definições e indicadores.

Quadro 4: Definição das dimensões e indicadores da variável “Cardápios da alimentação escolar”.

Variável: Cardápios da alimentação escolar		
<i>Dimensão</i>	<i>Definições</i>	<i>Indicadores</i>
Critérios utilizados no planejamento do cardápio	Etapa do processo no qual se planeja as preparações culinárias que irão compor a refeição, de acordo com os objetivos e particularidade da Unidade de Alimentação e Nutrição (SILVA; BERNARDES, 2004)	<ul style="list-style-type: none"> -Vias de fornecimento -Sazonalidade -Produtos regionais da agricultura familiar e de mercados -Custo da refeição -Custo dos produtos em geral e dos regionais -Tempo de preparo -Número de funcionários disponíveis -Equipamentos disponíveis
Característica dos cardápios quanto aos alimentos regionais	Identificação da presença de alimentos regionais nos cardápios, na forma <i>in natura</i> ou em preparações.	<ul style="list-style-type: none"> -Frequência da oferta de preparações regionais -Frequência da oferta de alimentos regionais (vegetais e frutas <i>in natura</i> e alimentos beneficiados e/ou processados) -Frequência da oferta de vegetais e frutas <i>in natura</i>, e alimentos beneficiados e/ou processados regionais em preparações não regionais e preparações regionais

Fonte: o autor

No quadro 5 são apresentadas as dimensões e suas respectivas definições e indicadores da variável “Critérios para seleção dos agricultores familiares fornecedores de alimentos regionais para alimentação escolar”.

Quadro 5: Definição das dimensões e indicadores da variável “Critérios para seleção dos agricultores familiares fornecedores de alimentos regionais para alimentação escolar” (continua)

Variável: Critérios para seleção dos agricultores familiares fornecedores de alimentos regionais para alimentação escolar		
<i>Dimensão</i>	<i>Definição</i>	<i>Indicadores</i>
Localidade	Classificação da propriedade rural de acordo com o local de instalação	-Municipal -Regional -Estadual -Outra -Não considera
Proximidade	Classificação da propriedade rural de acordo com a distância em relação ao local de entrega de entrega dos produtos	-Propriedade agrícola – escola -Propriedade agrícola - depósito central -Outra -Não considera
Organização dos agricultores	Modo como os agricultores encontram se organizados	-Informal -Formal <i>Cooperativa</i> <i>Associação</i> <i>Condomínio</i> <i>Outra</i> -Não considera
Variedade de alimentos produzidos	Tipos de alimentos produzidos pelo agricultor em sua propriedade ou empreendimento	-Vegetais e frutas -Beneficiados e/ou processados -Outros alimentos -Não considerada
Variedade de alimentos regionais produzidos	Tipos de alimentos regionais produzidos pelo agricultor em sua propriedade ou empreendimento	-Vegetais e frutas -Beneficiados e/ou processados -Não considerada

Quadro 5: Definição das dimensões e indicadores da variável “Critérios para seleção dos agricultores familiares fornecedores de alimentos regionais para alimentação escolar” (continua)

Variável: Critérios para seleção dos agricultores familiares fornecedores de alimentos regionais para alimentação escolar		
<i>Dimensão</i>	<i>Definição</i>	<i>Indicadores</i>
Vínculo a programas e sistemas de certificação	Participação do agricultor em algum programa para certificação da qualidade em virtude de algum diferencial do seu produto	-Sim <i>Orgânicos</i> <i>Outros</i> -Não considera
Vínculo a programas e sistemas de inspeção	Participação dos agricultores em sistemas para garantia da qualidade da produção de acordo com as normas sanitárias existentes	-Sim <i>SIM</i> <i>SIE</i> <i>SIF</i> <i>BPF/APPCC</i> -Não considera

Fonte: o autor

No quadro 6 são apresentadas as dimensões e respectivas definições e indicadores da variável "Características dos agricultores familiares fornecedores de alimentos regionais para a alimentação escolar".

Quadro 6: Definição das dimensões e indicadores da variável “Característica dos agricultores familiares fornecedores de alimentos regionais para alimentação escolar” (continua).

Variável: Característica dos agricultores familiares fornecedores de alimentos regionais para alimentação escolar		
<i>Dimensão</i>	<i>Definição</i>	<i>Indicadores</i>
Alimentos produzidos	Quantidade e variedade dos alimentos produzidos pelo agricultor na propriedade ou empreendimento	-Variedade de alimentos produzidos <i>Vegetais e Frutas Beneficiados e/ou processados</i>
Alimentos regionais produzidos	Quantidade e variedade dos alimentos regionais produzidos pelo agricultor na propriedade ou empreendimento	-Variedade de alimentos produzidos <i>Vegetais e Frutas Beneficiados e/ou processados</i>
Organização dos agricultores	Modo como os agricultores encontram se organizados	-Informal -Formal Cooperativa Associação Condomínio Outra
Comercialização dos produtos	Local ou modo como os agricultores vendem os seus produtos	-Feira -Mercados do município -Mercados de outro município -Atravessadores -Outro
Modo de cultivo	Maneira como os produtos são cultivados em relação ao uso de agrotóxicos	-Orgânico -Convencional -Misto -Em transição

Quadro 6: Definição das dimensões e indicadores da variável “Característica dos agricultores familiares fornecedores de alimentos regionais para alimentação escolar” (termina).

Variável: Característica dos agricultores familiares fornecedores de alimentos regionais para alimentação escolar		
<i>Dimensão</i>	<i>Definição</i>	<i>Indicadores</i>
Adoção de normas ou sistemas de qualidade	Participação dos agricultores em sistemas para garantia da qualidade da produção de acordo com as normas sanitárias existentes	-SIM -SIE -SIF -SUASA -Outros
Adoção de selos de certificação	Participação do agricultor em algum programa para certificação da qualidade em virtude de algum diferencial do seu produto	- Tipo de selo

Fonte: o autor

O quadro 7 apresenta a variável “Condições de recebimento e características dos alimentos, respectivas dimensões e suas definições e indicadores”

Quadro 7: Definição das dimensões e indicadores da variável “Condições de recebimento e características dos alimentos”

Variável: Condições de recebimento e características dos alimentos		
<i>Dimensão</i>	<i>Definições</i>	<i>Indicadores</i>
Tipo de veículo	Veículo utilizado na entrega dos produtos	-Caminhão fechado -Caminhão aberto -Carro -Outro
Acondicionamento dos produtos	Local como os produtos são acondicionados para entrega	-Sacos plásticos -Caixas plásticas -Soltos -Outra
Aspectos sensoriais	Características físicas dos alimentos capazes de provocar sensações psicofisiológicas nos indivíduos	-Cor -Odor -Aparência -Textura
Adequação do peso	Peso do produto na entrega comparado ao peso solicitado	-Sim -Não
Condições da embalagem	Identificação dos aspectos referentes à integridade e violação da embalagem	-Integra - Não integra
Adequação da embalagem ao produto	Identificação do tipo de embalagem utilizada e sua adequação o com o tipo de produto	-Sim -Não
Presença de informações obrigatórias	Identificação de informações obrigatórias de acordo com a legislação específica para o tipo de produto	-Informação nutricional -Identificação do produto -Lista de ingredientes -Outras
Presença de selos de qualidade	Identificação de selos de qualidade no produto	-Sim -Não

Fonte: o autor

3.6 INSTRUMENTOS E TÉCNICAS PARA COLETA DE DADOS

Na investigação do tipo estudo de caso há diversas variáveis de interesse, fontes de evidência e proposições teóricas previamente elaboradas, a fim de conduzir a coleta e a análise dos dados e auxiliar na identificação das informações relevantes (YIN, 2001, p. 42-43).

A coleta de dados foi realizada pela própria pesquisadora nos meses março e abril de 2013, em duas etapas distintas. Cada etapa teve a duração de cinco dias consecutivos, obedecendo-se um intervalo de duas semanas entre a primeira e segunda etapa. Essas etapas serão descritas separadamente nesta seção.

A pesquisa utilizou três técnicas de coletas: entrevistas, análise documental e observação direta com auxílio de formulário.

Os instrumentos de coleta de dados foram elaborados tendo como base as variáveis e indicadores explicitadas no modelo de análise (item 3.5).

A técnica da entrevista permite a aproximação entre pesquisador e entrevistado, facilitando a transmissão de informações de uma pessoa para outra (RICHARDSON, 1999).

A análise documental refere-se à análise de registros que podem conter informações sobre os princípios e normas que regem o comportamento de um grupo e relações estabelecidas com outros. Os documentos podem ser regulamentos, atas de reuniões, manuais e arquivos (ALVES-MAZZOTTI; GEWANDSZNAJDER, 2004, p. 169).

Já a técnica de observação direta permite captar e registrar os acontecimentos, situações ou fenômenos estudados no momento em que ocorrem, bem como o efeito de possíveis transformações nesses; sem a mediação de documentos ou declarações de atores sociais (QUIVY; CHAPENAUDT, 1992, p. 197).

3.6.1 Coleta de dados etapa 1

Os alimentos regionais foram identificados por meio de um guia de entrevistas e de uma lista de alimentos e preparações regionais pré-elaborada pelo pesquisador. Os instrumentos foram elaborados com base nas dimensões e indicadores estabelecidos no modelo de análise (item 3.5).

O guia de entrevistas (Apêndice B) foi elaborado visando levantar questões para identificar os alimentos regionais que estão sendo produzidos e consumidos no município, contemplando questões sobre: é

ou era um alimento regional? Se não é mais, por quê? O alimento deixou de ser consumido ou deixou de ser produzido? Quais motivos? Se preparação, possui ingredientes ou modo de preparo que a caracterizam? Os ingredientes base são produzidos no município? Se não, por quê? São considerados os aspectos relacionados à origem e colonização do município, conhecimentos transmitidos entre gerações, aspectos climáticos, religiosidade; dentre outros?

Estes questionamentos foram, posteriormente, organizados em forma de árvore decisória visando facilitar a classificação dos alimentos em regionais e não regionais. Dessa forma, a árvore decisória foi utilizada para classificar os alimentos identificados pelos entrevistados a partir da lista pré-elaborada e guia de entrevistas.

A lista de alimentos regionais pré-elaborada (Apêndice C) foi construída baseada em informações sobre a produção de alimentos e preparações regionais, colonização e produção agrícola do estado de Santa Catarina; com enfoque para a região do município definido. Utilizaram-se informações contidas em sites de órgão oficiais estaduais, municipais e federais, livros e artigos científicos¹⁰. Com o auxílio desses dois instrumentos, procurou-se identificar aqueles alimentos considerados regionais: ainda consumidos e/ou produzidos no local atualmente; que deixaram de ser consumidos e/ou produzidos e os novos alimentos incorporados ao hábito alimentar. Também buscou-se compreender os motivos de tais mudanças, tanto relacionados à produção quanto ao consumo desses alimentos.

A visita ao município foi agendada previamente por telefone com o nutricionista. Os demais agentes entrevistados foram contatados pessoalmente.

A população dessa etapa da pesquisa de campo consistiu, inicialmente, de seis agentes-chaves envolvidos com processo de compra e fornecimento de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar: nutricionista, secretário de educação, técnico agrícola da prefeitura, agricultor, cozinheira, diretora de escola. Na sequência, utilizou-se o critério de aproximação e seleção proposto por Barnes (1987), baseado no princípio de redes sociais. Assim, ao longo

EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA E EXTENSÃO RURAL DE SANTA CATARINA; 1999; BRASIL, 2002b; BRASIL, 2004; BRASIL, 2006g; ZOTZ; MUNIZ; GARCIA, 2006; ALTMANN; MIOR; ZOLDAN, 2008; BRASIL, 2010d; COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO, 2012; EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA E DE EXTENSÃO RURAL DE SANTA CATARINA, 2012.

do trabalho de campo buscou-se chegar a outros informantes considerados importantes para a temática pesquisada por meio de alguém já conhecido. Somaram-se aos entrevistados três membros da comunidade, pertencentes a famílias tradicionais; um representante da secretaria de educação e cultura; uma cozinheira da alimentação escolar e uma (ex) proprietária de restaurante tradicional local e atual professora do ensino básico municipal, totalizando 12 entrevistados.

3.6.2 Coleta de dados etapa 2

A coleta de dados consistiu em entrevistas, análise documental e observação direta. Outros procedimentos complementares se constituíram de visita a propriedades rurais e participação de reunião entre: gestão da alimentação escolar, técnico agrícola e agricultores; nutricionista, técnico agrícola e responsável da vigilância sanitária; nutricionista, secretário de agricultura, técnico agrícola e setor administrativo (responsável pelo repasse financeiro do município). Foi realizada no período de cinco dias consecutivos no mês de abril de 2013.

Ressalta-se que a primeira e a segunda etapas da coleta ocorreram com um intervalo de duas semanas para que o pesquisador pudesse fazer análise parcial dos dados da primeira etapa, identificando os alimentos regionais. Assim, a segunda etapa da coleta consistiu em compreender o uso dos alimentos regionais pré-identificados na alimentação escolar.

Os instrumentos utilizados na segunda etapa da pesquisa foram elaborados com base no modelo de análise apresentado no item 3.5 e nos resultados obtidos na primeira etapa da pesquisa.

As entrevistas foram realizadas com auxílio de questionários semiestruturados (Apêndice D) com questões semelhantes para cada entrevistado, a partir das quais se buscou identificar o processo de aquisição de alimentos regionais da agricultura familiar.

A população desta etapa está apresentada no Quadro 8, conforme o segmento que representam.

Quadro 8: Agentes entrevistados na segunda etapa da pesquisa, de acordo com o segmento que representam.

Grupo: Gestão e funcionários da Alimentação Escolar	
Nutricionista (1)	Responsável pelo programa de alimentação escolar no município
Cozinheira (2)	Funcionária responsável pela elaboração das refeições
Grupo: Organização dos agricultores	
Agricultor familiar (2)	Fornecedor de alimentos regionais para alimentação escolar
Empreendedor rural familiar (2)	Fornecedor de alimentos regionais para alimentação escolar
Representante (s) dos agricultores (todos do município)	Membro da cooperativa que fornece alimentos regionais para alimentação escolar
Grupo: Gestão e funcionários da Agricultura	
Técnico agrícola (1)	Prefeitura/ Secretaria de Agricultura
Técnico agrícola (1)	Extensão rural
Secretário de Agricultura (1)	Prefeitura/ Secretaria de Agricultura
Grupo: Funcionários de Órgãos Fiscalizadores	
Representante da Vigilância Sanitária (2)	Membro da Vigilância Sanitária responsável pela fiscalização dos produtos
Representante do Sistema de Inspeção Municipal (2)	Membro do Sistema de Inspeção Municipal responsável pela fiscalização dos produtos e propriedade o empreendimento familiar

Fonte: o autor

Os documentos coletados foram os cardápios, as chamadas públicas e as licitações disponíveis dos anos de 2009 a 2013. As fichas técnicas de preparações e receitas foram requeridas a fim de auxiliar na análise do cardápio.

A observação direta ocorreu em dois momentos, um referente ao recebimento e armazenamento dos produtos provenientes da licitação e o outro da chamada pública. Para tal, utilizou-se formulário de observação pré-elaborado pelo autor (Apêndice E) com base nos

indicadores estabelecidos no modelo de análise (item 3.5) para a variável "Condições do recebimento e características do alimento".

Todos os instrumentos utilizados para a coleta dos dados foram elaborados visando contemplar as informações apontadas pelos indicadores na etapa da coleta de dados, conforme o recomendado por Quivy e Chapenhaut (1992, p.165).

O quadro 9 apresenta as dimensões das variáveis da pesquisa com as respectivas técnicas e instrumentos para coleta de dados que foram utilizados.

Quadro 9: Dimensões, variáveis e respectivas técnicas e instrumentos de coleta utilizados na pesquisa (continua).

Dimensões	Variáveis	Técnicas para coleta	Instrumento para coleta de dados
Identificação dos alimentos e preparações regionais	Aspectos culturais e históricos	-Busca de bibliografias	-Livros, páginas na internet e artigos científicos
	Alimentos regionais Preparações regionais	-Entrevistas: <i>Técnico Agrícola</i> <i>Representante cooperativa</i> <i>Agricultor familiar</i> <i>e/ou</i> <i>empreendedor rural familiar</i> <i>Cozinheira alimentação escolar</i> <i>Outros (se necessário)</i>	- Lista de alimentos previamente elaborada pelo pesquisador -Questionário semiestruturado -Gravador
Cardápios da Alimentação escolar	Critérios utilizados no planejamento do cardápio	Entrevistas: Nutricionista	-Questionários semiestruturados -Gravador

Quadro 12: Dimensões, variáveis e respectivas técnicas e instrumentos de coleta utilizados na pesquisa (continua).

Dimensões	Variáveis	Técnicas para coleta	Instrumento para coleta de dados
<p>Critérios para seleção dos agricultores familiares fornecedores de alimentos regionais para alimentação escolar</p>	<p>Localidade</p> <p>Proximidade</p> <p>Organização dos agricultores</p> <p>Quantidade de alimentos produzidos</p> <p>Variedade de alimentos produzidos</p> <p>Quantidade de alimentos regionais produzidos</p> <p>Variedade de alimentos regionais produzidos</p> <p>Vínculo a programas e sistemas de certificação</p> <p>Vínculo a programas e sistemas de inspeção</p> <p>Frequência de recebimento de visitas técnicas</p>	<p>Entrevista:</p> <p><i>Nutricionista</i></p> <p><i>Representante</i></p> <p><i>Cooperativa</i></p>	<p>-Questionário semiestruturado</p> <p>-Gravador</p>

Quadro 12: Dimensões, variáveis e respectivas técnicas e instrumentos de coleta utilizados na pesquisa (continua).

Dimensões	Variáveis	Técnicas para coleta	Instrumento para coleta de dados
Característica dos agricultores familiares e/ou empreendedores rurais familiares fornecedores de alimentos regionais para alimentação escolar	Alimentos produzidos	Análise documental	Chamada pública
	Alimentos regionais produzidos	Entrevista: <i>Nutricionista</i> <i>Técnico Agrícola</i> <i>Representante Cooperativa</i> <i>Engenheiro Agrônomo</i> <i>Agricultores e/ou empreendedores rurais</i>	-Questionários semiestruturados -Gravador
	Organização dos agricultores	Entrevista: <i>Nutricionista</i> <i>Representante Cooperativa</i> <i>Agricultores</i>	-Questionários semiestruturados -Gravador

Quadro 12: Dimensões, variáveis e respectivas técnicas e instrumentos de coleta utilizados na pesquisa (continua).

Dimensões	Variáveis	Técnicas para coleta	Instrumento para coleta de dados
Característica dos agricultores familiares e/ou empreendedor es rurais familiares fornecedores de alimentos regionais para alimentação escolar	Local de comercializaçã o dos produtos	Entrevista: <i>Representante Cooperativa</i> <i>Agricultores e/ou empreendedores rurais</i>	-Questionários semiestruturados -Gravador
	Modo de cultivo	Entrevista: <i>Representante Cooperativa</i> <i>Agricultores e/ou empreendedores rurais</i>	-Questionários semiestruturados -Gravador
	Adoção de normas ou sistemas de qualidade	Entrevista: <i>Representante Cooperativa</i> <i>Agricultores e/ou empreendedores rurais</i> <i>Representante Vigilância Sanitária</i> <i>Representante SIM</i>	-Questionários semiestruturados -Gravador
	Adoção de selos de certificação	Entrevista: <i>Representante Cooperativa</i> <i>Agricultores e/ou empreendedores rurais</i> <i>Representante Vigilância Sanitária</i> <i>Representante SIM</i>	-Questionários semiestruturados -Gravador

Quadro12: Dimensões, variáveis e respectivas técnicas e instrumentos de coleta utilizados na pesquisa (termina).

Dimensões	Variáveis	Técnicas para coleta	Instrumento para coleta de dados
Condições de recebimento e características dos alimentos	Acondicionamento dos produtos	Observação direta	-Formulário de observação
	Aspectos sensoriais	Entrevista <i>Cozinheira</i> <i>Nutricionista</i>	-Questionários semiestruturados
Condições de recebimento e características dos alimentos	Adequação do peso		-Gravador
	Condições da embalagem	Observação direta	-Formulário de observação
Condições de recebimento e características dos alimentos		Entrevista <i>Cozinheira</i> <i>Representante</i> <i>Visa e SIM</i>	-Questionários semiestruturados
			-Gravador
Condições de recebimento e características dos alimentos	Adequação da embalagem ao produto	Observação direta	-Formulário de observação
	Presença de informações obrigatórias	Entrevista <i>Cozinheira</i> <i>Representante</i> <i>Visa e SIM</i>	-Questionários semiestruturados
	Presença de selos de qualidade		-Gravador

Fonte: o autor

3.7 TRATAMENTO A ANÁLISE DOS DADOS

Os dados obtidos foram organizados e analisados visando responder a pergunta de partida.

A pesquisa qualitativa possibilita ao pesquisador identificar temas comuns, relações e realizar suas próprias interpretações durante a coleta de dados, permitindo aperfeiçoar as questões identificadas, bem como a gerar novas questões até uma análise final (ALVES-MAZZOTTI; GEWANDSZNAJDER, 2004, p.170).

Para análise da primeira etapa da pesquisa, as entrevistas foram transcritas e analisadas visando identificar os alimentos regionais e compreender os aspectos simbólicos relacionados à produção e consumo desses alimentos. A análise dos alimentos da lista pré-elaborada e do guia de entrevistas considerou como alimento regional aqueles presentes na lista inicial e considerados regionais pela maioria dos entrevistados. Os alimentos citados como regionais que não constavam na lista pré-elaborada eram adicionados no momento da entrevista, a fim de ser confirmado pelo entrevistado seguinte. Nesse caso, considerou-se alimento regional aquele confirmado por pelo menos um dos entrevistados.

A fim de auxiliar no entendimento dos dados da pesquisa a respeito do significado dos alimentos regionais do município pesquisado, principalmente em termos de preparações regionais e ingredientes que a compõe, elaborou-se um Glossário com alguns dos alimentos regionais identificados (Apêndice F).

Na segunda etapa da pesquisa, as informações referentes às entrevistas foram inicialmente agrupadas conforme a semelhança das mesmas, a fim de melhor identificar a produção de alimentos regionais pela agricultura familiar, bem como a utilização destes pela alimentação escolar. Buscou-se, ainda, compreender o processo de articulação, forma de gestão, dificuldades e benefícios no que se refere à utilização de alimentos regionais provenientes da agricultura familiar para alimentação escolar.

A observação direta permitiu complementar as questões levantadas nas entrevistas e identificar questões novas sob o ponto de vista do observador.

Todos dados provenientes da análise documental foram organizados em bancos de dados desenvolvido no programa *Microsoft Excel 2007*, em planilhas independentes para cada documento (chamadas públicas, licitações e cardápios) referente a cada ano analisado.

A análise documental das listas de compras permitiu verificar a variedade de alimentos regionais e não regionais, fornecidos por cada via. Os alimentos ainda foram categorizados em: (1) vegetais e frutas *in natura* e (2) alimentos beneficiados e/ou processados. Os vegetais e frutas que passaram por algum grau de beneficiamento e/ou processamento foram inseridos nessa categoria.

A análise dos cardápios consistiu em identificar os alimentos regionais e não regionais, bem como a utilização dos mesmos na forma de preparações, regionais e não regionais. Assim como para análise das listas de compras, procurou-se se identificar a presença de vegetais e frutas *in natura* (regionais e não regionais) e alimentos beneficiados e/ou processados. As fichas técnicas e receitas disponibilizadas tiveram o intuito de auxiliar na identificação dos alimentos contidos nas preparações. Dessa forma, foi possível verificar se alguma preparação regional não continha ingredientes considerados tradicionais, base da preparação e se sofriam adição de ingredientes de forma que pudesse porventura comprometer o seu reconhecimento como preparação regional.

3.8 ASPECTOS ÉTICOS

A presente pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEPSH) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) com uma emenda ao protocolo número 914/2010 da pesquisa: Estratégias de gestão da qualidade dos vegetais e frutas fornecidos pelo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) para alimentação escolar.

O Secretário (a) de Educação do Município autorizou a realização da pesquisa espontaneamente por meio da Declaração de Ciência (Apêndice G). Além disso, foi enviada ao município uma carta de apresentação (Apêndice H) da pesquisa para ciência dos procedimentos utilizados.

Todos os entrevistados foram esclarecidos sobre os procedimentos do estudo e autorizaram sua participação, utilização das entrevistas para a pesquisa e publicações por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) (Apêndice I), sendo garantido o anonimato.

*“Vai diminuindo a cidade
Vai aumentando a simpatia
Quanto menor a casinha
Mais sincero o bom dia”*
*“Café tá quente no fogo
Barriga não tá vazia
Quanto mais simplicidade
Melhor o nascer do dia”*
(Fernanda Takai)

4 ARTIGO ORIGINAL

Este artigo refere-se ao estudo de caso realizado com intuito de compreender os fenômenos relacionados à inclusão de alimentos regionais no Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Ressalta-se que, durante a análise dos dados foi necessário estabelecer critérios para identificar e avaliar os alimentos regionais ofertados na alimentação escolar no município pesquisado. No entanto, considerando que a discussão da construção desses critérios envolve uma abordagem específica, esta temática será explorada em artigo separado.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar e a oferta de alimentos regionais: estudo de caso em um município de Santa Catarina **Alimentos regionais na alimentação escolar**

RESUMO

Ações de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e alimentação saudável têm direcionado suas estratégias para a compra local de alimentos, associada ao respeito aos hábitos alimentares regionais, a cultura e a tradição alimentar. Em consonância, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) regulamentou a compra local da agricultura familiar a partir de 2009. Este estudo objetivou analisar o uso de alimentos regionais provenientes da agricultura familiar pelo PNAE em um município do estado de Santa Catarina. Trata-se de um estudo de caso do tipo descritivo e exploratório. A pesquisa foi realizada em duas etapas no ano de 2013. Primeiramente, os alimentos regionais foram identificados e, em seguida, foi avaliada a inserção desses alimentos regionais no PNAE, considerando as dimensões simbólicas, sensoriais e regulamentares. Para tal foram realizadas entrevistas com atores sociais envolvidos com a execução do programa e demais informantes-chaves da comunidade. Outras técnicas de coleta englobaram análise documental de listas de compras (licitação e chamada pública), cardápios e fichas técnicas de preparação e observação direta. Como resultado da primeira etapa, foram identificados 142 alimentos regionais. A análise das listas de compra apontou para um aumento na variedade de alimentos regionais adquiridos da agricultura familiar. Esta também foi a principal via de oferta de vegetais e frutas *in natura*, inclusive regionais, em todos os

anos analisados e de alimentos beneficiados e/ou processados no ano de 2013. O resgate do consumo de frutas nativas da região foi facilitado devido seu processamento pela agricultura familiar. Por meio da análise de cardápio verificou-se que, eventualmente, as preparações regionais apareceram descaracterizadas, tanto pela presença de alimentos regionais como não regionais. Uma maior preocupação com os aspectos nutricionais foi o principal motivo identificado para algumas situações de possível comprometimento de aspectos simbólicos e sensoriais no cardápio para refeições completas, como almoço. Em contrapartida, observou-se que as preparações classificadas como lanche (refeições reduzidas quando comparada às refeições completas) apresentaram menor quantidade de vegetais e frutas regionais e maior variedade de alimentos processados industrializados se comparado àqueles produzidos de modo artesanal, não fomentando a oferta de alimentos regionais.

De acordo com os entrevistados, aspectos referentes às exigências legais e burocráticas para implementação de um sistema de inspeção municipal, dificultaram o beneficiamento e/ou processamento de alimentos e a certificação dos produtos, limitando a inclusão de alguns alimentos regionais na alimentação escolar. Conclui-se que a agricultura familiar contribui para a inclusão de alimentos regionais na alimentação escolar. No entanto, o respeito às tradições e hábitos alimentares regionais vão além da compra de produtos por esta via. Discute-se que enquanto não houver equilíbrio entre os aspectos nutricionais, regulamentares, simbólicos e sensoriais no momento do planejamento do cardápio, a oferta de preparações regionais poderá ser comprometida. Ademais, a utilização de parâmetros industriais para produtos da agricultura familiar exigidos pela legislação e as dificuldades para implantação de sistemas municipais de inspeção de alimentos pode reduzir a variedade de alimentos beneficiados e/ou processados produzidos de modo artesanal, atualmente disponíveis para aquisição pela alimentação escolar. Consequentemente, resulta na oferta de produtos industrializados, de baixo valor nutricional, sobretudo em refeições menores, como lanche. Essas questões podem comprometer as diretrizes do programa de promoção da SAN, de respeito às tradições e de promoção de uma alimentação saudável.

Palavras chave: Escolares. Produção local. Tradições. Pequeno produtor.

INTRODUÇÃO

Frente às mudanças no perfil alimentar e nutricional da população mundial (POPKIN, 2006; LEVY, 2009; BRASIL, 2011) e os efeitos da globalização na incorporação de novos alimentos na dieta, perda da identidade cultural, uniformização dos produtos e desvalorização do conhecimento agrícola tradicional (POULAIN, 2004; HERNANDEZ, 2005; GARCIA, 2009), tem aumentado o interesse por alimentos que valoriza a cultura alimentar, as tradições e os hábitos alimentares (POULAIN, 2004). Estudos indicam um maior interesse dos consumidores por alimentos associados a uma região ou local de origem (KUZNESOF; TREGGAR; ANDREW, 1997; ILBERY; KNEASEAF, 1998; PESTEIL, 2006; WAHLQVIS; LEE, 2007; ZUIN; ZUIN, 2009; VERBEKE; ROOSEN, 2009).

Nesse sentido, emergem ações direcionadas à valorização do consumo de alimentos regionais no contexto de políticas públicas no âmbito nacional e mundial. Estas ações contemplam o uso de alimentos regionais e sazonais produzidos localmente; a valorização da cultura e culinária tradicional e o uso de produtos regionais para a promoção de uma alimentação saudável e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2004; BRASIL, 2006; BRASIL, 2009a; BRASIL, 2009b; BRASIL 2007; ENGLBERGER et al., 2010; POPKIN; LINDA; SHU WEN, 2012; BRASIL, 2013). Em consonância, acordo firmado em 2013 entre a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) e a organização *Slow Food* visa promover a inclusão dos pequenos produtores nos sistemas alimentares locais, nacionais e internacionais. Para tal, propõe a realização de campanhas de promoção, valorização e resgate de produtos e práticas culinárias tradicionais e do patrimônio cultural das comunidades rurais locais (FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION, 2013).

Destaca-se ações acima supracitadas as quais relacionam a produção local de alimentos e o respeito aos hábitos alimentares. Autores têm apontado que o fomento à produção agrícola familiar contribui para uma maior oferta de vegetais e frutas, bem como o resgate da produção de alimentos regionais (PANDOLFO, 2008; SOARES, 2011; GRISA, 2011; CAVALLI et al., 2012; BELIK, DOMENE, 2012). Dessa forma, pode-se inferir que a agricultura familiar contribui para a diversidade cultural e alimentar, podendo refletir na melhoria da qualidade da refeição servida aos escolares.

A definição de qualidade envolve dimensões que vão além das nutricionais e higiênico-sanitárias (POULAIN, 2004; PROENÇA et al., 2005). Consideram-se aqui as dimensões regulamentares, simbólicas e sensoriais, investigadas nesse estudo. A regulamentar refere-se ao cumprimento da legislação. Já a dimensão simbólica relaciona o significado do alimento para o indivíduo, de acordo com o contexto cultural e social no qual está inserido. A dimensão sensorial considera cor, sabor, odor e aparência do alimento e/ou preparação, estando diretamente relacionada aos aspectos simbólicos (PROENÇA et al., 2005).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar brasileiro, a partir da Lei nº 11.947 de 2009 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), consiste em um espaço para promoção da segurança alimentar e nutricional por meio do fomento à economia local e à alimentação saudável e adequada (BRASIL, 2009) ao instituir a compra obrigatória da agricultura familiar.

Iniciativas semelhantes em países como Itália e Japão merecem destaque. O programa de alimentação escolar italiano tem suas ações direcionadas à oferta de produtos orgânicos, típicos da dieta mediterrânea e à realização de campanhas de ensino sobre os hábitos culturais. No Japão, o incentivo à valorização e à formação da identidade local é parte da política Chisan Chischo (Produção local/consumo local), recomendando que pelo menos 30% dos produtos adquiridos sejam produzidos localmente. Estudos têm demonstrado que a compra de alimentos da agricultura familiar favorece o maior consumo de vegetais e frutas pelos escolares (IZUMI; ALAIMO; HAMM, 2010), para a substituição de produtos processados pela indústria (TRICHES; SCHNEIDER, 2010) e pela oferta de alimentos mais condizentes com o hábito alimentar dos escolares (GRISA, 2011).

A escola possui um papel importante na promoção de uma alimentação saudável (ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE, 2003), destacando-se como um ambiente influenciador dos hábitos alimentares das crianças (EVANS et al., 2011). Além disso, salienta-se que os hábitos alimentares e o excesso de peso desenvolvidos na infância tendem a permanecer na idade adulta (NICKLAUS et al., 2001; SKINNER et al., 2002; WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2003).

A complexidade da promoção de uma alimentação saudável, por meio do incentivo à inclusão de alimentos regionais na dieta, relaciona-se primeiramente com o fato de não se ter claramente estabelecida uma terminologia e uma definição para os alimentos que representam a

cultura alimentar, a identidade local e o hábito alimentar (ROSE, et al., 2008; VANHONACKER et al., 2010). Encontra-se na literatura científica a utilização de termos como alimentos regionais, tradicionais, típicos, artesanais e locais. Desta forma, alguns estudos procuram entender o significado desses alimentos para os indivíduos ou estabelecer um conceito mais adequado conforme os objetivos da pesquisa (ROSE et al., 2008; VANHONACKER et al., 2009, 2010; GUERRERO et al. 2009; 2010; TRADITIONAL UNITED EUROPE FOOD, 2012). Harris et al. (2012), analisando estudos sobre a iniciativa "Da fazenda para instituições", destacaram que os órgãos governamentais norte-americanos deixam que cada programa estabeleça o significado de alimento local ou regional (HARRIS et al., 2012), o que pode levar a incoerência das ações.

No Brasil, a Lei nº 11.947/2009 e Resolução nº26/2009 não do PNAE destacarem o respeito aos hábitos alimentares, cultura e tradição local como critérios para elaboração dos cardápios escolares. Em consonância, a definição oficial brasileira de alimentação saudável engloba o respeito aos hábitos alimentares regionais (BRASIL, 2007). Bourdieu (1974) definiu *habitus* como o equilíbrio entre o que tem continuidade e é durável e aquilo que é passível de mudança. Segundo Maluf (2007), hábitos consistem em práticas já enraizadas que expressam diferentes culturas que, de acordo com Setton (2002), são dinâmicas devido às influências decorrentes da relação do homem com a sociedade.

Ao atribuir o termo regional ao hábito alimentar, Paiva et al. (2012) buscou identificar as significações acerca da terminologia "hábitos alimentares regionais" pelas concepções dos agentes envolvidos com PNAE. Identificou interpretações relacionadas ao "fabricado/plantado na localidade". Porém, nem sempre o habitual e continuamente consumido eram exclusivos da região ou feitos com produtos oriundos "da terra", remetendo ao conceito de tradicional. Nessa mesma pesquisa, os hábitos regionais também foram associados a "mais saudáveis", "mais naturais" e "não industrializados".

Partindo desta análise referente à diversidade de terminologias para designar alimentos que respeitem os hábitos alimentares e a ausência de uma definição oficial, optou-se pela terminologia "alimentos regionais" para o desenvolvimento deste estudo. Os alimentos regionais foram definidos como àqueles com peculiaridades históricas, culturais e socioeconômicas relacionadas à sua origem, modo de produção, uso de recursos naturais e tecnológicos, crença, religião,

educação e etnia, que influenciam diretamente sua produção e no seu consumo.

Neste contexto, objetivou-se analisar o uso de alimentos regionais na alimentação escolar em um município catarinense, considerando os aspectos regulamentares, simbólicos e sensoriais da qualidade.

MÉTODO

DESENHO DO ESTUDO E SELEÇÃO DO LOCAL

Pesquisa de caráter exploratório e descritivo baseada em um estudo de caso. Foi realizada em um município do estado de Santa Catarina em duas etapas, entre os meses de março e abril do ano de 2013. A coleta de dados foi realizada em cinco dias consecutivos para cada etapa, com intervalo de duas semanas entre ambas. A primeira etapa visou identificar os alimentos regionais e a segunda a presença desses alimentos na alimentação escolar. Assim, a coleta de dados da segunda etapa dependeu dos resultados obtidos na primeira.

A seleção do local do estudo foi realizada a partir de dados disponibilizados pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar do Estado de Santa Catarina (CECANE-SC) baseada em características importantes relacionadas ao problema investigado: ter elevado repasse financeiro¹¹ para compra de alimentos da agricultura familiar do estado de Santa Catarina (superior a 30%); possuir nutricionista como responsável técnico pela alimentação escolar por tempo superior a três anos e aceitar participar espontaneamente da pesquisa.

1ª ETAPA - IDENTIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS REGIONAIS

Inicialmente participaram desta etapa seis agentes chave envolvidos com o processo de compra e fornecimento de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar: nutricionista, secretário de educação, técnico agrícola da prefeitura, agricultor, cozinheira e diretora de escola. Durante a entrevista, foram identificados e

¹¹ O repasse financeiro mencionado refere-se ao valor disponibilizado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento e Educação (FNDE), não sendo considerada a contrapartida do município. Para a seleção do município da pesquisa, considerou-se o repasse referente ao ano de 2010 e os dados foram fornecidos pelo Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição do Escolar do Estado de Santa Catarina (CECANE-SC).

selecionados os demais entrevistados utilizando o critério de aproximação e seleção, baseado no princípio de redes sociais, conforme proposto por Barnes (1987). Desse modo, ao longo do trabalho de campo buscou-se chegar a outros informantes considerados importantes para a temática pesquisada por meio de alguém já conhecido. Adicionaram-se aos entrevistados: três membros da comunidade, pertencentes a famílias tradicionais, envolvidas com a formação do município; um representante da secretaria de educação e cultura; uma cozinheira da alimentação escolar; uma (ex) proprietária de restaurante tradicional local, totalizando 12 entrevistados.

Com o auxílio de um guia de entrevistas, procurou-se identificar: aspectos históricos e culturais relacionados aos hábitos alimentares do município; produção e consumo de alimentos transmitidos de uma geração para outra; condições climáticas e de vegetação favoráveis ou não para produção de alimentos na região e influência da religião e festividades locais na alimentação. Também se elaborou uma lista de alimentos regionais do estado de Santa Catarina baseada no material bibliográfico disponível¹². O uso do guia de entrevistas e da lista de alimentos pré-elaborada teve o intuito de identificar os alimentos considerados regionais pelos entrevistados. Considerando que os hábitos alimentares sofrem modificações no decorrer dos anos e que a cultura é dinâmica e passível de transformação, procurou-se observar: alimentos regionais ainda consumidos e/ou produzidos no local atualmente; alimentos que deixaram de ser consumidos e/ou produzidos e os novos alimentos incorporados ao hábito alimentar, bem como os motivos para tais mudanças. No decorrer do processo de entrevistas, cada alimento regional referido pelos entrevistados que não constava na lista de alimentos regionais pré-elaborada era adicionado para ser questionado ao próximo entrevistado.

As entrevistas foram gravadas e transcritas para análise de dados. A análise das entrevistas consistiu na comparação entre os relatos dos participantes e da lista pré-elaborada, com o intuito de elaborar uma lista final de alimentos regionais do município.

Os alimentos presentes na lista, não confirmados como regionais pelos entrevistados, foram classificados como não regionais, bem como

¹² EMRESA DE EXTENSÃO RURAL DE SANTA CATARINA; 1999; BRASIL, 2002; BRASIL, 2006g; ZOTZ, 2006; ALTMANN; MIOR; BRASIL, 2010; COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO, 2012; EMRESA DE EXTENSÃO RURAL DE SANTA CATARINA, 2012.

outros alimentos referidos como tal. Essa classificação foi utilizada na análise de cardápio e da lista de compras na etapa 2.

Os entrevistados foram codificados conforme as iniciais do segmento para preservar a identidade. Por exemplo, entrevistados pertencentes à Comunidade foram codificados como C1, C2 e C3, Técnico Agrícola em TA1, Cozinheira em CO1, Nutricionista em NU, Secretário de Educação em SE, Agricultor em AG1, Diretora da Escola em DE.

2ª ETAPA - AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS REGIONAIS PELA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Os aspectos regulamentares, simbólicos e sensoriais referentes à aquisição dos alimentos regionais, identificados na etapa, para a alimentação escolar foram analisados. Para tal, utilizou-se a técnica de entrevistas, análise documental e observação direta.

As entrevistas foram conduzidas por meio de questionários semiestruturados com os diferentes atores sociais envolvidos na aquisição de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar:

- Gestão e funcionários da Alimentação Escolar: nutricionista (1), cozinheira (2)

-Gestão e funcionários da agricultura: Secretário da Agricultura (1), técnico agrícola prefeitura (1), técnico agrícola Extensão rural (1), representante de cooperativa/associação (1)

-Gestão e funcionários de Órgãos fiscalizadores: representante Vigilância Sanitária (2), Representante Sistema de Inspeção Municipal (SIM) (2)

-Organização dos Agricultores: Empreendedor rural familiar (2), agricultor familiar (2)

A análise documental consistiu em detectar a presença dos alimentos regionais nas listas de compras (chamada pública e licitação) e nos cardápios, no período entre 2009 e 2013, referentes ao ensino fundamental.

Considerando, o incentivo ao consumo de vegetais e frutas na dieta (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2004; BRASIL, 2006) e na alimentação escolar (BRASIL, 2013), e a relação do processamento de alimentos pela agricultura familiar, para a do saber fazer local e das tradições culturais, optou-se por fazer a análise desses alimentos nas categorias: (1) Vegetais e frutas in natura e (2) Alimentos beneficiados

e/ou processados. Vegetais e frutas que passaram por algum grau de beneficiamento e/ou processamento, como por exemplo, frutas congeladas, geleias de frutas, aipim descascado, foram classificados na categoria 2.

Assim, para análise das listas de compras, todos os alimentos foram primeiramente divididos em vegetais e frutas *in natura* e alimentos beneficiados e/ou processados. Posteriormente, foram classificados em regionais e não regionais com base nos resultados obtidos na primeira etapa deste estudo.

Para análise dos cardápios, além das classificações acima citadas (vegetais e frutas *in natura* regionais e não regionais; alimentos beneficiados e/ou processados regionais e não regionais) procurou-se analisar o uso desses alimentos na forma de preparações. O intuito dessa análise foi verificar se eram respeitados os aspectos simbólicos elencados pelos entrevistados para caracterizar um alimento ou preparação regional. Esta análise foi embasada no conceito de perigo simbólico concebido por Uggioni (2006) no contexto do Método de Avaliação da Qualidade do Patrimônio Gastronômico – AQPG e definido como sendo “a possibilidade de comprometimento dos aspectos simbólicos de uma determinada preparação, em função das modificações ocorridas principalmente nas receitas tradicionais, incluindo modo de preparo e ingredientes”. Assim, preparações regionais com a presença de alimentos não regionais ou regionais que pudessem alterar seus aspectos simbólicos também foram classificadas como não regionais, juntamente com aquelas já referidas como não regionais na etapa 1 da pesquisa.

Para auxiliar na análise foram solicitadas as fichas técnicas de preparação e receitas disponíveis, uma vez que os principais alimentos contidos nas preparações poderiam não estar especificados nos cardápios.

Primeiramente procurou-se estabelecer uma classificação para o conjunto de preparações servidas, compondo uma refeição, sendo essas categorizadas em: refeições completas e lanches. Denominou-se refeição completa as refeições salgadas, com ou sem carne, salada ou verdura, por exemplo, arroz com feijão, massas em geral, risotos e sopas. Sanduíche, cachorro-quente, chá com biscoito, achocolatado, iogurte, frutas, bolos e cucas foram classificados como lanches. Essa classificação foi baseada no exposto no Manual de Gestão Eficiente da Merenda Escolar elaborado por Weis e colaboradores (2007). De acordo com o Manual a refeição do tipo lanche é vista negativamente por

nutricionistas inseridos na alimentação escolar e compreendida como uma refeição reduzida.

Posteriormente, estas preparações foram classificadas em regionais e não regionais conforme parâmetros já elencados. Na sequência, identificaram-se os alimentos regionais presentes nessas preparações de acordo com a classificação explicitada anteriormente, qual seja, vegetais e frutas in natura ou alimentos beneficiados e/ou processados.

A observação direta foi realizada com auxílio de um formulário de observação pré-elaborado da etapa de recebimento e armazenamento de produtos na alimentação escolar. Ocorreu em dois momentos, sendo um referente ao recebimento e armazenamento dos produtos provenientes da licitação e o outro daqueles produtos provenientes da chamada pública.

Por meio destas três técnicas de coleta, procurou-se verificar o cumprimento das dimensões regulamentar, simbólica e sensorial da qualidade, avaliadas com base nos seguintes indicadores:

-Dimensão simbólica e regulamentar: variedade de alimentos regionais ofertados de acordo com a via de fornecimento (chamada pública e licitação), presença de alimentos regionais em preparações regionais e não regionais.

-Dimensão simbólica, sensorial e regulamentar: respeito às práticas e preferências regionais; presença de selos de qualidade; adequação da embalagem ao produto; embalagens em condições adequadas e acondicionamento adequado dos produtos.

-Dimensão regulamentar: presença de selos de inspeção para produtos de origem animal (municipal, estadual e/ou federal); adesão ao SISBI- POA (Sistema de Brasileiro de Inspeção para Produtos de Origem Animal); adesão ao SISBI-POV (Sistema de Brasileiro de Inspeção para Produtos de Origem Vegetal); presença de informação nutricional; presença de informações de identificação do produto; presença de lista de ingredientes; presença de data de validade.

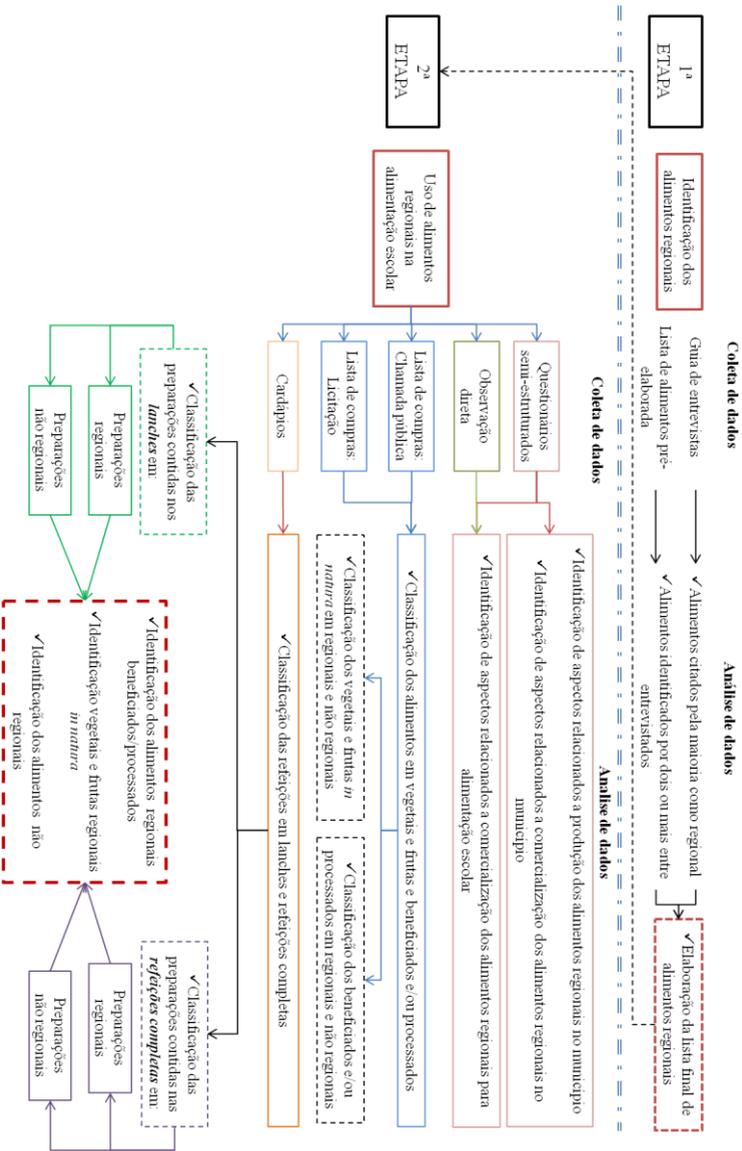
Procedimentos complementares se constituíram de participação de visita a propriedades rurais e reuniões entre: gestores da alimentação escolar, técnico agrícola da prefeitura e agricultores familiares; nutricionista, técnico agrícola da prefeitura e técnicos da vigilância sanitária; secretário de agricultura, técnico agrícola da prefeitura e setor administrativo (responsável pelo repasse financeiro do município).

Os dados quantitativos provenientes da análise documental das chamadas públicas e dos cardápios foram armazenados e analisados em banco de dados desenvolvido no *Microsoft Office Excel 2007*, em planilhas independentes para cada documento e ano analisado.

A presente pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos (CEPSH) da Universidade Federal de Santa Catarina sob o protocolo número 914/2010. Os entrevistados assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), sendo garantido o anonimato dos mesmos.

As etapas de análise e coleta dos dados encontram-se resumidas na figura 1.

Figura 1 Metodologia utilizada para coleta e análise dos dados



RESULTADOS

IDENTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS REGIONAIS

Em relação a aspectos gerais dos hábitos alimentares da população, as entrevistas conduzidas com os agentes-chave indicaram que a cultura alimentar do município foi influenciada principalmente por colonização portuguesa e espanhola, sobressaindo a primeira; bem como da mistura desses povos com os indígenas da região.

Situado na região serrana do estado de Santa Catarina, percebeu-se que a localização foi determinante para a formação da base da alimentação local. Considerada caminho e ponto de parada de tropeiros oriundos, sobretudo, do Rio Grande do Sul a caminho do litoral catarinense e centro oeste do país, foi relatada forte influência gaúcha¹³ na formação do hábito alimentar, que permanece até os dias de hoje. Outro fator influente na formação da alimentação atual da população relaciona-se às condições climáticas da região. Por ser uma região de clima frio (média de 16°C), além das dificuldades naturais de produção de alimentos em temperaturas mais baixas, a população local não acreditava na capacidade agrícola do município, principalmente no que se refere à produção de vegetais e frutas. Isso foi observado no relato dos entrevistados: “*pensava-se que no município não dava fruta*” (C1) ou “*achavam que a região não dava outra coisa a não ser uns pés de couve, outros povos foram trazendo coisas e testando, foram testando e daí foram vendo que dava outras coisas*” (C2).

A presença de italianos e japoneses também foi referida como importantes na formação do hábito alimentar local, sendo estes povos responsáveis pela introdução de novas tecnologias de produção de vegetais e frutas.

Como resultado da primeira etapa, obteve-se uma lista de 142 alimentos regionais. Percebeu-se que os entrevistados faziam diferenciação entre os alimentos regionais citados. Desta forma, para facilitar a compreensão da formação da cultura alimentar da região, principalmente no que se refere à importância simbólica dos alimentos, optou-se por agrupá-los de forma diferenciada conforme o relato dos entrevistados. A fim de esclarecer a separação dos alimentos regionais por grupos, conforme destaques identificados nas falas dos

¹³ Gaúcho: denominação dada aos povos originários da região do Pampa (região de vastos campos que se estendem do sul do Brasil ao Uruguai e norte da Argentina) (Marreiro et al., 2007).

entrevistados, selecionou-se alguns relatos dos mesmos, apresentados no quadro 1. Por exemplo, apareceu na fala dos entrevistados terminologias como “*é nosso*” ou “*muito daqui*” para referenciar determinados alimentos, permitindo uma associação à importância do mesmo para a identidade local.

Os grupos formados, bem como os alimentos regionais de cada grupo, encontram-se no quadro 1.

Quadro 1: Grupo de alimentos regionais, alimentos regionais identificados e relato dos entrevistados em um município do estado de Santa Catarina (continua)

Grupo de alimentos	Alimentos identificados	Relato dos entrevistados
Alimentos regionais de maior referência para a cultura alimentar local	<p>Abóbora cabotiã, Alho; Amendoim; Arroz carreteiro; Bacon; Batata doce; Batata inglesa; Beterraba; Bolo de coalhada; Bolo de milho, Bolo de fubá; Bolo, rosca e bolacha de polvilho; Broa de milho e polvilho; Bijagica; Canjica de leite; Carne de boi; Carne de frango; Carne de ovelha; Carne de porco; Chuchu; Couve; Costelinha de porco; Cuscuz; Doce de amendoim; Doce de leite; Farofa de galinha; Farinha de milho (biju); Laranja; Feijão preto; Doce de figo; Doce de abóbora; Geleia de frutas; Limão; Linguiça; Melancia; Mel; Milho; Moranga caramelizada; Nata; Ovo; Pão caseiro; Pão de milho; Pinhão; Paçoca de pinhão; Pinhão cozido; Pimentão verde; Polvilho; Queijo colonial serrano; Quirera; Quirera com costelinha; Repolho verde; Revirado de feijão; Sagu de vinho; Sagu de leite; Salame; Tempero verde</p>	<p><i>“aqui ninguém convida pra comer peixe, aqui convida pra comer churrasco” (C2)</i></p> <p><i>“bolo de fubá e de milho, bem tradicional” (AG1)</i></p> <p><i>“pão de milho?! Nossa!” (NU)</i></p> <p><i>“quirera é com carne de porco, tradicional, ou galinha” (C1)</i></p> <p><i>“Quirera , sempre com costelinha, sem a costelinha não é quirera” (SCT)</i></p> <p><i>“sagu de vinho é sobremesa tradicional daqui” (TA)</i></p> <p><i>“antigamente era com charque, hoje mais carne de gado fresca” (C2 e AG1) (para o arroz carreteiro) *</i></p> <p><i>“Original feito com charque [...] eu gosto mais com charque, as escolas não fazem mais com charque” SCT (para o arroz carreteiro) *</i></p> <p><i>“a paçoca de pinhão já existia [...] desde que me conheço por gente eu conheço paçoca” (C1)</i></p> <p><i>“paçoca de pinhão não tem dia nem horário” (CO1)</i></p> <p><i>“a paçoca de pinhão tradicional é feita com charque ou carne de porco” (TA)</i></p> <p><i>“pinhão é natural daqui, muito muito pinhão” (C3)</i></p> <p><i>“esse é nosso aqui” (para a batata doce)</i></p>

Quadro 1: Grupo de alimentos regionais, alimentos regionais identificados e relato dos entrevistados em um município do estado de Santa Catarina (continua)

Grupo de alimentos	Alimentos identificados	Relato dos entrevistados
Alimentos regionais incorporados aos hábitos alimentares recentemente (aproximadamente 15 anos)	Agrião; Chicória; Couve flor; Rúcula; Kiwi; Lasanha; Carreteiro com carne fresca; Quirera com frango	<p><i>“Kiwi não é típico daqui, mas agora plantam” (C3)</i></p> <p><i>“kiwi faz 10 anos” (DE)</i></p> <p><i>“faço hoje para os netos” (C2)</i></p>
Alimentos regionais (outros)	Arroz amarelo (parboilizado); Abóbora menina; Abobrinha; Aipim; Alface; Bergamota; Biscoito de nata; Café; Carne com moranga; Caqui; Cebola; Cenoura; Chuchu com carne moída; Entrevero; Ervas para chá; Ervas para tempero (manjeriçã; louro); Farofa; Feijão com abóbora; Feijão com batata doce; Gengibre; Guisado de feijão; Iogurte; Leite; Maçã; Minestra; Mostarda; Nabo; Pepino; Pêssego; Polenta; Puff ou coruja; Radite; Ricota; Tomate; Sopas de feijão; Sopa de vegetais; Sopa de frango; Torta de banana; Tortéi; Vaca atolada; Vagem	<p><i>“não tinha polenta, apesar de ter derivados do milho (quirera, farinha), com a vinda dos italianos que chegou a polenta. Mas os mais antigos ainda não gostam, só quirera, canjica, cuscuz, todos esses de tradição espanhola e portuguesa” (C1) (para a polenta) *</i></p>

* nota do autor

Fonte: o autor

Em virtude da praticidade, a substituição de práticas artesanais de produção de alimentos regionais por opções industrializadas do mesmo

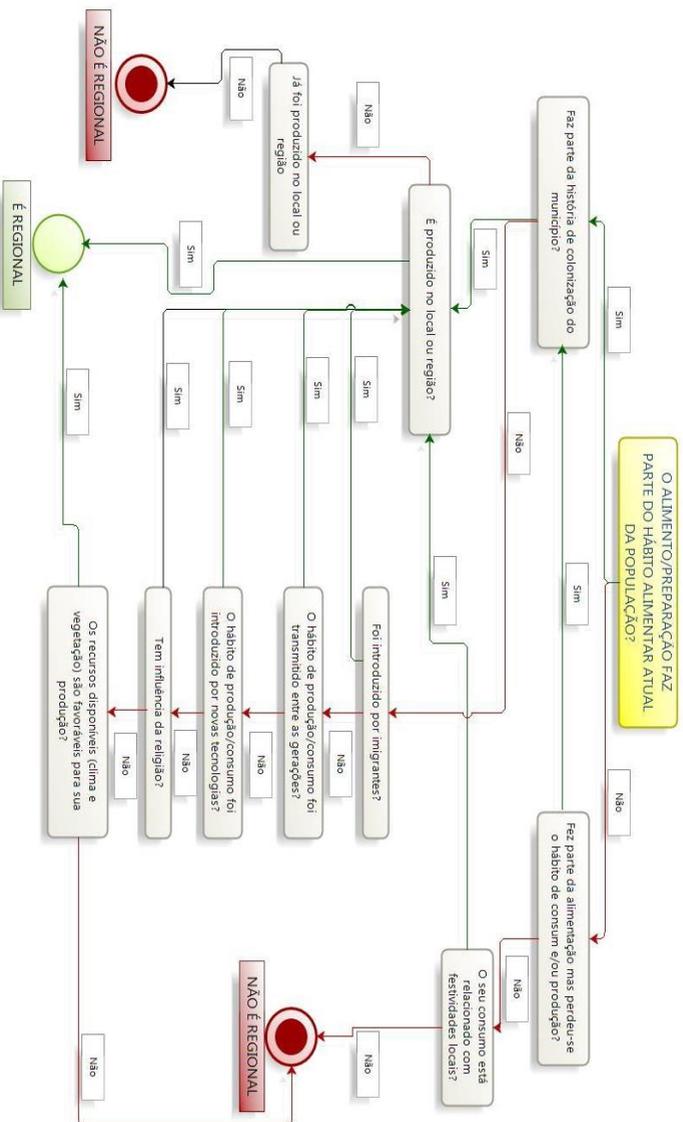
produto foi relatada pelos entrevistados. O trabalho em moinhos coloniais para a produção de derivados do milho e da mandioca, bem como a produção de massas caseiras foram apontados como práticas atualmente restritas a algumas famílias da zona rural. Alguns relatos que evidenciaram essas questões foram: “*principalmente na área rural*” (DE referindo-se a massa caseira); “*não tem casa que não se fazia isso, fazia muita farinha de biju nos moinhos*” (SCT)

Além dos alimentos regionais identificados, os entrevistados indicaram alimentos que ainda não foram incorporados aos hábitos alimentares da população, mas cuja produção e ou consumo estão sendo incentivados, inclusive na alimentação escolar. Foram esses alimentos: amora preta, aveia, azeite de oliva, berinjela, farinha integral, fava, framboesa, gergelim, grão de bico, linhaça, mirtilo, nozes, pão preto e *physalis*. Na alimentação escolar as cozinheiras recebiam receituários indicando como usar esses alimentos, já a população entrevistada pareceu não fazer saber utilizar os alimentos ainda não incorporado aos hábitos. O atual incentivo a hábitos alimentares mais saudáveis foi um dos motivos apontados pelos entrevistados para o uso desses alimentos. O mesmo motivo foi apontado como possível responsável pela diminuição no consumo de alimentos como banha, conservas de vegetais e frutas, bem como doces de frutas caseiros, devido à elevada quantidade de gordura, sal e açúcar, respectivamente.

A análise dos resultados referentes à primeira etapa desta pesquisa possibilitou a criação de um modelo de árvore decisória (figura 2) para auxiliar os gestores da alimentação escolar e demais pesquisadores na identificação de alimentos regionais. A construção desse modelo baseou-se nos principais questionamentos elencados durante a condução das entrevistas e análise dos dados.

Após a identificação dos alimentos regionais por meio da metodologia deste estudo, aplicou-se o modelo de árvore decisória elaborado visando verificar a aplicabilidade do mesmo.

Figura 2: Modelo de árvore decisória para identificação de alimentos regionais



CARACTERIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SOBRE A PRESENÇA DE ALIMENTOS REGIONAIS

Aspectos gerais da alimentação escolar do município

A gestão da alimentação escolar no município pesquisado ocorria de forma centralizada. No ano de 2012 (ano anterior a pesquisa) foram atendidos diariamente 2154 alunos distribuídos em 18 escolas de educação básica (pré-escola e ensino fundamental) e 6 Centros de Educação Infantil (CEI's). Para atender a esse público, o Fundo Nacional de Desenvolvimento e Educação (FNDE) repassou em torno de 185 mil reais à Secretaria de Educação no ano de 2012, sendo que o município contribuiu com um montante, aproximadamente 250% (460 mil) do valor repassado pelo FNDE para compra de alimentos.

Referente à compra de produtos da agricultura familiar, no ano de 2010 (ano de início da compra de produtos da agricultura familiar no município), atingiu-se um percentual de compra com o uso de recursos financeiros repassados pelo FNDE superior a 50%. Segundo o nutricionista, a previsão para o ano de 2013 é atingir 100%.

No momento do estudo, existiam no município 585 propriedades familiares com Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP¹⁴) ativa (BRASIL, 2013), porém, somente 26 agricultores do município forneciam para alimentação escolar. Apesar da pequena proporção (4,5%), o número de agricultores familiares fornecendo para alimentação escolar em 2013 foi duas vezes superior quando comparado ao ano de 2012.

O cardápio semanal era composto por três dias de refeição completa e dois dias de lanche (doce ou salgado). Para sua elaboração eram considerados os seguintes critérios: sazonalidade; aceitabilidade dos alunos; vias de fornecimento (priorizando os produtos da agricultura familiar e orgânicos); produtos regionais; custo dos produtos; valor nutricional da refeição e utilização de produtos in natura, sem conservantes e corantes.

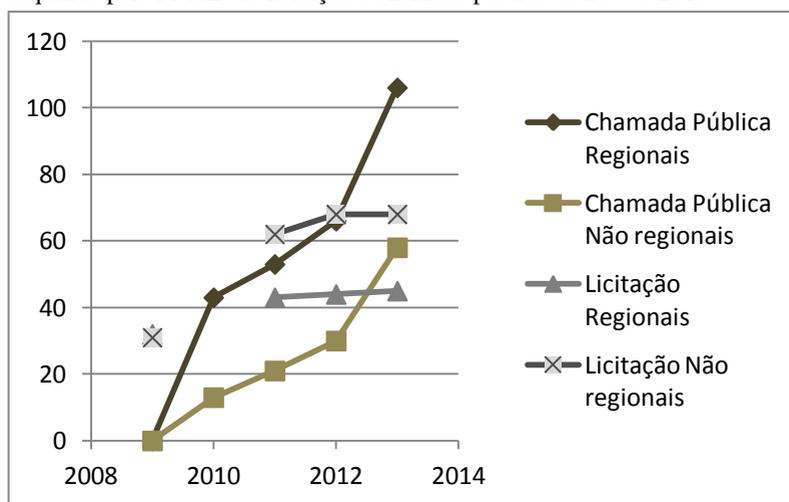
Oferta de alimentos regionais pelo PNAE

A compra da agricultura familiar iniciou no município no ano de 2010. Verificou-se um aumento em 192% (108 alimentos) na variedade de produtos adquiridos via chamada pública, do ano de 2010 para o ano de 2013. Desse aumento, 58% foram relativos a alimentos regionais.

¹⁴ Instrumento de identificação do agricultor familiar para o acesso a políticas públicas (BRASIL, 2013b).

A agricultura familiar também foi a principal responsável pela oferta de produtos regionais em todos os anos avaliados (Gráfico 1). Por exemplo, em 2012 ofertou-se na alimentação escolar um total de 208 tipos de produtos, desses, 96 foram provenientes da agricultura familiar, sendo 66 variedades de alimentos (68,8%) identificadas como regionais. Enquanto por licitação, dos 112 tipos de produtos adquiridos, 39% eram regionais. Apesar disso, somente no ano de 2013 a variedade total de alimentos adquirida por chamada pública foi superior àquela adquirida por licitação (Gráfico 1).

Gráfico 1 - Variedade de alimentos identificados como regionais e não regionais adquirida pelo PNAE via licitação e chamada pública de 2009 a 2013.

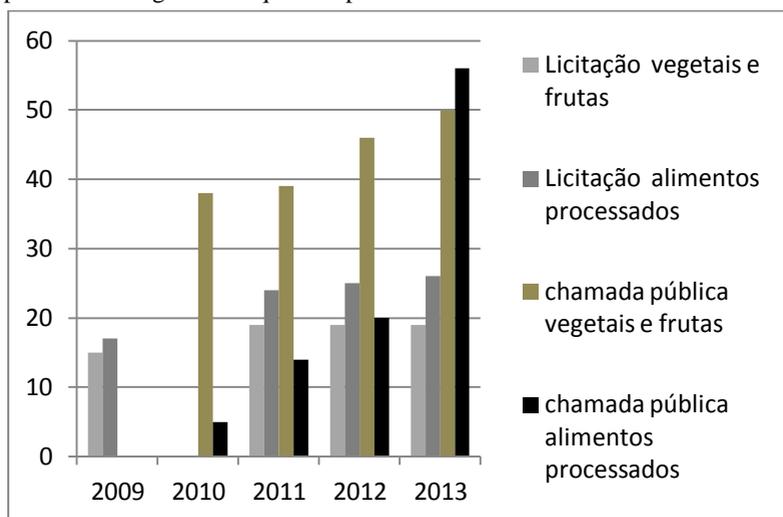


Nota: os dados de licitação do ano de 2010 não foram disponibilizados.

Fonte: o autor

A análise por tipos de alimentos adquiridos, classificados em vegetais e frutas in natura ou alimentos beneficiados e/ou processados, indicou que a agricultura familiar foi a maior responsável pela oferta de vegetais e frutas, principalmente os identificados como regionais (Gráfico 2). Os vegetais e frutas regionais corresponderam em média a 66% da variedade adquirida em todos os anos, sendo 70% proveniente da chamada pública. A agricultura familiar também foi a principal via de aquisição de vegetais e frutas não regionais, correspondendo a 78% dos mesmos (não demonstrado no gráfico).

Gráfico 2: Variedade de vegetais e frutas e alimentos beneficiados e/ou processados regionais adquiridos pelo PNAE entre 2009 e 2013.



Fonte: o autor

Destaca-se que a oferta de frutas nativas da região, como pitanga, araçá, ariticum, goiaba serrana, uvaia e gabioba ocorreu exclusivamente pela via chamada pública de compra. A compra de ervas e temperos frescos, como louro e manjerição, identificados como parte da cultura alimentar, também ocorreu exclusivamente por chamada pública, porém temperos prontos, como caldos concentrados, foram adquiridos via licitação. De acordo com o nutricionista do local, a introdução de ervas e temperos regionais na alimentação escolar a partir de 2011 estava auxiliando na redução da quantidade de temperos prontos adquiridos.

Percebeu-se aumento na variedade de alimentos beneficiados e/ou processados adquirida tanto por chamada pública quanto por licitação, entre os anos analisados (não demonstrado no gráfico). No entanto, a média de produtos regionais adquiridos por licitação foi de 23 itens e de não regionais foi de 52 itens. Já a chamada pública ofertou uma média de 23 itens regionais e 11 não regionais. Ressalta-se que em 2010 eram adquiridos apenas cinco alimentos beneficiados e/ou processados por chamada pública, sendo todos regionais, e em 2013 foram adquiridos 56 itens regionais, indicando o potencial da agricultura

familiar para oferta desses produtos, com o acréscimo superior a 10 vezes em 3 anos.

O processamento de alimentos pela agricultura familiar possibilitou a aquisição de frutas nativas na forma de polpa, doces e geleias, inclusive de frutas cujo período de safra ocorre durante as férias escolares, como a pitanga, pêssego e figo. A colheita durante o período não letivo também foi referido para a melancia, no entanto esta era adquirida na forma *in natura*. Além do processamento de frutas, alimentos regionais destacados pelos entrevistados como de grande presença no hábito alimentar como a coalhada, o pinhão, a paçoca de pinhão, bem como produtos de panificação a base de milho e polvilho, também foram incluídos na alimentação escolar por meio da chamada pública. A inclusão desses alimentos regionais citados, provenientes da agricultura familiar, aconteceu principalmente no ano de 2013 e possibilitando a oferta de alimentos de melhor qualidade nutricional do que aqueles ofertados por licitação.

Mesmo com o elevado percentual de alimentos regionais adquiridos na alimentação escolar, 31% dos alimentos regionais identificados na etapa 1 não foram ofertados na alimentação escolar em nenhum dos anos analisados. Desses, a maioria (43%) eram alimentos regionais classificados no Grupo “Alimentos com o consumo reduzido” e 41% estavam no Grupo “Alimentos regionais de maior referência para a cultura alimentar”.

A análise de cardápio possibilitou identificar o modo como são ofertados os alimentos regionais nas refeições escolares. Foram avaliados 222 dias de cardápio de diferentes anos (2009 a 2013).

A análise dos alimentos ofertados nas preparações elencou 977 alimentos, considerando as repetições. Desses 82,5% foram classificados como alimentos regionais. Conforme apontado no Gráfico 4, a maioria dos alimentos ofertados em todos os anos eram alimentos regionais, tanto para refeições completas, quanto para os lanches. Contudo, enquanto o percentual de oferta de alimentos não regionais nas refeições completas foi em média 8% em todos os anos, nos lanches esse percentual foi em média de 35%.

A classificação dos alimentos regionais em vegetais e frutas *in natura* ou alimentos beneficiados e/ou processado demonstrou que não houve grande variação na oferta desses tipos de alimentos quando em refeições completas. Porém, quando em refeições do tipo lanche, a oferta de alimentos regionais caracterizados como vegetais e frutas *in natura* ou alimentos beneficiados e/ou processados foi semelhante

apenas para o ano de 2009, correspondendo a aproximadamente 25%. Nos demais anos, a variedade de alimentos beneficiados e/ou processados foi de três (2012) a oito (2011) vezes superior a quantidade de vegetais e frutas in natura ofertados como lanches. Em 2013, o percentual de alimentos regionais correspondeu a 77% dos alimentos ofertados nos lanches, sendo maior do que nos demais anos (Gráfico 3).

Ressalta-se uma das dificuldades deste tipo de análise do cardápio, visto que esse o documento dificilmente permite identificar a via de fornecimento dos alimentos presentes no cardápio e o modo de produção. A presença de doce de frutas no cardápio, por exemplo, é caracterizada como uma oferta de alimento regional, porém, se não é produzido de modo caseiro e artesanal, tem suas características de regionalidade perdidas. Mas com a análise foi possível indicar como as preparações previstas nas refeições presentes no cardápio podem ser ou não potencialmente favoráveis para a inclusão de alimentos regionais.

Os alimentos contabilizados estavam distribuídos em 279 preparações servidas em refeições completas e 176 em lanche (doce ou salgado), considerando as repetições das preparações. Outras 48 preparações do tipo lanche e 30 do tipo refeição completa não foram analisadas, pois não havia o detalhamento da preparação no cardápio, constando apenas a especificação fruta, legume ou salada; por exemplo.

Das preparações analisadas, 204 eram regionais, 155 eram não regionais e 96 não puderam ser classificadas, pois não estiverem resentes nos relatos dos entrevistados na primeira etapa deste estudo. No entanto, essas preparações não foram excluídas com o intuito de que fossem analisados os alimentos contidos nas mesma, desta forma foram classificadas na categoria Outras preparações. A análise indicou que 99% (145) dos alimentos dessas preparações eram alimentos regionais. Como exemplo, cita-se o ensopado de batata com carne moída, que não foi uma preparação mencionada como regional, mas que continha alimentos regionais como a batata (regional *in natura*) e a carne bovina (regional processado).

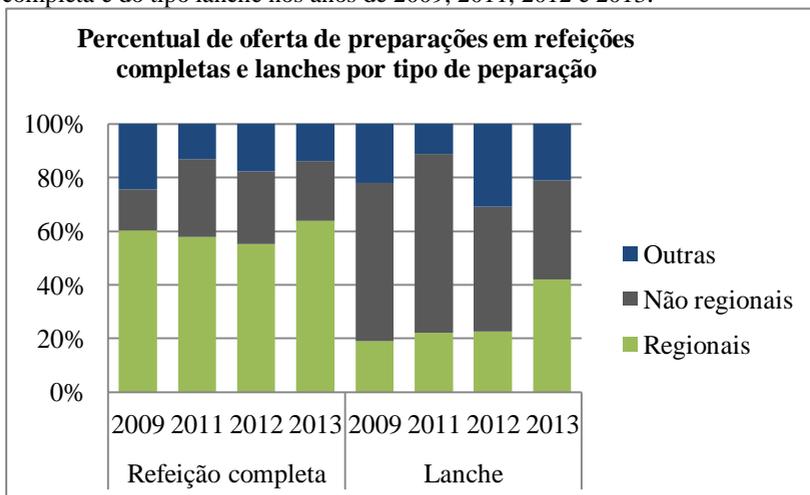
A oferta de preparações regionais servidas em refeições completas foi em média de 66% para os anos avaliados (Gráfico 4). A maioria dos alimentos ofertados nestas preparações eram vegetais e frutas in natura regionais, exceto para o ano de 2013, no qual os alimentos beneficiados e/ou processados corresponderam a aproximadamente 55% dos alimentos (Gráfico 5). Já as preparações regionais servidas em refeições do tipo lanche corresponderam a menos da metade das preparações servidas em todos os anos avaliados, com

variação de 19% em 2009 e aproximadamente 22% em 2011 e 2012. Essas, por sua vez, eram compostas basicamente por alimentos regionais beneficiados e/ou processados (Gráfico 5). Observou-se que as refeições em forma de lanche parecem não favorecer a oferta de preparações regionais e, conseqüentemente, de alimentos regionais.

Apenas em 2013 observou-se um maior percentual de preparações regionais ofertadas nos lanches (42%) (Gráfico 4), principalmente pela maior oferta de alimentos regionais processados da agricultura familiar, observada na análise documental (Gráfico 2). Como já mencionado, por meio do cardápio não é possível identificar a via de fornecimento. No entanto, no ano de 2013 a utilização do termo “caseiro” indicou que se referia aos alimentos já identificados na lista de compras. A inclusão de biscoitos, pães e bolos caseiros nos lanches foi favorável nesse sentido. De acordo com as entrevistas conduzidas com as cozinheiras, algumas preparações regionais como o sequilho não eram ofertadas aos escolares por serem de difícil preparação nas cozinhas das escolas. Então, passaram a ser adquiridas da agricultura familiar e puderam ser ofertadas.

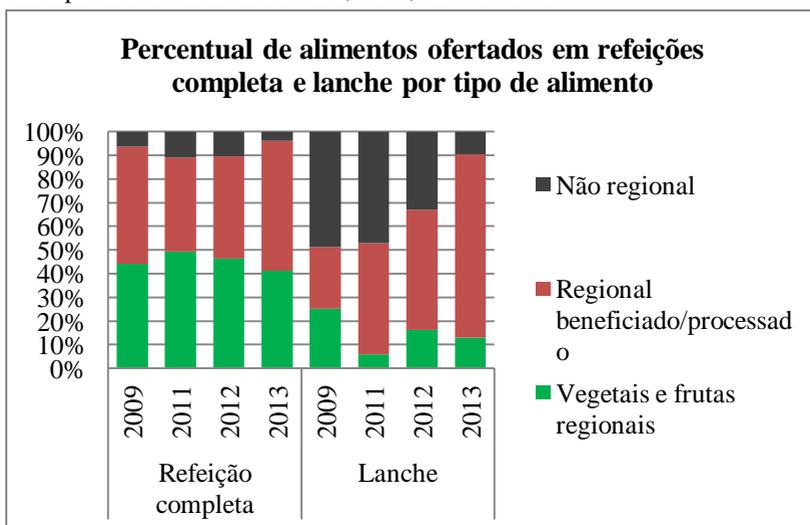
Observou-se que diversas preparações regionais, tanto em lanches quanto em refeições completas, apareceram descaracterizadas nos cardápios da alimentação escolar, podendo não ser reconhecidas como tal por não possuírem ingredientes tradicionais básicos que as identificam, ou por conterem alimentos não regionais que podem descaracterizá-las. Como exemplo, pode-se citar: quirera com carne moída; farofa de biju com farelo de aveia e brócolis; revirado de feijão com arroz; pão integral com mel; pão caseiro com margarina; pão integral com linhaça e doce de frutas; vaca atolada com vegetais; polenta com molho de carne; macarrão com salsicha; feijoada de moranga e batata; carreteiro integral de carne moída. Essas preparações foram classificadas como não regionais na análise do cardápio.

Gráfico 3: Características das preparações servidas em refeições do tipo completa e do tipo lanche nos anos de 2009, 2011, 2012 e 2013.



Fonte: o autor

Gráfico 4: Características dos alimentos servidos em refeições do tipo completa e do tipo lanche nos anos de 2009, 2011, 2012 e 2013.



Fonte: o autor

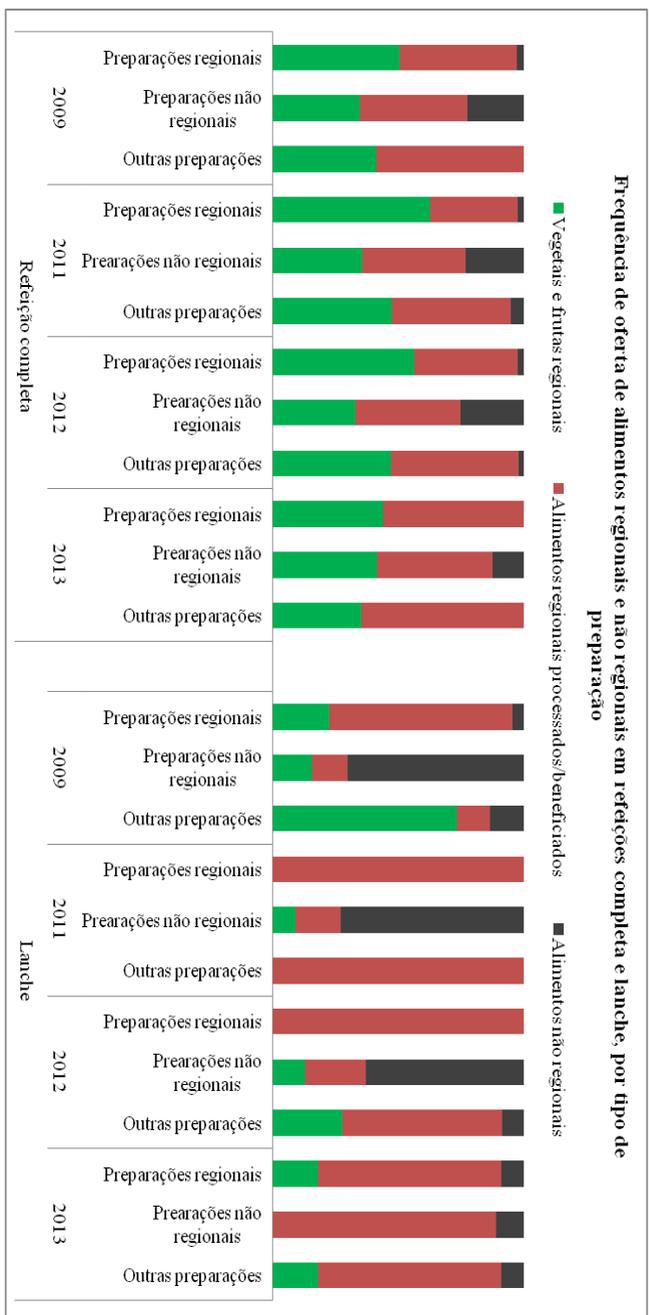


Gráfico 5: Características das preparações ofertadas nos cardápios quanto à presença de alimentos regionais e não regionais por tipo de preparação e de refeição nos anos de 2009, 2011, 2012, 2013.

Dificuldades regulamentares para o uso de alimentos regionais na alimentação escolar

Apesar do aumento na aquisição de alimentos regionais beneficiados e/ou processados identificados na análise das chamadas públicas e cardápios, as entrevistas conduzidas com os agentes da alimentação escolar, da agricultura familiar e órgãos fiscalizadores do município revelaram dificuldades para produção e/ou comercialização desses produtos. Os seguintes produtos foram referidos: mel, queijo colonial, iogurte, leite, carnes, nata, doce de leite, doces em geral, salame, produto manipulado em geral, produto de origem animal, produtos de panificação, feijão e ervilha. Vegetais e frutas orgânicos também foram citados. Percebe-se que a maioria dos produtos são regionais e de origem animal.

De um total de 134 dificuldades citadas relacionadas a esses alimentos, 35% foram referentes à ausência de um sistema para inspeção municipal e 39% estiveram relacionadas ao cumprimento de legislações em seus diversos aspectos, como rotulagem, embalagem e infraestrutura para produção. A principal barreira destacada para os produtos de origem animal foi a ausência de um Sistema de Inspeção Municipal. Este estava em processo de implementação desde o ano de 2009. A ausência de abatedouro no município foi a maior dificuldade observada em relação às carnes. Já o queijo colonial serrano foi o produto de maior preocupação de perda de identidade, pois a pasteurização, exigida em legislação, levaria à descaracterização do produto.

Como consequência das dificuldades no cumprimento das exigências regulatórias e técnicas para a comercialização, a maioria desses produtos beneficiados e/ou processados citados, produzidos no município, não eram comercializados para mercados com demandas maiores, como a alimentação escolar e demais unidades institucionais. Os agricultores referiram a comercialização apenas diretamente com o consumidor, em feiras ou venda de “porta em porta”, apesar de possuírem maior capacidade de produção.

Desta forma, a maioria destes produtos regionais estava sendo adquirida dos agricultores de outros municípios ou eram adquiridos exclusivamente via licitação, como, por exemplo, as carnes. Além dos agricultores familiares do município, foi referida a compra de alimentos de duas cooperativas, uma da região serrana e outra do oeste de Santa Catarina.

Exceções observadas foram para o iogurte e coalhada, fornecidos pela única agroindústria familiar do município; mel e alguns produtos de

panificação, também foram entregues por agricultores familiares do município. De acordo com o empreendedor familiar responsável, a agroindústria foi estruturada para fornecer produtos para alimentação escolar, no entanto, este fornecimento vinha sendo realizado sem a devida certificação do produto. O mel também era ofertado sem certificação e os produtos de panificação eram entregues em embalagens plásticas constando apenas a data de validade.

Nesse sentido, parece ter se estabelecido uma relação de confiança e parceria entre produtor e consumidor. Isso porque, apesar de o SIM não estar implantado no município, é feito um trabalho conjunto entre nutricionista, vigilância sanitária e técnico agrícola, a fim de fornecer subsídios ao agricultor e empreendedor familiar para que o mesmo cumpra o máximo possível das exigências da legislação e, conseqüentemente, tenha condições de fornecer para a alimentação escolar.

Referente às exigências regulamentares durante o transporte dos produtos, observou-se que alguns alimentos provenientes da agricultura familiar não estavam acondicionados em caixas plásticas ou embalados durante o transporte, situação que poderia comprometer a qualidade sensorial dos mesmos.

Por meio da observação direta do recebimento dos produtos, verificou-se que produtos regionais como o limão e o pimentão, apesar de embalados em redes, estavam em contato direto com o veículo. Quanto ao pinhão, não havia um padrão entre os fornecedores, sendo entregues em redes ou em embalagens plásticas, podendo comprometer a qualidade dos produtos e o tempo de armazenamento.

Observou-se que o feijão era entregue em sacos plásticos de 1 kg e também não tinha qualquer rótulo para identificação do produto. Ressalta-se que a identificação dos produtos, com data de colheita e data de validade, foi uma solicitação feita pela gestão da alimentação escolar e da agricultura em reunião realizada com os agricultores, antes do início da entrega de produtos referentes a 2013. Portanto, os agricultores poderiam estar em um período de adaptação às adequações exigidas.

Além disso, a ausência de informações obrigatórias nas embalagens foi observada também para produtos não regionais e fornecidos via licitação, como a granola, que não apresentava a lista de ingredientes no rótulo.

Não foi observada a presença de qualquer selo de qualidade para os produtos provenientes da agricultura familiar do município. Apesar

disso, todos os entrevistados relataram a produção orgânica no município para diversos produtos e por diversos produtores. No entanto, apenas um agricultor e um grupo de agricultores pertencente a um assentamento da reforma agrária foram referidos como efetivamente certificados. Percebeu-se, na maioria dos relatos dos entrevistados, que um mesmo produtor possuía produção orgânica para alguns produtos e não para outros.

DISCUSSÃO

Este estudo identificou e avaliou como os alimentos regionais estão inseridos na alimentação escolar e as particularidades relacionadas à inclusão ou ausência desses alimentos nas refeições escolares, considerando os aspectos simbólicos, regulamentares e sensoriais. Destaca-se que, no levantamento bibliográfico não foi encontrado nenhum estudo nacional que identificasse os alimentos regionais de um município, para posteriormente analisar a presença destes na alimentação escolar, considerando inclusive sua via de fornecimento.

Entretanto, existiram algumas limitações com a dependência da memória dos entrevistados para apontar os alimentos regionais que fazem parte dos hábitos alimentares. No entanto, utilizou-se uma lista de alimentos regionais pré-elaborada para complementar as informações coletadas com o guia de entrevista. Assim, percebeu-se que os entrevistados conseguiram resgatar os alimentos de referência para os hábitos alimentares regionais. Porém, pode ser que a identificação dos alimentos regionais do município não tenha sido esgotada. Isso fez com que algumas preparações no cardápio não pudessem ser classificadas como regionais ou não regionais. No entanto, tais preparações não foram excluídas do estudo, mas ao contrário, foram analisadas as preparações para verificar os alimentos que compunham afim de identificar a regionalidade dos mesmos.

Poucos estudos se propuseram a analisar a inclusão de alimentos regionais na alimentação escolar. Pesquisas discutidas neste artigo que já fizeram algum tipo de análise da regionalidade dos cardápios escolares utilizaram como base a Lista de alimentos regionais elaborada pelo Ministério da Saúde. Chaves et al. (2009) analisaram os cardápios segundo os alimentos apontados no material do Ministério da Saúde (BRASIL, 2002) e demais documentos não oficiais. Gabriel et al. (2012) utilizaram o referido documento do MS para análise dos cardápios de Florianópolis e de Belém, sendo neste último município também

utilizada Tabela de Alimentos regionais específica da Amazônia para a análise dos cardápios.

Na presente pesquisa observou-se que o documento do Ministério da Saúde não considera particularidades locais, uma vez que os alimentos são referidos conforme a região do país. Desta forma, não englobou diversos alimentos regionais identificados nesta pesquisa, bem como mencionou outros que não condiziam com a realidade do local pesquisado. Ainda, acabou por dar mais ênfase às regiões ou localidade que possuem pratos típicos mais característicos. Por exemplo, foi citada uma maior quantidade de alimentos para a região Norte e Nordeste (BRASIL, 2002). Outro documento oficial sobre alimentos regionais disponível é o intitulado Oficinas: Alimentos regionais brasileiros, também do Ministério da Saúde (BRASIL, 2008). Esse material também é apresentado por região e, além das dificuldades já apontadas para o primeiro documento citado, observou-se que algumas preparações regionais estavam descaracterizadas ou com o uso de ingredientes fora do seu contexto, considerando o município pesquisado. Como exemplo, para a Região Sul o documento traz preparações como Repolho roxo refogado; Quirera com Músculo; Rocambole de Pinhão; Panqueca de Pinhão, que não foram preparações identificadas como regionais no município mesmo sendo um local com colheita de pinhão; dentre outras também não condizentes com a cultura local.

Desta forma, os documentos nacionais disponíveis parecem não ser suficientes para compreender a diversidade alimentar de um país, com as dimensões continentais como o Brasil, ou até mesmo de um estado ou região. Acredita-se que, muitas vezes, o nutricionista inserido na alimentação escolar pode não conhecer as particularidades relacionadas aos hábitos alimentares regionais e não dispor de habilidades para realizar essa busca de forma isolada e sem uma metodologia que auxilie. Destaca-se também que esse processo é complexo, a começar pela falta de clareza das terminologias e conceitos utilizados (ROSE et al., 2008; GUERREIRO et al., 2009; VANHONACKER 2010) e pela dinamicidade das práticas culturais e hábito alimentares (BOURDIE, 1974; SETTON, 2002; MALUF, 2007).

Por isto, no presente estudo, foi necessária uma aproximação com a cultura e o hábito alimentar, quando se buscou identificar os alimentos regionais, bem como compreender alguns dos significados desses alimentos para os indivíduos e grupos envolvidos. Isso indica o diferencial do modelo de árvore decisória elaborado, uma vez que busca englobar diversos aspectos considerados necessários para identificação dos alimentos regionais. Bem como o seu potencial para auxiliar o

profissional inserido na alimentação escolar no respeito aos hábitos alimentares regionais e identificação dos alimentos produzidos em âmbito local, da agricultura familiar.

O caminho para identificação dos alimentos regionais de um determinado local pode ser trilhado de maneiras distintas. Com base no referencial teórico e nos dados coletados nas entrevistas, delineou-se uma maneira sistemática para identificar os alimentos regionais do município pesquisado. Nela foram considerados os hábitos alimentares da população, a participação na história de colonização do município, a produção local ou regional do alimento e a presença de recursos naturais favoráveis para sua produção.

Alguns estudos já indicam a melhoria das refeições escolares por meio da compra de produtos da agricultura familiar, principalmente devido a maior oferta de vegetais e frutas (AZUMA, 2001; TRICHES; SCHNEIDER, 2010; CAVALLI 2011; BELIK, 2012; SIDANER; BALABAN; BURLANDY, 2013). Outros poucos estudos que avaliaram a presença de alimentos regionais nas refeições escolares apontam para a necessidade de maior conscientização quanto aos respeito aos hábitos alimentares para melhor aceitação da refeição e preservação da identidade local (CHAVES, et al., 2009; GABRIEL, et al., 2012). No entanto, não foram encontrados estudos até o momento que fizessem a análise da oferta de alimentos regionais para o Programa Nacional de Alimentação Escolar também associada à via de fornecimento e as particularidades envolvidas no processo.

No atual contexto de alterações nos padrões alimentares e nutricionais da população no mundo globalizado, elevados índices de sobrepeso, obesidade e doenças crônicas não transmissíveis (POPKIN, 2006) ocorrem em paralelo a doenças por má alimentação e carências nutricionais (BATISTA FILHO, 2010). Portanto, ações direcionadas à promoção de uma alimentação saudável por meio do incentivo ao uso de alimentos produzidos no âmbito local e regional, a valorização da cultura e culinária tradicional e o uso de produtos regionais e sazonais, marcadores de identidade, podem ser importantes para promover mudanças nesses padrões alimentares.

Salienta-se que a formação da cultura e do hábito alimentar não é um processo estático, sofre alterações decorrentes de fatores tecnológicos, econômicos e sociais (BOURDIE, 1974; LANG, 2009); tanto na produção quanto no consumo e acesso aos alimentos (LANG, 2009).

Essa dinamicidade da cultura alimentar foi observada na condução das entrevistas neste estudo. Os alimentos regionais foram

destacados de diferentes maneiras nos relatos dos entrevistados. Foi possível identificar os alimentos de maior importância para a identidade local, aqueles com o consumo reduzido nos dias atuais, ou os incorporados aos hábitos alimentares regionais, mas que não compunham a dieta das populações mais antigas. Do mesmo modo, foram citados novos alimentos com incentivo para produção pela agricultura familiar do município e ofertados na alimentação escolar, mas que ainda não são reconhecidos como regionais pela maioria da população, por não ser característico dos hábitos alimentares regionais.

Desta forma, independente desta diferenciação simbólica feita pelos entrevistados para os alimentos regionais, reforça-se que, a oferta dos mesmos nas refeições escolares, vai ao encontro da promoção da segurança alimentar e nutricional. Recomenda-se que essas diferenças sejam utilizadas para direcionar ações de inclusão dos alimentos regionais, estabelecendo estratégias específicas para cada grupo de alimentos regionais citados. A alimentação escolar do município estudado deixou de ofertar, principalmente, alimentos regionais com consumo reduzido nos dias atuais e também aqueles de forte identidade local, merecendo ações direcionadas para a promoção do consumo desses alimentos.

AGRICULTURA FAMILIAR COMO UMA VIA DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS REGIONAIS

O presente estudo apontou a importância da compra local da agricultura familiar como uma via de fornecimento de alimentos regionais. Estudos com o enfoque na percepção dos agentes envolvidos com o programa americano *Farm to School* indicam maior qualidade dos produtos adquiridos localmente, quanto aos aspectos sensoriais como sabor, aparência (IZUMI et al., 2010; UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE, 2011), textura (IZUMI et al., 2010), maior aceitação (UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE, 2011) e consumo, principalmente de vegetais e frutas, pelos escolares. Os valores simbólicos relacionados ao apoio à comunidade local e à ligação dos estudantes com a sua origem também foi percebido positivamente (IZUMI et al., 2010). Apesar de, nestes estudos, a definição de local ter sido pouco explorada, refletem as dimensões simbólica e sensorial envolvidas na compra de produtos locais. No Brasil, estudos que corroboram com os achados do presente estudo, remetem à relação da agricultura familiar com a maior oferta de alimentos regionais (PANDOLFO, 2008; PELWIG, 2008; TURPIN, 2009; GRISA, 2011), bem como a distribuição da produção agrícola

para a alimentação escolar como uma importante estratégia para a manutenção de sementes tradicionais (PELWIG, 2008).

No presente estudo, os alimentos regionais corresponderam, em média, a 55% dos itens adquiridos em todos os anos analisados, dos quais 62% foram provenientes da agricultura familiar. Se analisada somente a oferta de produtos pela agricultura familiar, a maioria dos itens fornecidos eram regionais (68%). Os vegetais e frutas *in natura* corresponderam a 43,8% do total de alimentos requisitados, sendo 73% adquiridos via chamada pública e desses, 68% eram regionais. Esses resultados sugerem que a agricultura familiar do município, ao contrário do sugerido por Teo e Monteiro (2012), foi favorável à oferta de alimentos *in natura* (vegetais e frutas), além de fazerem parte do hábito alimentar da população.

Estudos apontados por Harris et al. (2012) indicam que a oferta de vegetais e frutas locais por programas escolares contribui para o aumento do consumo desses alimentos também fora do ambiente escolar. Em contrapartida, há uma preferência das crianças por sabores doces, salgados (WARDLE; COOKE, 2008) e fortemente aromatizados, com excesso de gordura, sal, açúcar e aromatizantes também com adição desses ingredientes (CORNWEL; ALISTER, 2011). Soma-se ainda, a exposição frequente das crianças a esses alimentos de baixo valor nutricional e a redução do contato das mesmas com alimentos regionais, produzidos localmente, podendo influenciar na formação dos hábitos alimentares. Segundo Wardle e Cook (2008), intervenções eficazes podem reduzir e reverter os padrões de preferências alimentares em crianças. Ao associar o sugerido por esses autores ao apontado por Harris et al. (2012), destaca-se a importância de ações em âmbito escolar para a promoção de uma alimentação saudável, sendo a oferta de alimentos regionais um dos focos dessas ações.

Conforme relato dos entrevistados, a sazonalidade é um dos fatores que pode dificultar a oferta de alimentos regionais por pequenos produtores para as escolas, sobretudo devido ao período de férias escolares. Essa informação vai ao encontro do apontado pelo Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA, 2011). Nesse sentido, a aquisição de alimentos regionais processados mostrou-se favorável para minimizar esta limitação, principalmente para aquisição de frutas nativas, já identificadas com potencial produtivo pouco explorado em outras regiões do Brasil (MONEGO et al., 2013). O processamento foi observado para aquisição de frutas nativas como araçá, araticum, pitanga na forma de polpa; gila e figo na forma de doce; e pinhão na forma de paçoca. Essa prática pode contribuir para o resgate

e estabilidade na oferta de alimentos regionais, de origem nativa, que podem vir a ser esquecidos pelas crianças devido aos novos padrões alimentares estabelecidos pela globalização e industrialização. Outros estudos ainda referem os benefícios do processamento de alimentos para a melhoria da renda dos agricultores (PREZOTTO, 2002; MARTINEZ; PEIL, 2010).

PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS

A análise do cardápio apontou para a importância de seu adequado planejamento, ao se pensar na inclusão de alimentos regionais e respeito às práticas alimentares para promoção de uma alimentação saudável (BRASIL, 2009). Segundo Proença et al. (2005), um adequado planejamento de cardápio requer tempo e dedicação. Na alimentação escolar, essa atividade torna-se ainda mais complexa, em virtude da necessidade de articulação entre os diferentes atores sociais envolvidos na execução do programa ocorra conforme a exigência legal.

Estudo conduzido por Chaves et al. (2009) avaliou o uso de preparações regionais nos cardápios escolares do Brasil e identificou a minoria dos cardápios com respeito aos hábitos alimentares regionais. Na região nordeste, esses cardápios correspondiam a apenas 37% dos cardápios avaliados. Em consonância, Gabriel et al. (2012) referiu a baixa frequência de inclusão e a pouca variedade de itens regionais nos cardápios escolares do ano de 2010 nos municípios de Belém e Florianópolis. Ressalta-se que os estudos citados não fizeram análise dos alimentos contidos nas preparações, o que, de acordo com os resultados do presente estudo, poderia indicar possíveis comprometimentos de aspectos simbólicos das refeições ofertadas.

Esse fato poderia ocorrer no município estudado, pois, a análise dos alimentos contidos nas preparações do cardápio, associada aos relatos dos entrevistados, mostrou descaracterização de algumas preparações regionais importantes à formação dos hábitos alimentares da população. A preocupação com os aspectos nutricionais das preparações que compunham a refeição foi o motivo mais citado para a descaracterização observada. Como exemplo destaca-se a substituição do arroz carreteiro feito com arroz parboilizado e charque por arroz carreteiro feito com arroz integral e carne moída; ou a vaca atolada, feita com vegetais e carne de boi fresca, ao invés de costela de boi; ou ainda, a quirera feita com carne moída e não com costelinha de porco. Nestes casos, questiona-se inclusive um possível erro de nomenclatura e não somente uma descaracterização das preparações, uma vez que muitos

ingredientes considerados básicos para cada uma das preparações não estavam presentes.

Outras preparações regionais podem não ter sido incluídas também por questões nutricionais, conforme observado por Gabriel et al. (2012). Em seu estudo, um dos motivos para a não inclusão do açaí na alimentação escolar de Belém foi devido ao consumo deste alimento ser com açúcar e, portanto, ser considerado menos saudável. Esta exclusão pode implicar não somente na retirada de um alimento regional, comprometendo hábitos alimentares locais atuais e futuros, como também indica uma supervalorização do açúcar de adição. Neste caso, a supervalorização se sobrepôs aos nutrientes do próprio alimento (açaí) como ferro, antocianinas e antioxidantes. Por outro lado, o açúcar presente em alimentos industrializados pode estar sendo esquecido.

O incentivo à inclusão de alimentos não regionais como gergelim, linhaça, aveia, nozes, *physalis*, mirtilo, arroz integral, pães e bolos integrais também foi referido em virtude da melhoria da qualidade nutricional. Este incentivo pode ser visto como favorável desde que, também haja o mesmo ou maior incentivo à oferta de alimentos regionais e os produtos (não regionais) não descaracterizem preparações regionais ou substitua alimentos regionais.

Contudo, esta preocupação pareceu contraditória ao se analisar os lanches. O presente estudo demonstrou que a oferta de lanches favoreceu a inclusão de alimentos industrializados e não regionais, como pó preparado para pudim e mingau, salsicha, apresuntado, margarina, achocolatado, doces e geleias. Esses alimentos, geralmente possuem grande quantidade de conservantes e gordura do tipo trans, assim como açúcar, sódio e gordura saturada (BRASIL, 2011; COPELAND et al., 2013).

Copeland e colaboradores (2013) consideraram que as refeições menores servidas como lanche necessitam de um planejamento mais adequado do cardápio, mostrando-se como uma oportunidade perdida de satisfazer as necessidades nutricionais de micro e macro nutrientes. Ao analisarem as refeições fornecidas por 258 creches de Ohio, nos Estados Unidos da América, os autores constataram uma diferença significativa na composição do almoço e dos lanches servidos para as crianças, principalmente referente a baixa oferta de vegetais não amiláceos e a maior oferta de sucos e biscoitos doces e salgados nas refeições do tipo lanche. Em consonância, Triches e Giugliani (2005) demonstraram a associação dos índices de excesso de peso encontrado em escolares de 8 a 10 anos de dois municípios do Rio Grande do Sul, com a substituição de alimentos básicos e menos processados por alimentos

industrializados, de elevada densidade energética. Fiates e colaboradores (2012), ao analisar nutrientes presentes no rótulo de 372 produtos consumidos por crianças em lanches identificaram que 42,8% estavam em desacordo com a recomendação de ingestão diária do PNAE para essa refeição. Isso porque possuíam excesso de gordura trans, saturada e sódio. Dentre os alimentos pesquisados, estavam biscoitos doces e salgados, bem como achocolatado. Estes também foram os alimentos encontrados na composição dos lanches do município analisado no presente estudo.

Percebe-se um contrassenso, no que se refere à preocupação com a qualidade nutricional, pois se exclui alimentos regionais como charque, no entanto ofertam-se alimentos industrializados não regionais como salsicha. Assim, no município investigado, a dieta dos escolares poderia ser beneficiada, por exemplo, com a oferta de salame da agricultura familiar em substituição à salsicha ou ao apesuntado; pelo uso da nata ao invés da margarina, dos doces artesanais ao invés dos oriundos da produção em larga escala (industrializados); pela substituição do queijo muçarela pelo queijo colonial serrano; pela utilização de ervas e temperos regionais ao invés de temperos prontos industrializados, além da possibilidade de oferta e consumo de ampla variedade de vegetais e frutas regionais *in natura*. Ainda, técnicas de preparo poderiam ser utilizadas para melhorar a qualidade nutricional dos produtos regionais, sem comprometer as características simbólicas da preparação, como por exemplo, a técnica de dessalga do charque.

Práticas nesse sentido, além de auxiliar na manutenção da produção e oferta de alimentos regionais, estimular a economia local e hábitos alimentares regionais; auxilia na preservação do simbolismo alimentar e manutenção e melhoria da qualidade nutricional.

Outra questão que deve ser ressaltada refere-se às dificuldades relatadas neste estudo com o cumprimento da legislação para os produtos beneficiados e processados oriundos da agricultura familiar. Ressalta-se a observação de que, salvo melhor juízo, esta situação favoreceu a inclusão de alimentos industrializados em detrimento aos alimentos regionais processados. Sabe-se que as normas sanitárias não contemplam, em sua maioria, a complexidade cultural dos saberes e modo de fazer populares. Assim, parte dos alimentos regionais processados tem dificuldade em atender aos preceitos da legislação vigente. Por outro lado, segui-la em sua totalidade poderia resultar em um produto sem características tradicionais que o identificam. Situação semelhante foi identificada por Uggioni (2006) ao analisar restaurantes de comida de base açoriana, na capital de Santa Catarina. Pesquisas

realizadas em países da Europa indicam que selos de identificação e proteção da origem do produto tradicional aumentam a fidelidade do consumidor (CHRYSOCHOU; KRYSTALLIS; GIRAUD, 2012), bem como a vontade de comprar e pagar pelo produto (VAN ITTERSUM. et al., 2007).

A maioria dos produtos com dificuldade de comercialização para a alimentação escolar poderiam substituir produtos industrializados oriundos de licitação, principalmente os utilizados nos lanches. O cooperativismo dos agricultores pode ser favorável para adequação dos processos produtivos às exigências da legislação (SOARES, 2011). No entanto, destaca-se que políticas públicas específicas são importantes para dar suporte aos modos de produção diferenciados deste setor, visando evitar prejuízos decorrentes da padronização nos modos de produção e descaracterização dos produtos (OLIVEIRA, 2012). No município estudado, todos os agricultores do município forneciam para alimentação escolar de maneira informal¹⁵.

Desta forma, um planejamento adequado do cardápio consiste em uma importante ferramenta, também para inclusão de alimentos regionais. Neste estudo, a variedade de alimentos regionais ofertados foi superior à variedade de alimentos não regionais, indicando um cardápio mais condizente aos hábitos de produção e consumo locais. No entanto, maior atenção deve ser dada à inclusão de preparações também regionais, conforme discutido anteriormente.

Atenta-se para o fato de que a compra de alimentos da agricultura familiar deve ser preferencialmente em âmbito local (BRASIL, 2009), sendo esse quesito ainda mais relevante ao se tratar de alimentos regionais. Como diversos alimentos regionais tinham sua comercialização, para a alimentação escolar, impedida pela regulamentação e ausência de um sistema de inspeção municipal na cidade estudada, ações de desenvolvimento dos fornecedores por meio de parcerias seriam relevantes. Exemplos positivos observados no município estudado foram articulações entre nutricionista, técnico agrícola e vigilância sanitária para capacitação e melhor adequação dos agricultores aos critérios exigidos pelo PNAE e legislação sanitária, a fim de estabelecer uma relação de confiança para compra dos produtos (TRICHES; SCHNEIDER, 2010). Desta forma, trabalha-se para a

¹⁵ Grupo informal é quando o agricultor não está vinculado a cooperativas e/ou associações, sendo necessária apenas a DAP física.

inclusão de alimentos regionais de agricultores do município, cujas práticas de produção características do local estariam mantidas.

CONCLUSÃO

Ao identificar os alimentos regionais, os indivíduos que participaram deste estudo fizeram distinções do valor simbólico atribuído aos alimentos. Esses alimentos foram destacados de três modos: de maior referência para a identidade local, de incorporação mais recente aos hábitos alimentares e de alimentos característicos, porém com consumo reduzido. Outros alimentos ainda foram identificados como regionais, porém sem destaques específicos pelos entrevistados. Essa diferenciação permite direcionar ações de intervenção para auxiliar a inclusão de alimentos regionais na alimentação escolar.

Nesse sentido, a compra de produtos da agricultura familiar se mostrou uma importante e principal via de fornecimento de alimentos regionais para a alimentação escolar. A maioria dos produtos ofertados por chamada pública eram regionais e a variedade foi superior à adquirida via licitação.

Observou-se que a compra de produtos da agricultura familiar permitiu o resgate do consumo de alimentos com valor simbólico para a população, porém com consumo reduzido, como frutas nativas (gila, araçá, goiaba serrana, pitanga, dentre outros), tanto *in natura* quanto processada na forma de polpa ou doces. Alimentos regionais com maior referência para a cultura local, como pinhão e paçoca de pinhão, eram adquiridos somente dos agricultores familiares.

O processamento de alimentos pela agricultura familiar também contribuiu para que a variedade de produtos adquiridos por chamada pública superasse a compra por licitação em um dos anos analisados. A aquisição de alimentos processados da agricultura familiar no ano de 2013 possibilitou uma maior variedade de alimentos regionais na alimentação escolar. Apesar de não terem sido observadas mudanças na variedade de produtos adquirida via licitação, esta poderia ser uma prática adotada pelo município. Este poderia substituir produtos de baixo valor nutricional e simbólico por alimentos presentes tanto na memória gustativa como nos hábitos regionais mais recentes.

Embora tenha se observado uma grande oferta de alimentos regionais na alimentação escolar no município, percebeu-se que os desafios para oferta de alimentos regionais na alimentação escolar foram além da compra de produtos da agricultura familiar.

Sabe-se que a legislação do PNAE faz recomendações específicas referentes aos aspectos nutricionais, porém, as preocupações com esses aspectos não devem sobressair à adequação simbólica e sensorial de uma preparação regional, para que não haja a descaracterização das mesmas, com o risco de perda identitária.

Acredita-se que o problema não seja o uso de alimentos regionais possivelmente calóricos e/ou gordurosos, mas sim, todo o ambiente em que o indivíduo está inserido. Este permite a associação do consumo de alimentos regionais ao de produtos industrializados, de baixo valor nutricional e com excesso de gordura trans e saturada, sódio e açúcares. Ao contrário, a inserção de alimentos regionais produzidos pela agricultura familiar na alimentação escolar pode contribuir para o resgate de tradições muitas vezes em processo de esquecimento. Tal procedimento pode favorecer a adoção de práticas identitárias em uma fase da vida importante para a formação dos hábitos alimentares. Assim, o gestor inserido na alimentação escolar deve pensar no equilíbrio das diferentes dimensões de qualidade que envolve o planejamento do cardápio. Considerar, por exemplo, a redução de produtos industrializados adquiridos via licitação e a substituição por produtos regionais produzidos de modo artesanal, associado ainda, ao aumento da variedade de vegetais e frutas regionais *in natura* ou processadas.

Os dados desta pesquisa sugerem que a aquisição de produtos beneficiados e/ou processados da agricultura familiar poderá auxiliar na melhoria, principalmente, dos lanches. Estes parecem não favorecer nem a adequação nutricional, nem a simbólica, pela elevada oferta de produtos industrializados de baixo valor nutricional, sem reconhecimento simbólico e regional.

Porém, para que isso seja possível, é fundamental que sejam criadas medidas de incentivo à produção familiar, principalmente de produtos artesanais. Diante das dificuldades apontadas, ressaltam-se as questões de adaptação da regulamentação para as agroindústrias familiares.

Por fim, sugerem-se novos estudos que identifiquem os alimentos regionais e o seu uso na alimentação escolar, considerando não apenas a presença ou ausência de preparações típicas, mas também os aspectos simbólicos envolvidos.

Com base na experiência relatada, para a identificação e estímulo da utilização de alimentos regionais na alimentação escolar, salienta-se a necessidade de seguir o rigor metodológico na identificação dos alimentos regionais. Essa etapa revela-se essencial para o sucesso das

demais, sugerindo-se a utilização do modelo de árvore decisória proposto para identificar os alimentos regionais.

REFERÊNCIAS

ALTMANN, R.; MIOR, L. C.; ZOLDAN, P. **Perspectivas para o sistema agroalimentar e o espaço rural de Santa Catarina em 2015**. Florianópolis: Epagri. 2008. 133p.

AZUMA AM, FISHER A. **Healthy Farms, Healthy Kids**: Evaluating the barriers and opportunities for Farm-to-School Programs. Venice, CA: Community Food Security Coalition, 2001.

BARNES, J.A. Redes sociais e processo político. In: **Antropologia das sociedades contemporâneas – Métodos**. Organizadora: Bela Feldman-Bianco. São Paulo: Global, 1987, p. 159-93.

BATISTA FILHO, M.; BATISTA, L.V. Transição alimentar e nutricional ou mutação antropológica? **Revista Ciência Cultura**, v. 62, n. 4, p. 26-30, 2010.

BELIK, W.; DOMENE, S. M. A. Experiências de programas combinados de alimentação escolar e desenvolvimento local em São Paulo-Brasil. **Agroalimentaria**, v. 18, n. 34, p. 57-72, 2012.

BOURDIEU, P. **A economia das trocas simbólicas**. Organizador: Sérgio Miceli. São Paulo: Perspectiva, 1974. 424p.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento e Educação. Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. **Diário oficial [da] União**. Brasília – DF, 18 de jun. de 2013. Seção 1, p. 8.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).

_____. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Diretoria de Pesquisas Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa de Orçamentos familiares**. Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil. IBGE: Rio de Janeiro, 2011, 150p.

_____. Ministério da Saúde. Coordenação Geral de Políticas Públicas. **Receitas Regionais para crianças de 6 a 24 meses**. Brasília [s.n], 2010. 28p.

_____. Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nº 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. **Diário Oficial [da] União**, Brasília, 17 fev. 2009a. Seção 1, p.2.

_____. Resolução CD/FNDE nº 38/2009 de 17 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. **Diário oficial [da] União**, Brasília, 2009b.

_____. Ministério da Saúde. **Oficina de alimentos regionais brasileiros**. Região Sul. Brasília: Ministério da Saúde. 2008.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria Executiva. Secretaria de Atenção Básica. **Glossário temático: alimentação e nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2007, 60 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a população brasileira**. Promovendo a Alimentação Saudável. Brasília. Ministério da Saúde, 2006, 210p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

_____. Ministério da Saúde. Coordenação Geral de Políticas de Alimentação e Nutrição - CGPAN. **Alimentos regionais brasileiros**. 1ª edição, Brasília: Ministério da Saúde, 2002. 141p. (Série F.

Comunicação e Educação em Saúde; n. 21).

CANESQUI, A. M. Comentários sobre Estudos Antropológicos da Alimentação. In: **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Organizadora: Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, p. 23-49, 2005.

CAVALLI, S.; SOARES, P.; MARTINELLI, S.S; FABRI, R.K; EBONE; M.V.; RODRIGUES, V.M.; MELGAREJO, L.; LOPES, S.; SOUSA, A. Estratégias de Gestão da Qualidade dos Vegetais e Frutas Fornecidos pelo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) para a Alimentação Escolar. **Relatório Final**. Brasília, 2012. 309p. (Edital MCT/MDS -SAGI/CNPq Nº 36/2010, n. processo: 63662/2010-7).

CHAVES, L. G; MENDES, P. N. R; BOTELHO, R. B. A. O programa nacional de alimentação escolar como promotor de hábitos alimentares regionais. **Revista de Nutrição**, v.6, n. 22, p.857-66, 2009.

CORBEAU, J. P. Alimentar-se no Hospital: as dimensões ocultas da comensalidade. In: **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Organizadores: Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Fiocruz, p. 227-39, 2005.

CORNWELL, T.B; ALISTER, MC. Alternative thinking about starting points of obesity. Development of child taste preferences. **Appetite**, n. 56, p. 428–439, 2011.

COPELAND, K.A.; NEELON, S.E.B.; HOWALD, A.E.; WOSJE, K.S. Nutritional quality of meals compared to snacks in child care. **Childhood Obesity**, v. 9, n. 3, p. 223-32, 2013.

CHRYSOCHOUA, P.; KRYSTALLISA, A; GIRAUDC, G. Quality assurance labels as drivers of customer loyalty in the case of traditional food products. **Food Quality and Preference**, v. 25, n. 2, p. 156–162, 2012.

DANIEL, J. M. P; CRAVO, V. Z. O valor social e cultural da alimentação. In: **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Organizadores: Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Fiocruz, p. 57-69, 2005.

FIATES, G. M. R.; MULLER, J.; MACHADO, M. L.; SCAPIN, T.; SCHWEITZER, T. Alimentos industrializados consumidos no lanche: composição nutricional e adequação às recomendações. **Revista Higiene Alimentar**, n. 216/217, 2012.

ENGLBERGER, L.; KUHNLEIN, H. V.; LORENS, A.; PEDRUS, P.; ALBERT, K.; CURRIE, J.; PRETRICK, M.; JIM, R.; KAUFER, L. Pohnpei, FSM case study in a global health project documents its local food resources and successfully promotes local food for health. **Pacific Health Dialogue**, v.1, n. 16, p. 129-36, 2010.

EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA E DE EXTENSÃO RURAL DE SANTA CATARINA. Epagri/SC. Ceba. **Fruticultura Catarinense em Números 2012**. (Versão preliminar). Florianópolis, 2012, 48p.

_____. Epagri/SC. **Zoneamento Agroecológico e Socioeconômico do Estado de Santa Catarina**, [CD-ROM], 1999.1010p.

EVANS, A.; CHOW, S.; JENNINGS, R.; DAVE, J.; SCOBlick, K.; STERBA, K. R.; LOYO, J. Traditional foods and practices of spanish-speaking latina mothers influence the home food environment: implications for future interventions. **Journal of the American Dietetic Association**, v. 111, n. 7, p. 1031-38, 2011.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. FAO. **Slow Food and FAO join forces**. Disponível em: <<http://www.fao.org/news/story/es/item/176152/icode/>>. Acesso em maio, 2013.

GABRIEL, C. G.; COSTA, L.C.F.; CALVO, M.C.M.; VASCONCELOS, F.A.G. Planejamento de cardápios para escolas públicas municipais: reflexão e ilustração desse processo em duas capitais brasileiras. **Revista de Nutrição**, v. 3, n. 25, p. 362-72, 2012.

GRISA, C.; SCHMITT, C.; MATTEI, L.; MALUF, R.; LEITE, S. Contribuições do Programa de Aquisição de Alimentos à segurança alimentar e nutricional e a criação de mercados para a agricultura familiar. **Revista Agriculturas**, n. 3, v. 18, p. 34-41, 2011.

GUERRERO, L.; GUARDIA, M. D.; XICOLA, J.; VERBEKE, W.; VANHONACKER, F.; ZAKOWSKA-BIEMANS, S.; SAJDAKOWSKA, M.; SULMONT-ROSSE, C.; ISSANCHOU, S.; CONTELE, M.; SCALVEDI, M. L.; GRANLI, B. S.; HERSLETH, M.. Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study. **Appetite**, v. 52, 2009, p. 345–354.

HARRIS, D.; LOTT, M.; LAKINS, V.; BOWDEN, B.; KIMMONS, J. Farm to Institution: creating access to healthy local and regional foods. **American Society for Nutrition. Advances in Nutrition**, n. 3, p. 343–349, 2012.

HERNANDEZ, J. C. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Organizadores: Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. 306p.

IZUMI, B.; ALAIMO, K.; HAMM, M.W. Farm-to-School Programs: Perspectives of school food service professionals. **Journal of Nutrition Education and Behavior**, v. 42, n. 2, 2010.

KUZNESOF, S.; TREGEAR, A.; ANDREW, M. Regional foods: a consumer perspective. **British Food Journal**, v. 99, n. 6, p. 199-206, 1997.

ILBERY, B., KNEAFSEY, M. Product and place: promoting quality products and services in the lagging rural regions of the European Union. **European Urban and Regional Studies**, v. 5, n. 4, p. 329-41, 1998.

LANG, T. Reshaping the Food System for Ecological Public Health. **Journal of Hunger & Environmental Nutrition**, v. 4, p. 315–35, 2009

LEVY, R. B.; CASTRO, I. R. R.; CARDOSO, L. O. Food consumption and eating behavior among Brazilian school feeding: a policy analysis 993 adolescents: National Adolescent School-based Health Survey (PeNSE), 2009. **Ciência Saúde Coletiva**, n.15, Suppl. 2, p.3085–3097.

MALUF, R. Segurança Alimentar e Nutricional com Valorização da Cultura Alimentar. In: **Cultura e Alimentação**. Saberes alimentares e sabores culturais. Organizadores: Danilo Santos de Miranda e Gabriele Cornelli. São Paulo: SESC, 2007, p. 143-50.

MARRERO, A.R.; BRAVI, C.; STUART, S.; LONG, J.C.; LEITE, F.P.N.; RUIZ-LINARES, A.; SALZANO, F.M.; BOORTOLINI, M.C. Pre and Post columbian gene and cultural continuity: the case of the gaucho from southern Brazil. **Human Heredity**, v.64, p.160–171, 2007.

MARTINEZ, E. A.; PEIL, R. M. N. Caracterização da comercialização e da diversidade da produção dos agricultores familiares associados à cooperativa sul ecológica. **Revista Brasileira de Agrociência**, v.16, n.1-4, p. 149-152, 2010.

MONEGO, E. T., ALEXANDRE, V. P., SOUSA, L. M.; MARTINS, K. A.; ROSA J. Q. S.; SOUZA, P. L.C.; ASSIS, J. K. Agricultural production and potential and foods intended for schools in Goiás and Distrito Federal, located in the Midwest Region of Brazil. **Revista de Nutrição**. [Internet]. 2013

NICKLAUS, T. A.; BARANOWSKI, T.; BARANOWSKI, J.; CULLEN, K.; RITTENBERRY, L.T.; OLVERA, N. Family and Child-care Provider Influences on Preschool Children’s Fruit, Juice, and Vegetable Consumption. **Nutrition Reviews**, v. 59, n. 7, p.224-35, 2001.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Escolas Promotoras de Saúde. Fortalecimento da Iniciativa Regional**. Estratégias e Linhas de Ação 2003-2012. Série Promoção da Saúde nº 4. Washington: Biblioteca Sede OPAS. 2003. 72p.

OLIVEIRA, L. F. T.; SILVA, S. P. Mudanças Institucionais e Produção Familiar na Cadeia Produtiva do Leite no Oeste Catarinense. **RESR**, v. 50, n. 4, p. 705-720, 2012.

PAIVA, J. B.; FREIT, M. C. S; SANTOS, L. A. S.; Hábitos alimentares regionais no Programa Nacional de Alimentação Escolar: um estudo qualitativo em um município do sertão da Bahia, Brasil. **Revista de Nutrição**, v. 25, n. 2, p. 191-202, 2012.

PANDOLFO, M. C. O Programa de Aquisição de Alimentos como instrumento revitalizador dos mercados regionais. **Revista Agriculturas**, v. 5, n. 2, p. 14-17, 2008.

PIENIAK, Z.; VERBEKE, W.; VANHONACKER, F.; GUERRERO, L.; HERSLETH, M. Association between traditional food consumption and motives for food choice in six European countries. **Appetite**, v.53, p. 101-108, 2009.

PESTEIL, P. Questions de goûts et de couleurs : les variantes agro-alimentaires en Corse à l'épreuve de la certification. **Journal des anthropologues** [En ligne], p.106-107, 2006. Disponível em: <http://jda.revues.org/1232>. Acesso em mar.2012.

PELWING, A. B.; FRANK, L. B.; BARROS, I.I.B. Sementes crioulas: o estado da arte no Rio Grande do Sul. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v.46, n.2, 2008.

POPKIN, B. M. Global nutrition dynamics: the world is shifting rapidly toward a diet linked with non communicable diseases. **American Journal Clinical Nutrition**, n. 84, p. 289-98, 2006.

POPKIN, B. M.; LINDA, A.; SHU WEN, N. G. Global nutrition transition and the pandemic of obesity in developing countries. **Nutrition Reviews**, v. 70, n. 1, p. 3–21, 2012.

POULAIN, J. P. **Sociologia da alimentação**. O comedor e o espaço social alimentar. Tradutores: Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Silvia Rial e Jaimir Conte. Florianópolis: EDUFSC, 2004. 311p.

PREZOTTO, L. L. Qualidade ampla: referência para a pequena agroindústria rural inserida numa proposta de desenvolvimento regional descentralizado In : **Inovações nas tradições da agricultura familiar**. Organizadores: Dalmo M. d Albuquerque Lima e John Wilkinson. 2002, p.285-300 (CNPq/Paralelo 15).

PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: EDUFSC, 2005. 221p.

ROSE, N.; SERRANO, E.; HOSIG, K.; HAAS, C; REAVES, D.; NICKOLS-RICHARDSON, S. M. The 100-Mile Diet: A community approach to promote sustainable food systems impacts dietary quality. **Journal of Hunger & Environmental Nutrition**, v. 3, n. 2–3, 2008.

SETTON, M. G. J. A teoria do habitus em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. **Revista Brasileira de Educação**, n. 20, p. 60-70, 2002.

SKINNER, J. D.; CARRUTH, B. R.; WENDY B.; ZIEGLER, P. J. Children's food preferences: a longitudinal analysis. **Journal American Dietetic Association** v. 102, n. 11, p. 1638–47, 2002.

SIDANER, E.; BALABAN, D.; BURLANDY, I. The Brazilian school feeding programme: an example of an integrated programme in support of food and nutrition security. **Public Health Nutrition**, v. 16, n. 6, p. 1-6, 2012.

SOARES, P. **Análise do Programa de Aquisição de Alimentos na alimentação escolar em um município de Santa Catarina**, 2011. 240f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

TRICHES, R. M.; GIUGLIANI, E. R. J. Obesidade, práticas alimentares e conhecimentos de nutrição em escolares. **Revista de Saúde Pública**, v. 39, n. 4, p. 541-547, 2005.

TRICHES, R. M.; SCHNEIDER, S. Alimentação escolar e agricultura familiar: reconectando o consumo à produção. **Saude e Sociedade**. São Paulo, v. 19, n. 4, 2010 .

TRADITIONAL UNITED EUROPE FOOD. TRUEFOOD. **TRUEFOOD info**. Newsletter of integrated project Traditional United Europe Food, v.1, n.1, 2006. Disponível em: <<http://www.truefood.eu/files/publications/truefoodinfo.pdf>>. Acesso em dez. 2012.

TURPIN, M. E. A Alimentação Escolar como Fator de Desenvolvimento Local por meio do Apoio aos Agricultores Familiares. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 2, n. 16, p. 20-42, 2009.

UGGIONI, P. L. **Valorização do patrimônio gastronômico regional açoriano: gestão de qualidade em restaurantes típicos em Florianópolis-SC.** 2006. 264f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE. USDA. Food and Nutrition Service. Agricultural Marketing Service. **Farm to School Team.** 2010 Summary Report. 2011. 76p.

VAN ITTERSUM, K.; MEULENBERG, T.G.; VAN TRIJP, H.C.M.; CANDEL, M.J.J.M. Consumers' appreciation of regional certification labels: a Pan-European study. **Journal of Agricultural Economics**, v. 58, n. 1, p. 1-23, 2007.

VANHONACKER, F.; VERBEKE, W.; GUERRERO, L.; CLARET, A.; CONTEL, M.; SCALVEDI, L.; ZAKOWSKA-BIEMANS, S.; GUTKOWSKA, K.; SULMONT-ROSSE', C.; RAUDE, J.; GRANLI, B. S.; HERSLETH, M. How european consumers define the concept of traditional food: evidence from a survey in six countries. **Agribusiness**, v. 26, n. 4, p. 453-476, 2010.

VERBEKE, W.; ROOSEN, J. Market differentiation potential of origin, quality and traceability labelling. **Estey Centre Journal of international Law and Trade Policy**, v. 10, p. 20-35, 2009.

YIN, R. K. **Estudo de caso: planejamento e métodos.** 3ed. Porto Alegre: Bookman, 2005. 210p.

WARDLE; J.; COOKE, L. Genetic and environmental determinants of children's food preferences. **British Journal of Nutrition**, n. 99, Suppl. 1, s.15-21, 2008.

WAHLQVIST, M. L; LEE, M. S. Regional food culture and development. **Asia Pacifican Journal Clinical Nutrition**, n.16 (Suppl 1), p. 2-7, 2007.

WEIS, B; CHAIM, N. A; BELIK, W. **Manual de Gestão Eficiente da Merenda Escolar.** 3ª edição. São Paulo: Ação Fome Zero, 2007.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases release independent expert report on diet and chronic disease.** Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation (Report 916). Switzerland: FAO, 2003.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Global Strategy For Food Safety: Safer Food For Better Health.** Switzerland, 2004.

ZUIN, L. F; ZUIN, P. B. Produção de alimentos tradicionais: valorizando o produto pecuário por meio de certificações de indicação de procedência. **Revista Colombiana Ciencias Pecuárias**, v. 22, n. 3, p. 311-18, 2009.

5 CONCLUSÃO E CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pesquisas anteriores conduzidas pelo Programa de Pós Graduação em Nutrição tem estudado as dimensões da qualidade em diferentes contextos. A partir de resultados de Uggioni (2006) e Soares (2011), identificou-se a necessidade de desenvolver estudos com a presente temática. Os aspectos simbólico e sensorial foram abordados por Uggioni (2006) ao estudar o Patrimônio Gastronômico Açoriano em restaurantes de Santa Catarina. Já Soares (2011) avaliou aspectos regulamentares referentes a ofertas de vegetais e frutas pelo Programa de Aquisição de Alimentos para a alimentação escolar. Tendo em vista a importância do incentivo ao consumo e valorização de hábitos e práticas alimentares regionais por meio de compras locais, e o fomento a ações nesse sentido pela legislação do PNAE, este estudo objetivou avaliar o uso de alimentos regionais na alimentação escolar, buscando identificar a contribuição da agricultura familiar nesse contexto. Para tal, foram consideradas as dimensões regulamentares, simbólicas e sensoriais da qualidade.

Ainda, considerando a escassez de estudos que se propõe a compreender as particularidades relacionadas à oferta de alimentos regionais pelo PNAE e sua relação com a agricultura familiar, pretendeu-se com essa pesquisa, contribuir para os conhecimentos científicos sobre a temática e auxiliar os gestores envolvidos com o programa no cumprimento e aperfeiçoamento da legislação.

Para atingir o proposto, desenvolveu-se um modelo de análise composto por variáveis relacionadas à Identificação dos alimentos e preparações regionais, Cardápios da alimentação escolar, Seleção e características dos fornecedores agricultores familiares e Característica dos alimentos no recebimento. Essas variáveis foram analisadas a fim de contemplar os aspectos regulamentares, simbólicos e sensoriais relacionados à inserção de alimentos regionais na alimentação escolar em um município catarinense.

Os estudos encontrados na revisão bibliográfica possibilitaram refletir sobre as ações direcionadas para a promoção de uma alimentação saudável, bem como de segurança alimentar e nutricional, frente ao atual contexto de mudanças no perfil alimentar e nutricional da população, parcialmente em consequência do processo de globalização.

Um dos focos das ações analisadas referia-se também ao incentivo ao consumo de produtos locais de pequenos produtores para o resgate ao consumo de alimentos parte das tradições, dos hábitos

regionais e da identidade cultural. Dessa forma, buscou-se compreender quais os conceitos e terminologias utilizados na literatura para a definição desses alimentos. Após análise dos principais termos utilizados, optou-se, no presente trabalho, pelo uso da terminologia “alimento regional” e teve-se a preocupação de defini-lo no contexto científico. Buscou-se ainda, contextualizar o Programa Nacional de Alimentação Escolar, bem como alguns outros programas no contexto internacional que utilizassem estratégias semelhantes de compra local, associadas com o respeito aos hábitos alimentares.

A preocupação inicial do percurso metodológico foi identificar os alimentos regionais do município pesquisado e entender as representações dos mesmos para os entrevistados. Para tal, empregou-se a técnica de entrevista com o auxílio de um guia e de uma lista de alimentos regionais pré-elaborada a partir de pesquisa bibliográfica em livros, sites de órgão oficiais estaduais, municipais e federais, livros e artigos científicos. Assim se compôs a primeira etapa do estudo.

Após duas semanas e análise parcial dos dados da primeira etapa, retornou-se ao local da pesquisa com o intuito de compreender como os alimentos identificados estavam inseridos na alimentação escolar, sendo realizadas entrevistas com os agentes envolvidos com alimentação escolar e agricultura familiar, observação direta e análise documental.

A análise dos resultados da etapa de identificação dos alimentos regionais corrobora com o retratado na literatura a respeito da dinâmica da cultura alimentar, em constante modificação. Nesse sentido, percebeu-se que a população atribui diferentes valores simbólicos aos alimentos regionais, assim, houve a necessidade de diferenciá-los em grupos de alimentos: “com maior referência para a cultura e identidade local”, “com consumo reduzido/esquecido”, “incorporados recentemente ao hábito alimentar”, conforme essas indicações foram aparecendo nos relatos dos entrevistados. Esta identificação pode ser considerada importante para o direcionamento de estratégias de incentivo aos alimentos regionais na dieta. Sugere ainda que os alimentos com consumo reduzido/esquecido e aqueles de maior referência para a cultura alimentar local precisam ser priorizados a fim de que as tradições não sejam esquecidas, mesmo com a possibilidade de inclusão de novos alimentos aos hábitos alimentares atuais.

Este estudo indicou que o processo de identificação de um alimento regional é complexo e contínuo, por envolver as particularidades que um alimento tem para um indivíduo e suas relações sociais. Por exemplo, a substituição de quirera com costelinha de porco por quirera com frango, hoje, já foi incorporada aos hábitos alimentares

e parece ser aceita e reconhecida pela população local. Porém, servir a quísera de outra forma, com carne moída, por exemplo, pode comprometer o valor simbólico e sensorial do alimento que caracteriza a cultura local. Assim, torna-se inviável utilizar listas de alimentos regionais encontradas na literatura não específicas para realidade de cada local. Essas listas, em sua maioria, são compostas por poucos alimentos considerados mais típicos de determinada região, porém não conseguem englobar todos os aspectos necessários para a valorização do hábito e das práticas alimentares regionais. Essa análise demonstra a inviabilidade da utilização dessas listas tanto para avaliação dos alimentos regionais, quanto para a valorização de sua utilização em municípios específicos.

Visando suprir essa lacuna, a revisão bibliográfica do tema, associada à experiência adquirida na coleta e análise de dados, permitiu o desenvolvimento de um modelo de árvore decisória que pode ser utilizado para auxiliar na identificação de alimentos regionais em qualquer município.

Com a identificação dos alimentos regionais do município, foi possível proceder à pesquisa, analisando a inserção desses alimentos na alimentação escolar. A análise de documentos da gestão da alimentação escolar, como listas de compras e cardápios, apontou que os alimentos definidos como regionais correspondem à maioria dos produtos adquiridos pela alimentação escolar do município pesquisado. Encontrou-se que a agricultura familiar foi a principal via de fornecimento dos alimentos regionais para o PNAE. Ainda, os vegetais e frutas regionais provenientes da agricultura familiar contribuíram com 70% da variedade total de vegetais e frutas ofertados na alimentação escolar. Frutas consideradas nativas da região pelos entrevistados eram adquiridas pelo PNAE somente via chamada pública, o tipo de compra proveniente da agricultura familiar.

Da mesma forma, os dias de cardápio analisados continham, em sua maioria, preparações regionais. No entanto, observaram-se algumas dificuldades para a maior valorização dos hábitos alimentares regionais. Essas foram relacionadas ao planejamento do cardápio, às exigências regulamentares para produtos beneficiados e/ou processados artesanais, bem como a dificuldades para implantação de um sistema municipal de inspeção de alimentos.

Em relação ao planejamento do cardápio, destacou-se a descaracterização das preparações regionais possivelmente por uma maior preocupação com os aspectos nutricionais em detrimento aos simbólicos. A exemplo, citam-se preparações como feijoada, vaca

atolada e arroz carreteiro, que além da adição de vegetais ou ingredientes integrais que não faziam parte das receitas tradicionais, também não continham ingredientes básicos regionais, como carne de porco, costela e charque, respectivamente.

De maneira contraditória, quando foram analisados os lanches, observou-se grande quantidade de alimentos industrializados, possivelmente com altos teores de sódio, gordura e açúcar. Sobre essa questão, sugere-se que os aspectos simbólicos sejam também considerados na elaboração do cardápio, de maneira equilibrada com os aspectos nutricionais. Do mesmo modo as exigências das normatizações, tanto para a implementação de um sistema de inspeção municipal, quanto para a o beneficiamento e/ou processamento de alimentos, são fatores que parecem estar contribuindo para que os lanches tivessem essa característica de oferta de alimentos de baixo valor nutricional e sem referência simbólica para os hábitos alimentares regionais. Isso porque mesmo normas sanitárias do estado, específicas para elaboração e comercialização de produtos artesanais, como a Lei nº 10.610 de 1997 e o Decreto nº 3.100 de 1998, parecem não contemplar as especificidades da produção agrícola familiar, tornando-se de difícil cumprimento.

No caso do município estudado, mesmo aqueles agricultores já adequados às exigências sanitárias, tinham a comercialização dificultada pela ausência de um sistema para certificação dos seus produtos. Ainda, os agricultores não se encontravam organizados na forma de cooperativas ou associações. Acredita-se que as cooperativas possam facilitar as adequações em termos de estrutura física, embalagem e rotulagem, exigidas pela legislação. Porém, ressalta-se que as exigências referentes ao processo produtivo de determinados produtos, a exemplo do queijo colonial serrano, precisariam contemplar as particularidades dos saberes tradicionais da produção.

Assim, percebeu-se que grande parte dos produtos beneficiados e/ou processados dos agricultores familiares locais não estava inserido no mercado formal. Essa situação inviabilizava a aquisição pela alimentação escolar, que estava adquirindo os mesmos produtos de cooperativas de outras regiões do estado.

O presente estudo apresenta algumas limitações em termos metodológicos. Primeiramente, a dependência da memória dos entrevistados para apontar todos os alimentos regionais pertencentes aos hábitos alimentares, pode ter levado a uma subestimação, principalmente das preparações regionais. No entanto, utilizou-se de uma lista de alimentos regionais pré-elaborada para complementar as

informações coletadas com o guia de entrevista. Assim, percebeu-se que os entrevistados conseguiram resgatar os alimentos de referência dos seus hábitos alimentares. Porém, pode ser que a identificação dos alimentos regionais do município não tenha sido esgotada. Por outro lado, considerando que a cultura alimentar sofre modificações no decorrer dos anos, é provável que não exista a possibilidade de esgotar essa identificação de alimentos regionais.

A escassez de documentos e de bibliografia sobre a temática em que a pesquisa se insere, pode ser considerada uma limitação para o desenvolvimento deste estudo e comparação dos resultados obtidos com a literatura. Neste contexto, ressalta-se a relevância e ineditismo desse trabalho para a literatura científica, uma vez que as temáticas abordadas são pouco exploradas em conjunto. Ainda há poucos estudos avaliando a oferta de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar e não foi identificado nenhum estudo que analisasse também a oferta de alimentos regionais por essa via. Destaca-se ainda que os resultados deste estudo podem auxiliar os gestores da alimentação escolar na identificação de alimentos regionais nos municípios em que estão inseridos. Vislumbra-se também uma possível contribuição para ações mais específicas de fomento à inclusão de alimentos regionais no âmbito de políticas públicas voltadas para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional e de uma alimentação saudável.

Pessoalmente, a abordagem do estudo e a realização da disciplina optativa de Antropologia da Alimentação, ofertada pelo departamento de Antropologia, possibilitaram uma pequena aproximação com temas pertinentes às Ciências Sociais no contexto da Nutrição. As discussões aqui apresentadas surgiram da tentativa de reflexões enriquecedoras e desafiadoras sobre as representações dos alimentos para o indivíduo e sua inserção em um grupo. As diversas terminologias utilizadas na literatura e as diferentes abordagens sobre conceitos de alimentos como: local, tradicional, típico, regional e artesanal, tiveram que ser discutidas e avaliadas para justificar a escolha da terminologia “alimento regional” para este estudo. Destaca-se ainda a dificuldade em realizar comparações com os resultados obtidos pela carência de estudos sobre essa temática.

Quanto à experiência de campo, enfatiza-se sua importância para o amadurecimento como pesquisador e para o envolvimento com a pesquisa. Ainda, a necessidade de contato e de sensibilização de diversos agentes sociais para a participação e colaboração com a pesquisa permitiu o aperfeiçoamento de diferentes capacidades, importantes para o pesquisador, sobretudo no desenvolvimento de

estudos de caso, tais como persistência, empatia, facilidade de comunicação e organização.

A participação em discussões no Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições e na disciplina optativa Métodos de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições do Programa de Pós-Graduação em Nutrição (PPGN/UFSC) permitiram o compartilhamento contínuo de novas discussões sobre a temática alimentação e nutrição. Também, outras disciplinas do programa como: Metodologia da Pesquisa em Nutrição e Seminários de Pesquisa Metodológica foram fundamentais para o desenvolvimento e o constante aperfeiçoamento do trabalho desenvolvido. As disciplinas de Análise e elaboração de artigos científicos e Oficina de artigos científicos permitiram o desenvolvimento de uma visão mais crítica do pesquisador em relação a produção científica. Por fim, a disciplina de Prática Docente e as atividades como bolsista CAPES-Reuni (Coordenação de aperfeiçoamento de nível superior - Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais) permitiram o contato com alunos do Curso de Graduação em Nutrição da UFSC. Por meio do auxílio em atividades teóricas e práticas foi possível vivenciar a experiência de atuação similar a de docente e a compreensão do papel do mesmo como mediador do conhecimento, bem como as dificuldades enfrentadas em sala de aula e as técnicas utilizadas para contorná-las.

Como proposta para novos estudos, sugere-se que metodologia semelhante, com a utilização da árvore decisória proposta para auxiliar na identificação dos alimentos regionais, seja aplicada em outros municípios com diferentes realidades, a fim de identificar outras possíveis dificuldades para a valorização dos alimentos regionais na alimentação escolar. Em consequência, a partir de análises similares, pode haver a possibilidade de proposição de estratégias de intervenções em âmbito municipal e nacional considerando esta temática. Estudos que realizem a comparação entre municípios com maior e menor percentual de compra de produtos da agricultura familiar também podem ser interessantes, visando verificar como os alimentos regionais são inseridos na alimentação escolar, bem como as estratégias utilizadas para a sua compra e utilização em municípios com realidades distintas. Essa análise, além de auxiliar na inclusão de alimentos regionais provenientes da agricultura familiar, poderia verificar se em municípios com menor percentual de compra de produtos da agricultura familiar, os hábitos alimentares regionais também estão sendo respeitados.

Como já foi mencionado, o processo de identificação de alimentos regionais é complexo e localizado, portanto, estudos em

âmbito nacional poderiam inviabilizar a identificação de particularidades dos hábitos alimentares regionais. Assim, considerando a legislação nacional do PNAE, estudos por região poderiam contribuir para o aprofundamento da temática, considerando tanto as diversidades do hábito alimentar regional brasileiro como as diferenças de gestão e articulação entre o setor agrícola familiar e a alimentação escolar. Podem também ser de grande valia estudos que busquem viabilizar estratégias para a inclusão de alimentos regionais da agricultura familiar na alimentação escolar.

Finalmente, destaca-se que a lei que tornou obrigatória a compra de produtos da agricultura familiar pelo PNAE ainda é recente. Acredita-se que essa ainda poderia avançar em alguns sentidos, particularmente na diferenciação de produtos provenientes da agricultura familiar. Isso porque, a classificação atual considera os alimentos beneficiados pela agricultura familiar e os industrializados no mesmo nível de restrição, sem considerar, por exemplo, a quantidade de aditivos utilizada no processo de industrialização. Portanto, recomenda-se que novas avaliações da sua aplicação ainda precisam ser realizadas, com o intuito de identificar estratégias para o fortalecimento e aprimoramento da legislação visando a valorização dos hábitos alimentares regionais, associada à compra de produtos da agricultura familiar.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, M. C. Re-atualizações do Tradicional e do Típico Mineiro. In: **Grupo de Trabalho (GT) 42 Antropologia da Alimentação: diálogos latinoamericanos**. VII Reunião de Antropologia do Mercosul. Porto Alegre, 2007, 15p.
- ABREU, M. Alimentação escolar na América Latina: programas universais ou focalizados/ políticas de descentralização. **Em Aberto**, v.15, n.67, p. 21-32, 1995.
- ALEXANDRE, J. C. **Desenvolvimento de um Sistema de Avaliação da qualidade nutricional, sensorial e simbólica de bufês executivos em hotéis de negócios**. 2007. 180f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.
- ALLEN, P.; GUTHMAN, J. From “old school” to “farm-to-school”: Neoliberalization from the ground up. **Agriculture and Human Values**, v. 4, n. 23, p. 401-15, 2006.
- ALONSO, A. D. Educational Institutions Offering Hospitality Degrees and Farmers: Is There a Link? A Case Study from Alabama. **Journal of Agricultural & Food Information**, v.12, n.1, p.75-90, 2011.
- ALVES-MAZZOTTI, A. J. Usos e abusos dos estudos de caso. **Cadernos de Pesquisa**, v. 36, n. 39, p. 637-51, 2006.
- ALVES-MAZZOTTI, A. J.; GEWANDSZNAJDER, F. **O método nas ciências naturais e sociais: pesquisa quantitativa e qualitativa**. 2 ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004, 203p.
- ALTMANN, R.; MIOR, L. C.; ZOLDAN, P. **Perspectivas para o sistema agroalimentar e o espaço rural de Santa Catarina em 2015**. Florianópolis: Epagri. 2008. 133p.
- AURÉLIO. **Dicionário da Língua Portuguesa**. Edição Histórica 100 anos. Positivo, 2010, 960p.
- ARRETCHE, M. Mitos da descentralização: mais democracia e eficiência nas políticas públicas? **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 11, n. 31, p. 44-66, 1996.

ARRUDA, C. A. S; VILA NOVA, S. R. F.; CHICHORRO, J. F. Turismo rural e agricultura familiar: o caso de Nossa Senhora do Livramento-MT. **Interações**, v. 9, n. 2, p. 149-157, 2008.

AZEVEDO, E. **As relações entre qualidade de vida e agricultura familiar orgânica**: da articulação de conceitos a um estudo exploratório. 2003. 123 f. Dissertação (Mestrado em Agrossistemas) – Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

BAGDONIS, J.; HINRICHS, C. C.; SCHAFFT, K. A. The emergence and framing of farm-to school initiatives: Civic engagement, health and sustainable agriculture. **Agriculture and Human Values**, v. 26, p. 107-119, 2009.

BARNES, J.A. Redes sociais e processo político. In: **Antropologia das sociedades contemporâneas – Métodos**. Organizadora: Bela Feldman-Bianco. São Paulo: Global, 1987, p. 159-93

BATISTA FILHO, M.; BATISTA, L.V. Transição alimentar e nutricional ou mutação antropológica? **Revista Ciência Cultura**, v. 62, n. 4, p. 26-30, 2010.

BELIK, W.; DOMENE, S. M. A. Experiências de programas combinados de alimentação escolar e desenvolvimento local em São Paulo-Brasil. **Agroalimentaria**, v. 18, n. 34, p. 57-72, 2012.

BELIK, W.; CHAIM, N. A. O programa nacional de alimentação escolar e a gestão municipal: eficiência administrativa, controle social e desenvolvimento local. **Revista de Nutrição** [online]. 2009, vol.22, n.5, pp. 595-607.

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

BELIK, W. **PRONAF**: avaliação da operacionalização do programa. NEA – Núcleo de Estudos Avançados, 1999. Disponível em:<<http://www.eco.unicamp.br/artigos/artigo175.htm>>. Acesso em: mar. 2012

BELUZZO, R. A Valorização da Cozinha Regional. In: **Gastronomia: Cortes e Recortes**. Organizadores: Wilma Maria Coelho Araújo e Carla Márcia Rodrigues Tenser. Brasília: Senac, 2006, p. 181-88.

BONAL, P.; MALUF, R. S. Políticas de desenvolvimento territorial e multifuncionalidade da agricultura familiar no Brasil. **Política & Sociedade**, v. 8, n. 14, p. 211-50, 2009.

BOURDIEU, P. **A economia das trocas simbólicas**. Organizador: Sérgio Miceli. São Paulo: Perspectiva, 1974.424p.

BOTELHO, R. **Culinária Regional: o Nordeste e a Alimentação Saudável**. 2006. 192f. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde) – Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília.

BORJES, Lúcia Chaise; CAVALLI, Suzi Barletto; PROENCA, Rossana Pacheco da Costa. Proposta de classificação de vegetais considerando características nutricionais, sensoriais e de técnicas de preparação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.23, n.4, 2010 .

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento e Educação. Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. **Diário oficial [da] União**. Brasília – DF, 18 de jun. de 2013. Seção 1, p. 8.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2012a. 84 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).

_____. Presidência da República Federativa do Brasil. **Fome Zero**. Disponível em: <<http://www.fomezero.gov.br/>>. Acesso em: mar. 2012b

_____. Ministério de Desenvolvimento Agrário. Secretaria de Agricultura. **Crédito Rural**. 2012c. Disponível em: <<http://portal.mda.gov.br/portal/saf/programas/pronaf>>. Acesso em maio de 2012.

_____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome. Segurança Alimentar. Aquisição de Alimentos e Abastecimento da Rede. **Programa de Aquisição de Alimentos**. 2012d. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/alimentoseabastecimento/paa>>. Acesso em maio de 2012.

_____. Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Mercado institucional garante renda a agricultores de assentamento em Pernambuco**. 2012e. Disponível em: <http://www.mda.gov.br/portal/noticias/item?item_id=10352402>. Acesso em agosto de 2012.

_____. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento e Educação - FNDE. Resolução n 8, de 14 de maio de 2012. Altera os valores per capita da educação infantil no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). **Diário Oficial [da] União**, Brasília-DF, 15 mai. 2012f. Seção 1, p.8.

_____. Portal da Saúde. Vigilância Alimentar e Nutricional. **Sisvan Web**. Disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/ape_vigilancia_alimentar.php?conteudo=sisvan>. Acesso em out. 2012g.

_____. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Diretoria de Pesquisas Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa de Orçamentos familiares**. Antropometria e Estado Nutricional de Crianças, Adolescentes e Adultos no Brasil. IBGE: Rio de Janeiro, 2011, 130p.

_____. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Diretoria de Pesquisas Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa de Orçamentos familiares**. Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil. IBGE: Rio de Janeiro, 2011b, 150p.

_____. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional - CAISAN. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015**. CAISAN: Brasília, 2011c. 132p.

_____. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011. Institui o Programa de Apoio à Conservação

Ambiental e o Programa de Fomento às Atividades Produtivas Rurais; altera as Leis nºs 10.696, de 2 de julho de 2003, 10.836, de 9 de janeiro de 2004, e 11.326, de 24 de julho de 2006. **Diário Oficial [da] União**. Brasília, 17 out. 2011d.

BRASIL. CÂMARA DOS DEPUTADOS. **Agricultura debaterá problemas na implantação do SUASA**. Agência Câmara, 16 de agosto de 2011e.

_____. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Diretoria de Pesquisas Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa de Orçamentos familiares**. Aquisição domiciliar *per capita* Brasil e Grandes regiões. Rio de Janeiro: IBGE, 2010a. 228p.

_____. Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010. Altera o art 6º da Constituição Federal para introduzir a alimentação como direito social. **Diário Oficial [da] União**, Brasília-DF, 5 fev. 2010b. Seção 1, p.1.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Ministério de Desenvolvimento Agrário. Ministério de Desenvolvimento Social e Combate a fome. **Programa de Aquisição de Alimentos**. 2010c. 40p.

_____. Ministério da Saúde. Coordenação Geral de Políticas Públicas. **Receitas Regionais para crianças de 6 a 24 meses**. Brasília [s.n], 2010d. 28p.

_____. Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nº 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. **Diário Oficial [da] União**, Brasília, 17 fev. 2009a. Seção 1, p.2.

_____. **Resolução CD/FNDE nº 38/2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília, 17 jul. 2009b.

Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/index.php/leg-res-2009>>. Acesso em mai. 2012.

_____. Ministério da Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição – CGPAN. **Boletim SISVAN n. 10**. Análise dos registros do consumo alimentar no SISVAN Web, Brasília, 2009c [Internet]. Disponível em: <http://nutricao.saude.gov.br/docs/boletimSisvan/consumo_alimentar_si_svan_web.pdf>. Acesso em: mar. 2011.

_____. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento e Educação – FNDE. **Resolução n.º 67**, de 28 de dezembro de 2009. Altera o valor per capita para oferta da alimentação escolar do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. 2009d. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br>>. Acesso em 27 de ago. 2012.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria Executiva. Secretaria de Atenção Básica. **Glossário temático: alimentação e nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2007a, 60 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

_____. Ministério Do Desenvolvimento Agrário. Secretaria de Desenvolvimento Territorial. Gerencia De Negócios E Comercio. **Roteiro de elaboração de projetos agroindustriais para os territórios rurais**. Brasília: [s.n], 2007b. 39p.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a população brasileira**. Promovendo a Alimentação Saudável. Brasília. Ministério da Saúde, 2006a, 210p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

_____. Lei n.º 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. **Diário Oficial [da] União**, Brasília, 18 set, 2006b. Seção 1, p.1.

_____. Portaria Interministerial MS/MEC n.º 1.010 de 08 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas

escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. **Diário Oficial [da] União**, Brasília, 09 mai 2006c. Seção 1, p.70.

_____. Lei nº 11.326 de 24 de julho de 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. **Diário Oficial [da] União**, Brasília, 25 Jul. 2006d. Seção 1, p. 1.

_____. Ministério de Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. **Censo Agropecuário**. Agricultura Familiar. Primeiros Resultados. Brasil, Grandes Regiões e Unidades de Federação. Rio de Janeiro: IBGE, 2006e, 267p.

_____. Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006. Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei no 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] União**. Brasília, 31 de jun. de 2006f. Seção nº 63, pag. 82.

_____. Ministério da Educação. Resolução/CD/FNDE nº 32, de 10 de agosto de 2006. Estabelece as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Diário Oficial [da] União**. Seção 1, p.23.

_____. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Secretaria de Desenvolvimento Territorial. **Versão Preliminar do Plano territorial de desenvolvimento rural sustentável**. Território do planalto catarinense (planalto serrano). Assessoria e elaboração de Colmar Rodrigues Domingues. 2006g, 99p.

_____. Lei nº 11.105, de 24 de março de 2005. Regulamenta os incisos II, IV e V do § 1o do art. 225 da Constituição Federal, estabelece normas de segurança e mecanismos de fiscalização de atividades que envolvam organismos geneticamente modificados – OGM e seus derivados, cria o Conselho Nacional de Biossegurança – CNBS, reestrutura a Comissão Técnica Nacional de Biossegurança – CTNBio, dispõe sobre a Política Nacional de Biossegurança – PNB, revoga a Lei no 8.974, de 5 de janeiro de 1995, e a Medida Provisória no 2.191-9, de 23 de agosto de 2001, e os arts. 5º, 6º, 7º, 8º, 9º, 10º e 16º da Lei nº

10.814, de 15 de dezembro de 2003, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] União**, Brasília, 28 mar. 2005. Seção 1, p.1.

_____. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Diretoria de Pesquisas Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa de Orçamentos familiares**. Aquisição domiciliar *per capita* Brasil e Grandes regiões. Rio de Janeiro: IBGE, 2004a, 76p.

_____. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA. **Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional**. Texto de referência da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: Positiva, jul. 2004b, 80p.

_____. Resolução nº 359 de 26 de dezembro de 2003. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS aprova o regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. **Diário Oficial [da] União**, Brasília, 26 dez. 2003a. Seção 1.

_____. Resolução nº 360 de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. **Diário Oficial [da] União**, Brasília, 26 dez., 2003b.

_____. Resolução nº 275 de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial [da] União**, Brasília, 23 out 2002a. Seção 1, p. 126.

_____. Ministério da Saúde. Coordenação Geral de Políticas de Alimentação e Nutrição - CGPAN. **Alimentos regionais brasileiros**. 1ª edição, Brasília: Ministério da Saúde, 2002b. 141p. (Série F. Comunicação e Educação em Saúde; n. 21).

_____. Medida Provisória nº 1784 de 14 de dezembro de 1998. Dispõe sobre o repasse de recursos financeiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar, institui o Programa Dinheiro Direto na Escola, e

dá outras providências. **Diário Oficial [da] União**, Brasília, 15 dez. 1998a. Seção 1, p. 46.

_____. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Lei nº 9.712 de 20 de novembro de 1998. Altera a Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, acrescentando-lhe dispositivos referentes à defesa agropecuária. **Diário Oficial [da] União**. Brasília, 23 nov. 1998b. Seção 1, Página 1.

_____. Portaria nº 326 SVS/MS de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico; "Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial [da] União**, Brasília, 01 ago., 1997a. Seção 1.

_____. Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial [da] União**, Brasília, 08 set 1997b. Seção 1, p. 19697.

_____. Lei nº 8.913, de 12 de Julho de 1994. Dispõe sobre a municipalização da merenda escolar. **Diário Oficial [da] União**. Brasília, 13 jun. 1994. Seção 1, p.10521.

_____. Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993. Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências. **Diário Oficial [da] União**. Brasília, 22 jun. 1993. Seção 1, p.8269.

_____. Casa Civil. **Constituição da República Federativa do Brasil** de 1988 (Texto Compilado). Brasília, out. 1988. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constitui%20C3%A7a.o.html>. Acesso em Maio. 2012.

_____. Lei nº 6.746, de 10 de Dezembro de 1979. Altera o disposto nos artigos. 49 e 50 da Lei n. 4504, de 30 de novembro de 1964 (Estatuto da Terra), e dá outras providências. **Diário Oficial [da] União**. Brasília, 11 dez. 1979. Seção 1, p.18673.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação geral da Política de

Alimentação e Nutrição. Conselho Nacional de Saúde - CNS. Comissão Intersetorial de Alimentação e Nutrição - Cian. **Documento-base de subsídio do Seminário Estadual de Alimentação e Nutrição no SUS.** [Brasília:s.n] [?a].

_____. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento e Educação – FNDE. **Passo a passo para a compra e venda da produção da agricultura familiar para a alimentação escolar.** Brasília, [?b]. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/documentos/alimentacao-escolar/passo-a-passo-para-compra-e-venda-da-producao-da-agricultura-familiar-para-a-alimentacao-escolar>>. Acesso em: 12 de ago. 2012.

CANESQUI, A. M. Pesquisas qualitativas em nutrição e alimentação. **Revista de Nutrição**, v. 22, n. 1, p. 125-29, 2009.

CARNEIRO, H. História da Alimentação no Brasil. In: **Cultura e Alimentação**. Saberes alimentares e sabores culturais. Organizadores: Danilo Santos de Miranda e Gabriele Cornelli. São Paulo: SESC, 2007, p.71-79.

CASCUDO. C. **História da Alimentação** no Brasil. 3ª edição, São Paulo: Global, 2004, 946p.

CAVALLI, S. B. **Situação alimentar da família do pequeno produtor rural: produção e consumo**, 1993. 202f. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria.

CAVALLI, S.; SOARES, P.; MARTINELLI, S.S; FABRI, R.K; EBONE; M.V.; RODRIGUES, V.M.; MELGAREJO, L.; LOPES, S.; SOUSA, A. Estratégias de Gestão da Qualidade dos Vegetais e Frutas Fornecidos pelo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) para a Alimentação Escolar. **Relatório Final** (Edital MCT/MDS -SAGI/CNPq Nº 36/2010, n. processo: 63662/2010-7). Brasília, 2012a. 309p.

CAVALLI, S.; SOARES, P.; MARTINELLI, S.S; FABRI, R.K; EBONE; M.V.; RODRIGUES, V.M.; MELGAREJO. **Planejamento e operacionalização do fornecimento de vegetais e frutas pelo programa de aquisição de alimentos para a alimentação escolar** (no prelo). Ministério de Desenvolvimento Social e Combate a Fome, Brasília, 2012b.

CHAIM, et al. Programa de Agroindustrialização da Agricultura Familiar. **Recomendações básicas para a aplicação das boas práticas agropecuárias e de fabricação na agricultura familiar**. Organizador: Fênelon do Nascimento Neto. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006, 243p.

CHAVES, L. G; MENDES, P. N. R; BOTELHO, R. B. A. O programa nacional de alimentação escolar como promotor de hábitos alimentares regionais. **Revista de Nutrição**, v.6, n. 22, p.857-66, 2009.

CHEMIM, S. M. Padrões alimentares brasileiros: o respeito à diversidade cultural. In: **Cultura e Alimentação**. Saberes alimentares e sabores culturais. Organizadores: Danilo Santos de Miranda e Gabriele Cornelli. São Paulo: SEESC, 2007. p. 159-164.

CHIZZOTTI, A. **Pesquisa em Ciências Humanas e Sociais**. São Paulo: Cortez, 2003. 166p.

COELHO, T. **A cultura e seu contrário**: cultura, arte e política pós-2001. São Paulo: Iluminuras, Itaú Cultural, 2008, 160p.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. CONAB. **Transparência pública PAA**. Disponível em: <http://www.conab.gov.br/detalhe.php?a=1296&t=2>. Acesso em: out. 2012.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. 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. **Diário Oficial [da] União**. Brasília, 22 jun. 2005. Seção I.

CORBEAU, J. P. Alimentar-se no Hospital: as dimensões ocultas da comensalidade. In: **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Organizadores: Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Fiocruz, p. 227-39, 2005.

CURRALERO, C. B.; SANTANNA, J. A. Programa de Aquisição de Alimentos nas Regiões Sul e Nordeste. In: **Avaliação de políticas e programas do MDS**: Resultados-Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome,

Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação, v. 1, 2007, p. 52-109. (Avaliação de políticas e programas do MDS: resultados; v. 1).

DANIEL, J. M. P; CRAVO, V. Z. O valor social e cultural da alimentação. In: **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Organizadores: Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Fiocruz, p. 57-69, 2005.

DE SOUZA, L. B. B. Organizações da Agricultura Familiar no Estado de São Paulo e sua Experiência de Fornecimento para o PNAE. In: **Projeto NutreSP**. Análise da inclusão da agricultura familiar na alimentação escolar no estado de São Paulo. São Paulo, 2012, p.13-29.

DIEZ-GARCIA, R.W. Mudanças Alimentares: Implicações Práticas, Teóricas e Metodológicas. In: **Nutrição e Metabolismo**. Mudanças Alimentares e Educação Nutricional. Organizadores: Rosa Wanda Diez Garcia e Ana Maria Cervato-Mancuso. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011, p. 3-17.

DOMENE, S. M. A. A escola como ambiente de promoção da saúde e educação nutricional. **Psicologia USP**, v. 19, n. 4, p. 505-17, 2008.

DORETTO, M.; MICHELLON, E. Avaliação dos impactos econômicos, sociais e culturais do Programa de Aquisição de Alimentos no Paraná. **Sociedade e Desenvolvimento Rural**, v. 1, n. 1, p. 107-138, 2007.

DOS SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **Revista da Academia Paranaense de Letras**, n. 51, p. 165-88, 2005. Disponível em: <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/artigo001.htm>>. Acesso em: 12 mai. 2012.

ENGLBERGER, L.; KUHNLEIN, H. V.; LORENS, A.; PEDRUS, P.; ALBERT, K.; CURRIE, J.; PRETRICK, M.; JIM, R.; KAUFER, L. Pohnpei, FSM case study in a global health project documents its local food resources and successfully promotes local food for health. **Pacific Health Dialogue**, v.1, n. 16, p. 129-36, 2010.

EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA E DE EXTENSÃO RURAL DE SANTA CATARINA. Epagri/Cepa. **Fruticultura**

Catarinense em Números 2012. (Versão preliminar). Florianópolis, 2012, 48p.

_____. Epagri. **Zoneamento Agroecológico e Socioeconômico do Estado de Santa Catarina**, [CD-ROM], 1999.1010p.

EVANS, A.; CHOW, S.; JENNINGS, R.; DAVE, J.; SCOBlick, K.; STERBA, K. R.; LOYO, J. Traditional Foods and Practices of Spanish-Speaking Latina Mothers Influence the Home Food Environment: Implications for Future Interventions. **Journal of the American Dietetic Association**, v. 111, n. 7, p. 1031-38, 2011.

FEGAN, R. The place of food: mapping out the 'local' in local food systems. **Progress in Human Geography**, v.1, n. 32, p. 23–42, 2007.

FERNANDEZ-ARMESTO, F. Novos hábitos alimentares - ruínas do microondas. **Revista Unisinos** [Online], n. 163, p.20-24, 2005.

FISCHLER, C. **L'Homnivore**. Le goût, la cuisine et le corps. Paris: Odile Jacob, 1990. 414p.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. FAO. **Slow food and FAO join forces**. Disponível em: <<http://www.fao.org/news/story/en/item/176076/icode/>>. Acesso em mai. 2013.

FRANTZ, C. B. **Desenvolvimento de um método de controle do uso de sal/sódio no processo produtivo de refeições**. 2011. 283f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

FRANTZ, C. B.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C. Development of a method for controlling salt and sodium use during meal preparation for food services. **Revista de Nutrição** (Impresso), v. 26, p. 75-87, 2013.

GARCIA, R. W. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, v.16, n.4, p. 483-92, 2003.

_____. **A Comida, a Dieta o Gosto. Mudanças na Cultura Alimentar Urbana**. 1999. 305f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo.

GINANI, V. C.; GINANI, J. S.; BOTELHO, R. B. A.; ZANDONADI, R. P.; AKUTSU, R. C.; COELHO, W. M. A. Reducing Fat Content of Brazilian Traditional Preparations Does Not Alter Food Acceptance: Development of a Model for Fat Reduction That Conciliates Health and Culture. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 4, n.8, p. 229-241, 2010.

GÓES, J.A.W. Fast food: espaço símbolo da supermodernidade. **Revista Unisinos** [Online], n. 163, p. 3-7, 2005.

GRÁCIA-ARNAIZ, M. Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social. **PHYSIS: Journal of Collective Health**, n. 20, v. 2, p. 357-86, 2010.

GRISA, C.; SCHMITT, C.; MATTEI, L.; MALUF, R.; LEITE, S. Contribuições do Programa de Aquisição de Alimentos à segurança alimentar e nutricional e a criação de mercados para a agricultura familiar. **Revista Agriculturas**, n. 3, v. 18, p. 34-41, 2011.

GUERRERO, L.; GUARDIA, M. D.; XICOLA, J.; VERBEKE, W.; VANHONACKER, F.; ZAKOWSKA-BIEMANS, S.; SAJDAKOWSKA, M.; SULMONT-ROSSE, C.; ISSANCHOU, S.; CONTELE, M.; SCALVEDI, M. L.; GRANLI, B. S.; HERSLETH, M. Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study. **Appetite**, v. 52, 2009, p. 345–354.

HARRIS, D.; LOTT, M.; LAKINS, V.; BOWDEN, B.; KIMMONS, J. Farm to Institution: Creating Access to Healthy Local and Regional Foods. **American Society for Nutrition. Advances in Nutrition**, n. 3, p. 343–349, 2012.

HERING, B. **Qualidade em unidades de alimentação e nutrição: uma proposta metodológica considerando aspectos nutricionais e sensoriais**. 2004. 170f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

HERING, B.; PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A. S.; VEIROS, M. B. Evaluation of nutritional and sensorial quality in meal production - NSQE system. **Foodservice Research International**, Massachusetts, USA, v. 17, p. 173-181, 2006.

HERNANDEZ, J. C. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Organizadores: Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. 306p.

HISSANAGA, V. M. **O controle de gorduras trans no processo produtivo de refeições**. 2009.107 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

HISSANAGA, V. M. ; PROENÇA, R. P. C.; BLOCK, J. M. Development of a Method for Controlling Trans Fatty Acids in Meals. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 10, p. 1-18, 2012.

ILBERY, B., KNEAFSEY, M. Producer constructions of quality in regional speciality food production: a case study from south west England. **Journal of Rural Studies**, v. 16, n. 2, p. 217-30, 2000a.

_____. _____. Registering regional speciality food and drink products in the United Kingdom: the case of PDOs and PGI. **Area**, v. 32, n. 3, p. 317-25, 2000b.

_____. _____. Product and place: promoting quality products and services in the lagging rural regions of the European Union. **European Urban and Regional Studies**, v. 5, n. 4, p. 329-41, 1998.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO ARTÍSTICO E CULTURAL - IPHAN. **Agricultura tradicional da Amazônia torna-se Patrimônio Cultural do Brasil**. 2010. Disponível em <www.iphan.gov.br>. Acesso em nov. 2011.

IZQUIERDO, J; FAZZONE, M. R.; DURAN, M. **Boas Práticas Agrícolas para a Agricultura Familiar** [Manual]. Plan Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación. Colombia: FAO, 2007.

IZUMI, B.; ALAIMO, K.; HAMM, M. W. Farm-to-School Programs: Perspectives of School Food Service Professionals. **Journal of Nutrition Education and Behavior**, v.42, n.2, p. 83-91, 2010a.

IZUMI, B.; WRIGHT, D.W.; HAMM, MW. Market diversification and social benefits: Motivations of farmers participating in farm to school programs. **Journal of rural studies**, v. 26, n. 4 p. 374-382, 2010b.

JOSHI, A.; AZUMA, A. M.; FEENSTRA, G. Do Farm-To-School Program Make A Difference? Findings And Future Research Needs. **Journal of Hunger & Environmental Nutrition**, v. 3, n. 2-3, p. 229-56, 2008.

KINTON, R.; CESERANI, V; FOSKET, D. **Enciclopédia de Serviços de Alimentação**. São Paulo: Varela, 1999. 703p.

KUHNLEIN, H.V. Benefits and risks of traditional food for Indigenous Peoples: focus on dietary intakes of Arctic men. **Canadian Journal of Physiology and Pharmacology**, v. 6, n. 73, p. 765-71, 1995.

KUZNESOF, S.; TREGGAR, A.; ANDREW, M. Regional foods: a consumer perspective. **British Food Journal**, v. 99, n. 6, p. 199-206, 1997.

LAGRANGE, L. **La commercialization des produits agricoles et alimentaires**. 2 ed. Paris: TecDoc, 1995.

L' ABBATE, S. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil: II a partir dos anos setenta. **Revista de Nutrição**, v. 1, n. 2, p. 7-54, 1989.

LIMA, E. E. **Alimentos orgânicos na alimentação escolar pública catarinense: um estudo de caso**. 2006.130 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição)– Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

MADER, H. Slow Food. In: **Gastronomia: Cortes e Recortes**, vol. I. Organizadores: Nancy de Pilla Montebello e Janine Hefst Leicht Collaço. Brasília: Senac, 2006, p. 213-22.

MALINA, L. L. Chamada Pública: instrumento legal de compras da agricultura familiar para a alimentação escolar. In: **Projeto NutreSp**

análise da inclusão agricultura familiar na alimentação escolar no estado de São Paulo. São Paulo, 2012, p. 11-13.

MALUF, R. Segurança Alimentar e Nutricional com Valorização da Cultura Alimentar. In: **Cultura e Alimentação.** Saberes alimentares e sabores culturais. Organizadores: Danilo Santos de Miranda e Gabriele Cornelli. São Paulo: SESC, 2007, p. 143-50.

MARANHÃO, R. Usos contemporâneos do patrimônio cultural na alimentação - América. In: **Gastronomia:** Cortes e Recortes. Organizadores: Nancy de Pilla Montebello e Janine Hefst Leicht Collaço. Brasília: Senac, 2008, p. 71-80.

MARTINELLI, S.S. **Desenvolvimento de método de qualidade nutricional, sensorial, regulamentar e sustentabilidade no abastecimento de carnes em unidades produtoras de refeições: o exemplo da carne bovina.** 2011. 363 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

MARTINELLI, S. S.; CAVALLI, S. B.; PIRES, P. P.; PROENÇA, L. C.; PROENÇA, R. P. C. Water Consumption in Meat Thawing under Running Water: Sustainability in Meal Production. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 10, p. 311-325, 2012.

MARIOT, E. J. **Produtos agroalimentares típicos (coloniais): situação e perspectivas de Valorização no município de Urussanga, Santa Catarina, Brasil.** 2002. 115f. Dissertação (Mestrado Internacional em Gestão do Desenvolvimento Rural) - Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro e Universidade de Santiago de Compostela, Vila Real.

MENASCHE, R. Comida: alimento transformado pela cultura. **Revista Unisinos** [Online], n.163, p. 8-12, 2005.

MIOR, L. C. Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural. **Argos**, 2005, 338 p.

MONTANARI, M. **Comida como cultura.** São Paulo: Senac. 2008. 208p

MONTEIRO, C. A.; LEVY, R. B.; CLARO, R. M.; CASTRO, I. R. R.; CANNON, G. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 26, n. 1, p. 2039-49, 2010a.

_____. Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. **Public Health Nutrition**, v.14, n.1, 2010b.

MONTEIRO, C. A, MONDINI, L., SOUZA, A. L, POPKIN, B. Da desnutrição para a obesidade: a transição nutricional no Brasil. In: **Monteiro CA. Velhos e Novos Males da Saúde no Brasil: a evolução do país e suas doenças**. São Paulo: Hucitec, Nupens/USP, 2000. p.247-55.

MORGAN, K.; SONNINO, R. Empowering consumers: The creative procurement of school meals in Italy and the UK. **International Journal of Consumer Studies**, v.31, n.1, p.19-25, 2007.

NICKLAUS, T. A.; BARANOWSKI, T.; BARANOWSKI, J.; CULLEN, K.; RITTENBERRY, L.T.; OLVERA, N. Family and Child-care Provider Influences on Preschool Children's Fruit, Juice, and Vegetable Consumption. **Nutrition Reviews**, v. 59, n. 7, p.224-35, 2001.

NYGÅRD, B.; STORSTAD, O. De-globalization of food markets? Consumer perceptions of safe food: the case of Norway. **European Society for Rural Sociology**, v.38, n. 1, 1998.

OLIVEIRA, R. C. **Informações alimentares e nutricionais de preparações oferecidas em bufês**. 2008. 128f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis.

OTSUKI, K. Sustainable partnerships for a green economy: A case study of public procurement for home-grown school feeding. **Natural Resources Forum**, v.35, n.3, p. 213–222, 2011.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS - ONU. **Declaração Universal dos Direitos Humanos**, 1948. Disponível em: <http://www.onubrasil.org.br/documentos_direitoshumanos.php>. Acesso em: 03 de dezembro de 2011.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Escolas Promotoras de Saúde. Fortalecimento da Iniciativa Regional.** Estratégias e Linhas de Ação 2003-2012. Série Promoção da Saúde nº 4. Washington: Biblioteca Sede OPAS. 2003. 72p.

ORNELLAS, L. H. **A alimentação através dos tempos.** Florianópolis: EDUFSC, 2008. 304p.

PANDOLFO, M. C. O Programa de Aquisição de Alimentos como instrumento revitalizador dos mercados regionais. **Revista Agriculturas**, v. 5, n. 2, p. 14-17, 2008.

PAIVA, J. B.; FREIT, M. C. S; SANTOS, L. A. S.; Hábitos alimentares regionais no Programa Nacional de Alimentação Escolar: um estudo qualitativo em um município do sertão da Bahia, Brasil. **Revista de Nutrição**, v. 25, n. 2, p. 191-202, 2012.

PAIVA, J. B. **Hábitos alimentares regionais no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar em um município do sertão baiano : uma abordagem qualitativa.** 2011. 133 f. Dissertação (mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde) - Universidade Federal da Bahia, Escola de Nutrição, Salvador.

PESTEIL, P. Questions de goûts et de couleurs : les variantes agro-alimentaires en Corse à l'épreuve de la certification. **Journal des anthropologues** [En ligne], p.106-107, 2006. Disponível em: <http://jda.revues.org/1232>. Acesso em mar.2012.

PEREIRA, R. A.; SANTOS, L. M. P. Editoras convidadas. **Revista de Nutrição**, n. 21(Suplemento), p. 7-13, 2008.

POPKIN, B. M. Global nutrition dynamics: the world is shifting rapidly toward a diet linked with non communicable diseases. **American Journal Clinical Nutrition**, n. 84, p. 289-98, 2006.

POPKIN, B. M.; LINDA, A.; SHU WEN, N. G. Global nutrition transition and the pandemic of obesity in developing countries. **Nutrition Reviews**, v. 70, n. 1, p. 3-21, 2012.

POULAIN, J. P. **Sociologia da alimentação**. O comedor e o espaço social alimentar. Tradutores: Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Silvia Rial e Jaimir Conte. Florianópolis: EDUFSC, 2004. 311p.

POULAIN, J. P.; PROENÇA, R. C. P.; DIEZ-GARCIA, R. Diagnóstico das Práticas e Comportamento Alimentares: Aspectos Metodológicos. In: **Nutrição e Metabolismo**. Mudanças Alimentares e Educação Nutricional. Organizadores: Rosa Wanda Diez Garcia e Ana Maria Cervato-Mancuso. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011, p.149-161

POULAIN, J. P; SAINT-SEVIN, B. **La restauration hospitalière: dès attentes alimentaires du malade hospitalize à la conception du system de restauration**. Toulouse: Cristal, 1990.

PREZOTTO, L. L. Qualidade ampla: referência para a pequena agroindústria rural inserida numa proposta de desenvolvimento regional descentralizado In : **Inovações nas tradições da agricultura familiar**. Organizadores: Dalmo M. d Albuquerque Lima e John Wilkinson. 2002, p.285-300 (CNPq/Paralelo 15).

PREZOTTO, L. L.; SILVA, J. B. **Documento Orientador sobre o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA**. Programa de Agroindustrialização da Produção da Agricultura Familiar. Brasília: Ministério de Desenvolvimento Agrário, Secretaria de Agricultura familiar, 2007.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. São Paulo: Manole, 2006. 402p.

PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: EDUFSC, 2005. 221p.

PROENÇA, R. P. C., BERNARDO, G. L.; NAKAZORA, L. M.; SANTOS, M. V.; HISSANAGA, V. M.; PINTO, A. R. Cardápios Saudáveis: Padronização e substituições. In: **Ferramentas de qualidade na produção de refeições**. Florianópolis: EDUFSC, 2012 (no prelo).

QUAYE, W.; ESSEGBEY, G.; FREMPONG, G.; RUIVENKAMP, G. Understanding the concept of food sovereignty using the Ghana School Feeding Programme (GSFP). **International Review of Sociology**, v. 20, n. 3, p. 427- 444. 2010.

QUIVY, R., CAMPENHOUDT, L. **Manual de investigação em ciências sociais**. Lisboa: Gradiva, 1992. 276p.

PARLAMENTO ITALIANO. **Decreto Legislativo n. 30**, aprile, 1998, n. 173. "Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15, della legge 27 dicembre 1997, n. 449". Disponível em: <<http://www.parlamento.it/parlam/leggi/deleghe/98173dl.htm>>. Acesso em dez. 2012.

RAMBO, A. G.; DEVES, O. D, ANDRADE, M. L. Sistemas agrários, políticas públicas e desenvolvimento territorial local/regional: considerações acerca da porção oeste da mesorregião Grande Fronteira do Mercosul –Brasil. **Pampa**, ano 4, n. 4, p.137-55, 2008.

RICHARDSON, R. J. **Pesquisa Social. Métodos e Técnicas**. São Paulo: Atlas, 1999. 336p.

ROSE, N.; SERRANO, E.; HOSIG, K.; HAAS, C; REAVES, D.; NICKOLS-RICHARDSON, S. M. The 100-Mile Diet: A community approach to promote sustainable food systems impacts dietary quality. **Journal of Hunger & Environmental Nutrition**, v. 3, n. 2–3, 2008.

ROCIN, F. The birth of a protection and promotion policy: the INAO experience. In: **Biodiversity and Local Ecological Knowledge in France**. French Ministry of Foreign Affair and French Ministry of Ecology and Sustainable Development. p. 175-192, 2005.

SANTA CATARINA. **Lei nº 10.610** de 01 de dezembro de 1997. Dispõe sobre normas sanitárias para a elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado de Santa Catarina. Florianópolis, dez, 1997. Disponível em: <<http://www.agricultura.sc.gov.br/>>. Acesso em: 11 mai 2012.

_____. **Decreto nº 3.100** de 20 de julho de 1998. Aprova o Regulamento das Normas Sanitárias para a Elaboração e Comercialização de Produtos Artesanais Comestíveis de Origem Animal e Vegetal no Estado de Santa Catarina. Florianópolis, jun, 1998. Disponível em: <<http://www.agricultura.sc.gov.br/>>. Acesso em: 11 mai 2012.

SANTOS, L. M. P.; SANTOS, S. M. C.; SANTANA, L. A. A; HENRIQUE, F. C. S.; MAZZA, R. P. D; SANTOS, A. S.; SANTOS, L. S. Avaliação de políticas públicas de segurança alimentar e combate à fome no período 1995-2002. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 11, n. 23, p. 2681-93, 2007.

SCHNEIDER, S. O papel da pluriatividade numa estratégia de desenvolvimento rural. In: **Seminário Nacional de Desenvolvimento Rural Sustentável**. Textos para Discussão. Brasília, 2005.

_____. Tendências e temas dos estudos sobre desenvolvimento rural no Brasil. (Versão ampliada). In: XXII Congress of the European Society for Rural Sociology. **Mobilities, Vulnerabilities and Sustainabilitys: new questions and challenges for rural Europe**, Holanda: [s.n], 2007. p. 1-39.

SCHIMITT, C. J.; GUIMARÃES, L. A. O mercado institucional como instrumento para o fortalecimento da agricultura familiar de base agroecológica. **Agriculturas**, v. 5, n. 2, p. 7-13, 2008.

SETTON, M. G. J. A teoria do habitus em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. **Revista Brasileira de Educação**, n. 20, p. 60-70, 2002.

SILVA, L. B.; MONNERAT, M. P. **Alimentação para coletividades**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1986. 246p.

SKINNER, J. D.; CARRUTH, B. R.; WENDY B.; ZIEGLER, P. J. Children's food preferences: A longitudinal analysis. **Journal of the American Dietetic Association** v. 102, n. 11, p. 1638-47, 2002.

SLOW FOOD. Movimento **Slow Food Brasil**. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com>>. Acesso em: junho, 2012.

SLOW FOOD. **Queijo Artesanal Serrano**: história e tradição nos campos de altitude do Sul do Brasil, ago. 2008. Disponível em <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/245-queijo-artesanal-serrano-historia-e-tradicao-nos-campos-de-altitude-do-sul-do-brasil>>. Acesso em jun. 2012.

SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio**: guia prático para elaboração. São Paulo: Atheneu, 2004.

SOARES, P. **Análise do Programa de Aquisição de Alimentos na alimentação escolar em um município de Santa Catarina**, 2011. 240f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

SOUZA, D.; CHMIELEWSKA, D. **Public Support to Food Security in India, Brazil and South Africa**: Elements for a Policy Dialogue. Working Paper, n. 80. Brasília: International Policy Centre for Inclusive Growth, 2011. 45p.

SPINELLI, M. A. S.; CANESQUI, A. M. O programa de alimentação escolar no estado de Mato Grosso: da centralização à descentralização (1979 –1995). **Revista de Nutrição**, v. 1, n. 15, p. 105-17, 2002.

SPINELLI, M. A. S.; CANESQUI, A. M. Descentralização do Programa de Alimentação Escolar em Cuiabá: 1993-1996. **Revista de Nutrição**, v. 17, n. 2, p. 151-165, 2004.

SPINELLI, M. A. S. **Alimentação escolar**: da centralização à descentralização. Campinas, 1998. 195p. Tese (Doutorado em Saúde Coletiva) - Faculdade de Ciências Médicas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas.

STEFANINI, M. L. R. **Merenda Escolar**: História, Evolução e Contribuição no Atendimento das Necessidades Nutricionais da Criança. 1997. 105 f. Tese (Doutorado em Saúde Pública) – Universidade de São Paulo, São Paulo.

STOLARSKI, C. M.; CASTRO, D. Caminhos da alimentação escolar no Brasil: análise de uma política pública no período de 2003-2004.

Revista Paranaense de Desenvolvimento. Curitiba, n. 113, p. 31-58. 2007.

STOLARSKI, C. M. **Caminhos da alimentação escolar no Brasil: Análise de uma política pública no período de 2003-2004.** 2005. 160f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Econômico com ênfase em Políticas Públicas) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

STURION, G. L. **Programa de Alimentação Escolar: avaliação do desempenho em dez municípios brasileiros.** 2002. 287f. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) – Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas-Unicamp, Campinas.

TAKAGI, M. **A Implantação da Política de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: seus limites e desafios.** 2006. 214f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Econômico, Espaço e Meio Ambiente) – Instituto de Economia. Universidade Estadual de Campinas, Campinas.

TEIXEIRA, S. M. F.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C. do; BISCONTINI, T. M. B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2000.

TRADITIONAL UNITED EUROPE FOOD. TRUEFOOD. **TRUEFOOD info.** Newsletter of integrated project Traditional United Europe Food, v.1, n.1, 2006. Disponível em: <<http://www.truefood.eu/files/publications/truefoodinfo.pdf>>. Acesso em dez. 2012.

TRANCOSO, S. C. **Desenvolvimento de instrumento para avaliação da qualidade nutricional e sensorial de bufês de café da manhã em hotéis de negócio.** 2008. 139f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

TRANCOSO, S. C.; CAVALLI, S. B.; PROENÇA, R. P. C. Café da manhã: caracterização, consumo e importância para a saúde. **Revista de Nutrição** (Impresso), v. 23, p. 859-869, 2010.

TRICHES, R. M.; SCHNEIDER, S. Alimentação escolar e agricultura familiar: reconectando o consumo à produção. **Saúde e Sociedade**, n. 4, v. 19, p. 933-45, 2010.

TURPIN, M. E. **A alimentação escolar como vetor de desenvolvimento local e garantia de Segurança Alimentar e Nutricional**. 2008.176f. Dissertação (Mestrado em desenvolvimento Econômico). Instituto de Economia da Universidade Estadual de Campinas, Campinas.

TURPIN, M. E. A Alimentação Escolar como Fator de Desenvolvimento Local por meio do Apoio aos Agricultores Familiares. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v.2, n.16, p.20-42, 2009.

UGGIONI, P. L. **Valorização do patrimônio gastronômico regional açoriano: gestão de qualidade em restaurantes típicos em Florianópolis-SC**. 2006. 264f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

YIN, R. K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 2ed. Porto Alegre: Bookman, 2001. 210p.

VALENTE, F. L. S. Segurança alimentar e nutricional: transformando natureza em gente. In **Direito Humano à Alimentação: desafios e conquistas**. São Paulo: Cortez, 2002. p.103-36

VANHONACKER, F.; VERBEKE, W.; GUERRERO, L.; CLARET, A.; CONTEL, M.; SCALVEDI, L.; ZAKOWSKA-BIEMANS, S.; GUTKOWSKA, K.; SULMONT-ROSSE´, C.; RAUDE, J.; GRANLI, B. S.; HERSLETH, M. How european consumers define the concept of traditional food: evidence from a survey in six countries. **Agribusiness**, v. 26, n. 4, p. 453–476, 2010.

VANNUCHI, L. V. B.; REINACH, S. Estudo de Caso de Sucesso na Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar: Município de Tambaú – SP. In: **Projeto NutreSp análise da inclusão agricultura familiar na alimentação escolar no estado de São Paulo**. São Paulo, 2012, p.29-47.

VIANNA, R. P. T.; TERESO, M. J. A. Análise do programa de merenda escolar em Campinas. **Revista Cadernos de Debate**, n. 5, p. 46-76, 2007.

VIANNA, R. P. T.; TERESO, M. J. A. O Programa de merenda escolar de Campinas: análise do alcance e limitações do abastecimento regional. **Revista de Nutrição**, v.1, n.13, p. 41-49, 2000.

VIANNA, R. P. T. **O Programa de Merenda Escolar**: subsídios para o planejamento do programa em Campinas. 1997. 131f. Dissertação (Mestrado em Engenharia Agrícola) - Faculdade de Engenharia Agrícola, Universidade Estadual de Campinas, Campinas.

WAHLQVIST, M. L; LEE, M. S. Regional food culture and development. **Asia Pacifican Journal Clinical Nutrition**, n.16 (Suppl 1), p. 2-7, 2007.

WOORTMAN, K.; WOORTMAN, E. F. O significado do alimento na família camponesa. **Revista Unisinos** [Online], p.12-16, 2005.

WORLD FOOD PROGRAMME.WFP. **Home-grown school feeding a framework to link school feeding with local agricultural production**. Rome: FAO, 2009, 80p.

WORLD COMMISSION ON ENVIRONMENT AND DEVELOPMENT. **Our common Future**. Oxford: Oxford University Press, 1987.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases release independent expert report on diet and chronic disease**. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation (Report 916). Switzerland: FAO, 2003.

_____. **Global Strategy For Food Safety: Safer Food For Better Health**. Switzerland, 2004, 20p.

ZUIN, L. F.; ZUIN, P. B. Produção de alimentos tradicionais: valorizando o produto pecuário por meio de certificações de indicação de procedência. **Revista Colombiana Ciencias Pecuárias**, v. 22, n. 3, p. 311-18, 2009.

ZOTZ, W.; MUNIZ, A.; GARCIA, S. **Sabores de Santa Catarina**. Florianópolis: Letras Brasileiras, 2006. 144p.

APÊNDICE A – Protocolo de condução do estudo de caso

1. Visão geral da pesquisa

A globalização proporcionou a disseminação dos alimentos, o intercâmbio entre culturas e o acesso a grande diversidade de alimentos. Alguns autores apontam seus efeitos na perda da identidade cultural, uniformização de produtos e a desvalorização do conhecimento agrícola tradicional. Como consequência, a transição alimentar e nutricional tem sido observada em nível mundial, com um aumento na densidade energética da dieta e do consumo de produtos refinados e processados.

Neste contexto, surgem ações direcionadas ao resgate da identidade cultural alimentar e da promoção de uma alimentação mais saudável e segurança alimentar e nutricional, em âmbito público e privado. Na definição oficial brasileira de alimentação saudável é destacada a necessidade de considerar as práticas alimentares culturalmente referenciadas, os aspectos comportamentais e os afetivos relacionados às práticas e valorizar o consumo de alimentos saudáveis regionais.

Entre as políticas públicas, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é o mais antigo e relevante no contexto da alimentação e nutrição. Em 2009, por meio da Lei Federal nº 11.947, tornou-se obrigatório o uso de pelo menos 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento em Educação (FNDE) para a compra de produtos de agricultores familiares e/ou empreendedores rurais familiares. Autores têm apontado que o fomento à produção agrícola familiar e à empreendedores rurais familiares está vinculado a maior oferta de vegetais e frutas, bem como ao resgate da produção de alimentos, podendo refletir na melhoria da qualidade da refeição servida aos escolares.

A definição de qualidade vem sendo amplamente discutida e consolidada como algo que envolve dimensões que vão além das nutricionais e higiênicas sanitárias, como as de serviço, regulamentares, simbólicas, sensoriais e sustentáveis. Associado à qualidade simbólica e à sensorial, Botelho (2006) aponta que o reconhecimento da identidade de um alimento pode conduzir à manutenção e à preservação dos hábitos alimentares. Diante da importância do respeito aos hábitos alimentares tradicionais por meio da valorização da cultura alimentar destaca-se o uso de alimentos regionais neste processo. O conceito de alimentos regionais adotado abrange influências da origem, da etnia e da

colonização de cada população, dos recursos naturais locais ou regionais, da tecnologia utilizada para produção e processamento dos alimentos.

No âmbito da alimentação escolar, além do Brasil, alguns países possuem políticas voltadas para o incentivo da aquisição de alimentos regionais produzidos localmente. Na Itália, o programa de alimentação escolar realiza campanhas direcionadas às crianças a fim de ensiná-las sobre os hábitos culturais locais. No Japão, a política de alimentação escolar realiza o chamado de *Chisan Chischo* (Produção local/Consumo local) e recomenda que 30% dos produtos adquiridos sejam produzidos localmente com o intuito de familiarizar as crianças com a cultura da região. Nos Estados Unidos da América há uma iniciativa denominada “Da fazenda para as escolas” com intuito de integrar os produtos produzidos localmente, por agricultores de pequeno e médio porte, à alimentação dos escolares e, desta forma, buscar uma alimentação mais saudável. Nesse sentido, ressalta-se a importância da oferta de alimentos de qualidade, abordando suas diversas dimensões.

Este estudo está inserido no Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE), da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), na linha de pesquisa Qualidade na Produção de Refeições com enfoque na Alimentação Escolar. Tem como referências principais os trabalhos de Uggioni (2006), Soares (2011) e Cavalli et al. (2012). Assim, as questões que nortearão esta pesquisa estão relacionadas à utilização de alimentos regionais em âmbito escolar. Considera-se o papel da Unidade de Alimentação e Nutrição escolar na oferta de uma alimentação saudável e na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, atrelada à qualidade simbólica e sensorial atribuída aos alimentos regionais. Ainda consideram-se os aspectos regulamentares, inclusive relacionados à obrigatoriedade de compra da agricultura familiar associado à importância deste setor na promoção da SAN, principalmente por meio da oferta desses alimentos.

Por meio da abordagem de estudo de caso, pretende-se responder questões referentes à identificação dos alimentos regionais e o uso dos mesmos pela alimentação escolar. Assim, o estudo de caso deve ser conduzido em duas etapas distintas.

Na primeira etapa o pesquisador visará identificar e documentar as seguintes questões: quais alimentos são regionais, fazem parte da cultura alimentar local? Por quê? Fazem parte da origem e colonização do município? As condições de clima e relevo são favoráveis? Foi introduzido por populações imigrantes? Surgiu a partir de novos

conhecimentos e tecnologias?É um ritual religioso?Ainda são consumidos?Por que deixaram de ser consumidos?São produzidos na região?Possuem ingredientes principais que o caracterizam?O conhecimento sobre o modo de preparo é transmitido de uma geração para outra?

Na segunda etapa o pesquisador buscará compreender como ocorre o processo para aquisição desses alimentos regionais identificados, para a alimentação escolar, considerando a importância da via de fornecimento de alimentos. Ressalta-se que para a realização desta etapa o pesquisador deverá ter analisado as informações coletadas em etapa anterior. As questões norteadoras serão: Quais dos alimentos regionais identificados são produzidos no município? Se não são, por quê?Quais estarão inseridos na alimentação escolar? Se não estão, por quê? Qual a variedade oferta de alimentos regionais (vegetais e frutas e beneficiados e/ou processados) pela agricultura familiar?Qual a variedade de oferta de alimentos regionais (vegetais e frutas e beneficiados e/ou processados) por outras vias de fornecimento?Qual a principal via de aquisição de alimentos regionais da alimentação escolar?Quais os critérios considerados para a seleção dos fornecedores de alimentos regionais?Como os alimentos regionais (vegetais e frutas e beneficiados e/ou processados) estão inseridos nos cardápios escolares?É um critério para a elaboração do cardápio?Estão combinados adequadamente para a composição de preparações regionais?Se não, por quê?Há alimentos (ingredientes) que descaracterizam as preparações regionais?Esses alimentos (ingredientes) são regionais?

2. Procedimentos pré-trabalho de campo

Acesso às instituições e agentes chaves:

O primeiro contato com a instituição para a realização da pesquisa deverá ser feito via telefone, ou pessoalmente nos casos em que a atividade de campo for realizada no mesmo município da instituição responsável pela pesquisa. Para este primeiro contato considerar os seguintes pontos:

- O primeiro agente contatado deverá ser o nutricionista responsável pela alimentação escolar, seguido pelo secretário (a) de educação.

-Este contato terá o caráter explicativo. Os agentes serão informados sobre a pesquisa e será solicitada a participação espontânea na mesma. Deverá ser enviado uma declaração de ciência da pesquisa e solicitada a assinatura do secretário (a) de educação.

-Os contatos seguintes serão realizados com o nutricionista responsável com o intuito de agendar a primeira etapa da pesquisa de campo, com duração de no mínimo cinco dias.

- O nutricionista e/ou outros funcionários da alimentação escolar deverão ser os intermediadores do trabalho de campo. Essas são as pessoas as quais o pesquisador deve recorrer em caso de dúvidas

Instrumentos para a pesquisa de campo

O pesquisador deverá ir à campo munido dos seguintes instrumentos:

-1ª etapa: guia de entrevistas, lista de alimentos regionais pré-elaborada

-2ª etapa: questionários e formulário de observação

-1ª e 2ª etapa: termo de consentimento livre e esclarecido, cronograma de atividades, máquina fotográfica, caderno de anotações, gravador, prancheta, pastas plástica, comutador de mão e caneta.

O pesquisador deverá levar a campo um cronograma de atividades indicando: entrevistado, horário da entrevista e duração da entrevista. Assim, as atividades de campo serão agendadas para que seja cumprido o prazo pré-determinado. Porém, o pesquisador deve ter ciência de que as atividades dependerão da disponibilidade dos participantes da pesquisa, sendo importante a flexibilidade por parte do pesquisador em caso de intercorrências. Ainda, é possível que durante a pesquisa de campo aconteçam outras atividades que não estavam previstas, porém que são importantes para complementar a pesquisa. Nestes casos o pesquisador deve ter ciência da relevância desses dados e alterar o cronograma da pesquisa. Por exemplo: reuniões dos gestores, visitas às propriedades agrícolas, visitas as escolar rurais; dentre outros.

O guia de entrevista, lista de alimentos regionais, questionários semi-estruturados e formulário de observação serão melhores explorados na 4ª seção deste protocolo.

3. Procedimentos gerais de campo

3.1 Primeira etapa de coleta de dados

-A coleta de dados da primeira etapa terá a duração de cinco dias. O pesquisador deve tentar agendar as entrevista da melhor forma para que a coleta ocorra nesse prazo

- O primeiro agente entrevistado desta etapa deverá ser o nutricionista ou o secretário de educação. A entrevista deve ter sido agendada previamente.

-As entrevistas com os demais agentes desta etapa serão agendadas durante a pesquisa de campo e o primeiro entrevistado será intermediador para o agendamento das próximas entrevistas.

-Os demais entrevistados da primeira etapa inicialmente serão obrigatoriamente: agricultor, técnico agrícola prefeitura, diretora e/ou professora da uma escola e cozinheira da alimentação escolar.

- Outros entrevistados para esta etapa deverão ser identificados ao longo do trabalho de campo com o auxílio dos agentes já citados, determinados previamente. O intuito é chegar a outros informantes considerados importantes para a temática pesquisada por meio da indicação de alguém já conhecido. Assim, serão solicitados aos já entrevistados, novas pessoas consideradas importantes para informar sobre a história e tradições culturais e alimentar do município pesquisado

- Deve-se ter a certeza que todos os possíveis informantes chaves, parte da rede de contatos dos entrevistados, foram identificados. Todos devem ser entrevistados.

- Antes de iniciar a entrevista com cada agente, explicar o Termo de Consentimento

-Livre e Esclarecido e solicitar assinatura do entrevistado, explicar os objetivos da pesquisa e mais especificamente os objetivos da etapa realizada.

3.2 Segunda etapa de coleta de dados

-A coleta de dados da segunda etapa deverá ser realizada no mínimo duas semanas após a primeira etapa. Essa etapa depende dos resultados da primeira, portanto, somente será realizada após a análise pelo pesquisador dos resultados da primeira etapa. O pesquisador deverá ter o conhecimento suficiente sobre a formação da cultura alimentar do município e tenha identificado os alimentos regionais.

- Todos os alimentos regionais identificados na etapa 1 deverão compor as questões dos questionários utilizados nesta etapa

- A coleta de dados da segunda etapa terá a duração de cinco dias. Para esta etapa o ideal é que o pesquisador tenha agendo previamente com o nutricionista todas as entrevistas.

- A coleta de dados deverá ocorrer em uma semana na qual haja entrega de produtos para a alimentação via chamada pública e licitação. Estas informações devem ser solicitadas e acordadas com o nutricionista.

- Nesta etapa serão entrevistados no mínimo: nutricionista (1); cozinheiro (2), preferencialmente 1 de escola rural e 1 de escola urbana; agricultor familiar (2); empreendedor rural familiar (2); representante(s) dos agricultores (todos do município); técnico agrícola prefeitura (1); técnico agrícola extensão rural (1); secretário de agricultura; representante da vigilância sanitária (1); representante sistema de inspeção municipal (1). Caso o pesquisador identifique outros agentes importantes para compreender a utilização de alimentos regionais na alimentação escolar, este deve ser adicionado à lista de entrevistados

- Realizar a primeira entrevista com a nutricionista para que esta auxilie no encaminhamento das demais entrevistas, previamente agendadas ou não

- As entrevistas devem ser agendadas conforme disponibilidade dos entrevistados. Nesta etapa outras fontes de evidências serão utilizadas, portanto o pesquisador deve considerar a realização de outras atividades cuja mudança de data não é possível, por exemplo, a participação em reuniões já agendadas, observação direta do recebimento; dentre outras.

- Sempre utilizar o caderno de anotações para observações relevantes, como as adquiridas em: atividades não previstas, naturalmente durante o trabalho de campo, durante a aplicação do questionário; dentre outras.

- Antes de iniciar a entrevista com cada agente explicar o Termo de Consentimento

- Livre e Esclarecido e solicitar assinatura do entrevistado, explicar os objetivos da pesquisa e mais especificamente os objetivos da etapa realizada

- Solicitar permissão para uso do gravador

- As entrevistas deverão ser conduzidas conforme o questionário semi-estruturado, com questões específicas e semelhantes para cada agente (quadro 3) .

- A observação direta deverá ser realizada no momento do recebimento de produtos provenientes da chamada pública e licitação.

- O pesquisador deverá estar atento aos aspectos regulamentares e sensoriais relativos aos alimentos regionais, apontados no formulário de observação (quadro 3). É importante que o pesquisador busque identificar se há diferenças entre os alimentos regionais e não regionais para os aspectos pontuados no formulário de observação.

- Para a análise documental é importante que o pesquisador solicite os documentos necessários com antecedência, preferivelmente em etapa anterior (etapa 1). Recomenda-se solicitar **todos** os documentos disponíveis do ano de interesse, uma vez que em muitos municípios esses documentos são de difícil acesso, não arquivados e/ou indisponíveis.

- Conferir se os documentos solicitados foram entregues corretamente. Verificar com

o responsável se realmente todos os documentos disponíveis foram entregues.

4. Questões do estudo de caso

As questões que nortearão o estudo de caso, bem como as fontes de evidência estão apresentadas nessa seção.

4.1 Primeira etapa de coleta de dados

O pesquisador deve elaborar um guia de entrevistas e uma lista de alimentos regionais com base nas informações do quadro 1 para esta etapa da pesquisa de campo.

Quadro 1: Questões norteadoras do guia de entrevista e lista de alimentos regionais (continua)

Guia de entrevistas			
Tipo de informação	Tema de interesse	Itens/questionamentos	Fontes de evidência
Aspectos históricos e de colonização do município	Alimentos Regionais	<p>Como ocorreu o processo de formação do município?</p> <p>Quais os primeiros povos que habitaram o local?</p> <p>Qual a etnia predominante?</p> <p>Quais povos imigraram para o local?</p> <p>Qual a influencia desses aspectos na alimentação?</p>	Entrevista com todos os agentes
Religião	Alimentos Regionais	<p>Qual a religião predominante?</p> <p>Qual a influência da religião (todas) na alimentação</p>	Entrevista com todos os agentes
Recursos naturais disponíveis	Alimentos regionais	<p>Quais/Como as condições climáticas do local influenciam na produção de alimentos?</p> <p>Quais/Como os aspectos do solo e vegetação interferem na produção de alimentos?</p> <p>Quais alimentos naturalmente produzidos</p>	Entrevista com todos os agentes
Técnicas de Preparo	Alimentos regionais	<p>Quais preparações possuem técnicas de preparo e ingredientes tradicionais?</p> <p>O que precisa ter para ser reconhecida pela população?</p>	Entrevista com todos os agentes

Quadro 1: Questões norteadoras do guia de entrevista e lista de alimentos regionais (termina)

Guia de entrevistas			
Tipo de informação	Tema de interesse	Itens/questionamentos	Fontes de evidência
Novas tecnologias e conhecimentos	Alimentos regionais	Quais alimentos regionais passaram a ser produzidos/cosumidos a partir de novas técnicas/conhecimentos de produção?	Entrevista com todos os agentes
Dinâmica cultural alimentar	Alimentos regionais	Quais alimentos regionais faziam parte dos hábitos alimentares e deixou de fazer com o passar do tempo? Por quê? Quais alimentos regionais foram incorporados aos hábitos alimentares mais recentemente? Por quê? Quais alimentos estão sendo consumidos/produzidos atualmente mas ainda não foram incorporados à dieta?	Entrevista com todos os agentes
Lista de alimentos regionais			
Lista de alimentos regionais do estado (identificados previamente na literatura)	Alimentos regionais	É um alimento regional? Sim ou não? É produzido no município? Já foi produzido no município? Qual o motivo da mudança?	Entrevista com todos os agentes

Orientações gerais

- A lista de alimentos regionais deverá ser elaborada na forma de tabela e ter os seguintes espaços/estrutura: Alimento/Sim/Não/Observações (conforme quadro 2)

- No preenchimento da lista de alimentos regionais, marcar Sim para aqueles alimentos considerados regionais e não para os considerados não regionais. Usar o espaço de observação para relatos considerados importantes com relação a cada alimento.

- Durante o preenchimento da lista de alimentos considerados regionais, destacar aqueles em que o entrevistado deu alguma ênfase.

- Durante o preenchimento da lista, tentar identificar se os alimentos assinalados ainda persistem na dieta atual, se persistem timidamente ou se fazem parte da dieta atual, mas não eram conhecidos há algum tempo atrás, sendo introduzidos recentemente.

- Antes de iniciar a entrevista com cada agente, explicar os objetivos da pesquisa e mais especificamente os objetivos desta etapa.

- Durante a explicação, dar ênfase para os alimentos regionais. Certificar-se que o entrevistado entendeu a pesquisa e o que está denominado de alimento regional.

- Lembrar que a entrevista deve ser conduzida em forma de conversa, tentando resgatar a memória do entrevistado nos aspectos necessários. **Ex: Você se lembra... ou O que você saberia me dizer sobre....**

- Utilizar as respostas de uma questão para auxiliar na condução de questões seguintes, quando for o caso. Ex. **Em relação a esses povos que você citou**, como você acha que eles contribuíram ou o que eles trouxeram para a alimentação do município?

- Durante a condução da entrevista, perceber quais alimentos e preparações regionais citados pelo entrevistado podem possuir ingredientes e/ou modo de preparo tradicionais. Questionar ao entrevistado e identificar: preparação regional, alimentos (ingredientes) característicos, modo de preparo tradicional. Ex: Se durante a entrevista o entrevistado citar com mais ênfase alguma preparação regional, questionar: Como deve ser essa preparação para ser considerada como característica daqui da região? Quais ingredientes que ela precisa ter para que seja aquela que você conhece/reconhece? E quanto ao modo de preparo, há algo especial que caracterize esta receita?

- Ao finalizar, tentar recuperar aqueles alimentos mais marcantes no sentido de que: Faziam parte do hábito e hoje não fazem mais ou Hoje faz parte, mas não fazia antigamente.

- Após cada entrevista, acrescentar na lista de alimentos regionais aqueles alimentos que não constavam na lista, mas que foram citados pelo entrevistado como regionais. O intuito é questionar ao próximo entrevistado se este seria um alimento regional ou não na conceituação dele.

- Da mesma forma, retirar aqueles alimentos totalmente desconhecidos a fim de deixar a lista mais clara e objetiva para o entrevistado seguinte. Proceder desta forma após todas as entrevistas

- É importante que o pesquisador anote aquelas falas consideradas mais importantes.

- É importante que a transcrição seja realizada o mais próximo possível da entrevista para que o pesquisador não esqueça informações relevantes do trabalho de campo

Quadro 2: Modelo de quadro para elaboração da lista de alimentos regionais

Alimento/Preparação	Sim	Não	Observações

4.2 Segunda etapa de coleta de dados

O pesquisador deverá estruturar o questionário e a lista de verificação com base nas questões norteadoras apresentadas no quadro 3.

Quadro 3: Modelo para estruturação do questionário e lista de verificação para coleta de dados da segunda etapa da pesquisa (continua)

Tipo de informação	Tema de interesse	Itens/questionamentos	Fontes de evidência
Modo de produção	Alimentos	Qual o modo de produção dos agricultores que fornecem para alimentação escolar? Orgânico?Convencional?Misto?Em transição?	Entrevistas: -Nutricionista -Agricultor -Empreendedor familiar rural -Técnico agrícola prefeitura e extensão rural - Representante cooperativa/as sociação
Organização	Característica Agricultores	Os agricultores que fornecem alimentos regionais fazem parte de alguma organização?Cooperativa? Associação?	Entrevistas: Agricultor -Empreendedor familiar rural -Técnico agrícola prefeitura e extensão rural Representante cooperativa/as sociação
Seleção de agricultores	Característica Agricultores	A secretaria de educação utiliza algum critério para seleção dos agricultores?Quais? Localidade da propriedade agrícola?Proximidade com o local de entrega?Variedade e quantidade dos produtos?Variedade e quantidade de produtos regionais?Vinculo programas de inspeção e certificação?	Entrevistas: Nutricionista Representante Cooperativa

Quadro 3: Modelo para estruturação do questionário e lista de verificação para coleta de dados da segunda etapa da pesquisa (continua)

Tipo de informação	Tema de interesse	Itens/questionamentos	Fontes de evidência
Variedade de alimentos regionais	Alimentos regionais	<p>Quais vegetais e frutas regionais são produzidos no município?</p> <p>Quais alimentos regionais beneficiados e/ou processados são produzidos no município?</p> <p>Quais vegetais e frutas regionais são fornecidos para alimentação escolar?</p> <p>Quais alimentos regionais beneficiados e/ou processados são fornecidos para alimentação escolar?</p> <p>Há outro alimento regional produzido que não é fornecido para alimentação escolar?</p> <p>Há outro alimento (não regional) produzido?É fornecido para alimentação escolar?</p> <p>Quais alimentos regionais e não regionais são orgânicos?Quais são fornecidos para alimentação escolar?</p>	<p>Entrevistas:</p> <p>-<i>Nutricionista</i></p> <p>-<i>Agricultor</i></p> <p>-<i>Empreendedor familiar rural</i></p> <p>-<i>Técnico agrícola da prefeitura e da extensão rural</i></p> <p>- <i>Representante cooperativa/as</i></p> <p>-<i>Secretário de Agricultura</i></p> <p><i>Representante Vigilância Sanitária</i></p> <p><i>Representante Serviço de Inspeção Municipal</i></p> <p>-Análise documental de lista de compras</p>

Quadro 3: Modelo para estruturação do questionário e formulário de observação para coleta de dados da segunda etapa da pesquisa (continua)

Tipo de informação	Tema de interesse	Itens/questionamentos	Fontes de evidência
Comercialização	Alimentos regionais	<p>Há dificuldades na comercialização de alimentos regionais?Quais?</p> <p>Quais alimentos regionais são mais difíceis de serem comercializados?Por quê?</p> <p>Algum alimento já deixou de ser fornecido para alimentação escolar?Por quê?</p> <p>Quais as vias de comercialização dos alimentos regionais?Qual a principal em termos de quantidade?Feiras? Alimentação escolar?PAA? Mercados?Outras?</p> <p>Há concorrência de mercado para os produtos regionais?Quais produtos?</p> <p>Qual o número de agricultores e cooperativas que fornecem para alimentação escolar?</p>	<p>Entrevistas: <i>Sistema de Inspeção Municipal Vigilância Sanitária Agricultor Técnico agrícola prefeitura e extensão Representant e cooperativa</i></p> <p>Entrevistas: <i>Nutricionista Técnico agrícola prefeitura e extensão Representant e cooperativa</i></p>

Quadro 3: Modelo para estruturação do questionário e formulário de observação para coleta de dados da segunda etapa da pesquisa (continua)

Tipo de informação	Tema de interesse	Itens/questionamentos	Fontes de evidência
Rotulagem, Selos e embalagens	Alimentos regionais	<p>Os alimentos regionais possuem algum selo de certificação?Quais selos?Quais alimentos?</p> <p>Os alimentos regionais possuem algum selo de inspeção?Quais selos?Quais alimentos?</p> <p>Há dificuldade para adoção de normas ou sistemas de qualidade?Quais?Exigências regulamentares?Falta de assistência técnica?Custo?Falta de interesse?Outro</p> <p>Como os alimentos regionais estão acondicionados no momento do recebimento na alimentação escolar?Caixas ou sacos plásticos?Caixas de madeira?soltos?</p>	<p>Entrevistas <i>Sistema de Inspeção Municipal Vigilância Sanitária Agricultor Técnico agrícola prefeitura e extensão Representant e cooperativa</i></p> <p>Entrevistas: <i>Nutricionista Cozinheira</i></p> <p>Observação direta</p>

Quadro 3: Modelo para estruturação do questionário e formulário de observação para coleta de dados da segunda etapa da pesquisa (continua)

Tipo de informação	Tema de interesse	Itens/questionamentos	Fontes de evidência
Rotulagem, Selos e embalagens	Alimentos regionais	<p>Há diferenças entre o acondicionamento dos alimentos regionais provenientes de licitação e chamada pública?</p> <p>Há diferenças entre as vias de fornecimentos?</p> <p>Qual o estado das embalagens dos alimentos regionais no momento do recebimento na alimentação escolar? Há</p> <p>Os alimentos regionais beneficiados/processados são rotulados? Quais informações existentes na rotulagem?</p> <p>Há informação sobre validade? Sobre ingredientes? Informações nutricionais?</p>	<p>Entrevistas: <i>Nutricionista</i> <i>Cozinheira</i></p> <p>Observação direta</p>
Aspectos sensoriais	Alimentos regionais	<p>As condições sensoriais do alimento regional no momento do recebimento são adequadas? Cor? Odor? Aparência? Textura?</p>	<p>Entrevistas: <i>Nutricionista</i> <i>Cozinheiras</i></p> <p>Observação direta</p>
		<p>Algum alimento já precisou ser devolvido ao fornecedor? Qual motivo? Qual o produto? O que foi feito para solucionar o problema?</p>	<p>Entrevistas: <i>Nutricionista</i> <i>Cozinheiras</i></p>

Quadro 3: Modelo para estruturação do questionário e formulário de observação para coleta de dados da segunda etapa da pesquisa (termina).

Tipo de informação	Tema de interesse	Itens/questionamentos	Fontes de evidência
Características dos Cardápios	Alimentos regionais	Há critérios para elaboração dos cardápios? Quais? Presença de alimentos regionais é um critério? Preço dos produtos?	Entrevistas: <i>Nutricionista</i>
		Algum alimento regional já deixou de ser produzido por alguma dificuldade? Qual alimento? Qual dificuldade?	Entrevistas: <i>Nutricionista</i> <i>Cozinheiras</i>
		Como os alimentos regionais são ofertados no cardápio? Como os alimentos são combinados em preparações regionais? Qual a oferta de preparações regionais? Qual a oferta de vegetais e frutas regionais? Qual a oferta de alimentos beneficiados/processados regionais? Qual a oferta desses alimentos em preparações regionais e não regionais?	Análise documental de cardápios

Fonte: o autor

Orientação gerais

- No tipo de informação Variedade de alimentos regionais não devem ser utilizadas todas as fontes de evidências apontadas no quadro

3 para todos os questionamentos elencados. Questões relacionadas à produção e comercialização de **vegetais e frutas**, não devem ser direcionadas a representantes do Sistema de Inspeção Municipal e Vigilância Sanitária. Questões relacionadas à **comercialização para alimentação escolar** não devem ser direcionadas ao Secretário de Agricultura. A Análise documental é referente a lista de compras (chamada pública) da alimentação escolar, portanto, não é possível analisar a variedade de alimentos (regionais e não regionais) produzidos no município, mas sim os ofertados para alimentação escolar

- Em entrevistas conduzidas com o próprio agricultor ou empreendedor familiar rural e representante de cooperativas, os questionamentos deverão se referir exclusivamente à produção dos alimentos regionais dos mesmos e não do município como um todo.

-Em entrevistas conduzidas com representantes do Sistema de Inspeção Municipal, os questionamentos deverão se referir aos alimentos beneficiados e/ou processados.

-Em entrevistas conduzidas com as cozinheiras, os questionamentos deverão ser referentes somente à aquisição/oferta de alimentos regionais na alimentação escolar. Por exemplo, não deverá ser questionada qual a variedade de alimentos regionais produzida no município e sim aquela fornecida para alimentação escolar

-Sempre que necessário, os questionamentos devem ser feitos separadamente para vegetais e frutas e alimentos beneficiados e/ou processados.

Referências utilizadas para a elaboração do protocolo de pesquisa

GUERRA, J.H.L. Proposta de um protocolo para o estudo de caso em pesquisas qualitativas. *In*: XXX Encontro nacional de engenharia de produção. São Carlos, 2010.

YIN, R. K. Case Study Research: design and methods. Tradução e síntese: Ricardo Lopes Pinto. Adaptação: Gilberto de Andrade Martins. Disponível em: http://www.focca.com.br/cac/textocac/Estudo_Caso.htm. Acesso em jan. 2013.

YIN, R. K. **Estudo de caso**: planejamento e métodos. 3ed. Porto Alegre: Bookman, 2005. 210p.

Referências relevantes para a pesquisa

ABREU M. Alimentação escolar na América Latina: programas universais ou focalizados/ políticas de descentralização. **Em Aberto**, v. 15, n. 67, p. 21-32, 1995.

ALVES-MAZZOTTI, A. J.; GEWANDSZNAJDER, F. **O método nas ciências naturais e sociais**: pesquisa quantitativa e qualitativa. 2 ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004, 203p.

AZEVEDO, E. **As relações entre qualidade de vida e agricultura familiar orgânica**: da articulação de conceitos a um estudo exploratório. 2003.123f. Dissertação (Mestrado em Agrossistemas) – Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

BELIK, W; DOMENE, S.M.A. Experiências de programas combinados de alimentação escolar e desenvolvimento local em São Paulo-Brasil. **Agroalimentaria**, v. 18, n. 34, p. 57-72, 2012.

BELUZZO, R. A Valorização da Cozinha Regional. *In*: **Gastronomia**: Cortes e Recortes. Organizadores: Wilma Maria Coelho Araújo e Carla Márcia Rodrigues Tenser. Brasília: Senac, 2006, p. 181-188.

BOURDIEU, P. **A economia das trocas simbólicas**. Organizador: Sérgio Miceli. São Paulo: Perspectiva, 1974.424p.

BOTELHO, R. **Culinária Regional: o Nordeste e a Alimentação Saudável**. 2006. 192f. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde) – Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento e Educação. Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. **Diário oficial [da] União**. Brasília – DF, 18 de jun. de 2013. Seção 1, p. 8.

_____. Presidência da República Federativa do Brasil. **Fome Zero**. Disponível em: <<http://www.fomezero.gov.br/>>. Acesso em: mar. 2012

_____. **Resolução CD/FNDE nº 38/2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília, 17 jul. 2009b. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/index.php/leg-res-2009>>. Acesso em mai. 2012.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria Executiva. Secretaria de Atenção Básica. **Glossário temático: alimentação e nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2007, 60 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a população brasileira**. Promovendo a Alimentação Saudável. Brasília. Ministério da Saúde, 2006a, 210p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

_____. 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. **Diário Oficial [da] União**, Brasília, 18 set., 2006. Seção 1, p.1.

_____. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA. **Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional**. Texto de referência da II Conferência

Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: Positiva, jul. 2004 80p.

CAVALLI, S.; SOARES, P.; MARTINELLI, S.S; FABRI, R.K; EBONE; M.V.; RODRIGUES, V.M.; MELGAREJO, L.; LOPES, S.; SOUSA, A. Estratégias de Gestão da Qualidade dos Vegetais e Frutas Fornecidos pelo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) para a Alimentação Escolar. **Relatório Final**. Brasília, 2012.309p. (Edital MCT/MDS -SAGI/CNPq N° 36/2010, n. processo: 63662/2010-7).

GARCIA, R.W. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, v. 16, n.4, p. 483-92, 2003.

GRISA, C.; SCHMITT, C.; MATTEI, L.; MALUF, R.; LEITE, S. Contribuições do Programa de Aquisição de Alimentos à segurança alimentar e nutricional e a criação de mercados para a agricultura familiar. **Revista Agriculturas**, v.18, n. 3, p. 34-41, 2011.

HERNANDEZ, J.C. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Organizadores: Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. 306p.

JOSHI, A.; AZUMA, A.M.; FEENSTRA, G. Do Farm-To-School Program make a difference? Findings and future research needs. **Journal of Hunger & Environmental Nutrition**, v.3, n.2-3, p.229-56, 2008.

MALUF, R. Segurança Alimentar e Nutricional com Valorização da Cultura Alimentar. In: **Cultura e Alimentação**. Saberes alimentares e sabores culturais. Organizadores: Danilo Santos de Miranda e Gabriele Cornelli. São Paulo: SESC, 2007, p.143-50.

MARANHÃO, R. Usos contemporâneos do patrimônio cultural na alimentação - América. In: **Gastronomia: Cortes e Recortes**. Organizadores: Nancy de Pilla Montebello e Janine Hefst Leicht Collaço. Brasília: Senac, 2008, p.71-80.

MONTEIRO, C.A, MONDINI L, SOUZA A.L, POPKIN B. Da desnutrição para a obesidade: a transição nutricional no Brasil. In:

Monteiro CA. Velhos e Novos Males da Saúde no Brasil: a evolução do país e suas doenças. São Paulo: Hucitec, Nupens/USP, 2000. p.247-55.

MORGAN, K., SONNINO, R. Empowering consumers: The creative procurement of school meals in Italy and the UK. **International Journal of Consumer Studies**, v.31, n.1, p.19-25, 2007.

OTSUKI, K. Sustainable partnerships for a green economy: A case study of public procurement for home-grown school feeding. **Natural Resources Forum**, v. 35, n.3, p. 213–222, 2011.

PANDOLFO, M.C. O Programa de Aquisição de Alimentos como instrumento revitalizador dos mercados regionais. **Revista Agriculturas**, v.5, n. 2, p. 14-17, 2008.

POPKIN, B. M. Global nutrition dynamics: the world is shifting rapidly toward a diet linked with non-communicable diseases. **American Journal Clinical Nutrition**, n. 84, p. 289-98, 2006

POULAIN, J.P. **Sociologia da alimentação.** O comedor e o espaço social alimentar. Tradutores: Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Silvia Rial e Jaimir Conte. Florianópolis: EDUFSC, 2004. 311p.

PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições.** Florianópolis: EDUFSC, 2005. 221p.

QUIVY, R., CAMPENHOUDT, L. **Manual de investigação em ciências sociais.** Lisboa: Gradiva, 1992, 276p.

RICHARDSON, R. J. **Pesquisa Social. Métodos e Técnicas.** São Paulo: Atlas, 1999.336p

UGGIONI, P. L. **Valorização do patrimônio gastronômico regional açoriano: gestão de qualidade em restaurantes típicos em Florianópolis-SC.** 2006. 264f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases release independent expert report on diet and chronic disease.** Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation (Report 916). Switzerland: FAO, 2003.

VIANNA, R.P.T; TERESO, M. J. A. O Programa de merenda escolar de Campinas: análise do alcance e limitações do abastecimento regional. **Revista de Nutrição**, v.1, n.13, p. 41-49, 2000.

WORLD COMMISSION ON ENVIRONMENT AND DEVELOPMENT. **Our common Future.** Oxford: Oxford University Press, 1987.

VIANNA, R.P.T. **O Programa de Merenda Escolar: subsídios para o planejamento do programa em Campinas.** 1997. 131f. Dissertação (Mestrado em Engenharia Agrícola) - Faculdade de Engenharia Agrícola, Universidade Estadual de Campinas, Campinas.

APÊNDICE B - Guia de entrevistas 1ª etapa de coleta de dados

Guia de entrevistas

- a) Identificação do entrevistado: nome, idade, tempo de residência do entrevistado no município, tempo e local de residência em outro município
- b) Identificação da história e colonização do município: formação do município, primeiros povos que habitaram o local, descendência predominante da população, povos que vieram com o passar do tempo, influencia na alimentação
- c) Identificação da religião: religião predominante, influência da religião na alimentação
- d) Identificação dos recursos naturais disponíveis: condições climáticas, aspectos do solo e vegetação que interferem na produção de alimentos, alimentos naturalmente produzidos
- e) Identificação de técnicas de preparo e conhecimentos na produção de alimentos transmitidos entre gerações
- f) Identificação do incremento de novas tecnologias, conhecimentos e culturas e a influencia na alimentação
- g) Identificação dos alimentos regionais (uso lista de alimentos quadro 2)
- h) Identificação de alimentos que faziam parte da alimentação e deixaram de fazer com o passar do tempo: alimentos habitualmente consumidos, porém esquecidos com o passar do tempo
- i) Identificação alimentos que não faziam parte da alimentação e é consumido atualmente: novos alimentos consumidos e se já incorporados ao hábito alimentar ou ainda desconhecidos
- j) Identificação dos ingredientes tradicionais das preparações consideradas de importância
- k) simbólica pelo pesquisador, durante a condução da entrevista

Preparação	Ingredientes	Modo de Preparo

Fonte: o autor

**APÊNDICE C – Lista de alimentos regionais pré-elaborada
referente ao estado de Santa Catarina**

Lista de Alimentos Regionais							
Alimento	S i m	N ã o	Observações	Alimento	S i m	N ã o	Observações
Abóbora cabotiã				Abobrinha			
Açafrão				Algas			
Alho				Almíscar			
Ambrosia				Arenque			
Arroz branco				Arroz parboilizado			
Arroz de carreteiro				Azeite de oliva			
Bacon				Banana			
Batata inglesa				Berinjela			
Beterraba				Bolo de fubá			
Bortch				Brachola			
Brócolis				Broto de bambu			
Caqui				Carne de boi (cozida ou assada)			
Carne de porco				Carne frescal			
Cebola				Cebola roxa			
Cenoura				Cenoura caramelizada			
Centeio				Charque			
Chuchu				Chucrute			
Churrasco				Coalhada			

Lista de Alimentos Regionais							
Alimento	S i m	N ã o	Observações	Alimento	S i m	N ã o	Observações
Cogumelos				Conservas em geral			
Costela de porco				Couve manteiga			
Couve-flor				Costela de porco defumada			
Eisben (joelho de porco)				Entrevero			
Esfiha				Feijão tropeiro			
Feijão branco				Feijão carioca			
Feijão preto				Feijão verde			
Feijão vermelho				Filé de truta ao molho de Pinhão e alho			
Figo				Flor de laranjeira			
Fortaia				Frittatensuppe - sopa de tiras de panqueca			
Frutos do mar				Iogurte			
Kapusniak -sopa de repolho com carnes defumadas				Kafta			

Lista de Alimentos Regionais							
Alimento /Preparação	S i m	N ã o	Observações	Alimento/ Preparação	S i m	N ã o	Observações
Kiwi				Kartofellsalat			
Korowaj coróvai-pão grande				Laranja			
Lasanha				Limão galego			
Linzertorte (torta de castanhas e canela)				Leite			
Maçã				Mandioca			
Maçãs recheadas com requeijão e nata				Marreco ou pato recheado com repolho roxo			
Charuto de repolho				Melancia			
Mel				Minestra			
Milho				Molho shoyu			
Molho de tomate caseiro				Mostarda (folha)			
Moranga				Nhoque (batata)			
Nata				Ovelha			
Nozes				Sonho doce			

Lista de Alimentos Regionais							
Alimento	S i m	N ã o	Observações	Alimento	S i m	N ã o	Observações
Paçoca de Pinhão				Pão de mel caseiro			
Pão caseiro (trigo)				Pão preto			
Pão de milho				Pato			
Páprica doce				Pepino			
Peixes de água doce/açude				Pierogui			
Pêra				Pinhão			
Pimentão (verde, amarelo, vermelho)				Polewka (poléfca)			
Polenta				Queijo colonial			
Purê de maçã				Quibe			
Queijo frescal				Repolho			
Radite (radici)				Ricota			
Repolho roxo				Presunto			
Risoto de frango				Rollmops			
Rogate (pão em forma de lua crescente)				Salame			
Sagu de vinho				Salsicha alemã			
Salame				Sopa de batatas com leite			

Lista de Alimentos Regionais							
Alimento	S	N	Observações	Alimento	S	N	Observações
	i	ã			i	ã	
m	m	o		m	o		
Sopa de capeletti				Sushi			
Strudel de requeijão				Tangerina			
Tabule				Tofu			
Tomate				Torta de maçã			
Torta Alemã				Torta de requeijão			
Torta de banana				Torta Floresta negra			
Torta de ricota				Trigo Sarraceno			
Tortéi				Vagem			
Uva				Vinho			

Fonte: o autor

APÊNDICE D – Questionários semiestruturados**Questionário Nutricionista**

Nome: _____

Tempo de exercício da profissão na alimentação escolar _____
anosTempo de exercício da função (no local da pesquisa) _____
anos**1. Como é feito o planejamento de cardápio?****2. Você utiliza algum dos critérios abaixo para o planejamento do cardápio?**

- () Vias de fornecimento
- () Sazonalidade
- () Produtos regionais da agricultura familiar
- () Produtos regionais de mercados
- () Custo da refeição
- () Custo dos produtos em geral
- () Custo dos produtos regionais
- () Tempo de preparo
- () Número de funcionários disponíveis
- () Equipamentos disponíveis
- () Outro. Qual _____
- () Não utiliza critérios

3. Quantos agricultores familiares fornecem para alimentação escolar _____**4. Quais alimentos regionais são ou já foram fornecidos na alimentação escolar? (identificar na lista abaixo)***Alimentos agroindustrializados (beneficiados/processados):*

Arroz Parboilizado, Açúcar mascavo, Amendoim; Bacon; Banha, Bijagica, Bolo de milho e de fubá, Bolo de coalhada; Bolo, Rosca e bolacha de polvilho; Broa de milho e de polvilho; Biscoito de massa de pão; Biscoito de araruta, Biscoito de nata, Biscoito de polvilho, Café; Canjica, Carne de boi, Carne de ovelha, Carne de frango, Carne de porco, Carne frescal, Charque, Coalhada, Costelinha de porco; Conservas de vegetais em geral (pepino, beterraba, cenoura, cebola), Cuca de farofa, Cuca de banana, Doce de leite, Doce de amendoim, Doce de figo, Doce de gila, Doces caseiros (coco, pêssego); Ervilha, Farinha de milho (biju), Farinha de mandioca; Feijão preto, Fubá; Geleias em geral; Iogurte; Linguíça; Leite, Massa de macarrão caseira, Mel, Molho de tomate caseiro, Nata, Paçoca de pinhão, Pinhão; Ovo, Pão caseiro, Pão de milho, Polvilho, Queijo colonial serrano, Quirera, Ricota, Rosca de polvilho, Sagu, Salame; Sequilho, Torta de banana, Torresmo

Vegetais e frutas:

Alface, Agrião, Abobrinha, Abóbora menina, Alho, Aipim, Araticum, Araçá, Amorinha (amora vermelha), Batata inglesa, Batata doce, Beterraba, Bergamota Butiá, Caqui, Cebola, Cenoura, Chuchu, Chicória, Couve flor, Couve, Ervas frescas (para chá), Ervas frescas (para temperos), Figo, Gabiroba, Gengibre, Gila, Goiaba serrana, Ingá, Kiwi, Laranja, Limão, Maçã, Marmelo, Melancia, Moranga, Milho, Mostarda, Nabo, Pepino, Pitanga, Pêssego, Radite, Rúcula, Repolho, Tomate, Tempero verde, Uvaia, Vagem, Laranja, Pimentão verde

5. Quais alimentos regionais são ou já foram fornecidos pela agricultura familiar? (identificar na lista abaixo)

Alimentos agroindustrializados

(beneficiados/processados/manipulado):

Arroz Parboilizado, Açúcar mascavo, Amendoim; Bacon; Banha, Bijagica, Bolo de milho e de fubá, Bolo de coalhada; Bolo, Rosca e bolacha de polvilho; Broa de milho e de polvilho; Biscoito de massa de pão; Biscoito de araruta, Biscoito de nata, Biscoito de polvilho, Café; Canjica, Carne de boi, Carne de ovelha, Carne de frango, Carne de porco, Carne frescal, Charque, Coalhada, Costelinha de porco; Conservas de vegetais em geral (pepino, beterraba, cenoura, cebola), Cuca de farofa, Cuca de banana, Doce de leite, Doce de

amendoim, Doce de figo, Doce de gila, Doces caseiros (coco, pêssego); Ervilha, Farinha de milho (biju), Farinha de mandioca; Feijão preto, Fubá; Geleias em geral; Iogurte; Linguiça; Leite, Massa de macarrão caseira, Mel, Molho de tomate caseiro, Nata, Paçoca de pinhão, Pinhão; Ovo, Pão caseiro, Pão de milho, Polvilho, Queijo colonial serrano, Quirera, Ricota, Rosca de polvilho, Sagu, Salame; Sequilho, Torta de banana, Torresmo

Vegetais e frutas:

Alface, Agrião, Abobrinha, Abóbora menina, Alho, Aipim, Araticum, Araçá, Amorinha (amora vermelha), Batata inglesa, Batata doce, Beterraba, Bergamota Butiá, Caqui, Cebola, Cenoura, Chuchu, Chicória, Couve flor, Couve, Ervas frescas (para chá), Ervas frescas (para temperos), Figo, Gabiroba, Gengibre, Gila, Goiaba serrana, Ingá, Kiwi, Laranja, Limão, Maçã, Marmelo, Melancia, Moranga, Milho, Mostarda, Nabo, Pepino, Pitanga, Pêssego, Radite, Rúcula, Repolho, Tomate, Tempero verde, Uvaia, Vagem, Laranja, Pimentão verde

6. Quais outros alimentos regionais produzidos pela agricultura familiar que poderiam ou são adquiridos pela alimentação escolar?(citar alimentos)

Vegetais e frutas:

Alimentos Agroindustrializados:

7. Dos alimentos regionais citados quais já fazem parte do cardápio da alimentação escolar?

8. Quais dos alimentos regionais adquiridos são orgânicos?

Vegetais e frutas:

Alface, Agrião, Abobrinha, Abóbora menina, Alho, Aipim, Araticum, Araçá, Amorinha (amora vermelha), Batata inglesa, Batata doce, Beterraba, Bergamota Butiá, Caqui, Cebola, Cenoura, Chuchu, Chicória, Couve flor, Couve, Ervas frescas (para chá), Ervas frescas (para temperos), Figo, Gabiroba, Gengibre, Gila, Goiaba serrana, Ingá, Kiwi, Laranja, Limão, Maçã, Marmelo, Melancia, Moranga, Milho, Mostarda, Nabo, Pepino, Pitanga, Pêssego, Radite, Rúcula, Repolho, Tomate, Tempero verde, Uvaia, Vagem, Laranja, Pimentão verde

9. A alimentação escolar recebe algum outro alimento orgânico?

10. Há diferença de preço entre os produtos regionais provenientes da agricultura familiar e os demais produtos também da agricultura familiar?

- () Não.
 () Sim. Todos os produtos regionais são mais caros
 () Sim. Todos os produtos regionais são mais baratos
 () Sim. Alguns produtos regionais são mais caros.
 Quais? _____

- () Sim. Alguns produtos regionais são mais baratos.
 Quais? _____

11. Como é feita a seleção dos agricultores familiares para o fornecimento de alimentos para a alimentação escolar?

12. Pensando nos agricultores familiares que fornecem alimentos regionais. Você considera algum dos critérios abaixo citados para a seleção dos mesmos?

Localidade: () Municipal () Regional () Estadual
() Outra () Não considera

Proximidade: () propriedade agrícola-escola () propriedade agrícola – depósito central () Outra () Não considera

Organização dos agricultores: () Informal
() Formal (*Cooperativa, Associação, Condomínio, Outra*)
() Não considera

Quantidade de alimentos produzidos: () Vegetais e frutas
() Processados/beneficiados () Outros alimentos
() Não considerada

Variedade de alimentos produzidos: () Vegetais e frutas
() Processados/beneficiados () Outros alimentos
() Não considerada

Quantidade de alimentos **regionais** produzidos: () Vegetais e frutas
() Processados/beneficiados () Não considerada

Variedade de alimentos **regionais** produzidos: () Vegetais e frutas
() Processados/beneficiados () Não considerada

Vínculo a programas e sistemas de inspeção:
() SIM () SIE () SIF () BPF/AAPPCC
() Não considera

Adoção de selos de certificação: () orgânico () agro ecológico
() origem do produto

() Outro. Qual _____

13. Pensando nos agricultores que fornecem alimentos regionais. Eles fazem parte de alguma das organizações abaixo? (se for, caso assinalar mais de uma opção)

() Cooperativa () Associação () Condomínio
() Outra () Não, informal

14. Na hora do recebimento dos produtos. Quem é o(a) responsável por acompanhar este processo?

() Cozinha () Nutricionista () Outro funcionário.
Qual? _____

15. No momento da entrega, como estão acondicionados os produtos provenientes da agricultura familiar?

Vegetais e frutas:

() Sacos plásticos () Caixas plásticas () Soltos
() Caixas de madeira () Outra. Qual? _____

Agroindustrializados:

() Sacos plásticos () Caixas plásticas () Soltos
() Caixas de madeira () Outra. Qual? _____

16. Você já observou alguma diferença no acondicionamento de alimentos regionais se comparado a outros produtos? (ex. Sim, normalmente os alimentos regionais estão em embalagens diferentes do solicitado ou Não, isso ocorre para outros produtos também)

() Sim () Não

17. No momento da entrega, como estão acondicionados os produtos provenientes do mercado?

Vegetais e frutas:

() Sacos plásticos () Caixas plásticas () Soltos
() Caixas de madeira () Outra. Qual? _____

Agroindustrializados:

() Sacos plásticos () Caixas plásticas () Soltos
() Caixas de madeira () Outra. Qual? _____

18. Quanto aos aspectos sensoriais observados no momento da entrega. Você considera que na maioria das vezes os vegetais e frutas provenientes da agricultura familiar encontram-se?

Cor: () Adequada () Inadequada, por quê?

Odor: () Adequado () Inadequado, por quê?

Estágio de maturação: () Adequado () Inadequado, por quê?

Textura: () Adequado () Inadequado, por quê?

19. No momento da entrega, normalmente o peso do produto está de acordo com o solicitado?

() Sim () Não () Não é feito a conferência, por quê?

20. Pensando apenas nos alimentos regionais. Vocês já tiveram algum problema com um produto?

() Sim. Qual produto e problema? _____

() Não.

21. O que foi feito para solucionar problema?

Questionário Cozinheiras

Nome: _____

Tempo de exercício da profissão: _____ anos

Tempo de atuação na Alimentação Escolar: _____ anos

Tempo de atuação na Alimentação Escolar do município: _____ anos

1. Na hora do recebimento dos produtos nas escolas. Quem é o (a) responsável por acompanhar este processo?

() Cozinheira () Nutricionista () Outro funcionário.

Qual? _____

2. Você sabe identificar quais produtos são da agricultura familiar e quais são provenientes do mercado?

() Sim

() Não

3. (Se a resposta anterior for não, considerar os produtos de modo geral e não da agricultura familiar). No momento da entrega, como estão acondicionados os produtos provenientes da agricultura familiar?

Vegetais e frutas:

() Sacos plásticos () Caixas plásticas () Soltos ()

Caixas de madeira

() Outra. Qual? _____

Agroindustrializados:

() Sacos plásticos () Caixas plásticas () Soltos ()

Caixas de madeira

() Outra. Qual? _____

4. Quais dos seguintes alimentos regionais são fornecidos para a alimentação escolar? (para produtos beneficiado/processados, identificar se são feitos na escola ou comprados prontos).

Alimentos agroindustrializados

(beneficiados/processados/manipulado):

Arroz Parboilizado, Açúcar mascavo, Amendoim; Bacon; Banha, Bijagica, Bolo de milho e de fubá, Bolo de coalhada; Bolo, Rosca e bolacha de polvilho; Broa de milho e de polvilho; Biscoito de massa de pão; Biscoito de araruta, Biscoito de nata, Biscoito de polvilho, Café; Canjica, Carne de boi, Carne de ovelha, Carne de frango, Carne de porco, Carne frescal, Charque, Coalhada, Costelinha de porco; Conservas de vegetais em geral (pepino, beterraba, cenoura, cebola), Cuca de farofa, Cuca de banana, Doce de leite, Doce de amendoim, Doce de figo, Doce de gila, Doces caseiros (coco, pêssego); Ervilha, Farinha de milho (biju), Farinha de mandioca; Feijão preto, Fubá; Geleias em geral; Iogurte; Linguiça; Leite, Massa de macarrão caseira, Mel, Molho de tomate caseiro, Nata, Paçoca de pinhão, Pinhão; Ovo, Pão caseiro, Pão de milho, Polvilho, Queijo colonial serrano, Quirera, Ricota, Rosca de polvilho, Sagu, Salame; Sequilho, Torta de banana, Torresmo

Vegetais e frutas:

Alface, Agrião, Abobrinha, Abóbora menina, Alho, Aipim, Araticum, Araçá, Amorzinha (amora vermelha), Batata inglesa, Batata doce, Beterraba, Bergamota Butiá, Caqui, Cebola, Cenoura, Chuchu, Chicória, Couve flor, Couve, Ervas frescas (para chá), Ervas frescas (para temperos), Figo, Gabiroba, Gengibre, Gila, Goiaba serrana, Ingá, Kiwi, Laranja, Limão, Maçã, Marmelo, Melancia, Moranga, Milho, Mostarda, Nabo, Pepino, Pitanga, Pêssego, Radite, Rúcula, Repolho, Tomate, Tempero verde, Uvaia, Vagem, Laranja, Pimentão verde

5. Você já observou alguma diferença no acondicionamento de alimentos regionais se comparado a outros produtos? (ex. Sim, normalmente os alimentos regionais estão em embalagens diferentes do solicitado ou Não, isso ocorre para outros produtos também)

() Sim . Qual? _____

() Não

6. Quanto aos aspectos sensoriais observados no momento da entrega. Você considera que na maioria das vezes os vegetais e frutas encontram-se?

Cor: () Adequada () Inadequada, por quê?

Odor: () Adequado () Inadequado, por
quê?

Estágio de maturação: () Adequado () Inadequado, por
quê?

Textura: () Adequado () Inadequado, por
quê?

7. Pensando apenas nos alimentos regionais. Vocês já tiveram algum problema com um produto?

() Sim. Qual produto e problema?

() Não.

() Não se lembra

8. O que foi feito para solucionar o problema?

9. Você já teve dificuldade para produzir alguma preparação do cardápio por falta de:

() Equipamento. Qual Preparação? _____

Qual equipamento? _____

() Tempo. Qual Preparação? _____

Qual equipamento? _____

() Falta de funcionários. Qual Preparação? _____

Qual equipamento? _____

() Falta de produtos. Qual preparação? _____

Qual produto? _____

() Outro. Qual _____

Questionário Técnico Agrícola da Prefeitura

Nome: _____

Tempo de atuação como técnico agrícola: _____ anos

Tempo de atuação como técnico agrícola no município: _____ anos

1. Há quantos agricultores familiares no município? _____

2. Quantos agricultores familiares fornecem alimentos para a alimentação escolar: _____

3. Dos alimentos regionais abaixo, quais são produzidos pelos agricultores do município?

Alimentos agroindustrializados

(beneficiados/processados/manipulado):

Arroz Parboilizado, Açúcar mascavo, Amendoim; Bacon; Banha, Bijagica, Bolo de milho e de fubá, Bolo de coalhada; Bolo, Rosca e bolacha de polvilho; Broa de milho e de polvilho; Biscoito de massa de pão; Biscoito de araruta, Biscoito de nata, Biscoito de polvilho, Café; Canjica, Carne de boi, Carne de ovelha, Carne de frango, Carne de porco, Carne frescal, Charque, Coalhada, Costelinha de porco; Conservas de vegetais em geral (pepino, beterraba, cenoura, cebola), Cuca de farofa, Cuca de banana, Doce de leite, Doce de amendoim, Doce de figo, Doce de gila, Doces caseiros (coco, pêssego); Ervilha, Farinha de milho (biju), Farinha de mandioca; Feijão preto, Fubá; Geleias em geral; Iogurte; Linguiça; Leite, Massa de macarrão caseira, Mel, Molho de tomate caseiro, Nata, Paçoca de pinhão, Pinhão; Ovo, Pão caseiro, Pão de milho, Polvilho, Queijo colonial serrano, Quirera, Ricota, Rosca de polvilho, Sagu, Salame; Sequilho, Torta de banana, Torresmo

Vegetais e frutas:

Alface, Agrião, Abobrinha, Abóbora menina, Alho, Aipim, Araticum, Araçá, Amorinha (amora vermelha), Batata inglesa, Batata doce, Beterraba, Bergamota Butiá, Caqui, Cebola, Cenoura, Chuchu, Chicória, Couve flor, Couve, Ervas frescas (para chá), Ervas frescas (para temperos), Figo, Gabiroba, Gengibre, Gila, Goiaba serrana, Ingá, Kiwi, Laranja, Limão,

Maçã, Marmelo, Melancia, Moranga, Milho, Mostarda, Nabo, Pepino, Pitanga, Pêssego, Radite, Rúcula, Repolho, Tomate, Tempero verde, Uvaia, Vagem, Laranja, Pimentão verde

4. Dos alimentos regionais abaixo, quais são fornecidos para a alimentação escolar?

*Alimentos agroindustrializados
(beneficiados/processados/manipulado):*

Arroz Parboilizado, Açúcar mascavo, Amendoim; Bacon; Banha, Bijagica, Bolo de milho e de fubá, Bolo de coalhada; Bolo, Rosca e bolacha de polvilho; Broa de milho e de polvilho; Biscoito de massa de pão; Biscoito de araruta, Biscoito de nata, Biscoito de polvilho, Café; Canjica, Carne de boi, Carne de ovelha, Carne de frango, Carne de porco, Carne frescal, Charque, Coalhada, Costelinha de porco; Conservas de vegetais em geral (pepino, beterraba, cenoura, cebola), Cuca de farofa, Cuca de banana, Doce de leite, Doce de amendoim, Doce de figo, Doce de gila, Doces caseiros (coco, pêssego); Ervilha, Farinha de milho (biju), Farinha de mandioca; Feijão preto, Fubá; Geleias em geral; Iogurte; Linguiça; Leite, Massa de macarrão caseira, Mel, Molho de tomate caseiro, Nata, Paçoca de pinhão, Pinhão; Ovo, Pão caseiro, Pão de milho, Polvilho, Queijo colonial serrano, Quirera, Ricota, Rosca de polvilho, Sagu, Salame; Sequilho, Torta de banana, Torresmo

Vegetais e frutas:

Alface, Agrião, Abobrinha, Abóbora menina, Alho, Aipim, Araticum, Araçá, Amorrinha (amora vermelha), Batata inglesa, Batata doce, Beterraba, Bergamota Butiá, Caqui, Cebola, Cenoura, Chuchu, Chicória, Couve flor, Couve, Ervas frescas (para chá), Ervas frescas (para temperos), Figo, Gabiroba, Gengibre, Gila, Goiaba serrana, Ingá, Kiwi, Laranja, Limão, Maçã, Marmelo, Melancia, Moranga, Milho, Mostarda, Nabo, Pepino, Pitanga, Pêssego, Radite, Rúcula, Repolho, Tomate, Tempero verde, Uvaia, Vagem, Laranja, Pimentão verde

5. Dos alimentos regionais abaixo, quais são orgânicos?

Vegetais e frutas:

Alface, Agrião, Abobrinha, Abóbora menina, Alho, Aipim, Araticum, Araçá, Amorinha (amora vermelha), Batata inglesa, Batata doce, Beterraba, Bergamota Butiá, Caqui, Cebola, Cenoura, Chuchu, Chicória, Couve flor, Couve, Ervas frescas (para chá), Ervas frescas (para temperos), Figo, Gabiroba, Gengibre, Gila, Goiaba serrana, Ingá, Kiwi, Laranja, Limão, Maçã, Marmelo, Melancia, Moranga, Milho, Mostarda, Nabo, Pepino, Pitanga, Pêssego, Radite, Rúcula, Repolho, Tomate, Tempero verde, Uvaia, Vagem, Laranja, Pimentão verde

6. Os agricultores enfrentam dificuldades na produção e/ou comercialização de algum desses alimentos citados? (caso a resposta seja Não, pular a questão 7).

() Sim

() Não

7. Quais dificuldades são enfrentadas pelos agricultores familiares? (indicar a(s) dificuldade(s) e o produto a qual se refere)

Alimento: _____ Dificuldade: _____

8. Além dos alimentos regionais citados, quais outros alimentos são produzidos pelos agricultores familiares do município?

Vegetais e frutas:

Alimentos agroindustrializados (beneficiados/processados):

9. Desses outros alimentos, quais são orgânicos?

Vegetais e frutas:

PENSANDO NOS AGRICULTORES QUE FORNECEM ALIMENTOS REGIONAIS.

10. Eles fazem parte de alguma outra organização? (se for caso assinalar mais de uma opção)

outra cooperativa Associação Condomínio
 Outra Não sabe informar

11. Onde os agricultores costumam comercializar os seus produtos?

(marcar na ordem 1 ao 6 do local de maior para o de menor comercialização)

Feira Mercados do município Mercados de outro município
 Atravessadores Alimentação escolar Outro. Qual _____

12. Qual o modo de cultivo da maioria dos produtos?(se for o caso marcar mais e uma opção)

Orgânico Convencional Misto
 Em transição

13. Qual dos selos de inspeção e/ou certificação que os agricultores possuem?

- SIM SIE SIF SUASA
 Outros. Quais _____ Não participam

14. Os produtos possuem algum selo de qualidade? Qual(is)?

- orgânico agroecológico origem do produto
 Outro. Qual _____

15. Quais produtos possuem certificação/inspeção?(indicar produto e certificação)

- Produto: _____ Certificação: _____
 Produto: _____ Certificação: _____
 Produto: _____ Certificação: _____
 Produto: _____ Certificação: _____

16. Considerando os agricultores que não possuem selos de inspeção/certificação, qual(is) o(s) motivo(s)?

- Dificuldade de cumprir as exigências de certificação
 Falta de assistência técnica
 Custo da certificação
 Não tem interesse
 Outro

17. Algum alimento regional fornecido para a alimentação escolar já precisou ser devolvido?

- Sim (identificar o produto e motivo)
 Não.
 Não sabe informar

18. Os alimentos regionais produzidos pelos agricultores enfrentam a concorrência com outros produtos similares no mercado?

- Sim.
 Qual(is) _____
 Não

19. Você tem o conhecimento de algum alimento regional proveniente da agricultura familiar que não possui uma embalagem adequada ao produto?

() Sim.

Qual(is) _____

() Não

20. Você tem o conhecimento de algum alimento regional proveniente de mercados da região que não possui uma embalagem adequada ao produto?

() Sim.

Qual(is) _____

() Não

Questionário Técnico extensão rural

Nome: _____

Tempo de atuação como técnico agrícola: _____ anos

Tempo de atuação como técnico agrícola no município: _____ anos

1. Há quantos agricultores familiares no município? _____

2. Dos alimentos regionais abaixo, quais alimentos regionais são produzidos pelos agricultores do município?

Alimentos agroindustrializados

(beneficiados/processados/manipulado):

Arroz Parboilizado, Açúcar mascavo, Amendoim; Bacon; Banha, Bijagica, Bolo de milho e de fubá, Bolo de coalhada; Bolo, Rosca e bolacha de polvilho; Broa de milho e de polvilho; Biscoito de massa de pão; Biscoito de araruta, Biscoito de nata, Biscoito de polvilho, Café; Canjica, Carne de boi, Carne de ovelha, Carne de frango, Carne de porco, Carne frescal, Charque, Coalhada, Costelinha de porco; Conservas de vegetais em geral (pepino, beterraba, cenoura, cebola), Cuca de farofa, Cuca de banana, Doce de leite, Doce de amendoim, Doce de figo, Doce de gila, Doces caseiros (coco, pêssego); Ervilha, Farinha de milho (biju), Farinha de mandioca; Feijão preto, Fubá; Geleias em geral; Iogurte; Linguiça; Leite, Massa de macarrão caseira, Mel, Molho de tomate caseiro, Nata, Paçoca de pinhão, Pinhão; Ovo, Pão caseiro, Pão de milho, Polvilho, Queijo colonial serrano, Quirera, Ricota, Rosca de polvilho, Sagu, Salame; Sequilho, Torta de banana, Torresmo

Vegetais e frutas:

Alface, Agrião, Abobrinha, Abóbora menina, Alho, Aipim, Araticum, Araçá, Amorinha (amora vermelha), Batata inglesa, Batata doce, Beterraba, Bergamota Butiá, Caqui, Cebola, Cenoura, Chuchu, Chicória, Couve flor, Couve, Ervas frescas (para chá), Ervas frescas (para temperos), Figo, Gabiroba, Gengibre, Gila, Goiaba serrana, Ingá, Kiwi, Laranja, Limão, Maçã, Marmelo, Melancia, Moranga, Milho, Mostarda, Nabo, Pepino, Pitanga, Pêssego, Radite, Rúcula, Repolho, Tomate, Tempero verde, Uvaia, Vagem, Laranja, Pimentão verde

3. Dos alimentos regionais abaixo, quais são orgânicos?

Vegetais e frutas:

Alface, Agrião, Abobrinha, Abóbora menina, Alho, Aipim, Araticum, Araçá, Amorinha (amora vermelha), Batata inglesa, Batata doce, Beterraba, Bergamota Butiá, Caqui, Cebola, Cenoura, Chuchu, Chicória, Couve flor, Couve, Ervas frescas (para chá), Ervas frescas (para temperos), Figo, Gabiroba, Gengibre, Gila, Goiaba serrana, Ingá, Kiwi, Laranja, Limão, Maçã, Marmelo, Melancia, Moranga, Milho, Mostarda, Nabo, Pepino, Pitanga, Pêssego, Radite, Rúcula, Repolho, Tomate, Tempero verde, Uvaia, Vagem, Laranja, Pimentão verde

4. Os agricultores enfrentam dificuldades na produção/comercialização de algum desses alimentos citados? (se não pular questão 3)

() Sim

() Não

5. Quais dificuldades são enfrentadas pelos agricultores? (indicar a(s) dificuldade(s) e o produto a qual se refere)

Alimento: _____ Dificuldade: _____

6. Além dos alimentos regionais citados, quais outros alimentos são produzidos pelos agricultores familiares do município?

Vegetais e frutas:

--

Alimentos agroindustrializados (beneficiados/processados):

--

7. Desses outros alimentos, quais são orgânicos?

Vegetais e frutas:

--

PENSANDO NOS AGRICULTORES QUE FORNECEM ALIMENTOS REGIONAIS.

6. Eles fazem parte de alguma outra organização? (se for caso assinalar mais de uma opção)

- () outra cooperativa () Associação () Condomínio
 () Outra
 () Não sabe informar

7. Onde os agricultores costumam comercializar os seus produtos? (marcar na ordem 1 ao 6 do local de maior para o de menor comercialização)

- () Feira () Mercados do município () Mercados de outro município
 () Atravessadores () Alimentação escolar () Outro. Qual _____

8. Qual o modo de cultivo dos produtos?(se for o caso marcar mais e uma opção)

- () Orgânico () Convencional () Misto
 () Em transição

9. Os agricultores adotam/participam de algum sistema de inspeção e/ou certificação? Qual(is)?

)SIM)SIE)SIF)SUASA

) Não participam)Outros.

Quais? _____

10. Os produtos possuem algum selo de qualidade? Qual(is)?

)orgânico) agroecológico)origem do produto

) Não possuem)Outro.Qual _____

11. Quais produtos possuem certificação/inspeção?(indicar produto e certificação)

Produto:_____ Certificação:_____

Produto:_____ Certificação:_____

Produto:_____ Certificação:_____

Produto:_____ Certificação:_____

12. Considerando os agricultores que não possuem selos de inspeção/certificação, qual(is) o(s) motivo(s)?

) Dificuldade de cumprir as exigências de certificação

) Falta de assistência técnica

) Custo da certificação

) Não tem interesse

) Outro

13. Os alimentos regionais produzidos pelos agricultores enfrentam a concorrência com outros produtos similares no mercado?

)Sim. Qual(is)? _____

)Não

14. Você tem o conhecimento de algum alimento regional proveniente da agricultura familiar que não possui uma embalagem adequada ao produto?

)Sim. Qual(is) _____

)Não

15. Você tem o conhecimento de algum alimento regional proveniente de mercados da região que não possui uma embalagem adequada ao produto?

() Sim. Qual(is) _____

() Não

Questionário Secretário Municipal de Agricultura

Nome: _____

Tempo de atuação como técnico agrícola: _____ anos

Tempo de atuação como técnico agrícola no município: _____ anos

1. Há quantos agricultores familiares no município? _____

2. Quais dos alimentos regionais abaixo são produzidos pelos agricultores do município?

Alimentos agroindustrializados

(beneficiados/processados/manipulado):

Arroz Parboilizado, Açúcar mascavo, Amendoim; Bacon; Banha, Bijagica, Bolo de milho e de fubá, Bolo de coalhada; Bolo, Rosca e bolacha de polvilho; Broa de milho e de polvilho; Biscoito de massa de pão; Biscoito de araruta, Biscoito de nata, Biscoito de polvilho, Café; Canjica, Carne de boi, Carne de ovelha, Carne de frango, Carne de porco, Carne frescal, Charque, Coalhada, Costelinha de porco; Conservas de vegetais em geral (pepino, beterraba, cenoura, cebola), Cuca de farofa, Cuca de banana, Doce de leite, Doce de amendoim, Doce de figo, Doce de gila, Doces caseiros (coco, pêsego); Ervilha, Farinha de milho (biju), Farinha de mandioca; Feijão preto, Fubá; Geleias em geral; Iogurte; Linguiça; Leite, Massa de macarrão caseira, Mel, Molho de tomate caseiro, Nata, Paçoca de pinhão, Pinhão; Ovo, Pão caseiro, Pão de milho, Polvilho, Queijo colonial serrano, Quirera, Ricota, Rosca de polvilho, Sagu, Salame; Sequilho, Torta de banana, Torresmo

Vegetais e frutas:

Alface, Agrião, Abobrinha, Abóbora menina, Alho, Aipim, Araticum, Araçá, Amorinha (amora vermelha), Batata inglesa, Batata doce, Beterraba, Bergamota Butiá, Caqui, Cebola, Cenoura, Chuchu, Chicória, Couve flor, Couve, Ervas frescas (para chá), Ervas frescas (para temperos), Figo, Gabiroba, Gengibre, Gila, Goiaba serrana, Ingá, Kiwi, Laranja, Limão, Maçã, Marmelo, Melancia, Moranga, Milho, Mostarda, Nabo, Pepino, Pitanga, Pêssego, Radite, Rúcula, Repolho, Tomate, Tempero verde, Uvaia, Vagem, Laranja, Pimentão verde

3. Dos alimentos regionais citados. Quais tem produção orgânica?

Vegetais e frutas:

Alface, Agrião, Abobrinha, Abóbora menina, Alho, Aipim, Araticum, Araçá, Amorinha (amora vermelha), Batata inglesa, Batata doce, Beterraba, Bergamota Butiá, Caqui, Cebola, Cenoura, Chuchu, Chicória, Couve flor, Couve, Ervas frescas (para chá), Ervas frescas (para temperos), Figo, Gabiroba, Gengibre, Gila, Goiaba serrana, Ingá, Kiwi, Laranja, Limão, Maçã, Marmelo, Melancia, Moranga, Milho, Mostarda, Nabo, Pepino, Pitanga, Pêssego, Radite, Rúcula, Repolho, Tomate, Tempero verde, Uvaia, Vagem, Laranja, Pimentão verde

4. Além dos alimentos regionais citados, quais outros alimentos são produzidos pelos agricultores familiares do município?

Vegetais e frutas:

Alimentos agroindustrializados (beneficiados/processados):

5. Desses outros alimentos, quais são orgânicos?

Vegetais e frutas:

6. Os agricultores enfrentam dificuldades na produção/comercialização de algum desses alimentos citados? (se não pular questão 3)

() Sim

() Não

7. Quais dificuldades são enfrentadas pelos agricultores? (indicar a(s) dificuldade(s) e o produto a qual se refere)

Alimento: _____	Dificuldade: _____
_____	_____
Alimento: _____	Dificuldade: _____
_____	_____
Alimento: _____	Dificuldade: _____
_____	_____
Alimento: _____	Dificuldade _____
_____	_____
Alimento: _____	Dificuldade _____
_____	_____
_____	_____

Questionário Representante Cooperativa ou Associação

Nome: _____

Tempo de atuação como representante da cooperativa: _____ anos

Tempo de fornecimento da cooperativa para a alimentação escolar: _____ anos

- 1. Há quantos agricultores familiares cadastrados na cooperativa/associação? _____**
- 2. Quantos agricultores familiares cadastrados fornecem alimentos para a alimentação escolar: _____**
- 3. Quais alimentos regionais são fornecidos pela cooperativa para alimentação escolar?**

*Alimentos agroindustrializados
(beneficiados/processados/manipulado):*

Arroz Parboilizado, Açúcar mascavo, Amendoim; Bacon; Banha, Bijagica, Bolo de milho e de fubá, Bolo de coalhada; Bolo, Rosca e bolacha de polvilho; Broa de milho e de polvilho; Biscoito de massa de pão; Biscoito de araruta, Biscoito de nata, Biscoito de polvilho, Café; Canjica, Carne de boi, Carne de ovelha, Carne de frango, Carne de porco, Carne frescal, Charque, Coalhada, Costelinha de porco; Conservas de vegetais em geral (pepino, beterraba, cenoura, cebola), Cuca de farofa, Cuca de banana, Doce de leite, Doce de amendoim, Doce de figo, Doce de gila, Doces caseiros (coco, pêssego); Ervilha, Farinha de milho (biju), Farinha de mandioca; Feijão preto, Fubá; Geleias em geral; Iogurte; Linguiça; Leite, Massa de macarrão caseira, Mel, Molho de tomate caseiro, Nata, Paçoca de pinhão, Pinhão; Ovo, Pão caseiro, Pão de milho, Polvilho, Queijo colonial serrano, Quirera, Ricota, Rosca de polvilho, Sagu, Salame; Sequilho, Torta de banana, Torresmo

Vegetais e frutas:

Alface, Agrião, Abobrinha, Abóbora menina, Alho, Aipim, Araticum, Araçá, Amorzinho (amora vermelha), Batata inglesa, Batata doce, Beterraba, Bergamota Butiá, Caqui, Cebola, Cenoura, Chuchu, Chicória, Couve flor, Couve, Ervas frescas (para chá), Ervas frescas (para temperos), Figo, Gabiroba, Gengibre, Gila, Goiaba serrana, Ingá, Kiwi, Laranja, Limão, Maçã, Marmelo, Melancia, Moranga, Milho, Mostarda, Nabo, Pepino, Pitanga, Pêssego, Radite, Rúcula, Repolho, Tomate, Tempero verde, Uvaia, Vagem, Laranja, Pimentão verde

4. Há algum outro alimento regional comercializado pela cooperativa, mas que não é fornecido para a alimentação escolar?

() Não

() Sim. Qual(is) alimentos e porque não é (são) fornecido(s)?

5. Dos alimentos regionais citados. Quais são orgânicos?

Vegetais e frutas:

Alface, Agrião, Abobrinha, Abóbora menina, Alho, Aipim, Araticum, Araçá, Amorzinho (amora vermelha), Batata inglesa, Batata doce, Beterraba, Bergamota Butiá, Caqui, Cebola, Cenoura, Chuchu, Chicória, Couve flor, Couve, Ervas frescas (para chá), Ervas frescas (para temperos), Figo, Gabiroba, Gengibre, Gila, Goiaba serrana, Ingá, Kiwi, Laranja, Limão, Maçã, Marmelo, Melancia, Moranga, Milho, Mostarda, Nabo, Pepino, Pitanga, Pêssego, Radite, Rúcula, Repolho, Tomate, Tempero verde, Uvaia, Vagem, Laranja, Pimentão verde

6. Os alimentos regionais oferecidos pela cooperativa para a alimentação escolar enfrentam a concorrência de outros produtos similares no mercado?

() Não

() Sim. Qual (is): _____

7. Considerando os alimentos regionais já citados, quantos agricultores da cooperativa fornecem alimentos regionais para alimentação escolar?

8. Quais outros alimentos (não regionais) são fornecidos pela cooperativa para alimentação escolar?

PENSANDO NOS AGRICULTORES QUE FORNECEM ALIMENTOS REGIONAIS.

9. A secretaria de educação (alimentação escolar) utiliza algum critério para selecionar esses agricultores para que forneçam para a alimentação escolar?

Localidade: () Municipal () Regional () Estadual
() Outra () Não considera

Proximidade: () propriedade agrícola-escola () propriedade agrícola – depósito central () Outra () Não considera

Organização dos agricultores: () Informal () Formal
(*Cooperativa, Associação, Condomínio, Outra*) () Não considera

Quantidade de alimentos produzidos: () Vegetais e frutas
() Processados/beneficiados () Outros alimentos
() Não considerada

Variedade de alimentos produzidos: () Vegetais e frutas
() Processados/beneficiados () Outros alimentos
() Não considerada

Quantidade de alimentos **regionais** produzidos: () Vegetais e frutas
 () Processados/beneficiados () Não considerada

Variedade de alimentos **regionais** produzidos: () Vegetais e frutas
 () Processados/beneficiados () Não considerada

Vínculo a programas e sistemas de inspeção: () SIM
 () SIE () SIF () BPF/AAPPCC
 () Não considera

10. Eles fazem parte de alguma outra organização? (se for caso assinalar mais de uma opção)

() outra cooperativa () Associação () Condomínio
 () Outra () Não sabe informar

11. Onde a cooperativa/associação costuma comercializar os seus produtos? (marcar na ordem 1 ao 6 do local de maior para o de menor comercialização)

() Feira () Mercados do município () Mercados de outro município
 () Atravessadores () Alimentação escolar
 () Outro. Qual _____

12. Qual o modo de cultivo da maioria dos produtos?(se for o caso marcar mais e uma opção)

() Orgânico () Convencional () Misto
 () Em transição

13. Qual dos selos de inspeção e/ou certificação que os agricultores adotam/participam?

() SIM () SIE () SIF () SUASA
 () Não participam () Outros. Quais? _____

14. Os agricultores possuem algum selo de qualidade. Qual(is)?

() orgânico () agroecológico () origem do produto
 () Outro. Qual _____ () Nenhum

15. Quais produtos possuem certificação/inspeção?(indicar produto e certificação)

Produto:_____ Certificação:_____

Produto:_____ Certificação:_____

Produto:_____ Certificação:_____

Produto:_____ Certificação:_____

16. Considerando os agricultores que não possuem selos de inspeção/certificação, qual(is) o(s) motivo(s)?

() Dificuldade de cumprir as exigências de certificação

() Falta de assistência técnica

() Custo da certificação

() Não tem interesse

() Outro

17. Algum alimento regional fornecido para a alimentação escolar já precisou ser devolvido?

() Não.

() Sim. Qual(is) alimento (s)?

Porquê?_____

Questionário Agricultor e Empreendedor familiar

Nome: _____

Tempo de atuação como produtor rural de alimentos: _____ anos

Tempo de fornecimento para a alimentação escolar: _____ anos

1. Quais desses alimentos você produz?

Vegetais e frutas:

Alface, Agrião, Abobrinha, Abóbora menina, Alho, Aipim, Araticum, Araçá, Amorzinho (amora vermelha), Batata inglesa, Batata doce, Beterraba, Bergamota Butiá, Caqui, Cebola, Cenoura, Chuchu, Chicória, Couve flor, Couve, Ervas frescas (para chá), Ervas frescas (para temperos), Figo, Gabiroba, Gengibre, Gila, Goiaba serrana, Ingá, Kiwi, Laranja, Limão, Maçã, Marmelo, Melancia, Moranga, Milho, Mostarda, Nabo, Pepino, Pitanga, Pêssego, Radite, Rúcula, Repolho, Tomate, Tempero verde, Uvaia, Vagem, Laranja, Pimentão verde

Alimentos agroindustrializados

(beneficiados/processados/manipulado):

Arroz Parboilizado, Açúcar mascavo, Amendoim; Bacon; Banha, Bijagica, Bolo de milho e de fubá, Bolo de coalhada; Bolo, Rosca e bolacha de polvilho; Broa de milho e de polvilho; Biscoito de massa de pão; Biscoito de araruta, Biscoito de nata, Biscoito de polvilho, Café; Canjica, Carne de boi, Carne de ovelha, Carne de frango, Carne de porco, Carne frescal, Charque, Coalhada, Costelinha de porco; Conservas de vegetais em geral (pepino, beterraba, cenoura, cebola), Cuca de farofa, Cuca de banana, Doce de leite, Doce de amendoim, Doce de figo, Doce de gila, Doces caseiros (coco, pêssego); Ervilha, Farinha de milho (biju), Farinha de mandioca; Feijão preto, Fubá; Geleias em geral; Iogurte; Linguça; Leite, Massa de macarrão caseira, Mel, Molho de tomate caseiro, Nata, Paçoca de pinhão, Pinhão; Ovo, Pão caseiro, Pão de milho, Polvilho, Queijo colonial serrano, Quirera, Ricota, Rosca de polvilho, Sagu, Salame; Sequilho, Torta de banana, Torresmo

2. Quais desses alimentos você fornece para a alimentação escolar?

Vegetais e frutas:

Alface, Agrião, Abobrinha, Abóbora menina, Alho, Aipim, Araticum, Araçá, Amorinha (amora vermelha), Batata inglesa, Batata doce, Beterraba, Bergamota Butiá, Caqui, Cebola, Cenoura, Chuchu, Chicória, Couve flor, Couve, Ervas frescas (para chá), Ervas frescas (para temperos), Figo, Gabiroba, Gengibre, Gila, Goiaba serrana, Ingá, Kiwi, Laranja, Limão, Maçã, Marmelo, Melancia, Moranga, Milho, Mostarda, Nabo, Pepino, Pitanga, Pêssego, Radite, Rúcula, Repolho, Tomate, Tempero verde, Uvaia, Vagem, Laranja, Pimentão verde

Alimentos agroindustrializados

(beneficiados/processados/manipulado):

Arroz Parboilizado, Açúcar mascavo, Amendoim; Bacon; Banha, Bijagica, Bolo de milho e de fubá, Bolo de coalhada; Bolo, Rosca e bolacha de polvilho; Broa de milho e de polvilho; Biscoito de massa de pão; Biscoito de araruta, Biscoito de nata, Biscoito de polvilho, Café; Canjica, Carne de boi, Carne de ovelha, Carne de frango, Carne de porco, Carne frescal, Charque, Coalhada, Costelinha de porco; Conservas de vegetais em geral (pepino, beterraba, cenoura, cebola), Cuca de farofa, Cuca de banana, Doce de leite, Doce de amendoim, Doce de figo, Doce de gila, Doces caseiros (coco, pêssego); Ervilha, Farinha de milho (biju), Farinha de mandioca; Feijão preto, Fubá; Geleias em geral; Iogurte; Linguça; Leite, Massa de macarrão caseira, Mel, Molho de tomate caseiro, Nata, Paçoca de pinhão, Pinhão; Ovo, Pão caseiro, Pão de milho, Polvilho, Queijo colonial serrano, Quirera, Ricota, Rosca de polvilho, Sagu, Salame; Sequilho, Torta de banana, Torresmo

3. Dos alimentos regionais listados. Quais são orgânicos?

Vegetais e frutas:

Alface, Agrião, Abobrinha, Abóbora menina, Alho, Aipim, Araticum, Araçá, Amorinha (amora vermelha), Batata inglesa, Batata doce, Beterraba, Bergamota Butiá, Caqui, Cebola,

Cenoura, Chuchu, Chicória, Couve flor, Couve, Ervas frescas (para chá), Ervas frescas (para temperos), Figo, Gabiroba, Gengibre, Gila, Goiaba serrana, Ingá, Kiwi, Laranja, Limão, Maçã, Marmelo, Melancia, Moranga, Milho, Mostarda, Nabo, Pepino, Pitanga, Pêssego, Radite, Rúcula, Repolho, Tomate, Tempero verde, Uvaia, Vagem, Laranja, Pimentão verde

4. Há algum outro alimentos que você fornece para alimentação escolar?

5. Há algum outro alimento que você produz, mas que não é vendido para a alimentação escolar?

() Não

() Sim. Qual(is) alimentos e porque não é fornecido?

6. Além desses alimentos orgânicos listados, você produz algum outro alimento orgânico?

() Não

() Sim.

Qual(is)?

7. Os alimentos regionais que você comercializa para a alimentação escolar, enfrentam a concorrência de outros produtos iguais ou similares comercializados por mercados locais ou regionais?

() Não

() Sim. Qual(is) produto(s): _____

8. Os alimentos regionais que você comercializa para a alimentação escolar, enfrentam a concorrência de outros produtos iguais ou similares comercializados por agricultores familiares ou cooperativas de outros municípios?

Não

Sim. Qual(is) produto(s)?

9. Você faz parte de alguma organização? (se for caso assinalar mais de uma opção)

cooperativa Associação Condomínio

Outra

10. Onde você costuma comercializar os seus produtos? (marcar na ordem 1 ao 6 do local de maior para o de menor comercialização)

Feira Mercados do município Mercados de outro município Atravessadores Alimentação escolar

Outro. Qual _____

11. Qual o modo de cultivo dos seus produtos? (se for o caso marcar mais e uma opção)

Orgânico Convencional Misto

Em transição

12. Qual sistema de inspeção você adota/participa? (se for o caso marcar mais e uma opção)

SIM SIE SIF SUASA

Outros. Quais _____ Não participam

13. Os seus produtos possuem alguma certificação de qualidade?

orgânico agroecológico origem do produto

Outro. Qual _____

Nenhum

14. Quais produtos possuem certificação/inspeção?(indicar produto e certificação)

Produto:_____ Certificação:_____

Produto:_____ Certificação:_____

Produto:_____ Certificação:_____

Produto:_____ Certificação:_____

15. Qual o (s) motivo(s) para não possuir selos de inspeção/certificação?

() Dificuldade de cumprir as exigências de certificação

() Falta de assistência técnica

() Custo da certificação

() Não tem interesse

() Outro

16. Algum alimento regional fornecido para a alimentação escolar já precisou ser devolvido?

() Não.

() Sim. Qual(is) alimento (s)?

Por quê?_____

Questionário Sistema de Inspeção Municipal

Nome: _____

Tempo de atuação no SIM: _____ anos

Função: _____

1. Quais alimentos regionais são produzidos pelos agricultores familiares do município e são de conhecimento do SIM?

Alimentos agroindustrializados

(beneficiados/processados/manipulado):

Arroz Parboilizado, Açúcar mascavo, Amendoim; Bacon; Banha, Bijagica, Bolo de milho e de fubá, Bolo de coalhada; Bolo, Rosca e bolacha de polvilho; Broa de milho e de polvilho; Biscoito de massa de pão; Biscoito de araruta, Biscoito de nata, Biscoito de polvilho, Café; Canjica, Carne de boi, Carne de ovelha, Carne de frango, Carne de porco, Carne frescal, Charque, Coalhada, Costelinha de porco; Conservas de vegetais em geral (pepino, beterraba, cenoura, cebola), Cuca de farofa, Cuca de banana, Doce de leite, Doce de amendoim, Doce de figo, Doce de gila, Doces caseiros (coco, pêssego); Ervilha, Farinha de milho (biju), Farinha de mandioca; Feijão preto, Fubá; Geleias em geral; Iogurte; Linguiça; Leite, Massa de macarrão caseira, Mel, Molho de tomate caseiro, Nata, Paçoca de pinhão, Pinhão; Ovo, Pão caseiro, Pão de milho, Polvilho, Queijo colonial serrano, Quirera, Ricota, Rosca de polvilho, Sagu, Salame; Sequilho, Torta de banana, Torresmo

2. Os agricultores enfrentam dificuldades na produção de algum desses alimentos citados? (se não pular questão 3)

() Sim

() Não

3. Quais dificuldades são enfrentadas pelos agricultores? (indicar a(s) dificuldade(s) e o produto a qual se refere)

Alimento: _____ Dificuldade: _____

Alimento: _____ Dificuldade: _____

_____	_____
_____	_____
Alimento:_____	Dificuldade:_____
_____	_____
_____	_____
Alimento:_____	Dificuldade_____
_____	_____
_____	_____
Alimento:_____	Dificuldade_____
_____	_____
_____	_____

4. Algum dos alimentos regionais citados já deixou de ser fornecidos para a alimentação escolar por problemas perante exigências regulamentares ou do nutricionista da alimentação escolar? (se a resposta for Não, pular para a questão 5)

() Não

() Sim

5. Se sim, qual o alimento e porque deixou de ser ofertado?

Alimento:_____Motivo:_____

Alimento:_____Motivo:_____

Alimento:_____Motivo:_____

Alimento:_____Motivo:_____

6. Os agricultores que fornecem alimentos regionais para a alimentação escolar adotam normas e sistemas de qualidade?

- () Sim. A maioria
 () Sim. A minoria
 () Não

7. Quais normas ou sistemas de qualidade são utilizados por esses agricultores?

- () SIM () SIE () SIF ()
 BPF/AAPPCC () Outra. Qual? _____
 () Nenhuma

8. Os agricultores familiares que fornecem alimentos regionais para a alimentação escolar possuem algum selo de certificação?

- () Sim. A maioria
 () Sim. A minoria
 () Não

9. Quais selos são adotados por esses agricultores?

- () Orgânico () agroecológico () origem do produto
 () Outro. Qual? _____

10. Você já acompanhou alguma entrega de produto para a alimentação escolar? (se sim, considerar o recebimento para as questões 11 e 13)

- () Sim
 () Não

11. Como os produtos regionais da agricultura familiar estão normalmente acondicionados?

Vegetais e frutas:

- () Sacos plásticos () Caixas plásticas () Soltos ()
 Caixas de madeira () Outra. Qual? _____

Agroindustrializados:

- () Sacos plásticos () Caixas plásticas () Soltos ()
 Caixas de madeira () Outra. Qual? _____

12.Os alimentos regionais produzidos pelos agricultores enfrentam a concorrência com outros produtos similares no mercado?

()Não

()Sim.

Qual(is)_____

13.Você tem o conhecimento de algum alimento regional proveniente da agricultura familiar que não possui uma embalagem adequada ao produto?

()Sim.

Qual(is)_____

()Não

Questionário representante Vigilância Sanitária

Nome: _____

Tempo de atuação na VISA municipal: _____ anos

Tempo de atuação na função na VISA municipal: _____ anos

1. Quais alimentos regionais são produzidos pelos agricultores familiares do município e são de conhecimento da VISA

Alimentos agroindustrializados

(beneficiados/processados/manipulado):

Arroz Parboilizado, Açúcar mascavo, Amendoim; Bacon; Banha, Bijagica, Bolo de milho e de fubá, Bolo de coalhada; Bolo, Rosca e bolacha de polvilho; Broa de milho e de polvilho; Biscoito de massa de pão; Biscoito de araruta, Biscoito de nata, Biscoito de polvilho, Café; Canjica, Carne de boi, Carne de ovelha, Carne de frango, Carne de porco, Carne frescal, Charque, Coalhada, Costelinha de porco; Conservas de vegetais em geral (pepino, beterraba, cenoura, cebola), Cuca de farofa, Cuca de banana, Doce de leite, Doce de amendoim, Doce de figo, Doce de gila, Doces caseiros (coco, pêssego); Ervilha, Farinha de milho (biju), Farinha de mandioca; Feijão preto, Fubá; Geleias em geral; Iogurte; Linguiça; Leite, Massa de macarrão caseira, Mel, Molho de tomate caseiro, Nata, Paçoca de pinhão, Pinhão; Ovo, Pão caseiro, Pão de milho, Polvilho, Queijo colonial serrano, Quirera, Ricota, Rosca de polvilho, Sagu, Salame; Sequilho, Torta de banana, Torresmo

2. Os agricultores enfrentam dificuldades na produção de algum desses alimentos citados? (se não pular questão 3)

() Não

() Sim

Alimento: _____ Dificuldade: _____

Alimento: _____ Dificuldade: _____

Alimento: _____ Dificuldade: _____

Alimento:_____	Dificuldade_____
_____	_____
Alimento:_____	Dificuldade_____
_____	_____
_____	_____

3. Algum dos alimentos regionais citados já deixou de ser fornecidos para a alimentação escolar por problemas perante exigências da VISA? (se Não pular para questão 5)

Não

Sim

4. Se sim, qual alimento e porque deixou de ser ofertado?

Alimento:_____Motivo:_____

Alimento:_____Motivo:_____

Alimento:_____Motivo:_____

5. Os agricultores familiares que fornecem alimentos regionais para a alimentação escolar adotam normas e sistemas de qualidade?

Sim. A maioria

Sim. A minoria

Não

6. Quais normas ou sistemas de qualidade são adotados por esses agricultores?

SIM SIE SIF

BPF/AAPPCC Outra. Qual _____

Nenhuma

7. Os agricultores familiares que fornecem alimentos regionais para a alimentação escolar possuem algum selo de certificação?

- () Sim. A maioria
 () Sim. A minoria
 () Não

8. Quais selos são adotados por esses agricultores?

- () orgânico () agroecológico () origem do produto
 () Outro. Qual _____

9. Você já acompanhou alguma entrega de produto para a alimentação escolar? (se sim, considerar o recebimento para as questões)

- () Não
 () Sim

10. Como os produtos regionais da agricultura familiar estão normalmente acondicionados?

Vegetais e frutas:

- () Sacos plásticos () Caixas plásticas () Soltos ()
 Caixas de madeira
 () Outra. Qual? _____

Agroindustrializados:

- () Sacos plásticos () Caixas plásticas () Soltos ()
 Caixas de madeira
 () Outra. Qual? _____

11. A VISA tem o conhecimento de algum alimento regional proveniente da agricultura familiar que não possui uma embalagem adequada ao produto?

- () Não
 () Sim.
 Qual(is) _____

12. A VISA tem o conhecimento de algum alimento regional proveniente de mercados da região que não possui uma embalagem adequada ao produto?

- () Não
 () Sim.
 Qual(is) _____

**APÊNDICE E – Formulário pré-elaborado para observação direta
do recebimento e armazenamento de produtos**

	Vegetais e frutas	Processados /industrializados	Observações
Acondicionamento dos produtos	() Sacos plásticos () caixas plásticas () Caixas de madeira /papelão () soltos () soltos e embalados () Outra	() Sacos plásticos () caixas plásticas () caixas de madeira/papelão () soltos () Soltos e embalados () Outra	
Aspectos sensoriais	Cor () <i>Adequado</i> () <i>Inadequado</i>	Cor () <i>Adequado</i> () <i>Inadequado</i>	
	Odor () <i>Adequado</i> () <i>Inadequado</i>	Odor () <i>Adequado</i> () <i>Inadequado</i>	
	Estágio de maturação () <i>Adequado</i> () <i>Inadequado</i>	Estágio de maturação () <i>Adequado</i> () <i>Inadequado</i>	
Adequação do peso	() <i>Adequado</i> () <i>Inadequado</i> () <i>Sem aferição</i>	() <i>Adequado</i> () <i>Inadequado</i> () <i>Sem aferição</i>	

	Vegetais e frutas	Processados /industrializados	Observações
Condições da embalagem	() Adequada ao produto () Inadequada ao produto () Não se aplica	() Adequada ao produto () Inadequada ao produto () Não se aplica	
	() Integra () Violada	() Integra () Violada	
	() Limpa () Suja () Não se aplica	() Limpa () Suja () Não se aplica	
	() Com data de validade () Sem data de validade	() Com data de validade () Sem data de validade	
	() Com informações nutricionais obrigatórias () Sem informações nutricionais obrigatórias () Não se aplica	() Com informações nutricionais obrigatórias () Sem informações nutricionais obrigatórias () Não se aplica	

	Vegetais e frutas	Processados /industrializados	Observações
Condições da embalagem	()Com lista de ingredientes ()Sem lista de ingredientes ()Não se aplica	()Com lista de ingredientes ()Sem lista de ingredientes ()Não se aplica	
	()Com identificação de origem ()Sem identificação de origem ()Não se aplica	()Com identificação de origem ()Sem identificação de origem ()Não se aplica	
	()Com selo de inspeção ()Sem selo de inspeção ()Não se aplica	()Com selo de inspeção ()Sem selo de inspeção ()Não se aplica	
	()Com selo de certificação ()Sem selo de certificação ()Não se aplica	()Com selo de certificação ()Sem selo de certificação ()Não se aplica	
Outras observações			

Fonte: o autor

APÊNDICE F – Glossário de alimentos regionais do município pesquisado

Título

Glossário de Alimentos Regionais de um município da região Serrana de Santa Catarina/SC

Apresentação

A alimentação de um local ou região possui particularidades, tanto em relação ao modo e técnicas de preparo e ingredientes utilizados para compor as preparações regionais, quanto em termos de nomenclatura das mesmas. Um mesmo nome, por exemplo, pode ser atribuído a preparações com diferentes características, podendo sofrer adição ou retirada de ingredientes dependendo do seu local de origem.

Assim, essas especificidades podem fazer com que determinadas preparações não sejam reconhecidas, identificadas e compreendidas ou ainda, sejam até desconhecidas por populações de diferentes locais, regiões e estados, em um mesmo país.

Sabe-se que a dimensão territorial do Brasil contribuiu para suas particularidades geográficas, históricas, de miscigenação, apropriação e colonização dos territórios; propiciando uma importante diversidade cultural regional (MENASCHE, 2005; MALUF, 2007; CHEMIM, 2007).

O intercâmbio cultural promovido pelo processo de colonização e de fluxos migratórios levou a mistura de alimentos originários do Brasil, com técnicas culinárias provenientes de outro país e vice-versa (CASCUDO, 2004; CARNEIRO, 2007, p. 71-72). Essa peculiaridade fez com que cada região detivesse hábitos alimentares próprios e pratos simbólicos, com significado que remete às identidades regionais (MENASCHE, 2005).

O glossário foi elaborado com base nos resultados obtidos em pesquisa realizada para obtenção do título de mestre em Nutrição no Programa de Pós Graduação da Universidade Federal de Santa Catarina. A referente pesquisa foi intitulada: "Uso de alimentos regionais da agricultura familiar na alimentação escolar". A identificação dos alimentos regionais na pesquisa ocorreu por meio de entrevistas com a população residente no local e com o auxílio de um modelo de árvore decisória para identificação de alimentos regionais, elaborado pelo próprio pesquisador. Assim, o glossário foi elaborado baseando-se no relato dos entrevistados em pesquisa de campo e com o auxílio de

pesquisa bibliográfica. Ressalta-se que constam no glossário apenas os alimentos e preparações regionais que o pesquisador considerou como aqueles possivelmente mais desconhecidos pela população em geral.

Esse glossário objetiva: identificar termos próprios do local no que se refere aos alimentos consumidos, auxiliar na compreensão de termos e conceitos das preparações regionais, bem como dos alimentos que as compõem e modo de preparo, quando necessário e contribuir com o entendimento da pesquisa acima referida.

O glossário está dividido em quatro grupos, conforme a diferenciação feita pelos entrevistados ao citarem determinados alimentos regionais e observada pelo pesquisador na análise das entrevistas. Os grupos formados foram: (1) Alimentos regionais de maior referência para a cultura alimentar local, (2) Alimentos regionais com consumo reduzido/esquecido, (3) Alimentos regionais incorporados aos hábitos alimentares mais recentemente, (4) Outros alimentos regionais. Dentre de cada grupo, os alimentos ou preparações encontram-se dispostos em ordem alfabética.

Glossário

Grupo 1: Alimentos regionais de maior referência para a cultura alimentar local

- *Arroz carreteiro*: Preparação consumida por tropeiros e suas famílias durante período de formação do município. Tem como base o arroz branco ou parboilizado e charque (preferencialmente em lascas). Seu consumo era comum pelos tropeiros devido a característica conservante do sal, presente no charque, favorável para as longas viagens realizadas por esses povos. Hoje o arroz carreteiro pode ser feito com carne fresca, sendo também considerado um hábito regional.

- *Bolo de coalhada*: Também chamado de Bolo de ricota por alguns habitantes do local. Possui como ingrediente principal a coalhada, feita de modo caseiro. A coalhada era habitualmente feita na guampa (recipiente produzido a partir do chifre de boi). Segundo relato, “*coalhada que não é feita na guampa não é coalhada*”.

- *Bijagica*: Massa a base de polvilho, frita no formato de argola.

- *Cuscuz*: Fubá umedecido, adicionado de sal ou açúcar. A tradição era prepará-lo no “pano”, em banho maria, porém, atualmente outros modos de preparo podem ser utilizados: “*Hoje tem cuscuzeiro, mas gostamos no pano*”. Pode ser consumido com leite. Referido como de tradição espanhola e portuguesa.

-*Paçoca de pinhão*: Tem como base o pinhão, semente da árvore araucária, nativa do sul do Brasil. Consiste do pinhão socado ou ralado, adicionado de carnes. A paçoca de pinhão tradicional é feita com charque ou carne de porco e o pinhão socado no pilão. Atualmente, a carne de porco moída é a mais utilizada. Pode ser feita com carne de frango, também moída. O consumo dessa preparação é muito comum no município. De acordo com relato, “não tem nem dia, nem horário” para consumi-la.

-*Quirera*: Milho moído, cozido e consumido tradicionalmente com costelinha de porco, sendo, atualmente, também reconhecido como regional o seu consumo com “galinha”. Assim como o cuscuz, é uma preparação de tradição espanhola e portuguesa.

-Revirado de feijão: Preparação feita com feijão preto e farinha de mandioca ou biju, adicionado de *bacon* e/ou torresmo e/ ou linguiça. Na receita tradicional utilizava-se banha e charque (em substituição aos embutidos). Também pode ser chamado de feijão mexido.

Grupo 2: Alimentos regionais com consumo reduzido/esquecido

- *Araticum*: Também chamada de Ariticum, é uma fruta considerada nativa da região e em extinção.

- *Araçá*: Fruta nativa da região. Pode ser de cor vermelha ou amarela. Busca-se o resgate da produção e consumo da fruta por meio de campanhas de distribuição de sementes realizadas pela Empresa de extensão rural da região (EPAGRI/SC).

- *Butiá*: Fruta bastante produzida na região, mas com pouco consumo. Possui função ornamental reconhecida.

- *Cartuchinho*: Preparação feita de amendoim e açúcar, servida em papel enrolado na forma de cone. Consumo associado a datas festivas.

-*Carne frescal*: Comum desde a época dos tropeiros, hoje sua produção e consumo estão bastante reduzidos no município. A produção da carne frescal é mais comum pela população rural para consumo próprio. Em cidades vizinhas a carne frescal também é produzida para comercialização. É semelhante ao charque, sendo sua produção relacionada à ausência de métodos de conservação em refrigeração.

-*Doce de gila*: Doce feito da fruta Gila. A fruta possui aparência semelhante a uma melancia, porém branca por dentro e é consumida apenas na forma de doce, não sendo conhecido outro modo de consumo no local. O doce é mais comumente preparado na forma de tablete, e eventualmente na forma pastosa. Considerado um doce muito tradicional.

- *Goiaba Serrana*: Fruta semelhante a uma goiaba, porém de menor tamanho e com polpa branca macia. Também chamada de Feijoa.

-*Guabiroba*: Fruta pequena, semelhante à goiaba. Outras denominações encontradas no município foram: Gabiroba, Guaviroba e Guavirova. Considerada nativa do local.

-*Ingá*: Fruta na forma de vagem, da qual se consome a polpa interior. Considerada quase em extinção. Existem campanhas locais para o resgate de sua produção e consumo.

-*Marmelo*: Fruta. Consumido na forma de doce em compota ou de marmelada em “ponto de corte”. Considerada praticamente extinta no local.

-*Sapitada de pinhão*: Denominação para o pinhão feito na grimpa (ramo seco que cai naturalmente do pinheiro da Araucária). Esse modo de preparo do pinhão é uma tradição antiga, herança dos indígenas que habitavam a região, que ainda se preserva: “*não tem sabor mais gostoso que o pinhão na grimpa [...] eu gosto muito de saber que isso ainda se preserva*”. Essa nomenclatura também é utilizada para o pinhão assado no fogão a lenha e atualmente em forno convencional. Ver *Paçoca de Pinhão*.

-*Sequilho*: Preparação feita com a mesma massa do pão caseiro. Era comum ser servida em festas, principalmente de casamento, hoje mais

consumida na Páscoa e Natal. Atualmente sua produção em datas não festivas está mais associada à população da área rural.

-*Uvaia*: Fruta considerada nativa da região. Consumida *in natura* e na forma de suco.

Grupo 3: Alimentos regionais incorporados aos hábitos alimentares recentemente

- *Carreteiro com carne fresca*: Ver arroz carreteiro

-*Quirera com frango*: Ver *Quirera*

Kiwi: Fruta com polpa verde comestível. Seu consumo e produção são considerados recentes, porém em grande quantidade.

Grupo 4: Outros alimentos regionais

-*Bergamota*: Fruta. Também chamada no município de Vergamota. Em outras regiões é chamada de Tangerina.

-*Entrevero*: Seu surgimento está associado à chamada Festa do Pinhão, há aproximadamente 20 anos. Hoje é uma preparação a base de pinhão bastante consumida, porém não tanto quanto a Paçoca de Pinhão. É uma preparação com diferentes formas de preparo. Consiste na mistura de carnes frescas (suína, bovina e frango), bacon, linguiça, aipim, pimentão, tomate e cebola. Poder ser preparado apenas com um tipo de carne e demais ingredientes. Também pode ser retirado o aipim e adicionado cenoura. Os utensílios utilizados no seu preparo podem ser: disco, tacho ou chapa, sendo os dois primeiros mais tradicionais.

-*Ervas para chá*: Ervas frescas ou secas utilizadas para o preparado de chá. As ervas mais utilizadas são: cidreira, erva doce, hortelã, camomila, marcela e alcachofra. O chá de marcela foi mencionado por possuir propriedades medicinais com rituais específicos para colheita (a erva precisa ser colhida na semana santa para que assim possa auxiliar em dores estomacais).

-*Guisado de feijão*: Feijão com carne bovina moída.

- *Minestra*: Macarrão ou arroz cozido no caldo de feijão.

- *Puff ou coruja*: Preparação de feita de polvilho, semelhante ao pão de queijo, mas sem a adição de queijo.

- *Tortéi*: Massa caseira cozida recheada com moranga (abóbora cabotiã).

- *Vaca atolada*: Preparação que possui como ingredientes básicos a mandioca e a costela bovina. Mais consumida no período do inverno.

APÊNDICE G – Declaração de Ciência da Instituição



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORREIA PINTO
Estado de Santa Catarina

Av. Duque de Caxias, 1569 – 88.535-000 – (49) 3243 1150 - Correia Pinto – SC

DECLARAÇÃO

Declaro para os devidos fins e efeitos legais que, objetivando atender as exigências para a obtenção de parecer do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos, e como representante legal da Instituição, tomei conhecimento do projeto de pesquisa:

Uso de alimentos regionais provenientes da agricultura familiar na alimentação escolar, e cumprirei os termos da Resolução CNS 196/96 e suas complementares, e como esta instituição tem condição para o desenvolvimento deste projeto, autorizo a sua execução nos termos propostos. Este trabalho está englobado no projeto intitulado: **ESTRATÉGIAS DE GESTÃO DA QUALIDADE DOS VEGETAIS E FRUTAS FORNECIDOS PELO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.**

Local, data: 22/03/2013.

Lucia R.R. Ortiz

APÊNDICE H – Carta de apresentação da pesquisa



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO



NÚCLEO DE PESQUISA DE NUTRIÇÃO EM PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

Florianópolis, 12 de dezembro de 2012.

Prezada Senhora:

O Programa de Pós Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) está desenvolvendo o projeto de pesquisa intitulado *“Uso de alimentos regionais da agricultura familiar na alimentação escolar: um estudo de caso em um município de Santa Catarina”*. O presente projeto está inserido no Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições na articulação entre as temáticas Qualidade na Produção de Refeições e Alimentação Escolar.

O objetivo do estudo é analisar a utilização de alimentos regionais na alimentação escolar, considerando a qualidade regulamentar, simbólica e sensorial da agricultura familiar. Para alcançar o objetivo proposto, será realizada observação direta do processo de fornecimento de alimentos, buscando identificar, todas as condições e características dos alimentos nas diversas etapas do processo produtivo. Posteriormente serão realizadas entrevistas com os agentes envolvidos no processo de planejamento, produção, aquisição e distribuição dos alimentos. Ainda serão solicitados alguns documentos como: cardápios, lista de compras (chamada pública e licitação) e fichas técnicas disponíveis a fim de caracterizar a utilização de alimentos regionais.

Como resultado do acompanhamento do processo de aquisição de alimentos regionais da agricultura familiar para alimentação escolar, pretende-se conhecer e compreender as estratégias utilizadas pelos municípios e pelas organizações dos agricultores no fornecimento de alimentos regionais produzidos pela agricultura familiar e servidos na alimentação escolar. Com isso, pretende-se

Espera-se que os resultados desta investigação possam gerar subsídios para instrumentalizar nutricionistas e cooperativas de agricultores na melhoria do processo de aquisição de alimentos regionais da agricultura familiar para a alimentação escolar, visando à segurança alimentar e nutricional e promoção de uma alimentação saudável. Ainda pretende-se levantar elementos para propor qualificação da política pública voltada para a articulação entre a agricultura familiar e o PNAE. Os resultados também deverão orientar outras pesquisas e intervenções na área.

Tendo isso, solicitamos a sua colaboração para o desenvolvimento da pesquisa, para que o projeto possa ser desenvolvido no município de Correia Pinto, Santa Catarina, onde pretendemos realizar a coleta de dados.

Encaminhamos a apresentação do projeto de pesquisa para melhor entendimento da proposta e nos colocamos a disposição para esclarecimentos necessários.

Atenciosamente,

Suzi Barletto Cavalli, Dra.
Coordenadora

ILMA SECRETÁRIA DA EDUCAÇÃO
Lucia R.R. Ortiz

APÊNDICE I – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

a) Você, que participa da execução do Programa de Alimentação Escolar, está sendo convidado a participar do estudo intitulado: **Uso de alimentos regionais da agricultura familiar na alimentação escolar**: um estudo de caso em Santa Catarina. Este trabalho está inserido no projeto ESTRATÉGIAS DE GESTÃO DA QUALIDADE DOS VEGETAIS E FRUTAS FORNECIDOS PELO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

b) O objetivo desta pesquisa é analisar as estratégias para utilização de alimentos regionais da agricultura familiar, considerando a qualidade regulamentar, simbólica e sensorial da alimentação escolar.

c) Contudo os benefícios esperados são: conhecer as estratégias utilizadas e contribuir para a construção da **Segurança Alimentar e Nutricional** e promoção de uma alimentação saudável, ou seja, contribuir para a garantia da realização do direito 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 da saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. Esta pesquisa pretende identificar e compreender o processo de aquisição de alimentos regionais da agricultura familiar para alimentação escolar, visando auxiliar os gestores e demais envolvidos com o PNAE e setor agrícola familiar na compra desses produtos. Pretende-se levantar elementos para propor qualificação da política pública voltada para a articulação entre a agricultura familiar e o PNAE.

d) A coordenadora do projeto é a Prof.^a Suzi Barletto Cavalli, Dr., do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina, podendo ser contatada na Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde pelos telefones: (48) 3721-5138 ou (48) 3721-9020.

e) A pesquisadora Rafaela K. Fabri, nutricionista mestranda em Nutrição é responsável pela coleta de dados, podendo ser contatada na Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde ou pelo telefone: (41) 98315421

f) Caso você participe da pesquisa, será necessário responder as perguntas propostas.

g) Estarão garantidas todas as informações que você solicitar antes, durante e depois do estudo.

h) A sua participação neste estudo é voluntária. Você tem a liberdade de recusar participar do estudo, ou se aceitar a participar, retirar seu consentimento a qualquer momento. Este fato não irá interferir na sua atuação profissional na Prefeitura do Município de Correia Pinto (SC)

i) As informações relacionadas ao estudo poderão ser inspecionadas por pesquisadores que executam a pesquisa e pelas autoridades legais, sendo que para isso será mantida a confidencialidade, assim como no caso de divulgação em relatórios ou publicações. Para garantir a confidencialidade mencionada anteriormente os nomes dos participantes serão substituídos por códigos.

j) Todas as despesas necessárias para a realização da pesquisa são da responsabilidade do pesquisador e não do participante.

j) Você não receberá qualquer valor em dinheiro, pela sua participação no estudo.

k) Seu nome não aparecerá quando os resultados forem publicados, ele será substituído por um código.

Eu, _____ li o texto acima e compreendi a natureza e objetivo do estudo do qual fui convidado a participar. A explicação que recebi menciona os riscos e benefícios do estudo. Eu entendi que sou livre para interromper minha participação no estudo a qualquer momento sem justificar minha decisão e sem que esta decisão afete meu trabalho. Eu concordo voluntariamente em participar deste estudo.

Data

Assinatura do entrevistado _____ / ____ / ____ Nome do pesquisador _____ / ____ / ____

APÊNDICE J – Nota de imprensa

A pesquisa desenvolvida pela nutricionista e mestranda Rafaela Karen Fabri, aluna do Programa de Pós-Graduação em Nutrição e membro do Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE) da Universidade Federal de Santa Catarina, sob orientação da professora Dr.^a Suzi Barletto Cavalli, procurou compreender o uso de alimentos regionais provenientes da agricultura familiar na alimentação escolar.

Atualmente, a alimentação tem se caracterizado por um elevado consumo de alimentos industrializados, altamente processados, padronizados, de baixo valor nutricional e com elevados teores de sódio, açúcar e gorduras, principalmente trans. Como uma das consequências, pesquisas indicam os crescentes índices de sobrepeso e obesidade, associados ao aumento de doenças crônicas não transmissíveis, inclusive para crianças e adolescentes.

Nesse sentido, é importante refletir a respeito da qualidade nutricional dos alimentos consumidos e da perda dos hábitos alimentares regionais. Os hábitos regionais são representados pelo consumo de alimentos e preparações com valor simbólico para os indivíduos e grupos. Podem ser caracterizados por sua produção em âmbito local; modo de produção natural e artesanal; ingredientes característicos; técnicas de preparo transmitidas de uma geração para outra; associados à infância, ao ambiente familiar, às festividades tradicionais, à religião e à etnia.

Nesse contexto, ações de promoção de uma alimentação saudável têm sido direcionadas ao incentivo ao resgate e valorização dos hábitos alimentares regionais. Dentre essas ações, destaca-se o Programa Nacional de Alimentação Escolar, que preconiza a oferta de refeições que respeitem as tradições e cultura locais e a compra de alimentos da agricultura familiar. Ressalta-se aqui o importante papel da escola na promoção de uma alimentação saudável, por ser referida como um ambiente influenciador dos hábitos alimentares das crianças e pelo fato de que os hábitos alimentares e o excesso de peso desenvolvidos na infância tendem a permanecer na idade adulta.

Diante do apresentado, questionou-se se as unidades de alimentação escolares estão utilizando alimentos regionais para a produção de refeições, visando estimular os alunos a consumirem alimentos mais saudáveis e de acordo com seus hábitos alimentares.

Para tal, foi realizado um estudo de caso em um município do estado de Santa Catarina, conduzido em duas etapas, por meio de entrevistas, análise de documentos e observação direta.

Foi identificado um total de 142 alimentos e preparações considerados regionais no município. Percebeu-se que esses alimentos foram diferenciados pelos entrevistados, sendo alguns identificados como de maior referência para cultura alimentar local, outros com o consumo reduzido ou esquecido atualmente e outros incorporados mais recentemente aos hábitos alimentares. Essa diferenciação permite direcionar ações de intervenção para auxiliar a inclusão de alimentos regionais na alimentação escolar. Diante da ausência de um instrumento que auxilie os profissionais inseridos na alimentação escolar na identificação desses alimentos regionais, bem como da inconsistência no uso das poucas listas de alimentos regionais existentes, elaborou-se um modelo de árvore decisória para identificação dos alimentos regionais. Este modelo pode ser importante para auxiliar na sua inclusão na alimentação escolar em qualquer município.

A compra de produtos da agricultura familiar se mostrou uma importante e principal via de fornecimento de alimentos regionais para a alimentação escolar. Da variedade de vegetais e frutas adquirida nos anos analisados, 70% eram provenientes da agricultura familiar. Verificou-se um aumento superior a 10 vezes na variedade de produtos beneficiados e/ou processados regionais adquirida da agricultura familiar desde o início da compra de produtos por essa via em 2010. Ainda, a compra de produtos da agricultura familiar permitiu o resgate no consumo de frutas regionais consideradas nativas (gila, araçá, goiaba serrana, pitanga, dentre outros), tanto *in natura* quanto processada na forma de polpa para suco ou doces.

Alimentos regionais destacados pelos entrevistados como de grande presença no hábito alimentar como a coalhada, o pinhão, a paçoca de pinhão, bem como produtos de panificação a base de milho e polvilho, foram incluídos na alimentação escolar por meio da compra de produtos da agricultura familiar.

Um fator limitante para a inclusão de determinados alimentos regionais beneficiados e/ou processados, foi a adequação do processo produtivo aos padrões higiênico sanitários exigidos em lei e dificuldades da gestão municipal para implementação de um sistema de inspeção. Assim, alimentos regionais como queijo serrano, ovo, leite, carnes, mel, nata, salame, dentre outros, ou eram substituídos por produtos não regionais provenientes de mercados, como o queijo serrano por

muçarela, o salame por presunto, ou eram adquiridos de cooperativas de outras regiões, como a nata e o mel.

Os cardápios escolares analisados eram compostos na maioria por preparações regionais. Embora a agricultura familiar tenha contribuído para a oferta de alimentos regionais nas refeições escolares, a análise de cardápio indicou que muitas vezes, preparações regionais como: quirera com costelinha, arroz carreteiro, feijoada, vaca atolada, revirado de feijão, dentre outras, apareceram descaracterizadas nos cardápios da alimentação escolar. Isso porque não possuíam ingredientes tradicionais básicos ou continham alimentos não regionais que poderiam levar a descaracterização das mesmas, podendo não ser reconhecidas como a preparação regional característica do local.

A preocupação com os aspectos nutricionais pareceu ser o principal motivo para alterações nas preparações regionais. Sabe-se que a legislação da alimentação escolar faz recomendações específicas referentes aos aspectos nutricionais, porém, essas preocupações não devem se sobressair à adequação simbólica e sensorial de uma preparação regional, para que não haja a descaracterização das mesmas, com o risco de perda identitária.

Em contrapartida, as refeições em lanches (refeições reduzidas, como pão com achocolatado, cachorro quente, etc.) parecem não favorecer aspectos nutricionais, simbólicos e sensoriais, pela elevada oferta de produtos industrializados de baixo valor nutricional e praticamente sem reconhecimento simbólico e regional.

Os resultados aqui apresentados possibilitam um avanço no sentido de promover a segurança alimentar e nutricional e alimentação saudável por meio da oferta de alimentos regionais provenientes de produtores familiares locais. Destaca-se a importância que deve ser dada para a identificação prévia dos alimentos regionais, sendo a árvore decisória elaborada nessa pesquisa um instrumento que auxilia nesse processo.