



PNAE and culturalized food guidelines - a study in the Territory of High Jequitinhonha, MG

PNAE e pauta alimentar culturalizada - um estudo no Território do Alto Jequitinhonha, MG

Ana Jacqueline Sales Santos¹, Flávia Maria Galizoni², Eduardo Magalhães Ribeiro³, Marcos Antônio Pereira da Fonseca Maltez⁴

¹ *UFMG/ana.jack.sales@gmail.com*

² *UFMG/flaviagalizoni@yahoo.com.br*

³ *UFMG/eduardomr@pq.cnpq.br*

⁴ *UFRGS/marcosagro2014@outlook.com*

Resumo

Alimentação é uma combinação entre recursos disponíveis, ambientes, povos e técnicas que gestam diversos sistemas alimentares. A enorme extensão territorial brasileira e sua diversidade de ambientes e recursos conformam variadas culturas alimentares que têm sido afetadas pela modernização no campo que padroniza e homogeneiza. Nesse contexto, a agricultura familiar reorganizou formas de permanência no campo afirmando sua relevância na produção de alimentos e reconhecimento do modo particular de produção que promove: segurança alimentar, valorização da cultura alimentar, geração de renda e desenvolvimento local. O PNAE tem sido reformulado observando esses pontos, ao incluir a agricultura familiar reservou 30% do recurso do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação para compra de alimentos dessa categoria. Assim, o presente trabalho teve por objetivo analisar se o PNAE, ao incluir a agricultura familiar, influenciou a pauta produtiva e dieta alimentar das localidades no território do Alto Jequitinhonha- MG. Logo, realizou-se uma pesquisa de cunho qualitativa utilizando-se de entrevistas abertas e questionários semiestruturado com escolas, prefeituras, agricultores familiares e instituições de representação dessa categoria em dois municípios, Turmalina e Datas. A investigação revelou que a inclusão da agricultura familiar apoiou uma diversificação do cardápio escolar. Ocorreu uma “colonização às avessas” em que os agricultores e suas organizações demandaram ao programa e introduziram nele produtos sazonais e culturalizados. Isto foi possível com certa flexibilização na gestão local do programa, promovendo o fortalecimento da produção local, incremento de renda para agricultores, soberania alimentar e valorização da dieta local ambientalizada.

Palavras-chave: PNAE, Alto Jequitinhonha, agricultor familiar, produção e alimentação.

Introdução

Produção e abastecimento de alimentos são temas essenciais que ganharam centralidade nos debates acadêmicos e políticos na segunda metade do século XX; principalmente a partir da preocupação mundial: como abastecer regularmente uma população crescente? Uma das respostas a esta questão foi a busca por produtividade no campo baseado nos princípios da *Revolução Verde*. A "modernização conservadora" da agricultura brasileira - que modificou a base técnica de produção sem alterar a estrutura agrária fundiária - acarretou graves danos ambientais, sociais, assim como a pauta alimentar que foi profundamente transformada, homogeneizando a dieta a partir de alimentos industrializados.

Agricultores familiares de base camponesa que foram marginalizados nesse processo se organizaram e passaram a reivindicar políticas públicas e mercados específicos. A obrigatoriedade do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) de adquirir 30% de produtos oriundos da agricultura familiar é um exemplo de conquista de mercado institucional e reconhecimento da especificidade desta categoria na cadeia produtiva alimentar. Portanto, a



Third Internacional Conference
**AGRICULTURE AND FOOD
IN AN URBANIZING SOCIETY**

17 - 21 SEPTEMBER 2018 | PORTO ALEGRE | BRAZIL



questão que se impôs a esse estudo foi como um programa de abrangência e diretrizes nacional abarcou a enorme diversidade alimentar existente no Brasil? Assim o objetivo desse artigo visou compreender se o PNAE, ao incluir a agricultura familiar, influenciou a pauta produtiva e a dieta das localidades no território do Alto Jequitinhonha- MG.

Para tanto, foi realizada uma pesquisa amostral em dois municípios desse território: Turmalina e Datas, em um universo de 20 municípios em 2016. Situado a nordeste do estado de Minas Gerais, esta região faz parte do Vale do Jequitinhonha que foi marcada em meados do século XX pela construção de imagens pejorativas sobre os signos da pobreza e da estagnação econômica, conformando várias intervenções estatais e privadas que subjugarão natureza e sociedade pelo desconhecimento de sua complexidade. Com uma população que tem sua origem no período colonial deixou como herança uma diversidade étnica e cultural. Populações indígenas, afrodescendentes, europeus e um processo de miscigenação compuseram esta vasta paisagem, que através de uma relação intrínseca com a natureza conformaram os diversos sujeitos rurais ali estabelecidos (FÁVERO E MONTEIRO, 2014; RIBEIRO, 2013).

A pesquisa de cunho qualitativa compreendeu o uso de dados secundários (FNDE, Fundação João Pinheiro e Censo agropecuário 2006) e coleta de dados em campo. Utilizou-se roteiro aberto e questionário semiestruturado em um conjunto de entrevistas que abarcou: instituições gestoras do programa (prefeituras e escolas estaduais), Emater, Conselho de Alimentação Escolar, agricultores familiares e suas associações (associações comunitárias, Centro de Agricultura Alternativa Vicente Nica, Associação de Feirantes de Turmalina). Outra ferramenta empregada foi a observação em unidades familiares de produção. Esta se configura como um método de investigação que faz dos sentidos do pesquisador ferramentas em campo na compreensão da realidade pesquisada, sendo utilizada em conjunto a outras técnicas (Gil, 2008).

A investigação revelou diversas realidades locais que tem criado mecanismos particulares de gestão do PNAE de forma que tem contemplando os múltiplos objetivos ao qual o programa tem se direcionado.

Territorialização e padronização alimentar: um paradoxo

A alimentação mais que uma necessidade biológica de nutrir o organismo é também uma construção social, histórica e localizada. Cada sociedade elabora seu sistema, seus hábitos alimentares na relação com o ambiente que a circunda. As possibilidades de recursos que a natureza oferece aliadas ao conhecimento desenvolvido por populações locais propiciam seleções de recursos e experimentação nutricional e de domesticação de vegetais e animais que embasam o estabelecimento de sistemas alimentares. Esses sistemas, boa parte das vezes se transformam em patrimônios culturais de determinadas populações.

Antônio Cândido (2010) ao analisar o caipira paulista e seu modo de vida, analisou a elaboração de sistemas alimentares por meio das relações construídas entre os grupos sociais e a natureza local, entre os recursos alimentares e as técnicas culinárias; mesmo em situações de "mínimos vitais e sociais".

Autor relevante que ressaltou a territorialização da alimentação foi Gilberto Freyre (1969). Ele destacou que a alimentação não carregava somente valores nutricionais, mas acima de tudo, culturais. Portanto, devia-se levar em conta na dieta alimentar a escolha do indivíduo, o direito e o poder que ele tem em decidir o que quer comer. O autor propôs a importância de se apurar os gostos alimentícios em colégios, instituições militares, fábricas e indústrias, onde se deveria prevalecer a cultura alimentar de cada região.



Third International Conference
**AGRICULTURE AND FOOD
IN AN URBANIZING SOCIETY**

17 - 21 SEPTEMBER 2018 | PORTO ALEGRE | BRAZIL



Quais os doces e bolos atualmente preferidos por esses grupos também específicos da população regional que são relativamente livres para escolherem seus doces ou seus bolos, quer nutritivos quer simplesmente hedônios ou lúcidos ou recreativos – admitindo-se que haja uma recreação ou um gozo do paladar com prazeres desinteressados de fins especificamente nutritivos (FREYRE, 1969, pg. 56).

A sua reflexão caminha em direção ao que mais tarde viria a ser uma preocupação com a soberania alimentar. Esta por sua vez reflete, segundo CONSEA (Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional):

Princípio crucial para a garantia de segurança alimentar e nutricional e diz respeito ao direito que tem os povos de definirem as políticas, com autonomia sobre o que produzir, para quem produzir e em que condições produzir. Soberania alimentar significa garantir a soberania dos agricultores e agricultoras, extrativistas, pescadores e pescadoras, entre outros grupos, sobre sua cultura e sobre os bens da natureza (CONSEA, 2017).

Entretanto, essa diversidade tem sido ameaçada por processos de homogeneização dos sistemas alimentares que, para Maluf (2000) são decorrentes principalmente da modernização conservadora da agricultura e de um modo de vida industrializado. Os alimentos pré-cozidos, congelados, com conservantes químicos, fácil manuseio e preparo rápido, de modo a atender um público que não tem tempo para preparar os alimentos. Há misturas de alimentos do mundo inteiro e criação de hábitos alimentares padronizados – refrigerantes, hambúrgueres, cachorro quente, etc. Efeitos homogeneizadores e devastadores nas culturas alimentares, mas também na saúde pública quando realizou alterações nos componentes nutricionais dos alimentos excessivamente processados. Estado e setor privado tendem a centralizar e uniformizar hábitos alimentares. Para isso criam normas de higienização e padrões de qualidade, certificações e legislações específicas que enquadram e conformam um sistema único alimentar. Seria uma era dos "Impérios Alimentares" que padroniza, supera as sazonalidades e efeitos ambientais sobre a produção, como analisado por Ploeg (2008).

Fortemente centralizado, é constituído por grandes empresas de processamento e comercialização de alimentos que, cada vez mais, operam em escala mundial. [...] O império é aqui entendido como um modo de ordenamento que tende a torna-se dominante. Ao mesmo tempo, o império é personificado por uma variedade de expressões específicas: grupos de agronegócios, grandes varejistas, mecanismos estatais, mas também leis, modelos científicos, tecnologias, etc. (PLOEG, 2008, p. 20).

Uma questão que surge é como agricultura familiar se inseriu nesse contexto de massificação de um sistema alimentar, uma vez que são também produtores de alimentos? Para Ploeg (2008:40) a agricultura familiar de base camponesa, que se insere no sistema familiar de produção, é outro tipo de agricultura que coexiste com a agricultura capitalista e com a empresarial. Ela se caracteriza por uma espécie de "coprodução" "entre o homem e a natureza viva", tem na multifuncionalidade da unidade familiar uma base diversificada de produção voltada para o autoconsumo e para o mercado em circuitos curtos de comercialização, onde a força de trabalho é familiar e mantém relações de reciprocidade no contexto comunitário. O camponês a todo o momento está em busca de autonomia, que para o autor é uma busca por um direito de produzir e reproduzir seu modo de vida, um regime agrário próprio vinculado a uma base local de recurso.

A década de 1990 foi um período crucial para a agricultura familiar que através de muita luta conseguiu demonstrar sua relevância no sistema de produção de alimentos no país, ganhando espaço nos planos governamentais.

PNAE: do combate à fome, à promoção da agricultura familiar e soberania alimentar.



Third International Conference
**AGRICULTURE AND FOOD
IN AN URBANIZING SOCIETY**

17 - 21 SEPTEMBER 2018 | PORTO ALEGRE | BRAZIL



Desde o início dos anos 2000, particularmente após 2003 com o governo Lula, foram criadas ou ampliadas iniciativas para a agricultura familiar com ênfase ao sistema produtivo local, são exemplos, o Programa de Apoio à Infraestrutura dos territórios rurais (PROINF), Luz para Todos, Programa Nacional de Fortalecimento de Agricultura Familiar (PRONAF), Programa de Aquisição de Alimento (PAA), Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Em meio a ações direcionadas à agricultura familiar a reformulação do Programa Nacional de Alimentação Escolar foi uma iniciativa relevante. Criado em 1955 o PNAE propunha um programa que oferecesse alimentação para estudantes das escolas públicas. Contando com o apoio de várias ações mundiais (UNICEF, FAO e USAID¹) que operacionalizavam políticas direcionadas para os países da "periferia" com o foco no combate à pobreza e a fome. Para Oliveira (2015, p.5) no "primeiro momento o Programa se preocupava em "matar a fome" dos escolares de algumas localidades", mas com o passar dos anos foi englobando novas perspectivas, atores e públicos que refletiram nas reformulações do programa.

Na Constituição brasileira de 1988 o PNAE se tornou um direito consolidado para o ensino fundamental de escolas públicas, sendo dever do governo federal repassar recurso do FNDE de caráter complementar² diretamente às instituições administradoras do programa – escolas estaduais e prefeituras. Somente em 2009 ocorreu a universalização do programa com a sanção da Lei nº 11.947, de 16 de junho, ao expandir o PNAE para toda rede de ensino público (educação infantil, ensino fundamental e médio, educação de jovens e adultos), instituição educacional filantrópica e entidades comunitárias.

A gestão PNAE desde sua criação até meados da década de 1990 foi estruturada de forma centralizada. Instâncias do governo federal eram responsáveis pelo recurso financeiro, compra e destinação às escolas de todo território nacional. Tal centralização era um empecilho para uma boa gestão, boa alimentação, segurança alimentar e desenvolvimento local, pois a compra de alimentos, realizada via licitação por menor preço abarcavam alimentos não perecíveis, de baixo custo e processados, justificados pela enorme distância que os alimentos tinham que percorrer, da central de distribuição até as escolas de todos estados que compõem a federação brasileira.

Um marco importante na reestruturação do PNAE foi o processo de descentralização do recurso e da gestão através da Lei nº 8.913, de julho de 1994, onde os estados, municípios e distrito federal foram incumbidos de gerir o programa, ficando a cargo do governo federal o repasse direto de recurso através do FNDE para as instituições gestoras. Isto permitiu maior agilidade, diversidade de aquisição de gêneros alimentícios saudável, regionalização da alimentação escolar, maior aceitabilidade e atendimento da demanda nutricional, uma vez que abriu possibilidade para uma comercialização em circuitos curtos e a compra de alimentos perecíveis (CASTRO E BOMBARDI, 2014; OLIVEIRA, 2015; ELIAS, 2016).

A criação da Lei nº 11.947 (BRASIL, 2009) foi um elemento primordial para a reestruturação do PNAE. Ela garantiu aos agricultores familiares - que são produtores de

18- UNICEF: Fundo das Nações Unidas para a infância, USAID: Agência dos Estados Unidos para o Desenvolvimento Internacional e FAO: Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação.

² - O recurso do FNDE é um repasse federal que complementa o montante de recurso gasto por uma instituição para alimentação escolar. Geralmente este recurso federal representa em torno de 50% do gasto total com a alimentação escolar, a contrapartida ao recurso fica a cargo dos estados e municípios (dados de campo, 2016).



alimentos - uma via de acesso a mercados institucionais, oferecendo-lhes oportunidade de comercialização, tema este, reconhecidamente como um dos gargalhos para a agricultura familiar. Wilkinson (2008:13) resalta essa dificuldade e coloca a importância de se criar uma “tipologia de mercados” que atenda essa categoria, levando em conta análises que possam compreender a dinâmica da relação desses sujeitos com o mercado.

Processo de compras de alimentos da agricultura familiar pelo PNAE

A compra de alimentos diretamente da agricultura familiar é realizada pelas instituições gestoras através de chamada pública – procedimento institucional simplificado e menos burocrático – esta permite o agricultor participar de compra institucional utilizando como documento a DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf). A escola elabora um cardápio com base numa pesquisa de produção local e realiza uma pesquisa de preço em três estabelecimentos: comércios e feira livre, que posteriormente lança a chamada pública contendo produtos, quantidade e preços. O agricultor elabora um projeto de venda dispondo os produtos e a quantidade. Após é realizada a abertura dos projetos e seleção de agricultores conforme critérios de prioridade estabelecidos pelo FNDE. Geralmente, nos municípios pesquisados, os agricultores se organizam em grupos informais e os interessados em participar realizam a divisão dos produtos demandados para os agricultores ofertantes de forma que todos participem. Posteriormente firma-se contrato e a entrega é realizada conforme cronograma anual ou necessidades das escolas. Por fim é feito o pagamento dividido em parcelas ao longo do ano e a instituição gestora presta contas com o FNDE.

PNAE e a pauta produtiva/alimentar no Alto Jequitinhonha

Nos municípios pesquisados o processo de compras da agricultura familiar é realizado conforme descrito acima, mas interessante notar que em Turmalina uma característica peculiar do local promoveu um fortalecimento das políticas públicas com maior participação até mesmo no compartilhamento da gestão do PNAE. Isto se deve ao um processo local que desencadeou uma forte organização de base da agricultura familiar que se fortaleceu e se institucionalizou em órgãos de representação da categoria como: Associação de Feirantes de Turmalina, Centro de Agricultura Alternativa Vicente Nica (CAV) e Associações Comunitárias, além do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Turmalina. Estes além de participarem do processo de compra exerce importante função na interlocução com agricultor familiar, garantindo a sua participação no programa, atua na fiscalização e demanda para os órgãos públicos rearranjos e reestruturação do programa, para melhor atender as singularidades locais.

Já em Datas realiza-se o mesmo processo de compras da agricultura familiar, porém nota-se que há no município o estabelecimento de um campo de disputa política que de certa forma interfere na gestão do PNAE. Tendo como instituição de representação da agricultura familiar o Sindicato dos Trabalhadores de Datas e Associações Comunitárias que marcam oposição com a administração municipal (2016), a tensão política enfraquece a participação no programa, que se demonstra de forma desigual com concentração em alguns grupos e comunidades.

A pesquisa demonstrou que a dinâmica local de gestão do PNAE promoveu uma reformulação do programa às necessidades locais de forma que trouxesse uma valorização da produção e cultura alimentar local. Como veremos mais detalhadamente no decorrer desse capítulo.



Third Internacional Conference
**AGRICULTURE AND FOOD
IN AN URBANIZING SOCIETY**

17 - 21 SEPTEMBER 2018 | PORTO ALEGRE | BRAZIL



No município de Turmalina, notou-se que era recorrente certa flexibilização por parte das escolas no que se refere à adequação do cardápio escolar às possibilidades produtivas dos agricultores decorrentes principalmente da sazonalidade de lavouras, hortas e pomares. Circunstancialmente, ajustavam-se às eventualidades que afetavam a produção como chuvas ou secas. Mesmo que esta questão ainda seja posta como problema, observou-se um esforço dos gestores do PNAE no município em solucionar ou amenizar os fatos. Nesses casos, nas escolas pesquisadas, quando os agricultores-fornecedores não dispunham dos produtos no momento que as escolas solicitam, estes eram buscados com outros agricultores ou se mudava o cardápio da merenda, trocando os produtos por outros disponíveis. Outra alternativa é incluir estes produtos no processo de licitação para comércio utilizando os 70% dos recursos do FNDE. Este tipo de “precaução” podia ser um dos fatores que contribuía para escolas não conseguirem atingir os 30% reservado a compras de produtos oriundos da agricultura familiar e estreitar a possibilidade de comercialização dos agricultores. Tal impasse poderia achar solução por parte da escola em um melhor planejamento de estoque, de demanda e de datas de entrega.

Quanto aos produtos comprados da agricultura familiar, estes geralmente são verduras, hortaliças, legumes e frutas, produtos mais perecíveis. Ao analisar os alimentos adquiridos pela prefeitura e escolas, observou-se que eram basicamente os mesmos que compõem a dieta regional³. Raramente se encontrou um alimento no cardápio que causasse estranhamento aos hábitos alimentares regionais, com exceção do rabanete, inhame e brócolis que eram casos específicos de experimentos e adaptação do cultivo.

Em entrevista com agricultores no município de Capelinha, acompanhando o levantamento do NEDET Alto Jequitinhonha⁴, notou-se que havia alguns cultivos “exóticos” presentes em algumas unidades familiares como ameixa, ervilha em vagem e pêssego; ao serem questionados o porquê desse tipo de cultivo expuseram que são frutas que ganharam o “gosto” dos próprios agricultores que decidiram plantar para o próprio consumo. Já a ervilha foi introduzida a partir de uma percepção de mercado, uma vez que este produto tem alto preço – R\$ 4 reais 200 gramas (maio de 2016). Outro caso de introdução de espécies exóticas no cultivo da unidade familiar é o Sr. Valdir Gonçalves de Turmalina que estava realizando experimentos de variedades de frutas como o açaí, assim como construindo uma fabriqueta de polpa de fruta.

Verificou-se que na lista de produtos comprados da agricultura familiar pelos órgãos gestores havia compatibilidade com a produção local aferida em entrevista com os agricultores e em visitas às unidades de produção familiar, bem como nas consultas de algumas bibliografias sobre a agricultura familiar e seu sistema de produção no Alto Jequitinhonha. Abaixo nas tabelas 1 e 2, apresenta-se uma listagem dos produtos que estiveram nas chamadas públicas das prefeituras e escolas estaduais, dos dois municípios, Turmalina e Datas.

Tabela 1: Produtos comprados da agricultura familiar município de Turmalina

Prefeitura	
	Alho, amendoim, inhame, laranja pêra, mexerica, maracujá, banana prata, banana caturra, polpa de fruta, couve, repolho, salsa, batata doce, cebolinha, cenoura, couve, repolho, alface

³ - Estudo sobre os alimentos que compõe a dieta de agricultores familiares foi realizado por e por Noronha (2003) e Galizoni (2007).

⁴ Além de uma pesquisa aprofundada nos municípios de Datas e Turmalina, a pesquisadora também acompanhou a equipe do NEDET (Núcleo de Extensão em Desenvolvimento Territorial) do Alto Jequitinhonha em levantamento exploratório sobre o PNAE em sete municípios desse Território.



Ano de 2015	lisa, beterraba, brócolis, cariru*, coentro em folha, feijão verde, mostarda, abacaxi, coentro em semente, abobrinha, abóbora moranga, andu verde, cebola, couve flor, corante de urucum, limão, mandioca mansa, mamão maduro, pimentão, repolho verde, salsa, tomate, vagem, chuchu, abacate, rabanete e mel.
Escolas Estaduais de Turmalina	
Ano de 2016	Abacate, abóbora moranga, alface lisa, alho, amendoim sem casca, banana caturra, banana prata, batata doce, beterraba, cebola branca, cebolinha verde, cenoura, chuchu, coentro em folhas, coentro em semente, couve, feijão verde, inhame, laranja pêra, mexerica poncã, limão, mamão, mandioca mansa, manga, maracujá, milho verde, pimentão, repolho, salsa, tomate, uva, vagem.

* São localmente designados por cariru folhosas que são nativas e coletadas, assim como a beldroega.

Fonte: Pesquisa de campo, 2016.

Em Datas os alimentos consumidos nas escolas retratavam bem essa relação do cardápio com o que é produzido localmente. No quadro abaixo há uma síntese dos produtos comprados da agricultura familiar pela prefeitura entre 2015 e 2016 e pelas escolas estaduais.

Tabela 2: Produtos comprados da agricultura familiar pela de Datas

prefeitura	
Ano de 2016	Abóbora, alface, alho, banana, beterraba, cebolinha, salsa, coentro, cenoura, chuchu, couve, mamão, mandioca, ovos caipiras, corante de urucum, farinha de mandioca, fubá, doce de frutas, tempero, tomate, inhame, batata baroa, quiabo, maracujá, acerola, limão, milho verde, <i>ora-pro-nobis</i> , feijão, frango, brócolis, café torrado, repolho, vagem, mostarda.
Escolas Estaduais de Datas	
Ano de 2016	Abóbora, alface, alho, banana, beterraba, cebolinha, salsa, coentro, cenoura, chuchu, couve, mamão, mandioca, ovos, corante, farinha de mandioca, fubá, doce de frutas, tempero, tomate, inhame, batata baroa, quiabo, maracujá, acerola, limão, milho verde, ora-pró-nobis, feijão, frango, brócolis, café torrado, repolho, vagem e mostarda.

Fonte: Pesquisa de campo, 2016.

Os principais alimentos adquiridos da agricultura familiar por meio do PNAE nos dois municípios foram praticamente os mesmos encontrados em levantamentos exploratórios nas feiras livres de ambos os municípios, portanto, são produtos que fazem parte da produção e cultura alimentar local, indicando a abrangência territorial da pauta produtiva e alimentar⁵.

Figura 1: Agricultores familiares, na primeira figura Sr. Adão comunidade de Ponte do Funil/Turmalina em sua plantação de tomates, já a segunda Sr. Juscelino Comunidade de Tombadouro – Datas na horta comunitária.



Fonte: Ana Jacqueline Sales Santos, 2016.

⁵ Levantamentos exploratórios forma feitos pela própria pesquisadora e se apoiaram também no estudo de Ribeiro sobre feiras livres do Jequitinhonha (2007).



Third Internacional Conference
**AGRICULTURE AND FOOD
IN AN URBANIZING SOCIETY**

17 - 21 SEPTEMBER 2018 | PORTO ALEGRE | BRAZIL



Tanto em Turmalina quanto em Datas, a avaliação que os gestores fizeram dos produtos da agricultura familiar foi consensual: aprovaram e reconheceram a qualidade dos alimentos, principalmente por serem frescos e sem agrotóxicos. A riqueza que esses alimentos trouxeram aos cardápios escolares foi lembrada e enfatizada em todas as escolas, principalmente, a boa aceitação dos alimentos por parte dos estudantes quanto ao sabor, qualidade e variedade. Porém é necessário relevar a opinião de gestores em Datas que afirmaram que os produtos não tinham a aparência solicitada.

Os cardápios elaborados nas escolas e prefeituras eram organizados a partir de escolhas que levavam em consideração parâmetros estabelecidos internacionalmente e nacionalmente pelo valor nutritivo, a quantidade de calorias que o organismo humano necessita, bem como alimentos que deveriam ser evitados ou disponibilizados em quantidades reduzidas por serem excessivamente gordurosos, processados, doces e salgados. Somavam-se a esses aspectos as habilidades e a criatividade das cantineiras e nutricionistas que elaboravam pratos com uma opção bem mais variada de produtos trazendo também para a alimentação a cultura local quanto às datas comemorativas, a exemplo as festas juninas que colocavam à mesa dos estudantes pratos típicos. As escolas procuravam fazer um equilíbrio no cardápio entre alimentos salgados e doces no decorrer da semana. As escolas estaduais possuem um cardápio geral e amplo fornecido pela Secretaria Estadual de Educação⁶, o qual apresentava informações nutricionais, classificação dos alimentos e frequência a serem servidos, tabela de safra dos diversos alimentos produzidos em Minas Gerais, lista de produtos de substituição e diversas receitas que costumavam ser preparados para merenda.

Nos municípios, as construções do cardápio, além desses elementos nutricionais que devem ser observados, ganham especificidades locais. Interferem também na composição do cardápio o gosto e paladar dos estudantes, os produtos ofertados na região e recurso disponível. Em algumas escolas em que havia fornos, encontrou-se o preparo de quitandas - biscoitos e bolos - pelas cantineiras. De forma geral, as nutricionistas e cantineiras avaliaram que a elaboração de cardápios diversificados, adaptados ao gosto local, foi possibilitado a partir da compra de produtos da agricultura familiar, que permitiu uma dieta muito próxima a que os estudantes consumiam em suas próprias casas, sendo esse um dos elementos da excelente aceitabilidade dos pratos pelos estudantes. Nesse sentido, percebeu-se que o PNAE reforçou a pauta alimentar familiar, local e territorial.

Todos os entrevistados - gestores, diretoras, nutricionistas, cantineiras, técnicos e agricultores - reconhecem essa mudança na alimentação escolar promovida pela aquisição de produtos alimentícios da agricultura familiar local. Reportaram que a merenda ficou mais rica com uma maior variedade de produtos e mais saudável.

O PNAE ao incluir a agricultura familiar na compra institucional conseguiu inserir na alimentação escolar preocupação com a segurança alimentar e nutricional, que se tornou uma das grandes preocupações na última década no que diz respeito à alimentação. Caminhar ao encontro de um reconhecimento e valorização da agricultura familiar que presa a tradição alimentar pautada na segurança e soberania alimentar foi um dos grandes feitos do PNAE. Apesar de o programa alcançar uma parcela pequena de agricultores familiares, tornou-se mais uma via de comercialização para a agricultura familiar que tem surtido efeitos positivos tanto na alimentação dos estudantes quanto para quem produz. Alguns agricultores encontraram no PNAE um incentivo para ampliar e diversificar a sua produção. O programa

6 - Cardápio da alimentação escolar, educação básica – Secretaria de Estado de Educação / Minas Gerais. Atualizado em 2014. Disponível em: <<https://www.educacao.mg.gov.br/parceiro/alimentacao-escolar-cardapios>>. Acesso em 13/10/2016.



Third Internacional Conference
**AGRICULTURE AND FOOD
IN AN URBANIZING SOCIETY**

17 - 21 SEPTEMBER 2018 | PORTO ALEGRE | BRAZIL



promoveu também segurança alimentar na mesa do agricultor. Neste sentido, pode-se citar como exemplo, o agricultor Lázaro no município de Carbonita que afirmou que ao se inserir no PNAE passou a produzir alimentos que havia deixado de produzir por ter focado na produção de cachaça, pois este produto possui maior valor agregado no mercado e com a sua venda comprava os alimentos que não produzia. Ao se inserir no PNAE encontrou um canal de venda “certa”, como afirmou, diversificou sua produção e hoje já deixou de comprar muitos alimentos porque os produz em seu terreno.

Mais do que segurança alimentar, o PNAE possibilita na alimentação escolar o que as localidades estabeleceram costumeiramente em sua pauta alimentar, criada pelo gosto, escolha e cultura. A inserção da agricultura familiar em conjunto a uma flexibilização da lei trouxeram para a merenda escolar a cultura alimentar local e estão promovendo a soberania alimentar. Portanto, observou-se que há uma “colonização às avessas”, ou seja, o programa do PNAE não modificou o sistema produtivo e alimentação local com uma política de imposição de cima para baixo, mas ao contrário, a dinâmica local que demandou para o programa as mudanças necessárias a serem realizadas nas diretrizes do PNAE para que fossem condizentes com a realidade local. Sendo possível através de um programa mais aberto ao diálogo, à participação e a boa vontade política em acatar as demandas locais.

Há também o reconhecimento nos municípios do Alto Jequitinhonha que a lei nº 11.947 estimulou a produção local, melhorando a qualidade de vida dos agricultores e promovendo uma entrada e circulação de recursos no município, assim como a valorização da agricultura familiar e dos produtos regionais, sendo fonte de promoção para um “desenvolvimento territorial”.

Considerações finais

As graves consequências desencadeadas pelo processo de modernização do campo brasileiro à alimentação tem sido palco de debates desde a década de 1990 quando pesquisas expuseram: as diversas toxidades dos alimentos pelo uso desenfreado de agrotóxicos, a alteração dos nutrientes dos alimentos com certa padronização e industrialização alimentar, degradação das culturas alimentares, impactos ambientais e sociais. Desde então, há uma preocupação com essas temáticas, onde vários segmentos da população, através de muita luta, pressionaram o governo a atentasse a tais questões. Em resposta, há ampliação e criação de políticas públicas que incluíram no processo a agricultura familiar que sempre estiveram às margens dos planos governamentais e que tem grande participação na produção e abastecimento de alimentos. A análise de uma delas, o PNAE, nos municípios de Turmalina e Datas no Território do Alto Jequitinhonha revelou que o PNAE ao incluir a agricultura familiar conseguiu trazer para o programa a imensa diversidade cultural alimentar que o território brasileiro carrega através de uma gestão participativa e flexibilização das diretrizes do programa. A experiência de inserção da agricultura familiar a este programa tem demonstrado um enriquecimento do mesmo, bem como se percebe reflexos positivos que tem ultrapassado as fronteiras das escolas alavancando um circuito curto de comercialização, melhoria de renda para o agricultor familiar e promovendo a segurança e soberania alimentar das localidades.

Agradecimentos



Esse estudo contou com o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e da Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas Gerais (FAPEMIG), aos quais os autores agradecem.

Referências

- CÂNDIDO, Antônio. Os parceiros do Rio Bonito: Estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. 11ª Ed. Ouro sobre Azul. Rio de Janeiro, 2010.
- CASTRO, Josué. A Geografia da Fome. Clássicos das ciências sociais no Brasil. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.
- CASTRO, Terena Peres de; BOMBARDI, Larissa Mies. PNAE: potencialidades e limites para contribuição no processo de territorialização camponesa. 2014. Disponível em: https://www.uniara.com.br/legado/nupedor/nupedor_2014/Arquivos/01/1A/11_Terena%20Castro.pdf. Acesso em: 24/10/2016.
- ELIAS, Lilian de Pellegrini. Impactos socioeconômicos do Programa de Alimentação Escolar na agricultura Familiar de Santa Catarina. Dissertação. 2016. Programa de pós Graduação do Instituto de Economia em Desenvolvimento Econômico da Universidade Estadual de Campinas
- FÁVERO, Claudenir e MONTEIRO, Fernanda Testa. Disputas territoriais no Vale do Jequitinhonha: uma leitura pelas transformações nas paisagens. Revista Agriculturas. V. II – n 3. Outubro de 2014
- GIL, Antônio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social. 6ª Ed. São Paulo: Atlas, 2008.
- FREYRE, Gilberto. Açúcar: em torno da etnografia, da história e da sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil. 2. ed. aum. [Rio de Janeiro]: Instituto do Açúcar e do Alcool, 1969. 286p.
- MALUF, Renato Sergio Jamil; MENEZES, Francisco. Caderno segurança alimentar. 2000. Disponível em: http://ideiasnamesa.unb.br/upload/bibliotecaIdeias/1391606568Caderno_Seguranca_Alimentar.pdf. Acesso em 10 de junho de 2016.
- LIMA, Romilda de Souza; NETO, José Ambrósio Ferreira; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. Demetra; Alimentação, Nutrição & Saúde. 2015; 10(3); 507-522
- MACHADO, Renato Luiz Abreu. Conceitos, Segurança alimentar e nutricional e soberania alimentar. CONSEA. Publicado em 29/05/2017. disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/aceso-a-informacao/institucional/conceitos>. Acesso: 24/07/2018.
- OLIVEIRA, Erika de Souza. Desenvolvimento local e segurança alimentar e nutricional no Programa Nacional de Alimentação Escolar: um método de análise. Dissertação, 2015. Programa de Pós Graduação da Faculdade de Engenharia Agrícola da Universidade Estadual de Campinas.
- PLOEG, Jean Douwe Van Der. Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Tradução . Porto Alegre: Editora UFRGS, 2008.
- RIBEIRO, Eduardo Magalhães. Sete estudos sobre a agricultura familiar do Vale do Jequitinhonha. Editora UFRGS. Porto Alegre, 2013.
- WILKINSON, John. Mercados, redes, valores: o novo mundo da agricultura familiar. Editora da UFRGS: Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2008.

Sites Visitados

- <http://www.fn.de.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-historico>. acesso em 12/08/2016
- <http://www.fn.de.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-conselho-de-alimentacao-escolar>. Acesso em: 24/03/2017.
- <http://conflitosambientaismg.lcc.ufmg.br>. Acesso em 25/ 10/2017.
- <http://www4.planalto.gov.br/consea/aceso-a-informacao/institucional/conceitos>