



**UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA (UNEB)  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO (DEDC) - CAMPUS XI  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO *STRICTO SENSU*  
MESTRADO PROFISSIONAL EM INTERVENÇÃO EDUCATIVA E SOCIAL  
(MPIES)**

**FRANCIELE NASCIMENTO DOS SANTOS**

**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**

**SERRINHA – BA  
2022**

**FRANCIELE NASCIMENTO DOS SANTOS**

**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**

Trabalho apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Intervenção Educativa e Social da Universidade do Estado da Bahia, no âmbito da Linha de Pesquisa Novas formas de subjetivação e organização comunitária, como requisito parcial do Mestrado.

Orientador: Prof. Dr. Everton Nery Carneiro

**SERRINHA – BA**

**2022**

FICHA CATALOGRÁFICA  
Sistema de Bibliotecas da UNEB  
Maria Claudete Marques Barbosa Estrelâ CRB  
5/806

S237 Santos, Franciele Nascimento dos  
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./ Franciele Nascimento dos Santos. Serrinha, 2022.  
118 fls. : il.

Orientador: Prof<sup>o</sup>. Dr. Everton Nery Carneiro.

Dissertação (Mestrado Profissional) - Universidade do Estado da Bahia. Departamento de Educação. Programa de Pós Graduação em Intervenção Educativa e Social - MPIES, Campus XI. 2022.

1. Merenda escolar - Nutrição. 2. Escola pública - Hábitos alimentares. I. Carneiro, Everton Nery II. Universidade do Estado da Bahia.

CDD 612.3

FRANCIELE NASCIMENTO DOS SANTOS

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

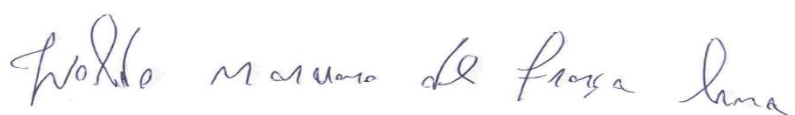
Trabalho Final de Conclusão de Curso apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Intervenção Educativa e Social da Universidade do Estado da Bahia, no âmbito da Linha de Pesquisa Novas formas de subjetivação e organização comunitária, como requisito parcial para obtenção do grau de Mestra em Intervenção Educativa e Social pela Universidade do Estado da Bahia-Campus XI.

**Banca Examinadora**



---

Prof. Dr. Everton Nery Carneiro  
Universidade do Estado da Bahia - UNEB (Orientador)



---

Prof. Dr. Ivaldo Marciano de França Lima  
Universidade do Estado da Bahia - UNEB



---

Prof. Dr. Pedro Acosta Leyva  
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira - UNILAB

Dedico este trabalho a todos/as os/as atores/atrizes sociais que fazem parte do Programa Nacional de Alimentação Escolar e que atuam diariamente em prol de uma alimentação de qualidade para garantir a educação e o desenvolvimento de tantos escolares.

## **AGRADECIMENTOS**

Aos meus pais (Dona Laura e Seu Zé Mauro), porque sempre me ensinaram que conhecimento nunca é demais e que a educação é o melhor investimento que podemos fazer na vida. A eles meu eterno agradecimento, pois além do incentivo sempre foram presentes em todas as etapas da minha vida, inclusive em oração.

Aos meus irmãos e melhores amigos (Gabriel e Gracielle), agradeço por estarem sempre dispostos a me ouvir, incentivar e por comemorarem comigo cada conquista dessa jornada.

Ao meu namorado (Felipe), pelo apoio e compreensão em todos os momentos dessa trajetória. Agradeço imensamente por caminhar junto comigo para a realização de mais um sonho.

Aos amigos agradeço por todo incentivo, escuta e compreensão em razão de todas as vezes que precisei ausentar-me. Em especial, à Dnille e Deyse, que sempre me inspiram na busca deste mestrado. A vocês minha grande admiração.

Ao meu querido Professor Everton, por todas as orientações e desafios propostos, por acreditar na pesquisa e no meu potencial.

À banca examinadora, por disponibilizarem tempo e contribuírem para o enriquecimento dessa pesquisa.

Aos gestores escolares, por abrirem as portas das escolas para que a pesquisa pudesse ser realizada.

Às merendeiras e aos estudantes, por estarem participando e por colaborarem lindamente para a realização do meu trabalho, além de agregarem tanto a minha vida profissional.

A todos/as os/as professores/as que tiveram participação de forma ímpar no meu processo formativo.

Até aqui fui sustentada por inúmeras mãos, nunca me faltou incentivo e tenho a certeza de que assim continuará nos próximos passos, pois esse sonho não é solo, é uma realização coletiva, sobretudo para os que fazem questão de estarem presentes, ainda que distantes fisicamente. O processo é longo, árduo, angustiante e extremamente satisfatório, fazer ciência é encantador.

Enfim, gratidão em especial a Deus. O divino que me protege, me guarda e ilumina meus caminhos diariamente, mostrando-me oportunidades para realização dos meus sonhos.

Ninguém ignora tudo. Ninguém sabe tudo. Todos nós sabemos alguma coisa. Todos nós ignoramos alguma coisa. Por isso aprendemos sempre.

Paulo Freire

## RESUMO

A alimentação humana caracteriza-se por apresentar três grandes dimensões, a biológica, a social e a cultural. Sendo assim, os alimentos não são considerados apenas nutrientes que servem como substrato para que o organismo exerça suas funções vitais. Para além da fisiologia, o alimento representa também as emoções, os costumes e a identidade de um povo. Pensando nisso, diversos espaços contribuem para a construção de uma cultura alimentar, inclusive as escolas públicas brasileiras nas quais existe o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Nesse contexto, surge esta pesquisa que tem como objetivo analisar a percepção de estudantes e merendeiras dentro das três dimensões: biológica, social e cultural acerca da alimentação no contexto do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Território do Sisal, Bahia, com vistas à construção dialogada de um livro de receitas e cardápio como produto de uma pesquisa interventiva. Por esse motivo, foi elaborada a seguinte questão problema: como ocorre a percepção dos estudantes e das merendeiras participantes do PNAE em relação à alimentação na escola dentro de um contexto propositivo que considera o ato de comer constituído em três dimensões: biológica, social e cultural? Para responder a esta questão e atingir os objetivos da pesquisa, o estudo é de natureza aplicada, com abordagem qualitativa, do tipo pesquisa participante através do método fenomenológico. Para tanto, foram realizadas rodas de conversa, bem como entrevistas com questionário semiestruturado que tiveram seus discursos analisados através da perspectiva discursiva da semiótica. Como produto final, foi produzido um livro de receitas e um cardápio cujos nomes das preparações foram sugeridos pelos estudantes. Com o desenvolvimento da pesquisa foi possível compreender como os estudantes e as merendeiras percebem a alimentação no ambiente escolar para além do seu sentido principal de satisfazer a fome, sobretudo no que diz respeito às preferências alimentares. Sendo assim, os resultados foram aplicados na construção do livro de receitas e do cardápio buscando despertar o sentimento de pertencimento dos estudantes, fortalecer a cultura local, bem como fornecer subsídios para que novos diálogos promovam reflexões necessárias entre a área da saúde e as ciências sociais, principalmente quando se refere ao ambiente escolar.

**Palavras-chave:** Alimentação. PNAE. Percepção. Estudantes. Merendeiras.

## ABSTRACT

Human food is characterized by having three major dimensions, biological, social and cultural. Thus, foods are not considered only as nutrients that serve as a substrate for the body to perform its vital functions. In addition to physiology, food also represents the emotions, customs and identity of a people. With this in mind, several spaces contribute to the construction of a food culture, including Brazilian public schools in which the National School Feeding Program (PNAE) exists. dimensions: biological, social and cultural about food in the context of the National School Feeding Program in the Territory of Sisal, Bahia, with a view to the dialogic construction of a cookbook and menu as a product of an interventional research. For this reason, the following problem question was elaborated: How does the perception of students and cooks participating in the PNAE occur in relation to food at school within a purposeful context that considers the act of eating constituted in three dimensions: biological, social and cultural? To answer this question and achieve the research objectives, the study is of an applied nature, with a qualitative approach, of the participative research type through the phenomenological method. For that, conversation circles were carried out, as well as interviews with a semi-structured questionnaire that had their speeches analyzed through the semiotic perspective. As a final product, a cookbook and a menu were produced whose name of the preparations were suggested by the students. With the development of the research, it was possible to understand how students and cooks perceive food in the school environment beyond its main sense of satisfying hunger, especially with regard to food preferences. Thus, the results were applied in the construction of the cookbook and the menu, seeking to awaken the students' feeling of belonging, strengthen the local culture, as well as provide subsidies for new dialogues to promote necessary reflections between the health area and the social sciences, especially when referring to the school environment.

**Keywords:** Food. PNAE. Perception. Students. Cooks.

## LISTA DE TABELAS E QUADROS

Tabela 1 (Artigo 2) – Análise da sintaxe no nível discursivo.....	57
Tabela 2 (Artigo 2) – Análise da semântica da entrevista com merendeiras no nível discursivo.....	58
Tabela 3 (Artigo 2) - Análise da semântica da entrevista com estudantes no nível discursivo.....	60
Quadro 1 (Artigo 3) – Cardápio da alimentação escolar do Colégio Estadual Professora Olgarina Pitangueira Pinheiro, elaborado por estudantes, merendeiras e nutricionista.....	82
Quadro 2 (Artigo 3) – Cardápio da alimentação escolar do Colégio Estadual de Santana, elaborado por estudantes, merendeiras e nutricionista.....	83
Quadro 1 – Levantamento da revisão da literatura.....	97
Quadro 2 – Apresentação da pesquisa.....	99

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

Art.	Artigo
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CEPOPP	Colégio Estadual Professora Olgarina Pitangueira Pinheiro
CES	Colégio Estadual de Santana
CGAN	Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição
DHAA	Direito Humano à Alimentação Adequada
EAN	Educação Alimentar e Nutricional
FNDE	Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
FMSA	Fórum Mundial sobre Soberania Alimentar
MPIES	Mestrado Profissional em Intervenção Educativa e Social
NTE	Núcleo Territorial da Educação
OMS	Organização Mundial de Saúde
PGS	Percurso Gerativo de Sentido
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNAN	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
PP	Pesquisa Participante
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
UNEB	Universidade do Estado da Bahia

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	12
<b>1.1 Justificativa</b> .....	15
<b>1.2 Referenciais teóricos</b> .....	18
<b>1.3 Apresentação do Trabalho Final</b> .....	19
<b>2 PERCURSO METODOLÓGICO</b> .....	20
<b>2.1 Informações éticas da pesquisa</b> .....	24
<b>3 RESULTADOS</b> .....	26
<i>ARTIGO 1: Dimensão biossociocultural da alimentação no contexto do Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma ênfase na relação entre a cultura alimentar local e o comer na escola</i> .....	26
<i>ARTIGO 2: Percepção de estudantes e merendeiras do Programa Nacional de Alimentação Escolar sobre o comer na escola: um estudo no Território do Sisal, Bahia.</i> .....	47
<i>ARTIGO 3: 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</i> .....	69
<b>4 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	89
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	93
<b>APÊNDICE A – REVISÃO DA LITERATURA</b> .....	96
<b>APÊNDICE B – QUADRO DE APRESENTAÇÃO DA PESQUISA</b> .....	98
<b>APÊNDICE C – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS</b> .....	100
<b>APÊNDICE D – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO</b> .....	101
<b>APÊNDICE E – TERMO DE ASSENTIMENTO DO MENOR</b> .....	104
<b>APÊNDICE F - PRODUTO 1: LIVRO DE RECEITAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO COLÉGIO ESTADUAL DE SANTANA</b> .....	107
<b>APÊNDICE G - PRODUTO 2: LIVRO DE RECEITAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO COLÉGIO ESTADUAL PROFESSORA OLGARINA PITANGUEIRA PINHEIRO</b> .....	111
<b>ANEXO A – PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP</b> .....	115

## 1 INTRODUÇÃO

A alimentação constitui uma das atividades mais frequentes da vida cotidiana de qualquer sujeito ou grupo social, no entanto, a maioria dos estudos sobre esse fenômeno tem um direcionamento puramente biológico (CARNEIRO, 2003). Em contrapartida, Contreras e Gracia (2005) descrevem que a alimentação assume tanto dimensão biológica quanto social e cultural. Dessa forma, os alimentos não são apenas fontes de substâncias que servem exclusivamente para suprir as necessidades fisiológicas do corpo, pois “para o estudioso, o alimento é um assunto fútil e culpável. Vamos nos empenhar, portanto, a observar e perceber nosso alimento cotidiano, com paciência e confiança” (PERULLO, 2013, p. 43).

Para Rossi (2014), o alimento, antes de chegar à boca, é preparado e pensado, adquirindo, assim, valor simbólico. De acordo com este autor, o preparo dos alimentos marca a passagem da natureza para a cultura, pois o alimento não é apenas ingerido, mas também é traduzido em representações e significados sociais e culturais.

Nessa perspectiva, Montanari (2008) também descreve sobre as dimensões culturais da alimentação. Segundo o autor, “a comida para os seres humanos é sempre cultura, não apenas natureza” (MONTANARI, 2008, p. 10). Sendo assim, a alimentação é estudada como uma linguagem que representa identidades, gêneros, religiões e até mesmo papéis sociais. Nesse sentido, conforme o sociólogo Claude Lévi-Strauss (1965, p. 8), “a cozinha é o meio universal pela qual a natureza é transformada em cultura”. Portanto, para além de expressar uma cultura, a cozinha também reflete o lugar e o grupo aos quais pertence o sujeito.

Logo, por ser considerado um ser onívoro, o ser humano pode fazer escolhas alimentares e tais escolhas demonstram o pertencimento deste a um território específico ou a uma coletividade (JACOB, 2021). Com efeito, Muñoz Rédon (2008) afirma que o consumo alimentar é formado desde a educação do jovem. Para ele, a comida também está inserida nas questões intelectuais, pois “para pensar é preciso comer” (MUÑOZ RÉDON, 2008, p. 23).

Nesse contexto, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) surge e se consolida como uma das políticas públicas nutricionais mais antigas do Brasil (FNDE, 2021). De acordo com a resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, “Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo” (BRASIL, 2020, p. 2),

sendo essa alimentação direito dos alunos e dever do Estado, a fim de atingir objetivos específicos, como o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis. Para tanto, a legislação tem como primeira diretriz:

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 (BRASIL, 2020, p. 2).

Essa diretriz transforma o PNAE em uma importante estratégia para a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). A qual encontra-se definida pela Lei 11.346 de 2006 como:

A realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (BRASIL, 2006, p. 4).

Contudo, os estudos relacionados ao tema descrevem que para além do PNAE ser um espaço para se consolidar a alimentação enquanto direito humano fundamental, conforme previsto na legislação brasileira, deve-se considerar também que existem dimensões simbólicas capazes de afetar o consumo de alimentos no ambiente escolar (FREITAS et al., 2013).

Destarte, a dimensão simbólica está envolvida com as questões territoriais, uma vez que o território é considerado um espaço geograficamente definido, portanto, um espaço físico caracterizado por elementos multidimensionais, como a economia, a sociedade, a política e, sobretudo, a cultura e a identidade (SAQUET; SPOSITO, 2008).

Foi nesse sentido que o Governo da Bahia passou a definir 27 territórios baianos de identidades, constituídos a partir da especificidade de cada região. Assim, tiveram origem os 27 Núcleos Territoriais de Educação (NTE's) para auxiliar no funcionamento da educação estadual, incluindo as questões de alimentação escolar (EDUCAÇÃO BAHIA, 2021).

Desse modo, o Território do Sisal, também definido como NTE 04, apresenta sede na cidade de Serrinha e tem como municípios de jurisdição mais 19 cidades, sendo elas: Araci, Barrocas, Biritinga, Candéal, Cansanção, Conceição do Coité, Ichu, Itiúba, Lamarão, Monte Santo, Nordestina, Queimadas, Quijingue, Retirolândia, Santaluz, São Domingos, Teofilândia, Tucano e Valente, totalizando 20 municípios com 50 escolas estaduais (SILVA, 2016).

Portanto, o estudo da alimentação escolar a nível territorial perpassa pela compreensão das três dimensões da alimentação, principalmente a dimensão cultural, uma vez que envolve os hábitos e costumes regionais, além do sentimento de pertencimento. Conseqüentemente, o estudo da percepção da alimentação escolar deve partir de uma concepção fenomenológica, na qual a percepção ou a apreensão dos sentidos acontece pelo corpo, tratando-se de uma expressão criadora, a partir dos diferentes olhares sobre o mundo (MERLEAU-PONTY, 1999).

De acordo com Merleau-Ponty (1999, p. 61), “a percepção torna-se uma ‘interpretação’ dos signos que a sensibilidade fornece conforme os estímulos corporais, uma ‘hipótese’ que o espírito forma para explicar-se suas ‘impressões’”. Para tanto, em relação à percepção, a ênfase é dada aos processos de utilização das funções superiores do pensamento, mediado pela representação simbólica e sociocultural desses processos (CUNHA; GIORDAN, 2012).

Assim, os atores sociais envolvidos em políticas públicas, como no PNAE, são definidos por Touraine (1998) como agentes de mudança. Estes são, portanto, pessoas envolvidas e engajadas nesse programa social, como é o caso dos(as) manipuladores(as) de alimentos e dos(das) próprios(as) estudantes.

Com efeito, considerando que o ato de comer<sup>1</sup> é um fenômeno social que expressa necessidades culturais e emocionais entende-se que as percepções de merendeiras e estudantes são distintas, uma vez que os(as) manipuladores(as) de alimentos, além de produzirem a refeição, imprimem nelas sentimentos, emoções e culturas transmitidas para os(as) estudantes que irão consumir essa refeição. Estes, por sua vez, ao consumirem a alimentação em sociedade, com os seus pares, imprimem na alimentação não apenas os nutrientes, mas o ato social do compartilhamento do momento da ingestão, bem como a cultura simbolizada através daquele alimento.

---

<sup>1</sup> “Comer é geralmente uma ação simples, mas nem sempre. De toda forma, não é nem um pouco uma ação banal” (PERULLO, 2013).

Portanto, diante do que foi exposto, discutir a alimentação escolar à luz da interdisciplinaridade das Ciências Sociais e da Saúde contribui para compreensão deste fenômeno de forma mais abrangente e complexa a partir do entendimento do sujeito através da dimensão biopsicossocial.

Por esse motivo, fazem-se necessários diálogos, reflexões e debates sobre o comer na escola, visto que se trata de uma política pública em andamento. A partir destas considerações, foi elaborada como pergunta originária deste estudo a seguinte questão: como ocorre a percepção dos estudantes e das merendeiras, participantes do Programa Nacional de Alimentação Escolar em relação à alimentação na escola dentro de um contexto propositivo que considera o ato de comer constituído em três dimensões: biológica, social e cultural?

Desse modo, este estudo tem como objetivo analisar a percepção de estudantes e merendeiras dentro das três dimensões: biológica, social e cultural acerca da alimentação no contexto do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Território do Sisal, Bahia, com vistas à construção dialogada de um livro de receitas e cardápio como produto de uma pesquisa interventiva.

Para isso, o estudo buscou discutir a dimensão biossociocultural da alimentação relacionada ao Programa Nacional de Alimentação Escolar; compreender a percepção de estudantes e merendeiras acerca do significado do comer na escola; e elaborar livro de receitas e cardápio com características regionais para a alimentação escolar, juntamente com participantes da pesquisa, visando ao fortalecimento da cultura alimentar local.

## **1.1 Justificativa**

O presente estudo apresenta-se como potencialidade de uma atuação profissional envolvida na perspectiva de Vigotsky que enfatiza a natureza social dos processos de desenvolvimento e suas formas mais complexas de organização (MIRANDA, 2005).

Em minhas atividades profissionais, observei que a ausência de conhecimento sobre a percepção da alimentação para os atores sociais envolvidos na alimentação escolar influencia no andamento do programa, uma vez que para o funcionamento integral do PNAE é necessário que haja comunicação entre os nutricionistas que planejam os cardápios, as merendeiras que viabilizam a produção das refeições e os

estudantes que as consomem. Portanto, torna-se necessário conhecer os olhares dos diferentes públicos incluídos na alimentação escolar.

Nesse contexto, ressalta-se que a prática profissional dos nutricionistas PNAE, categoria na qual estou inserida desde 2019, perpassa pelo desafio diário de compreender os sentidos e significados da alimentação escolar e aplicar tal compreensão às atividades do programa, uma vez que elaboramos o cardápio, encaminhamos às Unidades Escolares e estes são executados, porém nem sempre são totalmente aceitos. Sendo assim, observa-se que há um distanciamento entre teoria e prática devido à carência de diálogos entre os atores envolvidos no PNAE.

Faz-se necessário, portanto, o entendimento de que as práticas alimentares saudáveis são produtos da cultura, estimulando, assim, uma reflexão sobre a relação do sujeito com o comer ao longo da história da humanidade. Estes múltiplos discursos sobre o comer, a alimentação e a nutrição precisam ser dialogados para que as diversidades sejam valorizadas (SANTOS, 2013).

Para tanto, a pesquisa também apresenta relevância científica, visto que os estudos realizados acontecem majoritariamente com os estudantes, por serem os beneficiários do programa, e não agregam a percepção de outros atores sociais. Além disso, estudos como o de Viero e Blümke (2016) e Lima, Ferreira Neto e Farias (2015) sugerem que novas pesquisas possibilitem novas abordagens sobre a nutrição com a incorporação das Ciências Sociais, indicando a necessidade do compromisso da compreensão das práticas alimentares nos ambientes escolares a partir do olhar da antropologia da alimentação como contribuição para os diálogos no campo da Nutrição e da Saúde (LIMA; FERREIRA NETO; FARIAS, 2015).

Diante disso, é válido destacar que foi realizado um levantamento bibliográfico baseado em uma revisão de literatura, de pesquisas publicadas no catálogo de dissertações e teses da CAPES, a partir dos descritores “percepção da alimentação escolar”, “percepções da alimentação escolar”, “significados da alimentação escolar”. Foram encontrados apenas sete estudos, sendo duas teses de doutorado e cinco dissertações de mestrado; para melhor visualização dos dados foi elaborado um quadro com os estudos encontrados (Apêndice A). Neste quadro estão dispostos os autores, o título do estudo, o tipo de trabalho, as palavras-chave, bem como o ano e local de publicação dos mesmos. Em relação aos locais de desenvolvimento da pesquisa, são eles: Universidades Federais da Bahia, Rural do Rio de Janeiro, Juiz de Fora e de Campinas. Os trabalhos foram realizados entre os anos de 2005 e 2017,

não sendo encontrado nenhum estudo mais recente sobre o tema. Quanto aos autores, tem-se: Maria Rosana Nogueira, Helena Cardoso Ribeiro, Valquiria da Conceição Agatte, Vívian Braga de Oliveira Mielniczuk, Indira Menezes Pinto de Castro Tanajura, Regiane Assunção Campos e Janaina Braga de Paiva. As palavras-chave mais identificadas foram: Alimentação; Alimentação Escolar; Representações Sociais; Percepções; Significados.

Dessa forma, pode-se perceber que as pesquisas relacionadas ao tema ainda são escassas e limitadas a um único ator social, impossibilitando contrastar a percepção de diferentes perspectivas em torno do mesmo fenômeno: a alimentação escolar. Assim, esta pesquisa também se torna importante a partir da compreensão dessas diferentes percepções acerca do comer na escola, sobretudo o olhar de quem produz (merendeiras) e de quem irá consumir essa alimentação (estudantes). É de fundamental importância entender que “a experiência alimentar, de forma geral, é uma experiência que se exprime por meio de imagens – se imagem<sup>2</sup> for simplesmente aquilo que se mostra e que existe como forma – e, portanto, por meio de terceiros” (PERULLO, 2013, p. 57-58). Importante ressaltar, ainda, que a experiência alimentar não fundamentalmente e tão somente é uma experiência de construção, pois ela é uma experiência também de cuidado e acolhimento.

Posto isto, convém pontuar que todos os atores sociais na unidade escolar têm sob sua responsabilidade o compromisso de compreender todo o processo da alimentação na escola, tendo em vista que o PNAE é uma política pública social (COSTA; RIBEIRO; RIBEIRO, 2001).

Ademais, o Mestrado Profissional em Intervenção Educativa e Social (MPIES) presente na Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Campus XI (Serrinha), possibilita o desenvolvimento da pesquisa voltada à atuação 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, através da ação social e educativa.

Logo, a alimentação escolar ofertada pelo PNAE pode ser repensada para atender às solicitações significativas da cultura dos escolares em seus contextos sociais. Sendo o comer um ato cultural tão profundo e carregado de significados, é importante que a lógica pedagógica da alimentação da escola vá ao encontro dos

---

<sup>2</sup> “A imagem é a forma sensível da vida e, portanto, também da percepção gustativa” (PERULLO, 2013, p. 98).

significados que os próprios estudantes apontam sobre a escola e o comer, pois “Nós não comemos para viver. Comemos porque temos fome” (GOLDSTEIN, 2010 apud PERULLO, 2013, p. 52).

Diante disso, a compreensão da alimentação escolar como um meio de estimular o sentimento de pertencimento dos escolares, além de contribuir para a construção de conhecimentos, pode servir como instrumento tanto para planejar outras políticas públicas como para fortalecer o próprio PNAE, bem como agregar valores à cultura alimentar local.

## 1.2 Referenciais teóricos

Para a compreensão do objeto de estudo foram definidos como referenciais teóricos as obras *A Cozinha do Pensamento* do professor e escritor Josep Muñoz Redón (2008) e *Comida como Cultura* do historiador Massimo Montanari (2008).

No livro *A cozinha do pensamento*, o autor busca descrever sobre a história do pensamento e da vida de alguns grandes filósofos a partir da relação deles com a comida. O que comiam, de que forma preparavam as refeições, como faziam as refeições e como a gastronomia tinha influência sobre seus pensamentos e sobre sua filosofia. Nessa obra, Redón trabalha aspectos como os hábitos, os condimentos, os pratos, as companhias, entremeando as narrativas com algumas receitas. Redón é professor e escritor espanhol pesquisador da gastronomia e da filosofia.

Já na obra *Comida como Cultura*, Massimo Montanari refere-se à comida como expressão cultural, pois as pessoas são responsáveis por cultivar, escolher e modificar os alimentos de acordo com os critérios culturais que irão resultar na identidade ao longo da história. Montanari é professor de história medieval na Universidade de Bolonha, na Itália, e um importante estudioso sobre alimentação.

### 1.3 Apresentação do Trabalho Final

De acordo com a Instrução Normativa Nº 02/2021<sup>3</sup> que aprova o Regulamento que dispõe sobre procedimentos e normas para a realização da defesa do trabalho de conclusão de curso dos discentes regulares no âmbito do MPIES, esta pesquisa está estruturada da seguinte forma:

**Introdução:** apresenta a contextualização, a questão de pesquisa, os objetivos, as justificativas, o referencial teórico e a apresentação do formato do trabalho.

**Percurso metodológico:** discorre sobre os materiais e métodos utilizados no decorrer da pesquisa, bem como as informações éticas.

**Resultados:** Apresenta os três artigos resultantes da pesquisa.

**Considerações finais:** exhibe os principais achados da pesquisa em geral.

**Referências:** aponta as referências utilizadas para escrita deste trabalho de conclusão de curso.

---

<sup>3</sup> Aprova o Regulamento que dispõe sobre procedimentos e normas para a realização da pré-qualificação, qualificação e defesa dos Trabalhos de Conclusão de Curso dos discentes regulares no âmbito do Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu Mestrado Profissional em Intervenção Educativa Social (MPIES), Departamento De Educação (DEDC) – Campus XI – Serrinha – Universidade do Estado da Bahia (UNEB). Disponível em: <https://mpies.uneb.br/wp-content/uploads/2021/10/INSTRU%c3%87%c3%83O-NORMATIVA-TCC.pdf>. Acesso: 10 maio 2022.

## 2 PERCURSO METODOLÓGICO

Em relação aos procedimentos metodológicos, este estudo é caracterizado como uma pesquisa aplicada. Esse tipo de pesquisa, de acordo com Gil (2007), tem o interesse na aplicação e utilização dos conhecimentos na prática como característica fundamental. Por ser uma pesquisa de intervenção, busca-se uma aplicação imediata em uma determinada realidade.

Já no que se refere ao objetivo da pesquisa, este estudo é descritivo, visto que discorre acerca do fenômeno da alimentação escolar em determinados grupos. Segundo Gil (2007), são incluídas neste grupo as pesquisas que têm por objetivo levantar as opiniões, atitudes e crenças, bem como buscam descrever características de determinada população, grupo ou fenômeno.

No tocante à abordagem, é uma pesquisa qualitativa, uma vez que foi analisada a percepção, ou seja, característica subjetiva; como descrito por Minayo e Taquette (2016), o método qualitativo é caracterizado por analisar o nível subjetivo e relacional das relações sociais, sendo esse método avaliado por meio do universo, dos significados, da história, dos valores, das crenças e também das atitudes dos diversos sujeitos sociais.

Para tanto, o estudo foi do tipo pesquisa participante (PP), sobre a qual compreende-se que a conjunção entre teoria e prática são essenciais no desenvolvimento das ciências sociais. Segundo Demo (1982), a pesquisa participante combina investigação social, trabalho educacional e ação. Nesse processo, este tipo de estudo apresenta as seguintes características:

- a) O problema se origina na comunidade ou no próprio local de trabalho;
- b) A finalidade última da pesquisa é a transformação estrutural fundamental e a melhoria de vida dos envolvidos;
- c) Os beneficiários são os trabalhadores ou o povo atingido. A PP envolve o povo no local de trabalho ou a iminência no controle do processo inteiro de pesquisa;
- d) A ênfase da PP está no trabalho com uma larga camada de grupos explorados ou oprimidos;
- e) É central para a PP o papel de reforço à conscientização no povo de suas próprias habilidades e recursos, e o apoio à mobilização e à organização. (DEMO, 1982, p. 81)

Já no que concerne ao método de pesquisa, adotou-se o método fenomenológico, que, para Husserl (1986), trata-se de uma descrição da estrutura específica do fenômeno. A fenomenologia constitui as significações e os significados

naturais, nesse sentido toma-se a subjetividade transcendental como absoluta e manifesta com suas estruturas essenciais no processo teleológico da história. Portanto, a fenomenologia investiga o mundo enquanto é vivido pelo sujeito e não apenas o sujeito, tampouco apenas o mundo (HUSSERL, 1986; GIL, 2007).

Para a análise dos dados, foi utilizada a perspectiva semiótica que, segundo Peirce (2005), estuda os significados das linguagens e os sentidos dos textos. Esta perspectiva busca conhecer como acontece a construção de sentido ao apreciar um signo, seja ele imagem, texto, pessoas, situações ou lugares.

A semiótica tem base em outras ciências, como a fenomenologia, a linguística e a antropologia, e configura-se como uma teoria da significação, ao dar ênfase à construção de sentidos e o significado das linguagens em diferentes textos. Para Peirce (2005), discursos são signos e, portanto, podem ser analisados através da semiótica discursiva.

Conforme Fiorin (2013), a grande contribuição da semiótica discursiva refere-se a uma metodologia direcionada para a leitura e análise de textos em que é possível analisar um texto a partir de níveis, sendo esse conjunto de níveis chamado de Percurso Gerativo de Sentido (PGS).

Essa perspectiva, de acordo com Barros (2005), delimita três níveis de análise do texto: o fundamental, caracterizado como o mais profundo e elementar, sob o qual são projetadas categorias opostas; o narrativo, definido através das relações lógicas entre os sujeitos e o objeto; e o nível discursivo, considerado o mais complexo, em que se busca compreender as estratégias de argumentação e persuasão associadas ao plano enunciativo. Portanto, foi utilizado o nível discursivo para análise das entrevistas, uma vez que o discurso por si só é o local de manifestação dos valores que irão auxiliar na busca da percepção sobre a qual este estudo se debruça (BARROS, 2005).

Para Bellomo-Souza (2018), o discurso é produzido a partir da enunciação que deixa marcas no discurso que constrói. Visando ao estudo destas marcas da enunciação, é utilizada tanto a sintaxe quanto a semântica discursiva.

No que diz respeito à sintaxe, Bellomo-Souza (2018) destaca que as relações da discursivização são definidas a partir da actorização (relacionada às pessoas que fazem o discurso); da espacialização (que referencia o local onde o discurso é realizado); e da temporalização (que se refere ao tempo em que se pronuncia o

discurso). Além disso, a enunciação pressupõe um enunciador (quem fala) e um enunciatário (a quem se fala).

Já em relação à semântica discursiva, evidenciam-se a tematização e a figurativização. Na tematização os temas são categorias que organizam e ordenam os elementos do mundo natural, enquanto na figurativização as figuras são qualquer conteúdo de um sistema de representação que tem correspondência com o mundo real. A tematização é organizada por meio da recorrência de traços semânticos que se repetem ao longo do discurso, enquanto a figurativização identifica figuras que recobrem tais temas de aspectos sensoriais e palpáveis (BELLOMO-SOUZA, 2018). Assim, os dados foram analisados e organizados em tabelas adaptadas contendo os temas e figuras relacionados ao comer na escola.

Nesse sentido, a amostra deste estudo compõe-se por 07 merendeiras (a escolha desses profissionais se justifica pelo papel que desempenham no preparo dos alimentos), além de 11 estudantes líderes de classes, pois os líderes têm o poder de representação<sup>4</sup> da turma concedido através de eleição. Totalizam, assim, 18 participantes.

Em relação ao local do estudo, o mesmo aconteceu em duas escolas no Território do Sisal, uma situada na zona urbana (Colégio Estadual Professora Olgarina Pitangueira Pinheiro - CEPOPP) e outra na zona rural (Colégio Estadual de Santana - CES). A seleção dessas escolas está pautada nas informações de que o Núcleo Territorial de Educação do Sisal (NTE 04) fica responsável por 50 escolas jurisdicionadas, sendo essas escolas localizadas em 20 municípios que compõem o território. Dentre esses municípios, a cidade de Conceição do Coité apresenta o maior número de Unidades Escolares (10 escolas) seguida pelo município de Serrinha (07 escolas), conseqüentemente apresentam o maior número de estudantes (EDUCAÇÃO BAHIA, 2021).

Para o desenvolvimento da pesquisa foram utilizados questionários semiestruturados, de modo que para cada grupo de participantes houve um questionário específico (Apêndice C) e foram aplicados em entrevistas com áudios gravados, presencialmente, nas escolas estudadas.

---

<sup>4</sup> “Etimologicamente, ‘representação’ provém da forma latina ‘repraesentare’ – fazer presente ou apresentar de novo. Fazer presente alguém ou alguma coisa ausente, inclusive uma ideia, por intermédio da presença de um objeto” (MAKOWIECKY, 2013, p. 3).

Além das entrevistas, foram realizadas rodas de conversa com todos os participantes, a fim de discutir o andamento da pesquisa e elaborar o livro de receitas e o cardápio de cada escola. Os participantes foram convocados para a apresentação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e Termo de Assentimento do Menor (Apêndices D e E, respectivamente), no intuito de sanar as dúvidas acerca da pesquisa antes mesmo do seu início, bem como durante toda a pesquisa, sendo assegurado ao sujeito-pesquisado deixar a pesquisa a qualquer momento. Após assinatura do termo ocorreu a coleta dos dados e, para garantir o anonimato, os nomes dos entrevistados foram substituídos por nomes fictícios baseados em filósofos e filósofas inspirados pela obra de Muñoz Redon (2008), um dos referenciais teóricos deste estudo.

De acordo com Gil (2007), os questionários podem ser utilizados como técnica de investigação para obter informações acerca de crenças, valores, sentimentos, comportamentos e conhecimentos. Já as entrevistas também são descritas como técnica de investigação que pode ser realizada com questionários, de forma que haja interação entre participante e pesquisador, através do diálogo (GIL, 2007). Consoante Demo (1982), o questionário permite identificar aspectos da construção interpretativa desde a sua montagem, através da escolha das perguntas e na exclusão de informações que não são importantes no desenvolvimento da pesquisa.

Além disso, a pesquisa contou com diários de campo. Estes, segundo Holly e Altrichter (2015), são técnicas de coletas utilizadas em pesquisa social para registrar os dados da observação dos participantes e de conversas com informantes, sendo de grande importância.

Nesse sentido, os resultados desta pesquisa estão pautados na escrita de três artigos relacionados aos objetivos específicos do estudo. O primeiro artigo, intitulado *Dimensão biossociocultural da alimentação no contexto do Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma ênfase na relação entre a cultura alimentar local e o comer na escola*; o segundo tem como título *Percepção de estudantes e merendeiras do Programa Nacional de Alimentação Escolar sobre o comer na escola: um estudo no Território do Sisal, Bahia*; e o terceiro nomeado *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*, como dispostos no quadro de apresentação da pesquisa (Apêndice B).

## 2.1 Informações éticas<sup>5</sup> da pesquisa

De acordo com a Resolução Nº 510, de 07 de abril de 2016 (BRASIL, 2016), os riscos desta pesquisa estavam relacionados a constrangimentos que poderiam surgir durante a aplicação do questionário, como invasão de privacidade, perda do autocontrole e integridade ao revelar pensamentos e sentimentos e a ocupação do tempo dos participantes ao responderem ao questionário. Para tanto, foram adotadas providências cabíveis a fim de minimizar os riscos, como a garantia da entrevista individual, liberdade para as respostas das questões sem interferências, minimização dos desconfortos através da atenção aos sinais verbais e não verbais destes, além da apresentação detalhada do TCLE previamente.

Apresentou-se como risco, também, a transmissão do novo coronavírus, agente causador da Covid-19, responsável pela pandemia instalada. Portanto, foram respeitados os cuidados higiênicos-sanitários orientados pela Organização Mundial da Saúde (OMS, 2021) com o uso obrigatório de máscaras, uso do álcool gel e estímulo à lavagem de mãos, distanciamento de 1,5 metros entre os participantes da pesquisa e a pesquisadora e caso algum participante apresentasse sintomas gripais não participaria dos encontros presenciais. Ademais, foram respeitados o decreto e portaria municipais (Decreto Nº 3711, de 09 de Março de 2022<sup>6</sup> e Portaria Nº 001/2022<sup>7</sup>), bem como o decreto estadual vigente (Decreto Nº 21.310 de 11 de Abril de 2022<sup>8</sup>) durante o decorrer da pesquisa.

Os benefícios foram vivenciados tanto pelos participantes da pesquisa e toda a comunidade escolar quanto pela sociedade em geral, uma vez que além de contribuir com a melhoria da alimentação escolar através do envolvimento de estudantes e merendeiras no processo de construção de cardápio e livro de receitas específicos

---

<sup>5</sup> Queremos, aqui, destacar “[...] a ideia de que a ética seja a ‘filosofia principal’ e que ela seja independente da estética como conhecimento do sensível. Essa política vê no alimento um instrumento poderoso de reivindicação social, segundo o qual o paladar deve corresponder ao justo” (PERULLO, 2013, p. 121-122).

<sup>6</sup> Disponível em: [https://arquivos.conceicaodocoite.ba.gov.br/transparencia/arquivos/covid19/decretos-covid-2022/03-marco/decreto\\_n\\_3711\\_de\\_09\\_de\\_marco\\_de\\_2022\\_dispoe\\_sobre\\_medidas\\_de\\_enfrentamento\\_do\\_covid-19.pdf](https://arquivos.conceicaodocoite.ba.gov.br/transparencia/arquivos/covid19/decretos-covid-2022/03-marco/decreto_n_3711_de_09_de_marco_de_2022_dispoe_sobre_medidas_de_enfrentamento_do_covid-19.pdf)

<sup>7</sup> Disponível em: <http://pmserrinha.ba.imprensaoficial.org/pub/prefeituras/ba/serrinha/2022/proprio/700.pdf>

<sup>8</sup> Disponível em: <https://dool.egba.ba.gov.br/portal/visualizacoes/pdf/13906#/p:1/e:13906?find=protocolos%20sanit%C3%A1rios>

para cada localidade, a pesquisa também buscou contribuir com o fortalecimento da cultura alimentar local. Dessa forma, possibilita a promoção do PNAE a partir do respeito aos hábitos e culturas regionais, para além de ampliar o campo de debate da antropologia da alimentação.

Em relação aos critérios de inclusão do estudo, foram incluídos estudantes líderes de turma das séries finais (2º e 3º ano) do ensino médio regular, pois estes representam o público que consome a alimentação escolar há mais tempo, uma vez que os alunos de 1º ano são recém-chegados nas escolas estaduais. Além dos estudantes foram incluídas merendeiras atuantes nas Unidades Escolares selecionadas. A seleção das escolas foi realizada por estarem localizadas nos municípios com maior número de estudantes do Território do Sisal, sendo uma na zona urbana (CEPOPP) e outra na zona rural (CES).

Os critérios de exclusão, por sua vez, são os seguintes: serem alunos do primeiro ano do ensino médio, visto que estes são recém-chegados nas unidades escolares da rede estadual de ensino, bem como estudantes e merendeiras que não estavam vinculados às Unidades Escolares selecionadas.

Vale destacar que o projeto de pesquisa foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade do Estado da Bahia (CEP/UNEB) e aprovado sob o parecer consubstanciado de número 5.129.072 (Anexo A).

### 3 RESULTADOS

*ARTIGO 1: Dimensão biossociocultural da alimentação no contexto do Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma ênfase na relação entre a cultura alimentar local e o comer na escola*

**Resumo:** Por ser onívoro, o ser humano apresenta diversas possibilidades de escolhas alimentares. Sendo assim, a alimentação humana apresenta-se como um ato complexo e profundo carregado de simbolismo. Desse modo, o objetivo deste estudo é compreender como a cultura alimentar local está relacionada ao comer na escola a partir das dimensões biológica, social e, sobretudo, cultural da alimentação no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Para isso, foi realizada uma pesquisa básica, de caráter exploratório, de abordagem qualitativa do tipo pesquisa bibliográfica baseada no método fenomenológico. A partir da discussão baseada em autores que discorrem sobre o tema, como Montanari (2008), Jacob (2021), DaMatta (1986), Levi-Strauss (2004), Fischler (1995), Bezerra (2006), Chaves et al. (2009), Carneiro (2003), Rossi (2014) e Maluf (2006), foi possível observar que apesar de haver uma evolução no entendimento das questões socioculturais da alimentação nas políticas públicas, como é o caso do PNAE, na prática, o resgate da cultura local através dos hábitos alimentares regionais ainda encontra-se aquém do recomendado pela legislação.

**Palavras-chave:** Alimentação. Biossociocultural. PNAE. Cultura alimentar.

**Abstract:** As a human being, the human being has several possibilities of food choices, and human food presents itself as a complex and profound act of symbolism. Therefore, the objective of this study was to understand how the local food culture is related to eating at school from the biological, social and, above all, cultural dimensions of food in the National School Feeding Program (PNAE). For this, an exploratory research was carried out, with a qualitative approach of the basic type, based on the phenomenological method. From the discussion thought by authors who discuss the subject, such as Montanari (2008), Jacob (2021), DaMatta (1986), Levi-Strauss (2004), Fischler (1995), Bezerra (2006), Chaves et al. (2009), Carneiro (2003), Rossi (2014) and Maluf (2006), it was possible to observe that although there has been an evolution in the understanding of sociocultural issues of food in public policies, as is the case of the PNAE, in practice, or rescue the local culture through eating habits are still below what is recommended by legislation.

Keywords: Food. Biossociocultural. PNAE. Food culture.

### Introdução

A alimentação humana tem sido estudada por muitos pesquisadores em suas três grandes dimensões: biológica, social e cultural. De acordo com Jacob (2021), por ser onívoro o homem apresenta inúmeros fatores biológicos, sociais e culturais que

orientam as escolhas alimentares, e nenhum desses fatores age de forma isolada, eles coabitam o mesmo ser, portanto, atuam simultaneamente.

Entre os fatores biológicos estão aqueles que têm origem genética, intrínseca do indivíduo, como, por exemplo, o paladar, que pode ser influenciado por variação genética, levando a especificidades das preferências alimentares (JACOB, 2021).

Nesse sentido, Montanari (2008) explica que para serem bem assimilados pelo organismo, de forma biológica, os alimentos devem estimular os sucos digestivos e esse estímulo acontece não apenas pela composição dos alimentos, mas também por meio do “prazer de comer”<sup>9</sup>. Para o autor, ao escolher os alimentos há um equilíbrio entre o biológico e o simbólico, só assim haverá uma nutrição leve e equilibrada. Percebemos, assim, junto a Perullo (2013, p. 47) que: “O primeiro imput estético do ser humano, anterior à linguagem, à assimilação dos códigos culturais, desde sua fase pré-natal, é o prazer alimentar”. Torna-se importante destacar que alguns estudos afirmam que o principal condutor psicológico nas escolhas dos consumidores é o prazer alimentar e não sua adequação ética (GLANZ, 1998 apud PERULLO, 2013, p. 124).

No que concerne aos fatores sociais, estes estão relacionados às interações e aos ambientes sociais. Ao observar o modo de comer de uma sociedade, por exemplo, percebe-se o modo como as escolhas alimentares são realizadas, bem como ocorrem a aceitação e a rejeição a certos tipos de alimentos (PLINER; STALLBERG-WHITE, 2000).

Já a dimensão cultural, está associada aos fatores simbólicos nos quais os indivíduos possuem forte influência da cultura, tanto nas escolhas dos alimentos quanto na forma como as pessoas se alimentam, por exemplo: a quantidade de alimentos consumidos pode estar associada aos padrões de corpos culturalmente aceitos (JACOB, 2021). Nesse sentido, Montanari (2008, p. 95) reflete que:

A comida não é “boa” ou “ruim” por si só: alguém nos ensinou a reconhecê-la como tal. O órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro<sup>10</sup>, um órgão culturalmente (e, por isso, historicamente)

<sup>9</sup> Essa expressão ‘prazer de comer’ pode ser entendida inicialmente como o prazer físico, entretanto “Nothomb sugere que o prazer físico pelo alimento deve ser assumido como fato fundamental do que é ‘humano’. Em sua origem estaria, portanto, a emoção entendida como prazer sensível, e não *logos*” (PERULLO, 2013, p. 51).

<sup>10</sup> “A assimilação diária de alimentos é uma atividade regida pelos mecanismos biológicos do cérebro, comer e beber são ações que ativam funções cerebrais conexas às emoções e ao prazer” (BEAUCHAMP, 1997; HALPERN, 2005; HOLLEY, 2011 apud PERULLO, 2013, p. 51).

determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valoração. Por isso, esses critérios são variáveis no espaço e no tempo: o que determinada época é julgado positivamente, em outra pode mudar de caráter; o que em um lugar é considerado guloseima, em outro pode ser rejeitado como repugnante. A definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas.

Portanto, os fatores socioculturais são aqueles que variam tanto em função do ambiente físico como do ambiente social e cultural no qual o indivíduo está inserido. De acordo com Lévi-Strauss (2006), a cozinha expressa uma linguagem pela qual a sociedade emite mensagens que permitem identificar uma arte do que ela é.

Dessa maneira, o ambiente alimentar pode ser caracterizado como ambiente físico e político, sendo o físico relativo à disponibilidade dos alimentos e acesso à alimentação propriamente dito. É a partir deste acesso que as escolhas alimentares serão realizadas. Já o ambiente político remete às regras e regulamentos que também podem influenciar tais escolhas. Como exemplo, tem-se o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que possui normativas que determinam a proibição de alguns alimentos na escola, visando a uma alimentação de qualidade para os estudantes (SWINBURN; EGGER; RAZA, 1999).

No contexto do PNAE, a alimentação escolar se constitui como direito de todos os alunos matriculados na educação básica, seja em rede municipal, estadual ou federal, pública ou filantrópica, e tem o objetivo de estimular o desenvolvimento biopsicossocial, bem como contribuir com o crescimento, o rendimento escolar e a aprendizagem dos estudantes, além de promover práticas alimentares saudáveis através da oferta de refeições e ações de educação alimentar e nutricional durante o ano letivo (BRASIL, 2020). Para isso, o PNAE também leva em consideração as três grandes dimensões da alimentação humana, como pode-se observar na primeira diretriz da legislação:

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 (BRASIL, 2020, p. 2).

Portanto, teoricamente, a alimentação escolar deve respeitar a cultura regional dos espaços onde as escolas estão inseridas, ademais suprir a oferta de nutrientes

para o desenvolvimento biológico e proporcionar aos estudantes interações sociais. Dessa forma, o comer na escola está carregado de diversos significados, o que não difere da alimentação em outros ambientes, sendo esta um ato complexo, profundo e carregado de simbolismo (CANESQUI; GARCIA, 2005).

Em relação à alimentação no ambiente escolar, no estudo de Freitas et al. (2013) observou-se que os escolares possuem uma cultura alimentar, mas também são influenciados por propagandas e pelo mercado consumidor de alimentos; sobre o padrão de consumo de alimentos midiáticos e o desejo dos alunos de tê-los no ambiente escolar, ressalta-se a importância de projetos de educação que visem estimular a cultura local a partir da geração de alternativas saudáveis em detrimento dos alimentos da mídia que são nocivos à saúde.

De acordo com Bezerra (2006), a promoção de um serviço de alimentação escolar adequado perpassa pelo respeito às práticas alimentares dos alunos e pela regionalização dos cardápios, para tanto, os escolares precisam ter voz e precisam ser consultados, a fim de escolherem o que irão consumir. Nesse sentido, Freitas et al. (2013) salienta ser fundamental que a lógica pedagógica do comer na escola vá ao encontro da percepção que os próprios escolares apontam sobre essa refeição.

Entretanto, segundo a pesquisa realizada por Chaves et al. (2009), após analisar cardápios escolares, ainda que a maioria tenha sido elaborado por nutricionistas e que a legislação reafirme a necessidade de respeito aos hábitos regionais, na prática, pouco se observa a oferta de preparações regionais. Portanto, o respeito à cultura alimentar regional nos cardápios do PNAE foi considerado aquém do esperado.

Nesta mesma perspectiva, Paiva (2011) reforça que apesar das políticas públicas apresentarem evoluções em relação ao respeito às tradições alimentares, este ato torna-se um enfrentamento ao mundo globalizante no qual emergem inúmeras identidades culturais. Sendo assim, é preciso diferenciar o respeito à cultura alimentar do que hoje chama-se de resgate dos hábitos alimentares regionais.

Esse resgate cultural dialoga com o chamado Movimento *Slow Food*<sup>11</sup>, que, em consonância com Mader (2007), opõe-se à padronização da comida e defende a riqueza e os aromas das cozinhas locais, visando desenvolver e promover a cultura

---

<sup>11</sup> Associação fundada em julho de 1986, em Bra, no Piemonte, norte da Itália, o *Slow Food* chegou ao Brasil nos anos 2000 e consiste no Movimento Internacional de apoio à cultura dos alimentos e das bebidas tradicionais (MADER, 2007).

alimentar e a educação sensorial. Para Mader (2007), a defesa dos territórios e das suas identidades locais, bem como a valorização das práticas antigas oferecem novas oportunidades de trabalho e de renda nas áreas rurais do Brasil.

Somando-se a isso, Santos e Carneiro (2021) destacam que a ligação da natureza com a cultura, a identidade e o território faz parte dos sujeitos desde o nascimento até o fim da vida e, por esse motivo, deve ser refletida de forma permanente, no intuito de enriquecer os diálogos acerca destes temas.

Logo, levando-se em consideração a literatura mencionada, bem como as três dimensões da alimentação humana (biossociocultural), surge a seguinte problemática: de que forma a dimensão cultural da alimentação está associada ao comer na escola no contexto do Programa Nacional de Alimentação Escolar?

Inebriada neste questionamento, a presente pesquisa tem como objetivo principal compreender como a cultura alimentar local está relacionada ao comer na escola a partir das dimensões biológica, social e, sobretudo, cultural da alimentação no PNAE. Para isso, busca-se descrever sobre a dimensão biossociocultural da alimentação; discutir como a cultura alimentar está inserida no comer na escola; e relacionar o PNAE com a cultura alimentar local.

Esta inquietação surge de imbricações pessoais frutos da atuação profissional da pesquisadora a partir de suas observações no campo de trabalho, uma vez que atua diretamente com a elaboração de cardápios para alimentação escolar do Território de Identidade do Sisal, na Bahia, e percebe a alta aceitação de preparações não regionais em detrimento de alimentos próprios da cultura local. Sendo assim, este estudo apresenta também importância social, pois relaciona fenômenos sociais, como a cultura e a alimentação, a uma política pública bem consolidada nacionalmente, o PNAE.

Além disso, o presente estudo também apresenta relevância científica, visto que, segundo Montanari (2008), a alimentação tem importância essencial no desenvolvimento de diversos grupos humanos, sendo responsável pela criação de várias culturas estabelecidas pela sociedade, portanto, a comida torna-se expressão da cultura, tanto durante a produção quanto na preparação e no consumo. Diante disto, torna-se necessário o discurso entre o comer e a cultura, sobretudo no ambiente escolar onde os estudantes desenvolvem e aprimoram hábitos, incluindo hábitos alimentares, que exprimem a identidade do grupo e do local ao qual pertencem.

Para tanto, foi utilizado como base para este estudo o seguinte referencial teórico: *Comida como Cultura*, uma obra escrita por Massimo Montanari, estudioso da história econômica medieval e da história da alimentação, professor da Universidade de Bolonha na Itália; e o livro *Comida como Cultura*, publicado em 2009, que descreve acerca da dimensão cultural da alimentação. Para o autor, a comida é expressão cultural desde a sua produção até o seu consumo, portanto, torna-se elemento constituinte da identidade humana. Nessa perspectiva, a alimentação escolar perpassa pela compreensão do comer como ato cultural e social fundamentais para a formação da identidade dos estudantes.

Para a compreensão deste estudo foram descritas quatro seções seguidas das considerações finais. A primeira seção descreve a metodologia utilizada para o desenvolvimento da pesquisa. A segunda seção discorre acerca das dimensões biológica, social e cultural da alimentação humana. A terceira seção enfatiza a dimensão cultural da alimentação no ambiente escolar. Já a quarta seção traça um paralelo entre o Programa Nacional de Alimentação Escolar e a cultura alimentar local.

## **Metodologia**

Em relação aos procedimentos metodológicos, o presente estudo caracteriza-se como básico e de caráter exploratório, pois, de acordo com Gil (2007), a pesquisa básica tem o objetivo de produzir conhecimento científico para evolução da ciência. O estudo exploratório, segundo este autor, busca elucidar conceitos e ideias que possibilitem uma visão geral e ampliada sobre um determinado objeto, neste caso, a dimensão biossociocultural da alimentação escolar.

No que diz respeito à abordagem, esta se caracteriza como uma pesquisa qualitativa, uma vez que, conforme Minayo e Taquette (2016), é um método caracterizado por avaliar o universo dos significados, da história, dos valores, das crenças e das atitudes e valores sociais. Portanto, trata-se de um estudo analisado em seu nível subjetivo, pois busca compreender a relação entre a cultura e o comer na escola.

No que concerne ao método de pesquisa, este é um estudo baseado no método fenomenológico. Para Husserl (1986), a fenomenologia constitui os significados e as significações naturais, sendo assim, trata-se de uma descrição da estrutura específica do fenômeno. Nessa perspectiva, a alimentação escolar é analisada a partir da

dimensão biossociocultural na condição de fenômeno experienciado pelo sujeito. Assim, a fenomenologia investiga o mundo enquanto é vivido pelo sujeito e não apenas o sujeito, tampouco apenas o mundo (HUSSERL, 1986; GIL, 2007).

No que se refere ao procedimento de pesquisa, esta é uma pesquisa bibliográfica, que permite um amplo alcance de informações e é realizada de forma teórica, com o objetivo de fundamentar o objeto de estudo (GIL, 2007).

Conforme Fonseca (2002), este tipo de pesquisa é realizado a partir do levantamento de referências, como livros e artigos científicos, já analisados e publicados. Portanto, a partir da busca de materiais, com vistas a desenvolver o embasamento necessário, o diálogo foi pautado em teóricos que discorrem acerca do tema proposto, como: Montanari (2008), Jacob (2021), DaMatta (1986), Freitas et al. (2013), Paiva (2011), Bezerra (2006), Levi-Strauss (2004), Fischler (1995), Maluf (2006), Carneiro (2003) e Rossi (2014).

### **Dimensões biológica, social e cultural da alimentação humana**

Bebida é água! Comida é pasto! Você tem sede de quê? Você tem fome de quê? A gente não quer só comida. A gente quer comida diversão e arte. A gente não quer só comida. A gente quer saída para qualquer parte. A gente não quer só comida. A gente quer bebida diversão, balé. A gente não quer só comida. A gente quer a vida como a vida quer... (ANTUNES, 1987).

Como descrito na música supracitada, a comida representa inúmeras dimensões, entre elas a dimensão simbólica. A fome, naturalmente conhecida como puramente biológica, ganha outros espaços e adentra outras dimensões. A partir desta análise é possível compreender que a alimentação humana é extremamente complexa e ampla, entendendo que “o prazer alimentar é um valor estético que surge de uma complexa e multifacetada rede de experiências e relações” (PERULLO, 2013, p. 67). Nas palavras do antropólogo Claude Fischler (1995, p. 1), “o homem é um onívoro que se alimenta de carne, de vegetais e de imaginário”. Portanto, para além das questões biológicas, o ato alimentar implica também valores simbólicos.

No que se refere à dimensão biológica, os alimentos são fontes de substâncias chamadas nutrientes, que servem como substratos para as reações químicas que ocorrem a todo tempo no organismo. Esses nutrientes são as proteínas, carboidratos, lipídeos, vitaminas e minerais. Em uma visão apenas biológica, a escolha do alimento

acontece unicamente para suprir as necessidades básicas e energéticas do corpo. Como exemplo: a carne é escolhida por ser fonte de proteína que será fundamental na construção de músculos e tecidos, bem como as frutas e verduras são escolhidas devido a suas riquíssimas composições de vitaminas e minerais que são elementos básicos para que as reações químicas aconteçam (MAHAN; ESCOTT-STUMP; RAYMOND, 2013).

Para essa dimensão da alimentação existe um ditado popularmente reconhecido, de autoria desconhecida, que informa: “Saco vazio não para em pé”, tal expressão significa a necessidade de alimentar-se para realizar as atividades básicas do dia a dia.

Ademais, as interações genéticas também ocupam o campo biológico, uma vez que as preferências alimentares também podem ser frutos da interação entre os genes. Existem variações genéticas na percepção do paladar que contribuem para que ocorram diferentes preferências alimentares (JACOB, 2021).

O sabor açucarado, por exemplo, é inato aos mamíferos, inclusive os seres humanos. De acordo com Fischler (1995), ao nascer, a preferência dos humanos já é o sabor doce; Contreras e Gracia (2005) ressaltam que esse fenômeno é biológico, afinal o açúcar<sup>12</sup> é fonte de energia imediata para o organismo, sendo, portanto, sobrevivência.

Logo, percebe-se que a ciência da Nutrição, por muito tempo, estudou os alimentos como substratos fisiológicos que suprem a demanda do corpo. Entretanto, muitos estudos, hoje, já se aproximam de outras funções dos alimentos, entre elas a função simbólica, social e cultural. Rossi (2014) salienta que o alimento, antes mesmo de exercer sua função nutricional de suprir as demandas energéticas do organismo, é produzido e preparado, ganhando, nesse processo, uma dimensão simbólica. Inclusive, o Ministério da Saúde, no Guia Alimentar para a população brasileira, destaca que:

A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar em acordo com as

---

<sup>12</sup> “O açúcar de origem indiana, já era conhecido, mas no início apenas era usado em farmácia. Foi precisamente no século XVII que ele saiu das prateleiras dos boticários” (MUÑOZ REDÓN, 2008, p. 71).

necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis (BRASIL, 2014, p. 9).

Sendo assim, a alimentação, mesmo apresentando como função primária a função biológica, também pode ser caracterizada como ato social e cultural, já que comida é cultura desde a sua produção até o seu consumo, segundo informa-nos Montanari (2008). Dessa maneira, a comida supre as necessidades biológicas e socioculturais dos sujeitos.

A respeito da dimensão social da alimentação, Jacob (2021) menciona que muitas espécies animais ao verem o outro comendo algum tipo de alimento aumentam sua aceitação. Ou seja, observar os hábitos alimentares de outros sujeitos e não perceber reações negativas é uma indicação de que o alimento pode ser consumido e que este não causa perigo. Portanto, as interações sociais, a vida em comunidade, o ambiente físico e o ambiente político representam fortes influências para as escolhas alimentares.

O comer social também é descrito por DaMatta (1986, p. 33) quando enfatiza que: “A sociedade manifesta-se por meio de muitos espelhos e vários idiomas. Um dos mais importantes no caso do Brasil, é sem dúvida, o código da comida”. Portanto, as preparações alimentares são um tipo de linguagem da sociedade, pois ajudam a expressar identidades e classificar grupos, classes ou pessoas.

Este comer em sociedade também perpassa pelo comer cultural. Para Jacob (2021), os fatores simbólicos relacionados à cultura também interferem tanto nas escolhas alimentares como na forma que se come, porquanto as quantidades, as preparações e até mesmo o desenvolvimento dos corpos são culturalmente definidos. De acordo com Morin (2001, p. 56):

A cultura é constituída pelo conjunto dos saberes, fazeres, regras, normas, proibições, estratégias, crenças, ideias, valores, mitos, que se transmite de geração em geração, se reproduz em cada indivíduo, controla a existência da sociedade e mantém a complexidade psicológica e social. Não há sociedade humana, arcaica ou moderna, desprovida de cultura, mas cada cultura é singular.

Com efeito, a cultura está inserida nas relações sociais de geração em geração, sendo esta agregada a outros valores e crenças por cada indivíduo em particular. Nesse sentido, Lévi-Strauss (2004) salienta que a cultura não para de se construir, além de tradição, ela também é inovação, uma vez que o ser humano muda constantemente, então a cultura e a culinária<sup>13</sup> mudam com ele. Esse entendimento dialoga com a ideia de DaMatta (1986) sobre a comida expressar identidades e estas, segundo Hall (2006), não serem estáticas e imutáveis, estão em constante (re)construção. Portanto, os hábitos alimentares, bem como a forma de comer também passam por alterações a todo tempo, formando-se uma nova cultura alimentar.

Desse modo, como assinala Carneiro (2003), a alimentação tem sido comercializada não apenas como comida, mas como diversão e entretenimento. Para o autor, a industrialização do entretenimento padroniza a alimentação e proporciona o crescimento de marcas conhecidas em todo o mundo, as quais se tornam mais reconhecidas do que o próprio produto devido ao crescente investimento em propagandas.

Nesse contexto de evoluções e mudanças, Freitas (2013) lembra que no mundo globalizante há uma perda maior da cultura regional em detrimento das culturas hegemônicas mundialmente difundidas. A comida, sobretudo a vinculada na mídia, é consumida no mundo todo quase sem distinção. Por esse motivo, o resgate ao local tem se tornado, cada vez mais, o foco de pesquisas.

Esta necessidade de mudanças nos padrões alimentares é fruto do paradoxo do onívoro, que, para Fischler (1995), advém da ansiedade permanente do homem em relação à diversidade, inovação, mudanças e buscas de variedades para sobreviver de forma segura. Entretanto, o que é aparentemente não familiar demonstra ser inseguro e o que já está familiarizado apresenta maior aceitação.

Sendo assim, é importante enfatizar que a comida apresenta várias possibilidades simbólicas que permitem associar o biológico ao sociocultural. Vale ressaltar que nenhum destes fatores age isoladamente quando o assunto é escolha alimentar. O paladar e o visual possibilitam o equilíbrio entre o olho e a barriga, ou seja, entre o sentir e o ser, entre o fisiológico e o simbólico (DAMATTA, 1986). Essa também é a relação que Lévi-Strauss (2004) menciona entre o cru e o cozido, o que

---

<sup>13</sup> “A culinária é, sem dúvida, um exemplo pertinente do ‘saber fazer’ segundo regras e, então, é parte da arte, se entendida nessa concepção ampla e antiga” (PERULLO, 2013, p. 34).

se tem e o que se transforma a partir das influências externas. Esse dito sobre o “paladar, ele realmente pode ser subversivo, desencadeando convicções, certezas, categorizações – e é dessas coisas que o pensamento humano se nutre” (PERULLO, 2013, p. 05-06).

Nessa conjuntura compreende-se que a comida não é somente uma substância alimentar, é também o código que define e marca identidades pessoais e coletivas, as quais expressam o ser, fazer, estar e viver de uma sociedade, relacionando identidade e sentimento de pertencimento social das pessoas, sendo, portanto, cultura (DAMATTA, 1986).

### **Reflexões acerca da dimensão cultural da alimentação no ambiente escolar**

Tem cuscuzeira,  
tapioca e mucunzá  
um bolinho de fubá  
e tripa na frigideira.  
Milho assado na fogueira  
que aquece o coração  
além de ser tradição  
é comida de verdade.  
Prefiro a simplicidade  
das coisas lá do Sertão  
(BESSA, 2019).

O poema de Bráulio Bessa (2019), intitulado *Prefiro a simplicidade*, como na citação acima, explora a alimentação cultural. São preparações regionais que exprimem a cultura do lugar ao qual pertencem, o Sertão. De maneira semelhante, outras preparações culinárias são usadas por muitos autores para simbolizar o pertencimento a uma localidade específica, como na escrita de Canesqui e Gracia (2005), na qual destacam o pão de queijo como comida mineira, o acarajé como comida baiana, o chimarrão como costume gaúcho e a feijoada que representa todo o território nacional.

É nessa perspectiva que Contreras e Gracia (2005, p. 76) definem cultura alimentar como “representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e aprendidas que estão associadas à alimentação e que são compartilhadas por indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado”.

Sendo assim, entende-se que os hábitos e costumes relacionados à alimentação advêm de uma construção de identidade, portanto, são tradicionalmente

formados, perpassando gerações, com constantes reformulações baseadas nas escolhas sociais e individuais.

Para além disso, como descrito por Brug, Kremers e Lenthe (2008), quando se trata do ambiente alimentar, este pode ser dividido em duas escalas: macro e micro. Microambientes são as estruturas e processos relacionados ao entorno imediato de interação dos indivíduos, como, por exemplo, as escolas, locais de trabalho, restaurantes, bares ou outras instalações comunitárias. Já o macroambiente alimentar configura-se pela infraestrutura mais abstrata submetida a legislações, regras e normas, sejam elas públicas ou privadas, como, por exemplo, o PNAE, as propagandas, as políticas de alimentação e nutrição e os regulamentos. Logo, quando se refere à alimentação escolar no ambiente público, trata-se de um micro e um macro ambiente simultaneamente, a escola em si e o Programa de Alimentação Escolar.

Portanto, no contexto do ambiente escolar, é inevitável a influência das interações sociais, sobretudo nos momentos das refeições que coincidem com os momentos de convívio para mais que aprendizagem. Martin-Baró (1992) informa que o ambiente escolar atua como um dos principais agentes socializadores, pois a escola não tem apenas a responsabilidade de difundir ou compartilhar conhecimentos, esta é responsável também por transmitir valores, principalmente culturais, entre as gerações. É neste ambiente que as diversas categorias convivem para além da estrutura física (alunos, professores, gestores, merendeiras, pais e comunidade), as ligações simbólicas ultrapassam o ambiente físico.

Para Freire (1996, p. 103): “O clima de respeito que nasce de relações justas, sérias, humildes, generosas, em que a autoridade docente e as liberdades dos alunos se assumem eticamente, autentica o caráter formador do espaço pedagógico”. Logo, compreende-se que o espaço pedagógico na escola vai além da formação de conhecimento, contribui para a formação e reconstrução de diferentes sujeitos.

Nessa perspectiva, Freitas et al. (2013) realizou um estudo sobre os significados da alimentação na escola, intitulado *Escola: lugar de estudar e comer*, no qual observou que, na percepção dos alunos, a escola é lugar de estudar matemática e português, mas também de comer no tempo do recreio, do almoço e do jantar, encontrar amigos e namorar. Além disso, os estudantes também destacam que comer é necessidade física, mas também é satisfação emocional.

Destarte, o comer como ato social e cultural torna-se ainda mais evidente no ambiente escolar, sendo um fator extremamente importante para a promoção de

hábitos alimentares saudáveis e fortalecimento da cultura alimentar local, bem como para o incentivo ao convívio social. Sobre isso, o Guia Alimentar para a população brasileira (BRASIL, 2014) enfatiza no 6º passo para uma alimentação saudável que significa ‘comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados e, sempre que possível, com companhia’, descrevendo que:

[...] Sempre que possível, coma em companhia, com familiares, amigos ou colegas de trabalho ou escola. A companhia nas refeições favorece o comer com regularidade e atenção, combina com ambientes apropriados e amplia o desfrute da alimentação. [...] (BRASIL, 2014, p. 127).

Dessa maneira, na escola, o comer não está dissociado do que o Guia indica como saudável, pois é no momento da refeição que os alunos compartilham suas experiências, crenças, valores e tradições, inclusive alimentares, contribuindo, assim, para a construção das culturas e identidades uns dos outros.

Consoante Freitas et al. (2013), a alimentação na escola está associada aos costumes de casa, entretanto, há sempre hábitos novos a adquirir. Enquanto no hábito alimentar do almoço da maior parte dos alunos estudados, na rotina de casa, predominam feijão, farinha de mandioca, carne seca, frango e macarrão, na escola tenta-se inserir verduras e frutas de acordo com o recomendado pela legislação. Ainda assim, muitas vezes, são recebidos com estranheza e há baixa aceitação em razão da não familiaridade com o ambiente doméstico.

Por esse motivo, segundo Bezerra (2006), o serviço de alimentação escolar adequado deve respeitar as práticas alimentares dos alunos a partir da escuta dos mesmos, eles precisam escolher o que vão comer a partir de intervenções de educação alimentar e nutricional que vise ao fortalecimento da cultura alimentar local, só assim as escolas terão cardápios realmente regionalizados.

### **Relação entre o Programa Nacional de Alimentação Escolar e cultura alimentar local**

As políticas públicas relacionadas à alimentação no Brasil têm despertado para o respeito à diversidade cultural, bem como hábitos e práticas alimentares desde os anos 1940, quando o nutrólogo brasileiro Dante da Costa, em sua obra *Bases da Alimentação Racional*, publicada em 1937 e republicada em 1940 e 1949, já orientava

que houvesse respeito aos hábitos alimentares regionais na composição da merenda escolar. No entanto, somente nos discursos atuais é que essa temática ganhou mais ênfase, principalmente no que diz respeito à Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e o PNAE (PAIVA, 2011).

No contexto do PNAE, apenas no ano de 2009 houve uma ênfase maior ao resgate da cultura alimentar regional por meio do cardápio escolar. Foi nesse período que a Lei N° 11.947/2009 regulamentou a obrigatoriedade do uso de, pelo menos, 30% do valor repassado para a aquisição dos itens da agricultura familiar para compor o cardápio da alimentação escolar (BRASIL, 2009).

De acordo com a quinta diretriz da resolução vigente, a Resolução do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) N° 06 de 08 de maio de 2020, devem haver “[...] incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais [...]” (BRASIL, 2020, p. 30). Conseqüentemente, a obrigatoriedade da compra de gêneros da agricultura familiar local estimulou o resgate aos hábitos alimentares regionais, com preparações típicas de cada lugar.

Para Maluf (2006), o incentivo à agricultura familiar observado no PNAE, quando dividido em pequenos e médios agricultores locais, torna o programa um importante instrumento de promoção da economia local, visto que, no Brasil, a agricultura familiar agrega um número significativo de famílias, principalmente nas zonas rurais. Não obstante, esse incentivo também proporciona a construção de uma sociedade equitativa e sustentável do ponto de vista ambiental. Desse modo, vale destacar o conceito de soberania alimentar, visto que esta proporciona o crescimento e o desenvolvimento social:

A soberania alimentar é um direito dos povos a alimentos nutritivos e culturalmente adequados, acessíveis, produzidos de forma sustentável e ecológica, e seu direito de decidir seu próprio sistema alimentício e produtivo (FMSA, 2017).

Portanto, o PNAE desempenha papel fundamental na construção dessa soberania alimentar, bem como atua como uma importante estratégia para o que se entende de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN):

Realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer

o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006, p. 4).

Logo, o respeito à cultura alimentar permanece nas diretrizes do PNAE, bem como na exigência de um cardápio regionalizado e nas indicações de educação alimentar e nutricional, como descrito no 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 (BRASIL, 2020, p. 6).

Dessa forma, os nutricionistas responsáveis por elaborar os cardápios da alimentação escolar precisam levar em consideração não apenas o valor nutricional das refeições e/ou o recurso disponibilizado, mas também as tradições e os costumes da região em que a escola está inserida. No estudo de Chaves et al. (2009) foram observados vários cardápios escolares em todo o Brasil e foi possível observar que, mesmo existindo cardápios elaborados por nutricionistas, poucos contemplavam preparações regionais. Diante dos resultados, os autores destacam a importância da conscientização destes responsáveis, bem como dos gestores do PNAE, visando preservar e recuperar a cultura alimentar de cada região brasileira.

Entretanto, como abordado por Freitas et al. (2013), os alimentos industrializados passaram a fazer parte do dia a dia dos brasileiros, tornando-se integrantes da base alimentar de grande parte da população; além disso, o PNAE, em seu próprio processo histórico, desenvolveu uma cultura alimentar própria da alimentação escolar. Inúmeras preparações são consumidas rotineiramente em todas as regiões do Brasil, como, por exemplo, a macarronada, o feijão tropeiro e o arroz de carreiro. Essas preparações, apesar de serem características do almoço ou jantar, aparecem servidas nos lanches. Ou seja, existe uma cultura alimentar impregnada no ambiente escolar que não é necessariamente a cultura alimentar local. Por isso, deve-se atentar para o resgate dos hábitos alimentares regionais e não apenas o respeito aos mesmos (PAIVA, 2011).

Essa nova cultura é decorrente da ideia de que o PNAE atende pessoas vulneráveis que necessitam de um maior aporte calórico em suas refeições. Por esse motivo, segundo Paiva (2011), os gestores do PNAE enxergam a alimentação escolar como uma atividade à qual os alunos, por necessitarem, devem se adaptar. Por esse motivo, na maioria das vezes, os cardápios são elaborados sem levar em consideração os contextos culturais e os hábitos alimentares locais e, dessa forma, o PNAE acaba não sendo visto pelos escolares como um direito de pertencimento, como observado no estudo de Freitas et al. (2013).

Sendo assim, reforça-se a legislação vigente que trata sobre outras atribuições dos profissionais nutricionistas que atuam na área, sobretudo em relação à Educação Alimentar e Nutricional, como descrito no Art. 14:

[...] § 2º Em termos de transversalidade curricular e de transdisciplinaridade, as ações de EAN podem se valer dos diferentes saberes e temas relacionados à alimentação, nos campos da cultura, da história, da geografia, dentre outros, para que os alimentos e a alimentação sejam conteúdo de aprendizado específico e também recurso para aprendizagem de diferentes temas. Assim, as ações de EAN devem utilizar o alimento, a alimentação escolar e/ou a horta escolar como ferramenta pedagógica, quando couber.

§ 3º Deve-se observar os seguintes princípios no processo de ensino e aprendizagem das ações de EAN: I - sustentabilidade social, ambiental e econômica; II - abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade; III - valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas; IV - a comida e o alimento como referências; valorização da culinária enquanto prática emancipatória; V - a promoção do autocuidado e da autonomia; VI - a educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos; VII - a diversidade nos cenários de prática; VIII - intersetorialidade; IX - planejamento, avaliação e monitoramento das ações [...] (BRASIL, 2020, p. 5).

Por conseguinte, a educação alimentar e nutricional proposta pela resolução em questão apresenta-se como possibilidade de resgate cultural da alimentação, visando a uma alimentação escolar de qualidade e simultaneamente condizente aos costumes locais. Para tanto, em consonância com Bezerra (2006), é necessário realizar escuta ativa, tanto com os escolares como com os outros atores do PNAE, como é o caso de merendeiras, gestores e comunidade em geral, pois somente com a comunicação eficaz esta política pública chegará ao seu objetivo.

## Considerações finais

Diante do exposto, compreende-se que a alimentação humana é um fenômeno social complexo, amplo e profundo, sendo o ato de comer carregado de simbolismo, ainda que a primeira função dos alimentos seja suprir as necessidades biológicas do organismo.

Por ser onívoro, o ser humano tem a opção de escolha dos alimentos que irá consumir, sendo essa escolha orientada por inúmeros fatores simultaneamente, e as preferências alimentares são associações desses fatores: o biológico, o social e o cultural. O paladar, por exemplo, está associado às variações genéticas, às experiências vividas em sociedade e também à cultura na qual o indivíduo se insere. Nesse viés, “para ‘entender’ o paladar é necessário saber observar. Observar os outros, mas também a si mesmo, porque o paladar diz respeito a todos” (PERULLO, 2013, p. 11).

Nessa perspectiva, a culinária se configura como uma forma de linguagem que expressa a cultura, o modo de ser e de viver de uma sociedade. A partir da alimentação é possível identificar o grupo ou local ao qual o sujeito pertence, sendo, portanto, símbolo da identidade. Tal identidade é construída e reconstruída constantemente, através das vivências experienciadas por determinado sujeito ou grupo social.

Com base nisso, é possível compreender, também, que o ambiente escolar concentra, por si só, as três dimensões da alimentação, visto que se trata de estudantes que estão desenvolvendo-se biologicamente, socialmente e culturalmente. Nessa perspectiva, entende-se que o ambiente escolar deve compartilhar ensinamentos e conteúdos programáticos, mas, também, compartilhar experiências de vida.

Para além dos componentes curriculares lecionados em sala de aula, a escola também representa um ambiente alimentar físico e político, sobretudo quando se trata de instituições inseridas no Programa Nacional de Alimentação Escolar. A partir desse programa, diretrizes são estabelecidas a fim de resgatar a cultura alimentar local dos estudantes e proporcionar uma alimentação de qualidade, saudável e que respeite as tradições e os hábitos alimentares.

Dessa maneira, a alimentação escolar apresenta uma cultura própria que associada à vivência de cada estudante transforma-se em novos hábitos e novas

culturas, sendo parte da identidade destes sujeitos, tal como Boaventura de Sousa Santos (1993, p. 1) sugere: “As identidades culturais são resultados sempre transitórios e fugazes de processos de identificação”.

Como disposto por Muñoz Redón (2008, p. 23), “Para pensar é preciso comer”, o que implica na necessidade dessa alimentação no ambiente escolar. Nesse sentido, o PNAE também contribui com a formação de novos hábitos e pode estimular o fortalecimento da cultura alimentar local por meio da oferta de preparações regionais, bem como por meio de ações de educação alimentar e nutricional incluídas no planejamento pedagógico da escola. Contemplam-se, portanto, as características socioculturais da alimentação, unindo, assim, as três dimensões em uma única política pública, ao assumir a dimensão biossociocultural da alimentação humana de forma completa e complexa.

Entretanto, estudos apontam que na prática as questões referentes ao respeito e resgate cultural das preparações regionais ainda não estão a contento de acordo com o que é recomendado na legislação; pouco se observa de alimentos locais nos cardápios, ainda que estes sejam elaborados por nutricionistas e pouca voz é dada aos alunos para que possam expressar o que querem comer, além da forma como essa alimentação deve ser ofertada.

Dessa maneira, sugere-se que haja maior interação entre os atores do PNAE para que a alimentação escolar seja realmente contemplada em qualidade, quantidade e significados, como se pronuncia em um dito popular de autoria desconhecida: “é preciso unir a fome com a vontade de comer”. Portanto, novos estudos são necessários para que ocorra o resgate da cultura alimentar, ainda que a globalização cresça em ritmo desenfreado e ganhe proporções maiores com a sobreposição da cultura hegemônica, pois o fortalecimento da alimentação regional torna-se uma estratégia de enfrentamento contra o desaparecimento das culturas alimentares locais, além de incentivar e garantir a soberania e a segurança alimentar das comunidades.

## Referências

ANTUNES, A. **Comida**. Álbum: Jesus não tem dentes no país dos banguelas. Gravadora: WEA, 1987.

BESSA, B. **Prefiro a simplicidade**, 2019. Disponível em: <https://www.tudoepoema.com.br/braulio-bessa-prefiro-a-simplicidade/>. Acesso em: 20 set. 2021, às 20:31h.

BEZERRA, J. A. B. Regionalização de cardápios, fortalecimento das economias locais e participação da população na gestão descentralizada da merenda escolar. **Educação em Debate**, ano 28, v. 01, n. 51/5, 2006, p. 86-93.

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.

BRASIL. **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Ministério da saúde, secretaria de atenção à saúde, departamento de atenção Básica. 2. ed. Brasília: ministério da saúde, 2014.

BRUG, J.; KREMERS, S.; LENTHE, F. Environmental determinants of healthy eating: in need of theory and evidence. **Proceedings of the Nutrition Society**, 67:307-316, 2008.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Antropologia e Saúde collection. ISBN 85-7541-055-5.

CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. 7ª Reimpressão. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CHAVES, L. G. et al. O Programa Nacional de Alimentação Escolar como promotor de hábitos alimentares regionais. **Revista de Nutrição**, 2009; 22(6): 857-866.

CONTRERAS, J; GRACIA, M. **Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas**. 1. ed. Barcelona: Editorial Ariel, fev. 2005.

DAMATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

FMSA - **Fórum Mundial sobre Soberania Alimentar**, Havana, 2001.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Ed. Anagrama, 1995.

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

- FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia**. 18. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1996.
- FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila.
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007.
- HALL, S. **A identidade cultural da pós-modernidade**. São Paulo: DP&A, 2006.
- HUSSERL, E. **A Idéia da Fenomenologia**, Lisboa: Edições 70, 1986.
- JACOB, M. **Alimentação e cultura para nutrição** [recurso eletrônico]. 1. ed. Recife, PE: Nupeea, 2021.
- LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido**. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.
- LÉVI-STRAUSS, C. **Pequeno tratado de etnologia culinária**. In: Lévi-Strauss C. A origem dos modos à mesa. São Paulo: CosacNaify, 2006. p. 425-448.
- MADER, H. O movimento slowfood no Brasil. In: MIRANDA, D. S. de (org.). **Cultura e Alimentação** – sabores alimentares e sabores culturais. São Paulo: Edições Sesc, 2007. p. 165-169.
- MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. ; RAYMOND, J. L. **Krause**: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p. 9.
- MALUF, R. S. **Segurança Alimentar e Nutricional e Fome no Brasil** – 10 anos da Cúpula Mundial de Alimentação. CERESAN. Relatórios Técnicos 2. Agosto, 2006. Disponível em: <http://r1.ufrrj.br/ceresan/wp-content/uploads/2016/docs/relatoriotecnico2.pdf>. Acesso em: 20 maio 2022.
- MARTIN-BARÓ, I. **Acción y ideología** – Psicología Social desde Centroamérica. San Salvador: UCA Editores, 1992.
- MINAYO, M. C.; 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
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008. 207 p.
- MORIN, E. **Os sete saberes necessários a educação do futuro**. São Paulo: Cortez, 2001.
- MUÑOZ REDÓN, J. **A cozinha do pensamento**: um convite para compartilhar uma boa mesa com filósofos. São Paulo: Editora Senac, 2008.
- PAIVA, J. B. **Hábitos alimentares regionais no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar em um município do sertão baiano**: uma abordagem

qualitativa. Dissertação de mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde. Programa de Pós-Graduação em Alimentos Nutrição e Saúde. Escola de Nutrição. Universidade Federal da Bahia. Salvador, 2011. 133 f.

PERULLO, Nicola. **O gosto como experiência**: ensaio sobre filosofia e existência do alimento. Tradução Alessandro Valério. São Paulo: SESI-SP editora, 2013.

PLINER P.; STALLBERG-WHITE, C. “Pass the ketchup, please”: Familiar flavors increase children’s willingness to taste novel foods. **Appetite**, 34:95–103, 2000.

ROSSI, P. **Comer**: Necessidade, desejo, obsessão. Tradução Ivan Esperança Rocha. 1. ed. São Paulo: Editora Unesp, 2014.

SANTOS, B. S. Modernidade, identidade e a cultura de fronteira. **Rev. Sociol. USP**, S. Paulo 5 (1-2):31:52, 1993.

SANTOS, F. N.; CARNEIRO, E. N. Alimentação, identidade e cultura: um olhar sob a perspectiva da territorialidade. In: AMORIM, I. B. de; SANTOS, F. E. dos (Orgs.). **Educação, Sociedade e Intervenção**: Perspectivas interdisciplinares entre pesquisas. Salvador: Edufba, 2021. 347p. (v.3)

SWINBURN, B.; EGGER, G.; RAZA, F. Dissecting obesogenic environments: The development and application of a framework for identifying and prioritizing environmental interventions for obesity. **Preventive Medicine**, 29:563–570, 1999.

**ARTIGO 2:** Percepção de estudantes e merendeiras do Programa Nacional de Alimentação Escolar sobre o comer na escola: um estudo no Território do Sisal, Bahia.

**Resumo:** O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um dos programas mais consistentes no que se refere à alimentação e nutrição e tem se configurado como uma importante estratégia de segurança alimentar e nutricional para milhões de estudantes brasileiros. Nesse sentido, para além de atender as necessidades biológicas dos beneficiários, a alimentação escolar também assume uma função sociocultural importante no desenvolvimento e fortalecimento da cultura alimentar regional. Portanto, diante da importância do PNAE, surge o seguinte questionamento: de que forma os estudantes e as merendeiras do Território do Sisal, Bahia, percebem o ato de comer na escola a partir do Programa Nacional de Alimentação Escolar? Sendo assim, o estudo tem como objetivo compreender a percepção dos estudantes e merendeiras do Território baiano do sisal sobre o comer na escola a partir do PNAE. Para o desenvolvimento do estudo foi utilizada a pesquisa aplicada, descritiva, do tipo participante, com abordagem qualitativa, a partir do método fenomenológico. Foram entrevistados 11 estudantes e 7 merendeiras e os dados foram analisados através do percurso gerativo de sentido da perspectiva semiótica. A partir da análise foi possível observar que tanto as merendeiras como os estudantes percebem a alimentação escolar principalmente no seu sentido biológico de satisfazer a fome, mas também compreendem os sentidos simbólicos da alimentação, sobretudo quando relacionam as preferências alimentares aos hábitos regionais. Para discussão dos achados foram entrelaçados diálogos com teóricos como DaMatta (1997), Montanari (2008), Jacob (2021) e Lody (2013).

**Palavras-chave:** Percepção. PNAE. Comer. Escola.

**Abstract:** The National School Feeding Program is one of the most consistent programs in terms of food and nutrition and has become an important food and nutrition security strategy for millions of Brazilian students. In this sense, in addition to meeting the biological needs of the beneficiaries, they also play an important sociocultural role in the development and strengthening of the regional food culture. Therefore, given the importance of the PNAE, the following question arises: How do students and cooks in the Territory of Sisal, Bahia, perceive the act of eating at school based on the National School Feeding Program? Therefore, the study aims to understand the perception of students and cooks in the Bahian territory of sisal about eating in the PNAE. For the development of the research, an applied, descriptive, participant research was used, with a qualitative approach, based on the phenomenological method. 11 students and 7 cooks were thought and the data were analyzed through the generative path of the semiotic perspective. From now on, it is possible to observe that it is not possible to observe the organic food of the fo analysis, but the students also feel, mainly, the biological systems of the school, which are not relevant when they relate to eating habits. To discuss the findings, dialogues with theorists such as DaMatta (1997), Montanari (2008), Jacob (2021) and Lody (2013) were intertwined.

**Keywords:** Perception. PNAE. Eat. School.

## Introdução

O ato de comer traduz sinais de reconhecimentos formais, traduz lugares, culturas e pessoas por meio das cores, das texturas, da temperatura e da estética<sup>14</sup>. A comida torna-se símbolo de pertencimento, sobretudo quando as expressões corporais denotam uma percepção específica sobre o que se come (LODY, 2013).

Ressalta-se que o corpo é fonte de conhecimento, pois se articula com a mente para produzir significado e sentido ao mundo (MERLEAU-PONTY, 1999). Entenda-se, aqui, que não há nada, nem mesmo nas preferências alimentares, que não tenha um sentido (SARTRE, 1983).

Desse modo, compreende-se que o corpo é consciente e se expressa através dos órgãos dos sentidos (visão, audição, paladar, tato e olfato); há, assim, uma simbiose entre o corpo e a mente<sup>15</sup>. E, nesse contexto, a percepção é interpretada como a forma que o ser humano percebe e sente o mundo. O paladar, por exemplo, captura o lugar de pertencimento e expressa a cultura de um local. Ao abordar o paladar nesse viés podemos tratar “como relação estética que une de forma indissolúvel os seus protagonistas (o sujeito que come, e o objeto, que é comido) e faz o mesmo com o nexos existente entre a biologia e a cultura, e entre gesto e pensamento” (PERULLO, 2013, p. 06).

Nessa perspectiva, considera-se o comer um ato complexo e profundo determinado por questões biológicas e simbólicas (JACOB, 2021). Estas questões simbólicas expressam as dimensões sociais e culturais da alimentação que atuam simultaneamente no momento das escolhas alimentares.

Desse modo, as preferências e escolhas alimentares surgem através da percepção que o ser humano tem do lugar e das pessoas com quem convive. Da mesma forma, “a definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas” (MONTANARI, 2008, p. 95), ou seja, o comer está imbricado em inúmeras questões simbólicas que demarcam o pertencimento a uma sociedade ou grupo.

---

<sup>14</sup> “Segundo Kant, o juízo de gosto caracteriza-se justamente por não ser um juízo puramente sensível intelectual, mas, ao mesmo tempo, nem mesmo puramente sensível ou emotivo, e a ele o filósofo atribuiu o nome de juízo estético” (PERULLO, 2013, p. 71).

<sup>15</sup> “A mente não é uma entidade des-situada, desencarnada ou um computador; a mente também não está em alguma parte do corpo, ela é o próprio corpo. Essa unidade implica que as tradicionais concepções representacionistas enganam-se ao colocar a mente como uma entidade interior. O pensamento é insuficiente e a estrutura mental é inseparável da estrutura do corpo” (NÓBREGA, 2008, p. 6).

O ambiente escolar, portanto, apresenta-se como um potente espaço para o desenvolvimento da cultura alimentar da região, visto que a escola é o local onde a educação deve acontecer de maneira coletiva, fornecendo subsídios para que os estudantes sejam protagonistas das suas próprias histórias com base em suas vivências (FREIRE, 1996). Entretanto, essa educação libertadora só se estabelece no processo em que educador e educando aprendem uns com os outros.

Para isso, nutricionista, merendeiras e estudantes precisam dialogar acerca da alimentação na escola, a fim de que todos aprendam juntos. Esses atores do PNAE podem ser agentes de mudanças, pois os atores sociais envolvidos em políticas públicas, como é o caso do PNAE, são definidos como pessoas envolvidas e engajadas nesse programa social (TOURAINÉ, 1998), principalmente quando estes atores estão diretamente envolvidos no processo de elaboração de cardápios, bem como na produção e consumo dos alimentos na escola.

Sendo assim, o PNAE também fornece ferramentas para auxiliar no processo de aprendizagem e desenvolvimento dos educandos, porque, de acordo com a resolução N° 06 de 08 de Maio de 2020, o PNAE tem como objetivos o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial dos estudantes, bem como a formação de hábitos alimentares saudáveis a partir da oferta das refeições e do desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional, respeitando os hábitos e culturas locais (BRASIL, 2020).

Nesse contexto, entende-se que para a compreensão da cultura alimentar regional é necessário o conhecimento acerca do território no qual as unidades escolares estão situadas. No caso do território baiano do sisal, este está localizado geograficamente na região do semiárido baiano e engloba 20 municípios, com um total de 50 escolas estaduais. Sendo assim, o sistema alimentar da região está pautado na produção agrícola de alimentos como a farinha, o milho e o feijão, prioritariamente, sendo a agricultura a base econômica da região, com a importante participação das mulheres na produção agrícola e na fabricação de derivados da agricultura familiar (SILVA, 2016).

Diante desse contexto, foi elaborada a questão que deu origem a esta pesquisa: de que forma os estudantes e as merendeiras do Território do Sisal, Bahia, percebem o ato de comer na escola a partir do Programa Nacional de Alimentação Escolar?

Partindo deste questionamento, o estudo tem como objetivo compreender a percepção dos estudantes e merendeiras do Território baiano do sisal sobre o comer na escola a partir do PNAE. Para atingir este objetivo, o estudo busca analisar os conceitos de percepção, alimentação e escola; analisar as entrevistas de estudantes e merendeiras a partir do nível discursivo do percurso gerativo de sentido na semiótica; e discutir os resultados das entrevistas conforme teóricos que discorrem sobre os temas, como DaMatta (1997), Montanari (2008), Jacob (2021) e Lody (2013).

Vale destacar que as inquietações que deram origem à pergunta inicial para o desenvolvimento deste estudo partiram da minha atuação profissional como nutricionista do quadro técnico do PNAE na Secretária da Educação da Bahia, mais especificamente no Território do Sisal (NTE 04). Nesse contexto, ao elaborar os cardápios para as unidades escolares, sempre senti a necessidade de compreender a visão de outros atores do PNAE, sobretudo de quem produz (merendeiras) e quem consome a alimentação (estudantes), para que o cardápio fosse, na prática, regionalizado, como descrito na legislação vigente.

Para tanto, é importante salientar que as práticas alimentares também são produtos da cultura, e isso instiga reflexões acerca do comer a partir do diálogo com as ciências sociais. Entretanto, as pesquisas científicas são realizadas majoritariamente com um único ator social do programa, o que impossibilita que seja observada uma visão mais ampla sobre o comer no ambiente escolar. Desse modo, a relevância científica deste estudo está pautada na escassez de pesquisas realizadas neste campo, bem como a carência de diálogos entre a saúde e as ciências sociais, principalmente no que se refere às práticas alimentares no ambiente escolar a partir da antropologia da nutrição<sup>16</sup> (LIMA; FERREIRA NETO; FARIAS, 2015).

Ademais, a alimentação escolar apresenta uma relação direta com a qualidade de vida do aluno e com seu rendimento escolar, além de promover os encontros sociais entre os estudantes (SANTOS et al., 2013). Sendo assim, tanto a execução da alimentação escolar como as práticas alimentares dos estudantes alertam para mudanças no paradigma do pensar e fazer alimentação na escola (PAIVA; FREITAS; SANTOS, 2016).

---

<sup>16</sup> “Devemos conceber a nutrição como valor, restituindo-a dos possíveis desvios do reducionismo, visando construir um programa filosófico sobre o valor dos alimentos em geral” (PERULLO, 2013, p. 133).

Assim, a alimentação escolar atua como um instrumento para estimular o sentimento de pertencimento dos estudantes. E, para além de contribuir com o desenvolvimento destes, pode servir como ferramenta tanto do planejamento de outras políticas públicas como para o fortalecimento da cultura alimentar local e avanço do próprio PNAE.

Com o intuito de apresentar os métodos utilizados para a realização da pesquisa, bem como os resultados deste estudo, foram escritas duas seções, seguidas das considerações finais. A primeira seção aborda os procedimentos metodológicos e a segunda seção apresenta os resultados e discussões desenvolvidas com base nas entrevistas, traçando um diálogo sobre estes resultados com estudiosos dos temas.

## **Metodologia**

No que diz respeito aos procedimentos metodológicos este estudo é caracterizado com uma pesquisa aplicada, porquanto tem interesse na aplicação e utilização dos conhecimentos na prática como característica fundamental (GIL, 2007). Já em relação ao objetivo da pesquisa, este estudo é caracterizado como descritivo, visto que discorre acerca do fenômeno da alimentação escolar em determinados grupos. Ademais, esse tipo de pesquisa tem por objetivo levantar as opiniões, atitudes e crenças, bem como busca descrever características de determinada população, grupo ou fenômeno (GIL, 2007).

Sobre a abordagem, esta é uma pesquisa qualitativa, pois busca analisar a percepção, ou seja, característica subjetiva. Dessa forma, o método qualitativo é caracterizado por analisar o nível subjetivo e relacional das relações sociais (MINAYO; TAQUETTE, 2016).

Quanto ao tipo, foi utilizada a pesquisa participante. Destaca-se que esse tipo de pesquisa combina a investigação social, trabalho educacional e ação com a atuação direta dos participantes, como foi a atuação de estudantes e merendeiras durante todo o processo da pesquisa (DEMO, 1982). Já no que concerne ao método de pesquisa, foi adotado o método fenomenológico, isto é, trata-se de uma descrição da estrutura específica do fenômeno (HUSSERL, 1986).

No que diz respeito à amostra deste estudo, esta foi composta por 07 merendeiras e 11 alunos líderes de classes, totalizando, assim, 18 participantes. Para

o desenvolvimento da pesquisa foram utilizados questionários semiestruturados – para cada grupo de participantes houve um questionário específico. Os participantes foram convocados para a apresentação e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e Termo de Assentimento do Menor. Vale mencionar que os questionários podem ser utilizados como técnica de investigação para obter informações acerca de crenças, valores, sentimentos, comportamentos e conhecimentos (GIL, 2007).

Para o estudo das entrevistas, estas foram transcritas e os nomes dos entrevistados foram substituídos por nomes fictícios. Tais nomes foram dados tendo como base filósofos e filósofas inspirados pela obra de Muñoz Redon (2008), um dos referenciais teóricos deste estudo.

Para a análise dos dados foi adotada a perspectiva semiótica, que estuda os significados das linguagens e os sentidos dos textos (PIERCE, 2005). A semiótica tem base em outras ciências, como a fenomenologia, a linguística e a antropologia, e configura-se como uma teoria da significação, ao dar ênfase à construção de sentidos e o significado das linguagens em diferentes textos (PIERCE, 2005). A grande contribuição da semiótica discursiva refere-se a uma metodologia direcionada para a leitura e análise de textos em que é possível analisá-los a partir de níveis, sendo esse conjunto de níveis chamado Percurso Gerativo de Sentido – PGS (FIORIN, 2013).

Essa perspectiva delimita três níveis de análise do texto: o fundamental, que é caracterizado como o mais profundo e elementar, sob o qual são projetadas categorias opostas; o narrativo, que é definido através das relações lógicas entre os sujeitos e o objeto; e o nível discursivo, considerado o mais complexo, em que se busca compreender as estratégias de argumentação e persuasão associadas ao plano enunciativo (BARROS, 2005). Nessa direção, foi utilizado o nível discursivo para análise das entrevistas, uma vez que o discurso por si só é o local de manifestação dos valores que irão auxiliar na busca da percepção sobre a qual este estudo se debruça (BARROS, 2005).

Ademais, para a compreensão do objeto de estudo foram definidos como referenciais teóricos as obras *Comida como Cultura* do historiador Massimo Montanari (2008), *Fenomenologia da Percepção* do filósofo Maurice Merleau-Ponty (1999) e *Teoria Semiótica do Texto* de Diana Luz Pessoa de Barros (2005).

No livro *Comida como Cultura*, Massimo Montanari refere-se à comida como expressão cultural, pois as pessoas são responsáveis por cultivar, escolher e

modificar os alimentos de acordo com os critérios culturais que irão resultar na identidade, ao longo da história. Montanari é professor de história medieval na Universidade de Bolonha, na Itália, e um importante estudioso sobre alimentação.

Já na obra *Fenomenologia da Percepção*, Merleau-Ponty discorre sobre percepção a partir de uma visão preeminente do corpo e é o livro considerado uma das principais declarações do existencialismo francês. Merleau-Ponty era filósofo francês estudioso da fenomenologia partindo da percepção.

Para a compreensão dos discursos, por sua vez, utilizou-se como referencial o livro *Teoria Semiótica do Texto*. Na obra, Barros apresenta fundamentos da teoria semiótica, de forma sucinta, através de exemplificações. Barros é professora do Departamento de Letras Clássicas e Vernáculas da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo.

## **Resultados e Discussões**

### **Percepção, alimentação e escola: conceitos básicos**

No que tange ao conceito de percepção, destaca-se que está associado à forma como o ser humano percebe e sente o mundo. Desse modo, entende-se que a percepção não se resume a um conjunto de expressões, pois as sensações também estão envolvidas nesse conceito (MERLEAU-PONTY, 1999). De acordo com Muñoz Redón (2008, p. 13):

Uma gravura chinesa do século XVI mostra a correspondência entre os órgãos humanos e os cinco elementos (madeira, terra, fogo, metal e água), os cinco sabores (vinagre, vinho, mel, gengibre e sal), os cinco cereais (trigo, arroz, milho, féculas e aveia), e as cinco direções (centro, norte, sul, leste e oeste), de tal sorte que nunca podemos ver o organismo como algo autônomo, desvinculado do cosmos ou da cultura; ao contrário, o microcosmo individual é uma reprodução exata do macrocosmo e, inclusive, a hierarquia social expressa-se no que se come e na quantidade que se come. Nem mesmo o discurso sobre o comer faz sentido sozinho...”.

Com efeito, é possível correlacionar estes elementos com os cinco sentidos que estão relacionados à percepção (visão, audição, olfato, paladar e tato). Portanto, há uma correspondência entre o que o sujeito sente e vivencia com a constante

construção do ser, inclusive quando se trata de alimentação, pois a comida é peça-chave na existência humana.

Na mesma perspectiva, o filósofo Saint-Malo reflete sobre o corpo e a alma. Para o autor, “Os diversos estados da alma são, então, sempre correlativos aos do corpo. Porém, para demonstrar toda esta dependência e suas coisas, sirvamo-nos aqui da anatomia comparada; abramos as entranhas do homem e dos animais” (SAINT-MALO apud MUÑOZ REDÓN, 2008, p. 75).

Assim, o corpo humano é consciente e esta consciência é apresentada através dos cinco sentidos. Logo, o corpo passa a ser uma fonte de conhecimento ao articular-se com a mente para produzir os significados e os sentidos do mundo. Corpo e mente, em processo simbiótico, promovem uma visão de mundo que é a percepção (MERLEAU-PONTY, 1999). Destaque-se aqui que essa dupla “corpo e mente não são duas entidades distintas, mas sim representações da mesma unidade biopsíquica; da mesma forma, prazer e inteligência são modulações do mesmo processo evolutivo e dinâmico que caracteriza a vida humana” (PERULLO, 2013, p. 49).

Nesse sentido, a percepção produz uma linguagem que é formulada historicamente a partir das vivências do sujeito. No que se refere à alimentação, por exemplo, a percepção é estimulada, principalmente, através do paladar, sendo este construído a partir das vivências e das heranças genéticas do sujeito e expresso como manifestações culturais e sentimento de pertencimento a um grupo ou local específico. Através do paladar é possível identificar um lugar, ou seja, é uma forma de capturar o mundo (LODY, 2013).

A alimentação, entretanto, está associada ao ato de alimentar-se. É a realização do ato voluntário de fornecer alimentos ao organismo. Porém, além de nutrir o organismo, a alimentação também tem o papel fundamental na formação e desenvolvimento de grupos humanos, a partir da expressão cultural das sociedades (MONTANARI, 2008). Nesse contexto, é fundamental a compreensão do que se entende por Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). De acordo com a Lei 11.346 de 2006:

É a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (BRASIL, 2006, p. 4).

Dessa forma, a alimentação é determinada como direito humano que precisa ser assegurado e respeitado não apenas visando à qualidade e a quantidade de alimentos, mas, também, respeitando a diversidade social, cultural e econômica. Além disso, é importante destacar que:

a linguagem alimentar representa identidades, posições sociais, gêneros, significados religiosos e, por isso, ela é ostentatória e cenográfica. Porque somos onívoros, podemos escolher, e essas escolhas que marcam fronteiras e indicam pertencimentos são feitas de forma exibicionista, já que, quase sempre, as refeições são públicas (MONTANARI, 2009, p. 12).

Diante disso, a alimentação ocupa uma função social estabelecida, principalmente quando se refere à alimentação de grupos que dividem um mesmo espaço ou que pertencem a um mesmo território, como é o caso da alimentação escolar. Assim, vale correlacionar a escola com o texto escrito por Bacon (1954 apud MUÑOZ REDÓN, 2008, p. 89):

Em primeiro lugar, reunir a biblioteca mais perfeita e geral, na qual (se encontrasse) tudo o que a inteligência humana tenha deixado escrito até agora em livros de valor [...]. A seguir, [faria] um jardim espaçoso e maravilhoso no qual qualquer coisa que o Sol faça crescer possa existir [...] Em terceiro lugar, uma vitrine de considerável tamanho, na qual se classificará e incluirá coisa rara por seu material, forma ou movimento [...] Em quarto lugar, um armazém mobiliado com moinhos, instrumentos, fornos e vasilhas, como seria um palácio equipado para a pedra filosofal.

Assim também se compreende a escola, como um ambiente pensado e criado para o desenvolvimento dos sujeitos, a partir do conhecimento científico e do espaço simbólico relacionados às experiências de vida.

A escola por si só já se apresenta como um ambiente de desenvolvimento de habilidades, competências e também de hábitos. É, pois, no ambiente escolar que os estudantes atuam como agentes socializadores, já que é neste ambiente que diferentes grupos convivem com o intuito não apenas de compartilhar conhecimentos, mas, também, experiências de vida (MARTIN-BARÓ, 1992). De acordo com a poesia *A escola*, de Paulo Freire:

Escola é... o lugar onde se faz amigos, não se trata só de prédios, salas, quadros, programas, horários, conceitos... Escola é, sobretudo, gente, gente que trabalha, que estuda, que se alegra, se conhece, se estima. O diretor é gente, o coordenador é gente, o professor é gente, o aluno é gente, cada funcionário é gente. E a escola será cada vez melhor na medida em que cada um se comporte como colega, amigo, irmão. Nada de 'ilha cercada de gente por todos os lados'. Nada de conviver com as pessoas e depois descobrir que não tem amizade a ninguém, nada de ser como o tijolo que forma a parede, indiferente, frio, só. Importante na escola não é só estudar, não é só trabalhar, é também criar laços de amizade, é criar ambiente de camaradagem, é conviver, é se 'amarrar nela'! Ora, é lógico... numa escola assim vai ser fácil estudar, trabalhar, crescer, fazer amigos, educar-se, ser feliz.<sup>17</sup>

Portanto, a escola é compreendida como ambiente de acolhimento, de vivências e de desenvolvimento de relações sociais. Destarte, a percepção da alimentação escolar está relacionada a estas visões de mundo que os estudantes trazem em suas trajetórias de vida e que compartilham no momento de comer na escola. Sobre a vida e suas reverberações, citamos Harrison (2014, p. 10) quando ele assim reflete:

o sábio nem deseja a vida nem teme a morte; porque não é contrário à vida, nem considera um mal um não viver. E como não busca os alimentos mais abundantes, mas os melhores, assim, da mesma forma, o tempo não busca o mais durável, mas desfruta do mais doce.

Destaque-se ainda que segundo Yu-Fu Tuan (2005 apud PERULLO, 2013, p. 178), na China antiga ser sábio também significava possuir a capacidade de apreciar os alimentos e exprimir tal apreciação nas formas linguísticas apropriadas.

## **Apresentação dos discursos das entrevistas**

As tabelas apresentadas a seguir indicam a análise textual das entrevistas, por meio da análise do Percurso Gerativo de Sentido no nível discursivo da semiótica.

O Nível Discursivo é o patamar mais superficial, concreto e complexo do percurso gerativo de sentido. Para se produzir um discurso, é necessária a enunciação, que deixa marcas no discurso que constrói, uma vez que, mesmo que os elementos de enunciação não apareçam no enunciado, ela existe, já que nenhuma frase se enuncia sozinha.

---

<sup>17</sup> A Escola. Disponível em: <http://www.cascavel.pr.gov.br/arquivos/07082015poemaescola.pdf>. Acesso em: 10 jun. 2020.

Ao estudar as marcas de enunciação no enunciado, a Sintaxe Discursiva destaca as relações de discursivização, que são a actorialização, a espacialização e a temporalização (constituição de pessoas, espaço e tempo do discurso). Além disso, a enunciação pressupõe um enunciador (quem fala) e um enunciatário (a quem se fala). A Semântica Discursiva, por sua vez, evidencia-se aqui a tematização e a figurativização. Os temas são categorias que organizam e ordenam os elementos do mundo natural, enquanto as figuras são qualquer conteúdo de um sistema de representação que tem correspondência ao mundo real. A tematização é organizada por meio da recorrência de traços semânticos que se repetem ao longo do discurso, enquanto a figurativização identifica figuras que recobrem tais temas de aspectos sensoriais e palpáveis (BELLOMO-SOUZA, 2018, p. 5).

Sendo assim, no que diz respeito à análise da sintaxe do nível discursivo, tem-se que a temporalização se constitui no presente, as espacializações são as unidades escolares estudadas e a actorialização é caracterizada por merendeiras e estudantes, considerando todas as entrevistas realizadas, conforme ilustra a Tabela 1, a seguir.

Tabela 1. Análise da sintaxe no nível discursivo

<b>Temporalização</b>	Presente
<b>Espacialização</b>	Escola
<b>Actorialização</b>	1ª pessoa, estudantes e merendeiras

Fonte: Adaptada de Bellomo-Souza et al. (2018).

Já no que se refere à análise semântica das entrevistas, estas foram separadas por actorialização (merendeiras e estudantes, respectivamente) e por perguntas realizadas nas entrevistas (Tabela 2).

Tabela 2. Análise da semântica da entrevista com merendeiras no nível discursivo

<b>1- O que é alimentação escolar para você?</b>	
<b>Figurativização</b>	<b>Tematização</b>
“Tem gente que só se alimenta na escola”	Necessidade fisiológica
“Sustento para a comunidade”	
“Alimento para crianças que saem de casa sem comer”	
“Lanche que incentiva os alunos a virem para o colégio”	
“Muitos aqui vêm mesmo só por causa do lanche”	
“Merenda que vai alimentar os alunos”	
“Eles gostam e ficam satisfeitos”	Sentimento
“Ficam felizes quando comem”	

“Comida que fazemos como muito carinho para os alunos”	
“São alimentos saudáveis”	Saúde
<b>2- O que você mais gosta de preparar na escola?</b>	
<b>Figurativização</b>	<b>Tematização</b>
“Feijão tropeiro”	Comidas semelhante a almoço ou jantar
“Sopa”	
“Macarrão com frango”	
“Estrogonofe com arroz”	
“Sanduiche”	Lanche
“Cuscuz”	Comida regional
<b>3- O que você menos gosta de preparar na escola?</b>	
<b>Figurativização</b>	<b>Tematização</b>
“Café com biscoito”	Comida com baixo valor energético
“Suco com biscoito”	
“Salsicha”	Alimentos industrializados
“Arroz doce”	Comida regional
“Carne cozida com verduras”	
“Mingau”	
<b>4- O que é comida para você?</b>	
<b>Figurativização</b>	<b>Tematização</b>
“Comida é tudo”	Sobrevivência
“Comida é vida”	
“Comida é alimento para encher a barriga”	
“Comida é sustentação para o corpo”	
“Comida é um meio de sustento”	
“Comida é alegria”	Sentimento
“Comida é um incentivo para que eles se desenvolvam”	Desenvolvimento
<b>5- Qual é sua maior dificuldade trabalhando na alimentação escolar?</b>	
<b>Figurativização</b>	<b>Tematização</b>
“Falta de ingredientes”	Planejamento
“Tomar decisão quando não tem todos os ingredientes”	
“Não sei fazer alguma preparação”	Técnica
“Tratar os frangos”	
“O horário é pouco para estar com o alimento pronto”	

Fonte: Autoria própria adaptada de Bellomo-Souza et al. (2018).

Pode-se observar que a alimentação escolar é percebida pelas merendeiras não apenas como alimentos que atendem a necessidade fisiológica dos estudantes, mas também como sentimento e saúde. Ou seja, a percepção dessas mulheres destaca que a alimentação escolar não é apenas observada em sua dimensão biológica, mas também em sua dimensão simbólica.

Logo, é importante destacar, aqui, a questão de gênero. De acordo com Muñoz Redón (2008, p. 29), “Na Grécia antiga, lugar de nascimento da filosofia segundo a tradição ocidental, as mulheres encarregavam-se da cozinha”. Da mesma forma, é possível observar essa questão de gênero quando apenas mulheres desenvolvem o papel de merendeiras nas unidades escolares estudadas. A figura feminina na cozinha

está presente desde a antiguidade, assim, expressam nos alimentos o cuidado e o acolhimento maternal.

Em relação às preparações que elas relataram gostar mais de fazer estão as comidas semelhantes ao almoço ou jantar, mas não descartam o lanche e a comida regional, visto que, no que se refere às preparações regionais, a mais mencionada foi o cuscuz. As merendeiras justificam a preferência por estas preparações porque, além dos alunos gostarem, elas também se identificam com o sabor, e classificam essas preparações como alimentos saudáveis e que satisfazem a fome, como pode ser observado na seguinte fala:

Tem a questão dos lanches salgados que eles pedem muito, são trabalhosos, muito trabalho, porém é bom de fazer porque eu sinto que eles gostam e enchem a barriga (SIMONE DE BEAUVOIR, 2022).

O contrário pôde ser observado quando foi perguntado sobre as preparações que menos gostavam de fazer, que se destacam as comidas com baixo valor energético, pois não “enchem a barriga”; os alimentos industrializados, porque “não são saudáveis”; e alguns alimentos regionais, porque, apesar de ser hábito do local, os alunos não apresentam boa aceitação.

Quando as merendeiras foram questionadas sobre o que era comida, as respostas foram direcionadas à sobrevivência, ao sentimento e ao desenvolvimento. Mais uma vez, demonstrando não só a perspectiva biológica da alimentação.

A respeito das dificuldades apresentadas no trabalho com alimentação escolar, duas (Hanna Arendt e Simone de Beauvoir) relataram não apresentar nenhuma dificuldade, porém as demais destacaram dificuldades relacionadas ao planejamento, principalmente de compras dos gêneros alimentícios, e as questões técnicas relacionadas diretamente ao preparo dos alimentos.

Em relação às entrevistas realizadas com estudantes, organizou-se a Tabela 3, seguinte.

Tabela 3. Análise da semântica da entrevista com estudantes no nível discursivo

1- O que é alimentação escolar para você?	
Figurativização	Tematização
“É uma refeição importante”	Necessidade fisiológica
“É importante principalmente porque muitas pessoas vão à escola só pela alimentação”	

“Importante principalmente para quem não tem o que comer em casa”	
“Alimento para encher a barriga”	
“Alimentação que vai suprir a gente”	
“Saúde para os alunos”	Saúde
“Alimentação que seja saudável e equilibrada”	
“Uma alimentação que faça bem”	
“Não pode ser coisas que façam mal à saúde”	
“Cuidado com os alunos” <sup>18</sup>	Sentimento
“É um incentivo para os alunos virem à escola”	Estímulo à educação
“É cultura, diversão, memória, educação e saúde”	Cultura
<b>2- O que você mais gosta de comer na alimentação escolar?</b>	
<b>Figurativização</b>	<b>Tematização</b>
“Arroz com frango”	Comida semelhante ao almoço ou jantar
“Feijão tropeiro”	
“Macarrão com sardinha”	
“Cuscuz”	Comida regional
“Pão com ovo”	
<b>3- O que você menos gosta de comer na alimentação escolar?</b>	
<b>Figurativização</b>	<b>Tematização</b>
“Biscoito”	Comida com baixo valor energético
“Suco com bolacha”	
“Carne de soja”	Industrializados
“Sopa”	Comida regional
“Arroz doce”	
<b>4- O que você come na escola é diferente do que você come em casa? E na rua?</b>	
<b>Figurativização</b>	<b>Tematização</b>
“O que eu como em casa é parecido com o que como na escola”	Comida de casa
“O que como na escola chega perto do que como em casa”	
“Na escola é parecido com o que como à noite em casa”	
“Na escola é bem semelhante ao que como em casa”	
“Às vezes. Em casa como mais frutas e biscoito recheado”	
“Algumas vezes a comida da escola é parecido. Arroz doce e mugunzá, não”	
“Na rua como enroladinho, coxinha...”	Comida da rua
“Na rua eu prefiro massas”	
“Na rua prefiro salgados”	
“Na rua é diferente, como bastante fritura”	
“Na rua é diferente, geralmente como fast food”	
<b>5- O que é comida para você?</b>	
<b>Figurativização</b>	<b>Tematização</b>

<sup>18</sup> Essa expressão é por demais importante, pois entendemos que “a capacidade gustativa sábia é o instrumento pelo qual é possível implementar a própria ‘arte de viver’; uma prática do ser, um cuidado do ser ativo e multissensorial” (FOUCAULT, 2001 apud PERULLO, 2013, p. 175).

“Comida é uma parte importante da vida”	Sobrevivência
“Comida é tudo”	
“Sem comida a gente não vive”	
“Necessitamos totalmente do alimento”	
“O alimento que vai nos reestruturar”	
“Encher a barriga”	
“Satisfazer a fome”	Sentimento
“Uma coisa boa, uma coisa legal”	
“Comida é muito bom”	
“É um negócio bom, é alegria”	
“Comida é sentir prazer quando come alguma coisa que gosta”	
“Comida é prazer <sup>19</sup> ”	

Fonte: Autoria própria adaptada de Bellomo-Souza et al. (2018).

Com base nas entrevistas com os estudantes foi possível observar que, além de perceberem a alimentação escolar como alimentos que suprem a necessidade biológica, também apresentam uma percepção simbólica relacionada à cultura, à educação e aos sentimentos. Portanto, apresenta dimensão biológica, social e cultural. Esses fatores interferem diretamente nas preferências alimentares abordadas na segunda pergunta da entrevista.

Sobre as preparações que eles relataram gostar mais, a comida mais mencionada foi a comida regional (cuscuz), porém outros alimentos caracterizados como comidas semelhantes ao almoço ou jantar também estiveram presentes. A justificativa para a preferência por estes alimentos está pautada na cultura, uma vez que informam gostar do sabor por ser costume da região, além de satisfazer a fome, como foi observado nas seguintes falas dos estudantes:

Além de ser um prato tipicamente nordestino, é bom e a maioria das pessoas gostam (PLATÃO, 2022).

Cuscuz é uma coisa que a gente costuma comer muito aqui na região, sem dúvidas é o melhor (MARÍA ZAMBRANO, 2022).

Quanto aos alimentos que os estudantes relataram gostar menos, estão os alimentos com baixo valor energético e alguns alimentos regionais e a justificativa

<sup>19</sup> “O acesso ao alimento pelo prazer poderia parecer, portanto, um caminho já batido, um percurso fácil, mas não é assim. No decorrer dos tempos, tradições religiosas, culturais e filosóficas empenharam-se em demonstrar a condição subalterna que o prazer tem em relação à ética e ao conhecimento, e até sua periculosidade; esta é uma das causas da subordinação social dos alimentos e do paladar, e até da sua periculosidade – de fato parece muito difícil arrancar do alimento sua dimensão hedônica” (PERULLO, 2013, p. 46).

também está em torno dos costumes que já trazem de casa, bem como a percepção de não satisfazerem a fome. Como descrito a seguir:

Suco com bolacha não me faz encher a barriga. Não sustenta (ANGELA DAVIS, 2022).

Soja, não tenho costume de comer (SÓCRATES, 2022).

Nesse sentido, os estudantes foram questionados sobre a alimentação em casa e na rua. A comida da escola revelou-se semelhante à comida de casa, no entanto a comida da rua apresentou diferenças, principalmente relativas à composição dos alimentos, na rua preferem salgados e *fast food*<sup>20</sup>.

Em relação à percepção que os alunos têm da comida, no geral, está associada à sobrevivência e aos sentimentos, envolvendo, dessa forma, as necessidades fisiológicas e emocionais do ser humano.

### **Um diálogo entre o resultado encontrado e as produções científicas**

Diante dos discursos presentes nas entrevistas é possível perceber que a alimentação escolar, na percepção dos estudantes e merendeiras, está intimamente associada à necessidade fisiológica, para satisfazer a fome e também para manutenção da saúde. Entretanto, não está desassociada das questões simbólicas, principalmente quando se referem aos sentimentos e a cultura. Com efeito, a alimentação escolar também se encontra ligada à carga simbólica da comida. Esta carga simbólica é ainda mais perceptível quando a comida é percebida como instrumento de sobrevivência diária (MONTANARI, 2008).

Nesse contexto, com o aumento desenfreado da insegurança alimentar no Brasil no ano de 2022, o número de pessoas passando fome aumentou em 14 milhões em pouco mais de um ano (REDE PENSAN, 2022) e a alimentação escolar tem sido ainda mais utilizada como estratégia para assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Destarte, o número de estudantes que tem como única refeição diária a alimentação escolar também é expressivo. Sendo assim, a alimentação

---

<sup>20</sup> 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).

escolar ocupa um espaço importante na rotina diária dos estudantes na escola, assumindo tanto sua dimensão biológica quanto simbólica.

Essa percepção também é demonstrada quando observada a preferência alimentar dos estudantes, pois estes preferem preparações que se assemelham ao almoço e/ou jantar. Ressalta-se que estas escolhas alimentares são construídas por um sistema normativo imposto aos seres humanos (FISCHLER, 1995); e, por sua vez, são moldadas por fatores biológicos e socioculturais (LODY, 2013). Nesse sentido, a preferência por preparações tipicamente servidas no almoço e/ou jantar, ainda que no horário do lanche, pode estar interligada à necessidade biológica de satisfazer a fome, bem como à cultura local de comer esses alimentos em qualquer momento do dia. Diferentemente do que fora observado em estudo (FREITAS et al., 2013), no qual as preparações típicas do almoço não eram bem aceitas pelos estudantes participantes da pesquisa. Ou seja, a cultura local apresenta grande influência sobre tais escolhas alimentares.

Ao considerarem as preparações “comida para encher a barriga”, se referem à saciedade (LODY, 2013). Entretanto, quando se trata de “comidas de sustança”, estas são conhecidas como “comidas fortes” preparadas com o esforço do trabalho braçal, exigindo muito esforço físico. Porém, de acordo com as merendeiras, dão prazer ao serem preparadas, pois os estudantes comem com vontade e na Bahia, a comida é de sustança. “É a terra onde o melhor elogio é repetir” (LODY, 2013, p. 10).

Sendo as preferências resultado de experiências da cultura transmitida para os seres humanos desde o nascimento (MONTANARI, 2008), elas são criadas e recriadas a partir das vivências de cada um. Por esse motivo, o cuscuz e o pão com ovo<sup>21</sup> são destaques nas preferências dos estudantes, porquanto estão culturalmente arraigados nos hábitos e costumes da região, tanto no ambiente de casa quanto na rua. Portanto, em relação às expressões casa e rua, considera-se o seguinte:

Embora existam muitos brasileiros que falam uma mesma coisa em todos os espaços sociais, o normal – o esperado e o legitimado – é que casa, rua e outro mundo demarquem fortemente mudanças de atitudes, gestos, roupas, assuntos, papéis sociais e quadro de avaliação da existência em todos os membros de nossa sociedade. O comportamento esperado não é uma conduta única nos três espaços, mas diferenciado de acordo com o ponto de vista de cada uma dessas esferas de significação. Nessa perspectiva, as diferenciações que se

---

<sup>21</sup> “Na escrita hieroglífica, o ovo simboliza o potencial, o germe da geração, o mistério da vida” (MUÑOZ REDÓN, 2008, p. 42).

podem encontrar são complementares, jamais exclusivas ou paralelas (DAMATTA, 1997, p. 33).

Com efeito, quando questionados sobre alimentação de casa e da rua, os estudantes dialogam sobre a diferença de comportamento alimentar nos dois ambientes. Assim, a comida da rua é mais atraente, no entanto a comida de casa é mais segura (DAMATTA, 1997). Portanto, casa e rua são complementares, juntas denotam a ideia de equilíbrio.

Algumas categorias sociais podem ocupar locais da rua como se ali residissem, como se “estivessem em casa”, como pode ser observado nos discursos dos estudantes que assemelham a comida da escola à comida de casa e a diferem da comida da rua. Nesse sentido, a escola se estabelece como casa. Desse modo, há espaços na rua que podem ser a extensão da casa (DAMATTA, 1997). São ambientes fechados ou apropriados por um determinado grupo de pessoas ou categoria social, tornando-se, assim, suas “casas”, como é o caso das escolas.

Dessa maneira, a escola deve ser um lugar de convivência, onde se trabalha, ensina e aprende, sendo, pois, um espaço privilegiado para pensar (FREIRE, 1996). E de acordo com Muñoz Redón (2008, p. 9): “O pensamento é ou um aprendizado ou uma farsa”, ou seja, a escola assume esse lugar de pensar e aprender, caso contrário, não executa seu papel social. Na escola, também coexistem saberes, tempos e espaços diferenciados, assim como na sociedade brasileira. Sociedade feita e refeita a partir de um sistema complexo de relações sociais (DAMATTA, 1997). Essa convivência das relações sociais cria vínculos que podem ser observados inclusive no ato de comer; na relação entre merendeiras e estudantes; e entre os próprios estudantes. A comida torna-se elo.

Nesse sentido, a comida é percebida tanto por estudantes como por merendeiras em suas dimensões biológicas (método de sobrevivência) e também simbólica (associada aos sentimentos). O intervalo no turno escolar, dessa forma, passa a ser tempo de comunhão, e o “comer junto é típico da espécie humana” (MONTANARI, 2008, p. 157). A comida, então, define-se como uma realidade cultural que envolve não apenas as substâncias nutricionais, mas os sabores e valores que giram em torno delas. O modo de se alimentar é resultado do pertencimento social a determinado grupo ou comunidade. Logo, a alimentação escolar apresenta também

um forte valor comunicativo e exprime a identidade social dos estudantes. De acordo com Kant (apud MUÑOZ REDON, 2008, p. 119),

Embora um banquete seja um convite formal ao excesso tanto no comer como no beber, há, no entanto, algo nele que aponta um fim moral para além do puro prazer físico, pois brinda a ocasião de fazer com que um grupo de pessoas possa conversar mutuamente durante um longo tempo.

Com efeito, o intervalo para alimentação no ambiente escolar, assim como sinalizado pelos próprios estudantes, é o momento de comer, mas também de socializar, criar vínculos com amigos e colegas dentro da escola.

Destarte, a comida tem sido cada vez mais percebida, reconhecida e valorizada como manifestação cultural que se comunica com as pessoas (LODY, 2013). Assim, “a comida exige todos os sentidos e sentimentos para ser, verdadeiramente, integrada ao corpo e à memória, ganhando assim, valor simbólico. Certamente, na boca começa a emoção” (LODY, 2013, p. 107). Ademais, o corpo é consciente (MERLEAU-PONTY, 1999), portanto, além de ser um ato biológico, comer também expressa vínculos, cores, texturas, sabores e lugares, e na escola, sob a percepção de estudantes e merendeiras, não é diferente.

### **Considerações (quase) finais**

Diante da tessitura dos resultados encontrados, bem como da discussão, pode-se compreender que a percepção é um fenômeno individual que surge das vivências e experiências do sujeito, é a forma como este vê e sente o mundo. Nesse contexto, a alimentação humana perpassa por vários fatores que interferem nessa percepção, sobretudo quando se refere ao paladar e as escolhas alimentares, “trata-se de compreender que as abordagens perceptivas do paladar – aquilo que aqui chamamos de ‘experiências gustativas’ – são diferentes e respondem a enfoques de relevância diferentes: desejos diversos e finalidades diversas” (PERULLO, 2013, p. 107).

Considerando os estudantes e merendeiras atores ativos do PNAE, envolvidos na preparação e consumo da alimentação escolar, é fundamental que estes tenham voz ativa para expressarem suas percepções sobre o comer na escola, uma vez que esta percepção é essencial para a elaboração de cardápios da Unidade Escolar.

Na pesquisa ficou evidente o quanto a alimentação representa uma necessidade biológica para estes atores, apesar de também apresentar-se na dimensão simbólica, envolvendo os sentimentos, as emoções e os hábitos, principalmente quando questionados sobre as preparações preferidas.

Sendo assim, a alimentação escolar, além de se estabelecer como uma estratégia para garantia do DHAA e para o fortalecimento da SAN, também é importante na formação de novos hábitos, bem como no resgate à cultura alimentar regional, visto que, no contexto atual, além do aumento da fome, e da globalização, temos também a redução de investimentos em políticas públicas voltadas à alimentação e nutrição, sobretudo no que se refere ao respeito à cultura alimentar local.

Na escola a importância não é dada apenas ao quanto se come, mas ao que se come, com quem se come e para que se come. Seja para satisfazer a fome física ou a fome socioemocional, a alimentação escolar desempenha um importante papel na formação dos alunos e no trabalho das merendeiras.

Portanto, partindo da conjectura de que o PNAE é uma das políticas públicas de alimentação mais antigas e resistentes às mudanças de governos, vale ressaltar a importância de diálogos transdisciplinares acerca da alimentação na escola, principalmente entre as ciências sociais e a saúde, pois comer é um ato complexo associado a fatores biológicos, sociais e culturais.

Para tanto, sugere-se que novos estudos envolvendo a antropologia da nutrição sejam realizados no ambiente escolar, visto que neste ambiente estão sendo desenvolvidos hábitos dos sujeitos em formação, o que se torna fundamental para o fortalecimento do próprio PNAE, bem como para o desenvolvimento de novas políticas públicas.

## Referências

BARROS, D. L. P. **Teoria semiótica do texto**. 4. ed. São Paulo: Editora Ática, 2005.

BELLOMO-SOUZA, A. P. et al. Percurso gerativo do sentido: uma análise do selo comemorativo do centenário do nascimento de Luiz Gonzaga e da composição Asa Branca (1947). **Anais do XI Seminário Leitura de Imagens para a Educação: Múltiplas Mídias**. Florianópolis, 7 de novembro de 2018. ISSN: 2175-1358.

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.** Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

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.

DAMATTA, R. **A Casa & a rua: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil.** Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

DEMO, P. **Pesquisa participante.** Mito e realidade. Brasília: UnB/INEP, 1982.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo.** Barcelona: Ed. Anagrama, 1995.

FIORIN, J. L. **Elementos de Análise do Discurso.** São Paulo: Contexto, 2013.

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

FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia.** 18. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1996.

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

HARRISON, F.T. **A primazia da phrónesis sobre a philosophía em Epicuro.** Dissertação (Mestrado em Filosofia e Ciências Humanas). Universidade Estadual de Campinas. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Campinas, SP, 2014.

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

JACOB, M. **Alimentação e cultura para nutrição** [recurso eletrônico]. 1. ed. Recife, PE: Nupeea, 2021.

LIMA, R. S.; FERREIRA NETO J. A.; FARIAS R. C. P. Food and culture: the exercise of commensality. **Demetra**; 2015; 10(3); 507-52

LODY, R. **Bahia bem temperada.** Cultura gastronômica e receitas tradicionais. 1. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2013. 153p.

MARTIN-BARÓ, I. **Acción y ideología** – Psicología Social desde Centroamérica. San Salvador: UCA Editores, 1992.

MERLEAU-PONTY, M. **Fenomenologia da percepção** [tradução Carlos Alberto Ribeiro de Moura]. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

MINAYO, M. C.; 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.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008. 207p.

NÓBREGA, Terezinha Petrucia. **Corpo, percepção e conhecimento em Merleau-Ponty**. Estudos de Psicologia, v.13, n.2, p.141-148, 2008.

PAIVA, J. B.; FREITAS, M. C. S.; SANTOS, L. A. S. Significados da alimentação escolar segundo alunos atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Ciência & Saúde Coletiva**, 21(8):2507-2516, 2016.

PERULLO, N. **O gosto como experiência**: ensaio sobre filosofia e existência do alimento. Tradução Alessandro Valério. São Paulo: SESI-SP editora, 2013.

PIERCE, C. S. **Semiótica**. Tradução José Teixeira Neto. São Paulo: Perspectiva, 2005.

REDE PENSAN. **2º Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil**: Fome avança no Brasil em 2022 e atinge 33,1 milhões de pessoas. Disponível em: <https://pesquisassan.net.br/2o-inquerito-nacional-sobre-inseguranca-alimentar-no-contexto-da-pandemia-da-covid-19-no-brasil/>. Acesso em: 06 jul. 2022, às 22:15h.

SANTOS, L. A. S. et al. Formação de coordenadores pedagógicos em alimentação escolar: um relato de experiência. **Ciência & Saúde Coletiva**, 18(4):993-1000, 2013.

SARTRE, J.P. **El Ser y La Nada**: Ensayo de Ontologia Fenomenológica. Buenos Aires: Losada, 1983.

SILVA, F. P. M. O território do sisal. In: Ortega AC, Pires MJS. **As políticas territoriais rurais e a articulação governo federal e estadual um estudo de caso da Bahia**. Brasília: Ipea, 2016. 215p.

TOURAINÉ, A. **Igualdade e diversidade**: o sujeito democrático. Tradução Modesto Florenzano. Bauru: Edusc, 1998.

**ARTIGO 3:** 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

**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.

**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.

## Introdução

Por se caracterizarem como seres onívoros<sup>22</sup>, 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

---

<sup>22</sup> Que se alimenta tanto de matéria vegetal como animal. Disponível em: <https://www.significados.com.br/onivoro/>. Acesso em: 10 jun. 2022.

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 (JACOB, 2021).

Apesar de ter liberdade para consumir uma gama de alimentos, o ser humano não come qualquer coisa, entretanto escolhe o que irá comer (MONTANARI, 2008), 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.

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” (DAMATTA, 1986, p. 39). A alimentação expressa, então, a identidade de uma sociedade (MONTANARI, 2008), 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 (DAMATTA, 1986).

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 (BRASIL, 2020).

Conseqüentemente, 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 processados<sup>23</sup>, atendendo à cultura alimentar da região para além de pautar-se na

---

<sup>23</sup> 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:

sustentabilidade, na diversificação agrícola, bem como na sazonalidade dos alimentos (BRASIL, 2020).

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 ou criar e desafiar o paladar” (MUÑOZ REDON, 2008, p. 7). 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 (MUÑOZ REDÓN, 2008).

Na mesma perspectiva, acredita-se que os cardápios unem memórias definidas como informações que ficam armazenadas e que podem ser acessadas a qualquer momento (SILVA, 2018); e contemporaneidade que remete ao contexto atual, ou seja, conseguem reunir passado e presente (LODY, 2013). 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 (LODY, 2013).

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 (MONTANARI, 2008).

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 (SILVA, 2016). 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 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 (FREITAS et al., 2013, p. 6).

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 (FREIRE, 1980). 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” (FREIRE, 1980, p. 69).

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.

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 (SILVA et al., 2018). 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<sup>24</sup>, 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 (LODY, 2013).

*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.

---

<sup>24</sup> Ao abordar o paladar nesta percepção aqui tratada, remetemo-nos à Hume, quando ele assim afirma: “Um bom paladar não é posto à prova com sabores fortes, mas com uma mistura de pequenos ingredientes, em que ele é capaz de perceber cada parte, não obstante sua pequena porção, e embora esteja tudo misturado” (HUME apud PERULLO, 2013, p. 113).

Destarte, esta pesquisa está estruturada em quatro seções seguidas das considerações finais. A primeira seção apresenta os procedimentos metodológicos utilizados para o estudo; 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 (MINAYO, 1991). Além disso, caracteriza-se como uma pesquisa aplicada, que visa aplicar os conhecimentos desenvolvidos na comunidade (GIL, 2007).

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 (MINAYO; TAQUETTE, 2016). 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 (HUSSERL, 1986).

Para atender a metodologia proposta, foram desenvolvidos encontros com merendeiras e estudantes do Colégio Estadual de Santana (CES) e do Colégio Estadual Professora Olgarina Pitanguieira 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 (MELO; CRUZ, 2014), bem como a exposição participante permite a participação ativa dos estudantes para além da exposição do conteúdo (SÁ et al., 2017), 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 ebook<sup>25</sup> e tem seu próprio QR CODE<sup>26</sup>, 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 (MACIEL; CASTRO, 2013, p. 6).

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

<sup>25</sup> 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.

<sup>26</sup> 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 porque oferece a capacidade de ser interpretado rapidamente pelas pessoas. Disponível em: <http://www.ieb.usp.br/qrcode>. Acesso em: 26 fev. 2022.

ingredientes orientam as formas de se alimentar e, principalmente, de se apresentar pelo alimento (LODY, 2013).

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 (LIMA; COELHO, 2017).

Em 2011 o Território do Sisal ocupava uma área de 3,6% da área total da Bahia (SILVA, 2016). 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 (CORREIA et al., 2011). Sendo o bioma principal a caatinga, apresenta 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 populações supram, por exemplo, suas “necessidades de vestimenta, alimentação, medicamentos, energia e habitação” (SILVA, 2016, p. 154).

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 (SILVA, 2016, p. 158).

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 (AZEVEDO, 2021).

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 que tenham como base esses cultivos, dando origem àquilo que se define como cultura alimentar (CONTRERAS; GRACIA, 2005).

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 que são compartilhadas por indivíduos que possuem uma determinada cultura (CONTRERAS; GRACIA, 2005). 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 (LODY, 2013).

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 (BRASIL, 2015).

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 (FABRI, 2013).

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 [...] (MONTANARI, 2008, p. 11).

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 lugar pode ser compreendido como uma construção social, fundamentado nas relações espaciais diretas e no cotidiano vivenciado (MOREIRA; HESPANHOL, 2007).

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 (ABREU; SPINELLI, 2013). Entretanto, para outros autores e autoras, o cardápio vai muito além de uma lista, traz uma relação de memória e de contemporaneidade (LODY, 2013). 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 (BRASIL, 2020, p. 7).

Sendo assim, no âmbito do PNAE, 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 apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações (BRASIL, 2020).

O receituário ou receitas são compostos por sabedorias experimentadas e conhecimentos culinários (LODY, 2013). 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 (LODY, 2013, p. 131).

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<sup>27</sup>. A comida une e reúne, além de congrega laços comuns – a isso nomeia-se identidade alimentar (LODY, 2013). Nesse trilho entendemos que: “saborear alimentos é uma atividade da nossa vida que serve de contraponto a outras atividades bucais: respirar, falar e também comer sem saborear” (PERULLO, 2013, p. 129).

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

---

<sup>27</sup> “A boca é o órgão que define bem essa diversidade, marcando sua ambivalência: abertura através da qual entra a comida e saem as palavras, sendo que, ao mesmo tempo, serve como meio tanto do físico quanto do intelectual” (SHAPIN, 1998; RIGOTTI, 2012 apud PERULLO, 2013, p. 96).

(BRASIL, 2009). 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.

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 (BRASIL, 2020).

Destaca-se que os cardápios do PNAE algumas vezes são aceitos pelos escolares que consomem com frequência a alimentação escolar (FREITAS et al., 2013). 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 (FREITAS et al., 2013).

Tal como Muñoz Redón (2018, p. 54) reflete acerca do pensamento criativo sobre o qual dispõe que “Um princípio básico do pensamento criativo é que ‘toda valorização de uma situação é apenas uma de suas múltiplas possibilidades’. Por isso, podem ser experimentadas numerosas maneiras de se fazer as coisas para solucionar um mesmo problema”; na culinária, existem múltiplas formas de utilizar combinações e ingredientes para elaborar uma preparação. São saberes e sabores diversos que culminam em experiências gastronômicas que deixam marcas na vivência dos sujeitos, criam memórias afetivas, e ao recordar da escola remetem-se imediatamente aos sabores que lá experimentaram.

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 (LODY, 2013). E assim percebemos com Perullo (2013, p. 41) que “[...] o paladar precisa ser observado, ser refletido, ser introspectado, mas também expresso, compartilhado e conceitualizado para poder ser avaliado e utilizado em todas as suas potencialidades”.

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 (GADOTTI, 2000).

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 (MUÑOZ REDÓN, 2008). 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 (MONTANARI, 2009). Logo, o momento do intervalo na escola, além de ser destinado à satisfação da fome por meio da alimentação escolar, é também um momento de partilha de experiências. Aqui temos uma dimensão do prazer de comer, e sobre isso Berry (1990 apud PERULLO, 2013, p. 122) afirma: “[...] falar do prazer de comer significa ir além de tais categorias: comer com prazer máximo – um prazer que não nasce da ignorância – é talvez o exemplo mais profundo da nossa ligação com o mundo”.

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. É nesse momento, do comer, que os estudantes também são estimulados a experimentar<sup>28</sup>, 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 (MUNÓZ REDÓN, 2008).

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 (MUÑOZ REDÓN, 2008).

---

<sup>28</sup> “Experimentar significa explorar mediante conhecimento direto, por contato.” (PERULLO)

## 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 nutricionalmente 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.

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

				verde + melancia)	
4ª semana	<b>CUSCUZ MALUCO</b> (Flocão de milho, ovo, cebola, coentro, tomate e pimentão + Café com leite ou café preto)	<b>SUPER SALADA</b> (Melão, maçã, banana, mamão, suco de melancia e leite em pó) + biscoito	<b>Ô SABOR</b> (Feijão tropeiro + couve refogada + arroz branco + laranja)	<b>SABOR DO NORDESTE</b> (Mingau de milho ou arroz doce + beiju de coco)	<b>SANDUICHE NORDESTINO</b> (Pão + ovo + alface + tomate + suco de polpa + tangerina)

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

<b>CARDÁPIO – PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 2022</b>					
Dias	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
1ª semana	<b>MACARRÃO BLACK</b> Macarrão com carne moída + Salada crua de alface e tomate + Banana	<b>CUSCUZ MALUCO</b> Cuscuz de milho temperado com cebola, tomate, coentro e ovo + café com leite	<b>RANGO</b> Arroz com frango cozido com batata e cenoura + Suco de polpa	<b>MACARRONADA DO SANTANA</b> Macarronada com sardinha + Salada crua de repolho e tomate + Tangerina	<b>FEIJÃO DO CES</b> Feijão tropeiro + arroz branco + couve refogada + laranja
2ª semana	<b>SANDUICHE NORDESTINO</b> Pão com ovo + alface e tomate + suco de polpa de fruta + tangerina	<b>RANGO</b> Arroz com frango cozido com batata e cenoura + Suco de polpa	<b>CAFÉ DA TARDE</b> Sanduiche de frango com cenoura + café com leite + goiaba	<b>CUSCUZ MALUCO</b> Cuscuz de milho temperado com cebola, tomate, coentro e ovo + café com leite	<b>“ILHA TROPICAL”</b> Salada de frutas com leite em pó + biscoito
3ª semana	<b>CUSCUZ MALUCO</b> Cuscuz de milho temperado com cebola, tomate, coentro e ovo + suco de polpa	<b>SANDUICHE NORDESTINO</b> Pão com ovo + alface e tomate + suco de polpa de fruta + tangerina	<b>LANCHE DO CES</b> Arroz com cenoura + carne moída e proteína de soja + verduras cozidas + banana	<b>TRADICIONAL</b> Mugunzá + beiju de coco	<b>FEIJÃO DO CES</b> Feijão tropeiro + arroz branco + couve refogada + laranja
4ª semana	<b>MACARRÃO BLACK</b> Macarrão com carne moída + Salada crua de alface e tomate + Banana	<b>“TÁ CHOVENDO HAMBÚRGUER”</b> Sanduiche de frango com cenoura + umbuzada + maçã	<b>“ILHA TROPICAL”</b> Salada de frutas com leite em pó e biscoito	<b>SABOR DO NORDESTE</b> Aipim com frango + café com leite	<b>CUSCUZ MALUCO</b> Cuscuz de milho temperado com cebola, tomate, coentro e ovo + suco de polpa

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

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 de estarem envolvidas com os alimentos mais produzidos na região (milho, feijão e farinha de mandioca), também estão imbricadas 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 (LODY, 2013). 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<sup>29</sup> tradicional, comer feijão é o mesmo que estar bem alimentado” (LODY, 2013, p. 44).

Já em relação aos nomes dados às preparações, pode-se perceber características regionais, como: *sabor do nordeste*, *sabor da terra* e *sanduche nordestino*; bem como nomes que indicam o pertencimento às instituições, quais sejam: *Macarrão do Olga*, *Sopa CEPOPP*, *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 hambúrguer* 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 (MONTANARI, 2008).

Ressalta-se que as preparações estão associadas a alimentos locais, pois a comida está diretamente ligada aos recursos do lugar (MONTANARI, 2008). Dessa forma, os alimentos regionais presentes nas receitas também demarcam o

---

<sup>29</sup> “A noção de sabedoria nasce, em sua dimensão teórica, da atenção metodológica pela variedade fenomenológica das percepções alimentares; em sua dimensão prática, ela corresponde a uma abordagem perceptiva sintonizada e sensível a tais diferenças” (PERULLO, 2013, p. 168).

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 (BRASIL, 2015).

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 (BRASIL, 2015).

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” (MONTANARI, 2008, p. 145).

### **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 apresenta-se 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 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*<sup>30</sup> tão disseminada no mundo inteiro. A alimentação regional também se configura como um ato de resistência, de afetividade e de história.

## Referências

ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. de S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. 5. ed. rev. ampl. São Paulo: Metha, 2013.

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.

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/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>. Acesso em: 30 maio 2022.

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

---

<sup>30</sup> 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).

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

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas**. Editorial Ariel, 1. ed. fev. 2005

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 jun. 2022.

DAMATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

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

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

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

GADOTTI, M. Perspectivas atuais da educação. **São Paulo em Perspectiva**, 2000.

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

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

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](https://www.researchgate.net/publication/348752123_Alimentacao_e_cultura_para_nutricao). Acesso em 15 de maio de 2022.

LIMA, J. S.; COELHO, A. S. 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**, Janeiro-Junho, 2017.

LODY, R. **Bahia bem temperada**. Cultura gastronômica e receitas tradicionais. 1. ed. Editora SENAC. São Paulo, 2013. 153p.

MACIEL, M. E.; CASTRO, H. C. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra**, 2013.

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.

MINAYO, M. C. S. Interdisciplinaridade: uma questão que atravessa o saber, o poder e o mundo vivido. **Medicina**, 1991.

MINAYO, M. C.; 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.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: editora SENAC São Paulo, 2008. 207p.

MOREIRA, E. V.; HESPANHOL, R. A. M. O lugar como uma construção social. **Revista Formação**, n. 14. V. 2 , 2007. p. 48-60.

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

PERULLO, N. **O gosto como experiência: ensaio sobre filosofia e existência do alimento**. Tradução Alessandro Valério. São Paulo: SESI-SP editora, 2013.

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.

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 jul. 2022.

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

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**, 2018.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho de conclusão de curso objetivou analisar a percepção de estudantes e merendeiras dentro das três dimensões: biológica, social e cultural acerca da alimentação no contexto do PNAE no Território do Sisal, Bahia, apresentando, como produto de uma pesquisa interventiva, a construção dialogada de um livro de receitas e cardápio específico para as unidades escolares estudadas.

Com respaldo no patamar de informações obtidas durante o desenvolvimento do estudo, compreende-se que a alimentação humana é entrelaçada por inúmeros diálogos entre a saúde e as ciências sociais, uma vez que o comer é um ato complexo que envolve as dimensões biossocioculturais do sujeito. Dessa forma, a comida deve ser discutida não apenas a partir da sua função inicial de suprir as necessidades fisiológicas do corpo, mas sobretudo a partir das suas funções sociais e culturais.

As escolhas e preferências alimentares são construídas simultaneamente por influência dos aspectos genéticos, bem como a partir de experiências e hábitos culturais vivenciados por um sujeito de forma individual ou coletiva. Assim, a alimentação torna-se símbolo de pertencimento a um lugar ou grupo social, conseqüentemente, símbolo de identidade.

Nessa perspectiva, é importante destacar a importância da educação, principalmente no ambiente escolar, na formação de hábitos alimentares saudáveis e no desenvolvimento físico dos estudantes. Dessa forma, a escola, por si só, torna-se um ambiente propício ao compartilhamento de experiências de vida para além dos conteúdos programáticos, pois “[...] a vida não é um curso ou um fluxo uniforme sem interrupções. É feita de histórias [...] cada uma dotada de seu peculiar andamento rítmico” (DEWEY, 2010 apud PERULLO, 2013, p. 138).

Sendo assim, o PNAE, em suas diretrizes e normas, busca atender a demanda biológica, social e cultural da alimentação dos estudantes de toda a educação básica, pois tem sido uma das políticas públicas de Alimentação e Nutrição mais resistentes às mudanças de governo. Assim, o PNAE se configura como uma importante estratégia para manutenção da SAN e garantia do respeito ao DHAA.

Diante dos resultados apresentados no decorrer da pesquisa, além da reflexão sobre eles, pode-se compreender que a percepção é um fenômeno individual construído a partir de vivências e experiências do sujeito, é a forma como este percebe e sente o mundo através do corpo. Nesse contexto, a alimentação humana perpassa

por vários fatores que interferem nessa percepção sobre o comer e a comida, principalmente no que se refere às preferências alimentares.

Para tanto, o PNAE é constituído por atores sociais, como merendeiras e estudantes, que podem atuar como atores ativos no Programa. Entretanto, para isso, é necessário que estes tenham voz ativa para expressarem suas percepções sobre o comer na escola, uma vez que cada sujeito imprime na alimentação experiências, emoções e sensações únicas que devem ser ouvidas, a fim de que a elaboração do cardápio atenda às demandas dos beneficiários.

Na pesquisa, observou-se o quanto a alimentação representa uma necessidade biológica para estes atores (tanto estudantes quanto merendeiras), além de apresentar-se também na dimensão simbólica, envolvendo os sentimentos, as emoções e os hábitos. Destaque-se nessa relação triangular, envolvendo sentimentos, emoções e hábitos, que “a relação com os alimentos, de fato, quase sempre é mediada pela relação com os outros: os comensais, consumidores, mas também com outros preparadores e elaboradores de alimento” (PERULLO, 2013, p. 187). Estudantes e merendeiras estão aqui destacados/as, sendo os/as protagonistas de todo o processo.

Vale mencionar que no contexto do Território do Sisal o sistema alimentar está associado tanto à produção de sisal quanto à produção de alimentos, como o milho, o feijão e a mandioca, sendo, portanto, estes alimentos os mais consumidos na região e constituintes de diferentes preparações servidas nas escolas, como cuscuz, mingau, feijão tropeiro e farofa. Estamos, aqui, tratando do que se denomina dieta, e “etimologicamente, a palavra “dieta” – do grego antigo, *diatia* – significava estilo de vida” (PERULLO, 2013, p. 125). Tendo em vista esses elementos, a alimentação escolar também se torna um estímulo para o desenvolvimento da região, uma vez que, no mínimo, 30% do recurso destinado ao PNAE deve ser investido nos alimentos oriundos da agricultura familiar. Entendemos, então, que “a função primária do alimento, no fundo, é aquela de nos alimentar, e de nos alimentar bem” (PERULLO, 2013, p. 109).

Desse modo, para além de estimular o consumo de alimentos regionais e resgatar a cultura alimentar local, o PNAE é um incentivador do desenvolvimento econômico do lugar, sendo, pois, atrelado aos elementos identitários, já que desperta o sentimento de pertencimento dos estudantes ao lugar onde vivem.

Então, a criação do cardápio e a elaboração do livro de receitas despertaram este pertencimento e resgate cultural, que puderam ser percebidos por meio dos nomes adotados para as preparações, bem como por meio dos ingredientes utilizados nas receitas.

Essa percepção, assim como a elaboração dos cardápios pelos atores do PNAE revelaram-se importantes na formação dos hábitos alimentares dos estudantes, visto que estes desenvolvem boa parte da sua formação no ambiente escolar; ademais, a globalização, no contexto atual, tem sobressaído como cultura hegemônica em detrimento das culturas locais e regionais, inclusive quando se trata de cultura alimentar.

Utilizando a metáfora do poema musicado *A história de Lily Braun* no qual Chico Buarque (2007) descreve um romance, “Ele me comia/ Com aqueles olhos/ De comer fotografia/ Eu disse cheese/ E de close em close/ Fui perdendo a pose/ E até sorri, feliz”, entendemos que a alimentação não deixa de ser uma conquista, o ato de comer começa com o cheiro, a aparência, a textura até desdobrar-se no sabor, na saciedade e nos sentimentos. O alimento, antes de saciar o corpo, conquista a alma. Comer com prazer é encantador.

Nesse sentido, fica evidente a importância de trabalhar a educação alimentar e nutricional no contexto do PNAE a partir da perspectiva transdisciplinar, sobretudo com a antropologia da nutrição, visando compreender os fatores que interferem no consumo alimentar e também no desenvolvimento dos hábitos, pois a alimentação se configura como um ato social de resitência, de afeto, de memórias, de identidade e, principalmente, de manifestação cultural imbricado no desenvolvimento humano. Como pensado por Muñoz Redón (2008, p. 136),

Diferentemente do pensamento de Kant, Descartes ou Aristóteles, não existe um sistema heideggeriano. A paixão de Heidegger era perguntar, não responder. Considerava as perguntas “a devoção do pensamento”, porque abrem novos horizontes. “Já faz tempo, tempo demais, que o pensamento está sentado num solo estéril”. Deve-se regar esta terra baldia com perguntas para que germine o pensamento. A filosofia é uma forma de interrogar o tédio, sem deixar-se vencer por ele, nem transformá-lo num escabelo.

Assim, o PNAE pode ser esse solo fértil do qual brotam inúmeros questionamentos que surgem durante o dia a dia na comunidade escolar; é preciso utilizar estes questionamentos para transformá-los em pesquisa e ação para o

desenvolvimento da comunidade. As inquietações são expressas em perguntas, estas movem e direcionam para resolução dos problemas, tal como a pesquisa científica, fazer ciência é um eterno questionar-se e o PNAE é um instigante campo de pesquisa.

Portanto, como descrito por Muñoz Redón (2008, p. 44), “Se não se come, não se pode pensar. Se não se dorme, não se pode sonhar”. Ou seja, para a realização de um sonho é preciso sonhar, pensar e agir para realizar. Tal como uma alimentação escolar de qualidade pode ser sonhada, pensada e realizada quando há a devida escuta e engajamento dos atores sociais envolvidos no processo.

## REFERÊNCIAS

BARROS, D. L. P. **Teoria Semiótica do Texto**. São Paulo: Ática, 2005.

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

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.

BRASIL. **Resolução nº 510, de 07 de abril de 2016**. Dispõe sobre as normas aplicáveis a pesquisas em Ciências Humanas e Sociais cujos procedimentos metodológicos envolvam a utilização de dados diretamente obtidos com os participantes ou de informações identificáveis ou que possam acarretar riscos maiores do que os existentes na vida cotidiana, na forma definida nesta Resolução.

BELLOMO-SOUZA, A. P. et al. Percurso gerativo do sentido: uma análise do selo comemorativo do centenário do nascimento de Luiz Gonzaga e da composição Asa Branca (1947). **Anais do XI Seminário Leitura de Imagens para a Educação: Múltiplas Mídias**. Florianópolis, 7 de novembro de 2018. ISSN: 2175-1358.

BUARQUE, C. **A história de Lily Braun**. Álbum: Carioca ao vivo. Rio de Janeiro, 2007.

CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade**: uma história da alimentação. 7ª Reimpressão. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentación y cultura**: Perspectivas antropológicas. Editorial Ariel, 1o ed, fev. 2005.

COSTA, E. Q.; RIBEIRO, V. M. B.; RIBEIRO, E. C. O. Programa de alimentação escolar: espaço de aprendizagem e produção de conhecimento. **Rev. Nutr.**, Campinas, 14(3): 225-229, set./dez., 2001.

CUNHA, M. B.; GIORDAN, M. As Percepções na Teoria Sociocultural de Vigotski: uma análise na escola. **Revista de Educação em Ciência e Tecnologia**, v.5, n.1, p.113-125, maio 2012 ISSN 1982-153.

DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DEMO, P. **Pesquisa participante**. Mito e realidade. UnB/INEP. Brasília, 1982

EDUCAÇÃO BAHIA. **Institucional**, 2021. Disponível em: <http://institucional.educacao.ba.gov.br/nre-04-serrinha>. Acesso em: 04 set. 2021, às 19:45.

FIORIN, J. L. **Elementos de Análise do Discurso**. São Paulo: Contexto, 2013.

FNDE. **Histórico PNAE**, 2021. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-sobre-o-programa/pnae-historico>. Acesso em: 10 set. 2021, às 23:30.

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

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

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

HOLLY, M. L.; ALTRICHTER, H. Diários de pesquisa. **Teoria e Métodos de pesquisa social**/Bridget Somekh, Cathy Lewin (organizadoras). Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.

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

JACOB, M. **Alimentação e cultura para nutrição** [recurso eletrônico] / Michelle Jacob. – 1.ed. – Recife, PE: Nupeea, 2021.

LÉVI-STRAUSS, C. **Le triangle culinaire**. L'Arc, 26:19-29,1965

LIMA, R. S.; FERREIRA NETO, J. A. F.; FARIAS, R. C. P. Food and culture: the exercise of commensality. **Demetra**; 2015; 10(3); 507-522

MAKOWIECKY, S. Representação: a palavra, a ideia, a coisa. **Cadernos de Pesquisa Interdisciplinar em Ciências Humanas**. Nº 57 – Dezembro de 2003. Disponível em: <file:///C:/Users/nutri/Downloads/2181-Texto%20do%20Artigo-15890-1-10-20080716.pdf>. Acesso em: out. 2022, às 20:35h.

MINAYO, M. C.; 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.

MIRANDA, M. I. Conceitos centrais da teoria de Vygotsky e a prática pedagógica. **Ensino em Re-Vista**, 13(1) : 7-28, jul.04/jul. 2005.

MERLEAU-PONTY, M. **Fenomenologia da percepção** [tradução Carlos Alberto Ribeiro de Moura]. 2ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: editora SENAC São Paulo, 2008. 207 p.

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

NÓBREGA, Terezinha Petrucia. **Corpo, percepção e conhecimento em Merleau-Ponty** . Estudos de Psicologia, v.13, n.2, p.141-148, 2008.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). **Folha informativa sobre COVID-19**, 2021. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/covid19>. Acesso em: 18 set. 2021, às 00:12.

PAIVA, J. B.; FREITAS, M. C. S.; SANTOS, L. A. S. Significados da alimentação escolar segundo alunos atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Ciência & Saúde Coletiva**, 21(8):2507-2516, 2016.

PERULLO, N. **O gosto como experiência**: ensaio sobre filosofia e existência do alimento. Tradução Alessandro Valério. São Paulo: SESI-SP editora, 2013.

PIERCE, C. S. **Semiótica**. Tradução José Teixeira Neto. São Paulo: Perspectiva, 2005.

ROSSI, P. **Comer**: Necessidade, desejo, obsessão. Tradução Ivan Esperança Rocha. 1. ed. São Paulo: Editora Unesp, 2014.

SAQUET, M. A.; SPOSITO, E. S (orgs.). **Territórios e territorialidades**: teorias, processos e conflitos. São Paulo: Expressão Popular: UNESP. Programa de Pós-Graduação em Geografia, 2008. 368 p.: tabs. (Geografia em Movimento)

SANTOS, L. A. S et al. Formação de coordenadores pedagógicos em alimentação escolar: um relato de experiência. **Ciência & Saúde Coletiva**, 18(4):993-1000, 2013.

SILVA, F. P. M. O Território do SisaL. In: **AS Políticas Territoriais Rurais e a Articulação Governo Federal e Estadual**: um estudo de caso da Bahia. Organizadores: Antonio César Ortega, Murilo José de Souza Pires. Brasília: Ipea, 2016. 215 p.

TOURAINÉ, A. **Igualdade e diversidade**: o sujeito democrático. Tradução Modesto Florenzano. Bauru: Edusc, 1998.

VIERO, M. G.; BLUMKE, A. C. Sociability performed around eating: a study with university students. **Demetra**; 2016; 11(4); 865-878

## APÊNDICE A – REVISÃO DA LITERATURA

**Quadro 1 – Levantamento da revisão da literatura**

<b>Autoria</b>	<b>Título</b>	<b>Local e ano de publicação</b>	<b>Tipo de publicação</b>	<b>Palavras-chave</b>
Paiva, Janaina Braga de.	Hábitos alimentares regionais no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar em um município do sertão baiano: Uma abordagem qualitativa	Catálogo de Teses e Dissertações da CAPES (Repositório UFBA, Salvador, 2011)	Dissertação de mestrado (Universidade Federal da Bahia)	Alimentação escolar; Hábitos alimentares regionais; Tradições alimentares; Alimentação saudável; Políticas públicas, segurança alimentar e nutricional.
Agatte, Valquiria da Conceição	Representações sociais da alimentação escolar atribuídas por adolescentes de uma escola pública de Areia Branca, em Lauro de Freitas, Bahia	Catálogo de Teses e Dissertações da CAPES (Repositório UFBA, Salvador, 2009)	Dissertação de mestrado (Universidade Federal da Bahia)	Representações sociais da Alimentação; Alimentação escolar; PNAE.
Mielniczuk, Vívian Braga de Oliveira	Gosto <sup>31</sup> ou necessidade? Os significados da alimentação escolar no município do Rio de Janeiro	Catálogo de teses e dissertações da CAPES (Institucional UFRRJ, 2005)	Dissertação de mestrado (Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro)	Programa de alimentação escolar; Representações sociais; Antropologia da Alimentação; Hábitos alimentares.
Campos, Regiane Assunção.	A fome do estudante noturno: Um estudo de caso em uma escola pública em Salvador, Bahia	Catálogo de teses e dissertações da CAPES (Repositório UFBA, Salvador, 2010)	Dissertação de mestrado (Universidade Federal da Bahia)	Significados; Fome; Alimentação escolar; Ensino médio.
Tanajura, Indira Menezes Pinto de Castro	Acepções de merendeiras sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar em um bairro de Salvador, Bahia	Catálogo de teses e dissertações da CAPES (Repositório UFBA, Salvador, 2011)	Dissertação de mestrado (Universidade Federal da Bahia)	Alimentação escolar; Análise de narrativas; Significados atribuídos ao PNAE

<sup>31</sup> “A palavra ‘gosto’ sofreu um deslizamento semântico a partir da metade do século XVII, deixando de ter o significado de *sentido natural* para o reconhecimento e apreciação de alimentos e bebidas, assumindo o de sentimento cultura” (PERULLO, 2013, p. 38).

Nogueira, Maria Rosana	O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) na interpretação dos gestores da região metropolitana de Campinas/ SP	Catálogo de Teses e Dissertações da CAPES (Repositório UNICAMP, Campinas, 2016)	Tese de doutorado (Universidade Estadual de Campinas)	Alimentação Escolar. Políticas Públicas. Nutrição. Agricultura Familiar. Brasil.
Ribeiro, Helena Cardoso	O que é comer na escola? Da escola à política: uma análise do Programa Nacional de Alimentação Escolar	Catálogo de Teses e Dissertações da CAPES (Repositório UFJF, Juiz de Fora, 2017)	Tese de doutorado (Universidade Federal de Juiz de Fora)	Alimentação Escolar. PNAE. Nutrição. Comer. Escola

## APÊNDICE B – QUADRO DE APRESENTAÇÃO DA PESQUISA

**Quadro 2 – Apresentação da pesquisa**

<b>TEMA</b>		
<b>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</b>		
<b>PROBLEMA</b>		
Como ocorre a percepção dos estudantes e das merendeiras participantes do Programa Nacional de Alimentação Escolar em relação à alimentação na escola dentro de um contexto propositivo que considera o ato de comer constituído em três dimensões: biológica, social e cultural?		
<b>OBJETIVO GERAL</b>		
Analisar a percepção de estudantes e merendeiras dentro das três dimensões: biológica, social e cultural acerca da alimentação no contexto do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Território do Sisal, Bahia, com vistas à construção dialogada de um livro de receitas e cardápio como produto de uma pesquisa interventiva.		
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b>		
Discutir a dimensão biosociocultural da alimentação relacionada ao Programa Nacional de Alimentação Escolar.	Compreender a percepção de estudantes e merendeiras acerca do significado biosociocultural da alimentação na escola.	Elaborar livro de receitas e cardápio com características regionais para a alimentação escolar, juntamente com participantes da pesquisa, visando ao fortalecimento da cultura alimentar local.
<b>CAPÍTULO 1</b>	<b>CAPÍTULO 2</b>	<b>CAPÍTULO 3</b>
<b>ARTIGO 1:</b> Dimensão biosociocultural da alimentação no contexto do Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma ênfase na relação entre a cultura alimentar local e o comer na escola	<b>ARTIGO 2:</b> Percepção de estudantes e merendeiras do Programa Nacional de Alimentação Escolar sobre o comer na escola: um estudo no Território do Sisal, Bahia	<b>ARTIGO 3:</b> 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

**DESENHOS DE ESTUDO**

O estudo será de natureza aplicada, visto que haverá uma intervenção no local da pesquisa. Será um estudo descritivo com abordagem qualitativa, do tipo pesquisa participante através do método fenomenológico. Para tanto, serão realizadas rodas de conversa, bem como entrevistas com questionário semiestruturado que terão seus conteúdos analisados através da perspectiva semiótica. Como produto final, será produzido um livro de receitas e um cardápio cujos nomes das preparações serão sugeridos pelos estudantes e merendeiras.

## APÊNDICE C – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS

### ROTEIRO DE QUESTIONÁRIO SEMIESTRUTURADO PARA ENTREVISTAS

Participantes: Merendeiras das Unidades Escolares: Colégio Estadual de Santana e Colégio Estadual Professora Olgarina Pitangueira Pinheiro

- 1 – O que é alimentação escolar para você?
- 2 – Quais são os pratos que você mais gosta de preparar na escola? Por quê?
- 3 – Quais são as preparações que você menos gosta de fazer na escola? Por quê?
- 4 – O que é comida para você?
- 5 – Quais são as maiores dificuldades que você tem com a alimentação escolar? Por quê?

Participantes: Estudantes líderes ou vice-líderes de turma dos anos finais do ensino médio das Unidades Escolares: Colégio Estadual de Santana e Colégio Estadual Professora Olgarina Pitangueira Pinheiro

- 1 – O que é alimentação escolar para você?
- 2 – O que você mais gosta de comer na escola? Por quê?
- 3 – O que você menos gosta de comer na escola? Por quê?
- 4 – O que você come na escola é diferente do que você come na rua e em casa? Explique.
- 5 – O que é comida para você?

## APÊNDICE D – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO



**UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE SERRINHA - CAMPUS XI  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO STRICTO-SENSU NA  
MODALIDADE DE MESTRADO PROFISSIONAL EM INTERVENÇÃO  
EDUCATIVA E SOCIAL**

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

ESTA PESQUISA SEGUIRÁ OS CRITÉRIOS DA ÉTICA EM PESQUISA COM SERES HUMANOS CONFORME - RESOLUÇÃO Nº 466/12 DO CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE.

#### I – DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

**Nome do participante:** Franciele Nascimento dos Santos

**Documento de Identidade nº:** 11665814 20

**Sexo:** Feminino

**Data de Nascimento:** 14/12/1992

**Endereço:** Rua Vicente Ferreira, nº. 34  
Centro

**Complemento:** 1º Andar

**Bairro:**

**Cidade:** Araci

**CEP:** 48.760-000

**Telefone:** (71) 98637-0182

#### II – DADOS SOBRE A PESQUISA CIENTÍFICA:

1. **TÍTULO DO PROTOCOLO DE PESQUISA:** 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
2. **PESQUISADOR (A) RESPONSÁVEL:** Franciele Nascimento dos Santos  
**Cargo/ Função:** Aluna do Mestrado Profissional em Intervenção Educativa e Social (MPIES) – DEDC XI- Serrinha/Bahia.

#### III – EXPLICAÇÕES DO PESQUISADOR AO PARTICIPANTE SOBRE A PESQUISA:

Essa pesquisa tem como objetivo analisar a percepção de estudantes e merendeiras dentro das três dimensões: biológica, social e cultural acerca da alimentação no contexto do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Território do Sisal, Bahia, com vistas à construção dialogada de um livro de receitas e cardápio como produto de uma pesquisa interventiva. Os benefícios poderão ser vivenciados tanto pelos participantes da pesquisa e toda a comunidade escolar quanto pela a sociedade em geral, uma vez que além de contribuir com a melhoria da alimentação escolar através do envolvimento de estudantes e merendeiras no processo de construção de cardápio e livro de receitas específicos para cada localidade, a pesquisa também visa contribuir com o fortalecimento da cultura alimentar local. Caso aceite participar, você será entrevistado(a) e esta entrevista será gravada, pela aluna Franciele Nascimento dos Santos do curso de Mestrado Profissional em Intervenção Educativa e Social -

(MPIES/UNEB) DEDC - XI – Serrinha/Bahia. Durante a coleta dos dados, constrangimentos podem surgir durante a aplicação do questionário. Para isso, serão adotadas providências cabíveis a fim de minimizar os riscos como a garantia da entrevista individual, liberdade para as respostas das questões sem interferências. Atualmente, apresenta-se como risco também a transmissão do novo coronavírus, agente causador da Covid 19, responsável pela pandemia instalada. Portanto, serão respeitados os cuidados higiênicos-sanitários orientados pela Organização Mundial da Saúde (OMS, 2021) com o uso obrigatório de máscaras, uso do álcool gel e estímulo à lavagem de mãos, distanciamento de 1,5 metros entre os participantes da pesquisa e a pesquisadora e caso algum participante apresente sintomas gripais, este não participará dos encontros presenciais. Caso queira você queira poderá, a qualquer momento, desistir de participar e retirar sua autorização. Sua recusa não trará nenhum prejuízo em sua relação com a pesquisadora ou com a instituição. Quaisquer dúvidas que você apresentar serão sanadas pela pesquisadora e caso queira poderá entrar em contato também com o Comitê de ética da Universidade do Estado da Bahia. Reforço ainda que, de acordo com as leis brasileiras, você tem direito a indenização caso seja prejudicado por esta pesquisa. Você receberá uma cópia deste termo onde consta o contato da pesquisadora, que poderá tirar suas dúvidas sobre o projeto e sua participação, agora ou a qualquer momento.

#### **IV- INFORMAÇÕES DE NOMES, ENDEREÇOS E TELEFONES DOS RESPONSÁVEIS PELO ACOMPANHAMENTO DA PESQUISA, PARA CONTATO EM CASO DE DÚVIDAS**

**PESQUISADOR(A) RESPONSÁVEL:** Franciele Nascimento dos Santos

**Endereço:** Rua Vicente Ferreira, 34, **Bairro** Centro **Telefone:** (71) 98637-0182

**E-mail:** [nutricao.franciele@gmail.com](mailto:nutricao.franciele@gmail.com)

**Comitê de Ética em Pesquisa - CEP/UNEB** Rua Silveira Martins, 2555, Cabula. Salvador-BA.CEP: 41.150-000. Tel.: 71 3117-2445 e-mail: [cepuneb@uneb.br](mailto:cepuneb@uneb.br)

**Comissão Nacional de Ética em Pesquisa – CONEP** SEP/510 NORTE, BLOCO A 1ºSUBSOLO, Edifício Ex-INAN - Unidade II - Ministério da Saúde CEP: 70750-521 - Brasília-DF

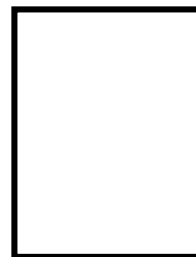
#### **V. CONSENTIMENTO PÓS-ESCLARECIDO**

Declaro que, após ter sido devidamente esclarecido pelo pesquisador(a) sobre os objetivos benéficos da pesquisa e riscos de minha participação na pesquisa, “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”, e ter entendido o que me foi explicado, concordo em participar sob livre e espontânea vontade, como voluntário consinto que os resultados obtidos sejam apresentados e publicados em eventos e artigos científicos desde que a minha identificação não seja realizada e assinarei este documento em duas vias sendo uma destinada ao pesquisador e outra a via que a mim.

Serrinha, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

---

Assinatura do participante da pesquisa  
ou responsável



---

Franciele Nascimento dos Santos  
(orientanda)

---

Everton Nery Carneiro  
(orientador)

## APÊNDICE E – TERMO DE ASSENTIMENTO DO MENOR



**UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO - CAMPUS XI  
MESTRADO PROFISSIONAL EM INTERVENÇÃO EDUCATIVA E SOCIAL**

### TERMO DE ASSENTIMENTO DO MENOR

**ESTA PESQUISA SEGUIRÁ OS CRITÉRIOS DA ÉTICA EM PESQUISA COM SERES HUMANOS  
CONFORME RESOLUÇÃO N 466/12 DO CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE.**

Você está sendo convidado para participar da pesquisa **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**. Seus pais permitiram que você participe. Queremos saber como acontece a percepção de estudantes e merendeiras dentro das três dimensões: biológica, social e cultural acerca da alimentação no contexto do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Território do Sisal, Bahia, com vistas à construção dialogada de um livro de receitas e cardápio como produto de uma pesquisa interventiva. Você não precisa participar da pesquisa se não quiser, é um direito seu e você não terá nenhum problema se não aceitar ou desistir. Caso aceite, você será observado, entrevistado e responderá a um questionário. A entrevista terá o áudio gravado e serão transcritas na íntegra. É possível que se sinta constrangido ao responder ao questionário, caso você queira poderá desistir, a pesquisadora ira respeitar sua vontade. Mas há coisas boas que podem acontecer com a realização deste projeto, pois sua realização poderá vir a contribuir com a melhoria da alimentação escolar através do envolvimento de estudantes e merendeiras no processo de construção de cardápio e livro de receitas específicos para cada localidade

Ninguém saberá que você está participando da pesquisa, não falaremos a outras pessoas, nem daremos a estranhos as informações que você nos der. Os resultados da pesquisa vão ser publicados, mas sem identificar as pessoas que participaram da pesquisa. Quando terminarmos a pesquisa os resultados serão publicados em jornais e revistas científicas e você também terão acesso a eles.

Você ainda poderá nos procurar para retirar dúvidas pelos telefones:

**PESQUISADOR(A) RESPONSÁVEL: Franciele Nascimento dos Santos**

Endereço: Rua Vicente Ferreira, nº 34, centro, Araci-BA. CEP 48760-000. Telefone: (71) 98637-0182, E-mail: [nutricao.franciele@gmail.com](mailto:nutricao.franciele@gmail.com)

**Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos – CEP/UNEB**, Avenida Engenheiro Oscar Pontes s/n, antigo prédio da Petrobras 2º andar, sala 23, Água de Meninos, Salvador-BA. CEP: 40460-120. Tel.: (71) 3312-3420, (71) 3312-5057, (71) 3312-3393 ramal 250 e-mail: [cepuneb@uneb.br](mailto:cepuneb@uneb.br)

Eu \_\_\_\_\_ aceito participar da pesquisa **PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO CONTEXTO DO TERRITÓRIO BAIANO DO**

**SISAL: UM ESTUDO ACERCA DA PERCEÇÃO DE ESTUDANTES E MERENDEIRAS SOBRE O COMER NA ESCOLA.** Entendi os objetivos e as coisas ruins e as coisas boas que podem acontecer. Entendi que posso dizer “sim” e participar, mas que, a qualquer momento, posso dizer “não” e desistir. Os pesquisadores tiraram minhas dúvidas e conversaram com os meus responsáveis. Recebi uma cópia deste termo de assentimento, li e concordo em participar da pesquisa.

Serrinha, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

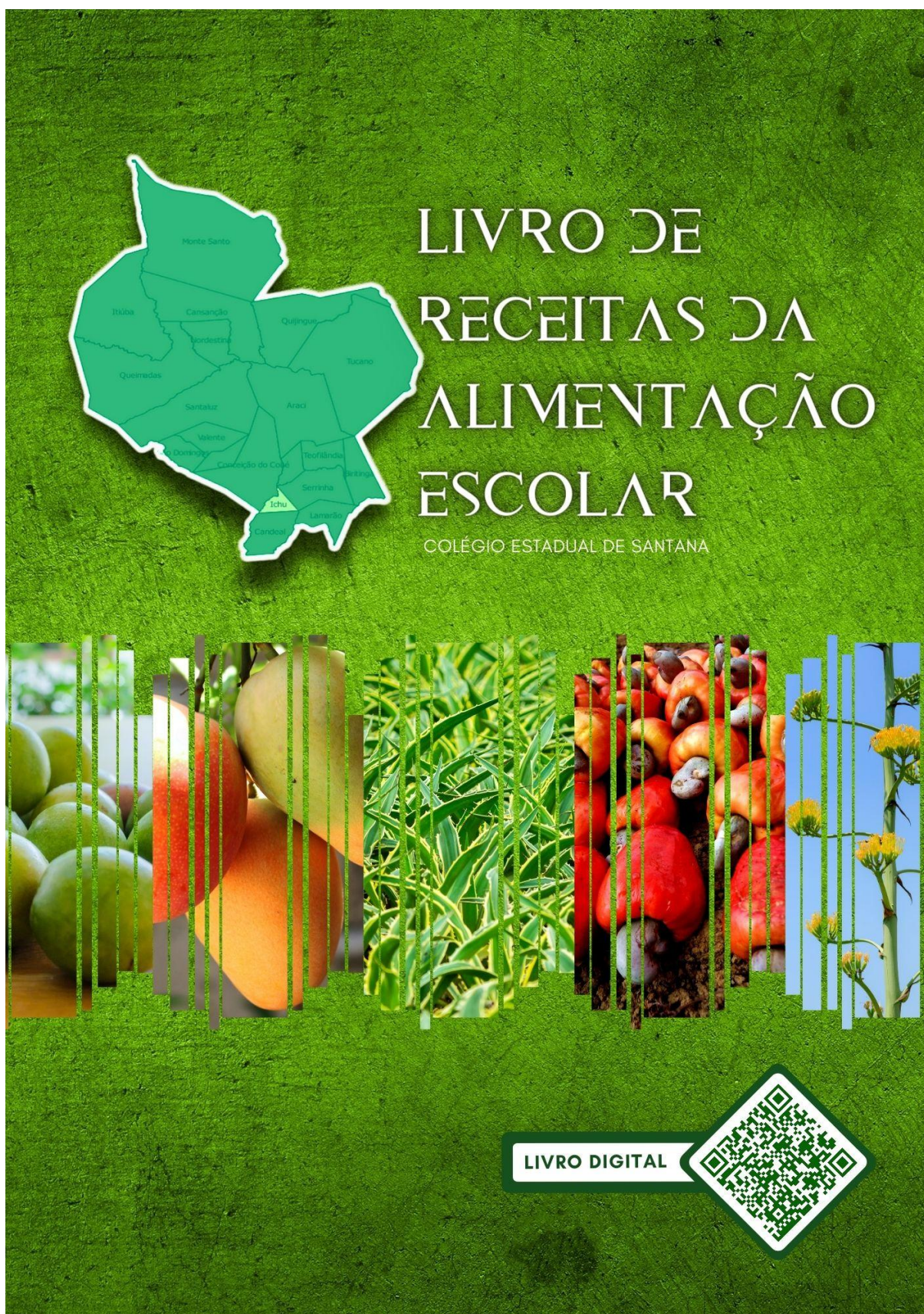
---

Assinatura do participante da pesquisa

---

Assinatura do pesquisador

**APÊNDICE F - PRODUTO 1: LIVRO DE RECEITAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO COLÉGIO ESTADUAL DE SANTANA**





# LIVRO DE RECEITAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

COLÉGIO ESTADUAL DE SANTANA

SERRINHA  
2022

Produção: Franciele Nascimento dos Santos  
 Colaboração: Everton Nery Carneiro  
 Diagramação: Felipe Moreira Santana

Cardápio desenvolvido por líderes de turma do Colégio  
 Estadual de Santana  
 Serrinha, Bahia.

Receitas descritas por manipuladoras de alimentos da  
 alimentação escolar do Colégio Estadual de Santana  
 Serrinha, Bahia.

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**  
**(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)**

Livro de receitas [livro eletrônico] : Colégio  
 Estadual de Santana / [produção Franciele  
 Nascimento dos Santos]. -- Araci, BA : Ed. dos  
 Autores, 2022.

PDF

Vários autores.

ISBN 978-65-00-61103-8

1. Cardápios 2. Colégio Estadual de Santana -  
 Serrinha (BA) 3. Receitas (Culinária) I. Santos,  
 Franciele Nascimento dos. II. Título.

23-142851

CDD-641.5

**Índices para catálogo sistemático:**

1. Receitas : Culinária : Economia doméstica 641.5

Cibele Maria Dias - Bibliotecária - CRB-8/9427

# SUMÁRIO

<b>Apresentação</b> .....	07
<b>Introdução</b> .....	09
<b>Cardápio</b> .....	10
<b>Receitas</b> .....	28
Macarrão Black .....	29
Cuscuz Maluco .....	32
Rango .....	35
Macarronada do Santana .....	38
Feijão do CES .....	41
Sanduíche Nordestino .....	44
Café da Tarde .....	47
Ilha Tropical .....	50
Lanche do CES .....	53
Tradicional .....	56
Tá chovendo hambúrguer .....	59
Sabor do Nordeste .....	62
Dogão do CES .....	65
Sabor da Terra .....	68
Tapiocão .....	71
Sabor Nordestino .....	74
Sopão .....	77
Visconde Sabugosa .....	80
<b>5. Considerações finais</b> .....	83
<b>6. Referências</b> .....	84





# LIVRO DE RECEITAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

COLÉGIO ESTADUAL OLGARINA PITANGUEIRA PINHEIRO

SERRINHA  
2022

Produção: Franciele Nascimento dos Santos  
Colaboração: Everton Nery Carneiro  
Diagramação: Felipe Moreira Santana

Cardápio desenvolvido por líderes de turma do Colégio Estadual Professora Olgarina Pitangueira Pinheiro Conceição do Coité, Bahia.

Receitas descritas por manipuladoras de alimentos da alimentação escolar do Colégio Estadual Professora Olgarina Pitangueira Pinheiro Conceição do Coité, Bahia.

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**  
**(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)**

Santos, Franciele Nascimento dos  
Livro de receitas da alimentação escolar [livro eletrônico] : Colégio Estadual Professora Olgarina Pitangueira Pinheiro / Franciele Nascimento dos Santos -- Araci, BA : Ed. da Autora, 2023.  
ePDF

ISBN 978-65-00-61591-3

1. Alimentação escolar 2. Cardápios 3. Nutrição  
4. Receitas (Culinária) 5. Saúde I. Título.

23-143635

CDD-371.7160981612

**Índices para catálogo sistemático:**

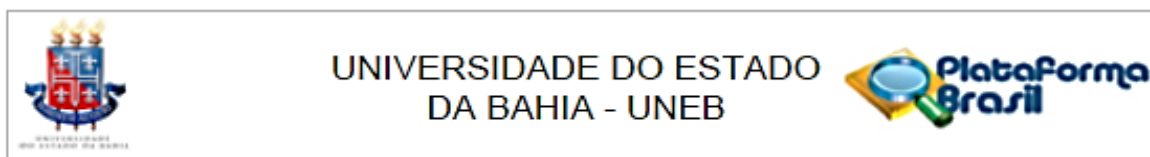
1. Alimentação escolar : Orientação nutricional :  
Educação 371.7160981612

Eliane de Freitas Leite - Bibliotecária - CRB 8/8415

# SUMÁRIO

<b>Apresentação</b> .....	07
<b>Introdução</b> .....	09
<b>Cardápio</b> .....	10
<b>Receitas</b> .....	20
Sabor da Terra.....	21
Cuscuz Maluco.....	24
Arroz Soberbo.....	27
Super Salada.....	30
Macarrão cremoso do Olga.....	33
Food Saboroso .....	36
Sabor divino .....	39
Sanduiche da hora .....	42
Ô Sabor .....	45
Sanduiche Nordestino .....	48
Almoço do Olga .....	51
Baião de tês do Olga .....	54
Sopa CEPOPP .....	57
Sabor do Nordeste .....	60
Arroz doce .....	63
Omelete .....	66
5. <b>Considerações finais</b> .....	69
6. <b>Referências</b> .....	70

## ANEXO A – PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP



### PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

#### DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

**Título da Pesquisa:** 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

**Pesquisador:** Franciele Nascimento dos Santos

**Área Temática:**

**Versão:** 1

**CAAE:** 52244921.3.0000.0057

**Instituição Proponente:** Departamento de Educação - Campus XI/UNEB

**Patrocinador Principal:** Financiamento Próprio

#### DADOS DO PARECER

**Número do Parecer:** 5.129.072

#### Apresentação do Projeto:

O projeto é vinculado ao PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM INTERVENÇÃO EDUCATIVA SOCIAL (MPIES) da UNEB de Serrinha, Bahia.

Desenho informada pela autora.

"A pesquisa possui enquanto objeto de estudo a percepção da alimentação escolar para estudantes e merendeiras no Território do Sisal, Bahia no contexto do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Em atuação da pesquisadora nessa política pública, como nutricionista do programa, foi observado que se faz necessário diálogos, reflexões e debates sobre o comer na escola, visto que se trata de uma política pública em andamento. Sendo assim, foi elaborada como pergunta norteadora a seguinte questão: Como ocorre a percepção dos estudantes e das merendeiras participantes do Programa Nacional de Alimentação Escolar em relação a alimentação na escola dentro de um contexto propositivo que considera o ato de comer constituído em três dimensões: biológica, psicológica e cultural? Dessa forma, tem-se como objetivo analisar a percepção de estudantes e merendeiras dentro das três dimensões: biológica, psicológica e cultural acerca da alimentação no contexto do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Território do Sisal, Bahia, com vistas à construção dialogada de um livro de receitas e cardápio como produto de uma

**Endereço:** Rua Silveira Martins, 2555

**Bairro:** Cabula

**CEP:** 41.195-001

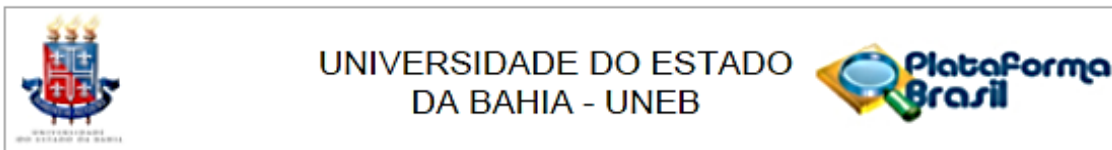
**UF:** BA

**Município:** SALVADOR

**Telefone:** (71)3117-2399

**Fax:** (71)3117-2399

**E-mail:** cepuneb@uneb.br



Continuação do Parecer: 5.129.072

pesquisa interventiva. O estudo será de natureza aplicada, visto que haverá uma intervenção no local da pesquisa. Será um estudo descritivo com abordagem qualitativa, do tipo pesquisa participante através do método fenomenológico. Para tanto, serão realizadas rodas de conversa, bem como entrevistas com questionário semiestruturado que terão seus conteúdos analisados através da perspectiva semiótica. Como produto final, será produzida um livro de receitas e um cardápio cujo nome das preparações serão sugeridos pelos estudantes e merendeiras. Para a análise dos dados, será adotada a perspectiva semiótica que, segundo Peirce (2005), estuda os significados das linguagens e os sentidos dos textos. Esta perspectiva busca conhecer como acontece a construção de sentido ao apreciar um signo, seja ele imagem, texto, pessoas, situações ou lugares. A posteriori, serão desenvolvidas reflexões a luz do diálogo com teóricos que discorrem sobre o tema. Nesse sentido, a escrita final do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será pautada na construção de três capítulos baseados em três artigos relacionados aos objetivos específicos desse estudo. Sendo o primeiro artigo intitulado "Dimensão biosociocultural da alimentação no contexto do Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma ênfase na relação entre a cultura alimentar local e o comer na escola", o segundo terá como título "Percepção de estudantes e merendeiras do Programa Nacional de Alimentação Escolar sobre o comer na escola: um estudo no Território do Sisal, Bahia" e o terceiro será "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".

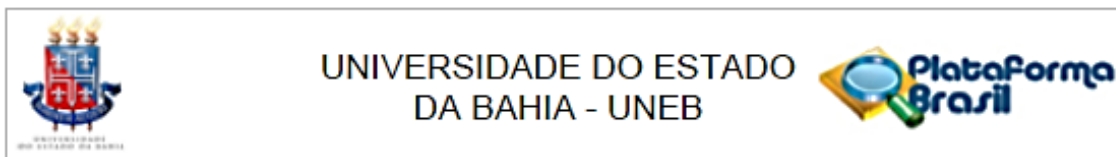
#### Objetivo da Pesquisa:

Analisar a percepção de estudantes e merendeiras dentro das três dimensões: biológica, psicológica e cultural acerca da alimentação no contexto do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Território do Sisal, Bahia, com vistas à construção dialogada de um livro de receitas e cardápio como produto de uma pesquisa interventiva.

#### Objetivo Secundário:

- Discutir a dimensão biosociocultural da alimentação relacionada ao Programa Nacional de Alimentação Escolar.
- Compreender a percepção de estudantes e merendeiras acerca do significado biosociocultural da alimentação na escola.
- Elaborar livro de receitas e cardápio com características regionais para a alimentação escolar, juntamente com participantes da pesquisa visando o fortalecimento da cultura alimentar local.

Endereço: Rua Silveira Martins, 2555		CEP: 41.195-001
Bairro: Cabula		
UF: BA	Município: SALVADOR	
Telefone: (71)3117-2399	Fax: (71)3117-2399	E-mail: cepuneb@uneb.br



Continuação do Parecer: 5.129.072

**Avaliação dos Riscos e Benefícios:**

Riscos e Benefícios informados conforme orienta a Resolução nº 466/12.

**Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:**

Pesquisa relevante e exequível.

A metodologia proposta bem como os critérios de inclusão e exclusão e cronograma são compatíveis com os objetivos propostos no projeto.

**Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:**

As declarações apresentadas são condizentes com as Resoluções que norteiam a pesquisa envolvendo seres humanos. Os pesquisadores envolvidos com o desenvolvimento do projeto apresentam declarações de compromisso com o desenvolvimento do projeto em consonância com a Resolução 466/12 CNS/MS, bem como com o compromisso com a confidencialidade dos participantes da pesquisa e as autorizações das instituições proponente e coparticipante.

O TCLE apresentado possui uma linguagem clara e acessível aos participantes da pesquisa e atende ao disposto na resolução 466/12 CNS/MS contendo todas as informações necessárias ao esclarecimento do participante sobre a pesquisa bem como os contatos para a retirada de dúvidas sobre o processo.

O termo de autorização para uso de depoimento não é válido, pois o documento oficial é o TCLE. Favor não utilizar e não colocar nos próximos projetos.

**Recomendações:**

Recomendamos ao pesquisador atenção aos prazos de encaminhamento dos relatórios parcial e/ou final. Informamos que de acordo com a Resolução CNS/MS 466/12 o pesquisador responsável deverá enviar ao CEP- UNEB o relatório de atividades final e/ou parcial anualmente a contar da data de aprovação do projeto.

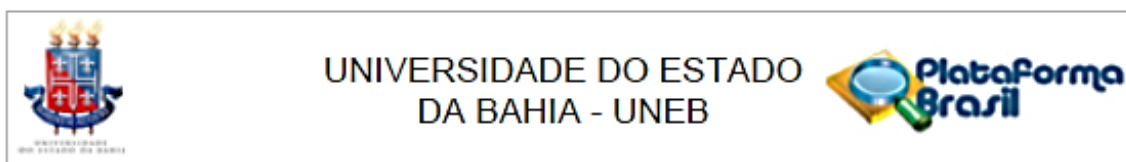
**Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:**

Após a análise com vista à Resolução 466/12 CNS/MS o CEP/UNEB considera o projeto como APROVADO para execução, tendo em vista que apresenta benefícios potenciais a serem gerados com sua aplicação e representa risco mínimo aos participantes, respeitando os princípios da autonomia, da beneficência, não maleficência, justiça e equidade.

**Considerações Finais a critério do CEP:**

Após a análise com vista à Resolução 466/12 CNS/MS o CEP/UNEB considera o projeto como

Endereço: Rua Silveira Martins, 2555			
Bairro: Cabula		CEP: 41.195-001	
UF: BA	Município: SALVADOR		
Telefone: (71)3117-2399	Fax: (71)3117-2399	E-mail: cepuneb@uneb.br	



Continuação do Parecer: 5.129.072

APROVADO para execução, tendo em vista que apresenta benefícios potenciais a serem gerados com sua aplicação e representa risco mínimo aos sujeitos da pesquisa tendo respeitado os princípios da autonomia dos participantes da pesquisa, da beneficência, não maleficência, justiça e equidade. Informamos que de acordo com a Resolução CNS/MS 466/12 o pesquisador responsável deverá enviar ao CEP- UNEB o relatório de atividades final e/ou parcial anualmente a contar da data de aprovação do projeto.52244921.3.0000.0057

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1833599.pdf	30/09/2021 21:18:52		Aceito
Outros	TERMO_DE_AUTORIZACAO_DO_USO_DE_DEPOIMENTOS_Franciele.pdf	30/09/2021 21:12:28	Franciele Nascimento dos Santos	Aceito
Declaração de Pesquisadores	TERMO_DE_CONFIDENCIALIDADE_Franciele.pdf	30/09/2021 21:11:08	Franciele Nascimento dos Santos	Aceito
Declaração de concordância	DECLARACAO_DE_CONCORDANCIA_COM_O_DESENVOLVIMENTO_DO_PROJETO_DE_PESQUISA_Franciele.pdf	30/09/2021 21:09:56	Franciele Nascimento dos Santos	Aceito
Declaração de Instituição e Infraestrutura	Termo_de_autorizacao_institucional_coparticipante.pdf	30/09/2021 21:08:48	Franciele Nascimento dos Santos	Aceito
Declaração de Instituição e Infraestrutura	Termo_de_autorizacao_intitucional_da_coparticipante_Franciele.pdf	30/09/2021 21:07:29	Franciele Nascimento dos Santos	Aceito
Declaração de Instituição e Infraestrutura	TERMO_DE_AUTORIZACAO_INSTITUCIONAL_DA_PROPONENTE_Franciele.pdf	30/09/2021 21:07:17	Franciele Nascimento dos Santos	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	Projeto_Franciele.pdf	30/09/2021 21:04:27	Franciele Nascimento dos Santos	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_RESPONSAVEL_Franciele.pdf	30/09/2021 21:03:11	Franciele Nascimento dos Santos	Aceito
Orçamento	ORCAMENTO_Franciele.pdf	30/09/2021 21:02:43	Franciele Nascimento dos Santos	Aceito
Cronograma	CRONOGRAMA_Franciele.pdf	30/09/2021 20:58:36	Franciele Nascimento dos Santos	Aceito

Endereço: Rua Silveira Martins, 2555

Bairro: Cabula

CEP: 41.195-001

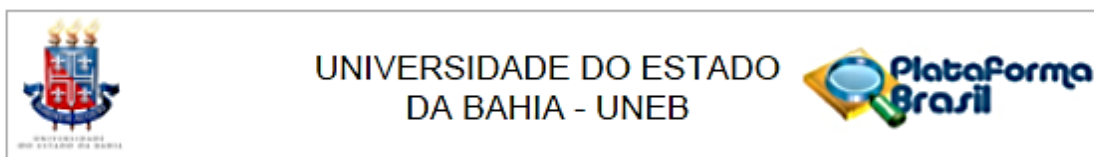
UF: BA

Município: SALVADOR

Telefone: (71)3117-2399

Fax: (71)3117-2399

E-mail: cepuneb@uneb.br



UNIVERSIDADE DO ESTADO  
DA BAHIA - UNEB

Continuação do Parecer: 5.129.072

TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	Termo_de_assentimento_Franciaele.pdf	30/09/2021 20:56:18	Franciaele Nascimento dos Santos	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_Franciaele.pdf	30/09/2021 20:55:54	Franciaele Nascimento dos Santos	Aceito
Declaração de Pesquisadores	Termo_de_compromisso_do_pesquisador_Franciaele.pdf	30/09/2021 20:55:04	Franciaele Nascimento dos Santos	Aceito
Folha de Rosto	Folha_de_rosto_Franciaele.pdf	30/09/2021 20:45:21	Franciaele Nascimento dos Santos	Aceito

**Situação do Parecer:**

Aprovado

**Necessita Apreciação da CONEP:**

Não

SALVADOR, 26 de Novembro de 2021

---

**Assinado por:**  
**Aderval Nascimento Brito**  
(Coordenador(a))

Endereço: Rua Silveira Martins, 2555  
 Bairro: Cabula CEP: 41.195-001  
 UF: BA Município: SALVADOR  
 Telefone: (71)3117-2399 Fax: (71)3117-2399 E-mail: cepuneb@uneb.br