



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS – CCA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGROECOSSISTEMAS**



**HÁBITOS ALIMENTARES DE
AGRICULTORES FAMILIARES ASSENTADOS
DE ABELARDO LUZ – SC**

ALINE MARIA SALAMI

Florianópolis, agosto de 2009.

ALINE MARIA SALAMI

**HÁBITOS ALIMENTARES DE
AGRICULTORES FAMILIARES ASSENTADOS
DE ABELARDO LUZ – SC**

**Dissertação apresentada como requisito parcial à
obtenção do título de Mestre em Agroecossistemas,
Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas,
Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de
Santa Catarina.**

**Orientador: Profa. Dra. Marília Terezinha Sangoi
Padilha**

FLORIANÓPOLIS

2009

FICHA CATALOGRÁFICA

Salami, Aline Maria.

Hábitos alimentares de agricultores familiares assentados de Abelardo Luz – SC. / Aline Maria Salami – Florianópolis, 2009.

xx, 96 f.: fig., tabs.

Orientador: Marília Terezinha Sangói Padilha

Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências Agrárias.

Bibliografia: f. 85-91

1. Hábitos alimentares 2. Agricultura familiar 3. Nutrição 4. Segurança alimentar.

TERMO DE APROVAÇÃO

ALINE MARIA SALAMI

HÁBITOS ALIMENTARES DE AGRICULTORES FAMILIARES ASSENTADOS DE ABELARDO LUZ-SC

Dissertação aprovada em 24/08/2009 para obtenção do grau de Mestre no Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina.

Dra. Marília T. Sangói Padilha
Orientadora (CCA/UFSC)

Prof. Dr. Luiz Carlos Pinheiro Machado Filho
Coordenador do PGA

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Dr. Luiz Renato D'Agostini
Presidente (CCA/UFSC)

MSc. Neila Maria Viçosa Machado
Membro (UFSC)

Dr. Clarilton E.D. Cardoso Ribas
Membro (UFSC)

Dr. Sérgio Augusto F. de Quadros
Membro (UFSC)

Florianópolis, 24 de agosto de 2009.

Dedico:

Ao meu companheiro Lido, por todos os momentos juntos...
Aos agricultores e agricultoras assentadas de Abelardo Luz pela sua história
de lutas, resistência e utopias.

*“A vida que a gente quer
Plantar, regar, fazer florir,
Espalhar solidariedade,
cuidar da diversidade,
Plantar uma sociedade
Com novo homem e nova mulher”.*

Dirceu Pelegrino Vieira

*“Na primeira noite eles se aproximam
e colhem uma flor de nosso jardim.
E não dizemos nada.
Na segunda noite, já não se escondem:
pisam as flores, matam nosso cão, e não dizemos nada.
Até que um dia, o mais frágil deles,
entra sozinho em nossa casa,
rouba-nos a lua, e,
conhecendo nosso medo,
arranca-nos a voz da garganta.
E porque não dissemos nada,
já não podemos dizer nada.”*

Vladimir Maiakovski

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais, Tere e Nelo, pelo amor e apoio incondicional nessa caminhada de aprendizados.

À pessoas muito especiais como Verônica Chiarello e André Kieling pela amizade, incentivo, gasolina, comida gostosa e pouso nos momentos do trabalho de campo.

Aos meus grandes amigos da Escola de Turismo e Hotelaria Canto da Ilha – CUT Carol, Hanen, Rosana, Luciana, Evaristo e Adriano pela amizade, companheirismo e pela compreensão nas minhas ausências.

À minha orientadora Marília pela paciência, apoio e orientações que foram decisivas para a conclusão deste trabalho.

Aos professores do Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas pelas reflexões e valiosos conhecimentos.

A todos meus colegas do mestrado e principalmente a Gabi, Cris, Fabi Ludtke, Simone, Ivan, Ana Paula, Gabriel e Alisson pelos momentos compartilhados.

Aos agricultores assentados e ao MST pelo carinho e receptividade no momento da pesquisa.

RESUMO

O modelo de consumo alimentar atual se intensificou no final do século XIX e consolidou-se a partir dos anos sessenta do século passado, tendo como característica importante uma tendência à homogeneização dos sistemas alimentares. De uma forma geral, a agricultura passou a ser orientada para o mercado e em todos os cantos do mundo ocorreu um processo progressivo de perda da diversidade cultural e alimentar, tendo como reflexos mudanças significativas nos hábitos alimentares da população provocando a ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis. Nos agricultores familiares, embora mais tardiamente e de forma menos intensa, as transformações nos hábitos alimentares tradicionais revelam a participação constante dos alimentos industrializados adquiridos fora das propriedades e, de outro lado, a produção própria dos alimentos e as relações de troca resistindo ao processo de padronização. Esta dissertação tem como objetivo identificar os hábitos alimentares dos agricultores familiares assentados do município de Abelardo Luz, região oeste do Estado de Santa Catarina. Os procedimentos metodológicos utilizados referem-se a entrevistas semi-estruturadas, diários de campo, registros gravados e dados de fontes secundárias (IBGE, INCRA, etc.). Neste trabalho são discutidas as formas de obtenção dos alimentos, envolvendo aspectos da produção, as relações de troca e a aquisição em mercados, e as percepções das famílias frente às mudanças alimentares. Os resultados revelam que parte significativa dos alimentos produzidos para o consumo familiar estão diretamente relacionados à estratégia produtiva comercial adotada na propriedade. A diversidade alimentar oriunda dos produtos produzidos pelas famílias é expressiva, verificando-se que entre 70 a 100% das famílias pesquisadas produzem para seu consumo alimentos como o leite, feijão, milho, cebola, alface, couve-folha, cenoura, frutas cítricas e pêssego, mandioca, batata doce, abóbora/moranga, pães, chimias, queijo, conservas e carne. De outro lado, o estudo identifica a presença cada vez maior de produtos industrializados, o fenômeno da substituição de alimentos e o aumento no consumo de carnes. Outro fator identificado foi a acentuada perda de variedades de grãos e tubérculos, num curto espaço de tempo, que compunham a dieta cotidiana dos agricultores, reduzindo sua base alimentar. Percebeu-se que as transformações ocorridas na sociedade, oriundas do modo de produção vigente, acarretou mudanças significativas nos modos de viver do agricultor e, com isto, torna-se necessária a adoção de políticas públicas que incentivem a produção de alimentos como forma de assegurar a segurança alimentar e a reprodução social desse grupo.

Palavras-chave: hábitos alimentares, nutrição, agricultura familiar, segurança alimentar e nutricional

ABSTRACT

The present model of food consumption intensified itself at the end of nineteenth century and consolidated itself from the sixties of last century, having as important characteristic a tendency to the homogenization of the eating systems. In general, the agriculture has become directed to the market and in all over the world has occurred a progressive process of loss of cultural and food diversity, having as reflexes significant changes in the population's eating habits and causing the occurrence of chronic non-transmissible diseases.

The changes in the traditional eating habits of the farmers, although later and in a less intense form, reveal the constant participation in the processed foods gotten outside the properties and on the other hand, the own production of foods and the exchange relationships resisting to the standardization process. This dissertation has the aim to identify the farmers' eating habits settled in the borough of Abelardo Luz, west region of the state of Santa Catarina. The methodological procedures used refer itself to the semi-structured interviews, field diaries, recorded registers and data from secondary sources (IBGE, INCRA, etc). In this work, the ways of obtaining food, involving aspects of production, exchange relations and the acquisition in markets and the households' perceptions related to the eating changes are discussed. The results indicate that a significant proportion of foods produced for the household consumption are directly related to the commercial productive strategy of the property; The food diversity derived from products produced by households is significant, noticing that among 70 to 100% of the families surveyed produce for their consumption foods as milk, beans, corn, onion, lettuce, cabbage leaves, carrot, citrus fruits and peach, cassava, sweet potato, pumpkin / zucchini, bread, jam, cheese, canned food and own meat. In addition, the study identifies the presence bigger and bigger of processed products, the replacement phenomenon of foods and the increase in the consumption of meat. Another factor identified was the dramatic loss of variety of grains and tubers, in a short period of time that consist the farmers' daily diet reducing their basic food. It was noticed that the changes occurred in society, from the way of current production, caused significant changes in the way of farmers' living and it is necessary to adopt public policies that encourage the production of foods as a way to ensure the food security and the social reproduction of this group.

Keywords: eating habits, nutrition, family agriculture, nutritional and eating security

LISTA DE SIGLAS

AGAECO – Associação dos Grupos de Agricultores Ecológicos do Turvo
AMAI – Associação dos Municípios do Alto Irani
ATER – Assistência Técnica e Extensão Rural
CAI – Complexo Agroindustrial
COOPEROESTE – Cooperativa Regional de Comercialização do Extremo Oeste
COOPTRASC – Cooperativa dos Trabalhadores da Reforma Agrária de Santa Catarina
CPT – Comissão Pastoral da Terra
ENDEF – Estudo Nacional da Despesa Familiar
EPAGRI – Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina
FAO – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação
IAPAR – Instituto Agrônômico do Paraná
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
INAN – Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição
INCRA – Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
IPARDES – Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social
MAB – Movimento dos Atingidos por Barragens
MMC – Movimento das Mulheres Camponesas
MST – Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra
OMS – Organização Mundial da Saúde
PAA – Programa de Aquisição de Alimentos
POF - Pesquisa de Orçamentos Familiares
PRONAF – Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
PTM – Padrão Técnico Moderno
RMC – Região Metropolitana de Curitiba
SUS – Sistema Único de Saúde

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Localização do município de Abelardo Luz – SC

Figura 2: Localização da microrregião de Xanxerê - Oeste de SC

Figura 3: Nível de escolaridade dos componentes das famílias pesquisadas, em assentamentos, de Abelardo Luz/SC

Figura 4: Principais culturas comerciais das famílias pesquisadas, em assentamentos, de Abelardo Luz/SC

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Distribuição dos assentados, segundo a idade e sexo. Abelardo Luz, Santa Catarina, 2008

Tabela 2: As olerícolas mais frequentes em termos de números de estabelecimentos que produziram para o autoconsumo nos 5 assentamentos pesquisados de Abelardo Luz/SC

Tabela 3: Frutas cultivadas para consumo doméstico pelas famílias pesquisadas, em assentamentos, de Abelardo Luz-SC

Tabela 4: Alimentos provenientes da lavoura para utilização na alimentação das famílias pesquisadas, em assentamentos, de Abelardo Luz/SC

Tabela 5: Distribuição da frequência e tipo de carnes consumidas pelas famílias pesquisadas, em assentamentos, de Abelardo Luz-SC

Tabela 6: Alimentos consumidos provenientes da agroindustrialização caseira das famílias pesquisadas, em assentamentos, de Abelardo Luz-SC

SUMÁRIO

CAPÍTULO I

1.1 INTRODUÇÃO	13
1.2 ESTRUTURA DA DISSERTAÇÃO	16

CAPÍTULO II – A FORMAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES

2.1 OS ALIMENTOS E AS CULTURAS HUMANAS: CONSTRUINDO IDENTIDADES	18
2.2 MUDANÇAS NA FORMA DE PRODUZIR E CONSUMIR	23
2.2.1 O processo de modernização da agricultura	23
2.2.2 O processo de globalização e o padrão alimentar moderno	28

CAPÍTULO III – PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

3.1 CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO	
3.1.1 História e origens da ocupação do território	34
3.1.2 Localização, aspectos físicos e populacionais	39
3.1.3 A formação dos assentamentos de Abelardo Luz	40
3.2 ASPECTOS METODOLÓGICOS	
3.2.1 Delineamento da pesquisa	46
3.2.2 Coleta de dados	48
3.2.3 Investigação de campo	49
3.2.4 Análise dos dados	50

CAPÍTULO IV - RESULTADOS E DISCUSSÃO DOS DADOS

4.1 CARACTERIZAÇÃO SOCIOECONÔMICA	51
4.2 FORMAS DE OBTENÇÃO DOS ALIMENTOS PARA O CONSUMO	57
4.2.1 A produção própria dos alimentos	58
4.2.2 As relações de troca	74
4.2.3 As compras nos supermercados	75
4.3 PERCEPÇÕES DAS FAMÍLIAS SOBRE AS MUDANÇAS ALIMENTARES	78

CAPÍTULO V - CONSIDERAÇÕES FINAIS E PERSPECTIVAS

	81
--	----

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	85
----------------------------	----

APÊNDICE A	92
------------	----

CAPÍTULO I

1.1 INTRODUÇÃO

No decorrer de cada período histórico, a humanidade construiu saberes em torno dos alimentos a partir de profunda observação e interação com a natureza e os ecossistemas. Apesar da grande diversidade de espécies na natureza, a maioria delas não é própria para o consumo. Dessa forma, o homem passou a modificar os ecossistemas, através do desenvolvimento de técnicas, para garantir produção necessária que fornecesse condições para sua reprodução social criando um sistema alimentar próprio. Assim garantia um equilíbrio entre natureza, alimento e ser humano. Esse sistema alimentar podia variar desde uma dieta rica em proteínas, como a dos esquimós, ou como a dos montanheses de Nova Guiné, com praticamente nada de proteína de origem animal (GARINE, 1995).

Com essas novas técnicas o homem pôde escolher e selecionar os tipos de alimentos a serem consumidos, revelando que o ato alimentar não é somente fisiológico. A alimentação passou a revelar a cultura em que cada povo esteve inserido e, ao longo da história, foi sendo associada às crenças, sensações, desejos, prazeres, afinidades e aversões. Assim, o alimento foi transformado pela cultura em comida. Da Matta (1986, p. 22) mostra essa diferenciação da seguinte forma:

Alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto e de longe, da rua ou de casa, do céu e da terra. Mas a comida é algo que define um domínio e põe as coisas em foco. Assim, a comida é correspondente ao famoso e antigo *de-comer*, expressão equivalente a refeição, como de resto é a palavra comida. Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definido, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa.

Portanto, o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence. O que se come, como, quando, com quem, onde, as opções e proibições são definidas pela cultura. A cultura alimentar, no entanto, não é estanque, ela está em constante transformação, acompanhando as mudanças do modo de produção vigente. Integra, ao mesmo tempo, elementos tradicionais, com raízes históricas às inovações tecnológicas e tendências contemporâneas.

O modelo de consumo alimentar atual começou a se formar no seio do capitalismo, especialmente nos EUA e Europa, no final do século XIX, e consolidou-se a partir dos anos sessenta do século passado. É um modelo característico das sociedades industrializadas e urbanizadas. Denominado de “dieta ocidental afluyente” ou “padrão alimentar ocidental”, caracteriza-se pelo aumento do aporte calórico e pela intensificação dos fenômenos de substituição. Diez Garcia (2003) o caracteriza da seguinte maneira “*um excesso de alimentos de grande densidade energética, ricos em gordura e em açúcar refinado simples, e por uma diminuição no consumo de carboidratos complexos (fonte importante de fibras alimentares)*”.

Nos países da América Latina e África, os processos de urbanização e industrialização ocorreram de forma mais rápida e intensa, se compararmos com os países do hemisfério Norte, ocasionando, num curto espaço de tempo, mudanças significativas nos hábitos alimentares da população. Fatores como o ingresso da mulher no mercado de trabalho, logística de produção, distribuição dos alimentos e a publicidade foram importantes nessa questão.

Outro fator que contribuiu para a agudização desse modelo alimentar foi o processo de globalização. Entende-se este como um amplo processo de transformações sociais e econômicas que atinge, no setor alimentar, a indústria de alimentos, a distribuição de alimentos em grandes redes de supermercados, as cadeias de lanchonetes e restaurantes e que acarreta um processo progressivo de homogeneização e de perda de diversidade cultural e alimentar.

Esses fatores contribuíram diretamente na mudança e comportamento alimentar da população, tanto urbana quanto rural. Na população urbana foi intensificado o consumo de alimentos industrializados, ricos em gorduras e carboidratos simples, alimentos oriundos de regiões distantes e com altos índices de insumos sintéticos (agrotóxicos, organismos geneticamente modificados e outros). As transformações ocorridas nas populações rurais foram mais tardias e se intensificaram com a revolução verde, decorrente do modelo de produção agrícola adotado na maioria dos países.

Os reflexos desse sistema, para o meio rural, foram os mais diversos. Desde o comprometimento dos agroecossistemas, devido ao uso de agroquímicos em larga escala contaminando solos e água até a pobreza e exclusão de pessoas do campo. Dados da Pesquisa Nacional de Saúde e Nutrição (1989), do INAN, mostraram que, no Brasil, a

prevalência de desnutrição em crianças menores de 5 anos, na época, em todas as regiões, com exceção da região Norte³, foi maior nas residentes em áreas rurais. Quando analisada a situação geral do país, tem-se que 41,6% das crianças da área rural são desnutridas enquanto que na área urbana esse número é de 25,7%. Embora esses dados sejam antigos e tenha havido melhora nos índices, os números continuam sendo emblemáticos e mostram a situação de insegurança alimentar e deterioração na alimentação da população rural.

Aos poucos, os agricultores familiares passaram a orientar sua produção para o mercado selecionando determinados cultivos, fazendo com que ecossistemas inteiros recebessem intensa pressão e áreas antes destinadas ao consumo das famílias perdessem espaço. Como reflexo, houve uma intensa redução das espécies utilizadas pelas populações e, conseqüentemente, um estreitamento da base alimentar, ou seja, um menor número de espécies passou a ser utilizado na alimentação. Rigon (2005) aborda que essa situação enfrentada pelos agricultores “*é resolvida mediante uma redução do consumo alimentar em termos de quantidade, qualidade e diversidade, trazendo conseqüências negativas para a saúde das famílias dos agricultores*” (KHATOUNIAN apud RIGON, 2005, p. 133).

Pesquisas recentes apontam que o consumo alimentar das famílias agricultoras nos últimos anos vem sofrendo mudanças consideráveis, afetando seus hábitos alimentares tradicionais. Eles revelam a participação constante dos alimentos industrializados, como refrigerantes, biscoitos e macarrão; carnes e embutidos e redução no consumo de leguminosas, frutas e verduras.

Diversos autores como Antonio Candido (1975), Afrânio Garcia Júnior (1983), Carlos Rodrigues Brandão (1981), Renata Menasche (2007) e outros têm buscado compreender e refletir sobre as conseqüências e efeitos desse modelo produtivo na vida dos agricultores familiares. Compreender como as pessoas e famílias percebem essas mudanças e seus impactos no modo de viver, de trabalhar e de comer faz com que compreendamos melhor a complexidade que envolve o universo rural e o estudo dos hábitos alimentares.

Os hábitos alimentares de um povo, grupo ou classe social, através de suas práticas alimentares e escolhas, vão constituindo suas identidades sociais. Essas nos mostram quem são os sujeitos, contam sua história, reforçam laços sociais e conduzem a sua cultura alimentar. É neste contexto que se insere o trabalho de pesquisa desenvolvido nesta

³ Segundo o IBGE, a região Norte não foi pesquisada por razões operacionais, quais sejam, sua grande extensão territorial e baixa densidade demográfica.

dissertação, cujo objetivo principal é identificar os hábitos alimentares das famílias agricultoras assentadas no município de Abelardo Luz – SC. Tal estudo torna-se importante na medida em que visa contribuir na elaboração e fortalecimento de políticas públicas no campo da alimentação, agricultura e saúde e para isso é fundamental conhecer os mecanismos que interferem e condicionam as escolhas e o consumo alimentar das famílias agricultoras.

Para atingir o objetivo proposto nesta dissertação foram estabelecidos os seguintes objetivos específicos:

- a) Identificar os principais fatores que interferem no padrão alimentar das famílias, buscando um maior entendimento sobre os processos que causam a sua determinação;
- b) Identificar a diversidade de alimentos produzidos e consumidos pelas famílias;
- c) Identificar os impactos da diversidade alimentar na segurança alimentar das famílias;
- d) Apontar as principais características relacionadas à produção e consumo de alimentos pelas famílias do estudo;
- e) Caracterizar as principais formas de obtenção dos alimentos consumidos pelas famílias assentadas.

1.2 ESTRUTURA DA DISSERTAÇÃO

A dissertação está estruturada em cinco capítulos. O capítulo 1 é composto da introdução da dissertação propriamente dita, ressaltando-se a relevância do tema da pesquisa, o objetivo geral e os objetivos específicos. Nesse capítulo é apresentado o problema que será discutido no desenvolvimento da dissertação, ou seja, reflete-se sobre os fatores que contribuem para a formação dos hábitos alimentares e suas transformações ao longo do tempo, identificando os hábitos alimentares dos agricultores familiares assentados do município de Abelardo Luz – SC.

O capítulo 2 está organizado com uma revisão bibliográfica acerca da formação dos hábitos alimentares, resgatando o alimento e a comida como elementos de identidade social dos povos e sua relação com o modo de produção atual. Aborda também as mudanças significativas na forma de produzir os alimentos, a partir da adoção do padrão técnico moderno, e as mudanças alimentares ocorridas nas últimas décadas na população urbana e rural.

O capítulo 3 está estruturado em duas etapas a fim de situar o leitor para melhor compreensão da realidade estudada. Na primeira etapa é realizado um resgate histórico da ocupação do território no oeste catarinense, buscando registrar os primeiros habitantes da região e os conflitos pela terra que, mais tarde, agudizaram-se e contribuíram para a efervescência social do final da década de 70 e início da década de 80 culminando com a formação de diversos movimentos sociais, dentre eles, o MST. Além disso, é apresentada uma caracterização da área de estudo, abrangendo informações referentes à localização, aspectos socioeconômicos e populacionais do município e dos assentamentos estudados.

Na segunda etapa, buscou-se detalhar a metodologia adotada na pesquisa e foca-se em demonstrar como foi delineado o estudo, a coleta de dados e como foram realizadas as análises qualitativas e quantitativas destes dados coletados através das entrevistas com as famílias assentadas.

No capítulo 4 são analisados e discutidos os dados colhidos na pesquisa em três aspectos. Inicialmente são apresentadas informações referentes aos aspectos socioeconômicos dos agricultores familiares assentados. Em seguida, são analisados os hábitos alimentares através dos alimentos produzidos na propriedade, dos alimentos trocados com os vizinhos e dos alimentos comprados em supermercados e de vendedores ambulantes. No último item, são discutidas as percepções das famílias em relação às mudanças ocorridas, nos últimos anos, na forma de se alimentar.

Por fim, no capítulo 5 desta dissertação expõem-se as principais considerações finais da pesquisa apresentando as possibilidades de continuação e aprofundamento de questões que surgiram no decorrer deste trabalho.

CAPÍTULO II – A FORMAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES

2.1 OS ALIMENTOS E AS CULTURAS HUMANAS: CONSTRUINDO IDENTIDADES

No decorrer do desenvolvimento dos meios de produção em cada período histórico, a humanidade construiu, adaptou e acumulou saberes em torno dos alimentos, os quais são oriundos de uma profunda observação e integração com a natureza e com os ecossistemas. O homem passou a modificar os ecossistemas em ambientes que lhe fornecessem todo o suprimento essencial de alimentos ao longo dos anos, promovendo um equilíbrio alimentar próprio. Enquanto ocorria uma seleção e adaptação de espécies vegetais e de animais e eram descobertas técnicas de produção e conservação dos alimentos, “*esses produtos alimentícios acabaram por conferir representações que iriam conduzir o ato alimentar por parte dos grupos sociais*” (MÜHLBACH, 2004). Indo mais adiante, essas “novas técnicas” iriam transformar radicalmente a forma do homem se relacionar com a natureza e com os seus semelhantes, ou seja, iria modificar as mediações entre os condicionantes sociais exteriores e a subjetividade dos sujeitos.

A alimentação é um fenômeno da natureza que no princípio da humanidade era direcionado fundamentalmente para saciar a fome e assegurar a sobrevivência. Aos poucos ao longo de sua história, o homem foi percebendo que podia desenvolver a produção de alimentos, criar alimentos com diversos sabores, mais atrativos que os alimentos na sua forma natural, introduzindo a utilização de condimentos, aditivos químicos, corantes, conservantes e outros, desenvolvendo uma diversidade enorme de preparações alimentares combinadas às etnias que se tornaram um fator de diferenciação cultural e ao mesmo tempo de identidade (GOUVEIA, 1999; MINTZ, 2001).

A alimentação passou a revelar a cultura em que estamos inseridos e ao longo da história foi sendo associada às crenças, sensações, desejos, prazeres, afinidades e aversões. Mintz (2001, p. 31) diz que “*o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados*”. Desta forma, quando nascemos herdamos do nicho social de que passamos a fazer parte, uma grande parcela de todos os aspectos simbólicos que a comida e o ato de se alimentar carregam (DIEZ-GARCIA, 2001).

Na abordagem adotada por Pierre Bourdieu, *habitus* surge como conceito capaz de expressar o diálogo, a interdependência entre o indivíduo e a sociedade. Incursionando nesta teoria, Setton (2002, p.63) assinala que “*habitus é concebido como um sistema de esquemas individuais, socialmente constituído de disposições estruturadas (no social) e estruturantes (nas mentes), adquirido nas e pelas experiências práticas (em condições sociais específicas de existência), constantemente orientado para funções e ações do agir cotidiano*”. O *habitus* expressa uma relação dialética entre sujeito e sociedade. “*Habitus surge então como um conceito capaz de conciliar a oposição aparente entre realidade exterior e as realidades individuais. Capaz de expressar o diálogo, a troca constante e recíproca entre o mundo objetivo e o mundo subjetivo das individualidades.*”

Em 1945, Mead e Guthe (apud GARINE, 1987, p. 15) definiram os hábitos alimentares como “*o estudo dos meios pelos quais os indivíduos, ou grupos de indivíduos, respondendo a pressões sociais e culturais, selecionam, consomem e utilizam porções do conjunto de alimentos disponíveis*”. Ou seja, conforme assinalou Contreras (apud ALESSI, 2006) “*comer não é e nunca foi uma mera atividade biológica; constitui algo mais do que um simples conjunto de nutrientes eleitos com base numa racionalidade estritamente dietética ou biológica. Comer é um fenômeno social e cultural*”.

Dentro desta perspectiva, faz-se necessário abordarmos o que é cultura. Segundo Matta (1986), “*cultura*” não é simplesmente um referente que marca uma hierarquia de “*civilização*”, mas a maneira de viver total de um grupo ou sociedade. É um receituário, um código, através do qual as pessoas de um determinado grupo pensam, estudam, classificam o mundo e a si mesmas. A ideia de código nos remete a um conjunto de símbolos que asseguram a ação coletiva de um grupo social e que são partilhados entre os membros do sistema cultural, assumindo um caráter público e, portanto, não individual e privado.

O mesmo autor, no artigo “*Sobre o Simbolismo da Comida no Brasil*” (1987), ao analisar o caso brasileiro, faz uma diferenciação entre alimento e comida: toda substância nutritiva é alimento, mas nem todo alimento é comida. Mesmo que essas duas categorias representem a mesma coisa, elas expressam maneiras diferentes de perceber a mesma coisa, porém em momentos diferentes. Conforme depoimento contido num relatório elaborado por Wortmann (1978), “*O alimento é o mesmo que a comida, tudo o que é comida é alimento; mas ninguém fala que o alimento tá na mesa; fala é que a comida tá na mesa; ninguém fala vai “comê” o alimento, fala que vai “comê” é a comida*” (Informante –

TAVARES, 1976: 35). A comida pode, dessa forma, ser entendida como alimento transformado pela cultura, do mesmo modo que o ato alimentar se realiza com base nas relações de sociabilidade. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro.

A partir dessas afirmações, pode-se dizer que nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui. A escolha dos alimentos a serem consumidos, além de satisfazer as necessidades fisiológicas do organismo, satisfaz as necessidades da sociedade. Nesse caminho, vale dizer que essas associações, as preferências, as proibições, os tabus, as aversões e escolhas determinam aquilo que comemos e bebemos, o que é comestível e o que não o é, a que grupo pertencemos, seja ele social, de classe, étnico ou etário. Símbolos, significados, situações, comportamentos e imagens que envolvem a alimentação podem ser analisados como um sistema de comunicação, no sentido de que comunicam sobre a sociedade que se pretende analisar, em outras palavras, a comida fala sobre nossa identidade (BRAGA, 2004).

Sob o ponto de vista das regras e dos valores, o alimento e o ato de se alimentar vem agregando no decorrer da história do homem uma série de normas ligadas às visões de mundo dos diferentes povos que vinculam ao mesmo tempo um efeito espiritual para o bem ou para o mal, a princípios gastronômicos que envolvem as etiquetas sociais e os prazeres, à culinária que se preocupa com os sabores e à dietética sustentada por conhecimentos científico-nutricionais, preocupando-se com fatores quantitativos e qualitativos, visando uma alimentação que permita um bom estado de saúde para o corpo físico (POULAIN; PROENÇA, 2003).

Nas sociedades humanas, a fome e a sede, necessidades vitais, são formuladas e satisfeitas em termos culturais, sociais e históricos. O que se come, com quem se come, quando, como e onde se come: as opções e proibições alimentares – que, como aborda Igor de Garine, eventualmente distinguem os grupos humanos – são definidas pela cultura: “O homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence” (GARINE, 1987, p. 4). Diversos autores como Oliveira e Thebaud-Mony (1996 e 1997), Bleil (1998) e outros têm apontado que as práticas alimentares são determinadas por uma série de variáveis desde a

biológica e dos ecossistemas até as econômicas, políticas, sociais e ideológicas, todas estas dimensões influenciando nos hábitos alimentares.

A formação dos hábitos alimentares, segundo Gouveia (1999) ocorre não apenas no sensorial, mas também pela frequência do consumo de certos alimentos, desde o nascimento, criando o paladar, envolvendo sentimentos regionalistas e recordações afetivas ligadas à família e ao meio social, tornando a alimentação um objeto de extrema complexidade.

O ‘comportamento alimentar’ envolve procedimentos relacionados às práticas alimentares de indivíduos ou grupos, quanto ao que se come, quanto, como, quando, onde e em companhia de quem. Refere-se ainda à escolha de alimentos e aos aspectos relacionados ao preparo da comida. Associados a esses fatores segundo essa autora, estão os aspectos sócio-culturais que envolvem a subjetividade individual e coletiva relacionada ao comer e à comida, tais como alimentos e preparações apropriadas para situações diversas, escolhas alimentares, combinação de alimentos, comida desejada e apreciada, valores atribuídos a alimentos e preparações e àquilo que se pensa em comer ou que se gostaria de ter comido.

Assim, como as sociedades vão se modificando por diferentes razões, principalmente nas suas estruturas organizativas, ou seja, nos modos de produção, a cultura e os padrões alimentares vão-se transformando e incorporando àquilo que tem raízes históricas, os costumes, o tradicional, às inovações e tecnologias alimentares constituindo os nossos hábitos cotidianos. Essas permanências nos sistemas alimentares e nas práticas culinárias estão bastante documentadas e relatadas nos estudos etnográficos, especialmente com imigrantes, que apontam que *“determinados alimentos estariam tão integrados à cultura de um povo que poderiam resistir às conquistas, à colonização, à mudança social, às revoluções técnicas e, em alguns momentos, até mesmo à industrialização e à urbanização”* (LEBVRE apud RIGON, 2005, p.36).

Entretanto, para Fischler (1995), todos os sistemas alimentares podem sofrer alterações de forma imprevisível, mas não sem antes haver uma aparente resistência pautada na inércia ou na recusa. Um exemplo é a culinária baiana, fortemente influenciada pelos escravos africanos trazidos para o Brasil, cujos pratos foram se integrando e adaptando à sazonalidade e disponibilidade de alimentos local e, posteriormente,

apropriados pela classe dominante. Na mesma linha de raciocínio, Maciel (2005, p. 51) fala dos casos em que

[...] a cozinha do colonizador é adotada pela população local em detrimento das práticas tradicionais, ocasionando uma transformação radical em seus hábitos alimentares. Em outro caso, a cozinha do colonizador passa a ser apropriada por certas camadas sociais que a utilizam como um meio de diferenciação social e de manutenção de uma dada hierarquia.

Podemos afirmar então que a alimentação, na posição de elemento cultural, constroi identidades sociais/ culturais. No Brasil, podemos observar alimentos que unificam o país, como é o caso do feijão com arroz, um prato típico do cotidiano e a feijoada, prato de ocasiões especiais e símbolo de uma identidade reivindicada. A feijoada, que nasceu na senzala, sofreu um processo de transformação para ocupar este lugar de destaque na cultura alimentar brasileira. Assim, observamos itens culturais criados por grupos dominados que são apropriados e “domesticados”, perdendo a capacidade de simbolizar o grupo original (o samba e as religiões afro-brasileiras podem ser outros exemplos desta forma de apropriação) (MACIEL, 2005).

Da mesma forma, existem também as cozinhas regionais, que são criadas de acordo com as condições históricas, culturais e de meio natural do país. Podemos citar o acarajé e vatapá, típicos da Bahia, tapioca e baião de dois do Ceará, arroz com pequi em Goiás, pão de queijo mineiro e o churrasco gaúcho (MACIEL, 2005).

A cultura popular, como resistência e identidade cultural, está intimamente ligada com a alimentação. Uma variedade de festas e folguedos populares conta com pratos típicos e rituais alimentares: as festas juninas, os ternos de reis, a festa de São Cosme e São Damião, as festas da colheita, as festas de fundo cerimonial (as festas do padroeiro, as quermesses, as cerimônias familiares de casamento, batizado, etc.) (DANIEL; CRAVO, 2005).

Para caracterizarmos a constituição milenar de nossa alimentação, podemos destacar alguns aspectos: alimentação diversificada, composta em sua maioria por alimentos frescos ou pouco processados, adequada aos biomas locais e a sazonalidade, produção voltada para o autoconsumo, com a predominância de focos produtivos locais, consumo coletivo, uso de condimentos naturais, dentre outros.

Apesar de ao longo da história terem sido registradas mudanças nos hábitos alimentares, elas não se comparam às que vêm ocorrendo na atualidade, com elevado grau de aceleração, principalmente nas sociedades ocidentais. Elencar alguns dos fatores responsáveis por essa mudança é o que pretendemos explorar a partir de agora.

2.2 MUDANÇAS NA FORMA DE PRODUZIR E CONSUMIR

2.2.1 O processo de modernização da agricultura

Difícilmente, se adotarmos uma abordagem ampla, conseguiríamos pensar nos hábitos alimentares de agricultores sem relacioná-los com o modelo de desenvolvimento econômico e agrícola adotado no Brasil.

Nos sistemas tradicionais, os povos mantinham um bom gerenciamento dos recursos naturais utilizando técnicas como pousio⁴, rotação de culturas e conseguiam uma diversidade de plantas através de policultivos e/ou sistemas de produção agroflorestais “respeitando” a sazonalidade dos produtos alimentares. Esses fatores garantiram alta produtividade nesses sistemas, porém essa alta produtividade⁵ não ocorria somente em uma espécie, mas no conjunto das espécies cultivadas. De acordo com Altieri (2002, p. 22), *“essa estratégia de minimizar o risco através do cultivo de várias espécies e variedades de plantas estabiliza a produtividade a longo prazo, promove a diversidade do regime alimentar e maximiza os retornos com baixos níveis de tecnologia e recursos limitados”*.

A partir da Segunda Guerra Mundial, ocorre uma mudança profunda na agricultura mundial e a lógica produtiva da indústria passa a ser identificada também nesse setor. Nos países centrais⁶, a implantação dessa nova ordem produtiva ocorreu logo após o término da segunda grande guerra, enquanto que nos países latino-americanos se deu a partir da década de 1960. Esse modelo de agricultura conhecido como Padrão Técnico Moderno (PTM), cujo objetivo era o aumento da produção e da produtividade das atividades agropecuárias

⁴ Segundo Khatounian (2001, p.19), essa técnica era a base da estabilidade nos sistemas agrícolas tanto da rotação trienal da Idade Média francesa como dos roçados ameríndios.

⁵ Estudos desenvolvidos por CHANG (1989) mostraram que em sistemas de equilíbrio a produtividade dos sistemas de arroz teve aumento contínuo nos últimos dois mil anos. Em 1700, já havia sistemas de arroz produzindo 10milkg/ha.

⁶ Entende-se por países centrais os localizados na Europa e EUA.

baseando-se no argumento de “acabar com a fome no planeta”⁷, disseminou-se utilizando avanços tecnológicos como fertilizantes sintéticos e agrotóxicos, expansão dos sistemas de irrigação, variedades geneticamente melhoradas de alto rendimento, intensa mecanização, confinamento animal, industrialização e vinculação desse pacote de medidas com o crédito bancário.

Concomitantemente a essas transformações, foi desenvolvido um sistema de extensão rural orientado para a difusão e aprendizagem de práticas de produção agropecuária em escala industrial. Sepúlveda (2000) aborda que os grandes grupos agroindustriais somaram-se às diversas agências de extensão e de fomento estatais na instalação e manutenção de uma rede de equipes de profissionais dedicados a realizar pesquisas e a subsidiar, no campo, a formação e qualificação de um novo perfil produtivo da força de trabalho.

Em paralelo e como consequência imediata dessa mudança do padrão tecnológico, verificou-se uma paulatina reorganização do espaço rural e da gestão produtiva dos recursos naturais, caracterizada pelo aumento do nível da especialização produtiva, da produção em escala e da monocultura. Tal situação contribuiu para o comprometimento da produção da agricultura familiar, resultando na redução da diversidade de cultivos e pela demanda por altos rendimentos provenientes de determinadas culturas.

Essa teia de processos e atividades ficou conhecida como a Revolução Verde, com profundos impactos em todas as dimensões. Jacques Chonchol (2005) aborda as consequências desse pacote:

Em 1960, observam-se situações de fome no Extremo Oriente, e a FAO estabelece, em 1962, seu Programa Alimentar Mundial. A comunidade científica internacional apóia os esforços de produção de sementes de trigo e de arroz de alto rendimento, e, por volta de 1965, começa na Ásia o desenvolvimento da Revolução Verde, que se estende mais tarde à América Latina. Embora os resultados dessa revolução fossem espetaculares em termos produtivos, suas conseqüências sociais foram muito menos favoráveis. Antes da Revolução Verde, na Índia, 18% do campesinato não possuía terras. Em 1970, essa porcentagem havia aumentado para 33%.

Para ilustrar o aumento de terras cultivadas, Jacques Chonchol (1985, p.58) mostra que *“o número de hectares cultivados na América Latina em 1950 era de 50 milhões no conjunto dos países, e 25 anos mais tarde (e para isso contribuiu de maneira decisiva o*

⁷ Atualmente o mesmo argumento é utilizado para o desenvolvimento de biotecnologias.

Brasil) se cultivavam 106 milhões de hectares [...] a produção vegetal cresceu 3% e a produção animal mais de 3%”. O resultado da revolução verde foi uma modernização conservadora⁸, considerada por alguns autores, que mostravam que esse pacote de medidas foi moderno por conta dos avanços tecnológicos utilizados, como citado anteriormente, mas conservador porque foi extremamente desigual em termos de distribuição, com privilégios para os agricultores mais estruturados financeiramente em detrimento dos mais pobres. Como consequência, provocou enorme exclusão social e promoveu um maciço êxodo rural (estima-se que de 1960 a 1970 quase 30 milhões de pessoas deixaram o campo e foram morar nas cidades e outro contingente importante migrou para a fronteira amazônica) (MARTINE, 1987). Além desse aspecto social, esse padrão técnico moderno provocou danos ambientais como erosão do solo, desertificação, poluição de terras e águas por agrotóxicos e perda de biodiversidade, comprometendo sua sustentabilidade a longo prazo (REDCLIFT; GOODMAN apud ALTIERI, 2002).

Ainda refletindo sobre os impactos desse novo modelo no meio rural, Mussoi (apud MÜHLBACH, 2004, p. 25) comenta que

a implantação do modelo de desenvolvimento urbano-industrial, que impôs à agricultura um novo dinamismo do ponto de vista técnico-econômico, determinou transformações significativas para certa parcela do setor agropecuário, beneficiando atividades dinâmicas (exportação), bem como as corporações que industrializam insumos agrícolas. Por outro lado, esse autor afirma que o modelo marginalizou boa parte da agricultura de base familiar dos seus “benefícios”, a qual justamente produz a maior parte dos produtos alimentícios destinados ao consumo familiar, ou seja, 85% da produção de alimentos da cesta básica.

De forma mais intensa, a partir da década de 1970, a instalação dos complexos agroindustriais (CAIs) atrela o agricultor à indústria e a relação com o mercado se intensifica. Os agricultores deixam de ser vistos a partir de suas tradições camponesas revestidos de costumes e raízes e passam a ser reconhecidos pela condição de produtores agrícolas, sendo-lhes negado ou pouco valorizado seus modos de viver e de ser. Dessa forma, passaram a pertencer à categoria analítica agricultura familiar, especialmente após a implantação do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf). Essa categoria é entendida como aquela em que a família ao mesmo tempo é proprietária

⁸ Expressão popularizada por Graziano da Silva (1981).

dos meios de produção e assume o trabalho na unidade produtiva garantindo a estrutura família-produção-trabalho. Diversos autores de diferentes linhas de pensamento se debruçaram em torno da construção e definição da agricultura familiar na sociedade contemporânea. Esse é um conceito bastante heterogêneo e que pode representar diferentes segmentos, podendo abranger desde o camponês até o produtor empreendedor. Hughes Lamarche (1993) definiu as explorações familiares como *“uma unidade de produção agrícola onde a propriedade e trabalho estão intimamente ligados à família”*. Ao analisar a exploração agrícola familiar, como coordenador da pesquisa desenvolvida em diferentes países, incluindo cinco regiões do Brasil, o autor propôs um eixo escalonado de acordo com o grau de integração de diferentes unidades com a economia de mercado. Nesta escala, as explorações familiares se posicionariam em um dos cinco diferentes pontos da escala. Em um dos extremos está o chamado “Modelo Original”, correspondendo a uma menor integração com o mercado, marcado por questões socioculturais e fortemente ligado à tradição familiar. No outro extremo estaria o “Modelo Ideal”, caracterizado por uma grande integração com o mercado e onde as escolhas políticas e as ambições que os integrantes da família cultivam em relação ao futuro têm pouca ou nenhuma ligação com os hábitos e tradições vinculados ao modo de vida camponês.

Se por um lado temos o modelo do campesinato cujos traços característicos, observados por Mendras, constituem-se de relativa autonomia frente à sociedade, importância do grupo doméstico, autarquia relativa e sociedade de inter-relacionamentos - lembrando o princípio da alternatividade do Afrânio Garcia Jr. (1983) – acrescidas das noções de Chayanov (do trabalho familiar e o autoconsumo) e a sua noção sintetizada por Wanderley (1999, p.29) como *“uma cultura própria, que se refere a uma tradição, inspiradora, entre outras, das regras de parentesco, de herança e das formas de vida local”*; por outro, temos a sociedade moderna caracterizada pela importância das cidades e da cultura urbana marcada pela centralidade do mercado e pela globalização da economia que faz surgir outro modelo de agricultura com outras características. Ela é denominada por Lamarche (1993), ao final da pesquisa citada anteriormente, como *“agricultura familiar moderna”*. As características deste modelo são os estabelecimentos semi-intensivos e mais autônomos, a importância do peso da família, forte integração com a sociedade local e relativa independência em relação ao Estado. Este modelo, no nosso entender, não representa uma ruptura definitiva com o passado, mas é resultado de uma continuidade e

por que não, de uma necessidade contemporânea. Grisa (2007, p. 39), baseando-se em Wanderley (1998), chama-nos a atenção de que

Agora, fazendo parte da economia mundial, as unidades familiares ampliam seu leque de relações sociais e econômicas, e passam a sentir a necessidade de incorporar conhecimentos técnicos e melhorar a gestão do estabelecimento. O camponês não aspira mais somente atender a sua subsistência, ou “sua reprodução social à base do mínimo vital”, mas, fazendo parte da sociedade moderna, deseja o acesso a todo conjunto de bens materiais e culturais, o que depende de uma nova organização econômica.

A agricultura familiar tem sido capaz de reproduzir-se ao longo das gerações e isto se deve à especificidade do processo de trabalho agrícola e à racionalidade particular da produção agrícola familiar, ou seja, a sobrevivência da agricultura familiar está vinculada à capacidade do agricultor entregar ao mercado uma quantidade suficiente de produtos para remunerar convenientemente todo o trabalho agrícola, tanto sua parte visível como a invisível.

Nesta nova lógica de produção, as unidades familiares mudam sua forma de trabalhar e viver, intensificam os ritmos de produção, os cultivos de subsistência cedem lugar aos cultivos comerciais e estes são cada vez mais especializados. Inicia-se um processo contínuo de artificialização, tecnificação e degradação dos ecossistemas, colocando em situação de risco ou de insegurança alimentar diversas famílias. Esse processo, como aponta Ell (2007), tem “*maior intensidade naqueles países onde a agricultura não está ao amparo de políticas de subsídios patrocinadas pelo Estado*”.

2.2.2 O processo de globalização e o padrão alimentar moderno

A reestruturação produtiva envolve as esferas econômica, política e cultural, acarretando a diluição de fronteiras e enfraquecendo o Estado Nacional. Segundo Rigotto (1998, p. 3-4),

Claro está que a Reestruturação Produtiva é um processo econômico, político e cultural em curso, de grande dinamismo e alta complexidade, que acontece em escala planetária em ritmo intenso, exigindo a inserção de todos. Estruturalmente vinculada à Globalização, estes dois processos têm sido conduzidos pelas forças hegemônicas a nível internacional (sic), representando a mais recente configuração do capitalismo - a qual converte o sistema mundial em espaço de acumulação - apontando para profundas repercussões sobre a vida social.

Uma fragmentação simbólica advém da insustentabilidade desse processo, da perda de valores culturais que dão referência à construção de subjetividades. A importação de modelos globais, em todas as dimensões da vida humana, pulveriza a dimensão simbólica, de forma violenta, transformando os modos de produção, os hábitos, os valores, promovendo um desenraizamento cultural, gerando um mundo de incertezas e de riscos produzidos, o qual se desdobra na perda da liberdade e da identidade humana.

Conforme adverte Giddens (1991), a globalização não deve ser vista simplesmente como a intensificação das relações sociais em escala mundial, na medida em que integra diferentes contextos sociais. Esse movimento, geralmente, figura de maneira insidiosa e silenciosa, transforma espaços locais e, por conseguinte, afeta as intimidades da existência pessoal, pois atua de forma a modificar a vida cotidiana.

A sociedade urbano-industrial, “desnaturalizou” e “desecologizou” as manifestações da vida. Os ritmos e os tempos (de semear, plantar, colher, comer, trabalhar,...) estão em consonância somente com os horários de trabalho, resultando uma homogeneização dos modos de vida (CONTRERAS, 2005). As festas locais, os fins de semana, os feriados, os dias de trabalho, tudo é organizado e regulado pelos períodos de férias escolares e laborais.

A globalização da economia provocou grandes mudanças em todos os setores da sociedade. A agricultura foi talvez um dos segmentos que sofreram transformações mais profundas, especialmente nos últimos 50 anos, modificando os hábitos alimentares em praticamente todas as partes do planeta. Isso se deu através da mecanização desenfreada da atividade agrícola, o uso excessivo de agrotóxicos, a criação de animais em sistemas

intensivos e extensivos e transformação de ecossistemas. A manipulação genética de plantas e animais e, recentemente, a nanotecnologia revelam uma das faces industrial das transformações no campo.

Concomitantemente a essas transformações no âmbito da produção, o alimento passou a ser vinculado fortemente às indústrias e tornou-se um “arranjo de produtos agroindustriais comestíveis”. Ou seja, de bens de consumo final transformaram-se em matérias-primas industriais destinadas à produção de alimentos processados e de alto valor agregado. Essa condição garantirá o que Friedman (apud IPARDES, 2007, p.34) aponta como *“os dois princípios da agricultura industrial: durabilidade, o que permite ao alimento permanecer ‘bom para o consumo’ por longo tempo; e a distância, o que lhe permite chegar a lugares distantes do ambiente da produção da matéria prima”*.

Aliado à industrialização, outro aspecto da sociedade industrial é o processo de urbanização. No meio rural, esse ocorre com o desenvolvimento dos transportes e os meios de comunicação que tornam cada vez mais próximo os hábitos da vida urbana. Os meios de comunicação alcançam as populações mais longínquas e contribuem na moldagem de hábitos de consumo. Para Balem e Silveira (s.d.) o processo de urbanização do rural rompeu com o isolamento histórico do agricultor em relação ao meio urbano e o tornou cada vez mais familiarizado com esse modo de vida. A necessidade das relações com comércio, indústria e setor bancário, características de uma agricultura com maior inserção aos mercados, faz com que haja assimilação de novos valores e hábitos por parte dos agricultores. Elemento importante neste processo é o acesso a uma variedade de produtos antes de uso exclusivamente urbano, o que integra o agricultor familiar como consumidor. A consequência é a inclusão de produtos antes ausentes da mesa do agricultor como temperos e sopas prontas, refrigerantes, biscoitos, salsicha, carnes congeladas, entre outros, provocando a substituição de produtos caseiros por alimentos comprados, geralmente industrializados, como é o exemplo da substituição da manteiga por margarina e do suco natural pelos refrescos em pó e/ou refrigerantes.

As antigas práticas e saberes alimentares locais características dos agricultores familiares como a influência da sazonalidade nos cardápios diários, o consumo de alimentos frescos, a importância da circulação de alimentos entre as famílias, tanto do ponto de vista da variedade alimentar quanto da manutenção dos laços de sociabilidade da comunidade, os saberes desenvolvidos pela necessidade do aproveitamento integral dos

alimentos (produtos da industrialização caseira) e a grande diversidade alimentar estão sendo abandonadas ou perdendo espaço frente às mudanças em vigência.

As mudanças ocorridas pelo processo de globalização e internacionalização das culturas foram tão impactantes que provocaram um fenômeno conhecido por “americanização” e/ou “macdonaldização” dos costumes, ou seja, a proliferação da cultura dos fast food (alimentos produzidos segundo critérios de facilidade, rapidez e baixo custo). Essa cultura, notadamente herança estadunidense, é hegemônica e conseguiu, num curto espaço de tempo, transformar hábitos seculares, como por exemplo, o costume de consumir alimentos a base de trigo em detrimento da mandioca e do milho. Diversos países, inclusive o Brasil, não possuem condições climáticas favoráveis ao cultivo desse cereal. Tradicionalmente, os pratos elaborados tinham esse grão como matéria-prima primária, porém da década de 1960 em diante, por questões econômicas, passamos a importar trigo dos EUA e até hoje o pão nosso de cada dia é feito com o trigo. Khatounian (2001, p. 99) comenta que

A grande expansão mundial no consumo do trigo começa em meados da década de 1950, quando os Estados Unidos estabelecem o programa Alimentos para a Paz, que visava, dentre outras finalidades, escoar o excedente agrícola norte-americano e criar novos mercados. Em ambos os casos, os produtos, mormente trigo, foram direcionados a países tropicais [...]. Com isso, o trigo se incorporou à dieta de países fora de sua zona de melhor adaptação climática. Introduz-se um modo de alimentação espelhado na América do Norte e Europa Ocidental.

Mondini e Monteiro (1995), ao analisarem os estudos de inquérito alimentar (como ENDEF e POF), nos últimos quarenta anos, demonstraram uma redução do consumo de cereais e derivados, feijão, raízes e tubérculos; o aumento contínuo no consumo de ovos, leite e derivados; a substituição da banha, toucinho e manteiga por óleos vegetais e margarina e o aumento no consumo de carnes, especialmente a partir da metade da década de 1970.

Analisando em números, Carreiro e Pascoal (2006) observaram um aumento de 400% no consumo de biscoitos e refrigerantes, 300% de aumento do consumo de embutidos e 50% de aumento no consumo de carnes. Verificaram, no entanto, redução no consumo de feijão (31%), de arroz (23%), de batata (41%), peixe (50%) e ovos (84%).

Quanto aos legumes, verduras e frutas, destacou que os brasileiros estão consumindo apenas 1/3 do total recomendado, que é de 400 gramas por dia.

O período de transição nutricional corresponde a modificações seculares nos padrões nutricionais que resultam de modificações na estrutura da dieta dos indivíduos e que se relacionam com mudanças econômicas, sociais, demográficas e relacionadas à saúde. Essas mudanças convergem no sentido de constituir uma dieta rica em gorduras de origem animal e de alta densidade energética (açúcar, alimentos refinados e carboidratos simples) e reduzida em carboidratos complexos e fibras (MONDINI, 1995). Essa dieta é chamada por alguns estudiosos de “dieta ocidental” e, por outros, de “dieta afluente”. Independentemente de como a consideraremos, o fundamental é registrar que essas modificações ocorreram nos países europeus e nos Estados Unidos de forma lenta e gradual durante um século e meio. Nos países em desenvolvimento, entretanto, o ritmo das modificações foi mais intenso. Essas mudanças tenderam a ocorrer primeiramente nas áreas urbanas e, posteriormente, estendendo-se às famílias das áreas rurais. Monteiro et al (1995, p. 247) assinalam que *“informações de países tão distintos como Coréia do Sul, China, Tailândia, África do Sul e países do Caribe, mostram uma alteração extraordinariamente rápida na estrutura da dieta, uma vez alcançada a suficiência energética em nível nacional”*.

O resultado da adoção da dieta afluente, relacionada diretamente com a modernidade alimentar⁹, é a incidência de doenças crônicas não-degenerativas, como diabetes, hipertensão, hipercolesterolemia, doenças cardíacas, obesidade e o aparecimento de alergias alimentares¹⁰. Além disso, outro grave problema é a ocorrência da fome oculta, caracterizada por uma carência não explícita de um ou mais micronutrientes no organismo. Tal situação pode estar relacionada com diversos fatores, dentre os quais os mais

⁹ Fischler (1995) identifica a modernidade alimentar como um fenômeno social relacionado com o rompimento de barreiras geográficas e sazonais na oferta dos alimentos, o desaparecimento de estruturas em torno das refeições e com a insegurança dos consumidores quanto aos componentes dos alimentos. Quanto a esse último item, Schmidt (2004) lembra que a preocupação com os alimentos que são consumidos está presente numa parcela crescente da sociedade. Essa autora aponta que a industrialização da agricultura e da alimentação transformou o alimento em mercadoria e a sociedade passou de *“consumidores puros”* em *“comedores de OCNF”* (objetos comestíveis não identificados).

¹⁰ Nos estudos desenvolvidos por Azevedo (2003), a autora demonstra que os casos de alergias alimentares têm aumentado nos últimos anos. Na maioria dos casos, elas estão relacionadas com a origem e o processamento dos alimentos consumidos e com a monotonia da dieta cotidiana. Para aprofundamento do assunto, ler Trofoterapia e Nutracêutica, de Elaine de Azevedo (2007, p. 152-163).

importantes são os processos como hidrogenação química, apertização¹¹, pasteurização e refinamento, desenvolvidos pela indústria alimentícia e presentes nos alimentos industrializados, que podem diminuir o valor nutricional dos alimentos. Um segundo fator está relacionado com o estreitamento da base alimentar atual. Para Altieri et al (2003), a agricultura atual simplificou a estrutura do ambiente sobre áreas extensas, substituindo a diversidade natural por um pequeno número de plantas cultivadas e animais domesticados. As paisagens agrícolas em todo o mundo são plantadas com cerca de 12 espécies de culturas de grãos, 23 espécies de olerícolas e cerca de 35 espécies de frutíferas, isto é, não mais de 70 espécies de plantas distribuídas sobre aproximadamente 1,44 bilhões de hectares de terra atualmente cultivados no mundo¹². Diamond (apud POUBEL, 2006, p. 23) é mais incisivo ao abordar a erosão genética atual afirmando que

das 200.000 espécies de plantas selvagens, somente alguns milhares são consumidos por humanos e algumas centenas são mais ou menos domesticadas, destas, apenas uma dúzia de espécies representa mais de 80% do total mundial anual de todas as culturas do mundo moderno. Estas dúzias de exceções são: os cereais trigo, milho, arroz, cevada e sorgo; a leguminosa soja; as raízes e tubérculos batata, mandioca e batata doce; fontes de açúcar como a cana e a beterraba, e a fruta banana¹³.

A diversidade de alimentos encontrados nas prateleiras dos supermercados dá-nos a falsa ilusão de que estamos em uma época de diversificação alimentar, no entanto, a quase totalidade dos alimentos são elaborados com 3 ou 4 matérias primas (milho, soja, arroz e trigo) revelando um processo de homogeneização dos alimentos, empobrecimento das dietas e monotonia alimentar (PINHEIRO, 2005, p. 255).

Monney (1987) nos lembra que os povos pré-históricos encontravam alimentos em mais de 1500 espécies de plantas silvestres e pelo menos 500 vegetais foram utilizados na agricultura antiga. No espaço de mil anos a diversidade de nossos alimentos vegetais reduziu-se às 200 espécies cultivadas pelos pequenos horticultores e às 80 espécies

¹¹ Processo inventado por Nicholas Appert, em 1809, consiste no aquecimento dos recipientes com os alimentos. Estudos comprovam diminuição da biodisponibilidade e perda de vitaminas como a tiamina (B1) e a vitamina C (AZEVEDO, 2003, p.71-81).

¹² O mesmo autor compara com a diversidade de plantas encontradas em um hectare de floresta tropical que contém tipicamente mais de 100 espécies de árvores.

¹³ No livro Hungry Planet (2006), de Peter Menzel, o autor fotografa o consumo semanal de famílias em 24 países em todos os continentes. A banana aparece como alimento presente no cardápio cotidiano das famílias, reforçando a tese de que há um processo de diminuição da diversidade alimentar e que as dietas dos países estão cada vez mais parecidas, sendo um dos reflexos da globalização da economia e da industrialização dos alimentos.

preferidas pelos produtores comerciais. Apenas 20 espécies vegetais são utilizadas em cultivo de campo.

A relação entre natureza, alimento e ser humano no atual modelo de consumo alimentar mostra um desequilíbrio. A moderna história agrícola é, ao menos em parte, uma história de redução de variedades alimentícias, porquanto mais e mais pessoas são alimentadas cada vez menos por espécies vegetais.

CAPÍTULO III - PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

3.1 CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO

3.1.1 História e origens da ocupação do território

Historicamente a região oeste do estado de Santa Catarina foi ocupada, até final do século XIX, por populações indígenas, especialmente caingangues e xokleng, por alguns trabalhadores escravizados fugidos do Paraná e do Rio Grande do Sul e por luso-brasileiros que, por diversas razões, aqui haviam se estabelecido (WOLOSZYN, s.d). Da miscigenação desses grupos originou-se o caboclo da região, também conhecido, por “brasileiro”.

A forma de viver e de se organizar do caboclo girava em torno de atividades de subsistência, ou seja, não orientavam sua produção para o mercado. Parte de sua alimentação era garantida através da pesca e da coleta. A outra parte era obtida através de pequenas roças abertas com a técnica da “coivara” (utilização do fogo para desmatamento).

Ainda na região oeste, Woloszyn (s.d., p. 3) destaca que o cultivo do feijão, do amendoim, do arroz, da mandioca e do milho fazia parte da vida dos caboclos e que, juntamente com o fumo e a erva-mate, esses produtos eram trocados nas bodegas (pequenos estabelecimentos comerciais) por sal, bebidas, querosene, pólvora, instrumentos de trabalho, dentre outros.

A produção do mate era uma atividade extremamente trabalhosa, que envolvia a mão-de-obra de toda a família cabocla, geralmente no inverno, quando a agricultura e a pecuária não exigiam muito tempo. Os caboclos cultivavam igualmente abóbora, arroz, banana, feijão, mandioca, melancia e milho. Do milho, eram e são feitos os principais elementos da comida típica cabocla: a canjica, a farinha e a quirera.

No início do século passado, com a construção da estrada de ferro São Paulo - Rio Grande, a região passou por um dos maiores conflitos sociais da história do país conhecida como a Guerra do Contestado (1912-1916). De acordo com Afonso (apud AUED; FIOD, 2004), “em 1910, quando a ferrovia ficou pronta, a empresa¹⁴ mandou embora todos os seus

¹⁴ A empresa citada é a norte-americana *Southern Brazil Lumber and Colonization Company*, maior madeireira da América Latina e a segunda maior do mundo, com capacidade de serrar trezentos metros cúbicos de madeira/dia. Pertenceram ao multimilionário Percival Farquhar.

funcionários – mais ou menos 8.000 homens. Sem casa, sem dinheiro e sem ter como voltar para seus Estados, eles passaram a perambular pela região, saqueando, invadindo propriedades e até se oferecendo como jagunços aos coronéis”.

Com o fim da Guerra, a “outra” ocupação da região ocorreu através de companhias colonizadoras, a maioria do Rio Grande do Sul, que deveriam lotear as terras e promover migração dirigida a grupos específicos: o colono camponês de origem europeia – alemão, italiano, polonês, pois esses grupos já haviam mostrado capacidade de explorar a terra dentro da lógica mercantil. Além disso, esses agricultores eram considerados “trabalhadores ordeiros”. Em relação ao cultivo de alimentos para consumo, Poli (2005, p. 62) comenta que,

Ao instalar-se na região, durante as primeiras décadas do século XX, os descendentes de imigrantes desenvolveram uma agricultura diversificada que incluía o arroz, o feijão, o trigo, a batata e mandioca [...]. O milho destinava-se à alimentação do gado e suínos. A propriedade ainda incluía uma horta, um pomar e a criação de galinha.

Alguns pesquisadores sugerem que o ‘excedente populacional’ e a ‘saturação dos solos’ foram duas das causas determinantes para a saída dos agricultores descendentes de imigrantes do Rio Grande do Sul. Em relação a esse pensamento Woloszyn (s.d.) faz o seguinte comentário:

As razões da migração eram sociais, e não naturais. O esgotamento das terras devia-se, sobretudo, ao fato de que era economicamente mais interessante obter lotes novos, em outras regiões, do que investir na recuperação do solo, prática, em geral, muito difícil para o pequeno agricultor. A falta de terras no Rio Grande do Sul era principalmente devido à forte elevação dos preços das terras oferecidas aos colonos camponeses, já que se mantinham intocáveis os estoques do latifúndio, sobretudo pastoril.

No atual território de Abelardo Luz, segundo Sepúlveda (2000, p. 29) “*os primeiros períodos do processo de colonização européia caracterizaram-se mais pela perseguição, captura e dizimação das populações indígenas do que pela instalação de algum tipo de exploração colonial em larga escala dos recursos naturais ali existentes*”. Essa situação é confirmada em relatos extra-oficiais de antigos moradores que comentam a existência de caçadores de índios no município, cujos salários eram proporcionais à quantidade de

orelhas cortadas de índios. Um morador relatou que “*os índios subiam em árvores para se esconder e depois caíam mortos como jacas das árvores*”.

A estrutura agrária no município é resultado de um processo anterior, de conflitos coloniais entre Portugal e Espanha, Argentina e Brasil e entre Paraná e Santa Catarina. A grande dificuldade dos Estados residia no fato da ocupação efetiva dessas terras, após ter o direito oriundo da conquista das mesmas.

A propriedade particular das terras da região seguiu caminho semelhante. O limite real das propriedades particulares dependia da efetiva capacidade de ocupação e defesa demonstrada por aqueles que diziam ser proprietários legítimos de uma gleba de terra, legitimidade esta contestada por outros. Era preciso primeiro consumir e defender a posse e discutir sua propriedade legal depois. Assim, foram construídas propriedades sobre glebas imensas de terras, cujas subdivisões posteriores, por efeito de herança, venda ou concessão de qualquer tipo, constituem a base da atual configuração fundiária do município (SEPÚLVEDA, 2000, p.29).

A partir dos anos de 1950, inicia-se a exploração intensiva das reservas naturais, como o extrativismo da madeira, especialmente pinheiro, imbuia, canelas e cedros; e começam a se formar, em torno das serrarias, comunidades. Concomitantemente à derrubada da mata, e como forma de mostrar a “produtividade das terras” introduz-se a criação extensiva de gado. Em 1958, a Lei Estadual n° 348 concede o status de município a Abelardo Luz, até então distrito do município de Xanxerê. A expansão da atividade madeireira, por volta dos anos 1970 começa a entrar em crise.

De um modo geral, uma vez que o entorno da serraria não oferecia mais condições de exploração, iniciava-se outro ciclo em outra área qualquer de floresta nativa ainda inexplorada. O ciclo na região não é uniforme, mas é constante. [...] Pouco a pouco, nas propriedades desflorestadas pela atividade madeireira, começam a ser instalados os grandes estabelecimentos agropecuários do município (SEPÚLVEDA, 2000, p.31-32).

No início dos anos 80, o oeste catarinense entra em ebulição. Diversos segmentos da população, orientados por questões econômicas e sociais diferentes, percebendo sua reprodução social ameaçada, começam a se organizar, principalmente em quatro movimentos sociais: o Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST), o Movimento das Mulheres Agricultoras (MMA, atualmente MMC), o Movimento dos Atingidos pelas Barragens (MAB) e o movimento de oposições sindicais. Segundo Poli

(1995, p.55), *“uma diversidade muito grande de conflitos e de mobilizações foram registradas nesse momento, espelhando a grande diversidade de personagens existentes no mundo rural brasileiro, cujas especificidades retratam formas específicas de contradições dos camponeses frente ao capital”*.

De um lado os agricultores familiares num processo de empobrecimento, descapitalização gradativa e o agravamento das suas condições de vida, forçando algumas famílias a migrarem para as cidades ou mandarem seus filhos buscar emprego nas cidades. De outro, pequenos agricultores que conseguiram, de certa forma, integrar-se ao processo de modernização e industrialização da agricultura cujas reivindicações estão relacionadas não diretamente à luta por terras, mas aos preços dos produtos e a política agrícola. Estes lutam contra o rebaixamento dos produtos agrícolas, sobretudo dos suínos, o alto preço dos insumos utilizados na produção agrícola e a elevação dos juros dos financiamentos bancários, resultante do processo inflacionário. Além disso, outros grupos como o das mulheres e dos trabalhadores assalariados do campo começam a reivindicar o seu reconhecimento social. Cabe destacar que os fatores acima citados são consequências do processo de modernização da agricultura, do enfraquecimento da fronteira agrícola do oeste catarinense e do processo de reconcentração fundiária, descrito, entre outros, por Graziano da Silva (1982).

Navarro et al (1998, p. 224) escrevem que,

[...] vários fatores contribuíram para o surgimento, na cena política, de movimentos sociais rurais e suas organizações no sul do Brasil [...] Suficiente será, por certo, apenas apontar que são três os fatores principais. Primeiramente, o processo de liberalização política do final dos anos 70 e a formação gradual das condições que permitiram a transição política brasileira, ampliando o grau de liberdade para exercer atividades de proselitismo informadas pela contestação social. Em segundo lugar, a intensa modernização capitalista em áreas rurais do centro e sul do país (afetando, sobretudo, estados como o Rio Grande do Sul, Paraná e São Paulo) e seus profundos impactos, de variadas ordens e, finalmente, a ação decisiva dos chamados “setores progressistas” da Igreja Católica (especificamente no caso gaúcho, também como resultado das iniciativas de mediadores ligados à Igreja Luterana).

É dentro desse contexto que o Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra reiniciou¹⁵ sua jornada de lutas pelo oeste catarinense, com grande apoio de setores progressistas da Igreja Católica, como a Comissão Pastoral da Terra (CPT). Lisboa (1988) descreve a ocupação de 1985:

25 de Maio de 1985 – O dia da posse no oeste catarinense

Todos os anos, no mês de maio, comemora-se na cidade de Guaraciaba (extremo-oeste catarinense) a festa de Nossa Senhora do Caravaggio, que atrai milhares de peregrinos. Estes, organizam caravanas e formam comboios de caminhões ou ônibus em direção ao local.

O MST, organizado pelas comissões municipais, aproveitou a ocasião para deflagrar a “operação integrada de ocupações simultâneas”. Fazendo-se passar por romeiros, o comboio de caminhões com os Sem Terra não despertou suspeitas em nenhum município e eles puderam ocupar as propriedades quase sem resistência.

As famílias que estavam organizadas para as ocupações saíram de 18 municípios da região oeste catarinense: Abelardo Luz, São Domingos, Galvão, São Lourenço do Oeste, Campo Erê, Ipumirim, Águas de Chapecó, Pinhalzinho, Saudades, Quilombo, Coronel Freitas, Caibi, Anchieta, São Miguel do Oeste, Palmitos, Caxambu do Sul, Romelândia e Descanso (LISBOA, 1988, p. 72).

Para o município de Abelardo Luz se deslocaram cerca de duas mil famílias, para ocuparem as fazendas Papuan, de propriedade de Nair M. S. Pereira, e Santa Rosa, de propriedade de Carmem Gondin. É inapropriado falar da primeira ocupação no município sem registrar um momento histórico, normalmente omitido nas escolas municipais, que ficou conhecido como “fogo na ponte”, lembrado todos os anos na ocasião dos festejos do dia 25 de maio.

Na chegada da fazenda, homens armados colocaram fogo numa ponte de madeira pela qual os caminhões iriam passar. Porém, imediatamente, as mulheres desceram dos caminhões e começaram a apagar o fogo com lençóis, panos, galhos de árvores e outros. Tudo isso aos olhos dos “homens dos fazendeiros” que não tiveram coragem de agredi-las.

A partir da passagem da ponte, sobre o rio Chapecó, começaram a surgir os barracos de lona preta e os primeiros acampamentos. A construção do grande complexo de assentamentos rurais em Abelardo Luz tem início com essas ocupações.

¹⁵ Utilizamos essa expressão porque a primeira ocupação de terra em território catarinense ocorreu em maio de 1980 na Fazenda Burro Branco, localizada no município de Campo Erê. Mais de 300 famílias participaram da ocupação.

Cronologicamente, as datas de criação dos projetos de assentamentos no município se concentraram em 3 períodos: entre 1986-1988 (sete assentamentos), 1995-1997 (nove assentamentos) e 1999-2000 (seis assentamentos).

Necessário destacar que, conforme comentado anteriormente, nas fazendas ocupadas e desapropriadas para fins da reforma agrária, ocorreu exploração intensiva de madeira. Após a implantação dos projetos de assentamentos pelo INCRA, durante muitos anos e ainda hoje, em algumas localidades, a principal atividade econômica das famílias foi a venda de carvão, a partir dos tocos e paus das madeiras sobranes da destoca¹⁶.

3.1.2 Localização, aspectos físicos e populacionais

O município de Abelardo Luz está localizado na região oeste do Estado de Santa Catarina, na divisa com o estado do Paraná e distante 574 km da capital Florianópolis. Localiza-se a uma latitude 26°33'53" sul e a uma longitude 52°19'42" oeste, estando a uma altitude de 760 metros e possuindo uma área de 955,37km². Pertence à microrregião de Xanxerê e entre as bacias hidrográficas do Rio Chapecó e Rio Irani. Segundo o último censo demográfico (IBGE, 2000), a população total é de 16.440 habitantes, sendo 56% residentes da área rural do município. A base econômica é a agropecuária (milho, soja, gado de corte e bovinocultura de leite), com destaque para produção de grãos, especialmente milho e soja, cujos índices de produtividade estão entre os melhores do país.

Vamos aos mapas:



¹⁶ Técnica de arrancar e retirar tocos ou cepos de madeira de um terreno para fins de plantação.

Figura 01- Localização do município de Abelardo Luz/SC

Fonte:http://www.abelardoluz.sc.gov.br/include/zoom.php?&r=1&i=basic01/0.327603001172522476_image_m_mapa_de_sc.jpg&l=Mapa de SC

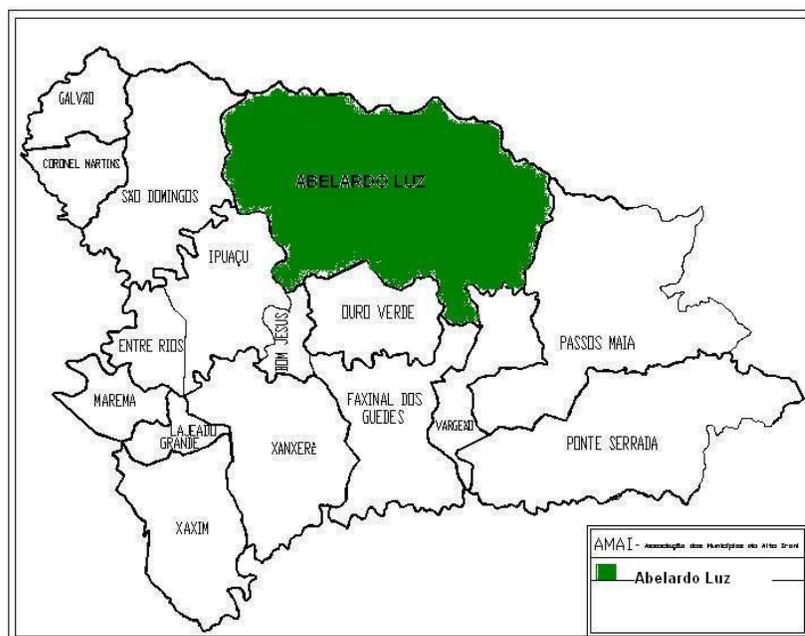


Figura 02 – Mapa da microrregião de Xanxerê

Fonte:

http://www.abelardoluz.sc.gov.br/include/zoom.php?&r=1&i=basic01/0.329003001172522476_mapa_amai.jpg&l=Mapa da AMAI

3.1.3 A formação dos assentamentos de Abelardo Luz

No município de Abelardo Luz foram assentadas pelo governo federal (entre 1985 e 2002) 1410 famílias de trabalhadores rurais, distribuídas em 22 projetos de assentamento, que ocuparam área superior a 19 mil ha. De acordo com Sepúlveda (2000, p. 14):

Em 1985, 47% das terras de Abelardo Luz estavam concentradas nas mãos de apenas sete famílias que moravam em Curitiba, São Paulo ou Rio Janeiro; elas tinham em suas fazendas apenas casas para fazerem festas principalmente nos finais de semana. Com a implementação dos projetos de assentamentos, “as áreas produtivas não utilizadas reduziram-se de 5% para 0,9%” qualificando e aumentando a sua função social. [...] Hoje, essa concentração de terra ainda está presente, mas num grau menor, e isso só foi possível com a luta dos sem-terra na região.

As famílias de agricultores familiares assentados entrevistadas para esse trabalho moram em cinco assentamentos e passaram pela ocupação da Fazenda Papuan. Adotamos a

categoria agricultura familiar porque todas as atividades agrícolas são realizadas pelos membros da família e a unidade de produção familiar na agricultura ao contrário da unidade de produção capitalista “não se organiza sobre a base da extração e apropriação do trabalho alheio, da mais-valia, mas sim a partir do próprio proprietário dos meios de produção” (WANDERLEY, 1999). A seguir, faremos uma breve caracterização de cada assentamento.

1. ASSENTAMENTO CAPÃO GRANDE

O assentamento Capão Grande era a antiga fazenda Capão Grande. Dentre os assentamentos, apresenta maior comprimento, margeando na direção Leste do Rio Chapecó. Em função dessa situação, o assentamento foi dividido em quatro comunidades (Nossa Senhora Consoladora, São José Operário, Balsa e Dos Anjos) para facilitar a participação ativa de todos. Existem três igrejas construídas no interior do assentamento, sendo duas católicas e uma evangélica da Assembléia de Deus. Os espaços de lazer e recreação utilizados pelas famílias constituem em dois centros comunitários e um campo de futebol. Porém, não são comemoradas festas comunitárias no assentamento. As famílias não possuem o hábito de se encontrarem nas comunidades periodicamente, somente por ocasião de missas e/ou cultos. As reuniões ocorrem quando estimuladas por fatores externos às comunidades (cursos, palestras, assistência técnica, projetos de Microbacias, dentre outros). Não existem grupos organizados de mulheres, nem de jovens. O assentamento possui 92 famílias morando numa área total de 1.285 ha possuindo em média 14 ha/lote. Os lotes são bastante íngremes e com pouca área plana de cultivo. A maioria das famílias é de origem cabocla (pequenos agricultores, arrendatários e meeiros) cuja produção se baseia no cultivo de feijão e milho. Além disso, existem algumas famílias que não participaram do acampamento, mas fizeram acordo com o INCRA, para serem assentadas, visto que essas famílias já trabalhavam na antiga fazenda como capatazes e/ou peões. Apesar de ser um assentamento antigo, somente em 2004, com o programa Luz para Todos do Governo Federal, as famílias passaram a receber energia elétrica. Com a energia elétrica, as famílias estão começando a se estruturar na produção de leite. O assentamento dista do centro do município 15 km (cujo acesso, por essa distância, se dá através de balsa).

2. ASSENTAMENTO PAPUAN II

O assentamento pertencia à antiga fazenda Papuan e está dividido em três comunidades (Santa Rita, Serra do Papuan e Fogo na Ponte). Existe uma Igreja Católica no Assentamento Papuan II, localizada na comunidade Santa Rita. Na comunidade Serra do Papuan, a escola local funciona como Igreja. Os evangélicos realizam cultos em casa ou frequentam outros assentamentos. Os principais espaços de lazer são: na comunidade Santa Rita um centro comunitário (pavilhão) e uma escola desativada; na comunidade Serra do Papuan há um campo de futebol e cancha de bocha e a comunidade Fogo na Ponte possui um centro comunitário (onde funciona uma bodega e acontecem os bailes; há espaço para jogos de sinuca e carteados), um campo de futebol e uma cancha de bocha (são realizados torneios dessas modalidades esportivas). A principal festa comemorada no assentamento Papuan II é o aniversário de ocupação do assentamento (25 de Maio de 1985) e, para deixar a comunidade limpa e bonita para a festa, é realizado o “puchirão”¹⁷. Somente em uma das comunidades (Fogo na Ponte) existe um Clube de Mães organizado com cronograma de reuniões uma vez por mês. Uma das funções da diretoria do grupo é reivindicar atividades de capacitação (palestras, cursos diversos – desde artesanato até cursos de fabricação caseira de alimentos) junto à Secretaria de Assistência Social do município e à Epagri. As mulheres veem no grupo um momento de dedicação exclusiva para elas, ou como uma das entrevistadas comenta: “[momento] de *colocar os assuntos em dia e aprender coisas novas*”.

A maioria das famílias é descendente de imigrantes italianos e alemães. O assentamento possui 63 lotes numa área total de 890 ha possuindo em média 14 ha/lote. É um assentamento que fica 22 km do município. Os lotes possuem área de mecanização e as principais culturas produzidas são grãos (soja e milho), fumo e bovinocultura de leite¹⁸.

¹⁷ Sinônimo de mutirão. Eles combinam de se encontrarem um dia da semana anterior à festa para capinar, lavar, pintar e deixar a comunidade organizada para a festa. Cada um leva um alimento e são divididos os grupos de trabalho: grupo do almoço, da limpeza, da capina, de cortar a grama, de pintura, enfim, esse dia é destinado à comunidade. Como veremos no Capítulo IV, após a chegada da energia elétrica os momentos de sociabilidade foram rareando. Os preparativos para a festa da comunidade é um momento de partilha e comprometimento, onde são reforçados os laços de amizade e de coletivo. O puchirão é aguardado com ansiedade por todos.

¹⁸ Cabe ressaltar que a bovinocultura de leite surgiu como alternativa de produção, organizada pelo MST na região, ao “binômio” soja-fumo. Atualmente existe uma cooperativa e toda infra-estrutura para dar suporte a essa linha produtiva.

3. ASSENTAMENTO 25 DE MAIO

Esse assentamento pertencia à antiga Fazenda Sandra. De acordo com os dados do INCRA (2006), o nome do assentamento é Sandra, porém as famílias comumente chamam-no 25 de Maio. Dessa forma, as duas nomenclaturas são utilizadas. Possui área de 1.039 ha divididos em 59 lotes com tamanho médio de 16 ha/lote. Em sua maioria, os lotes possuem áreas planas e de fácil mecanização. A maioria das famílias é de origem cabocla e italiana, cuja produção gira em torno da produção de soja, milho, feijão e leite. No assentamento 25 de maio, por ser geograficamente localizado no centro dos assentamentos, existe uma boa infra-estrutura como escola de ensino médio e fundamental, posto de saúde, rádio comunitária, ginásio poliesportivo coberto, centro comunitário, mercado e agropecuária. Entretanto, cabe ressaltar que, ao longo dos anos, o assentamento sofreu sucessivos processos de parcelamento da sua área comunitária, os quais, além de irregulares, imprimiram-lhe características urbanas. Nesta área habitam cerca de 22 famílias sem vínculos com a agricultura familiar (são, em geral, peões, trabalhadores urbanos e pequenos comerciantes). Existem três igrejas: uma Igreja Católica e duas Igrejas Evangélicas (Assembléia de Deus e Deus é Amor). A principal festa comemorada no assentamento é a festa de aniversário em 25 de Maio (o ano de surgimento foi 1985). No Até final da década de 90, existia um grupo de mulheres organizado (Associação Unidas Venceremos), porém, hoje aposentadas, participam do grupo da 3ª idade e as mulheres mais novas e as jovens não vêm atrativos e/ou não se sentem motivadas para organizar um grupo.

4. ASSENTAMENTO SANTA ROSA I

O assentamento Santa Rosa I pertencia à antiga Fazenda Santa Rosa. Moram 92 famílias¹⁹ em 82 lotes, numa área desapropriada de 1.194 ha. Dos assentamentos estudados, este é o mais distante do centro da cidade, cerca de 34 km. O assentamento está dividido em três comunidades (Pe. Ezequiel, Pe. Josimo e Nossa Senhora Aparecida), contando com

¹⁹ Esse dado mostra a existência de mais de uma família por lote, remetendo à tipologia família extensa criada por Del Grossi & Graziano da Silva (apud MATTEI, 2007) que identifica como núcleo familiar a família, os parentes e os agregados.

três igrejas: Assembléia de Deus, Igreja do Evangelho Quadrangular e Igreja Católica. Dentre as comunidades, a mais organizada é a Pe. Ezequiel, sendo a sede oficial do assentamento. Na área coletiva da sede existe a única escola multiseriada existente em todos os assentamentos do município, um posto de saúde, um campo de futebol, um galpão e a “antiga ervateira”. No galpão são realizados os cultos religiosos católicos, as reuniões da comunidade, as reuniões do grupo de jovens, as reuniões do grupo de mulheres. O galpão também é utilizado como escola para a turma de educação de jovens e adultos. A grande maioria das famílias é de origem cabocla e, por conta da geografia dos terrenos (muito declivosos e solos pedregosos), a tração animal para o trabalho das lavouras é predominante. As principais atividades agrícolas comerciais são milho, fumo, feijão e a bovinocultura de leite. Há alguns anos, a cultura econômica principal era o beneficiamento da erva mate, devido à existência de uma ervateira no assentamento. Após a falência da mesma, permaneceram as estruturas e atualmente abriga uma pequena indústria de conservas.

O assentamento possui um grupo de mulheres que se encontram periodicamente. Como o assentamento está muito longe da área urbana do município, os cursos via Secretaria Municipal de Assistência Social são muito raros. Por isso, nas reuniões do grupo de mulheres o foco principal é a saúde das famílias da comunidade e isso ocorre por que uma das coordenadoras estaduais do setor de saúde do MST mora no assentamento. Nas reuniões são abordados e discutidos assuntos sobre o Sistema Único de Saúde (SUS), proteções de fonte de água das famílias, cuidados com a produção de lixo, proteção dos mananciais de água, produção de remédios caseiros à base de ervas medicinais, como pomadas, tinturas, xaropes, etc. e produção de alimentos para a sobrevivência das famílias. Foi numa dessas reuniões que surgiu a Campanha das Sementes, onde as mulheres, uma vez por mês, levam sementes, ramas, mudas de flores e de árvores frutíferas para serem trocadas na comunidade, como forma de diversificar a produção de alimentos e embelezar os lotes. Foi desse grupo que surgiu a ideia da comunidade ceder um espaço, na área coletiva, para que o grupo de jovens pudesse exercer alguma atividade produtiva. Surgiu a oportunidade de produzir sementes para comercializar com a Bionatur²⁰, com o objetivo de

²⁰ A Rede Bionatur, criada em 2003 e ligada ao MST, é a única empresa brasileira que produz sementes de hortaliças agroecológicas. É formada por 250 agricultores divididos em 51 grupos e está presente em 30

aprender uma nova técnica de plantio e reproduzir nos lotes dos pais para que os jovens que estão estudando possam contribuir com a comunidade e geração de renda para o grupo.

5. ASSENTAMENTO SANTA ROSA III

O assentamento pertencia à antiga Fazenda Santa Rosa e possui 16 famílias distribuídas em 231 ha, tendo em média 14 ha/lote. Na área comunitária encontra-se uma escola desativada onde são realizados os cultos e missas de orientação católica. As famílias são de origem cabocla e italiana. Os terrenos são um pouco declivosos e as principais atividades agrícolas são a produção de milho e leite. Existe um grupo de três famílias que trabalha a terra de maneira coletiva e com produção agroecológica. Nesse grupo, o trabalho é dividido em setores e todas as pessoas dividem as tarefas, desde os aposentados até as crianças. Foi observada grande diversificação e regularidade produtiva nos produtos da roça e das hortas. Essas famílias formam a associação Madre Maria Bernarda e receberam apoio econômico de organizações alemãs para estruturarem sua agroindústria. A agroindústria é uma queijaria que produz cerca de 300 kg de queijo/semana. Além de ter compradores fixos, o excedente, junto com os demais produtos, é comercializado na Feira Agroecológica de Abelardo Luz, realizada duas vezes por mês no município.

As famílias pertencentes ao grupo coletivo são bastante atuantes dentro do MST, ocupando cargos de direção e participando das atividades de formação. Isso faz com que eles se qualifiquem nas atividades produtivas e compreendam melhor o processo da agricultura ecológica. Dessa forma, o grupo construiu valores de vida que ultrapassam a dimensão econômica.

Durante a sistematização dos dados de caracterização dos assentamentos estudados, alguns pontos foram comuns, como a existência de famílias que venderam seus lotes. Não se sabe ao certo o motivo que levou à saída, porém algumas inferências são feitas, como a questão econômica baseada na impossibilidade de pagamento das dívidas bancárias decorrentes do crédito agrícola, frustrações nas safras, dificuldade em acesso ao crédito, pouca mão-de-obra e a falta de tradição agrícola dessas famílias estão entre as causas da não permanência nas áreas de reforma agrária.

municípios do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná e Minas Gerais. A rede já desenvolveu técnica para produzir 117 variedades de hortaliças e 15 de adubação verde.

Outro fator comum encontrado foi a baixa participação dos jovens na vida das comunidades. Isso se deve às poucas oportunidades de lazer, à dificuldade para continuar os estudos, à falta de renda e à pouca participação dos jovens nas decisões de produção. Não foi objeto do estudo abordar tal situação, porém diversos estudos e levantamentos têm buscado compreender o papel do jovem no mundo rural.²¹.

3.2 ASPECTOS METODOLÓGICOS

3.2.1 Delineamento da pesquisa

Para conseguir compreender os processos de maneira integral, articulando dados concretos e visíveis aos significados de práticas e das relações humanas junto à realidade dos atores sociais, buscou-se um enfoque teórico-metodológico de caráter quali-quantitativo. Entende-se que os dados obtidos dessa forma se complementam e interagem com uma realidade dinâmica e complexa. De acordo com Minayo (2001, p. 21-22), a pesquisa qualitativa

[..] responde a questões muito particulares. Ela se preocupa [...] com um nível de realidade que não pode ser quantificado, ou seja, ela trabalha com o universo dos significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos, os quais não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis.

Segundo Richardson (1999, p. 90),

A pesquisa qualitativa pode ser caracterizada como a tentativa de uma compreensão detalhada dos significados situacionais apresentadas pelos entrevistados, em lugar da produção de medidas quantitativas de caracterização ou comportamento.

Reforçando esse entendimento, Chizotti (1998, p. 79) entende que “*a abordagem qualitativa parte do fundamento de que há uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, uma interdependência viva entre o sujeito e o objeto, um vínculo indissociável entre o mundo objetivo e a subjetividade do sujeito*”.

²¹ Ver Stropasolas (2006).

De acordo com os objetivos, a pesquisa é exploratória e descritiva. Segundo Trivinõs (1987, p. 109) “*no estudo exploratório pode-se encontrar os elementos necessários que permitem ao pesquisador, em contato com determinada população, obter os resultados que deseja*”. Esse mesmo autor afirma que o estudo descritivo visa descrever características, fatos e fenômenos de determinada realidade, podendo avançar para o estabelecimento de relações entre as variáveis. “O foco essencial destes estudos reside no desejo de conhecer a comunidade, seus traços característicos, suas gentes e seus valores” (p. 110).

Do ponto de vista dos procedimentos técnicos, a pesquisa desenvolvida nesta dissertação é um estudo de caso. Para Silva e Menezes (2001), o estudo de caso envolve o estudo profundo e exaustivo de um ou poucos objetos de maneira que se permita o seu amplo e detalhado conhecimento. Esta definição determina suas características que são dadas por duas circunstâncias, natureza e abrangência da unidade.

Em relação à amostra, Minayo (2001, p. 43) destaca que “*a pesquisa qualitativa não se baseia no critério numérico para garantir sua representatividade. [...] A amostragem boa é aquela que possibilita abranger a totalidade do problema investigado em suas múltiplas dimensões*”. Dessa forma, a amostra foi não probabilística intencional e de seleção racional, ou seja, foram escolhidos assentamentos e famílias com algumas características que se relacionavam com o objetivo do estudo. Os critérios adotados para a escolha dos assentamentos foram: assentamentos cujas datas de criação compreenderam o período de 1985 a 1988, ou seja, as famílias estão há pelo menos duas décadas trabalhando e vivendo nos lotes, fator que se torna importante para conseguirmos detectar as mudanças nas práticas e nos hábitos alimentares dessa população. Nos critérios para a escolha das famílias, buscamos pesquisar aquelas que passaram pelo processo de acampamento e conquista da terra (não eram compradores do lote) e famílias que possuíam algum membro com mais de 40 anos de idade. Isso contribuiu para que fosse detectado o histórico de produção e de consumo das famílias, bem como as mudanças sociais ocorridas. Eleitos os critérios, a escolha propriamente dita das famílias pesquisadas ocorreu a partir de conversas entre a técnica do projeto Microbacias 2²², profunda conhecedora das famílias assentadas

²² O projeto Microbacias 2 é desenvolvido pela Epagri/SC com objetivo de melhorar a qualidade de vida das populações rurais do estado, buscando recuperar, preservar e conservar os recursos naturais; aumentar a renda e melhorar as condições de moradia.

do município - autora deste estudo - e que trabalhou como extensionista rural no município durante três anos.

3.2.2 Coleta de dados

A pesquisa transcorreu no período de fevereiro a dezembro de 2008, com uma sequência de etapas bem distintas: a definição do campo de estudo e a formulação dos questionários, a aplicação dos questionários, análise e sistematização dos dados levantados.

Conforme Chizzotti (2001, p.89), “os dados são colhidos, interativamente, num processo de idas e voltas, nas diversas etapas da pesquisa e na interação com seus sujeitos”.

Na primeira etapa foi realizada uma pesquisa documental e bibliográfica sobre a constituição dos hábitos alimentares, aspectos da cultura alimentar, os agricultores familiares assentados e o meio rural. Buscaram-se ferramentas na literatura clássica sobre o assunto, bem como pesquisas em documentos de instituições como INCRA e COOPTRASC. Esses materiais contribuíram para compreender os processos da ocupação da terra no município de Abelardo Luz e a formação dos assentamentos. Outras informações sobre a organização interna dos assentamentos; as cadeias produtivas e as formas de comercialização foram significativas para podermos compreender melhor a realidade que estávamos pesquisando. Após essa aproximação com a temática, partiu-se para a elaboração dos questionários.

Na etapa seguinte foi realizada a aplicação do questionário. Os dados foram coletados através de entrevista com aplicação de questionário semi-estruturado em 29 famílias, o que corresponde a 20% das famílias que vivem nesses assentamentos desde a sua formação. A distribuição dos entrevistados ocorreu da seguinte maneira: 6 famílias nos assentamentos Papuan 2, Capão Grande, 25 de Maio e Santa Rosa I. Inicialmente, no assentamento Santa Rosa 3, seriam entrevistadas 4 famílias do grupo coletivo e 2 famílias que trabalhavam de forma individual, porém, durante o tempo de pesquisa em campo houve cisão no grupo coletivo e uma família retirou-se. Assim, no assentamento Santa Rosa 3 foram entrevistadas 5 famílias. As entrevistas, na sua maioria, ocorreram nas casas das pessoas, geralmente na cozinha ou em local próximo (como a varanda), possibilitando à pesquisadora obter dados a partir da observação sobre objetos e alimentos contidos no local. O tempo médio de duração das entrevistas foi de 1h30min. Destaca-se que por existir

um vínculo com as famílias, muitas dessas entrevistas se alongaram com convites de almoços, lanches e jantares. Todas as entrevistas foram registradas por meio de um gravador e feitas anotações em um caderno de campo. Falar sobre a alimentação “de antigamente” e lembrar do passado fizeram com que algumas pessoas se emocionassem e, ao final, como gesto de gratidão por alguém ter escutado sua história, ganhávamos vidros de chimia e produtos produzidos pelas famílias como pipoca, abóboras, feijão e pepinos.

Chizotti (2001, p. 93) aponta que

o entrevistador deve manter-se na escuta ativa e com a atenção receptiva a todas as informações prestadas, quaisquer que sejam elas [...]. A atitude disponível à comunicação, a confiança manifesta nas formas e escolhas de um diálogo descontraído devem deixar o informante inteiramente livre para exprimir-se, sem receios, falar sem constrangimentos sobre os seus atos e atitudes, interpretando-os no contexto em que ocorreram.

Continuando no mesmo raciocínio, o autor diz que o entrevistador deve permanecer atento às comunicações verbais e atitudinais, sem qualificar ou julgar os atos do informante. Dessa forma, o pesquisador vai recolhendo informações para a progressiva elucidação do problema estudado.

3.2.3 Investigação de campo

Um dos fatores que facilitaram o diálogo com as famílias pesquisadas foi a aproximação da entrevistadora com estas. A aproximação, conforme Minayo (2001, p. 55), “é fundamental para criar uma relação de respeito efetivo pelas pessoas e pelas suas manifestações no interior do grupo pesquisado” evitando gerar constrangimentos entre a pesquisadora e o grupo envolvido e provocando falsos depoimentos.

A pesquisadora realizou uma conversa inicial com os entrevistados explicando os objetivos da pesquisa e seu vínculo com a Universidade Federal de Santa Catarina. Acordou com os entrevistados que seus nomes não seriam mencionados, garantindo anonimidade e que, ao final da pesquisa, seus resultados seriam discutidos num seminário realizado no assentamento 25 de maio. A ida a campo até à casa das famílias assentadas permitiu qualificar a pesquisa, interagir com os indivíduos entrevistados e obter elementos importantes para o desenvolvimento desta dissertação.

3.2.4 Análise dos dados

Após a fase de coleta dos dados, esses precisam ser analisados da melhor maneira possível e precisam estar de acordo com os objetivos do trabalho. A integração de diferentes métodos fez com que pudéssemos compreender de forma mais abrangente a temática pesquisada. Para Goldenberg (2000, p.37), *“a interação entre a pesquisa quantitativa e qualitativa permite que o pesquisador faça um cruzamento entre os resultados encontrados”*. Através da combinação de diferentes metodologias, é possível obter informações de diferentes fontes, o que permite a “triangulação” dos dados. Assim, pudemos obter uma amplitude maior na descrição, explicação e compreensão do foco em estudo.

A caracterização socioeconômica das famílias assentadas foi feita por meio de aplicação de questionário com perguntas objetivas. Também foram utilizados dados secundários para completar as informações.

Para analisarmos as formas de obtenção dos alimentos e as práticas alimentares, optamos por criar categorias de análise. Para Minayo (2001, p.70), *“a palavra categoria se refere a um conceito que abrange elementos ou aspectos com características comuns ou que se relacionam entre si”*. Como o objetivo do estudo não era somente quantificar os alimentos consumidos, mas verificar a diversidade dos alimentos consumidos, buscamos organizaá-los em três categorias analíticas: alimentos produzidos pelas famílias; alimentos adquiridos por via mercantil e alimentos adquiridos através das trocas. Os dados foram sistematizados e confrontados com os de outras pesquisas.

A identificação das percepções das famílias sobre as mudanças nos hábitos alimentares se deu a partir da aplicação de perguntas abertas. Nesse caso escolhemos as respostas mais recorrentes e/ou mais significativas para refletirmos a realidade em questão. A sistematização dos dados assumiu formato de quadros, tabelas e texto. As transcrições e a sistematização, além de aprofundar as informações obtidas sobre as práticas e hábitos alimentares, facilitaram o cruzamento destes dados com aqueles obtidos de outras fontes.

Por opção da autora deste trabalho, optou-se por identificar as famílias entrevistadas através de números correspondentes à sequência de entrevistas em cada assentamento.

Através da análise de cada elemento, a autora deste trabalho buscou cruzar os diferentes dados e refletir sobre cada um deles.

CAPÍTULO IV – RESULTADOS E DISCUSSÃO

Neste capítulo são apresentados, discutidos e analisados os resultados do estudo. Inicia-se com uma análise socioeconômica das famílias, em seguida faz-se uma análise acerca da disponibilidade de alimentos das famílias com descrição e análise das práticas alimentares e, finalmente, faz-se uma breve análise sobre as percepções dos agricultores familiares assentados nas mudanças dos hábitos alimentares.

4.1 CARACTERIZAÇÃO SOCIOECONÔMICA

Foram entrevistadas 29 famílias assentadas, correspondendo a um total de 134 pessoas, tendo em média 5,36 membros por família e destes 57% compostos por pessoas do sexo feminino (tabela 1). Podemos observar que há um equilíbrio entre as faixas etárias e que, apesar dos estudos recentes identificarem uma tendência ao envelhecimento e masculinização da população rural, nestes assentamentos nota-se um percentual maior de crianças com idade até 10 anos e pessoas do sexo feminino. A população estudada e que possui idade até 24 anos é de 50,8% e se considerarmos a idade até 39 anos este índice chega a 65%, reforçando a afirmação de que nos assentamentos da reforma agrária a população é mais jovem do que nos demais espaços da agricultura, especialmente a familiar.

Comparando com os dados do IBGE (2000), estes mostram que a população rural com idade até 24 anos no estado de Santa Catarina e na região Sul do país é de, respectivamente, 47,3% e 46,1% da população total.

Tabela 1 - Distribuição dos assentados, segundo a idade e sexo. Abelardo Luz, Santa Catarina, 2008

IDADE	MEMBROS POR SEXO		TOTAL	
	Feminino	Masculino	Absoluto	%
0 a 10	20	12	32	23,9
11aà 17	12	7	19	14,2
18 a 24	10	7	17	12,7
25 a 39	10	9	19	14,2
40 a 60	21	17	38	28,3
Acima de 60	3	6	9	6,7
TOTAL	76	58	134	100

Fonte: Dados da pesquisa / abr. 2008.

O percentual maior de mulheres sinaliza que algumas transformações estão ocorrendo. Nos estudos sobre agricultura familiar brasileira, especialmente os de Camarano e Abramovay (1998), constatou-se um processo de masculinização do campo, ou seja, a saída de mulheres, na maioria das vezes na época da juventude, para os centros urbanos. As razões são diversas, porém predominantemente relacionadas com as dificuldades de continuar os estudos no meio rural, a falta de locais para diversão e lazer e, principalmente, o papel secundário da mulher na unidade produtiva (longas e extenuantes jornadas de trabalho e baixa valorização de sua opinião no planejamento da unidade produtiva).

Em relação à diferenciação de papéis de gênero na unidade produtiva, Abramovay (apud STROPASOLAS, 2006, p. 169) aponta que:

São fundamentalmente as perspectivas que se oferecem no interior das unidades familiares de produção respectivamente para rapazes e moças que estão na raiz do viés de gênero dos processos migratórios. Em última análise, o que estão em jogo aí é uma questão de poder: embora as mulheres participem do trabalho na propriedade no mínimo em condições iguais às dos homens, elas não têm qualquer acesso a tarefas que envolvam algum grau de responsabilidade ou tomada de decisão. Na pesquisa DESER/UNIJUI/ASSESSOAR (1992, p.176) 64,9% dos pais preferem que seus filhos homens morem no campo: esta proporção cai para 48,1% quando se trata das filhas.

Entre os jovens pesquisados, encontramos na faixa etária de 18 a 24 anos 10 jovens mulheres morando no assentamento. Dessas, 6 cursaram ou estão cursando o nível técnico pós-médio (em escolas agrícolas ou em escolas mantidas com apoio dos movimentos sociais, dentre eles o do MST, como é o caso de Veranópolis e Ronda Alta [RS] e Lapa [PR] e participando de cursos de graduação à distância no próprio assentamento. Todos os cursos estão relacionados com a dinâmica e a temática do universo rural tais como administração de cooperativas, produção agrícola e pedagogia. Aquelas que já concluíram seus estudos voltaram para trabalhar no assentamento em escolas e nas cooperativas do MST e as que estão cursando desejam qualificar-se para poderem contribuir com o desenvolvimento organizativo dos assentamentos. Em todas as situações, percebemos o “orgulho” em ter uma profissão e não depender financeiramente de pais e maridos. Vale destacar que essas jovens possuem vínculos com o MST, participando ativamente dos espaços de qualificação técnica e política.

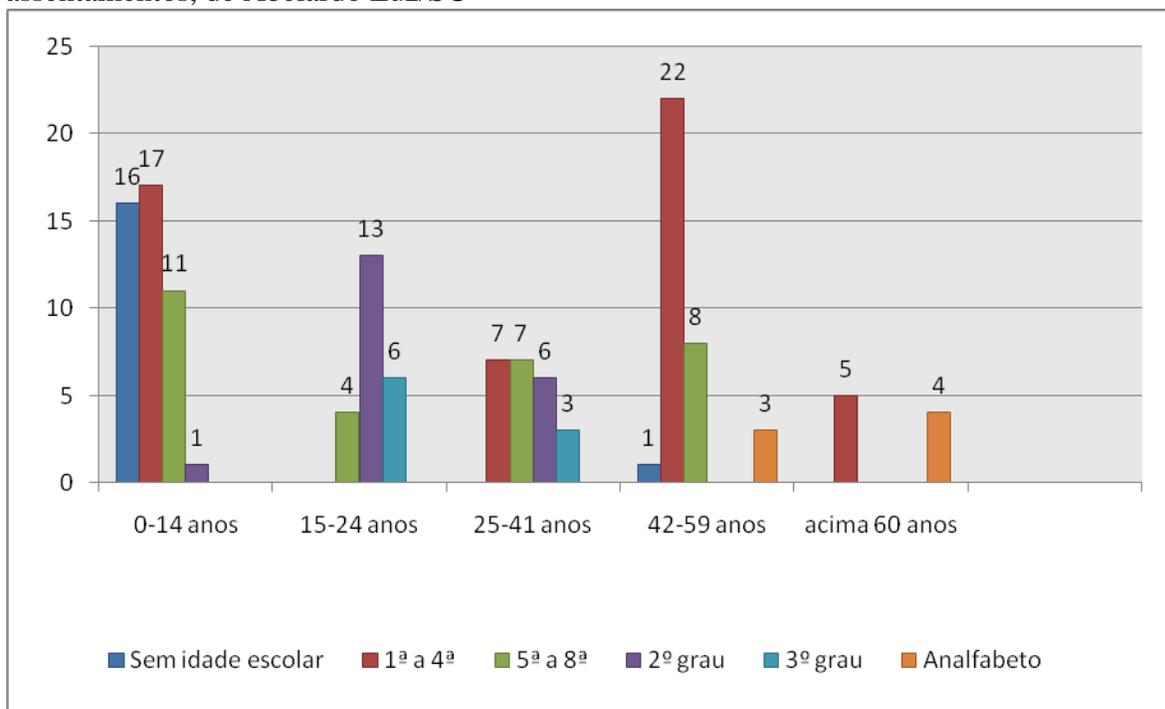
A realidade encontrada na pesquisa demonstra uma ação estratégica assertiva do MST no combate ao êxodo rural de jovens: apostar na formação e qualificação dos mesmos. Dados do estudo desenvolvido por Bazotti (2007), em Dionísio Cerqueira, demonstram que a formação humana (para além da transmissão da técnica) adotada nas escolas do MST é fundamental na construção de sujeitos comprometidos.

Os jovens de Dionísio Cerqueira são incentivados a estudar e voltar para trabalhar no assentamento ou pelo menos em algum outro assentamento do movimento [...]. Há o exemplo de um jovem que fez o curso de técnico agrícola e quando se formou recebeu proposta de trabalho que lhe daria um retorno financeiro significativo, muito maior ao que recebe no assentamento, mas fez questão de trabalhar no assentamento e para o assentamento [...]. Eles saem do assentamento, estudam, se preparam e voltam para trabalhar nele (BAZOTTI, 2007, p. 99).

Este fator pode estar relacionado a dois motivos principais: a população das áreas de assentamento ser relativamente mais nova do que nas áreas de agricultura familiar tradicional e a existência de mecanismos que garantam a permanência dos jovens no assentamento, tais como o acesso ao ensino superior e/ou técnico e utilização dessa mão-de-obra qualificada nos próprios assentamentos. Esses jovens, dessa forma, continuam morando, majoritariamente, com seus pais e trabalhando no lote e/ou assentamento.

A educação é uma ferramenta importante para a conquista da liberdade e autonomia de qualquer cidadão. Na pesquisa foi identificado que o acesso à educação para a população residente nas áreas de assentamento está sendo universalizado, isto é, as crianças e jovens do assentamento têm oportunidade de estudar em escolas de ensino fundamental e médio mais perto de suas casas, não precisando se deslocar até o centro urbano do município. Isto se viabiliza por existirem duas escolas nos assentamentos 25 de Maio e José Maria que, juntas, possuem mais de 700 alunos, desde as séries do ensino primário até o ensino médio completo. A figura 3 mostra a distribuição da escolaridade dos componentes das famílias que foram entrevistadas. Observa-se que todas as crianças e adolescentes, em idade escolar, estão frequentando a escola. Na idade de 15 a 24 anos não encontramos ninguém que não tenha estudado até o ensino primário, indicando melhorias no acesso à educação.

Figura 3: Nível de escolaridade dos componentes das famílias pesquisadas, em assentamentos, de Abelardo Luz/SC



Fonte: Dados da pesquisa / abr. 2008.

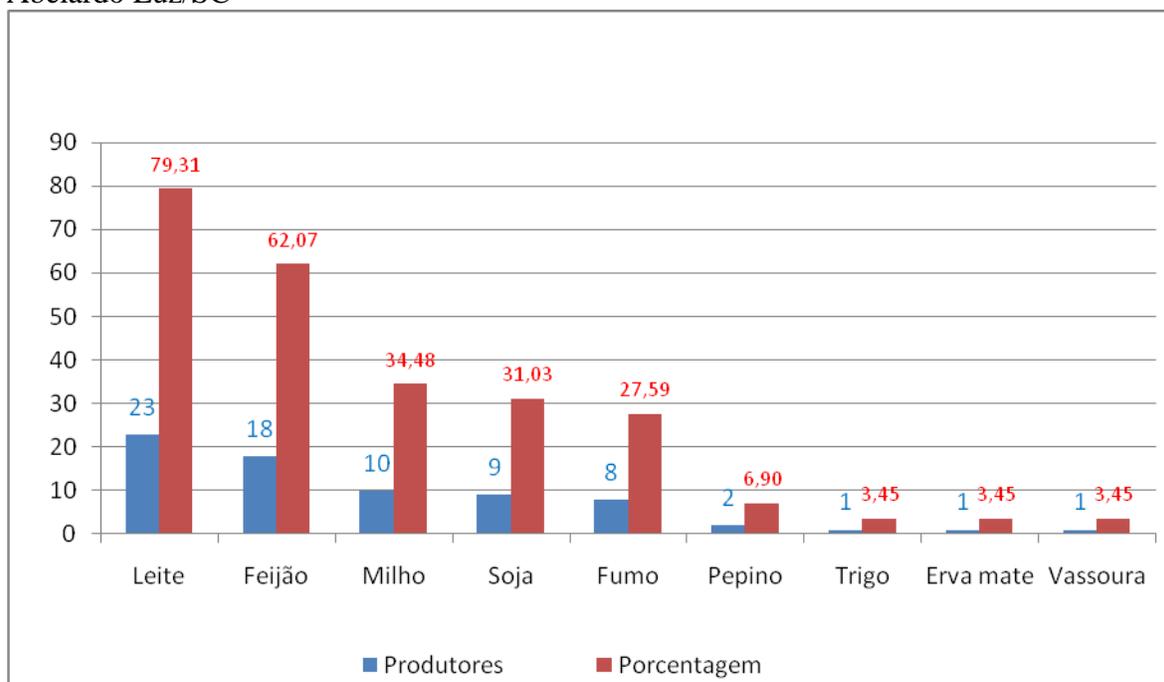
Observou-se também que, das pessoas com idade acima de 40 anos, 74,5% eram analfabetas ou possuíam o primário incompleto. Essas pessoas pertencem a uma geração que não teve escolha: precisaram trabalhar para ajudar nas atividades laborais da família. Além disso, não existiam escolas de ensino fundamental e, muito menos, de ensino médio nas comunidades, o que dificultava, e muito, a continuação dos estudos. Uma frase muito escutada durante as entrevistas, quando mencionada a escolaridade dos membros da família era: *“no meu tempo as coisas era muito mais difícil, nós tinha que trabalhar para ajudar na casa, hoje é tudo mais fácil, o ônibus vem pegar na porta de casa e mesmo assim tem piizada que não quer estudar”* (F5, S.R3).

Outra situação que explica a baixa escolaridade entre pessoas com mais de 40 anos residentes da área rural e comentada por alguns entrevistados foi apontada por um estudo desenvolvido por Durston (apud STROPASOLAS, 2006, p. 168) demonstrando que *“fica no campo o filho ao qual la cabeza no le dá para más”*. Além disso, alguns entrevistados disseram que, se a família tivesse condição de mandar alguém estudar fora, quem iria era o filho que tinha mais cabeça, ou seja, aquele que consideravam mais apto ao investimento feito.

Principais culturas agrícolas

As famílias assentadas que foram entrevistadas em Abelardo Luz possuem áreas que variam de 10 a 15 hectares, na sua grande maioria, sendo que a diversificação agropecuária e, principalmente, de cultivos agrícolas, é uma das características mais fortes e determinantes deste grupo social. As principais culturas produzidas e que são comercializadas baseiam-se no trinômio leite, feijão e milho, no entanto, a soja e o fumo estão presentes em aproximadamente 1/3 das famílias. A figura 4 apresenta as principais culturas agrícolas das famílias assentadas.

Figura 4: Principais culturas comerciais das famílias pesquisadas, em assentamentos, de Abelardo Luz/SC



Fonte: Dados da pesquisa / abr. 2008.

A produção de leite é a atividade comercial mais presente em todas as famílias entrevistadas. Conforme a figura 4, 79,31% das famílias têm nesta cadeia produtiva importante fonte de renda agropecuária mensal, ou seja, as despesas gerais da família como alimentação, remédio, vestuário, escola entre outras, têm no leite importante suporte financeiro, visto que a renda familiar majoritariamente é sazonal (safra) ou, em poucos casos, da ajuda da aposentadoria de algum membro idoso. Foi possível observar que existe

uma melhor remuneração nas famílias produtoras de leite e um menor comprometimento com contas em mercados, fator que reforça o argumento da necessidade indispensável de renda mensal na agricultura familiar.

O cultivo comercial do feijão é presente em 62,07% das famílias, indicando que este cereal é uma cultura com forte relação com os agricultores assentados. Porém, todas as famílias afirmam produzir seu próprio feijão para o consumo da família e de algum parente próximo que mora na cidade.

Uma outra cultura é a do milho, o qual é produzido por todas as famílias e usado em grande medida na alimentação dos animais da propriedade e cujo excedente é comercializado. Pela figura anteriormente apresentada, verifica-se que apenas 10 famílias vendem este cereal, indicando que mais de 65% dos entrevistados associam o milho com a garantia de fornecimento de alimento na propriedade durante quase todo o ano. Nesse aspecto, tanto o milho quanto o feijão seguem a trajetória da alternatividade produtiva, como abordado por Garcia Júnior (1983), na qual o produto pode ser tanto comercializado, revertendo-se em dinheiro para garantir as necessidades básicas da família, como servir para o consumo familiar, ou seja, para a própria subsistência. Dessa forma, estes produtos propiciam maior flexibilidade na unidade produtiva, possibilitando superar situações de adversidades, como eventos climáticos adversos que provocam perdas nas lavouras, flutuações de preço, dentre outros. Para o autor,

A alternatividade das “lavouras de subsistência”, entre ser vendida ou consumida, permite atuar diante das flutuações dos preços de mercado de forma a maximizar as chances de se atender aos requisitos do consumo familiar. Se os preços dos produtos estão altos, o pequeno produtor pode vender sua produção guardando o dinheiro para as épocas em que baixarem os preços. Consumirá de sua própria produção apenas o necessário na época em que está vendendo. Se os preços estão baixos e tiver dinheiro, o pequeno produtor adquire o produto necessário ao consumo familiar. Com os preços baixos, caso não tenha dinheiro, lança mão do próprio produto na obtenção do necessário ao consumo familiar (GARCIA JUNIOR, 1983, p. 129).

Buscando o conceito de “lavoura de subsistência” de Garcia Junior, nota-se que sua característica é a alternatividade da produção, que pode ser consumida e/ou vendida, diferentemente da “lavoura comercial”, que se trata de uma produção diretamente mercantil, ou seja, é uma mercadoria, valor de troca.

Gazolla (2006) aponta na mesma direção, mostrando o papel da produção do milho para a agricultura familiar,

O milho é o principal produto da agricultura familiar que possui a “marca” da alternatividade, pois no contexto de reprodução da unidade de produção e do grupo doméstico este possui vários usos. Ele pode ser consumido verde como alimento ou depois de semi-seco como canjica. Pode ser armazenado na lavoura através da envergadura da haste da planta, o “dobrar o milho” como os agricultores chamam. Pode, também, ser armazenado no galpão de um ano para outro para ser usado como semente para a próxima safra ou, pode ser usado para autoconsumo intermediário, como formulou Jerzy Tepicht, para ser servido aos animais como galinhas, porcos, bovinos, etc. que, por sua vez, também poderão integrar a alimentação do grupo doméstico. Foi por estes e outros usos que Roche (1969) o chamou de *rei* da agricultura colonial (GAZOLLA, 2006, p.10).

O cultivo da soja e fumo é exclusivamente para o mercado nessas as famílias. A soja é altamente dependente de implementos agrícolas da semeadura à colheita, para a qual o agricultor que não possui maquinário contrata serviços de terceiros para todas as operações necessárias. Já com o fumo ocorre o inverso: esta cultura é altamente dependente de mão-de-obra braçal e está presente em 27,59% das famílias assentadas entrevistadas.

4.2 A OBTENÇÃO DOS ALIMENTOS PARA O CONSUMO

As estratégias utilizadas pelos agricultores familiares em relação à produção e aquisição de alimentos para o consumo familiar são as mais variadas possíveis e quase sempre assumem um caráter de complementaridade com as culturas comerciais da propriedade. Conforme Afrânio Garcia Jr.,

o consumo socialmente necessário do grupo doméstico, o gasto da casa, é um referente contínuo, um pressuposto que atinge as próprias condições sociais de produção. Os produtos podem vir pela produção direta do grupo doméstico[...] podem vir pela venda a dinheiro da produção doméstica e a aquisição do consumo necessário[...] podem vir das ‘n’ combinações possíveis destas produções, sempre tendo como referente o consumo socialmente necessário, de um lado, que depende da composição de cada grupo doméstico, em número de membros, sexo e idade; e por outro lado a composição do grupo doméstico por sexo e idade que configura determinadas possibilidades e impossibilidades de mobilização da força de trabalho familiar (GARCIA JR., 1990, p.122).

A forma de obtenção dos alimentos para o consumo das famílias assentadas, conforme observado e relatado pelos agricultores durante a pesquisa, dá-se através da

própria produção, pela troca de alimentos com os vizinhos e da compra nos supermercados e/ou verdureiros que passam de caminhão vendendo nos assentamentos.

4.2.1 A produção própria dos alimentos

Entre os agricultores familiares assentados, a forma tradicional de obtenção dos alimentos vem da própria produção das famílias. Em todas as casas pesquisadas existe horta doméstica, sendo que 76% responderam que a produção de verduras e legumes é suficiente para o consumo da família. Dentre os motivos mais citados para insuficiência de produção das demais famílias estão a baixa diversidade de alimentos produzidos na horta, a falta de planejamento de produção (“*nem sempre tem*”) e a falta de adubação apropriada (“*a horta é fraca*”).

A horta é um espaço praticamente exclusivo das mulheres, ou seja, são elas que cuidam de todas as etapas de produção dos alimentos, desde o preparo do solo, semeadura, plantio, limpeza até a colheita, sendo que, com raras exceções, algum membro da família ajuda em alguma atividade pontual. A produção da horta, diferentemente dos demais cultivos, é totalmente sem veneno, ou seja, existe um cuidado em produzir alimentos sem agrotóxicos, principalmente por que esses alimentos serão consumidos na maioria das vezes *in natura*. Essa realidade é exaltada com orgulho pelos agricultores, já que “*nas coisa de comê não pode, né?*” ou “*nem dá vontade, é tão saudável!*” (F1, 25). As hortas são próximas da casa e fechadas com telas para evitar o contato de animais domésticos, com destaque para as aves.

A preocupação com a qualidade do alimento reflete o cuidado com o manejo da horta. Durante as entrevistas foram relatadas algumas técnicas para evitar a propagação de pragas e insetos, como misturar água com sabão e cinza; macerado de alho e pimenta; mistura de samambaia e cinza, água de fumo de corda, dentre outros. Essas técnicas ecológicas de manejo foram transmitidas através de gerações ou através de técnicos de ATER e são reproduzidas nas hortas. Além de ser um método econômico, garante alimentos saudáveis para o consumo.

Quanto à frequência, 59% das famílias relataram consumir uma vez ao dia, especialmente ao meio dia, legumes e verduras; 20% relataram consumir duas vezes ao dia (almoço e jantar) e 21% disseram consumir, às vezes, cerca de 3 vezes na semana. O Guia

Alimentar para a População Brasileira (2005) indica o consumo diário de três porções de legumes e verduras para proteção à saúde e diminuição do risco de ocorrência de algumas doenças. Porém, essa proteção fica comprometida quando o alimento é produzido com utilização de agroquímicos. Azevedo (2003, p.47) compilou estudos que demonstraram que *“a adubação química nitrogenada, usada na agricultura convencional, altera negativamente o valor nutricional dos alimentos vegetais; à medida que as doses de adubação nitrogenada em quilograma por hectare (kg/ha) aumentava, diminuía os valores nutricionais”*.²³ A tabela 2 apresenta as principais olerícolas produzidas pelas famílias entrevistadas.

Tabela 2 - As olerícolas mais frequentes em termos de números de estabelecimentos que produziram para o autoconsumo nos 5 assentamentos pesquisados de Abelardo Luz/SC.

Olerícolas	Capão Grande	Papuan II	25 de Maio	Santa Rosa 1	Santa Rosa 3	Total	Porcentagem %
Cebola	6	6	6	6	5	28	96,55
Alface	6	6	6	4	4	26	89,66
Couve folha	5	4	6	6	4	25	86,21
Cenoura	6	4	5	4	3	22	75,86
Alho	4	6	4	3	3	20	68,97
Pimentão verde	4	4	2	3	4	17	58,62
Repolho	4	3	2	4	4	17	58,62
Beterraba	2	4	5	3	3	15	51,72
Tomate	1	4	2	2	3	12	41,38
Almeirão	1	5	2	1	3	12	41,38
Radiche	2	2	2	2	3	11	37,93
Rúcula	0	3	3	1	3	10	34,48
Chuchu	1	3	0	3	3	10	34,48
Pepino	1	2	3	0	3	9	31,03
Abobrinha	0	0	2	2	3	7	24,14
Feijão de vagem	0	0	2	1	3	6	20,69
Rabanete	4	0	0	1	0	5	17,24
Chicória	1	0	0	0	3	4	13,79
Espinafre	0	0	0	1	3	4	13,79
Azedinha	0	0	0	0	3	3	10,34
Mostarda	0	0	0	0	3	3	10,34
Rábano	0	0	0	0	3	3	10,34

Fonte: Dados da pesquisa / abr. 2008.

²³ Estudos mostraram que, nos cultivos com agroquímicos, há redução nos teores de potássio, fósforo, cálcio, ferro, magnésio, vitamina C e matéria seca quando comparados com cultivos produzidos de forma orgânica. Para aprofundar esse assunto ver o livro Alimentos Orgânicos (2003).

Como se pode observar, existem semelhanças entre os assentamentos nas espécies cultivadas, especialmente na parte superior da tabela, ou seja, cebola, alface, couve folha, cenoura, alho, pimentão e repolho. Porém, existe maior homogeneidade e frequência na produção no assentamento Santa Rosa 3, o que deve estar relacionado ao fato de que três famílias estavam organizadas em grupo, são feirantes e possuem os lotes totalmente em sistemas agroecológicos, conferindo maior estabilidade por longos prazos. Conforme Altieri (1999, p. 82),

La agricultura sustentable generalmente se refiere a un modo de agricultura que intenta proporcionar rendimientos sostenidos a largo plazo, mediante el uso de tecnologías ecológicas de manejo. Esto requiere que el sistema agrícola sea considerado como un ecosistema (de aquí el término agroecosistema) debido a que la agricultura y la investigación no están orientados a la búsqueda de altos rendimientos de un producto en particular, sino más bien a la optimización del sistema como un todo. Se requiere además ver más allá de la producción económica y considerar la cuestión vital de la sustentabilidad y estabilidad ecológica.

Entre as olerícolas produzidas, a cebola, alface, couve folha, cenoura e o alho são as mais frequentes. Os estudos de Grisa (2007) e Ramos (2007), no Rio Grande do Sul, e de Rigon (2005) no Paraná, apontam para as mesmas variedades cultivadas, apesar dos estudos terem sido desenvolvidos em microrregiões geográficas distintas em solos e clima. Tal semelhança pode estar relacionada com uma possível homogeneização da produção desses alimentos, decorrente de fatores culturais e facilidade de produção. Outra surpresa foi encontrar entre as olerícolas o rábano, mostarda, azedinha, espinafre e chicória, plantas que apresentam sabor mais acentuado. Isto pode indicar pequenas mudanças de hábito ou preferência por um gosto de um determinado grupo de pessoas. No assentamento Santa Rosa III, obteve-se o seguinte relato sobre o uso de alimentos com sabor mais acentuado:

antigamente, a verdura era o radicce do mato, a serralha, o piça-can²⁴, mais forte, e, pra compensa,r se misturava com revirado, com o pixé²⁵ e com a polenta. Também se usava um repolho antigo, bonito, nunca mais vi semente dele. Olha, não tinha nada que atacava. E a mandioca... vários tipos (I.4, S.R.3).

²⁴ Nome utilizado para designar um tipo rústico de radiche, muito comum e dado como inço. Utilizado em saladas e refogados. Nas famílias de origem italiana seu uso estava associado com a polenta.

²⁵ Mencionado como comida de caboclo. Utilizado como acompanhamento do feijão, leite e mingau. Faz-se da seguinte forma: limpa-se o milho, torra-se na panela e soca-se no pilão até virar uma farinha. Após, peneira-se e guarda-se num local seco.

Neste assentamento existe um grupo composto por 3 famílias que trabalham com produção agroecológica para venda na feira do município. Praticamente em todas as casas observamos que, na horta, além das verduras, existe um espaço para as ervas condimentares e medicinais. Temperos como salsa, cebolinha, coentro, orégano, manjerona, sálvia, alecrim e outros; e ervas medicinais como poejo, mil em rama, erva cidreira, losna, pulmonária, etc. fazem parte da diversidade de plantas existentes nas hortas. A etnia das famílias revela tendências por determinadas culturas produzidas nas hortas. Nas famílias cujas mulheres têm ascendência italiana há um sensível predomínio de diversificação do cultivo de ervas condimentares, enquanto que, nas hortas das famílias cujas mulheres são de origem cabocla ou negra, há maior diversidade de ervas medicinais.

A existência de árvores frutíferas na propriedade é realidade em 75,6% das famílias entrevistadas. Destas, 48% afirmam que a produção é insuficiente para o consumo alimentar da família. As principais variedades e a porcentagem de famílias que produzem frutíferas são apresentadas na tabela 3. Como se pode observar, somente as frutas cítricas e o pêssego são cultivados por 89,66 e 68,97% das famílias, sendo que as demais variedades são pouco expressivas. Dentre os fatores impeditivos para a produção, as questões climáticas são bastante recorrentes nas falas, visto que a região é bastante fria e, por isso, algumas variedades de plantas não conseguem se desenvolver adequadamente; outros fatores como a pouca diversificação do pomar e a dificuldade de adquirir mudas e sementes (fator econômico e de disponibilidade) também foram citados.

Diferentemente dos estudos realizados com agricultores familiares tradicionais²⁶ por Grisa (2007) e Ramos (2007) - onde já existem muitas árvores plantadas por outras gerações “*as senhoras mais velhas contaram que, assim como seus pais, tios e sogras, haviam plantado muitos pés de fruta: caqui, abacate, laranja, [...]comumente encontrado nas diferentes propriedades da linha Pinheiro*” (informante de Ramos), nota-se nas áreas de assentamento uma “certa dificuldade” de produção de frutas. Acredita-se que a razão para essa realidade esteja associada ao fato de que as famílias, no passado, foram arrendatárias de terras, situação esta em que não se cria vínculo direto com a terra trabalhada, “*se trabalha pros outros*” e logo se muda para outro terreno, ou seja, não havia possibilidade de plantar lavouras de ciclo plurianual ou perenes. Dessa maneira, não se teria

²⁶ A autora utilizou essa expressão para designar agricultores familiares tradicionais como aqueles que cultivam a mesma terra há várias gerações.

tempo de plantar uma árvore e permanecer na terra para alimentar-se de seus frutos. Além disso, o tempo que essas famílias permaneceram acampadas (algumas por até 10 anos) pode ter contribuído para o hábito de pouco consumir e pouco plantar árvores frutíferas, sendo a alimentação baseada nos cultivos ligados a grãos e tubérculos, como feijão, milho, mandioca e batata doce. Considerando essas afirmações assertivas, cabe a formação e estímulo na produção de diferentes frutíferas para melhorar a alimentação da população residente nestas áreas.

Tabela 3 – Frutas cultivadas para consumo doméstico pelas famílias pesquisadas, em assentamentos, de Abelardo Luz-SC

Frutíferas	Capão Grande	Papuan II	25 de Maio	Santa Rosa I	Santa Rosa III	Total Famílias	Porcentagem %
Cítricas*	6	6	6	4	4	26	89,66
Pêssego	2	4	6	4	4	20	68,97
Caqui	1	1	5	2	3	12	41,38
Pêra	0	2	1	5	3	11	37,93
Uva	1	3	2	2	3	11	37,93
Ameixa	0	1	3	3	3	10	34,48
Figo	2	1	4	0	3	10	34,48
Melancia	1	1	1	1	3	7	24,14
Melão	0	0	0	1	4	5	17,24
Morango	0	0	0	2	0	2	6,90

*Incluídas as frutas cítricas: laranja, lima, bergamota, limão e tangerina.

Fonte: Dados da pesquisa / abr. 2008.

A tabela 3 indica que as principais frutas pertencentes aos assentamentos da pesquisa são as cítricas, seguidas do pêssego e caqui, estas duas últimas adaptadas ao clima frio. Aqui novamente podemos observar que no assentamento Santa Rosa 3 a regularidade na produção é mais homogênea (como nas olerícolas), decorrentes dos sistemas de produção mais complexos e estáveis, voltados para a produção de base ecológica. Os frutos de árvores nativas como uvaíias, ingá, cereja do mato, pitanga e ariticum são mencionadas pelas pessoas mais velhas e são sempre conjugadas no pretérito. Somente uma família comentou que possui o hábito de comer alguns desses frutos nativos quando está na roça.

Os alimentos da roça

Os alimentos “da roça”, comumente denominados pertencentes, em sua maioria, ao grupo dos carboidratos, leguminosas e oleaginosas são produzidos praticamente por todas

as famílias e compõem a base da dieta cotidiana. A tabela 4 apresenta os principais alimentos produzidos pelo grupo em estudo. Nota-se que há uma presença forte da batata doce, mandioca, feijão preto e curcubitáceas (abóbora e moranga) e uma redução expressiva de produtores de alimentos básicos, como o arroz.

Tabela 4 – Alimentos provenientes da lavoura para utilização na alimentação das famílias pesquisadas, em assentamentos, de Abelardo Luz/SC

Culturas	Capão Grande	Papuan II	25 de Maio	Santa Rosa 1	Santa Rosa 3	Total Famílias	Porcentagem %
Batata doce	6	6	6	6	5	29	100,00
Feijão preto	6	6	5	6	5	28	96,55
Mandioca	5	6	6	6	5	28	96,55
Abóbora/moranga	5	3	3	6	4	21	72,41
Batatinha	2	1	3	3	4	13	44,83
Pipoca	1	3	3	2	3	12	41,38
Amendoim	2	0	3	3	3	11	37,93
Arroz	2	0	2	1	3	8	27,59
Girassol para óleo	0	2	0	0	3	5	17,24
Lentilha	0	0	1	0	3	4	13,79
Batata salsa	0	0	0	1	3	4	13,79
Feijão azuki	0	0	0	0	3	3	10,34
Gergelim	0	0	0	0	3	3	10,34

Fonte: Dados da pesquisa / abr. 2008.

Conforme dados da tabela 4, um dos fatores que mais chamou a atenção foi o fato de que apenas 8 das famílias entrevistadas produzem seu próprio arroz, ou seja, 72,41% das famílias pesquisadas dependem dos supermercados para cobrir essa demanda. O cereal é consumido diariamente, perdendo espaço apenas aos domingos onde são consumidas preparações mais elaboradas. O fato de menos de um terço da população estudada produzir arroz pode estar relacionado ao fato que este alimento demanda bastante trabalho para cultivá-lo e é relativamente barato, ou seja, uma família de 5 pessoas consome cerca 15 a 20 kg em um mês, o que corresponde a aproximadamente R\$ 20,00. Neste caso, as famílias preferem dedicar seu tempo para produzir ou trabalhar em outras atividades ao invés de cultivar arroz. Afirmam que, se contabilizarem todos os dias de trabalho desde o preparo do solo até o custo do moinho, é mais barato comprá-lo e, ainda mais, não correm o risco de perder a safra devido a fatores climáticos (como os ocorridos nos últimos anos). Porém, aqui não se está discutindo qualidade nem valor histórico envolvidos nesta questão.

Situação semelhante foi encontrada nos assentamentos do Pontal do Paranapanema, onde um dos empecilhos para a produção do arroz é a dificuldade para o beneficiamento (SANTOS; FERRANTE, 2003). O fenômeno que ocorre com o arroz também se repete com outros alimentos, que no conjunto dos gêneros comprados acaba pesando e até mesmo comprometendo o orçamento familiar. Alimentos que não são produzidos e passam a ser comprados podem estar relacionados com o fato de não fazerem parte das culturas comerciais das famílias, ou seja, das culturas destinadas ao comércio. Nesta ótica, os hábitos alimentares são, em parte, determinados pelas estratégias produtivas. Sobre essa condição, Woortmann (1978, p. 7) aponta:

Poderíamos então dizer que os hábitos alimentares obedecem a critérios de “racionalidade” econômica. A substituição da farinha seca e do milho pela farinha fubá e pelo arroz para consumo, significa adequar este aos princípios de uma maximização de retornos por unidade de fator empregada. Insistir no consumo daqueles produtos “cearenses” como base de uma dieta alimentar significaria dispersar os fatores de produção à disposição do “colono”. Assim, é racional tornar central à dieta alimentar aquele produto que ocupa posição central nas relações de mercado; em outras palavras, adequar o uso à troca. Mas, se a produção determina o consumo, o camponês resiste a cultivar produtos de destinação exclusivamente comercial.

A realidade vivenciada nas famílias de Abelardo Luz foi observada em estudo desenvolvido por Ell (2007), com agricultores da Região Metropolitana de Curitiba, em que o feijão, base alimentar daquelas famílias, não era produzido por todos.

O feijão, outro elemento indispensável na mesa diária, é produzido por todas as famílias, com exceção de uma, alegando ser divorciada e aposentada e não tendo “forças suficientes” para produzi-lo, preferindo comprá-lo dos vizinhos.

O feijão, assim como ocorre com os lavradores meeiros em Mossâmedes ou com os caipiras de Antonio Candido, é considerado um alimento “forte” e de muita “sustança”. Para eles *“entre o arroz e o feijão, este é mais reputado. Dizia-me certo parceiro que a falta de um ou outro é ruim; mas, a verificar-se, que falte o primeiro, pois “o feijão é o chefe da mesa”* (informante de Candido, 1975, p. 135).

Para Woortmann (1978, p. 109),

Sendo o alimento “forte” o componente central da refeição, é em torno a ele que se desenvolvem as estratégias alimentares: por isso, para o camponês do Pará é crucial um relacionamento equilibrado com a Mata,

origem da comida “forte”, e sua combinação com o “roçado”; por isso, também, o lavrador de Mossâmedes percebe o homem de hoje como mais fraco que o da geração anterior; por isso, ainda, para o operário urbano “a primeira feira é a do feijão.

Além do valor simbólico e produtivo do feijão para o agricultor, este alimento possui boa fonte de proteínas, fibras, vitaminas, minerais e é uma fonte importante de energia. Porém, as últimas pesquisas mostram uma redução de 31% no consumo de feijões pela população brasileira no período entre 1974 e 2003 (MS/SAS/CGPAN, 2005). Estudo de Menezes et al (2000) identificou que essa diminuição resultou em uma redução importante na ingestão de fibra alimentar, que era de 20g na década de 70 e de 12g na década de 1990.

Por meio da pesquisa, foi possível observar que “alimentos da roça” como a batata doce, a mandioca e a abóbora/moranga são culturas bastantes presentes na alimentação das famílias. Além de serem plantadas para consumo familiar, elas também são utilizadas no trato dos animais da propriedade. Num comentário, uma família entrevistada contou que antigamente se assava a batata doce no forno a lenha e ela era consumida como lanche da tarde, durante pausa do serviço na lavoura. Hoje, apesar de ainda ser consumida, sua frequência diminuiu bastante. Ell (2007, p.109) identificou na sua pesquisa que “*a batata doce é o tubérculo menos consumido, mesmo entre as famílias que relataram produzi-la, a maioria não consome, por que não gosta*”.

A abóbora e a moranga também são consumidas, embora já tenham sofrido grandes preconceitos pelas famílias agricultoras, pois diziam serem elas “*comida dos porcos*”. Atualmente a abóbora é mais consumida em forma de chimia, como veremos a seguir, e a moranga, refogada e/ou em molho. De modo geral, apesar de haver produção e consumo, este é relativamente baixo quando comparados a outros alimentos, como o macarrão.

Já a mandioca, alimento bastante versátil e de fácil adaptação às técnicas culinárias, é o alimento presente na mesa de todas as famílias. Geralmente cozida com água e sal (da primeira vez, normalmente no almoço) e com o que sobra, reaproveita-se fazendo um bolo salgado, purê ou frita. A mandioca é acompanhada com carne de porco por um grande número de famílias, tornando este prato uma das maiores riquezas da gastronomia das famílias assentadas. Além disso, comentou-se muito sobre o uso da mandioca ralada para fazer bolos doces, prática comum em casas com pessoas mais velhas.

Outros alimentos como gergelim, batata salsa, feijão azuki e lentilha são produzidos por poucas famílias e estão mais relacionados com o excedente comercial do que propriamente com a produção para o consumo. Explicando melhor: as famílias nas quais foi registrada a produção desses alimentos fazem parte de um grupo coletivo, formado por 3 famílias, que produzem todos os alimentos de forma agroecológica e os vendem, duas vezes por mês, na Feira Agroecológica de Abelardo Luz. Essas famílias relataram que a produção desses itens surgiu após sugestões de clientes da feira que deram algumas sementes e mudas e, assim, eles começaram a produzir. Nesse sentido, Woortmann (1978) aborda que, entre os camponeses, meeiros lavradores e pescadores, a base alimentar é constituída pelos principais produtos destinados ao mercado e não pelo valor nutricional e/ou alimentar. E continua:

é de se notar, todavia, que não somente a produção determina o consumo como também o “hábito de produção” conduz ao “hábito de percepção” do alimento. É quando aquilo que pode ser efetivamente produzido é também percebido como mais importante enquanto alimento. (...) Vistos a partir deste prisma, hábitos alimentares são dados pelas determinâncias mais globais da produção (WOORTMANN, 1978, p. 41).

Carnes e gorduras

Em relação aos tipos de carnes consumidas pelas famílias assentadas, a pesquisa apontou as seguintes fontes: galinha, porco, gado e peixe. A tabela abaixo indica que a carne de gado é a consumida com maior frequência semanal, média de 3 vezes; seguida pelas carnes de galinha e porco, média de 2 vezes por semana e da carne de peixe, consumida em média uma vez por semana. O consumo da carne de peixe é mais frequente na época da quaresma²⁷. Os dados apontam que o consumo de carne é expressivo, independente da fonte, e pode ser descrito como um indicador de melhoria da qualidade de vida das famílias, incluindo variáveis como acesso a terra, renda, produtividade, acesso a informação e tecnologias de produção, entre outras.

²⁷ Período de abstinência parcial de carne para os católicos.

Tabela 5 - Distribuição da frequência e tipo de carnes consumidas pelas famílias pesquisadas, em assentamentos, de Abelardo Luz-SC

Alimentos	Capão Grande		Papuan II		25 de Maio		Santa Rosa I		Santa Rosa III	
	Nº famílias	Frequência semanal	Nº famílias	Frequência semanal	Nº famílias	Frequência semanal	Nº famílias	Frequência semanal	Nº famílias	Frequência semanal
Carne galinha	5	2	6	2	6	1	6	2	5	3
Carne porco	5	2	6	2	5	2	6	2	5	2
Carne gado	4	4	6	5	6	2	6	3	5	3
Carne peixe	2	0,5	2	1	4	0,5	2	0,5	4	2

Fonte: Dados da pesquisa / abr. 2008.

A pesquisa apontou que a carne de gado é consumida com mais frequência, isto está associado ao fato de todas as famílias possuírem um rebanho destes animais, sendo um destes separado para engorda e abate pelo menos uma vez ao ano. A carne de galinha e de gado é produzida por 96,6%, a de porco por 93% e a de peixe por 48% das famílias pesquisadas. No caso do peixe, foi observado que as famílias que possuem condições apropriadas para produção (em açude ou tanque) tendem a consumir esse tipo de carne. Somente em um caso ouvimos de uma agricultora assentada que, às vezes, *“quando dá na idéia, ele (esposo) desce até o rio Chapecó para pescar e a gente faz uma fritada”*.

Ao compararmos os dados apresentados àqueles do estudo realizado por Rigon (2005), notam-se diferenças na preferência das carnes. Para o grupo do Paraná, há predominância das carnes de porco e galinha, seguida pela de gado e a menos consumida, em ambos os grupos, a de peixe.

Apesar do aumento da oferta ou maior disponibilidade de carnes e de os grupos terem preferências distintas, o que impressiona é o seu consumo cotidiano. A realidade atual é bastante diferente de épocas remotas documentadas no estudo realizado por Antonio Candido, nas quais a carne era alimento raro e aparecia esporadicamente nos dias de festas (geralmente aos domingos), fato comentado pelas pessoas mais idosas do grupo pesquisado. É comum, hoje, observarmos as mulheres falarem que *“hoje em dia, se não tiver carne, a gente nem sabe o que fazer!”*

Na época de trabalho como extensionista rural, era comum almoçarmos na casa das famílias e quando chegávamos sem avisar e não tinha carne à mesa, as pessoas se

desculpavam, reforçando a tese de que a carne é historicamente um alimento simbólico, que representa status social e distinção social. Para Montanari (1993, p. 25)

“La carne si convistió em el valor alimentario por excelencia. Si un médico latino como Cornelio Celso no tenia dudas al considerar que el pan es la mejor comida, ya que <<contiene más sustancia nutritiva que ningún outro alimento>>, los manuales de dietética posteriores al siglo V prestan una atención mucho mayor a la carne (p. 24). En la cultura de la classe dominante este valor primario de la carne se afianza com fuerza. Aparece a sus ojos como un símbolo de poder, un instrumento para proporcionar energia física, vigor, capacidade de lucha, unas cualidades que constyten la primera legitimación auténtica del poder. En cambio, abstenerse de carne es señal de humillación, de marginación (más o menos ocasional) de la sociedad de los fuertes.

Mesmo alguns hábitos como fazer charque ou curtir o toucinho atrás do fogão foram deixados de lado, obviamente a energia elétrica e os eletrodomésticos contribuíram muito para isso. Em uma entrevista, uma mulher fez o seguinte comentário: “*a carne, no meu tempo não tinha energia elétrica, por exemplo a carne de porco a gente tinha que fritar, guardar na lata, ou fazia charque e guardava no paiol e com o peixe se fazia o mesmo*”. Ficou evidente que há alguns anos a carne de porco era mais consumida (ou a de gado era menos acessível), porém a forma de criação e as raças eram outras. As famílias comentaram que poucos anos atrás os porcos eram o “porco preto, pelado ou comum”²⁸, criados soltos e tratados com alimentos produzidos na roça, que incluíam grãos, pasto e “lavagem” (um cozido de batata doce, abóbora e grãos de cereais). Para as famílias, esses animais possuíam uma carne “*mais firme e saborosa*” e produziam bastante banha, que era utilizada na alimentação e para conservação da própria carne de porco. O sabor mais apreciado pode estar relacionado ao tipo de alimentação e ao tempo de abate dos animais, ou seja, geralmente eram abatidos animais com idade superior a um ano, conferindo assim uma

²⁸ Denominação para o porco crioulo que tinha aptidão para produção de banha, cujo tempo para o abate demorava cerca de 6 a 8 meses. Essa raça foi praticamente dizimada pela Peste Suína Africana (PSA), porém há controvérsias acerca desse fato, já que em diversos estudos percebeu-se que os próprios agricultores não lembravam do pestivírus ter “atacado” seus porcos, como no depoimento: “*Na verdade os agricultores não enxergavam nenhum suíno doente e, de repente, vinha uma determinação e, da noite para o dia, aparecia uma tropa militarmente aparelhada para fazer a matança [...] No interior de Saudades, por exemplo, foram disparados mais de mil tiros de fuzil naquele dia, onde foram fuzilados em torno de mil suínos*” (grifos nossos). Trecho do livro de Odilon Poli (2008). Para mais detalhes, ver também Terhorst & Schmitz (2007). É bom lembrar o leitor que, como visto no Capítulo 3, grande parte das famílias que se organizaram para reivindicar um pedaço de terra e foram assentadas são oriundas do processo de expropriação da terra por endividamento, relacionado com a crise da suinocultura da região.

característica desejada. Em 80% das famílias é verificada a presença de porcos com raças “comuns” ou cruzamentos com animais “comuns”, o que indica uma forte resistência à mudança de determinados hábitos alimentares. O costume de usar a banha para temperar o feijão perdura até hoje e, em menor proporção, verifica-se o seu uso para preparar arroz, carnes e saladas. Aliás, as saladas são temperadas quase exclusivamente com óleo vegetal. Outro hábito em fase de desaparecimento é o consumo de toucinho e do charque. A transformação desses hábitos pode estar relacionada com o discurso médico-oficial reafirmado pelos meios de comunicação e incorporado no imaginário das pessoas, discurso este que preconiza o uso do óleo vegetal, o que pode ser percebido nas falas: “*é melhor pra saúde, é mais saudável que a banha*” ou “*a gente tá numa idade que não se pode arriscar mais*”.

Assim como no trabalho de Garcia Júnior (1983), a criação doméstica dos animais tem dupla função: a de servir para consumo alimentar das famílias e como poupança, no sentido de, por qualquer eventualidade ou necessidade, o animal pode ser trocado ou comercializado. Essa mesma lógica da acumulação no sentido de troca futura foi observada, em algumas famílias, com o eucalipto. Planta-se um pedaço de terra com eucaliptos e vende-se no momento de necessidade.

Agroindustrialização caseira

Outra face da produção dos alimentos ocorre através da transformação caseira dos produtos. Prática comum na agricultura familiar, foi e ainda é utilizada como estratégia de garantir diversidade alimentar ao longo do ano, principalmente nos períodos de escassez de determinados alimentos. A agroindustrialização caseira traz inúmeros benefícios para as famílias, dos quais podemos destacar três principais: especialmente ligados a aspectos culturais e simbólicos (sabor, herança transmitida de gerações passadas, reunião de pessoas, etc.); aspectos de qualidade do produto (produzidas a partir de matérias-primas conhecidas e de qualidade adequada) e aspectos econômicos (redução do consumo de alimentos adquiridos em mercados e comercialização do excedente produzido). A agroindustrialização caseira é uma prática bastante presente no grupo de famílias entrevistadas e, assim como evidenciado por Grisa (2007), é motivo de orgulho para as mulheres mostrarem seus “dons culinários” ao exibirem na mesa do café da manhã ou da

tarde e no almoço, especialmente para “*a gente de fora*”, os produtos elaborados por elas mesmas tais como compotas, chimias, melado, queijo, bolachas, puínas, vinho, etc. Normalmente essa é uma atividade predominantemente feminina, porém observou-se que entre filhas ou mulheres jovens existe uma resistência a esse trabalho, comumente realizado no “tempo sobrando”, ou seja, realizado após executadas as tarefas cotidianas, o que, em outras palavras, significa mais trabalho e menos tempo livre.

Apesar de a agroindustrialização caseira ser uma atividade atribuída ao sexo feminino, percebemos que na produção de bebidas como vinho, vinagre e aguardente, essa atividade é realizada exclusivamente por homens, os quais também exibiram com orgulho sua produção. Isso nos remete aos papéis sociais de gênero assumidos no interior das famílias, onde, por mais que apareçam poucos sinais de mudança, continua forte a valoração diferenciada do trabalho de homens e mulheres. Tal situação enquadra-se no comentário de Zanetti e Menasche (2007, p. 139) quando analisam os “trabalhos do homem” e os “trabalhos da mulher”:

É interessante notar que alguns alimentos culturalmente muito valorizados – como é o caso dos embutidos e especialmente dos vinhos – costumam ser produzidos sob responsabilidade dos homens, o que permite supor que à hierarquia no interior da família corresponderia também uma hierarquia de alimentos.

Essa marcada divisão do trabalho, com significativo aumento da carga de trabalho para a mulher (além dos trabalhos da roça, é responsável pelos afazeres da casa e pelo cuidado dos filhos), foi a principal justificativa da resistência entre as mulheres mais jovens entrevistadas para a agroindustrialização caseira. Para elas, comprar no mercado é um fenômeno mais natural, já que “os tempos são outros”. Além disso, comprar produtos que não poderiam ser produzidos em casa, com sabores e aromas diferentes, pode ser uma preferência ou desejo de experimentar outros alimentos.

Na tabela 6, percebe-se que, dos alimentos transformados em casa, os mais frequentes são o pão, as chimias, a banha, o queijo, as conservas, as bolachas e massas.

Tabela 6 – Alimentos consumidos provenientes da agroindustrialização caseira das famílias pesquisadas, em assentamentos, de Abelardo Luz –SC

Alimentos	Capão Grande	Papuan II	25 de Maio	Santa Rosa I	Santa Rosa III	Total Famílias	Porcent. %
Pães	6	6	6	5	4	27	93,10
Chimias	5	6	5	6	4	26	89,66
Banha	4	5	6	6	3	24	82,76
Queijo	6	3	5	5	5	24	82,76
Conservas	3	5	4	4	4	20	68,97
Bolachas	3	3	4	5	4	19	65,52
Massas*	4	4	2	4	4	18	62,07
Bolos	2	2	5	2	4	15	51,72
Manteiga	4	5	1	1	3	14	48,28
Compotas	1	3	3	3	3	13	44,83
Cucas	1	0	5	1	4	11	37,93
Doce de leite	3	1	3	1	3	11	37,93
Salames**	2	2	2	1	3	10	34,48
Ricotas/puínas	2	1	2	0	3	8	27,59
Nata	0	0	3	0	3	6	20,69
Massa de tomate	0	0	1	1	3	5	17,24
Melado/rapadura	1	1	1	0	0	3	10,34
Morsilhas	1	1	1	0	0	3	10,34
Vinho	0	1	0	1	0	2	6,90
Vinagre	0	1	0	1	0	2	6,90
Aguardente	0	1	0	1	0	2	6,90
Torresmo	1	0	0	0	0	1	3,45

* Inclui macarrão, tortei, lasanha e outras.

**Incluindo os demais embutidos, como: copa e scodeguin.

Fonte: Dados da pesquisa / abr. 2008.

Através da aplicação dos questionários, verificou-se que o pão é um alimento diário, principalmente no café da manhã e no café da noite²⁹, e feito a partir da farinha de trigo, adquirida nos supermercados. Nas conversas com as pessoas mais idosas, é comum elas lembrarem um hábito antigo, bastante diferente do atual, de fazer pão de milho. A farinha de trigo era produto nobre e raro: “*antigamente só se fazia pão de trigo uma ou duas vez*

²⁹ Hábito existente em algumas casas em que, na refeição noturna, não se consome alimentos “de panela”, ou seja, a refeição noturna é composta dos mesmos alimentos do desjejum tais como: café preto, leite, pão, chimias, margarina, queijo e outros. Percebeu-se, empiricamente, que este hábito está relacionado com orientações médicas e a preocupação com a saúde. O estudo de Bleil (1998) apontou que nas populações urbanas a substituição da refeição noturna por “lanche”, composto pelo pão, embutidos e refrigerantes, também é uma tendência.

por ano, era muito difícil e caro comprar a farinha de trigo” (F.6, 25 de Maio). Essa mudança de base alimentar também foi verificada no estudo desenvolvido por Oliveira (2007, p. 97):

A farinha de trigo substituiu em grande medida a farinha de milho. O pão de trigo (sovado, cacetinho, cervejinha, massinha, de hambúrguer, de cachorro quente) e as massas (macarrão, lasanha, pizza, entre outras) ocupam espaços antes ocupados pelo cuscuz, polenta, bolinho e pão de milho, nos cafés-da-manhã, almoços e jantas.

Em relação às possíveis causas da substituição das farinhas de milho pela de trigo, a autora aponta questões de ordem econômica, política, culinária e simbólica/religiosa.

As chimias, também conhecidas como doces, são elaboradas a partir dos ingredientes disponíveis na propriedade, tais como abóbora, pêssego, uva, pêra, dentre outros. Nota-se que a diversidade das chimias depende da diversidade de frutas existentes na propriedade e, na falta destas, a de abóbora é a mais comum de ser encontrada.

Em 68,97% das famílias pesquisadas existe o hábito de fabricar conservas caseiras. Essas não tendem à diversificação, já que as mais citadas foram de pepino e cebola.

Bolachas e massas ainda são itens elaborados pelas famílias. No entanto percebe-se uma tendência decrescente em função da praticidade oferecida pela proximidade dos supermercados. O costume de produzir e consumir bolachas caseiras até pouco tempo era uma tradição de praticamente todas as famílias e esse era um dos alimentos de agrado servido para as visitas. No período das entrevistas, apenas 65,52% das famílias produziam esse alimento, sendo que foi verificada a seguinte afirmação como justificativa de várias pessoas: *“a farinha de antigamente era melhor para as bolachas, massas e pães. Hoje é difícil acertar, parece que o sabor não é o mesmo; o gosto da bolacha comprada é preferido pela criançada; a gente come menos que antigamente, tem mais oferta de produto, então se compra para mudar o gosto”*. Quando analisamos a produção de massas, verificamos que 38% das famílias compram algum tipo de massa. No entanto, as massas com recheio (torteis, lasanhas, agnolinis, etc.) que são consumidas são produzidas pelas famílias. Como são preparações mais elaboradas e que exigem disponibilidade de tempo, observou-se empiricamente que essa produção se restringe a ocasiões especiais, como

visitas de parentes, especialmente dos filhos³⁰. Ainda sob este aspecto, as massas com recheios são consumidas em maior frequência em famílias com ascendência italiana.

Normalmente os produtos processados não são comercializados, com exceção do vinho, aguardente, queijo e derivados do leite. Os demais são destinados ao consumo da família e/ou algum parente e vizinho. Como aponta Gazolla (2006, p. 9):

Provavelmente, a não comercialização da produção da agroindústria caseira pelos agricultores familiares esteja ligada aos hábitos e à tradição de transformação e elaboração de produtos como queijos, salames, “chimias” e demais produtos, como compotas e geléias que os imigrantes italianos e alemães mantiveram como um traço histórico de suas origens (do seu modo de vida colonial) no interior das unidades de produção e com uma clara função de assegurar o autoconsumo do grupo doméstico.

Entretanto, quando há um mecanismo de venda organizado e estruturado, esses produtos passam a ter um valor agregado e a serem comercializados. Rigon (2005) demonstra a seguir que

o leite, a manteiga, a nata, as bolachas, doce de abóbora, rapadura, melado, mel e a aguardente tiveram os percentuais de venda superiores aos percentuais de consumo. [...] A transformação doméstica dos alimentos também obteve uma valorização, sendo que boa parte dos produtos processados artesanalmente está sendo comercializada nos espaços da AGAECO. Muitas das agricultoras já realizavam este trabalho, mas para o consumo da família; o interesse e a procura dos produtos pelos consumidores urbanos motivaramas mesmas a ampliarem e a diversificarem a produção.

A transformação de alimentos nas propriedades rurais é uma característica da agricultura familiar que está vinculada com as tradições, com os costumes e com os hábitos alimentares da região. O que os dados dessa pesquisa nos mostram é um leve abandono de práticas do processamento de determinados alimentos em detrimento das facilidades da compra apresentadas pelo comércio ou mercados.

³⁰ Neste depoimento, uma assentada fala que faz alguns pratos para a filha que mora em Porto Alegre e que tem saudades da comida da mãe, principalmente das massas. A mãe fala, toda orgulhosa, que “*na cidade não tem esse gosto aqui da colônia*”.

4.2.2 As relações de troca

A troca de alimentos com os vizinhos é uma prática ainda existente, porém, atualmente, ela ocorre em menor frequência e intensidade se comparado com épocas anteriores. Hoje em dia, os alimentos mais trocados são as carnes, especialmente a bovina e a suína, ovos, banha, verduras, tubérculos, ervas medicinais e doces.

Em relação às carnes e a banha, essa prática foi mais utilizada nos períodos em que não havia fornecimento de energia elétrica e utilização de eletrodomésticos para conservação de alimentos e a divisão de partes do animal com os vizinhos era uma estratégia de sobrevivência, garantido, dessa forma, maior frequência de carne e banha para conservar as carnes de porco. Hoje, a maioria das casas possui um freezer ou refrigerador para armazenamento dos alimentos e, com isso, perdeu-se muito dessa prática. Essa realidade vivida por muitos dos entrevistados também é mencionada por Menasche e Schmitz (2007, p. 86) em estudo com descendentes alemães no interior do Rio Grande do Sul:

a carne bovina era de conservação mais difícil, uma vez que diferentemente do que se dava com a carne suína, não mantinha suas qualidades quando conservada na banha. Assim, as práticas para conservá-la consistiam em defumar ou fazer charque. Mas a carne bovina não era consumida com muita frequência. Para ter carne fresca mais seguidamente, quando um animal era abatido, sua carne era distribuída entre os vizinhos, que, por sua vez, retribuiriam em outra ocasião.

Esse costume assegurava às famílias não apenas o abastecimento de carne, mas também a manutenção dos laços de sociabilidade. Sentimentos e valores co-habitam esse universo, tais como a dádiva e a reciprocidade³¹. Esses laços mantinham a “mística” da comunidade, o sentir-se pertencente ao grupo e criar identidades coletivas. Esses vínculos construídos são tão expressivos que, no trabalho de Ramos (2007), a autora descreve uma situação em que, nas festas tradicionais da comunidade, a presença das famílias é muito importante, nem que seja pelo tempo “de se fazerem ver” (grifos da autora).

No estudo de Ell (2007) com agricultores ecológicos do Paraná, a autora encontrou a mesma situação. Para os agricultores paranaenses, as trocas não ocorrem no sentido de

³¹ Para aprofundar esses elementos, ler o artigo Circulação de alimentos: dádiva, sociabilidade e identidade de Marques, Flávia C. et al (2007).

auxiliar a suprir as necessidades nutricionais das famílias, mas no sentido de estabelecer uma política de boa vizinhança e do desejo de compartilhar os alimentos que produzem. Para Candido (1975, p.143), esse sistema de trocas entre vizinhos representa “*na realidade um sistema amplo de troca sob a forma de presente, pois o ofertante adquire em relação ao beneficiado uma espécie de direito tácito a prestação equivalente*”.

Os outros alimentos trocados, especialmente as verduras, tubérculos, sementes, doces e conservas frequentemente estão relacionados com os tempos da roça, ou seja, com a sazonalidade da produção. Além das trocas de gêneros alimentícios, é bastante comum o compartilhamento de sementes, estacas ou mudas de flores, temperos ou ervas medicinais, especialmente entre as mulheres. A estas coube, historicamente, a tarefa de garantir as “miudezas³²” para a alimentação diária e a responsabilidade de deixar “mais habitável ou harmonioso” o lugar onde moram, preservando e cultivando tradições herdadas das pessoas de maior idade. São as guardiãs de grandes diversidades de espécies.

4.2.3 As compras nos supermercados

Além da disponibilidade dos alimentos por meio da produção própria e das trocas de gêneros alimentícios entre as famílias, outra forma de aquisição é a mercantil. Através dos dados coletados neste estudo, percebeu-se que vem aumentando essa via de aquisição, principalmente nas casas onde existem pessoas aposentadas. Os alimentos frequentemente comprados pelas famílias podem ser divididos em dois grupos: alimentos industrializados adquiridos nos supermercados e alimentos adquiridos de ambulantes/verdureiros que passam nas casas vendendo, principalmente, hortifrutigranjeiros, bebidas e doces.

Entre os alimentos industrializados adquiridos nos supermercados estão: o sal, açúcar branco refinado, farinha de trigo, farinha de milho, arroz, massas, óleo vegetal, margarina, bebidas industrializadas (em pó ou líquido), temperos prontos, bolachas e biscoitos doces, café e erva-mate. Outros como iogurtes, mortadelas, chimias, refrigerantes, adoçantes podem ser adquiridos tanto na cidade como numa cooperativa (Cooperoste) que

³² Denominação utilizada para os cultivos destinados à alimentação da família, de responsabilidade das mulheres. Os homens, em contrapartida, ficam responsáveis pela “parte graúda”, referência à lavoura comercial. Notam-se nas expressões as relações de poder nos papéis de gênero.

possui sede no Assentamento 25 de Maio. A Cooperoeste, além da proximidade física, proporciona o crédito integrado com a produção de leite, ou seja, estabelece um sistema de crédito em que as famílias que vendem leite para o laticínio da cooperativa podem descontar uma parte da fatura no mercado em alimentos ou insumos. Antes de a cooperativa entrar em funcionamento, as famílias se deslocavam até a cidade para fazerem suas compras. Conforme os relatos, normalmente o rancho era feito uma vez ao mês, em qualquer data e, caso a família tivesse algum aposentado (a), geralmente as compras eram realizadas na mesma data do recebimento da aposentadoria. Hoje a situação é um pouco diferente: as pessoas podem se deslocar entre os assentamentos através de ônibus escolar e, às vezes, dependendo da disposição da pessoa, o trajeto entre casa-mercado pode ser feito a pé ou a cavalo, de moto ou carro.

O arroz e as farinhas de milho e trigo fazem parte dos alimentos que compõem os hábitos alimentares de todos os entrevistados. No entanto, apesar de haver produção nos assentamentos (milho em todas as famílias), estes produtos são quase exclusivamente comprados nos mercados. Um aspecto que contribui para isto é a existência de apenas um moinho na região desses assentamentos que processa os grãos, contudo a falta de condições físicas e higiênicas apropriadas do local fez com que as famílias fossem gradualmente abandonando o costume de frequentar o moinho.

Em relação aos açúcares, o branco, presente diariamente, de forma direta ou indireta, na mesa das famílias, começa a ceder lugar para os adoçantes. Este produto foi encontrado em 5 famílias e seu uso estava relacionado a prescrições médicas e a padrões estéticos. O açúcar mascavo é pouco produzido e os entrevistados condicionam essa situação a fatores climáticos como, por exemplo, o excesso de frio, o que não deixa a cana propícia ao ponto de açúcar. O mel é produzido por 34,58% das famílias, porém só é utilizado para tratamento contra doenças respiratórias. Nenhuma família consome o mel como alimento, somente como remédio. Além disso, apenas metade dos que o produzem possuem o hábito de coletar o própolis, que será trocado, mais tarde, com “*as mulheres do setor de saúde*” por tinturas³³.

³³ Infusão de própolis e álcool de cereais deixada em curtição por 15 dias no escuro. Depois ela é coada e envazada. Recomenda-se usar 2 vezes ao dia e estudos demonstram propriedades medicinais para o combate de gripes, tosses e resfriados. No uso externo, tem funções cicatrizantes. Além disso, é usada pelas famílias como fitoterápico animal, no combate à mastite. No MST existe o setor de saúde, onde as mulheres fazem

Comparativamente a outros estudos, observa-se que os itens adquiridos nos supermercados são muito semelhantes, especialmente a farinha de trigo e de milho, açúcar branco, arroz, batatinha, sal, óleo vegetal e margarina. Tal situação pode significar uma tendência a um consumo alimentar uniforme e um processo de dependência ao mercado, provocando insegurança alimentar de algumas famílias. Numa reflexão de Gazolla (2006, p. 11), percebe-se que

A produção própria de alimentos para consumo, que era um dos pilares básicos em que se assentava à reprodução social e o modo de vida colonial, passou (e ainda está passando) por um processo de mercantilização, no qual o acesso aos alimentos começa a ser realizado cada vez mais via mercado e a sua aquisição assume, em algumas famílias, uma relevância maior que a produção no interior da unidade doméstica com o uso da força de trabalho do grupo familiar. Ellis (2000) denominou este processo de vulnerabilização da produção para consumo.

Outra forma mercantil de aquisição é feita através dos “verdureiros”, vendedores ambulantes que comercializam, dentro do caminhão, diversos produtos. É um mercado ambulante, cujos produtos vão desde fumo e bebidas alcoólicas até produtos como queijos, salames e doces. É muito comum as famílias trocarem feijão (ou algum outro produto disponível) por frutas, especialmente banana, mamão e maçã, e por verduras e/ou legumes como batatinha, repolho e tomate. Dessa forma, o comerciante vai trocando e revendendo em diversos assentamentos. Esse mercado se tornou tão vantajoso para o comerciante que existe outro caminhão que vende somente produtos de limpeza. Ambos passam uma vez por semana nas comunidades. Segundo uma entrevistada, “*é bom, não precisa subir até a cooperativa e perder meio dia de trabalho*”. Aqui nota-se uma contradição entre os discursos e as práticas. Quando inquiridos sobre a produção da horta, era muito comum as pessoas dizerem que “*tudo o que é pra comer, é plantado sem veneno*”, porém, ao serem questionados sobre a aquisição dos mesmos produtos, a questão da qualidade nutritiva (tão reforçada anteriormente) ou o fato de não saber sua procedência pareceu ser pouco significativo e pesar mais a questão da praticidade.

As frutas adquiridas no mercado mencionadas nas entrevistas também foram destacadas na pesquisa de Rigon:

cursos de capacitação sobre fitoterapia e homeopatia e são responsáveis por fazer esses remédios nos assentamentos em que residem. Dessa forma, quem coleta própolis troca pelas tinturas prontas.

frutas consideradas tradicionais e com o consumo bastante generalizado no Brasil, como a banana, o mamão e a maçã, não são produzidas com facilidade e nem pela maioria das famílias da AGAECO, mas destacam-se os percentuais elevados de famílias que garantem o consumo por meio da compra (RIGON, 2005, p. 184).

Assim, podemos observar que, aos poucos, porém não tão lentamente como em outras épocas, e não de forma generalizada, a proximidade e a praticidade fornecida pelos mercados estão transformando alguns hábitos da população pesquisada.

4.3 PERCEPÇÕES DAS FAMÍLIAS SOBRE AS MUDANÇAS

No último ponto de análise da pesquisa, foi questionado para as famílias se elas percebiam mudanças na alimentação nos últimos anos. De uma forma geral, há um consenso entre os entrevistados. Todos afirmaram que, nos últimos anos, muitas mudanças socioeconômicas, culturais e ambientais ocorreram de forma direta e indireta na vida dessas pessoas, provocando impactos na produção de alimentos, no consumo e finalmente no hábito alimentar das pessoas.

Do ponto de vista da produção, destaca-se que as culturas e animais utilizados nas propriedades e o manejo do ambiente (solo, água, floresta, agrotóxicos, sementes, implementos agrícolas, etc.) passaram por grandes transformações, tendendo a homogeneização e padronização. Os sistemas agrícolas tornaram-se mais simplificados sob o ponto de vista da diversificação e, em consequência, oferecem menor qualidade alimentar, decorrente das tecnologias utilizadas. Já na produção animal, as famílias afirmam que é mais adequado manter animais tradicionais para seu consumo, sob a justificativa do sabor e facilidade de produção.

Em relação ao consumo, apesar de todas as famílias apontarem mudanças, as percepções são controversas. Há aquelas que acreditam que hoje, por conta dos mercados e facilidades de acesso ao crédito, a alimentação está mais diversificada conforme atesta o seguinte comentário: *“Eu acho que a alimentação de hoje é melhor que antigamente, pois tem muita variedade, carnes mais vezes, vários tipos de saladas, iogurte, docinhos, vários tipos de frutas... - (F 2. C.G)”*. Porém, de outro lado, observou-se que a maioria das famílias demonstrou preferência pelos alimentos tradicionais, produzidos na roça, segundo

o que se verifica no subsequente depoimento: “*Muita coisa mudou. As comidas eram crioulas, não existia macarrão comprado, as carnes eram mais firmes e se demorava muito tempo pros animais ficarem no ponto. Nós comia canjica, quirera, rapadura. Comida grosseira*”.

Outra senhora, favorável à alimentação à moda antiga, relatou que

bastante coisa nem lembro de dá pra elas (as filhas). Lembro da canjica, eu gosto mas nunca fiz aqui em casa. Tinha também a quirela com carne de galinha, arroz cozido com leite, o cuscuz. Um tipo de requeijão que nós comia bastante salgado e temperado, mas podia fazer com açúcar e canela. Eu acho que era mais gostoso, mas para os outros da minha família, eles preferem as comidas de agora (F.4, P 2).

Durante as entrevistas, as pessoas iam relembrando a diversidade de vegetais que existia e que eram consumidos. No pequeno levantamento durante a tabulação, foi verificado que, cerca de 10 anos atrás, as famílias cultivam nove variedades de feijão (feijão preto, feijão bico-de-ouro, feijão chileno, feijão taquara, feijão cavalo, feijão carioca, feijão chumbinho, feijão olho-de-cabra, feijão vermelho) para consumo, contudo, atualmente, são somente três variedades, coincidentemente as que são culturas comerciais. Com o milho a situação é semelhante. As famílias afirmaram que, até há poucos anos, era utilizada uma grande diversidade de milho na alimentação, ou seja, uma determinada variedade para cada tipo de prato. Constituíam-se de milho branco, amarelão, graúdo, pirulim, cunha, palha rocha, rajado, pintado, etc. Várias pessoas afirmaram que perderam a semente e ficaram sabendo que na Festa do Milho Crioulo³⁴ ainda existem essas “*sementes antigas*”. Foram citadas também a mandioca-pessegueira e a batata negra, cujo miolo é roxo. Outros alimentos mais conhecidos, mas que também não são mais plantados são o taiá e o cará³⁵. De acordo com estudo desenvolvido por Lopes (1998) com o intuito de preservar a variabilidade genética de abóboras e morangas, o autor mostra que

as antigas cultivares tropicais e crioulas estão correndo grande perigo de desaparecimento devido à introdução de cultivares comerciais modernas, havendo a possibilidade de perda de toda a variabilidade genética. [...] O germoplasma de abóboras e morangas no Brasil é riquíssimo, mas a utilização de sementes importadas de estreita base genética pelos produtores poderia comprometer essa variabilidade existente. A ‘erosão

³⁴ Festa tradicional do Milho Crioulo realizada no Município de Anchieta/SC a cada dois anos. É considerada a maior festa da biodiversidade de sementes do Brasil.

³⁵ Para Martins (2005), essas espécies foram domesticadas nas terras baixas da América do Sul.

genética' de *C. maxima* nos Estados Unidos é um exemplo importante do perigo do fator exclusivo de germoplasma. Em 1935, *The Vegetable of New York* citava 200 cultivares no mercado. Cinquenta anos depois, não há mais do que 20 cultivares disponíveis no mercado.

De uma forma geral, percebeu-se o interesse da maioria das famílias em recuperar sementes crioulas, em especial entre as pessoas de maior idade e com menor renda.

Verifica-se que os rituais que acompanham o ato alimentar estão em plena mudança. O “comedor solitário” encontrado nas grandes cidades, que come em pé, sozinho, pode estar também presente no meio rural, porém com outras características. Para Bleil (1998, p.9),

a relação de afeto que antes permeava a refeição nas trocas familiares e entre amigos, hoje cede lugar a uma alimentação onde o seu parceiro é o aparelho de televisão e, nos países de primeiro mundo, os livros são convidados para o almoço num restaurante. Uma das características deste modelo é o apelo a comer demais.

Finalizo este capítulo apontando que as mudanças nos hábitos alimentares dos agricultores assentados apresentam várias origens, internas e externas às unidades produtivas e é muito semelhante àquela vivenciada pela agricultura familiar tradicional. Mais do que identificar os aspectos que estão influenciando o comportamento alimentar desta população, é preciso compreender como essas transformações interferem e/ou comprometem a reprodução deste importante segmento social.

CAPÍTULO V – CONSIDERAÇÕES FINAIS E PERSPECTIVAS

O estudo realizado, cujo objetivo buscava identificar os hábitos alimentares dos agricultores familiares assentados do município de Abelardo Luz, permitiu fazer importantes apontamentos sobre as transformações daqueles e sobre as influências do modo de vida urbano contemporâneo nas populações residentes no meio rural.

Estimular a produção de alimentos saudáveis, com oferta suficiente para atender às necessidades alimentares e com uma grande diversidade, pode ajudar a fortalecer a agricultura familiar, numa estratégia de horizonte em garantir a soberania alimentar deste grupo social. Do contrário, os agricultores familiares terão cada vez maior dependência de alimento caracterizado por uma reduzida base nutricional, produzidos em sistemas agrícolas simplificados, com baixa qualidade e adquiridos em proporções cada vez maiores em mercados tradicionais.

Com base nos resultados deste estudo e de uma forma genérica, pode-se afirmar que há em curso um intenso processo de mudança que influenciou e continua influenciando os hábitos alimentares dos agricultores. Para compreender estas mudanças é necessário fazer uma reflexão sobre os aspectos socioeconômicos e sobre as principais formas de obtenção de alimentos da população.

Do ponto de vista socioeconômico, o estudo mostrou que a população dos assentamentos é mais jovem se comparada à de áreas de agricultura familiar tradicional. Para isso, foram encontrados mecanismos que favorecem e estimulam a permanência dos jovens no assentamento, tais como o acesso à educação, inclusive ao ensino superior e/ou técnico, e utilização dessa mão de obra qualificada nos próprios assentamentos.

Através da análise dos dados, é possível concluir que a diversificação de cultivos para a alimentação e cultivos comerciais é uma forte característica do grupo estudado. Aspectos referentes à produção própria de alimentos apontam que, de uma forma geral, entre 70 e 100% das famílias produzem para seu consumo alimentos como leite, feijão, milho, cebola, alface, couve-folha, cenoura, frutas cítricas e pêssego, mandioca, batata doce, abóbora/moranga, pães, chimias, queijo, conservas e a própria carne. Alimentos como o leite, o milho e o feijão são produzidos e consumidos por todas as famílias assentadas, sendo comercializado somente o excedente.

A partir da pesquisa realizada com dados coletados *in loco* e dados de outras referências bibliográficas, o estudo revelou muitas semelhanças com o que ocorre na agricultura familiar tradicional, ou seja, permanece uma grande diversidade de cultivos alimentares, com ligeiro estreitamento das variedades e até espécies utilizadas na alimentação, com reflexos diretos nos hábitos alimentares dos agricultores. Os casos mais frequentes do estreitamento genético estão relacionados com o milho, feijão, curcubitáceas e arroz, este último produzido por apenas 1/3 das famílias.

Houve enorme perda, num curto espaço de tempo, na diversidade de variedades consumidas, significativo aumento do consumo de carne (esta fazendo parte do cardápio diário das famílias) e a parcial substituição de produtos da roça, como abóbora e moranga, pelo macarrão e biscoito industrializado. Outros alimentos como iogurtes, refrigerantes, doces, mortadelas e produtos prontos também fazem parte da dieta, porém não são tão habituais.

Pode-se perceber que uma parte significativa dos alimentos para o consumo familiar depende da estratégia produtiva comercial adotada na propriedade, ou seja, os indicadores apontam que, quanto mais diversificada for a produção comercializada, mais diversificada será a alimentação, elemento importante para segurança alimentar das famílias. Essa situação mostrou-se evidente nas famílias do grupo coletivo do assentamento Santa Rosa III, as quais produziam alimentos para ser comercializados na Feira Agroecológica do município. A regularidade de produção, a diversidade de alimentos e a frequência de consumo mostram uma alimentação nutricionalmente mais equilibrada quando comparadas com a das outras famílias.

A baixa produção e diversidade de árvores frutíferas apontam para a perda do vínculo com a terra durante o período de sua expropriação ou mesmo durante o período anterior, em que os agricultores estavam trabalhando como meeiro ou arrendatário. Esse vínculo pode ser mais difícil de recuperar do que a terra no aspecto físico.

Foram observadas que características como a sazonalidade, marca nas dietas humanas, a produção orgânica dos alimentos consumidos pelas famílias (apesar de que os que são comprados não participam da mesma análise), a forma de aproveitamento integral dos alimentos através da agroindustrialização caseira e as trocas de alimentos com os vizinhos ainda fazem parte da vida das famílias. Lembrando que as trocas de alimentos têm

como mote a perpetuação do sentido/significado de comunidade, reforçando os laços de confiança e solidariedade.

Apesar de a pesquisa não ter o objetivo de avaliar a renda das famílias, ficou evidenciado que o fator renda é determinante para uma maior ou menor frequência na aquisição de alimentos nos mercados. Pôde-se observar que as famílias cujos sistemas produtivos eram baseados em monocultivos (com uma ou duas culturas totalmente mecanizadas e predominantes no lote) adquiriam uma parte significativa dos alimentos nos supermercados; enquanto que aquelas cujos sistemas produtivos estavam baseados em policultivos, especialmente às do grupo coletivo do assentamento Santa Rosa III, adquiriam grande parte dos alimentos através da produção própria. Se analisarmos pelo ponto de vista quantitativo da dieta, veremos que ambos os grupos possuem um aporte calórico diário semelhante. No entanto, queremos chamar a atenção para a qualidade diferenciada da alimentação. Essa qualidade está relacionada com uma diversificação da base alimentar, alimentos frescos, adaptados aos solos e sem contaminantes, resultando, dessa maneira, em alimentos com maior teor de nutrientes, vitaminas e minerais, maior digestibilidade e biodisponibilidade.

Podemos utilizar a expressão “hibridismo alimentar” (emprestado de Ramos, 2007) para caracterizar a alimentação das famílias pesquisadas por que, nas mesas postas, é possível encontrar alimentos produzidos e processados artesanalmente como chimias, queijos, salames e alimentos industrializados, adquiridos nos mercados, como margarina, refrigerantes e biscoitos.

Uma consideração que se impõe nesse momento a respeito do que foi exposto ao longo deste trabalho é o caráter inacabado e a incompletude das reflexões elaboradas, pois o alimento carrega um conjunto muito complexo de relações. O nosso ponto de chegada também é o ponto de partida para novas investigações. A partir da constatação das transformações nos hábitos alimentares, do hibridismo dos cardápios e do estreitamento da base alimentar tendo como consequências o aumento da incidência de doenças crônicas não transmissíveis faz-se mister indagar qual é o perfil nutricional e da saúde das famílias assentadas do município de Abelardo Luz?

Um grande desafio apresentado é a necessidade de criação e implementação de políticas públicas que incentivem a produção de alimentos com finalidade comercial. Como visto no trabalho, alimentos que são produzidos para comercialização são ressignificados e

passam a fazer parte do consumo cotidiano das famílias. Dessa forma, iniciativas como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e a MP 455³⁶ mostram a possibilidade de ser contraponto ao modelo de desenvolvimento agrícola produtivista, gerando renda para as famílias, garantindo sua permanência no campo, recuperando e preservando a diversidade alimentar e produzindo alimentos sustentáveis.

³⁶ A Medida Provisória 455 determina que dos recursos financeiros destinados à alimentação escolar, no mínimo 30%, será destinado para compra de alimentos provenientes da agricultura familiar. Logicamente que, como visto no capítulo II, a agricultura familiar compreende tanto os camponeses quanto os empreendedores familiares e cabe aos movimentos sociais fazer a correlação de forças entre capital e trabalho.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALESSI, Neiry Primo. *Conduta Alimentar e Sociedade*. Medicina (Ribeirão Preto), 39 (3): 327-332, 2006.

ALTIERI, Miguel. *Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável*. 4ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2002.

_____ et al. *O Papel da Biodiversidade no Manejo Integrado de Pragas*. Ribeirão Preto: Editora Holos, 2003, 226p.

AUED, Bernardete W.; FIOD, Edna Garcia.M. Origens dos Movimentos Rurais em Santa Catarina (ou ampliação do trabalho, mas não do assalariamento).In: AUED; PAULILO. *Agricultura Familiar*. Editora Insular, 2004.

AZEVEDO, Elaine de. *Alimentos orgânicos: ampliando os conceitos de saúde humana, ambiental e social*. Florianópolis: Insular, 2003.

_____. *Trofoterapia e nutracêutica: dietas e orientações nutricionais com base nas medicinais tradicional e complementar*. Blumenau: Nova Letra, 2007.

BALEM, Tatiana Aparecida; SILVEIRA, Paulo Roberto. *A erosão cultural alimentar: processo de insegurança alimentar na agricultura familiar*. Disponível em: <http://www.ufsm.br/desenvolvimentorural/textos/artigo%20erosao%20alimentar.pdf>. Acesso em 05 dez. de 2008.

BAZOTTI, Angelita. *Assentamentos Rosário e Conquista da Fronteira: entre o coletivo e o familiar*. 2007. 142f. Dissertação (Mestrado em Sociologia) – Programa de Pós-Graduação em Sociologia, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.

BLEIL, Suzana Inez. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a Mudança de hábitos no Brasil. *Cadernos de Debate*. v.VI, 1998

BRAGA, Vivian. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. *Revista Saúde*. Piracicaba: 2004, 6(13): 37-44.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesinato goiano*. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

CANDIDO, Antonio. *Os parceiros do Rio Bonito*. 3. ed. São Paulo: Duas Cidades, 1975.

CAMARANO, Ana Amélia; ABRAMOVAY, Ricardo. Êxodo rural, envelhecimento e masculinização no Brasil: panorama dos últimos 50 anos. *Revista Brasileira de Estudos de População*, v.15, n.2, p. 45-66, jul./dez., 1998.

CARREIRO D. M.; PASCHOAL, V. C. P. Doenças crônicas não transmissíveis e os hábitos alimentares da população brasileira. *CRN-3 Notícias*. n. 81, 2006.

CHANG, T.T. Domestication and spread of the cultivated rice. In: HARRIS, D.R.; HILMANN, G. C. *Foraging and farming: the evolution of plant exploitation*. One World Archaeology, 1989. P.408-417.

CHIZOTTI, A. *Pesquisa em ciências humanas e sociais*. São Paulo: Ed. Cortez, 1998.

CHONCHOL, Jacques. O modelo de alimentação dos países industrializados. In: MINAYO, Maria Cecília de Sousa (Org.) *Raízes da fome*. Rio de Janeiro/Petrópolis: Fase/Vozes, 1985. p. 94-103.

_____. A soberania alimentar. *Estud. Av.*, São Paulo, v. 19, n. 55, Dec. 2005 . Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-40142005000300003&script=sci_arttext. Acesso em 12 ago. de 2008.

CONTRERAS, Jesus. (Org.) *Alimentación y Cultura*. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995.

_____. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria. DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2005.

DANIEL, J.M.P.; CRAVO, V.Z. Valor Social e Cultural da Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria. DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2005.

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. Dieta Mediterrânea: inconsistências ao se preconizar modelos de dieta. *Cadernos de Debate*. Vol.8, p.28-35, 2001.

_____. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista Nutrição*. Vol 16 n.4; 2003.

ELL, Erica. *Concepções sobre práticas alimentares de agricultores ecológicos da região metropolitana de Curitiba: o caso do município de Rio Branco do Sul*. 2007. 200f. Tese (Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.

FISCHLER, Claude. Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría Del cuerpo y crisis biocultural de La alimentación contemporânea. In: CONTRERÁS, Jesus (Org.) *Alimentación y Cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Ciències humanes i socials. Universitat de Barcelona, Barcelona, 1995. p. 129-169

GARCIA JÚNIOR, Afrânio Raul. *Terra de Trabalho: terra familiar de pequenos produtores*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1983.

_____. *O sul: caminho do roçado*. São Paulo: Marco Zero, 1990.

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

_____. Los aspectos socioculturales de La nutrición. In: CONTRERAS, Jesus (Org.) *Alimentación y Cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Ciències humanes i socials. Universitat de Barcelona, Barcelona, 1995. p. 129-169

GAZZOLA, Márcio; SCNHEIDER, Sérgio. *O processo de mercantilização do consumo de alimentos na agricultura familiar*. 2006. Disponível em: <http://www.sober.org.br/palestra/5/487.pdf> Acesso em 12/01/2009.

GIDDENS. Anthony. *As consequências da modernidade*. São Paulo: Unesp, 1991. 177p.

GOLDENBERG, Miriam. *A arte de pesquisar*. 4 ed. Rio de Janeiro: Record, 2000.

GOUVEIA, Enilda Lins da Cruz. *Nutrição, Saúde & Comunidade*. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.

GRAZIANO DA SILVA, José. *Progresso técnico e relações de trabalho na agricultura*. São Paulo: Hucitec, 1981.

_____. *A modernização dolorosa: estrutura agrária, fronteira agrícola e trabalhadores rurais no Brasil*. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.

GRISA, Cátia. *A produção “pro gasto”*: um estudo comparativo do autoconsumo no Rio Grande do Sul. 2007. 200f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

HOFFMANN, Geraldo. *Globalização muda hábito alimentar*. Disponível em: <http://www.dw-world.de/dw/article/0,,1373011,00.html>. Acesso em 20 out. de 2008.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. Censo demográfico 2000.

INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - INAN. Pesquisa Nacional de Saúde e Nutrição. Brasília: INAN, 1989. Disponível em: <http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/pesquisanacsaudenutricao.pdf>. Acesso em 21/11/2007.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA - INCRA. *Projeto Básico dos Projetos de Assentamentos Capão Grande, Papuan II, Sandra, Santa Rosa I, Santa Rosa III de Abelardo Luz* – SC, 2006.

INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL (IPARDES) & INSTITUTO AGRÔNOMICO DO PARANÁ (IAPAR). *O mercado de orgânicos no Paraná: caracterização e tendências*. Curitiba: IPARDES, 2007.

KHATOUNIAN, Carlos Armênio. *A reconstrução ecológica da agricultura*. Botucatu: Agroecológica, 2001.

LAMARCHE, Hughes. (coord.). *A agricultura familiar: comparação internacional*. Vol. I: uma realidade multiforme. Campinas: Ed. da Unicamp, 1993.

LISBOA, Teresa Kleba. *A luta dos sem terra no oeste catarinense*. Editora da UFSC, 1988.

LOPES, José Flávio. *Coleta de germoplasma de abóboras e morangas*. Informe Técnico Embrapa, n.14, dez. 1998.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2005.

MARQUES, Flávia Charão et al. Circulação de alimentos: dádiva, sociabilidade e identidade. In: MENASCHE, Renata (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Edufrgs, 2007, p. 154-176.

MARTINE, George. Êxodo rural, concentração urbana e fronteira agrícola. In: MARTINE; GARCIA (Coord.) *Os impactos sociais da modernização agrícola*. São Paulo: Caetés, 1987. pp. 59-79.

MARTINS, Paulo Sodero. Dinâmica evolutiva em roças de caboclos amazônicos. *Estud. av.*, São Paulo: 2005, v. 19, n. 53. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-40142005000100013&script=sci_arttext
Acesso em: 18 mar de 2009.

MATTA, Roberto da. Você tem cultura? In: *Explorações*. Ensaios de Sociologia Interpretativa. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

_____. *Sobre o simbolismo da comida no Brasil*. O Correio da Unesco, Rio de Janeiro, 15(7), p.22-23, 1987.

MATTEI, Lauro. *A relevância da família rural como unidade de análise nos estudos sobre pluriatividade e desenvolvimento rural*. 2007. Disponível em: <http://www.sober.org.br/palestra/2/354.pdf>. Acesso em: 07 maio de 2008.

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

MENASCHE, Renata; SCHMITZ, Leila Claudete. Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha. In: MENASCHE, Renata (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Edufrgs, 2007, p. 78-99.

MENEZES, E.W. et al. Perfil da ingestão de fibra alimentar e amido resistente pela população brasileira nas últimas três décadas. In: *Fibra dietética em Iberoamérica: tecnologia y salud: Obtención, caracterización, efecto fisiológico y aplicación en alimentos*. São Paulo: Ed. Varela, 2000. p. 165-178.

MENZEL, Peter; D´ALUSIO, Faith. *Hungry Planet: what the world eats*. Ten Speed Press, 2005.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. (Org.) *Pesquisa Social: teoria, método e criatividade*. Petrópolis: Ed., 2001.

MINISTÉRIO DA SAÚDE/SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE/COORDENAÇÃO-GERAL DA POLÍTICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - MS/SAS/CGPAN. *Guia Alimentar Para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável*. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 236 p.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. V. 16, n. 47, p. 31-42, 2001.

MONDINI, L.; MONTEIRO, C. A. Mudanças no padrão de alimentação. In: MONTEIRO, C. A. (Org.) *Velhos e novos males da saúde no Brasil*. São Paulo: Ed. Hucitec, USP, 1995.

MONTANARI, Massimo. *El hambre y la abundancia*. Barcelona: Crítica, 1993

MONTEIRO, Carlos Augusto et al. Da desnutrição para a obesidade: a transição nutricional no Brasil. In: MONTEIRO, Carlos Augusto. (Org.) *Velhos e novos males da saúde no Brasil*. São Paulo: Ed. Hucitec, USP, 1995.

MOONEY, Pat Roy. *O escândalo das sementes: o domínio na produção de alimentos*. São Paulo. Ed. Nobel. 1987, 146p.

MÜHLBACH, Ramona. *Plantar, pescar... cozinhar e comer: estudando o sabor local*. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas), UFSC, Florianópolis, 2004.

NAVARRO, Z. S.; RIEDL, M. Reforma agrária na região sul. In: SCHMIDT, B.V. et al (Orgs) *Os assentamentos da reforma agrária no Brasil*. Brasília: Ed. UnB, 1998.

OLIVEIRA, Silvana de; THEBAUD-MONY, Annie. Modelo de consumo agro-industrial: homogeneização ou diversificação dos hábitos alimentares? *Revista Cadernos de Debate*. Campinas: UNICAMP, v.4, p. 1-13, 1996.

_____. Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar. *Revista Saúde Pública*. São Paulo, v.31, n.2, abril, 1997. Disponível em: <http://scielosp.org>. Acesso em 14 set. de 2008.

PINHEIRO, Sebastião. *A máfia dos alimentos no Brasil*. Porto Alegre: Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura do Rio Grande do Sul (CREA-RS): Fundação Juquira Candiru, 2005.

POLI, Odilon. *Leituras em movimentos sociais*. Chapecó: Ed. Argos, 2008. 2 ed.

POUBEL, Rafael de Oliveira. *Hábitos alimentares, nutrição e sustentabilidade: agroflorestas sucessionais como estratégia na agricultura familiar*. 2006. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Desenvolvimento Sustentável) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 4 n.16, p. 363-514, 2003.

RAMOS, Mariana Oliveira. *A “comida da roça” ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS)*. 2007. 175f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

RICHARDSON, R. J. *Pesquisa social: métodos e técnicas*. 3 ed. São Paulo: Ed. Atlas, 1990.

RIGON, Sílvia do Amaral. *Alimentação Como Forma de Mediação da Relação Sociedade Natureza – Um Estudo de Caso Sobre a Agricultura Ecológica e o Autoconsumo em Turvo-PR*. Dissertação (Mestrado em Geografia), UFPR, Curitiba, 2005.

RIGOTTO, R. M. *Saúde dos trabalhadores e meio ambiente em tempos de globalização e reestruturação produtiva*. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública), UFCE, Fortaleza, 1998.

SANTOS, Isabel Péres dos; FERRANTE, Vera Lúcia Silveira Botta. *Da terra nua ao prato cheio: produção para o consumo familiar nos assentamentos rurais do Estado de São Paulo*. Araraquara, SP: Fundação ITESP/UNIARA, 2003. 116 p.

SCHMIDT, Vanice Dolores Bazzo. *Consumidores urbanos e agricultura orgânica: entre discurso, intenção e gesto*. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas). PGA/CCA/UFSC, 2004.

SEPÚLVEDA, Gustavo Adolfo. *O Movimento Sem Terra e a Educação: trajetória dos educadores no projeto político pedagógico da escola do assentamento – Abelardo Luz-SC*. Dissertação (Mestrado em Sociologia Política), UFSC, Florianópolis, 2000.

SETTON, Maria da Graça Jacinto. A teoria do habitus em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. *Revista Brasileira de Educação*, n. 20, p. 60-70, 2002.

SILVA, E.L; MENEZES, E. M. *Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação*. Florianópolis: Laboratório de ensino a distância da UFSC, 2001, 3ed.

STROPASOLAS, Valmir Luiz. *O mundo rural no horizonte dos jovens*. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2006.

TERHOST, Karin Inês Lohmann; SCHMITZ, José Antonio Kroeff. De porco a suíno: história da suinocultura e dos hábitos alimentares associados aos produtos dela derivados entre agricultores familiares do Vale do Taquari. In: MENASCHE, R. (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Edufrgs, 2007, p. 100-119.

TRIVINÕS, Augusto. *Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação*. São Paulo: Atlas, 1987.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. Raízes históricas do campesinato brasileiro. In: TEDESCO, J.C. (Org.). *Agricultura Familiar: realidades e perspectivas*. Passo Fundo, RS: Ed. UPF, 1999. p. 23-56.

WOLOSZYN, Noeli. *Em busca da terra: colonização e exploração de madeiras no oeste catarinense*. UNC. Disponível em: http://www.pesquisa.uncnet.br/pdf/historia/BUSCA_TERRA_COLONIZACAO_EXPLORACAO_MADEIRAS_OESTE_CATARINENSE.pdf. Acesso em: 15 nov. de 2008.

WOORTMANN, Klauss. Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: relatório final. *Série antropologia*, Brasília, n. 20, 1978. 114 p.

ZANETTI, Cândida; MENASCHE, Renata. Segurança alimentar, substantivo feminino: mulheres agricultoras e autoconsumo. In: MENASCHE, R. (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Edufrgs, 2007, p. 130-141.

APÊNDICE A

ENTREVISTAS SEMI-ESTRUTURADAS

Entrevistador:..... Data:.....

--	--

Assentamento

Nº Questionário

PRODUÇÃO, DIVERSIDADE E CONSUMO

1) Tamanho do lote:

2) Atividades de produção vegetal – roça

Especificação	Superfície Área Plantada (ha)	Quantidade Total Colhida	Destino da Produção (quantidades e preço obtido)			
			Venda e/ou Comércio		Para o Consumo Familiar	Para o Consumo Animal
			Quantidade	Valor/Unidade (R\$)		
Arroz						
Batata-doce						
Batatinha						
Cana de açúcar						
Feijão						
Fumo						
Mandioca						
Milho						
Soja						
Trigo						

Legumes e Verduras (somente se foi comercializado, se for para consumo colocar em horta)

Frutas (somente se foi comercializado, se for para consumo colocar em horta)

Outros

3) Para quem o Senhor vende a maior parte da produção vegetal?

- () venda direta para consumidores – nas casas ou em feiras livres
 () para cooperativa

- para agroindústria e/ou empresa privada se estiver integrado
- para poder público – município, etc.
- para o intermediário – atravessador
- não vende
- outro _____

4) Possui HORTA? Sim () Não ()

4.1) A Horta é (tem sido) suficiente para atender as necessidades da família? Sim () Não ()
Por que ou explique melhor?

4.2) Na sua avaliação quanto valem os produtos que são retirados da horta (por semana ou mês) em R\$?.....

4.3) Assinale os principais produtos/variedades que possui na horta em que freqüência são consumidos? (assinalar ao lado)

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> alface | <input type="checkbox"/> radite |
| <input type="checkbox"/> beterraba | <input type="checkbox"/> rúcula |
| <input type="checkbox"/> cebola | <input type="checkbox"/> couve-flor |
| <input type="checkbox"/> cenoura | <input type="checkbox"/> pimentão |
| <input type="checkbox"/> couve | <input type="checkbox"/> moranga |
| <input type="checkbox"/> salsa | <input type="checkbox"/> brócolis |
| <input type="checkbox"/> repolho | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> tomate | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> alho | <input type="checkbox"/> |

5) Possui árvores frutíferas? Sim () Não ()

5.1) É suficiente para atender as necessidades da família? Sim () Não ()
Por que ou explique melhor? Há limitações climáticas em muitos casos.

5.2) Na sua avaliação quanto valem os produtos que são retirados do pomar (por semana ou mês) em R\$?.....

5.3) Assinale os principais produtos/variedades que possui no pomar. Com que freqüência são consumidos? (assinalar ao lado)

- uva
- pêssego
- maçã
- laranja
- bergamota
- abacate
- pêra
- goiaba
- caqui
- figo
- limão
- tangerina
-
-
-
-
-
-

6) Produção de origem animal [Usar produção por dia, semana, mês ou ano]

Especificação	Unid.	Quant. Prod.	Quant. Vend.	Preço de Venda	Consumo Familiar	Frequência de consumo
Leite						
Ovos						
Mel						
Peixes						

7) Para quem o Senhor vende a maior parte da produção animal?

- venda direta para consumidores – nas casas ou em feiras livres
- para cooperativa
- para agroindústria e/ou empresa privada se estiver integrado
- para poder público – município, etc.
- para o intermediário – atravessador
- não vende
- outro _____

8) Com a produção que sobra, o senhor faz o que? (Listar produtos processados ou beneficiados dentro do estabelecimento)

Produto produzido	Quantidade Produzida	Unidade	Preço Médio de Venda por Unidade	Quantidade Vendida	Quantidade Consumida pela Família	Frequência de consumo
Queijo						
Salame						
Vinho						
Banha						
Chimia						
Conservas						

9) Esse beneficiamento é somente para o consumo interno ou o senhor vende para alguém de fora? (Se for vender, assinalar abaixo)

- venda direta para consumidores – nas casa ou em feiras livres
- para cooperativa
- para agroindústria e/ou empresa privada se estiver integrado
- para poder público – município, etc.
- para o intermediário – atravessador
- não vende
- outro _____

MEIO AMBIENTE

10) O senhor faz controle das pragas com veneno ou com adubo orgânico? Quais? Por que usa veneno e quais são usados em todas as atividades (agrícolas e pecuárias)?

11) Na horta ou nas áreas com culturas com alimentos para a família, com são tratados os problemas com pragas, doenças ou outros problemas?

FAMÍLIA E TRABALHO

12) Composição da família (Informar todos os componentes da família)

Nome	Relação com o chefe (A)	Idade	Tipo de Trabalho (B)	Estado civil (C)	Escolaridade (D)

(A)
1 Resp/Chefe
2 Cônjuge
3 Filho
4 Filha
5 Genro
6 Nora
7 Netos
8 Avô
9 Avó
10 Irmão
11 Irmã
99 Outros

(B)
1 Trab tempo integral na UP (*)
2 Trab tempo-parcial na UP
3 Trab na propriedade e estuda
4 Trab tempo integral fora UP (*)
5 Somente estuda
6 Criança menor de 8 anos
7 Idoso maior de 65 anos
8 Não trabalha pq deficiente ou inválido
9 Trab doméstico – tempo integral
10 Trab doméstico – tempo parcial
11 Desempregado

C
1 Casado
2 Solteiro
3 Viúvo
4 Divorciado
99 Outros

D
1 analfabeto – nunca estudou
2 apenas lê e escreve
3 1ª a 4ª série completo
4 1ª a 4ª série incompleto
5 5ª a 8ª série completo
6 5ª a 8ª série incompleto
7 2º grau completo
8 2º grau incompleto
9 nível técnico
10 superior completo
11 superior incompleto
12 sem idade escolar

13) Qual a origem e etnia da família?

SAÚDE, PRÁTICAS ALIMENTARES E PERCEPÇÕES

14) Quais são as principais doenças ocorridas em sua casa?

15) Na sua percepção, isso se deve a que?

16) Possui uma horta com ervas medicinais? () SIM () NÃO

Qual o motivo? _____

17) Nos últimos anos, as variedades das comidas usadas na alimentação pela família diminuíram e/ou foram perdidas ou aumentaram?

18) Quais são os alimentos comprados nos supermercados?

19) O que significa saudável para você?
