

**LIVRO DE RECEITAS E CARDÁPIO ELABORADO COLETIVAMENTE COM
ATORES SOCIAIS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR: uma estratégia para o fortalecimento da
Cultura alimentar local**

Franciele Nascimento dos Santos¹
Everton Nery Carneiro²

RESUMO

Partindo de uma intervenção dialogada e participante visando à melhoria do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), este estudo apresenta como pergunta inicial: de que forma o cardápio oferecido na escola pode fortalecer a cultura alimentar local através do Programa Nacional de Alimentação Escolar? Nesse sentido, o objetivo da pesquisa é elaborar livro de receitas e cardápios com características regionais para a alimentação escolar, de forma dialogada com estudantes e merendeiras, no intuito de fortalecer a cultura alimentar local. Dentre os procedimentos metodológicos, foi utilizada a pesquisa aplicada, de caráter descritivo, do tipo intervenção, com abordagem qualitativa, sob o método fenomenológico. Dessa forma, foi elaborado cardápio e livro de receitas específicos para as duas Unidades Escolares estudadas, cujos nomes das preparações foram criados pelos próprios estudantes e as receitas elaboradas pelas merendeiras, com foco em alimentos e preparações regionais, a fim resgatar a cultura local através da comida.

Palavras-chave: Alimentação escolar. Cardápio. Receitas. PNAE.

**RECIPE BOOK AND MENU PREPARED COLLECTIVELY WITH SOCIAL ACTORS
FROM THE NATIONAL SCHOOL FEEDING PROGRAM: A STRATEGY FOR
STRENGTHENING THE LOCAL FOOD CULTURE**

ABSTRACT

Starting from a dialogued and participatory intervention aimed at improving the National School Feeding Program (PNAE), this study presents as an initial question: How can the menu offered at school strengthen the local food culture through the National School Feeding Program? In this sense, the objective of the research is to prepare cookbooks and menus with regional characteristics for school meals, in a dialogue with students and lunch ladies, aiming at strengthening the local food culture. Among the methodological procedures, applied research was used, of a descriptive nature, of the intervention type, with a qualitative approach, under the phenomenological method. In this way, a specific menu and recipe book was prepared for the two School Units studied, whose names of the preparations were created by the students themselves and the recipes prepared by the lunch ladies, focusing on regional foods and preparations in order to rescue the local culture through food.

Keywords: School feeding. Menu. Revenues. PNAE.

¹ Universidade do Estado da Bahia (UNEB). Email: nutricao.franciele@gmail.com

² Pós-doutorado Universidade do Estado da Bahia (UNEB). Email: ecarneiro@uneb.br

RECETARIO Y MENÚ ELABORADO EN CONJUNTO CON ACTORES SOCIALES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR: UNA ESTRATEGIA PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA ALIMENTARIA LOCAL

RESUMEN

Partiendo de una intervención dialogada y participativa dirigida a mejorar el Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE), este estudio plantea como pregunta inicial: ¿Cómo el menú ofrecido en la escuela puede fortalecer la cultura alimentaria local a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar? En ese sentido, el objetivo de la investigación es elaborar recetarios y menús con características regionales para la alimentación escolar, en diálogo con los estudiantes y las señoras del almuerzo, con el objetivo de fortalecer la cultura alimentaria local. Entre los procedimientos metodológicos se utilizó la investigación aplicada, de carácter descriptivo, de tipo intervención, con enfoque cualitativo, bajo el método fenomenológico. De esta forma, se elaboró un menú y recetario específico para las dos Unidades Escolares estudiadas, cuyos nombres de las preparaciones fueron creados por los propios estudiantes y las recetas elaboradas por las señoras del almuerzo, enfocándose en las comidas y preparaciones regionales con el fin de rescatar la cultura local a través de la comida.

Palabras clave: Alimentación escolar. Menú. Ingresos. PNAE.

Introdução

Por se caracterizarem como seres onívoros³, os seres humanos apresentam um sistema digestivo complexo que aceita tanto alimentos animais quanto vegetais, algas e fungos, representando desta forma, uma grande variedade de alimentos. Portanto, a condição de onívoro, permite ao ser humano fazer uma série de escolhas alimentares. Estas escolhas estão pautadas em fatores biológicos, bem como psicológicos e sociais que atuam simultaneamente sobre os diferentes sujeitos e os ambientes em que vivem.⁴

Apesar de ter liberdade para consumir uma gama de alimentos, o ser humano não come qualquer coisa, entretanto escolhe o que irá comer⁵, sendo essa escolha também associada a dimensões econômicas, nutricionais e simbólicas. Por esse motivo, a comida se caracteriza como elemento da identidade humana, além de ser um instrumento eficaz para a comunicação e (re)construção desta identidade.

³ Que se alimenta tanto de matéria vegetal como animal.

Disponível em: <https://www.significados.com.br/onivoro/>. Acesso em 10 de junho de 2022.

⁴ JACOB, M. **Alimentação e cultura para nutrição** [recurso eletrônico]. 1. ed. Recife, PE: Nupeea, 2021. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/348752123_Alimentacao_e_cultura_para_nutricao. Acesso em 15 de maio de 2022.

⁵ MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: editora SENAC São Paulo, 2009.

LIVRO DE RECEITAS E CARDÁPIO ELABORADO COLETIVAMENTE COM ATORES SOCIAIS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: uma estratégia para o fortalecimento da Cultura alimentar local

Nesse sentido, “O fato é que o comer, a comida e os alimentos formam um código complexo – uma verdadeira boca rica social – que nos permite compreender como é que a sociedade brasileira se funde enquanto tal”.⁶ A alimentação expressa, então, a identidade de uma sociedade⁷, como no caso da brasileira, representada pelo prato típico nacional, que é a feijoada. Sendo assim, o ato de alimentar-se define uma operação universal que marca identidades individuais e coletivas, representando o modo de viver, ser e fazer, tanto regional quanto nacional.⁸

Com efeito, a alimentação destinada aos estudantes no ambiente escolar também se torna elemento identitário na construção da identidade dos escolares. Para tanto, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) conceitua alimentação escolar como todo alimento oferecido na escola, independentemente de sua origem, durante o ano letivo, sendo essa alimentação direito dos alunos da educação básica e dever do Estado. O PNAE objetiva contribuir para o desenvolvimento biopsicossocial dos estudantes, além da aprendizagem, do rendimento escolar e da formação de hábitos alimentares saudáveis.⁹

Consequentemente, a alimentação escolar precisa estar pautada na dimensão biológica, para atender as necessidades fisiológicas dos estudantes, além de atender, também, as dimensões psicológicas e sociais a partir do respeito à cultura, às tradições e aos hábitos alimentares. Desse modo, o cardápio elaborado para este fim deve ter como base a utilização de alimentos *in natura* ou minimamente processados¹⁰, atendendo à cultura alimentar da região para além de pautar-se na sustentabilidade, na diversificação agrícola, bem como na sazonalidade dos alimentos.¹¹

Assim, o cardápio apresenta-se como instrumento para atingir os objetivos pressupostos pelo PNAE, principalmente o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, pois, existem “Três maneiras de comer, comer de tudo, selecionar os alimentos

⁶ DaMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986. p. 39.

⁷ MONTANARI, 2009.

⁸ DaMATTA, 1986.

⁹ BRASIL. **Resolução Nº 06, de 08 de maio de 2020.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Disponível em: <https://www.fn.de.gov.br/index.php/acao-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>. Acesso em 30 de maio de 2022.

¹⁰ Alimentos *in natura* são obtidos de plantas ou animais e adquiridos para consumo sem terem sofrido processamento. Já os alimentos minimamente processados são alimentos *in natura* que sofreram alterações mínimas na indústria, como moagem, secagem, pasteurização etc. Disponível em: https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/folder/escolha_dos_alimentos.pdf. Acesso em 30 de maio de 2022.

¹¹ BRASIL, 2020.

ou criar e desafiar o paladar”.¹² Nessa direção, os alimentos são as principais ferramentas que irão fortalecer o pensamento, uma vez que, assim como a gastronomia é observada como a arte de condimentar os alimentos a fim de gerar felicidade, a filosofia é a arte de obter as perguntas através do cozimento das ideias.¹³

Na mesma perspectiva, acredita-se que os cardápios unem memórias definidas como informações que ficam armazenadas e que podem ser acessadas à qualquer momento¹⁴; e contemporaneidade que remete ao contexto atual, ou seja, conseguem reunir passado e presente¹⁵. Portanto, estes não são apenas uma lista de preparações. Nesse entendimento, cada receita que compõe um cardápio é um universo complexo que traduz uma compreensão afetiva diante da comida.¹⁶

Logo, para elaborar um cardápio é necessário aprofundar-se nos elementos da gastronomia, para o desenvolvimento de receitas que expressam a identidade e cultura de um indivíduo ou de um grupo social. Entre muitas maneiras de comunicar uma identidade, através dos hábitos alimentares, encontra-se o comer geográfico, no qual a cozinha e os produtos utilizados nas receitas exprimem a cultura do território e, por isso, aparenta naturalidade.¹⁷

No caso deste estudo, o território abordado é o Território do Sisal, que fica localizado no semiárido do nordeste da Bahia, e tem-se como produtos produzidos localmente em grande escala o feijão, o milho e a mandioca. Então, as receitas das preparações mais consumidas na região perpassam por esses produtos.¹⁸ E, no que se refere aos alimentos regionais nos cardápios da alimentação escolar, destaca-se que:

Embora este aspecto já tenha sido acolhido pela dimensão normativa da alimentação escolar, é necessário ser pensado e assumido no âmbito mesmo da escola – onde as especificidades locais, regionais e globais ganham expressão – e traduzido em ações criativas. A disposição para uma

¹² MUÑOZ REDÓN, Josep. **A cozinha do pensamento**: um convite para compartilhar uma boa mesa com filósofos. São Paulo: Editora Senac, 2008. p. 7.

¹³ MUÑOZ REDÓN, 2008.

¹⁴ SILVA, J.R.R.T. Memória e aprendizagem: construção de significados sobre o conceito de substância química. Tese de doutorado. Universidade Federal de Pernambuco, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/30378>. Acesso em 05 de julho de 2022.

¹⁵ LODY, R. **Bahia bem temperada**. Cultura gastronômica e receitas tradicionais. 1. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2013.

¹⁶ LODY, 2013.

¹⁷ MONTANARI, 2009.

¹⁸ SILVA, F. P. M. O Território do Sisal. In: Organizadores ORTEGA, Antonio César; PIRES, Murilo José de Souza. **As políticas territoriais rurais e a articulação governo federal e estadual um estudo de caso da Bahia**. Brasília: Ipea, 2016. 215p. Disponível em: https://www.ipea.gov.br/portal/index.php?option=com_content&view=article&id=30545. Acesso em 30 de maio de 2022.

**LIVRO DE RECEITAS E CARDÁPIO ELABORADO COLETIVAMENTE COM
ATORES SOCIAIS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR: uma estratégia para o fortalecimento da
Cultura alimentar local**

relação dialógica entre a escola e a sua comunidade assistida poderá sinalizar na direção de uma compreensão e enfrentamento dos aspectos envolvidos com o comer saudável na escola.¹⁹

Posto isto, depreende-se a necessidade de um comer reflexivo, sobretudo no campo da alimentação escolar, no qual existe uma política pública que envolve educação e diversos atores sociais, como nutricionistas, merendeiras e estudantes. Assim, deve haver um diálogo que propicie a compreensão desses atores, uma vez que a educação é uma situação de conhecimento e comunicação, sendo o diálogo fundamental no processo.²⁰ Logo, a construção dialogada do cardápio e livro de receitas demarca uma educação libertadora a partir do momento em que não será uma “transferência de saber, mas um encontro de sujeitos interlocutores que buscam a significação dos significados”.²¹

Ante o exposto, surgiu a seguinte pergunta que deu origem a este estudo: de que forma o cardápio oferecido na escola pode fortalecer a cultura alimentar local através do Programa Nacional de Alimentação Escolar? Nesse sentido, o objetivo da pesquisa é elaborar livro de receitas e cardápio com características regionais para a alimentação escolar, de forma dialogada com estudantes e merendeiras visando ao fortalecimento da cultura alimentar local. Para tanto, buscou-se identificar a importância da cultura alimentar e dos alimentos regionais no Território do Sisal; analisar o papel dos cardápios e das receitas no PNAE; e desenvolver livro de receitas e cardápios elaborados por estudantes e merendeiras.

Este artigo surge como produto da pesquisa de mestrado intitulada *Programa Nacional de Alimentação Escolar no contexto do Território Baiano do Sisal: um estudo acerca da percepção de estudantes e merendeiras sobre o comer na escola*. Trata-se de intervenção desenvolvida no Mestrado Profissional em Intervenção Educativa e Social (MPIES) presente na Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Campus XI (Serrinha), o qual possibilita o desenvolvimento da pesquisa voltada à atuação profissional, de forma direta, no campo de trabalho, principalmente no que diz respeito ao desenvolvimento de intervenção que visa agregar não apenas conhecimento, mas também valores, por meio da ação social e educativa. Assim, a ação foi realizada em Unidades Escolares nas quais a pesquisadora atua como Nutricionista do PNAE.

¹⁹ FREITAS, M. C. S. et al. “Escola: lugar de estudar e de comer”. *Ciência & Saúde Coletiva*, 18(4), p. 979-985, 2013.

²⁰ FREIRE, P. *Conscientização: Teoria e prática da libertação*. São Paulo, SP: Moraes, 1980.

²¹ FREIRE, 1980, p. 69.

Para além da relevância profissional e acadêmica, este estudo apresenta relevância social visto que a alimentação escolar é avaliada como elemento constitutivo de identidades dos escolares.²² Sendo assim, a alimentação escolar ofertada pelo PNAE pode ser repensada para atender às solicitações significativas da cultura dos escolares em seus contextos sociais.

Portanto, além de auxiliar no funcionamento do PNAE nas Unidades Escolares estudadas, a pesquisa apresenta relevância para toda a comunidade local, uma vez que busca fortalecer e resgatar hábitos alimentares regionais, estimulando, assim, o sentimento de pertencimento dos escolares. Ademais, além de contribuir para a construção de conhecimentos e para fortalecimento do PNAE, pode servir também como instrumento para o planejamento de outras políticas públicas.

Para o desenvolvimento desta pesquisa são utilizados como referenciais teóricos as obras: *Alimentos Regionais brasileiros*, *Bahia bem temperada* e *A cozinha do pensamento*.

Alimentos Regionais brasileiros é uma obra desenvolvida pelo Ministério da Saúde (MS), por meio da Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN). A segunda edição do livro foi lançada em 2015 e tem o objetivo de divulgar a variedade de alimentos, principalmente frutas, hortaliças, tubérculos e leguminosas, de todas as regiões do Brasil, orientando seu uso em preparações culinárias, a fim de resgatar, valorizar e fortalecer a cultura alimentar brasileira.

Já a obra *Bahia bem temperada* foi escrita por Raul Lody, em 2013, e tem como proposta apresentar a Bahia através do paladar, pelas culturas misturadas ao longo do tempo às sabedorias culinárias, ressaltando a importância da cozinha na construção de memórias afetivas e identidades. Raul Lody é antropólogo, museólogo e curador da Fundação Pierre Verger e do Instituto Carybé, de Salvador, e do Museu da Gastronomia Baiana.²³

A cozinha do pensamento, de autoria de Josep Muñoz Redón, professor e escritor espanhol, busca reunir gastronomia e filosofia. O autor baseia-se na biografia de filósofos para compreender como eles comiam, de que forma faziam suas refeições e como preparavam os alimentos, fazendo, assim, um paralelo da influência da gastronomia na filosofia.

Destarte, esta pesquisa está estruturada em quatro seções seguidas das considerações finais. A primeira seção apresenta os procedimentos metodológicos utilizados para o estudo;

²² SILVA E. O.; AMPARO-SANTOS L.A.; SOARES M.D. “Alimentação escolar e constituição de identidades dos escolares: da merenda para pobres ao direito à alimentação”. *Cad. Saúde Pública*, 34(4), p. 1-13, 2018.

²³ LODY, 2013.

LIVRO DE RECEITAS E CARDÁPIO ELABORADO COLETIVAMENTE COM ATORES SOCIAIS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: uma estratégia para o fortalecimento da Cultura alimentar local

a segunda identifica a importância da cultura alimentar e dos alimentos regionais no Território do Sisal; a terceira discute o papel dos cardápios e das receitas no PNAE; e a quarta apresenta o resultado do livro de receitas e cardápios elaborados por estudantes e merendeiras.

Procedimentos metodológicos

Para o desenvolvimento do estudo, utilizou-se a pesquisa de intervenção, que busca a solução de possíveis problemas sociais, sendo, então, parte das Ciências Sociais.²⁴ Além disso, caracteriza-se como uma pesquisa aplicada, que visa aplicar os conhecimentos desenvolvidos na comunidade.²⁵

Em relação à abordagem, é uma pesquisa qualitativa, pois esse tipo de pesquisa busca compreender questões subjetivas, como crenças, hábitos, valores e significados, como é o caso da cultura.²⁶ O método utilizado foi o fenomenológico, que estuda a descrição específica do fenômeno, neste estudo: a alimentação escolar a partir da forma como os atores sociais do PNAE veem e sentem esta alimentação.²⁷

Para atender a metodologia proposta, foram desenvolvidos encontros com merendeiras e estudantes do Colégio Estadual de Santana (CES) e do Colégio Estadual Professora Olgarina Pitangueira Pinheiro (CEPOPP). Participaram do estudo 07 merendeiras e 11 estudantes. Para tanto, foram realizadas rodas de conversa com exposição participante e material audiovisual visto que a roda de conversa é um instrumento metodológico utilizado para estabelecer uma comunicação dinâmica e a aproximação dos sujeitos,²⁸ bem como a exposição participante permite a participação ativa dos estudantes para além da exposição

²⁴ MINAYO, M. C. S. “Interdisciplinaridade: uma questão que atravessa o saber, o poder e o mundo vivido”. *Medicina*, Ribeirão Preto, v.24, n.2, p. 70-77, 1991.

²⁵ GIL, A. C. *Como elaborar projetos de pesquisa*. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

²⁶ MINAYO, M. C. S.; TAQUETTE, S. R. “Análise de estudos qualitativos conduzidos por médicos publicados em periódicos científicos brasileiros entre 2004 e 2013”. *Physis Revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, 26 [2]: 417-434, 2016.

²⁷ HUSSERL, E. *A Idéia da Fenomenologia*, Lisboa: Edições 70, 1986.

²⁸ MELO, M.C.H de. CRUZ, G.C de. “Roda de Conversa: Uma proposta metodológica para construção de um espaço de diálogo no Ensino Médio”. *Imagens da Educação*, v. 4, n. 2, p. 31-39, 2014.

do conteúdo²⁹, buscando assim, atingir o objetivo do estudo de forma dialogada mediante o compartilhamento das dificuldades e das discussões.

As rodas de conversa tiveram como temas: Apresentação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE); PNAE; Alimentos regionais e memória afetiva; e Hábitos e Cultura alimentar. Além das rodas de conversa, foi desenvolvida uma oficina para elaboração do cardápio e, posteriormente, realizado o teste de aceitabilidade das preparações do cardápio elaborado, bem como um encontro com as merendeiras para definição das receitas.

O livro de receita apresenta-se no formato de ebook³⁰ e tem seu próprio QR CODE³¹, a fim de propiciar o acesso por variados meios, tanto dos estudantes e merendeiras como da comunidade escolar e sociedade em geral; uma versão impressa também será disponibilizada para cada Unidade Escolar participante da pesquisa.

Importância da cultura alimentar e dos alimentos regionais no Território do Sisal

Para compreensão da cultura alimentar regional é importante destacar o conceito de sistemas alimentares:

[...] articula a análise das diversas atividades alimentares e percorre o fluxo do alimento sem desprezar, no entanto, os atores envolvidos. Assim os processos de plantação e colheita, produção, distribuição, preparo e consumo são percebidos de maneira interligada e a partir das relações existentes. Nesse modelo é preciso considerar que o alimento não se move ou se transforma sozinho; os processos de transformação, elaboração e consumo envolvem, acima de tudo, sujeitos. Dentre os diferentes atores, poderemos identificar produtores, profissionais de indústria, famílias, chefs de cozinha e todo um repertório de técnicas e representações que são próprias de cada grupo.³²

²⁹ SÁ, E.F. QUADROS, A.L de. MORTIMER, E.F. SILVA, P.S. TALIM, S.L. “As aulas de graduação de uma universidade pública federal: planejamento, estratégias didáticas e engajamento dos estudantes”. **Revista Brasileira de Educação** v. 22 n. 70 jul.-set. 2017.

³⁰ Ebook (ou e-book) é uma abreviação do termo inglês electronic book e significa livro em formato digital. Pode ser uma versão eletrônica de um livro que já foi impresso ou lançado apenas em formato digital. Disponível em: <https://www.significados.com.br/ebook/>. Acesso em: 26 fev. 2022.

³¹ QR code, ou código QR, é a sigla de “Quick Response” que significa resposta rápida. QR code é um código de barras, que foi criado em 1994, e possui esse nome pois dá a capacidade de ser interpretado rapidamente pelas pessoas. Disponível em: <http://www.ieb.usp.br/qrcode>. Acesso em: 26 fev. 2022.

³² MACIEL, M. E.; CASTRO, H. C. “A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico”. **Demetra - Alimentação, Nutrição & Saúde**. 8(Supl.1); p. 321-328, 2013.

LIVRO DE RECEITAS E CARDÁPIO ELABORADO COLETIVAMENTE COM ATORES SOCIAIS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: uma estratégia para o fortalecimento da Cultura alimentar local

Em resumo, o sistema alimentar envolve tanto os alimentos como as relações sociais que giram em torno dele, desde a sua produção (plantio, colheita, aquisição, pré-preparo e preparo) até sua distribuição e consumo. Assim, para conhecer o sistema alimentar de uma região é preciso compreender aspectos como economia e desenvolvimento local, localização geográfica, tipos de alimentos cultivados, relações sociais estabelecidas, hábitos e costumes locais e todos os outros fatores que estão associados à alimentação.

Vale mencionar que os sistemas alimentares são os melhores retratos da história de um povo, pois identificam os processos econômicos nos quais os ingredientes orientam as formas de se alimentar e, principalmente, de se apresentar pelo alimento.³³

Com efeito, para compreender o sistema alimentar estabelecido no Território do Sisal é importante salientar que este se localiza geograficamente no semiárido baiano e constitui-se de um arranjo organizacional de 20 municípios baianos (Araci, Biritinga, Barrocas, Candeal, Cansanção, Conceição do Coité, Ichu Itiúba, Lamarão, Monte Santo, Nordestina, Queimadas, Quijingue, Retirolândia, Santaluz, São Domingos, Serrinha, Teofilândia, Tucano e Valente) homologado em 25 de setembro de 2003 por meio do Colegiado do Território do Sisal.³⁴

Em 2011 o Território do Sisal ocupava uma área de 3,6% da área total da Bahia.³⁵ Dentre as características marcantes deste território destacam-se os elementos que expressam a caracterização do semiárido brasileiro, como, por exemplo, a irregularidade de chuvas (apresenta um período chuvoso e outro seco), baixos índices pluviométricos (de 400 a 900 mm), temperaturas elevadas e escassez de umidade. Entretanto, essa região também é representada por uma grande variedade de paisagens, ambientes, fauna e flora endêmicas.³⁶ Sendo o bioma principal a caatinga, apresentando como principais espécies:

umbuzeiro, caroá, barriguda, algodoeiro-de-seda, icó, baraúna, camaratuba, faveleiro e pau-ferro, bem como diferentes espécies de cactáceas, como xique-xique, palma e mandacaru. É essa complexa variedade que garante a vida animal e humana, possibilitando que as

³³ LODY, 2013.

³⁴ LIMA, J. S.; NETO, A. S. C. “Território do Sisal-Bahia: da difundida precariedade ao fortalecimento dos ativismos sociais”. **Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES**, jan.-jun., 2017.

³⁵ SILVA, 2016.

³⁶ CORREIA, R.C et al. “A região semiárida brasileira”. In: VOLTOLINI, T.V. **Produção de caprinos e ovinos no Semiárido**. Petrolina: Embrapa Semiárido, 2011, p.21-48. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/916887> Acesso em 20 de junho de 2022.

populações supram, por exemplo, suas “necessidades de vestimenta, alimentação, medicamentos, energia e habitação”.³⁷

A principal fonte de economia, no entanto, era o cultivo do sisal (o qual originou o nome do território). A cultura do sisal provocou o crescimento da região através da fixação da população (que anteriormente era passageira), do desenvolvimento da economia e da transformação social. Essa cultura do sisal teve papel de destaque na Bahia entre os anos 1938-1969. Após esse período iniciou-se a crise do sisal.

Com a crise do sisal, a combinação “explosiva” de preços baixos e pouco remunerativos aos pequenos produtores e/ou trabalhadores rurais eliminou um significativo contingente populacional da região e da cultura do sisal. Isso significa que a crise estimulou a migração, temporária ou definitiva, de trabalhadores para centros urbanos regionais (Feira de Santana), estaduais (Salvador) e nacionais (São Paulo e Rio de Janeiro) em busca de melhores condições de vida.³⁸

Ainda em 2011 a população do Território do Sisal permanecia majoritariamente rural, com 63% da população. Apesar do sisal já não se apresentar como principal fonte de renda, este se configura como uma das produções mais importantes da região, uma vez que é utilizado pelas cooperativas como matéria-prima para confecção de artesanatos, bem como para a alimentação de animais, como ovinos e caprinos. A renda passou a ser pautada no setor agropecuário, mantendo a produção de sisal, entretanto, tem-se também a exploração de culturas de subsistência, como mandioca, milho e feijão, e criações de caprinos, ovinos e bovinos.³⁹

Diante disso, percebe-se que o sistema alimentar do Território do Sisal está pautado na produção e no cultivo de alimentos, além do sisal. Por esse motivo, os hábitos e costumes alimentares estão associados ao preparo de alimentos quem tenham como base esses cultivos, dando origem àquilo que se define como cultura alimentar.⁴⁰

A cultura alimentar pode ser definida como o conjunto de representações, crenças, conhecimento e de práticas herdadas ou aprendidas que estão associadas à alimentação, e

³⁷ SILVA, 2016, p. 154.

³⁸ SILVA, 2016, p. 158.

³⁹ AZEVEDO, S. G. **Atividades Econômicas**. Território do Sisal, 2021. Disponível em: <https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/territorios/territorio-sisal/atividades-economicas>. Acesso em: 04 jul. 2022.

⁴⁰ CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas**. Barcelona: Editorial Ariel, 2005.

**LIVRO DE RECEITAS E CARDÁPIO ELABORADO COLETIVAMENTE COM
ATORES SOCIAIS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR: uma estratégia para o fortalecimento da
Cultura alimentar local**

que são compartilhadas por indivíduos que possuem uma determinada cultura.⁴¹ Nesse sentido, as práticas culinárias e as preparações típicas regionais passam a ser referências identitárias que estão em constante reconstrução, pois as preparações culinárias são memórias afetivas e também construções contemporâneas.⁴²

Nessa perspectiva, para a compreensão da expressão alimentos regionais, é preciso entender todo o processo de produção dos alimentos, e este depende do que a natureza disponibiliza associado aos costumes e tradições dos sujeitos. Ou seja, a produção de alimentos regionais está relacionada tanto às condições de clima e do solo como também com ocupação territorial de uma região específica.⁴³

Apesar dos avanços tecnológicos para permitir que o mesmo alimento seja produzido igualmente no mundo inteiro, a produção local ainda se apresenta como primordial, pois cada local possui sua determinada produção alimentar naturalmente delimitada pelo ambiente e culturalmente definida pelos hábitos da região.⁴⁴

Nesse contexto, o consumo de alimentos regionais é influenciado por valores culturais que identificam indivíduos e/ou grupos específicos. A comida, em geral, está associada ao sentimento de pertencimento, são sabores, cheiros e temperos que caracterizam o lugar. Nesse ínterim, vale destacar:

As cozinhas típicas e regionais são processos de lentas fusões de mestiçagens, desencadeadas nas áreas fronteiriças e depois, arraigadas aos territórios como emblemas de autenticidade local, mas cuja natureza é sempre híbrida e múltipla [...].⁴⁵

Portanto, os alimentos regionais, bem como a cultura alimentar, estão sob a influência de um espaço geograficamente determinado, sendo a cultura alimentar construída por meio de símbolos e expressões sociais que representam as vivências do sujeito em um lugar. Este

⁴¹ CONTRERAS e Gracia, 2005.

⁴² LODY, 2013.

⁴³ BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos Regionais Brasileiros**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

⁴⁴ FABRI, R. K. **Uso de alimentos regionais da agricultura familiar na alimentação escolar**: um estudo de caso em Santa Catarina. Dissertação (mestrado) – Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde, Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Florianópolis, 2013. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/107563>. Acesso em: 03. jul. 2022

⁴⁵ MONTANARI, 2009, p. 11.

lugar, pode ser compreendido como uma construção social, fundamentado nas relações espaciais diretas e no cotidiano vivenciado.⁴⁶

No caso do Território do Sisal, essa cultura tem forte influência das comidas típicas da Bahia e do Nordeste como um todo, fundindo-se aos alimentos regionais que são típicos do território, sobretudo as frutas e as verduras como o umbu, a acerola e o caju.

Papel dos cardápios e das receitas no PNAE

Cardápio pode ser definido como uma lista de preparações culinárias que compõe uma ou várias refeições.⁴⁷ Entretanto, para outros autores e autoras, o cardápio vai muito além de uma lista, estes, trazem uma relação de memória e de contemporaneidade.⁴⁸ Sendo assim, o cardápio, independentemente de onde esteja, é também expressão de identidade e cultura, pois nele estarão descritas as preparações que caracterizam o lugar. Nesse sentido, a Resolução do PNAE determina que:

Art. 17 Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.⁴⁹

Sendo assim, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar, o cardápio elaborado por um(a) profissional nutricionista é essencial para garantir a oferta de uma alimentação saudável não apenas do ponto de vista biológico, mas, que respeite os costumes da localidade onde a escola está inserida. Para tanto, a legislação indica que estes cardápios sejam acompanhados de fichas técnicas de preparo, as quais contêm receituário, padrão de

⁴⁶ MOREIRA, E.V. HESPANHOL, R.A.M. “O lugar como uma construção social”. **Revista Formação**, nº14, v. 2, p. 48-60, 2007.

⁴⁷ ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. de S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2013.

⁴⁸ LODY, 2013.

⁴⁹ BRASIL, 2020.

**LIVRO DE RECEITAS E CARDÁPIO ELABORADO COLETIVAMENTE COM
ATORES SOCIAIS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR: uma estratégia para o fortalecimento da
Cultura alimentar local**

apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações.⁵⁰

O receituário ou receitas são compostos por sabedorias experimentadas e conhecimentos culinários.⁵¹ Estas receitas surgem da escolha dos ingredientes, do modo de preparo e da forma como estes são apresentados em cada prato.

Cada receita é um universo complexo. Não é apenas o cumprimento de uma lista de quantidades e de ingredientes. É antes de tudo uma compreensão afetiva diante da comida. Tudo tem importância, a sazonalidade dos ingredientes, como os produtos da época; as quantidades; os conceitos de fresco e de verde; como também ocorrem com os conceitos de seco, de salgado, de defumado ou “fumado”. São qualidades que demonstram os critérios culturais aliados aos critérios culinários, que, sem dúvida, são também representações da cultura. Desse modo, a comida ganha seu sentido primordial que é o de significar um lugar, uma região, um território. Pois, cada receita é capaz de reunir e traduzir memórias e histórias.⁵²

Logo, as receitas são afirmações das identidades, posto que a escolha dos sabores através dos ingredientes torna-se um exercício de pertencimento, visto que a comida vai muito além da boca. A comida une e reúne, além de congrega laços comuns – a isso nomeia-se identidade alimentar.⁵³

No que se refere aos ingredientes das preparações e às questões culturais e identitárias, a Lei 11.947 de 2009 define que 30% (trinta por cento) do total de recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional da Educação (FNDE), no âmbito do PNAE, deverão ser utilizados no fornecimento de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural ou de suas organizações.⁵⁴ Dessa forma, houve um incentivo de forma obrigatória para aquisição de alimentos regionais, principalmente frutas e verduras que devem ser adquiridas na região das unidades escolares. Esta aquisição também é estimulada por meio da dispensa do processo licitatório para aquisição destes gêneros, desde que os preços dos agricultores e/ou organizações sejam compatíveis com os valores vigentes no mercado local.

⁵⁰ BRASIL, 2020.

⁵¹ LODY, 2013.

⁵² LODY, 2013, p. 131.

⁵³ LODY, 2013.

⁵⁴ BRASIL. **Lei Federal nº 11.947**, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar.

Além disso, a Resolução Nº 06 de 2020 reforça a necessidade de aquisição dos alimentos regionais através da agricultura familiar quando define que no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) dos itens que aparecem no cardápio sejam alimentos *in natura* ou minimamente processados, ou seja, o mais natural possível, conseqüentemente, alimentos regionais.⁵⁵

Destaca-se que os cardápios do PNAE algumas vezes são aceitos pelos escolares que consomem com frequência a alimentação escolar.⁵⁶ No entanto, outros estudantes acabam rejeitando o cardápio. Por esse motivo, ressalta-se a importância das ações educativas no ambiente escolar para obter outras significações de seus consumidores, pois, para os estudantes, há outros fatores que interferem no consumo da alimentação na escola, como é o caso da variedade do cardápio e da ausência de alimentos midiáticos.⁵⁷

Nesse sentido, menciona-se que a formação do paladar, a criação dos temperos e das maneiras de fazer e servir as preparações, bem como as próprias receitas são resultado de longos processos históricos, econômicos, sociais e culturais.⁵⁸

E no ambiente escolar não é diferente. A elaboração dos cardápios precisa proceder por meio de processos que respeitem, sobretudo, os aspectos socioculturais, visto que a educação é a forma de estimular os educandos a buscarem suas próprias respostas e que através da autonomia possam construir novas formas de ver o mundo, o que também dialoga com a Resolução Nº 06 de 2020, que traz como um dos objetivos do PNAE a formação de hábitos alimentares saudáveis.⁵⁹

Assim, destaca-se que os hábitos alimentares estão sendo formados desde a educação do jovem ao consumo alimentar diferenciado, sendo a cultura organizada para se consagrar com o mesmo *status* da pintura, da poesia, da música e da caligrafia.⁶⁰ Em vista disso, a escola também se torna esse ambiente que estimula a formação de hábitos e não apenas se resume a um local de transferência de conhecimento.

Outra questão essencial é o comer junto, ou seja, partilhar da comida e do momento, já que o comer junto é algo típico da espécie humana.⁶¹ Logo, o momento do intervalo na

⁵⁵ BRASIL, 2020.

⁵⁶ FREITAS, M. C. S. et al. "Escola: lugar de estudar e de comer". *Ciência & Saúde Coletiva*, 18(4):979-985, 2013.

⁵⁷ FREITAS et al., 2013.

⁵⁸ LODY, 2013.

⁵⁹ GADOTTI, M. "Perspectivas atuais da educação". *São Paulo em Perspectiva*, Volume: 14, Número: 2, p 3-10, 2000.

⁶⁰ MUÑOZ REDÓN, 2008.

⁶¹ MONTANARI, 2009.

**LIVRO DE RECEITAS E CARDÁPIO ELABORADO COLETIVAMENTE COM
ATORES SOCIAIS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR: uma estratégia para o fortalecimento da
Cultura alimentar local**

escola, além de ser destinado à satisfação da fome por meio da alimentação escolar, é também um momento de partilha de experiências.

Assim, a única forma de conhecimento que se reconhece soberana se constitui na experiência, ainda que no contexto atual os sujeitos estejam mais restritos à experimentação. A experiência deve ser ponto de partida para toda forma legítima de conhecimento.⁶² É nesse momento, do comer, que os estudantes também são estimulados a experimentar, a pensar e a desenvolver novos hábitos sociais, pois a educação pode mudar a natureza humana para melhor, mas, se não se come, não se pode pensar.⁶³

Desse modo, a elaboração de cardápios e receitas utiliza-se da gastronomia para desenvolver os procedimentos culinários de agregar sabor, textura, cor, afeto e cultura nas preparações, assim a gastronomia influencia diretamente na filosofia. O comer e o pensar caminham juntos.⁶⁴

Cardápio e livro de receitas elaborados de forma dialogada com merendeiras e estudantes

Os cardápios elaborados de forma dialogada com merendeiras e estudantes estão apresentados nos Quadros 1 e 2. Estes foram construídos a partir de uma oficina com explicações sobre as normas exigidas pelo PNAE para sua confecção. Vale ressaltar que anteriormente à oficina foram realizadas rodas de conversa abordando temas importantes para este fim, como: cultura alimentar, alimentos regionais e memória afetiva. A partir destes encontros, estudantes e merendeiras foram estimulados a pensarem no cardápio a ser elaborado, bem como nos nomes que dariam às preparações. Posteriormente, o cardápio foi calculado e adequado à legislação vigente. Partindo dos cardápios criados, as receitas foram elaboradas pelas merendeiras e o livro foi desenvolvido em formato de ebook, contendo seu próprio QR Code.

⁶² MUÑOZ REDÓN, 2008.

⁶³ MUÑOZ REDÓN, 2008.

⁶⁴ MUÑOZ REDÓN, 2008.

Quadro 01. Cardápio da alimentação escolar do Colégio Estadual Professora Olgarina Pitangueira Pinheiro, elaborado por estudantes, merendeiras e nutricionista.

CARDÁPIO – PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 2022					
Dias	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
1ª seman a	SABOR DA TERRA (Umbuzada + beiju de coco + goiaba ou maçã)	CUSCUZ MALUCO (Flocão de milho, ovo, cebola, coentro, tomate e pimentão) + Café com leite	ARROZ SOBERBO (Arroz, carne, cenoura e batata + Suco de polpa)	SUPER SALADA (Melão, maçã, banana, mamão, suco de melancia e leite em pó) + biscoito	MACARRÃO DO OLGA (Macarrão com frango cozido com batata cenoura) + Tangerina
2ª seman a	FOOD SABOROSO (Broa de milho ou sequilho + vitamina de banana com aveia)	SABOR DIVINO (Macarronada com carne moída e soja + salada crua de alface e tomate + banana)	SANDUICH E DA HORA (pão + patê de frango com cenoura + iogurte + goiaba)	Ô SABOR (Feijão tropeiro + couve refogada + arroz branco + laranja)	CUSCUZ MALUCO (Flocão de milho, ovo, cebola, coentro, tomate e pimentão + Café com leite ou café preto)
3ª seman a	SANDUICHE NORDESTINO (Pão + ovo + alface + tomate + suco de polpa + tangerina)	ALMOÇO DO OLGA (Estrogonofe com arroz branco e salada crua de tomate, repolho branco e manga + Polpa de suco)	CUSCUZ MALUCO (Flocão de milho, ovo, cebola, coentro, tomate e pimentão + Café com leite ou café preto)	BAIÃO DE TRÊS DO OLGA (Feijão carioca + arroz branco + carne bovina + salada crua de cenoura com milho verde + melancia)	SOPA CEPOPP (Sopa, com batata, cenoura, chuchu, macarrão e frango ou carne com soja + torrada de pão francês)
4ª seman a	CUSCUZ MALUCO (Flocão de milho, ovo, cebola, coentro, tomate e pimentão + Café com leite ou café preto)	SUPER SALADA (Melão, maçã, banana, mamão, suco de melancia e leite em pó) + biscoito	Ô SABOR (Feijão tropeiro + couve refogada + arroz branco + laranja)	SABOR DO NORDESTE (Mingau de milho ou arroz doce + beiju de coco)	SANDUICHE NORDESTINO (Pão + ovo + alface + tomate + suco de polpa + tangerina)

Quadro 02. Cardápio da alimentação escolar do Colégio Estadual de Santana, elaborado por estudantes, merendeiras e nutricionista.

CARDÁPIO – PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 2022					
Dias	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira

**LIVRO DE RECEITAS E CARDÁPIO ELABORADO COLETIVAMENTE COM
 ATORES SOCIAIS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
 ESCOLAR: uma estratégia para o fortalecimento da
 Cultura alimentar local**

1ª semana	MACARRÃO BLACK Macarrão com carne moída + Salada crua de alface e tomate + Banana	CUSCUZ MALUCO Cuscuz de milho temperado com cebola, tomate, coentro e ovo + café com leite	RANGO Arroz com frango cozido com batata e cenoura + Suco de polpa	MACARRONADA DO SANTANA Macarronada com sardinha + Salada crua de repolho e tomate + Tangerina	FEIJÃO DO CES Feijão tropeiro + arroz branco + couve refogada + laranja
2ª semana	SANDUICHE NORDESTINO Pão com ovo + alface e tomate + suco de polpa de fruta + tangerina	RANGO Arroz com frango cozido com batata e cenoura + Suco de polpa	CAFÉ DA TARDE Sanduiche de frango com cenoura + café com leite + goiaba	CUSCUZ MALUCO Cuscuz de milho temperado com cebola, tomate, coentro e ovo + café com leite	“ILHA TROPICAL” Salada de frutas com leite em pó + biscoito
3ª semana	CUSCUZ MALUCO Cuscuz de milho temperado com cebola, tomate, coentro e ovo + suco de polpa	SANDUICHE NORDESTINO Pão com ovo + alface e tomate + suco de polpa de fruta + tangerina	LANCHE DO CES Arroz com cenoura + carne moída e proteína de soja + verduras cozidas + banana	TRADICIONAL Mugunzá + beiju de coco	FEIJÃO DO CES Feijão tropeiro + arroz branco + couve refogada + laranja
4ª semana	MACARRÃO BLACK Macarrão com carne moída + Salada crua de alface e tomate + Banana	“TÁ CHOVENDO HAMBÚRGUE R” Sanduiche de frango com cenoura + umbuzada + maçã	“ILHA TROPICAL” Salada de frutas com leite em pó e biscoito	SABOR DO NORDESTE Aipim com frango + café com leite	CUSCUZ MALUCO Cuscuz de milho temperado com cebola, tomate, coentro e ovo + suco de polpa

Como pode-se observar, dentre as preparações mais comuns nos cardápios estão o cuscuz, o feijão tropeiro e o pão com ovo. Essas preparações, além se estarem envolvidas com os alimentos mais produzidos na região (milho, feijão e farinha de mandioca), também estão imbricados com a cultura da população baiana, nordestina e brasileira. O cuscuz faz parte da categoria de comida de sustança, isto é, uma preparação que fornece vigor e a sensação de saciedade plena. Este é um prato típico do dia a dia dos baianos, classificado

como comida matinal de casa e dos mercados.⁶⁵ Já o feijão é considerado comida nacional, por isso um ingrediente marcante de muitos pratos que fazem parte dos hábitos alimentares dos brasileiros, independente do jeito, da forma e do sabor. E quando se trata de Bahia, o feijão fradinho assume esse papel de ser base para vários pratos da culinária baiana. “Segundo a sabedoria tradicional, comer feijão é o mesmo que estar bem alimentado”.⁶⁶

Já em relação aos nomes dados às preparações, pode-se perceber características regionais, como: *sabor do nordeste*, *sabor da terra* e *sanduíche nordestino*; bem como nomes que indicam o pertencimento às instituições, quais sejam: *Macarrão do Olga*, *Sopa CEPOP*, *Feijão do CES* e *Macarronada do Santana*. Além disso, as preparações também ganharam nomes que identificam o público-alvo com expressões comuns à faixa etária, ou seja: *rango*, *ô sabor* e *food saboroso*, assim como nomes de filmes que remetem às preparações: *Tá chovendo hambúguer* e *Ilha tropical*.

Assim, a alimentação escolar passa a ser elemento identitário no desenvolvimento dos estudantes, uma vez que existem várias formas pelas quais os hábitos alimentares podem ser sugeridos e comunicados, como pode-se perceber não apenas na escolha das preparações como também nos nomes destinados a estas.⁶⁷

Ressalta-se que as preparações estão associadas a alimentos locais, pois a comida está diretamente ligada aos recursos do lugar.⁶⁸ Dessa forma, os alimentos regionais presentes nas receitas também demarcam o pertencimento ao território. Nesse contexto, de acordo com o livro *Alimentos Regionais*, a região nordeste tem como frutas típicas acerola, cajá, caju e goiaba, que são utilizados no cardápio elaborado para a confecção de sucos e o umbu que também pode ser utilizado na preparação da umbuzada tipicamente nordestina, na qual o umbu é misturado ao leite e ao açúcar.⁶⁹

Em relação às verduras, são muito comuns no Nordeste a abóbora e o quiabo, também presentes nas preparações do cardápio, principalmente no acompanhamento de carnes cozidas. Outros alimentos típicos são o feijão, principalmente o feijão fradinho, a mandioca e sua farinha, além de preparações como o mungunzá, todos presentes nos cardápios elaborados.⁷⁰

⁶⁵ LODY, 2013.

⁶⁶ LODY, 2013, p. 44.

⁶⁷ MONTANARI, 2009.

⁶⁸ MONTANARI, 2009.

⁶⁹ BRASIL, 2015.

⁷⁰ BRASIL, 2015.

LIVRO DE RECEITAS E CARDÁPIO ELABORADO COLETIVAMENTE COM ATORES SOCIAIS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: uma estratégia para o fortalecimento da Cultura alimentar local

Destarte, os cardápios, bem como as receitas, buscaram características regionais que pudessem expressar a cultura alimentar e resgatar os hábitos alimentares dos lugares estudados, estimulando, assim, um comer reflexivo no ambiente escolar, porquanto “A relação entre cozinha de território e cozinha internacional, entre um modelo de ‘local’ e um modelo ‘global’ de consumo é um dos temas prementes da cultura alimentar contemporânea”.⁷¹

61

Considerações finais

Diante do exposto, pode-se compreender que o ato de se alimentar apresenta-se como um compromisso direto com o desenvolvimento humano, com a cultura alimentar e com as questões identitárias dos indivíduos.

No contexto do Território do Sisal, o sistema alimentar está associado à produção de sisal que movimenta a renda da região, mas também à produção de alimentos, como o milho, o feijão e a mandioca, que, apesar das condições climáticas desfavoráveis (poucas chuvas e baixa umidade), apresentam uma sazonalidade e uma produtividade considerável. Sendo assim, uma das importantes fontes de renda para o desenvolvimento da região é a produção agrícola familiar.

Para tanto, a alimentação escolar se apresenta como importante incentivador do desenvolvimento da região, uma vez que, no mínimo, 30% do recurso destinado ao PNAE deve ser investido nos alimentos oriundos da agricultura familiar. Portanto, além de movimentar a economia do território, o PNAE estimula o consumo de alimentos regionais, fortalecendo, assim, a cultura alimentar do local.

Dessa forma, entende-se que a alimentação escolar não deve ser reduzida apenas às necessidades fisiológicas dos estudantes, mas precisa atrelar-se também aos elementos identitários que despertam o sentimento de pertencimento ao lugar que convivem. Nesse sentido, entende-se que, num tempo e num espaço definidos, a alimentação e a cultura são inseparáveis.

Logo, a elaboração do cardápio, bem como a confecção do livro de receitas, despertou este pertencimento e o resgate cultural que puderam ser percebidos através dos nomes direcionados às preparações e por meio dos ingredientes utilizados nas receitas. Estes

⁷¹ MONTANARI, 2009, p. 145.

Elementos revelam-se importantes na formação dos hábitos alimentares dos estudantes, visto que no contexto atual a globalização tem reduzido as manifestações das culturas locais e regionais, incluindo a cultura alimentar.

Isto posto, fez-se necessário utilizar a alimentação escolar como estratégia de resgate da cultura alimentar local, com elementos básicos dos sistemas alimentares do território, visando resistir à hegemonia dos alimentos *fast food*⁷² tão disseminada no mundo inteiro. A alimentação regional também se configura como um ato de resistência, de afetividade e de história.

⁷² Refere-se à “comida rápida” em inglês. É um termo utilizado para definir estabelecimentos que servem refeições preparadas em um pequeno intervalo de tempo, conforme salienta Freitas et al. (2008).