

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

REGIONALIDADE NOS CARDÁPIOS ESCOLARES

Andressa Mangan Bringhenti

Porto Alegre

2021

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

Andressa Mangan Bringhenti

REGIONALIDADE NOS CARDÁPIOS ESCOLARES

**Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao curso de Nutrição,
Faculdade de Medicina da
Universidade Federal do Rio Grande
do Sul para a obtenção do título de
Bacharel em Nutrição.**

Orientadora: Vanuska Lima da Silva
Co Orientadora: Amanda Silva Souza
Sperb

Porto Alegre
2021

RESUMO

A verba federal destinada à compra da alimentação das escolas de nível municipal e estadual, deve atender a legislação vigente para a confecção dos cardápios de forma a não só contemplar o conceito de alimentação saudável e adequada, mas também respeitando os hábitos alimentares da cultura local. Tendo isso em vista o presente trabalho visa avaliar a regionalidade apresentada nos cardápios escolares fornecidos pela Secretaria de Educação do Estado do Rio Grande do Sul (SEDUC) considerando a influência cultural alemã, italiana, indígena e quilombola em relação ao que é preconizado pelo PNAE. Utilizando uma abordagem exploratória busca-se evidenciar a regionalidade nos cardápios escolares através da ferramenta de análise qualitativa IQ COSAN, referências bibliográficas sobre regionalidade como ferramenta norteadora, o caderno de receitas regionais (elaborado pela SEDUC) e o demonstrativo de compras do estado.

Palavras-chave: Alimentação Escolar, Programas de Assistência Nutricional, Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação

ABSTRACT

The federal budget for the purchase of food for schools at the municipal and state level must comply with current legislation for the preparation of menus in order not only to contemplate the concept of healthy and adequate food, but also respecting the eating habits of the local culture. With this in mind, this study aims to evaluate the regionality presented in school menus provided by the Rio Grande do Sul State Education Department (SEDUC) considering the German, Italian, indigenous and quilombola cultural influence in relation to what is recommended by the PNAE. Using an exploratory approach, we seek to evidence regionality in school menus through the qualitative analysis tool IQ COSAN, bibliographical references on regionality as a guiding tool, the regional recipe book (prepared by SEDUC) and the state purchase statement.

Keywords: School Feeding, Nutrition Assistance Programs, Nutrition and Food Programs and Policies

Lista de siglas e abreviaturas

CAE- Conselhos de Alimentação Escolar

CGU- Controladoria Geral da União

CRE- Coordenadoria Regional de Educação

DAP-Declaração de Aptidão ao Pronaf

EAN- Educação alimentar e nutricional

FNDE- Fundo Nacional de desenvolvimento da educação

PNAE- Programa Nacional de Alimentação Escolar

PRONAF- Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

TCU- Tribunal de Contas da União

SUMÁRIO

Lista de siglas e abreviaturas	4
1.Introdução	6
2. Revisão bibliográfica	9
2.1 Região e Regionalidade	9
2.2 Influências culturais	10
2.3 Agricultura familiar e regionalismo	13
2.4 Regionalismo na legislação do PNAE	15
3. Justificativa	16
4. Questão de pesquisa	17
5. Objetivos	18
5.1 Objetivo Geral	18
5.2 Objetivos Específicos	18
6. Referências	19
7. Artigo completo	23
Conclusão	37
8 Referências	38
10. Considerações finais	44

1.Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), é a política mais antiga de alimentação e nutrição no Brasil, conhecido mundialmente, o programa foi implantado em 1995 e consiste em oferecer alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional (EAN) a estudantes de todas as etapas da educação básica pública, ou seja, educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens adultos que estejam matriculados em escolas públicas e filantrópicas. (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2013)

Em relação ao repasse do governo federal aos estados, municípios e escolas federais, o Fundo Nacional de desenvolvimento da educação (FNDE) realiza o seguinte atendimento:

“O governo federal repassa, a estados, municípios e escolas federais, valores financeiros de caráter suplementar efetuados em 10 parcelas mensais (de fevereiro a novembro) para a cobertura de 200 dias letivos, conforme o número de matriculados em cada rede de ensino.” (Resolução/CD/FNDE nº 67, de 28 de dezembro de 2009).

O PNAE que é descrito e delimitado pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, universalizou o atendimento para toda a educação básica e definiu a educação alimentar e nutricional como eixo prioritário para o alcance dos objetivos do Programa. (Brasil, 2013; Brasil, 2009)

Por conseguinte, essa ação assistencialista fortaleceu a participação da comunidade no controle social das ações desenvolvidas pelos Estados e Municípios, pois essa pode fiscalizar diretamente por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), e também pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo Ministério Público.

Inicialmente o programa apresentava um modelo de gestão altamente centralizado e burocratizado no qual, em sua grande maioria eram utilizados alimentos industrializados nos cardápios. Em 1993, inicia-se o processo de descentralização do programa, e esse deixa de ser gerido exclusivamente pelo governo federal para ser operacionalizado e gerido pelos estados, municípios e/ou

escolas, que deveriam se responsabilizar pela organização dos cardápios em acordo com os hábitos alimentares regionais (BEZERRA, 2006). Muitas mudanças ocorreram durante esse processo de ruptura com o modelo centralizado a fim de buscar não só qualidade e segurança alimentar, mas também identidade regional aos cardápios elaborados. Apesar disso é outorgada a Lei 11.947 de 2009 estabelecendo que “Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada”, e também que 30% do valor repassado pelo PNAE deve ser investido na compra direta de produtos da agricultura familiar, medida que estimula o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades (Brasil, 2009). A partir desses elementos contidos nessa lei, fundamenta-se a regionalidade nos cardápios do PNAE.

A verba federal destinada à compra da alimentação das escolas de nível municipal e estadual, deve atender à legislação vigente para a confecção dos cardápios, distribuição da alimentação conforme faixa etária, modalidade de ensino, turno parcial ou integral e respeitar o conceito de alimentação saudável e adequada respeitando as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e tradições, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, conforme faixa etária e estado de saúde, inclusive os que necessitam de atenção específica.

Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável com utilização de gêneros alimentícios básicos, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região (Lei 11 974, 2009; resolução 06/2020). Atendendo a descrição anterior, o cardápio PNAE do estado do Rio Grande do Sul (RS) é composto por no mínimo uma refeição diária prevista de segunda a sexta-feira, para o qual é planejado pelo menos 20 refeições (equivalente a 1 mês letivo) que são utilizadas pelas escolas de uma mesma Coordenadoria Regional de Educação (CRE) durante o período de janeiro a junho, que são denominados cardápios de verão e outras 20 refeições mensais são planejadas para uso de julho a dezembro na modalidade de cardápios de inverno; tendo isso em vista neles devem ser contemplados: oferta de frutas e hortaliças de mínimo 3 porções por semana,

oferta máxima de 2 porções de doce por semana e valores fixados em legislação para carboidratos, proteínas, lipídeos, fibras, vitamina A, vitamina C, cálcio, ferro, magnésio, zinco e sódio. Os cardápios podem ser classificados como: “Cardápio PNAE”, quando utilizado somente as preparações citadas acima; ou estar contido em outras modalidades como “Ensino Médio 1000h” ou “Ensino Médio” onde as refeições PNAE devem ser oferecidas em um lanche e um almoço ou no “Mais Educação” no qual deve-se inserir as refeições PNAE dentro das 3 refeições ofertadas (café da manhã, almoço e lanche da tarde) e “Turno integral” que utiliza o mesmo cardápio do “Mais Educação” onde apenas é acrescido de uma porção de fruta a mais por dia. Para a análise de dados deste trabalho, serão avaliados apenas os cardápios PNAE, pois esses são entendidos como base e as refeições aqui elaboradas são comuns a todas as demais modalidades anteriormente citadas. (Resolução nº06/2020)

Os cardápios elaborados semestralmente ainda podem ser modificados pontualmente em relação ao que é servido na escola. Essa ocorrência é manejada dentro das CREs pelas técnicas de nutrição, às quais é orientado permitir substituições de preparações conforme uma lista de equivalentes previamente elaborada pelas nutricionistas do Estado. Essas mudanças devem ser registradas, inclusive se houver compra de alimentos para a mesma e mais do que 4 modificações em um espaço de mês devem receber aval das nutricionistas do Estado. Visando uma maior personificação regional, em 2013 foi elaborado o “caderno de receitas:”, “Receitas Regionais na alimentação das escolas estaduais do RS”. Esse material contou com a mobilização de nutricionistas, técnicos, agentes de educação, professores, responsáveis e alunos a fim de reunir, testar e adaptar receitas consideradas patrimônio gastronômico regional. Esse material foi publicado pelo Estado e é válido para utilização de substituições de preparações quando elas se equivalem visando a conformidade com o costume local. (BRASIL, 2013).

Tendo em vista o exposto o presente trabalho visa avaliar a regionalidade apresentada nos cardápios escolares fornecidos pela Secretaria de Educação do Estado do Rio Grande do Sul (SEDUC) considerando a influência cultural alemã, italiana, indígena e quilombola em relação ao que é preconizado pelo PNAE.

2. Revisão bibliográfica

2.1 Região e Regionalidade

Conceitualmente uma região pode ser definida com demarcações geográficas de forma a se distinguir das demais por suas características físicas, administrativas, econômicas e políticas. Deve-se, ao defini-la, olhar as relações de poder que sobre ela agem. Enquanto o conceito de região é tangível e palpável, a regionalidade trabalha no campo do simbólico desdobrando-se em regionalismo que abrange a linguagem de uso restrito, produções literárias e de outras naturezas artísticas bem como as particularidades da gastronomia; e a regionalização onde há ações concretas, instrumentos de gestão, aplicação de políticas, ações administrativas (POZENATO, 2003).

De maneira simplificada é possível afirmar que a regionalidade define uma região, e isso não deve ser encarado como negativo, afinal quando uma política pública tão abrangente quanto o PNAE precisar dialogar com uma realidade cultural tão vasta quanto a do Brasil utiliza-se não só a descentralização para maior autonomia dos Estados, mas também surge a necessidade de criar regiões agrupadas com características semelhantes a fim de ampliar a autonomia e o entendimento da cultura alimentar dos estudantes pelo programa, assim delimitou-se as Coordenadorias Regionais de Educação (CRE) no estado do Rio Grande do Sul.

A SEDUC tem uma organização estruturada a qual contempla 30 coordenadorias regionais sob coordenação direta do governo do Estado (Figura 1).

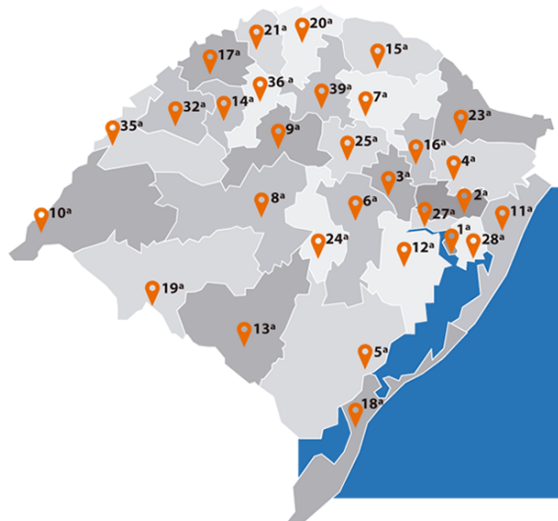


Figura 1-Mapa das Coordenadorias Regionais de Educação (CRE).
Fonte: <https://servicos.educacao.rs.gov.br>

Cada CRE é responsável pelas políticas relacionadas às suas regiões, tendo como atribuições coordenar, orientar e supervisionar escolas oferecendo suporte administrativo e pedagógico para a viabilização das políticas da secretaria. Dentre suas atribuições também está a busca pela integração entre alunos, famílias e a comunidade, integrando a escola à prática social. A partir disso, para fins de entendimento, neste trabalho será definido CRE como sendo equivalente a uma região devidamente regionalizada pelas ações do PNAE e com características próprias de regionalismo nas implementação das mesmas.

2.2 Influências culturais

Segundo BRAGA (2004) a antropologia aponta a cultura alimentar como um “sistema simbólico”, de forma que age como um conjunto de mecanismos de controle, receitas, regras e instruções que tendenciam o comportamento humano, definindo através desse simbolismo o que será tratado como comida, os tabus alimentares, a forma como o gosto se manifesta em esfera pública e particular, indo mais além disso comer como um ato político e social, que expressa a identidade de povos e grupos sociais ao longo do tempo. MULLER et al, (2010) confere que esse conjunto de práticas pode ser considerado patrimônio cultural e identidade regional de uma comunidade, pois através da culinária típica temos a caracterização de uma região como “a junção dos saberes e sabores oriundos dos alimentos e bebidas e das

práticas de serviços que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção da mesma.” Através delas, ocorre a perpetuação da regionalidade, materializando sua identidade tanto em aspectos simbólicos quanto materiais.

No Brasil, o entrelaçamento cultural nas relações de produção de alimentos inicia a partir do contato dos portugueses com indígenas e negro-africanos, assim deu-se a origem de distintos hábitos e costumes para criar uma identidade brasileira gastronômica. No entanto, esse seria apenas o início da identidade gastronômica do Brasil, pois vários movimentos sócio-políticos como o ciclo da monocultura açucareira, a revolução agrária e industrial, bem como os movimentos migratórios trariam mudanças culturais definindo não só identidade da miscigenação da população, mas também assumindo como brasilidade gastronômica todos elementos contidos nos saberes culturais alimentares desses povos.(MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2015)

O Rio Grande do Sul, conforme ZANETI et al (2016), leva em consideração na sua diversidade gastronômica não só uma variedade de paisagens e etnias, mas também a sua economia que se baseia na agricultura (soja, trigo, arroz e milho) e na pecuária, e isso é sentido no território sul rio-grandense pela heterogeneidade de sua população, na qual é possível apontar expressões da cultura alimentar de descendentes de portugueses (que introduziram a cultura dos doces, principalmente de ovos e hábito do consumo do açúcar), alemães (dos quais herdou-se o joelho de porco, as cucas, kuschmier, as salsichas, os salsichões, preparos à base de batata e as cervejas), italianos (que introduziram as massas recheadas, o galetto, a polenta, o salame, a sopa de capelleti e o vinho), africanos (pelo hábito de utilizar farinha de milho nas preparações como angu e pirão) e indígenas (como o consumo de mandioca, o hábito de grelhar carnes e o consumo de mate) e em pequena parte por espanhóis, poloneses e franceses, dentre outros imigrantes. O próprio movimento de imigração que junto com os demais elementos citados anteriormente compõem a identidade regional do Rio Grande do Sul.

Os povos nativos do Brasil têm passado por uma diluição cultural desde o início da colonização, onde tal fato modificou não só em termos culinários os alimentos que esses povos passaram a consumir, mas também a forma como esses

estão sendo ofertados (MINEIRO et al, 2018). A organização realizada para adquirir alimentos que outrora eram puramente extrativista, caçadora e coletora, teve de se reinventar e organizar-se em agriculturas familiares.

O sabor da comida também foi se modificando, segundo CASCUDO (2016) temperos típicos como a pimenta malagueta (*Capsicum frutescens*) e coentro-de-cabloco (*Eryngium foetidum*) foram perdendo espaço para a grande variedade de condimentos que escoava do comércio das índias e que aqui chegou com os colonizadores portugueses. Os modos de preparo também apresentavam mudanças, frituras não costumavam ser utilizadas, o normal era cozer ou assar as carnes em brasa, como efeito colateral das adequações das populações a localidade.

Ainda a influência indígena, resumir uma vastidão de 305 etnias, apenas em território gaúcho, em algumas regras para definir um costume alimentar centenário e folclórico não seria muito preciso, pois somente no Rio Grande do Sul há quase 75 mil indígenas vivendo em áreas urbanas e rurais (IBGS, 2010), dito isso é inegável a importância sociocultural e política como a dos povos Kaingang para a construção da cultura regional da parte sul do País. (CAVALCANTE,2014).

A cultura alimentar africana se manifestou no Brasil com a chegada forçada dos africanos escravizados na metade do século XVI, oriundos principalmente de Senegal, Gabão, Congo, Angola e Moçambique. Dentro das cozinhas dos engenhos, houve a necessidade de adaptar a cultura alimentar com a realidade colonial com uma variedade de alimentos, entre eles, a utilização de papas como o pirão CASCUDO (2016). Além disso, outros ingredientes que se incorporaram ao cotidiano brasileiro provindo do continente africano foram: quiabo, jiló, banana, vinagreira, feijão de corda, dendê, coco, melancia, pimenta malagueta, inhame, café, milho, amendoim, batata doce, repolho, grão de bico, trigo, tilápia, maxixe, sorgo, fava; deixando inclusive contribuição nas preparações que hoje são entendidas como “típicas do Brasil”, tais como a feijoada, a canja de galinha, bolo de milho, moqueca de peixe, acarajé, vatapá, frango com quiabo, quibebe, cuscuz e pamonha. Dessa forma a cultura africana se consolida nos lares brasileiros com “presença em cada região do Brasil”, seja pelo uso de ingredientes e temperos, seja pelas preparações da época. (PAIVA, 2017)

De 1860 a 1890, os primeiros italianos emigraram para o Brasil, chegando em São Paulo e se concentrando em regiões mais isoladas do sul do país, onde iniciam a cultura do trigo e junto com isso, o gosto nacional pelas massas e suas variações,

bem como o uso de molhos espessos e condimentados. O isolamento geográfico contribuiu para uma maior lentidão na adesão desses italianos aos costumes alimentares nacionais, e de via contrária à difusão de sua própria. Os fatos anteriormente apresentados, no entanto, não invalidam a presença da culinária italiana no âmbito brasileiro, se manifestando no consumo de massas doces e salgadas, sopas grossas, polenta, na valorização do queijo, o arroz gorduroso, risoto; esses, com o passar do tempo também englobam elementos não só das demais culturas estabelecidas no Brasil, mas também dos países vizinhos como o Uruguai(SILVA e CONFORTIN, 2015).

O alemão também trouxe uma contribuição para a culinária brasileira, acarretando principalmente no reforço do consumo de certas espécies utilizadas pelos portugueses desde o século XVI(CASCUDO, 2016). A sua contribuição culinária é mais notável na região sul, através do consumo de batata, centeio, carnes defumadas, cerveja, lingüiça, laticínios, cuca, torta de maçã e bolo de frutas. Além de compor a identidade regional através do costume do “café colonial” e estar presente em preparações como na salada de batatas (Kartoffelsalat), na salada de beterrabas (Zuckerruebesalat), no arenque enrolado em escabeche, no toucinho de vitela ou carneiro, assado ou frito, e no mocotó de porco, no joelho de porco (eisbein) na lingüiça de sangue (murcilha), e o pão negro. Seus costumes também estão associados à preparação do “arroz de carreteiro”, muito consumido no Rio Grande do Sul(SONATI, VILARTA, SILVA, 2009).

2.3 Agricultura familiar e regionalismo

O entendimento que cultura alimentar e agricultura familiar se correlacionam fortemente pode ser constatado em diversos âmbitos (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2015)

“A agricultura familiar de base ecológica e agroecológica inter-relacionam a atividade agrícola, a biodiversidade e o território, cumprindo papel decisivo na manutenção das comunidades rurais e do patrimônio cultural que se expressa, sobremaneira, nos alimentos”. (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2015)

Enquanto esta relação entre cultura alimentar e agricultura já habita o entendimento popular, a Lei nº 11.326/2006 diz que:

“Agricultor familiar e empreendedor familiar rural é aquele que pratica atividades no meio rural, possui área de até quatro módulos fiscais, mão de obra da própria família, renda familiar vinculada ao próprio estabelecimento ou empreendimento pela própria família. Também são considerados agricultores familiares: silvicultores, aquicultores, extrativistas, pescadores, indígenas, quilombolas e assentados da reforma agrária.”

O agricultor familiar é reconhecido pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário por meio da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) e somente através desse documento o indivíduo ou grupo de indivíduos (cooperativas) podem ter acesso às políticas públicas, podendo estes atuar no fornecimento da alimentação escolar através de grupos formais, grupos informais e também como fornecedores individuais. (Resolução CD FNDE nº04/2015)

Conforme o art. 14, da resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. Inclusive a compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar se apoia nas seguintes diretrizes do PNAE: “Ao emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis” e “ao apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar.” (Lei nº 11.947, de 16/6/2009)

Dessa forma, inserindo-se a agricultura familiar nos cardápios escolares nos remetemos para a posição da escola enquanto elemento da sociedade e cotidiano e por isso, sendo abrangida pela cultura alimentar local. A agricultura familiar é entendida em seus diversos níveis de importância social, dentro do ambiente escolar, e representa não só a cultura como um todo, a partir do biologicamente necessário, mas também do nutrir o estudante com sua própria história, vivência de sociedade com a renovação dos seus saberes e tradição-. (Lei nº 11.947, de 16/6/2009)

2.4 Regionalismo na legislação do PNAE

O PNAE tem como uma de suas diretrizes:

“O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica”.
(RESOLUÇÃO Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020)

A partir disso, reforça-se a importância do olhar do nutricionista para a escolha dos componentes do cardápio. Porém essa proposição apenas aconselha de forma geral a escolha por alimentos regionais, não especificando a frequência ou natureza de alimentos ou preparações a serem escolhidos, conforme disposto no Art.14 da Resolução nº 26/2013

“Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada”,

A autonomia sobre a escolha das preparações e a frequência com a qual elas ocorrem cabe ao nutricionista responsável técnico. A única disposição em norma técnica é a limitação com relação a preparações doces regionais conforme Art 17 da RESOLUÇÃO Nº 6, DE 08 DE MAIO DE 2020:

“preparações regionais doces, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral”.

Então, a legislação aconselha o uso do regionalismo e se demonstra complacente ao seu uso.

3. Justificativa

Em tempos atuais, as culturas rapidamente diluem-se umas nas outras e particularidades nítidas tornam-se mesclas. No Rio Grande do Sul não é diferente, pois a região por si só é um mosaico de identidades culturais, e segundo FRANZONI, 2016 não é possível narrar a riqueza cultural ignorando os hábitos alimentares desses povos, seus costumes e saberes herdados, pois esses hábitos são parte integrante da narrativa do indivíduo identificando ele com a sua região, identidade cultural alimentar, folclore e comunidade. Dessa forma, a escola como parte da região e principal local de socialização de crianças e adolescentes, auxilia na contribuição para o resgate e manutenção dos costumes alimentares regionais.

MINEIRO et al, 2018 considera que a escola é um lugar onde as práticas pedagógicas também devem se relacionar com a cultura, dessa forma, a alimentação que é parte intrínseca desse contexto deve ser desenvolvida como um componente importante da identidade e da estrutura de um povo. E é prerrogativa das diretrizes do PNAE que a cultura alimentar e a saúde em âmbito escolar dialoguem. Tendo isso em vista, a busca por indícios da regionalidade na alimentação escolar, em específico das culturas italiana, alemã, quilombola e indígena através dos gêneros selecionados, sua origem, nas técnicas empregadas no processamento dos mesmos e nas preparações como um todo, se justifica. Não obstante, é preciso reforçar que os cardápios do PNAE abrangem uma grande área, apresentam orçamentos diferentes para as diversas modalidades de escola (ensino infantil, ensino médio 1000h, ensino técnico, turno integral e internato), quantidade de alunos e além disso, escolas indígenas e quilombolas recebem um valor diferenciado. O orçamento recebido deve, não só abranger detalhes como se ater a safra e a estação do ano (inverno/verão), mas também respeitar criteriosamente as recomendações nutricionais do FNDE vigentes.

A partir de tudo o que foi citado acima, evidencia-se a necessidade de entender como é estabelecida a relação entre o que é determinado pelo PNAE sobre regionalidade e como esta é aplicada efetivamente nos cardápios escolares para constatar se esses configuram uma identidade alimentar da região e contemplam a realidade do estudante a fim de não apenas suprir as suas necessidades nutricionais, mas também contemplar a sua realidade cultural.

4. Questão de pesquisa

As escolas estaduais empregam a política do PNAE em relação a regionalidade e de que forma essa política se caracteriza nos cardápios PNAE?

5. Objetivos

Ao delimitar objetivos, de forma inevitável os contextos sociais e econômicos serão levados em consideração a fim de buscar conclusões pontuais. Assim, a elucidação desse trabalho está na comunhão dos seus elementos simbólicos e materiais através dos contextos sociais, culturais, antropológicos e de contexto econômico, tendo em vista que esse assunto é multifacetado faz-se necessário que os objetivos também demonstrem a sua natureza interdisciplinar.

5.1 Objetivo Geral

O objetivo geral deste trabalho é verificar a apresentação das culturas italiana, alemã, indígena e quilombola nos cardápios de escolas estaduais do Rio Grande do Sul atendidas pelo PNAE e como essas culturas são contempladas nesta política social.

5.2 Objetivos Específicos

Os objetivos específicos deste trabalho são:

- Identificar nos cardápios das escolas estaduais preparações que contemplem a cultura local;
- Identificar na lista de compras da SEDUC as frutas e hortaliças adquiridas para compor os cardápios da alimentação escolar nas diferentes CRE's selecionadas e relacioná-las com a regionalidade;
- Caracterizar de forma qualitativa os cardápios do PNAE por meio da ferramenta IQ COSAN que sinaliza a qualidade levando em consideração, entre outros fatores, a variedade e a presença de alimentos regionais e da sociobiodiversidade.

6. Referências

ANGELIS, Wilmar e VEIGA Juracilda. ALIMENTAÇÃO DOS KAINGANG, ONTEM E HOJE, 2009. Disponível em: http://www.portalkaingang.org/Alimentacao_Kaingang.pdf

ARAÚJO, Rita de Cássia ; DEOSTI, Aline; FAUSTINO, Rosângela Célia; NOVAK, Maria Simone Jacomini. MEMÓRIAS, CONHECIMENTOS E LITERATURA NA ESCOLA INDÍGENA GUARANI NHANDÉWA. Anais do IX congresso nacional de educação (EDUCERE). Paraná, 2009. Disponível em: http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/educacao_indigena/memorias_conhecimentos_literatura_escola.pdf

BEZERRA, José Arimatea Barros. Regionalização de cardápios, fortalecimento das economias locais e participação da população na gestão descentralizada da merenda escolar. Revista Educação em Debate, Fortaleza, ano 28, v. 1, n. 51/52, p. 86-93, 2006.

BRAGA, Vivian. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. Revista SAÚDE, nº6, v.13, p 37-44. Piracicaba, 2004. Disponível em: http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf_bib.php?COD_ARQUIVO=3387

BRASIL. FNDE. Caderno da aquisição de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar. 2º Edição. Brasília, 2016.

BRASIL. Ministério da Educação. Caderno de receitas-receitas Regionais na Alimentação das Escolas Estaduais do Rs. 1º Mostra Gastronômica de Alimentação escolar, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

CASTRO, Teresa Gontijo ;Matos, Elaine de Lima Cordeiro Leite, Maurício Soares; Conde, Wolney Lisboa ; Schuch, Ilaine ; Veiga, Juracilda ; Zuchinali, Priccila; Barufaldi, Laura Augusta; Dutra, Carmem Lucia Centeno. Características de gestão, funcionamento e cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar em escolas Kaingáng do Rio Grande do Sul, Brasil. Cadernos de Saúde Pública [online]. 2014, v. 30, n. 11 [Acessado 7 Julho 2021] , pp. 2401-2412. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/0102-311X00215513>>. ISSN 1678-4464. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00215513>.

CAVALCANTE, De Almeida Antonio (2014). ORGANIZAÇÃO SOCIAL E POLÍTICA KAINGANG: O CASO DAS LIDERANÇAS TRADICIONAIS E POLÍTICAS. XI

Congresso Argentino de Antropología Social, Rosario. Disponível em:
<https://cdsa.academica.org/000-081/146.pdf>

CHAVES, Lorena Gonçalves; MENDES, R. Paula Nascente; BRITO, R. Rafaela; BOTELHO, A.B Raquel .O programa nacional de alimentação escolar como promotor de hábitos alimentares regionais. Revista de Nutrição [online]. 2009, v. 22, n. 6 [Acessado 7 Julho 2021] , pp. 857-866. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S1415-52732009000600007>>. Epub 22 Mar 2010. ISSN 1678-9865. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732009000600007>.

WINNIE LUDMILA MATHIAS DOBAL. NARRATIVAS ESPACIAIS DO QUILOMBO DOS ALPES/ PORTO ALEGRE/ RS: instrumento de encrespamento do ensino de Geografia, na busca de uma educação territorial antirracista. Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação apresentado ao Departamento de Geografia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2015.

FRANZONI, Elisa. A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração. Dissertação de Mestrado em Ciências da Educação. Universidade Nova de Lisboa. Março, 2016.

GICO, V. V. Luís da Câmara Cascudo e o conhecimento da tradição. Revista Cronos, v. 1, n. 1, p. 55-72, 1 nov. 2016.

GUIMARÃES, E. P. B.; DE SOUZA MARQUES, J. M.; SILVA, L. L. DE L.; CARDOSO, C. G. L. DO V. REGIONALISMO PRESENTE NOS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO MUNICÍPIO DE CAMPINORTE- GOIÁS. Hygeia - Revista Brasileira de Geografia Médica e da Saúde, v. 15, n. 31, p. 95 - 104, 9 jul. 2019.

IBGS.Censo 2010: Características Gerais dos Indígenas – Resultados do Universo, Disponível em :
http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/caracteristicas_gerais_indigenas/default_caracteristicas_gerais_indigenas.shtm

LOPES, D. Indaia; BASSO, David; PAULI,P. Rita Inês. LIMITES E POTENCIALIDADES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA PERCEPÇÃO DE ATORES SOCIAIS REGIONAIS. Revista GESTÃO & REGIONALIDADE, v. 37 n°. 110 ,2021.

MINEIRO, Suzana Kagmu e TRICHES, Rozane Marcia. O papel do ambiente escolar na cultura alimentar Kaingang: o caso da Terra Indígena Rio das Cobras, PR. Interações (Campo Grande) [online]. 2018, v. 19, n. 04 [Acessado 6 Julho 2021] , pp. 757-771. Disponível em: <<https://doi.org/10.20435/inter.v19i4.166>>. ISSN 1984-042X. <https://doi.org/10.20435/inter.v19i4.166>. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1518-70122018000400757

MULLER, G. Silvana; AMARAL.M Fabiana; REMOR, Carlos. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. Anais do IV seminário de pesquisa em turismo do mercosul. Saberes e fazeres do turismo:interfaces. Caxias do Sul. Julho,2010.Disponível em: https://www.ucs.br/ucs/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf

PAIVA, Maria da Conceição. A Presença africana na culinária brasileira: sabores africanos no Brasil. Pós-Graduação Lato Sensu em História da África, Universidade Federal de Juiz de Fora. Fevereiro/2017

PORTAL KAINANG. Disponível em :<http://www.portalkaingang.org>

PAULI, Silvia; BAIROS, S.Fernanda; NUNES, N. Luciana; NEUTZLING, B. Marilda. Prevalência autorreferida de hipertensão e fatores associados em comunidades quilombolas do Rio Grande do Sul, Brasil. Ciência & Saúde Coletiva [online]. 2019, v. 24, n. 9 [Acessado 18 Novembro 2021] , pp. 3293-3303. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/1413-81232018249.28002017>>. Epub 09 Set 2019. ISSN 1678-4561. <https://doi.org/10.1590/1413-81232018249.28002017>.

POZENATO, José C. Processos Culturais: Reflexões Sobre a Dinâmica Cultural. Editora EDUCS, 1ª edição, 2003.

SILVA, M. Greice Mara; CONFORTIN, Helena. CULTURA ITALIANA: ESTUDO COMPARATIVO – DESCRITIVO DA CULINÁRIA ITALIANA DA ITÁLIA E DA CULINÁRIA ITALIANA DO BRASIL. Revista Perspectiva v. 39, n.148, p. 33-45. Erechim, dezembro de 2015.

SONATI, J. G.; VILARTA, Roberto; SILVA, Cleiliane de Cassia; "Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas - In Qualidade de Vida e Cultura Alimentar. - Orgs. MENDES, Roberto Teixeira; VILARTA, Roberto; GUTIERREZ, Gustavo Luis.", "Qualidade de Vida e Cultura Alimentar. - Orgs. MENDES, Roberto Teixeira; VILARTA, Roberto; GUTIERREZ, Gustavo Luis.", 11/2009, ed. 1, IPES EDITORA, Vol. 1, pp. 11, pp.137-147, 2009

SOUSA, Lucilene Maria; Martins, K. A; Cordeiro, M.M; Monego, E.T; Silva, S.U; Alexandre, V.P. Alimentação escolar nas comunidades quilombolas: desafios e potencialidades. *Ciência & Saúde Coletiva* [online]. 2013, v. 18, n. 4 [Acessado 7 Julho 2021] , pp. 987-992. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S1413-81232013000400011>>. Epub 07 Maio 2013. ISSN 1678-4561. <https://doi.org/10.1590/S1413-81232013000400011>.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. CULINÁRIA REGIONAL, NACIONAL OU GLOBAL: UMA REVISÃO NARRATIVA DO MANIFESTO REGIONALISTA DE 1926 ESCRITO POR GILBERTO FREYRE. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, [S.l.], v. 11, n. 1, p. 3-26, fev. 2016. ISSN 2238-913X. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/15053>>. Acesso em: 07 jul. 2021. doi:<https://doi.org/10.12957/demetra.2016.15053>.

ZANETI, Tainá Bacellar; ZANI, V. Terezinha; FLEURY, C. Lorena, MACHADO, K. Isabel Cristina; DORIGON, B. Caio; PEREIRA, Gabriela; ALMEIDA, S. Sara; LIMA, Ariane; MARTIN, L. João; GARCIAS, Bruno; VELINHO, Yasmin; ROHDE, Fábio ; SCHNEIDER, Sérgio; KECHINSKI, P. Carolina. A Cozinha Gaúcha: um resgate dos sabores e saberes da Gastronomia do Rio Grande do Sul. *Ágora*, [S.l.], v. 18, n. 1, p. 28-42, out. 2016. ISSN 1982-6737. Disponível em: <<https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7433>>. Acesso em: 07 jul. 2021. doi:<https://doi.org/10.17058/agora.v18i1.7433>.

7. Artigo completo

Revista Ciência & Saúde Coletiva

REGIONALIDADE NOS CARDÁPIOS ESCOLARES DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Resumo: A verba federal destinada à compra da alimentação das escolas de nível municipal e estadual, deve atender a legislação vigente para a confecção dos cardápios de forma a não só contemplar o conceito de alimentação saudável e adequada, mas também respeitando os hábitos alimentares da cultura local. Tendo isso em vista o presente trabalho visa avaliar a regionalidade apresentada nos cardápios escolares fornecidos pela Secretaria de Educação do Estado do Rio Grande do Sul (SEDUC) considerando a influência cultural alemã, italiana, indígena e quilombola em relação ao que é preconizado pelo PNAE. Utilizando uma abordagem exploratória busca-se evidenciar a regionalidade nos cardápios escolares através da ferramenta de análise qualitativa IQ COSAN, referências bibliográficas sobre regionalidade, o caderno de receitas regionais (elaborado pela SEDUC) e o demonstrativo de compras do estado. Após análise dos materiais citados anteriormente, evidencia-se a presença da regionalidade nos cardápios, e também adequação às culturas locais, em especial a cultura indígena.

Palavras-chave: Alimentação Escolar, Programas de Assistência Nutricional, Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação

REGIONALITY IN THE SCHOOL MENUS IN THE STATE OF RIO GRANDE DO SUL

Abstract: The federal budget for the purchase of food for schools at the municipal and state level must comply with current legislation for the preparation of menus in order not only to contemplate the concept of healthy and adequate food, but also respecting the eating habits of the culture local. With this in mind, this study aims to evaluate the regionality presented in school menus provided by the Rio Grande do Sul State Education Department (SEDUC) considering the German, Italian, indigenous and quilombola cultural influence in relation to what is recommended by the PNAE. Using an exploratory approach, we seek to evidence regionality in school menus through the qualitative analysis tool IQ COSAN, bibliographical references on regionality, the regional recipes book (prepared by SEDUC) and the state purchases statement. After analyzing the materials mentioned above, the regionality in the menus is evidenced, and they also present adaptations to local cultures, especially in the indigenous culture.

Keywords: School Feeding, Nutrition Assistance Programs, Nutrition and Food Programs and Policies

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), é a política mais antiga de alimentação e nutrição no Brasil, conhecido mundialmente, o programa foi implantado em 1995 e consiste em oferecer alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional (EAN) a estudantes de todas as etapas da educação básica pública, ou seja, educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens adultos que estejam matriculados em escolas públicas e filantrópicas.(MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2013)

O cardápio PNAE deve pautar-se no conceito de alimentação saudável e adequada respeitando as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e tradições, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento dos alunos segundo a resolução nº 6/2020. Atendendo a descrição anterior, o cardápio PNAE do estado do Rio Grande do Sul (RS) é composto por no mínimo uma refeição diária prevista de segunda a sexta-feira, no qual é planejado pelo menos 20 refeições (equivalente a 1 mês letivo) que são utilizadas por as escolas de uma mesma Coordenadoria Regional de Educação (CRE) durante o período de janeiro a junho, que são denominados cardápios de verão e outras 20 refeições são planejadas para uso de julho a dezembro na modalidade de cardápios de inverno. (Resolução nº06/2020)

Os cardápios elaborados semestralmente ainda podem ser modificados pontualmente em relação ao que é servido na escola, essa ocorrência é manejada dentro das CREs pelas técnicas de nutrição, às quais é orientado permitir substituições de preparações conforme uma lista de equivalentes previamente elaborada pelas nutricionistas do Estado. Visando uma maior personificação regional, em 2013 foi elaborado o “caderno de receitas: “ Receitas Regionais na alimentação das escolas estaduais do RS”. Esse material contou com a mobilização de nutricionistas, técnicos, agentes de educação, professores, responsáveis e alunos a fim de reunir, testar e adaptar receitas consideradas patrimônio gastronômico regional. Esse material foi publicado pelo Estado e é válido para utilização de substituições de preparações quando elas se equivalem visando a conformidade com o costume local. (BRASIL, 2013).

De maneira simplificada é possível afirmar que a regionalidade define uma região, afinal o PNAE, uma política pública abrangente, precisa dialogar com uma realidade cultural tão vasta quanto a do Brasil utilizando-se não só da descentralização para maior autonomia dos Estados, mas também a necessidade de criar regiões agrupadas com características semelhantes a fim de ampliar a autonomia e o entendimento da cultura alimentar dos estudantes pelo

programa. Assim delimitou-se as Coordenadorias Regionais de Educação (CRE) no estado do Rio Grande do Sul.

Segundo MULLER et al, (2010) a cultura alimentar é um conjunto de práticas que pode ser considerado patrimônio cultural e identidade regional de uma comunidade, pois através da culinária típica temos a caracterização de uma região como “a junção dos saberes e sabores oriundos dos alimentos e bebidas e das práticas de serviços que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção da mesma.” Através delas, ocorre a perpetuação da regionalidade, materializando sua identidade tanto em aspectos simbólicos quanto materiais.

O Rio Grande do Sul, a partir de ZANETI et al (2016), leva em consideração na sua diversidade gastronômica não só uma variedade de paisagens e etnias, mas também a sua economia que se baseia na agricultura (soja, trigo, arroz e milho) e na pecuária, e isso é sentido no território sul rio-grandense pela heterogeneidade de sua população, na qual é possível apontar expressões da cultura alimentar de descendentes de alemães, italianos, africanos e indígenas, dentre outros imigrantes. O próprio movimento de imigração dentro do estado originou a cultura de algumas preparações, entre elas o charque (carne seca salgada) que compõem a identidade regional do Rio Grande do Sul.

A resolução do PNAE também contempla a compra da agricultura familiar de no mínimo 30%, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. Inclusive a compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar se apoia nas seguintes diretrizes do PNAE: “... que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis” e “ao apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar” (RESOLUÇÃO Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020).

Dessa forma, a inserção da agricultura familiar nos cardápios escolares nos remete para a posição da escola enquanto elemento da sociedade e cotidiano e por isso sendo abrangida pela cultura alimentar local. A agricultura familiar é entendida em seus diversos níveis de importância social, dentro do ambiente escolar, e representa não só a cultura como um todo, a partir do biologicamente necessário, mas também o nutrir o estudante com sua própria história, vivência de sociedade com a renovação dos seus saberes e tradição (Lei nº 11.947, de 16/6/2009).

Conceitualmente uma região pode ser definida com demarcações geográficas de forma a se distinguir das demais por suas características físicas, administrativas, econômicas e políticas. Deve-se, ao defini-la, olhar as relações de poder que sobre ela agem. Enquanto o conceito de região é tangível e palpável, a regionalidade trabalha no campo do simbólico desdobrando-se em regionalismo que abrange a linguagem de uso restrito, produções literárias e de outras naturezas artísticas bem como as particularidades da gastronomia; e a regionalização onde há ações concretas, instrumentos de gestão, aplicação de políticas, ações administrativas (POZENATO, 2003).

De maneira simplificada é possível afirmar que a regionalidade define uma região, e isso não deve ser encarado como negativo, afinal quando uma política pública tão abrangente quanto o PNAE precisar dialogar com uma realidade cultural tão vasta quanto a do Brasil utiliza-se não só a descentralização para maior autonomia dos Estados, mas também surge a necessidade de criar regiões agrupadas com características semelhantes a fim de ampliar a autonomia e o entendimento da cultura alimentar dos estudantes pelo programa, assim delimitou-se as Coordenadorias Regionais de Educação (CRE) no estado do Rio Grande do Sul.

A Secretaria Estadual de Educação (SEDUC) tem uma organização estruturada na qual contempla 30 coordenadorias regionais sob coordenação direta do governo do Estado. Cada CRE (região devidamente regionalizada pelas ações do PNAE) é responsável pelas políticas relacionadas às suas regiões, tendo como atribuições coordenar, orientar e supervisionar escolas oferecendo suporte administrativo e pedagógico para a viabilização das políticas do PNAE com características próprias de regionalismo nas implementação das mesmas.

O início da identidade gastronômica do Brasil dá-se não só pelo entrelaçamento cultural, mas também por vários movimentos sócio-políticos como o ciclo da monocultura açucareira, a revolução agrária e industrial e assim assumindo como brasilidade gastronômica todos elementos contidos nos saberes culturais alimentares desses povos.(MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2015)

Os povos nativos do Brasil têm passado por uma diluição cultural desde o início da colonização, onde tal fato modificou não só em termos culinários os alimentos que esses povos passaram a consumir, mas também a forma como esses estão sendo ofertados (MINEIRO et al, 2018). O sabor da comida também foi se modificando, segundo CASCUDO (2016) tanto pelo

desuso de temperos típicos em detrimento a variedade de condimentos que escoava do comércio das índias, quanto no modo de preparo, pois frituras não costumavam ser utilizadas, o normal era cozer ou assar as carnes em brasa.

Segundo o Instituto Brasileiro de Gestão Social (IBGS), 2010 somente no Rio Grande do Sul há quase 75 mil indígenas vivendo em áreas urbanas e rurais, dito isso é inegável a importância sociocultural e política dos povos Kaingang para a construção da cultura regional da parte sul do País. (CAVALCANTE,2014).

A cultura alimentar africana se manifestou no Brasil com a chegada forçada dos africanos na metade do século XVI, oriundos principalmente de Senegal, Gabão, Congo, Angola e Moçambique. Dentro das cozinhas dos engenhos, houve a necessidade de adaptar a cultura alimentar com a realidade colonial com uma variedade de alimentos, entre eles, a utilização de papas como o pirão CASCUDO (2016). Além disso, outros ingredientes que se incorporaram ao cotidiano brasileiro provindo do continente africano foram: quiabo, jiló, banana, vinagreira, feijão de corda, dendê, coco, melancia, pimenta malagueta, inhame, café, milho, amendoim, batata doce, repolho, grão de bico, trigo, tilápia, maxixe, sorgo, fava; deixando inclusive contribuição nas preparações que hoje são entendidas como “típicas do Brasil”, tais como a feijoada, a canja de galinha, bolo de milho, moqueca de peixe, acarajé, vatapá, frango com quiabo, quibebe, cuscuz e pamonha. Dessa forma a cultura africana se consolida nos lares brasileiros com “presença em cada região do Brasil”, seja pelo uso de ingredientes e temperos, seja pelas preparações da época. (PAIVA, 2017)

A imigração italiana se concentrou em regiões mais isoladas do sul do país, onde iniciaram a cultura do trigo e junto com isso, o gosto nacional pelas massas e suas variações, bem como o uso de molhos espessos e condimentados. O isolamento geográfico contribuiu para uma maior lentidão na adesão desses italianos aos costumes alimentares nacionais, porém isso não invalida a presença da culinária italiana no âmbito brasileiro (SILVA e CONFORTIN, 2015).

O alemão também trouxe uma contribuição para a culinária brasileira (CASCUDO, 2016). A sua contribuição culinária é mais notável na região sul se dá através do costume do “café colonial”. Seus costumes também estão associados à preparação do “arroz de carreteiro”, muito consumido no Rio Grande do Sul (SONATI, VILARTA, SILVA, 2009).

O entendimento que cultura alimentar e agricultura familiar se correlacionam fortemente pode ser constatado em diversos âmbitos (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2015)

O agricultor familiar é reconhecido pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário por meio da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) e somente através desse documento o

indivíduo ou grupo de indivíduos (cooperativas) podem ter acesso às políticas públicas, podendo estes atuar no fornecimento da alimentação escolar através de grupos formais, grupos informais e também como fornecedores individuais. (Resolução CD FNDE nº04/2015)

Conforme o art. 14, da resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. Inclusive a compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar se apoia nas seguintes diretrizes do PNAE: “Ao emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis“ e “ao apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar.” (Lei nº 11.947, de 16/6/2009).

Dessa forma, inserindo-se a agricultura familiar nos cardápios escolares nos remetemos para a posição da escola enquanto elemento da sociedade e cotidiano e por isso sendo abrangida pela cultura alimentar local. A agricultura familiar é entendida em seus diversos níveis de importância social, dentro do ambiente escolar, e representa não só a cultura como um todo, a partir do biologicamente necessário, mas também do nutrir o estudante com sua própria história, vivência de sociedade com a renovação dos seus saberes e tradição.(Lei nº 11.947, de 16/6/2009).

O PNAE conforme disposto no Art.14 da Resolução nº 26/2013 propõe diretrizes que orientam o olhar do nutricionista para a escolha dos componentes do cardápio, porém essa proposição apenas aconselha de forma geral a escolha por alimentos regionais, não especificando a frequência ou natureza de alimentos ou preparações a serem escolhidos, a autonomia sobre a escolha das preparações e a frequência com a qual elas ocorrem cabe ao nutricionista responsável técnico. A única disposição em norma técnica é a limitação com relação a preparações doces regionais conforme Art 17 da RESOLUÇÃO Nº 6, DE 08 DE MAIO DE 2020

O presente trabalho visou avaliar a regionalidade apresentada nos cardápios escolares fornecidos pela Secretaria de Educação do Estado do Rio Grande do Sul (SEDUC) considerando a influência cultural alemã, italiana, indígena e quilombola em relação ao que é preconizado pelo PNAE.

Métodos

O presente trabalho teve por objetivo realizar uma abordagem exploratória (descritiva qualitativa) se debruçando nos diversos aspectos que dão indício sobre como a regionalidade é inserida dentro de escolas estaduais do Rio Grande do Sul no âmbito do PNAE. A caracterização da regionalidade ocorrerá através de uma análise nos cardápios e sua abrangência (cardápios disponíveis em domínio público). Para discorrer deste item “os cardápios e sua abrangência”, foi realizada uma análise qualitativa, considerando a inclusão de alimentos regionais, através da ferramenta IQ COSAN, onde foram considerados os cardápios de uma mesma região contemplando os semestres de abrangência no inverno e verão do ano de 2019. Em razão do grande número de CRE's no Rio Grande do Sul, optou-se por utilizar uma amostra representativa para analisar o regionalismo, dessa forma foram selecionadas as seguintes CRE's de acordo com as características culturais: representando característica da imigração alemã selecionou-se a **2ªCRE** (abrangendo os municípios: Alto Feliz, Araricá, Barão, Bom Princípio, Brochier, Campo Bom, Capela de Santana, Dois Irmãos, Estância Velha, Feliz, Harmonia, Igrejinha, Ivoti, Lindolfo Collor, Linha Nova, Maratá, Montenegro, Morro Reuter, Nova Hartz, Novo Hamburgo, Pareci Novo, Parobé, Poço das Antas, Portão, Presidente Lucena, Salvador do Sul, Santa Maria do Herval, São José do Hortêncio, São José do Sul, São Leopoldo, São Pedro da Serra, São Sebastião do Caí, São Vendelino, Sapiranga, Taquara, Três Coroas, Tupandi e Vale Real; representando as características de imigração italiana selecionou-se a **16ªCRE** (abrangendo os municípios: André da Rocha, Bento Gonçalves, Boa Vista do Sul, Carlos Barbosa, Coronel Pilar, Cotiporã, Dois Lajeados, Fagundes Varela, Garibaldi, Guabiju, Montauri, Monte Belo do Sul, Nova Araçá, Nova Bassano, Nova Prata, Paraí, Pinto Bandeira, Protásio Alves, Santa Tereza, São Jorge, São Valentim do Sul, Serafina Corrêa, Veranópolis, Vila Flores e Vista Alegre do Prata);

Em relação aos cardápios quilombolas foram considerados apenas aqueles elaborados para escolas quilombolas e não o cardápio de abrangência da CRE. As CRE's com representatividade de escolas quilombolas no estado se localizam nas CREs (**1ªCRE- Porto Alegre, 4ªCRE-Caxias do Sul, 5ªCRE-Piratini e 11ªCRE- Maquiné**). Da mesma forma os cardápios indígenas considerados foram os que são aplicados apenas em escola indígena (Kaingang), desconsiderando o cardápio de abrangência da CRE. A utilização desse cardápio compreende escolas de diversos municípios localizadas na **1ªCRE, 2ªCRE, 3ªCRE, 4ªCRE, 5ªCRE, 7ªCRE, 8ªCRE, 9ªCRE, 11ªCRE, 12ªCRE, 14ªCRE, 15ªCRE, 20ªCRE, 21ªCRE, 24ªCRE, 28ªCRE**.

Análise dos cardápios

A identificação da regionalidade nos cardápios foi analisada de forma qualitativa, considerando a inclusão de alimentos regionais, através da ferramenta IQ COSAN, na qual são pontuados aspectos como: variedade, se o alimento é listado como típico daquela região e se contempla elementos da sociobiodiversidade regional. Para tanto foram utilizados os cardápios de uma mesma região contemplando os semestres de abrangência no inverno e verão do ano de 2019.

A caracterização da regionalidade e suas respectivas culturas contempladas nos cardápios da SEDUC foram analisadas considerando-se como referência os seguintes trabalhos publicados: ZANETI et al (2016); MINEIRO et al (2018); Câmara Cascudo (GICO, 2016); CAVALCANTE (2014); PAIVA (2017); SILVA e CONFORTIN (2015); (SONATI, VILARTA, SILVA, 2009). Além disso, para os cardápios “indígena” e “quilombola” por abrangerem várias CRE’s, foram consideradas as preparações do “Caderno de Receitas - Receitas regionais na Alimentação das Escolas Estaduais do RS” um material de consulta da SEDUC que pontua a regionalidade de forma local, especificando as preparações por CRE e permitindo uma observação mais detalhada sobre as localidades onde esse cardápio é vigente.

A rede do estado do RS em 2013 elaborou um caderno de preparações regionais, esse trabalho reuniu alunos, educadores e funcionários na seleção de preparações que seriam representativas da CRE e demonstraram um pouco da identidade alimentar da região. Tendo isso em vista, para analisar os cardápios “indígena” e “quilombola”, por abrangerem várias CRE’s, um olhar mais metódico foi lançado sob as CRE’s que compõem essas regiões. Dessa forma, essas foram classificadas qualitativamente com relação aos traços de regionalidade e a correlação com a agricultura local. Esse material, “Caderno de Receitas - Receitas regionais na Alimentação das Escolas Estaduais do RS”, não só é um material de consulta da SEDUC que pontua a regionalidade de forma local, especificando as preparações por CRE e permitindo uma observação mais detalhada sobre as localidades onde esse cardápio é vigente, mas também faz parte de uma lista de materiais que norteiam as “substituições equivalentes” nos cardápios, ou seja, demonstrando mais um espaço onde a regionalidade pode se manifestar no cardápio.

Análise das compras regionais

As compras regionais foram analisadas conforme demonstrativo de compra de gêneros alimentícios de 2019 fornecidos pela Secretaria de Educação do Estado do Rio Grande do Sul

(SEDUC) - Anexo I. O foco dessa análise de dados foi a compra de frutas e hortaliças, pois essas muitas vezes são deixadas em aberto no cardápio e ficam a critério das técnicas de nutrição decidirem sobre a preferência da compra em relação a região, safra e costume. Inclusive as compras da agricultura familiar serão observadas de forma a compor o quadro da região quanto a sua produção agrícola.

Segundo a portaria MMA nº10, de 21 de julho de 2021, na qual constitui uma lista das espécies nativas da sociobiodiversidade discriminadas por estado foi possível identificar gêneros típicos do RS e através da mesma apontar nos cardápios quais itens dessa lista foram contemplados.

Resultados

Análise dos cardápios

A partir da análise de 8 cardápios mensais abrangendo uma refeição diária de segunda a sexta, com a vigência do verão e do inverno, conforme a ferramenta IQ Cosan, observamos a pontuação máxima de 60,3, que representa bom desempenho desses cardápios, mas que ainda precisam de algumas melhoras. Os demais cardápios analisados são apresentados na tabela 1.

Tabela 1 - Avaliação mensal do IQ COSAN

Avaliação mensal do IQ COSAN		
Regionalidade	Período	Pontuação final
Quilombola	V	52,5
Quilombola	I	56,2
Kaigang	V	57,8
Kaigang	I	60,3
2°CRE	V	45,7
2°CRE	I	55,2
16°CRE	V	45,2
16°CRE	I	52,5

Legenda

V= Verão (vigência 01/01 a 01/06)

I= Inverno (Vigência 01/06 a 31/12)

Os cardápios utilizados acima também passaram por análise qualitativa dos itens cruzando dados sobre ingredientes e preparações com o referencial teórico, assim configurando a seguinte tabela sobre as particularidades dos cardápios em relação à regionalidade. Dentre os cardápios analisados, aqueles voltados para o público indígena (Kaigang) demonstraram apresentar mais características particulares e elementos típicos do que os demais, conforme apresentado na tabela 2.

Tabela 2 - Avaliação qualitativa dos itens dos cardápios.

Avaliação qualitativa das particularidades dos cardápios		
Influência	CRE's abrangidas	Ingredientes e preparações particulares
Alemã	2°	Carreteiro, salada com batata, carne suína, cuca.
Italiana	16°	Sopa de Capeletti, tortei com molho de frango, polenta, sagu, macarrão.
Africana	1°- 4°- 5°-11°	batata-doce, peixe assado, feijão turbinado, aipim, feijão mexido, sopa, galinhada.
Indígena	1°- 2°- 3°- 4°-5- 7°- 8°- 9°- 11°- 12°- 14°- 15°- 20°- 21°- 24°- 28°.	Mbojape(pão sem fermento com farinha de trigo ou milho água e sal), Mbaipy (polenta mole com cenoura) moranga, aipim, canjica salgada, milho, farinha de mandioca, batata-doce, purê de mandioca, bolo de polvilho.

A despeito da análise das preparações contidas no caderno regional de receitas, o presente trabalho analisou todas as CRE's abrangidas pela amostra escolhida, resultando em apenas uma CRE como representativa para influência italiana, uma para a influência alemã, quinze para a influência indígena e quatro para a influência quilombola.

A partir da tabela 3 é possível visualizar que essa análise compõe mais detalhadamente a regionalidade ao redor da influência indígena e quilombola, pois essas permeiam várias CRE's, que ao serem vistas em conjunto também demonstram esses aspectos de regionalidade.

Tabela 3 - Avaliação qualitativa das preparações do Caderno de Receitas - Receitas Regionais na Alimentação das Escolas Estaduais do RS, 2013 em relação à influência indígena ou quilombola.

Avaliação das preparações de substituição conforme caderno regional de receitas

CRE	Preparação	Apresenta influência indígena ou quilombola?	Ingredientes regionais do Rs
1°	Cachorrão de forno	Sim, apresenta influência indígena na utilização de uma massa simples de pão semelhante ao Mbojape.	não
2°	Cuca de morango	Não	Morango
3°	Pizza de legumes e frango	Sim, apresenta influência indígena na utilização de uma massa simples de pão semelhante ao Mbojape. Consumo de carnes cozidas com legumes conjuntamente com o “pão”.	Milho e moranga
4°	Bolo de uva	Não	Uva
4°	Paçoca de pinhão vegetariano	Sim, apresenta influência indígena e quilombola na utilização de vegetais cozidos e de gordura ao invés de óleo.	Pinhão, milho
9°	Avaxiku’i (farofa de milho e amendoim)	Sim, apresenta influência indígena na utilização de farofa de milho.	Milho e amendoim
9°	Nhoque recheado	Sim, apresenta influência indígena nos ingredientes utilizados.	Mandioca
12°	Carreteiro de arado	Sim, apresenta influência indígena na preparação da carne na “graxa de galinha”.	Carne de ovelha
12°	Figos com chocolate	Não	Figo
14°	Bolo de milho com laranja	Sim, apresenta influência indígena na utilização de farinha de milho	Milho

15°	Farofa de pinhão	Não	Pinhão e milho
15°	Bolo de Pamonha	Sim, apresenta influência indígena na utilização de milho verde, cozido em folhas de bananeira no fogo de chão e a preparação não utiliza sal.	Milho
20°	Nega maluca com feijão	Não	Feijão preto
20°	Casca de banana á milanesa	Não	Banana
21°	Emi gre (Bolo na cinza)	Sim, apresenta influência indígena na utilização de uma massa simples de pão semelhante ao Mbojape e o modo de preparo cozinhando nas cinzas.	não
21°	Bolo doce de feijão sobradinho	Não	Feijão
24°	Cuca de Uva	Não	Uva
28°	Bolo de laranja inteira	Não	não

Análise das compras

Ao comparar os dados da tabela de aquisição 2019 com os alimentos tidos como da região Sul conforme Ministério da Saúde, 2015, percebe-se que gêneros como: banana, maçã, morango, pêssego, bergamota, beterraba, repolho, tomate, lentilha, batata-doce, uva, batata, milho canela e cravo não só possuem registro de compras, mas também contam na lista de itens adquiridos pela agricultura familiar. Dessa forma é possível concluir que da lista de 29 gêneros tidos como típicos da região sul 51, 7% são regularmente adquiridos pelo Estado e destes 73,3 % fazem parte das compras (chamadas públicas) da agricultura familiar. E os gêneros como:

banana, uva, repolho, tomate e batata ainda possuem mais de um código de compra registrado, indicando que são adquiridos em mais de um tipo de variação.

Ao analisar a lista de gêneros adquiridos pelo Estado do RS em 2019 foi possível identificar gêneros típicos de espécies nativas da sociobiodiversidade do RS como Abacaxi (*Ananos comosus*), Amendoim (*Arachis hypagea*), Maracujá (*Passiflora ectinia*), e além desses a aquisição de mandioca (*Manihot esculenta*) que apesar de não ser classificada como típica do RS, também pertence a sociobiodiversidade nacional.

Discussão

A regionalidade gastronômica é um vínculo cultural entre o estudante, a escola e a região, além de ser considerada atualmente dentro do conceito de alimentação adequada na Política PNAE, considerando o respeito à cultura na confecção dos cardápios (Resolução nº06/2020).

A partir do recorrido no trabalho, percebe-se que o Estado avançou muito desde a criação do PNAE, em direção do desenvolvimento da regionalidade, seja através das compras da agricultura familiar, seja através da utilização de preparações que melhor reflitam a cultura alimentar das regiões. E evidencia-se tal fato, pois os cardápios são diferentes entre si e também apresentam adequações a estação (regência do inverno e do verão).

Para algumas culturas, as suas características ficam muito evidentes como no cardápio indígena, onde no cardápio regular já temos preparações típicas com os nomes no idioma Kaingang, entretanto, em outras, observa-se elementos que se destacam menos, como no cardápio quilombola. Os cardápios de influência alemã e italiana também são bem distintos entre si e coerentes com sua região, dado que os imigrantes italianos se instalaram em regiões mais isoladas, a cultura nessas regiões mantém muitos elementos de tradição e isso é visto de maneira integrada na agricultura, cultivo de uvas e nas compras adquiridas pela mesma, pelos itens do cardápio como sopa de Capeletti, tortei com molho de frango, polenta, sagu, macarrão(ZANETI et al, 2016). Não obstante, os alemães apresentam igual representatividade seja pela agricultura familiar, onde são adquiridas mais de uma variedade de batata, seja pelos elementos singulares de seu cardápio como: salada com batata, carne suína, cuca e carreteiro que compõem elemento da identidade gastronômica do estado do RS. (SONATI, VILARTA, SILVA, 2009)

Os cardápios apresentaram diversificação das preparações, de forma que não há ocorrências de repetições semanais de uma mesma preparação, demonstrando consistência na implementação de preparações regionais. Alguns elementos demonstraram-se comuns a todos os cardápios, como arroz e feijão, que é uma mistura presente na dieta alimentar brasileira, porém isso não interfere na identificação de regionalidade dos mesmos. Dentre os cardápios analisados, destaca-se o elaborado para o público indígena (Kaingang) que apresentou mais características particulares e elementos típicos do que os demais, demonstrando uma especial dedicação das nutricionistas em preservar essa cultura através da pesquisa de preparações, uso de ingredientes dentro do contexto e a manutenção de métodos de cozimento conforme o costume gastronômico desses povos.

O IQ Cosan como ferramenta de qualidade, nos mostra indícios de regionalidade, pois atribui pontuação adicional para a presença de preparações regionais ou alimentos da sociobiodiversidade. Todos os cardápios pontuaram na categoria de alimentos e preparações regionais, no entanto, a frequência em cardápios indígenas e quilombolas, e variedade são maiores que em relação aos cardápios de cultura italiana e alemã, refletindo em maiores pontuações de qualidade. Segundo essa classificação todos os cardápios apresentam apenas necessidade de melhoras, como exceção dos cardápios 16°CRE V e 2°CRE V que se encontram abaixo da média, necessitando de uma estruturação mais ampla nos demais quesitos, como variedade, qualidade e frequência dos alimentos *in natura*.

A utilização do caderno de receitas regionais permitiu a análise da nossa amostra segundo a narrativa de diversos participantes do território (alunos, professores, pais, agentes educacionais, técnicos) obtendo para a discussão uma preparação da CRE como representativa para influência italiana e uma para a influência alemã, essas preparações são respectivamente “cuca de morango” e “bolo de suco de uva” que apresenta plena conformidade com os traços culturais das mesmas. A tabela 3 indica que no RS há mais CREs com escolas indígenas que quilombolas e isso impacta diretamente na quantidade de preparações típicas e no repertório dos cardápios do Estado, além disso esse fato fica evidente quando observamos as listas de receitas regionais e encontramos apenas um item com traços de influência quilombola, na preparação “Paçoca de pinhão vegetariano”.

A alimentação indígena apesar de abranger uma grande área, não se descaracteriza e ainda possui muitos materiais de orientação para as nutricionistas comporem seu cardápio (ANGELIS, 2009). Com bastante respeito à cultura, as escolas indígenas em região de aldeia contam com cozinhas integradas aos refeitórios, onde as preparações típicas como Mbojape, Mbaipy e bolo de polvilho são assadas na brasa e ingredientes como moranga, aipim, canjica salgada, milho, farinha de mandioca, batata-doce são extensamente utilizados. Em vários aspectos, o cardápio indígena é retrato de sua região, seja por consumir produtos da comunidade no âmbito da agricultura familiar ou pela incorporação das receitas tradicionais em seu material de apoio, como as receitas de avaxiku’i ou de emi gre.

O cardápio quilombola, dentre os analisados nesse estudo foi o que demonstrou menos elementos de representatividade, essa falta de visibilidade tem motivadores multifacetados, como a segregação negra, o processo histórico de branqueamento que a população do RS passou (DOBAL, 2015), o diminuído número de escolas abrangidas, a ausência de técnicas de nutrição nessas CRE’s, a tenra implementação de políticas focadas a essa população (Lei nº 11.494/2007), e a presença de vulnerabilidade alimentar no território (PAULI et al, 2019). Todos esses fatores convergem para a diluição da representatividade alimentar, que embora tímida não é ausente.

O presente trabalho apresentou dentre os pontos fortes o pioneirismo em olhar para essa carência de referenciais até para sustentar as proposições da legislação, porém justamente em contraposição, seus pontos fracos esbarram na escassez de referência e ferramentas para compor essa discussão. Além disso, o trabalho abre um canal de referência para futuras produções acadêmicas e implementações de novas ferramentas de avaliação sobre regionalidade.

Conclusão

O presente trabalho demonstrou com diversas evidências como a regionalidade se apresenta dentro dos cardápios do PNAE. A organização e articulação da atenção à regionalidade podem apresentar limitações em operacionalização e logística. Diante disso, o trabalho dos profissionais do PNAE têm buscado contemplar a regionalidade nos cardápios escolares, dialogando com a realidade do aluno, a cultura local e dos saberes intrínsecos e concomitantes à tradição culinária.

8 Referências

ANGELIS, Wilmar e VEIGA Juracilda. ALIMENTAÇÃO DOS KAINGANG, ONTEM E HOJE, 2009. Disponível em: http://www.portalkaingang.org/Alimentacao_Kaingang.pdf

ARAÚJO, Rita de Cássia ; DEOSTI, Aline; FAUSTINO, Rosângela Célia; NOVAK, Maria Simone Jacomini. MEMÓRIAS, CONHECIMENTOS E LITERATURA NA ESCOLA INDÍGENA GUARANI NHANDÉWA. Anais do IX congresso nacional de educação (EDUCERE). Paraná, 2009. Disponível em: http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/educacao_indigena/memorias_conhecimentos_literatura_escola.pdf

BEZERRA, José Arimatea Barros. Regionalização de cardápios, fortalecimento das economias locais e participação da população na gestão descentralizada da merenda escolar. Revista Educação em Debate, Fortaleza, ano 28, v. 1, n. 51/52, p. 86-93, 2006.

BRAGA, Vivian. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. Revista SAÚDE, nº6, v.13, p 37-44. Piracicaba, 2004. Disponível em: http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf_bib.php?COD_ARQUIVO=3387

BRASIL. FNDE. Caderno da aquisição de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar. 2º Edição. Brasília, 2016.

BRASIL. Ministério da Educação. Caderno de receitas-receitas Regionais na Alimentação das Escolas Estaduais do Rs. 1º Mostra Gastronômica de Alimentação escolar, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

CASTRO, Teresa Gontijo ; Matos, Elaine de Lima Cordeiro Leite, Maurício Soares; Conde, Wolney Lisboa ; Schuch, Ilaine ; Veiga, Juracilda ; Zuchinali, Priscilla; Barufaldi, Laura Augusta; Dutra, Carmem Lucia Centeno. Características de gestão, funcionamento e cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar em escolas Kaingáng do Rio Grande do Sul, Brasil. Cadernos de Saúde Pública [online]. 2014, v. 30, n. 11 [Acessado 7 Julho 2021] , pp. 2401-2412. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/0102-311X00215513>>. ISSN 1678-4464. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00215513>.

CAVALCANTE, De Almeida Antonio (2014). ORGANIZAÇÃO SOCIAL E POLÍTICA KAINGANG: O CASO DAS LIDERANÇAS TRADICIONAIS E POLÍTICAS. XI Congresso Argentino de Antropología Social, Rosario. Disponível em: <https://cdsa.aacademica.org/000-081/146.pdf>

CHAVES, Lorena Gonçalves; MENDES, R. Paula Nascente; BRITO, R. Rafaela; BOTELHO, A.B Raquel .O programa nacional de alimentação escolar como promotor de hábitos alimentares regionais. Revista de Nutrição [online]. 2009, v. 22, n. 6 [Acessado 7 Julho 2021] , pp. 857-866. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S1415-52732009000600007>>. Epub 22 Mar 2010. ISSN 1678-9865. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732009000600007>.

WINNIE LUDMILA MATHIAS DOBAL. NARRATIVAS ESPACIAIS DO QUILOMBO DOS ALPES/ PORTO ALEGRE/ RS: instrumento de encrespamento do ensino de Geografia, na busca de uma educação territorial antirracista. Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação apresentado ao Departamento de Geografia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2015.

FRANZONI, Elisa. A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração. Dissertação de Mestrado em Ciências da Educação. Universidade Nova de Lisboa. Março, 2016.

GICO, V. V. Luís da Câmara Cascudo e o conhecimento da tradição. Revista Cronos, v. 1, n. 1, p. 55-72, 1 nov. 2016.

GUIMARÃES, E. P. B.; DE SOUZA MARQUES, J. M.; SILVA, L. L. DE L.; CARDOSO, C. G. L. DO V. REGIONALISMO PRESENTE NOS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO MUNICÍPIO DE CAMPINORTE- GOIÁS. Hygeia - Revista Brasileira de Geografia Médica e da Saúde, v. 15, n. 31, p. 95 - 104, 9 jul. 2019.

IBGS.Censo 2010: Características Gerais dos Indígenas – Resultados do Universo, Disponível em : http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/caracteristicas_gerais_indigenas/default_caracteristicas_gerais_indigenas.shtm

LOPES, D. Indaia; BASSO, David; PAULI,P. Rita Inês. LIMITES E POTENCIALIDADES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA PERCEPÇÃO DE ATORES SOCIAIS REGIONAIS. Revista GESTÃO & REGIONALIDADE, v. 37 n°. 110 ,2021.

MINEIRO, Suzana Kagmu e TRICHES, Rozane Marcia. O papel do ambiente escolar na cultura alimentar Kaingang: o caso da Terra Indígena Rio das Cobras, PR. Interações (Campo Grande) [online]. 2018, v. 19, n. 04 [Acessado 6 Julho 2021] , pp. 757-771. Disponível em: <<https://doi.org/10.20435/inter.v19i4.166>>. ISSN 1984-042X. <https://doi.org/10.20435/inter.v19i4.166>. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1518-70122018000400757

MULLER, G. Silvana; AMARAL.M Fabiana; REMOR, Carlos. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. Anais do IV seminário de pesquisa em turismo do mercosul. Saberes e fazeres do turismo:interfaces. Caxias do Sul. Julho,2010.Disponível em: https://www.ucs.br/ucs/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf

PAIVA, Maria da Conceição. A Presença africana na culinária brasileira: sabores africanos no Brasil. Pós-Graduação Lato Sensu em História da África, Universidade Federal de Juiz de Fora. Fevereiro/2017

PORTAL KAINGANG. Disponível em :<http://www.portalkaingang.org>

PAULI, Silvia; BAIROS, S.Fernanda; NUNES, N. Luciana; NEUTZLING, B. Marilda. Prevalência autorreferida de hipertensão e fatores associados em comunidades quilombolas do Rio Grande do Sul, Brasil. Ciência & Saúde Coletiva [online]. 2019, v. 24, n. 9 [Acessado 18 Novembro 2021] , pp. 3293-3303. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/1413-81232018249.28002017>>. Epub 09 Set 2019. ISSN 1678-4561. <https://doi.org/10.1590/1413-81232018249.28002017>.

POZENATO, José C. Processos Culturais: Reflexões Sobre a Dinâmica Cultural. Editora EDUCS, 1ª edição, 2003.

SILVA, M. Greice Mara; CONFORTIN, Helena. CULTURA ITALIANA: ESTUDO COMPARATIVO – DESCRITIVO DA CULINÁRIA ITALIANA DA ITÁLIA E DA CULINÁRIA ITALIANA DO BRASIL. Revista Perspectiva v. 39, n.148, p. 33-45. Erechim, dezembro de 2015.

SONATI, J. G.; VILARTA, Roberto; SILVA, Cleiliane de Cassia; "Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas - In Qualidade de Vida e Cultura Alimentar. - Orgs. MENDES, Roberto Teixeira; VILARTA, Roberto; GUTIERREZ, Gustavo Luis.", "Qualidade de Vida e Cultura Alimentar. - Orgs. MENDES, Roberto Teixeira; VILARTA, Roberto; GUTIERREZ, Gustavo Luis.", 11/2009, ed. 1, IPES EDITORA, Vol. 1, pp. 11, pp.137-147, 2009

SOUSA, Lucilene Maria; Martins, K. A; Cordeiro, M.M; Monego, E.T; Silva, S.U; Alexandre, V.P. Alimentação escolar nas comunidades quilombolas: desafios e potencialidades. *Ciência & Saúde Coletiva* [online]. 2013, v. 18, n. 4 [Acessado 7 Julho 2021] , pp. 987-992. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S1413-81232013000400011>>. Epub 07 Maio 2013. ISSN 1678-4561. <https://doi.org/10.1590/S1413-81232013000400011>.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. CULINÁRIA REGIONAL, NACIONAL OU GLOBAL: UMA REVISÃO NARRATIVA DO MANIFESTO REGIONALISTA DE 1926 ESCRITO POR GILBERTO FREYRE. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, [S.l.], v. 11, n. 1, p. 3-26, fev. 2016. ISSN 2238-913X. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/15053>>. Acesso em: 07 jul. 2021. doi:<https://doi.org/10.12957/demetra.2016.15053>.

ZANETI, Tainá Bacellar; ZANI, V. Terezinha; FLEURY, C. Lorena, MACHADO, K. Isabel Cristina; DORIGON, B. Caio; PEREIRA, Gabriela; ALMEIDA, S. Sara; LIMA, Ariane; MARTIN, L. João; GARCIAS, Bruno; VELINHO, Yasmin; ROHDE, Fábio ; SCHNEIDER, Sérgio; KECHINSKI, P. Carolina. A Cozinha Gaúcha: um resgate dos sabores e saberes da Gastronomia do Rio Grande do Sul. *Ágora*, [S.l.], v. 18, n. 1, p. 28-42, out. 2016. ISSN 1982-6737. Disponível em: <<https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7433>>. Acesso em: 07 jul. 2021. doi:<https://doi.org/10.17058/agora.v18i1.7433>.

Normas da revista Revista Ciência & Saúde Coletiva

As normas de submissão de artigos para a revista **Ciência & Saúde Coletiva** estão disponíveis no endereço digital <https://www.scielo.br/journal/csc/about/#instructions>

Apresentação e manuscritos

1. Os originais podem ser escritos em português, espanhol, francês e inglês. Os textos em português e espanhol devem ter título, resumo e palavras-chave na língua original e em inglês. Os textos em francês e inglês devem ter título, resumo e palavras-chave na língua original e em português. Não serão aceitas notas de pé-de-página ou no final dos artigos.

2. Os textos têm de ser digitados em espaço duplo, na fonte Times New Roman, no corpo 12, margens de 2,5 cm, formato Word e encaminhados apenas pelo endereço eletrônico (<http://mc04.manuscriptcentral.com/csc-scielo>) segundo as orientações do site.

3. Os artigos publicados serão de propriedade da revista C&SC, ficando proibida a reprodução total ou parcial em qualquer meio de divulgação, impressa ou eletrônica, sem a prévia autorização dos editores-chefes da Revista. A publicação secundária deve indicar a fonte da publicação original.

4. Os artigos submetidos à C&SC não podem ser propostos simultaneamente para outros periódicos.

5. As questões éticas referentes às publicações de pesquisa com seres humanos são de inteira responsabilidade dos autores e devem estar em conformidade com os princípios contidos na Declaração de Helsinque da Associação Médica Mundial (1964, reformulada em 1975, 1983, 1989, 1989, 1996 e 2000).

6. Os artigos devem ser encaminhados com as autorizações para reproduzir material publicado anteriormente, para usar ilustrações que possam identificar pessoas e para transferir direitos de autor e outros documentos.

7. Os conceitos e opiniões expressos nos artigos, bem como a exatidão e a procedência das citações são de exclusiva responsabilidade dos autores.

8. Os textos são em geral (mas não necessariamente) divididos em seções com os títulos Introdução, Métodos, Resultados e Discussão, às vezes, sendo necessária a inclusão de subtítulos em algumas seções. Os títulos e subtítulos das seções não devem estar organizados com numeração progressiva, mas com recursos gráficos (caixa alta, recuo na margem etc.).

9. O título deve ter 120 caracteres com espaço e o resumo/abstract, com no máximo 1.400 caracteres com espaço (incluindo a palavra resumo até a última palavra-chave), deve explicitar o objeto, os objetivos, a metodologia, a abordagem teórica e os resultados do estudo ou investigação. Logo abaixo do resumo os autores devem indicar até no máximo, cinco (5) palavras-chave. palavras-chave/key words. Chamamos a atenção para a importância da clareza e objetividade na redação do resumo, que certamente contribuirá no interesse do leitor pelo artigo, e das palavras-chave, que auxiliarão a indexação múltipla do artigo. As palavras-chaves na língua original e em inglês devem constar obrigatoriamente no DeCS/MeSH (<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/mesh/e> <http://decs.bvs.br/>).

10. Na submissão dos artigos na plataforma da Revista, é obrigatório que apenas um autor tenha o registro no ORCID (Open Researcher and Contributor ID), mas quando o artigo for aprovado e para ser publicado no SciELO, todos os autores deverão ter o registro no ORCID. Portanto, aos autores que não o têm ainda, é recomendado que façam o registro e o validem no ScholarOne. Para se registrar no ORCID entre no site (<https://orcid.org/>) e para validar o ORCID no ScholarOne, acesse o site (<https://mc04.manuscriptcentral.com/csc-scielo>), e depois, na página de Log In, clique no botão Log In With ORCID iD.

Autoria

1. As pessoas designadas como autores devem ter participado na elaboração dos artigos de modo que possam assumir publicamente a responsabilidade pelo seu conteúdo. A qualificação como autor deve pressupor: a) a concepção e o delineamento ou a análise e interpretação dos dados, b) redação do artigo ou a sua revisão crítica, e c) aprovação da versão a ser publicada. As contribuições individuais de cada autor devem ser indicadas no final do texto, apenas pelas iniciais (ex. LMF trabalhou na concepção e na redação final e CMG, na pesquisa e na metodologia).
2. O limite de autores no início do artigo deve ser no máximo de oito. Os demais autores serão incluídos no final do artigo.

Nomenclaturas

1. Devem ser observadas rigidamente as regras de nomenclatura de saúde pública/saúde coletiva, assim como abreviaturas e convenções adotadas em disciplinas especializadas. Devem ser evitadas abreviaturas no título e no resumo.
2. A designação completa à qual se refere uma abreviatura deve preceder a primeira ocorrência desta no texto, a menos que se trate de uma unidade de medida padrão.

Orçamento

Para a realização do trabalho os seguintes custos são estimados: R\$ 16,00 em xerox de materiais para uso de referência bibliográfica e R\$ 30,00 para impressão de banner a ser usado em apresentações acadêmicas desse trabalho; totalizando R\$ 46,00 que serão arcados em sua integralidade pelo autor principal deste trabalho, além disso também serão utilizados materiais digitais ou disponibilizados em bibliotecas.

10. Considerações finais

O presente trabalho demonstrou como a regionalidade se apresenta nos cardápios escolares considerando a influência cultural alemã, italiana, indígena e quilombola utilizando ferramentas qualitativas e, a partir disso, traçando paralelos ao que é preconizado pelo PNAE.

Dentre as culturas analisadas, apesar de todas estarem presentes e conformes com sua região, divergiram em relação a intensidade de detalhes sendo a indígena a que apresenta maior frequência de elementos de congruência ao longo do cardápio, por outro lado os cardápios voltados para cultura quilombola apresentaram menores especificidades regionais.

Em relação aos cardápios da cultura alemã e italiana, esses se localizam no ponto médio em relação a periodicidade de elementos que compõe a constância de regionalidade em seus cardápios e pouco divergiram entre si.

O presente trabalho demonstra que o PNAE é uma política interdisciplinar, envolvendo nutricionistas, gestores, técnicos de nutrição, professores e colaboradores educacionais e, tendo isso em vista essa ampla gama de profissionais, acreditamos na possibilidade da construção de mais trabalhos que enriqueceriam a discussão acerca da regionalidade nos cardápios escolares.

Anexo I

Termo de permissão de uso de dados.

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para obtenção e utilização de dados


Eu, Luana Petrini de Almeida, CPF: 013.316.070.00, por meio deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, autorizo que a aluna do curso de nutrição da UFRGS Andressa Mangan Bringhenti (número de matrícula 00202841), vinculada ao projeto de pesquisa "Trabalho de Conclusão de Curso: **REGIONALIDADE NOS CARDÁPIOS ESCOLARES**" possa acessar os dados provenientes da tabela "Arquivo PCT 2019 - Itens por CRE e fornecedor" e os dados dos formulários sobre regionalidade aplicados pelas nutricionistas do Estado do RS às Coordenadorias Regionais de Educação. Os dados podem ser utilizados para fins de pesquisa



LUANA PETRINI
Nutricionista R. T. - CRN₂ 9093
CPF: 013.316.070-00
Coordenação Alimentação Escolar
Secretaria Estadual de Educação - RS

Luana Petrini de Almeida

Responsável Técnica pela Alimentação Escolar do Estado do RS



Joel Rech
Diretor Administrativo
Id. 4404383/01
GARADAD/SEDUC

Joel
Diretor do DAM

