

Como se pensa, se faz e se come a comida na escola: o PNAE e os significados sobre alimentação entre mulheres cantineiras e crianças no município mineiro de São João Batista do Glória

How food is thought, made and eaten at school: the PNAE and meanings about food among canteen women and children in the municipality of São João Batista do Glória at Minas Gerais

Cómo se pensa, se hace y se come la comida en la escuela: el PNAE y los sentidos sobre la alimentación entre trabajadoras de los comedores y niños del municipio mineiro de São João Batista do Glória

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v3i2.58929>

Camila Guedes Codogno | camila.codogno@ifsuldeminas.edu.br

<https://orcid.org/0000-0002-6265-5817>

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais (IFSULDEMINAS), Passos. MG, Brasil

Recebimento do artigo: 22-maio-2023

Aceite: 16-novembro-2023

CODOGNO, C. G. Como se pensa, se faz e se come a comida na escola: o PNAE e os significados sobre alimentação entre mulheres cantineiras e crianças no município mineiro de São João Batista do Glória. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.2, p. 11-29, dez. 2023.



RESUMO

Partindo do pressuposto de que a alimentação é central para se pensar a organização social das sociedades humanas e de que a percepção do que é considerado saudável ou saboroso é relativo às experiências histórico-culturais de cada sociedade, este trabalho realiza uma reflexão, baseada em um relato de experiência de um projeto de extensão sobre a implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) enquanto política pública no município mineiro de São João Batista do Glória. Neste sentido, identificou-se que para além de questões objetivas relativas à produção, compra, preparo e consumo dos alimentos oriundos da agricultura familiar local, há que se atentar para aspectos simbólicos que envolvem o potencial para a plena execução do Programa. Desta forma, é de suma importância atentar-se para a agência de dois atores sociais fundamentais nesta engrenagem e na reelaboração dos patrimônios alimentares: as mulheres que produzem as refeições escolares, conhecidas como “cantineiras” e os consumidores destes alimentos, neste caso, as crianças.

Palavras-chaves: Gastronomia; Programa Nacional de Alimentação Escolar; Sócio-antropologia da alimentação; Trabalho doméstico feminino; Cultura alimentar escolar.

ABSTRACT

Based on the assumption that food is central to thinking about the social organization of human societies and that the perception of what is considered healthy or tasty is relative to the historical and cultural experiences of each society, this paper makes a reflection, based on an experience report of an extension project on the implementation of the National School Feeding Program (PNAE) as a public policy in the municipality of São João Batista do Glória, Minas Gerais. In this sense, it was identified that beyond objective issues related to the production, purchase, preparation and consumption of food from local family farming, it is necessary to pay attention to symbolic aspects that involve the potential for the full implementation of the programme. Thus, it is of utmost importance to pay attention to the agency of two fundamental social actors in this gear and in the re-elaboration of food heritages: the women who produce school meals, known as “canteen workers” and the consumers of these foods, in this case, the children.

Keywords: Gastronomy; National School Feeding Program; Socio-anthropology of food; Women's domestic work; School food culture.

RESUMEN

Partiendo del supuesto de que la alimentación es central para pensar la organización social de las sociedades humanas y que la percepción de lo que se considera saludable o sabroso es relativa a las experiencias históricas y culturales de cada sociedad, este artículo hace una reflexión a partir de un informe de experiencia de un proyecto de extensión sobre la implementación del Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE) como política pública en el municipio de São João Batista do Glória, Minas Gerais. En este sentido, se identificó que más allá de las cuestiones objetivas relacionadas con la producción, compra, preparación y consumo de alimentos procedentes de la agricultura familiar local, es necesario prestar

atención a los aspectos simbólicos que implican el potencial para la plena aplicación del Programa. Así, es de suma importancia prestar atención a la agencia de los actores sociales fundamentales en este entrelazamiento y en la reelaboración de las herencias alimentarias: las mujeres que producen los alimentos escolares, conocidas como “trabajadoras de los comedores”, y los consumidores de estos alimentos, en este caso, los niños.

Palabras claves: Gastronomía; Programa Nacional de Alimentación Escolar; Socioantropología de la Alimentación; Trabajo Doméstico de las Mujeres; Cultura Alimentaria Escolar.

ALGUNS APONTAMENTOS SOBRE OS ASPECTOS CULTURAIS ATRELADOS À ALIMENTAÇÃO E À INVISIBILIDADE DE MULHERES E CRIANÇAS NOS ESTUDOS SOBRE O TEMA

A alimentação enquanto ato integrativo entre o aparato biológico e cultural do ser humano ocupa papel relevante nas diferentes áreas do conhecimento: desde a literatura e as artes até a demarcação moderna entre as Ciências, sejam elas exatas, biológicas ou humanas.

Entre os gregos, desde o século V a.C., podemos encontrar nos escritos de Heródoto, Tucídides e Xenofonte cerca de 50 fontes alusivas ao termo “díaita”, ou seja, às formas de bem-viver relacionadas a hábitos saudáveis, dentre os quais a alimentação se destaca (Soares, 2013). A partir do século V, Hipócrates em seus tratados médicos, posteriormente traduzidos para o latim por Galeno, passa a considerar inúmeras prescrições relativas à alimentação, o que inclui preparações culinárias que visam o bem-estar do paciente.

Não causa estranhamento, portanto, que até hoje o discurso científico tenha adotado tais concepções acerca da alimentação, que vão desde personalizações específicas para cada tipo de organismo ou “humor” (privilégio desde tempos pretéritos das classes mais abastadas) até aconselhamentos genéricos dos alimentos que fazem bem ou que fazem mal (típicos de prescrições coletivas, como é o caso das políticas públicas alimentares).

Entre povos não ocidentais, os alimentos mostram-se também como centrais em seus sistemas míticos, de organização social, de trânsito para o mundo sobrenatural e na construção material e social dos corpos. Como acontece entre os povos indígenas da América do Sul, o “idioma da corporalidade” (Seeger; Matta; Castro, 1979), responsável dentre outras coisas, pela delimitação etária e pelo pertencimento a determinados grupos, encontra nas proibições e prescrições alimentares a base pela qual as identidades se constroem, desde a concepção de uma criança, seu nascimento e desenvolvimento por toda a vida. São inúmeras as pesquisas em que tal tema, o dos alimentos, aparece ora como central, ora como periférico, mas sempre presente e perpassando as temáticas mais variadas.

Pesquisas paleo-antropológicas do século XX apontam para a relevância da complementaridade entre os planos biológico e cultural no desenvolvimento da espécie humana e para o quanto a alimentação teve e tem papel preponderante neste processo. É o que apontam os estudos empreendidos por Leackey e Lewin (1981), em que se constata que o aumento da caixa craniana e massa cinzenta dos primeiros humanoides foi se desenvolvendo a partir da ingestão de alimentos mais nutritivos, que por si só passaram a ser manipulados pelo desenvolvimento dos polegares opositores e até mesmo beneficiados pela manipulação do

fogo, sem dúvida um importante marco neste sentido. Ou seja, tornamo-nos humanos, dentre outras coisas, pelo ato de nos alimentarmos e isto nos trouxe consequências biológicas e culturais.

A análise estruturalista em Antropologia corrobora com esta tese, apontando para a alimentação como um dos elementos que marcam a fronteira entre a natureza e a cultura, sendo a manipulação do fogo para a cocção dos alimentos um fator crucial que diferencia nossa espécie da de outros animais (Lévi-strauss, 2010). Sendo assim, a alimentação viabilizada a partir de diferentes preparos, o que podemos chamar de culinária, é cultura viva, é trabalho, é produto das relações materiais e históricas de existência, é fator de diferenciação social e *status* econômico.

Dito isto, é evidente que as concepções do que é considerado saudável, apetitoso, substancioso ou adjetivado de qualquer outro modo são variáveis de acordo com cada época, sociedade e condições materiais de produção. Porém, é no mínimo intrigante notar o quanto tais reflexões empreendidas no âmbito dos estudos culturais ligados à alimentação quase nunca abordam mulheres e crianças como fundamentais no processo de produzir o alimento e de alimentar-se e, mais do que isso, de significá-lo. Ou seja, ambas categorias sociais, como é comum nas mais variadas áreas do conhecimento, aparecem sempre de forma tangencial.

Cabe salientar que a negligência com tais categorias no âmbito da investigação científica não está restrita apenas a esta temática, mas a quase todas as outras, em que estas aparecem como “objetos de análise” e alvo de políticas públicas, mas quase nunca como agentes que são de fato ouvidos e compreendidos a partir do que têm a dizer e a significar acerca dos contextos em que estão inseridos.

Quando na década de 90 do século XX surgiram os primeiros estudos sistemáticos sobre antropologia e sociologia da infância, apontava-se para a similaridade com os estudos feministas, dado o fato de que mulheres e crianças, enquanto sujeitos ativos e dignos de atenção, historicamente têm ocupado o mesmo polo de marginalização no âmbito das Ciências e da própria sociedade (Codonho, 2007). É como se ambas as categorias ocupassem o polo da natureza, e não o da cultura, o que automaticamente as sujeitasse ao papel de objetos quase inanimados, tanto do ponto de vista da abordagem positivista quanto das consequências deste tipo de aproximação, refletido nas políticas públicas e nas práticas sociais.

A escola, por sua vez, é considerada um espaço de cuidado, historicamente associado ao sexo feminino. É lá que as crianças são “educadas” fora do ambiente familiar e é lá também que vivenciam situações que reproduzem as relações de trabalho vivenciadas em suas casas: embora convivam também com pessoas do sexo masculino, normalmente ocupando o papel de professores, quem ainda é responsável pelos cuidados de manutenção da vida, como o preparo das refeições e limpeza dos ambientes coletivos, são as mulheres. As “tias da cantina” e as “tias da limpeza”, muitas vezes as mesmas pessoas desempenhando diferentes funções, costumam ser tratadas com carinho pelas crianças e, de certa forma, até mesmo pela nomenclatura concedida (tias), são “consanguinizadas”, transformando-se de “afins” em “pessoas da família”. Isto sem dúvida é reforçado pelos demais funcionários, até mesmo porque compreendem que, em termos de infraestrutura, o bom funcionamento das escolas depende destas mulheres.

Estas mulheres, por sua vez, concedem às crianças a extensão de seus afetos e cuidados. Porém, como pontuado por Federici (2017): “o que eles chamam de amor, nós chamamos de trabalho não remunerado”. Ou, no mínimo, no caso dessas mulheres, chama-se

de trabalho mal pago, daí sua compensação sentimental enquanto pessoas que “nasceram para a função de cuidar”.

Neste contexto, marcado pelo modo capitalista de produção, muito pouco se ouviu o que mulheres e crianças têm a dizer a respeito de elementos que afetam suas vidas e seus corpos, e no que concerne aos estudos sobre alimentação não é diferente. Por isso, faz-se necessário reconhecer estes atores enquanto sujeitos ativos na significação e reelaboração dos patrimônios alimentares, entendidos enquanto formas de conceber o ato alimentar ao longo do tempo e em contextos específicos.

Pensar as refeições escolares a partir deste prisma é fundamental para o êxito de uma importante política pública brasileira: o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), pois quem cozinha e quem come estão na ponta do processo, e desconsiderar suas significações ou tratá-las como meros receptores de uma ação governamental, por mais bem elaborada e intencionada que seja, pode gerar um grande descompasso entre o que se almeja e o que se alcança em termos concretos. O potencial dessas agências é o que iremos tratar de forma mais detida neste artigo.

ALGUMAS CONSIDERAÇÕES SOBRE O PNAE NO MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO BATISTA DO GLÓRIA, MINAS GERAIS

Em linhas gerais, o PNAE trata-se de uma política pública que data de 1979¹ e que tem estabelecido, sobretudo a partir da Lei n. 11.947/2009, fortes elos com a produção de alimentos a nível local, priorizando a aquisição de produtos da agricultura familiar, como postula uma das diretrizes do Programa, qual seja, a do “Desenvolvimento Sustentável”.

Neste sentido, assegura a referida lei que no mínimo 30% dos recursos destinados às entidades executoras sejam gastos, preferencialmente, com produtos advindos da agricultura familiar, como descrito no Art 20: “Os produtos da agricultura familiar e dos empreendedores familiares rurais a serem fornecidos para alimentação escolar serão gêneros alimentícios, priorizando, sempre que possível, os alimentos orgânicos e/ ou agroecológicos” (Brasil, 2009).

Em balanço bibliográfico que analisa a trajetória do PNAE de 2003 a 2010, Peixinho (2013) aponta para números substantivos no que se refere ao repasse de recursos do Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação (FNDE) para estados, municípios e entidades executoras do Programa. Para além de cumprir um importante papel no aquecimento das economias locais, o PNAE tem como objetivo promover segurança alimentar, na medida em que a aproximação entre produção e consumidor final, no âmbito dos municípios, possibilita maior controle de qualidade e, conseqüentemente, o fortalecimento dos elos entre a agricultura familiar e as entidades executoras do Programa, neste caso as escolas públicas brasileiras.

Embora se saiba que a dicotomia ideológica construída entre os ambientes rural e urbano não proceda, uma vez que existe uma complementaridade produtiva e simbólica entre ambos, onde há uma circulação efetiva não só de alimentos, matérias-primas, produtos e serviços como também de pessoas e tradições (Queiroz, 1978; Wanderley, 2003; Kageyema,

¹ Embora a denominação do Programa tenha se oficializado no ano de 1979, as iniciativas que originaram sua implementação datam de 1930 (Peixinho, 2013).

2008), o imaginário sobre a alimentação permeia tal oposição, estando presente mesmo nas cidades que mantém intenso vínculo com a zona rural. Este é o caso de São João Batista do Glória (MG), foco de nossa reflexão.

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), este município mineiro, localizado aos pés da Serra da Canastra, possui 7.453 habitantes, muitos dos quais moradores ou prestadores de serviços na zona rural. Até o ano de 2010, o acesso à cidade só se dava por meio de uma balsa que cruzava o Rio Grande, que delimita os municípios de São João Batista do Glória e Passos. Tendo sua fundação enquanto povoado no ano de 1857, a cidade vivencia atualmente com muita intensidade o trânsito físico (pessoas, produtos, trabalho, passeios) e simbólico (hábitos, parentesco, tradições, festas populares) entre o rural e urbano. Sendo uma cidade com muitas cachoeiras, cujo bioma marca uma zona de transição entre Mata Atlântica e Cerrado, é um roteiro bastante procurado para o turismo *off road* (jipes, motocicletas, *mountain bike*, *trekking*) e ligado à biodiversidade, como o *birdwatching*, todos relacionados à zona rural.

Em termos de tradição gastronômica, a cidade se destaca, assim como outras da região, pela fabricação do queijo artesanal da Canastra, além de outras especialidades mineiras, como carne de porco na lata, torresmo, pão de queijo e “quitandas” da roça à base de milho e farinha de mandioca. A tilápia também tem sido um tipo de pescado bastante criado e apreciado na região, sobretudo nos últimos anos.

Apesar de um vínculo tão intenso com a zona rural, é curioso notar que até o ano de 2018, o município não havia atingido o mínimo de 30% das compras dos gêneros alimentícios das escolas oriundos da Agricultura Familiar². Faz-se necessário mencionar, entretanto, que este ainda é o caso da maior parte dos municípios brasileiros, muitos deles apresentando perfis socioeconômicos similares à cidade descrita. Mas afinal, o que faz com que este e outros municípios apresentem tantas dificuldades nesta execução e conseqüentemente no cumprimento desta lei? É o que tentaremos esclarecer neste esforço reflexivo que pretende, a partir de um estudo de caso e do diálogo com a literatura a respeito da temática, bem como de outras etnografias, traçar um panorama de possibilidades a partir do arcabouço teórico da Socioantropologia da Alimentação, inserindo a agência das cantineiras e das crianças como essencial para este intento.

IDENTIFICANDO ENTRAVES E PROPONDO SOLUÇÕES A PARTIR DO PROJETO DE EXTENSÃO

O projeto de extensão que permitiu uma reflexão sobre os alcances dos objetivos do PNAE ocorreu durante seis meses, no segundo semestre de 2018 na cidade São João Batista do Glória-MG³. A ideia foi trabalhar com toda a rede de atores sociais que compõem o planejamento e a execução de tal política pública a fim de, primeiramente, realizar um diagnóstico da questão e, posteriormente, propor uma execução em prol de se atingir o mínimo

² Execução do PNAE no município de São João Batista do Glória no ano de 2015: 9,5% (R\$5.961,20); 2016: 18,3% (R\$14.810,60); 2017: 20,4% (R\$ 16.144,54). Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar>. Acesso em: maio de 2019.

³ Edital 61/2018- PROEX/IFSULDEMINAS: Articulação entre agricultura familiar e entidades executoras do PNAE no município de São João Batista do Glória-MG.

estabelecido pela lei, ou seja, a compra de ao menos 30% de produtos oriundos da agricultura familiar. Desta forma, foram montadas equipes de trabalho envolvendo servidores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas (IFSULDEMINAS), alunos bolsistas, bolsistas externos da própria comunidade escolar e atores sociais do Programa como a nutricionista municipal, diretoras, cantineiras, professores, setor de compras da prefeitura, agricultores, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER), Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), membros do colegiado e Conselho de Alimentação Escolar (CAE) das escolas.

As atividades realizadas ao longo desses meses centraram-se sobretudo no planejamento de produção, compras da agricultura familiar, planejamento dos cardápios e sua execução nas escolas além do controle social de todo o processo que envolve o PNAE no município⁴.

No primeiro momento do projeto, realizou-se um encontro na prefeitura municipal que contou com a participação das cantineiras⁵, diretoras de escola e agricultores familiares, tanto os que já entregavam para o Programa, quanto os que pretendiam entregar. A partir de uma dinâmica em que foram montadas duas rodas de conversa, uma de agricultores e outra com os profissionais das escolas, conduzida com o apoio do Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE/IFSULDEMINAS), realizou-se um levantamento de produtos disponíveis para a venda, ou seja, aqueles que apresentavam potencial de, inclusive, serem produzidos na região, e dos produtos que são comumente pedidos pelas escolas. Em um segundo momento, as rodas se juntaram e um quadro pôde ser montado para se estabelecer cruzamentos possíveis entre oferta e demanda.

O intrigante deste processo foi perceber o quanto a oferta é maior que a demanda, ou seja, as escolas compram muito menos produtos do que os agricultores locais têm a capacidade de produzir, logo, o consumo de ingredientes locais não tem se dado de maneira satisfatória.

A partir desta constatação, já nos primeiros meses de intervenção por meio de reuniões e oficinas, passou-se para a investigação das causas objetivas deste descompasso, e chegou-se às seguintes conclusões: a) pouca divulgação das chamadas públicas em ambientes visíveis para os produtores rurais; b) falta de diálogo e articulação entre agricultores (ofertantes) e escolas (demandantes); c) cardápio restrito a poucos alimentos, no caso da prefeitura,

⁴ É importante mencionar como se estrutura a rede de ensino do município, que conta com quatro escolas municipais, que cobrem desde a Educação Infantil até o 5º ano do Ensino Fundamental e apenas uma escola estadual, que cobre do 6º ano do Ensino Fundamental ao Ensino Médio. No que concerne às compras do PNAE, elaboração de cardápios e ao controle social, as escolas municipais e a estadual se diferem, já que enquanto nas primeiras é o setor de compras da prefeitura que se encarrega das negociações e aberturas de chamadas públicas para os agricultores (com o apoio de uma nutricionista), a escola estadual tem autonomia para gerir seus recursos e realizar tais procedimentos de forma autônoma, o mesmo ocorrendo com a elaboração dos cardápios e do controle social (realizado pelo colegiado, que também fiscaliza outros assuntos da unidade escolar, enquanto no município há, em tese, um CAE que atua em todas as escolas).

⁵ Antes conhecidas como “merendeiras”, termo já não mais utilizado pelo fato da ideia de “merenda” remeter à uma espécie de lanche complementar, o que não é realidade no Brasil, onde grande parte dos estudantes com certo grau de vulnerabilidade social encontram na escola um *locus* onde realizam refeições completas e balanceadas nutricionalmente, daí a substituição do termo “merenda” por “alimentação escolar”. Em suma, as cantineiras trabalham nas cantinas escolares e refeitórios como cozinheiras e em serviços gerais.

repetindo-se semanalmente durante todo o ano, não respeitando a sazonalidade da produção local nem tampouco a variedade nutricional; d) não regulamentação do projeto de lei que instaura o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) que possibilita a venda de produtos de origem animal para as escolas; e) desarticulação entre o setor de compras, licitação e contratos com agricultores e escolas; f) resistência das cantineiras, bastante sobrecarregadas com funções para além da cozinha, desempenhando serviços de limpeza nas escolas e receio das mesmas em relação à não aceitação das crianças em relação a novos cardápios (receio que encontrava eco junto à maior parte das diretoras das escolas e da própria nutricionista municipal)⁶.

Neste sentido, estes seriam os entraves objetivos identificados para não se atingir o percentual mínimo de compras da agricultura familiar. Porém, um mergulho antropológico mais apurado sinaliza para significações compartilhadas a respeito da alimentação, para além das questões que facilmente se apresentam em um primeiro diagnóstico, significações essas que parecem apontar para um dos principais pilares para a execução desta importante política pública de segurança alimentar: as classificações e significações alimentares presentes no município e compartilhadas pelos atores sociais envolvidos no Programa. Neste trabalho, o foco de tais percepções simbólicas recairá nas cantineiras e crianças das escolas beneficiárias do Programa, pois constatou-se a centralidade de suas ações, relativas às significações alimentares, para os entraves ou êxito do PNAE.

REFERÊNCIAS HISTÓRICAS E CULTURAIS A RESPEITO DA ALIMENTAÇÃO EM CONTEXTOS RURAIS OU SEMI RURAIS

A execução do projeto junto aos atores sociais envolvidos no processo de aquisição, elaboração e distribuição de alimentos da agricultura familiar, permitiu uma convivência próxima junto aos moradores do município. De fato, é importante ressaltar que o sucesso ou insucesso de qualquer tipo de intervenção social junto a uma comunidade depende disso, de um “mergulho” no cotidiano, que permitirá que os agentes proponentes possam compreender melhor os sistemas culturais ali envolvidos. Assim, a convivência não se limitava apenas às reuniões formais do projeto, mas à participação em alguns eventos da cidade, incluindo as festas populares como a Folia de Reis.

Foi este tipo de olhar que permitiu a identificação de componentes simbólicos atrelados à alimentação imprescindíveis para se compreender a interação dos atores com o Programa. Neste caso, embora não fosse o propósito da intervenção, chamou a atenção sobretudo a forma como as cantineiras se portavam diante da elaboração dos cardápios e planejamento de compras de ingredientes da agricultura familiar, sendo todas essas ações guiadas por suas representações socioculturais relacionadas aos alimentos (com o acréscimo de vivenciarem relações de trabalho precarizadas, como veremos mais adiante).

Em primeiro lugar, façamos alguns paralelos com a literatura relacionada ao tema. Em sua revisão sobre o interesse sociológico acerca da investigação do tema da alimentação,

⁶ Enfatizamos este último entrave justamente porque é sobre ele que nos debruçaremos neste momento para embasar nossa hipótese do quanto os atores sociais apontados (cantineiras e crianças) são fundamentais para o êxito deste Programa, salientando que as resistências impostas pelos mesmos são fruto, dentre outros aspectos de ordem econômica, de uma negligência metodológica na aplicação desta política pública.

Poulain (2006) aponta para os estudos de Halbwachs a respeito dos hábitos alimentares do operariado francês, que embora considerados em crítica posterior como reducionistas e não muito afastados de uma visão evolucionista, dão-nos importantes pistas de compreensão no que diz respeito à relação entre possibilidades materiais de consumo e simbologia ligada à alimentação. Neste estudo, aponta o autor para fatores que interferem diretamente nas escolhas e hábitos alimentares, como a própria limitação financeira em relação à aquisição dos alimentos. O que Bourdieu (1976) mais tarde associará ao *habitus* de classe, guiaria as preferências alimentares de acordo com as vivências socioculturais dos indivíduos. Desta forma: “O que eu gosto e o que eu acho bom seria, na realidade, aquilo que estou habituado a comer; aquilo que minha classe social de origem consome” (Bourdieu, 1976, p. 200).

Seguindo esta linha reflexiva, a pesquisa do socioeconomista Lambert (1987), aponta para as novas tendências de consumo a partir da estratificação de classes. Desta forma, observou-se que entre as décadas de 1960 e 1970 houve uma diminuição do consumo de carboidratos em detrimento de frutas, legumes, verduras e proteínas entre as classes altas, enquanto as classes mais baixas passaram a excluir tal diversidade de seu cardápio, optando por refeições mais simples do ponto de vista nutricional, mais industrializadas e mais acessíveis financeiramente, o que culminou em um índice crescente de obesidade nas classes populares. Soma-se a isto o fato da indústria alimentícia veicular a imagem de tais produtos a adjetivos como “fortificado”, “vitaminado”, dando a impressão de oferecerem mais benefícios do que os que se encontram *in natura*.

Reflexão semelhante podemos encontrar na dissertação de mestrado de Rau (2016) entre uma comunidade pomerana do Rio Grande do Sul, em que os hábitos alimentares considerados “saLdáveis” (grafado com a letra L pelos alunos das escolas) estavam associados a alimentos “saLgados”, normalmente industrializados, enquanto frutas estavam associadas, dentre outros, a alimentos consumidos em dias festivos, uma vez que em sua maioria são compradas no mercado e não consumidas no cotidiano. Nas palavras da autora:

Ao apontarem alimentos pertencentes ao grupo de saudáveis, as frutas foram excluídas (consideradas alimento de dia de festa), enquanto que alimentos salgados, inclusive industrializados, foram escolhidos. A relação entre “sal” e “saudável” foi evidenciada, deflagrando assim um entendimento particular sobre as informações oriundas da mídia e do setor de saúde: na medida em que doces fazem mal à saúde, salgados fazem bem, são saudáveis (Rau, 2016, p. 179).

Aliado a isto, temos as reflexões bastante associadas às populações rurais no que se refere às classificações do que é considerado um “alimento forte” e um “alimento fraco”.

Em sua etnografia no bairro rural de Mossâmedes, estado de Goiás, Brandão (1981) descreve as classificações dos lavradores a respeito deste gradiente classificatório. Desta forma:

São reconhecidas como comidas fracas: arroz (há discussões a respeito), o macarrão; a carne de aves (às vezes considerada como a mais fraca entre as carnes, fortes, no seu todo); certos legumes como o chuchu; as verduras em geral; quase todas as frutas. Alimentos como o arroz, a batatinha, a carne de frango, alguns tipos de legumes (a abobrinha, por exemplo) são objeto de dúvidas e muitas vezes colocados a meio do caminho como ‘nem forte nem fraco’ (Brandão, 1981, p. 112).

E ainda: “Quando procura explicar porque uma comida é forte, o lavrador responde que ela ‘tem sustança’, ‘alimenta’, ‘dá força’. Fora a ideia de possuir ‘sustança’ que a torna forte, não

há explicações da composição interna da comida forte” (Brandão, 1981, p. 113). O autor pondera, no entanto, que tais diferenciações entre comida fraca e forte são releituras de categorias empregadas na cidade, como o uso de palavras vitaminas e calorias. No que diz respeito à alimentação de crianças, os lavradores consideram que seja necessário uma mescla entre uma dieta com alimentação forte e fraca, pois são ainda frágeis para “aguentarem” apenas o que dá sustança e seus corpos podem “não dar conta”.

Em seu clássico “Os parceiros do Rio Bonito”, Antônio Candido (1975) fornece uma reconstrução histórica a respeito da produção de alimentos realizada pelas populações rurais que desbravaram o interior paulista. Desta forma, os chamados “caipiras”, descendentes de europeus, indígenas e negros, possuíam basicamente roças de cultivo rápido, devido à necessidade de explorar o território e não se estabelecer durante longos períodos de tempo em uma só localidade. Com o tempo, o povoador foi predominando em relação ao bandeirante, porém, a base alimentar continuou prevalecendo, com suas devidas alterações oportunizadas por uma vida mais sedentária. De toda forma, a partir de relatos históricos, Candido (1975) aponta para a existência de uma espécie de base culinária, em que:

(...) o feijão, o milho e a mandioca, plantas indígenas, constituem, pois, o que se poderia chamar triângulo básico da alimentação caipira, alterado mais tarde com a substituição da última pelo arroz. No entanto, a maioria dos modos de prepará-los não veio do índio: constituem adaptações de técnicas culinárias portuguesas, ou desenvolvimentos próprios do País (Candido, 1975, p. 52).

Em relação às carnes, as preferidas ao paladar eram as de animais domésticos (porco, leitão, frango, galinha) e os temperos que imperavam eram a pimenta, o sal e o toucinho. Quanto às frutas, eram consumidas muito mais através da coleta do que a partir de pomares regularmente cultivados, sendo as frutas nativas, como maracujá, goiaba, pitanga e jabuticaba chamadas de “frutas do mato”.

Embora a descrição diga respeito a outro estado brasileiro, por sinal, fronteiro com Minas Gerais, é notável o quanto o repertório de alimentos mais consumidos na região da Canastra, onde se encontra o município alvo de nosso estudo, é coincidente.

Além disso, se traçarmos um paralelo desta descrição histórica com a classificação de Mossâmedes apontada por Brandão (1981), os alimentos elencados poderiam ser também identificados como “fortes”, “fracos” e “nem forte, nem fraco”, conferindo “sustança” e estando associados à saúde corporal. Podemos encontrar classificações semelhantes em outras etnografias (Codonho, 2007; Maués, Maués 1978; Rau, 2016), assim como em nossa experiência em São João Batista do Glória, em que as resistências relacionadas à aquisição e preparo de determinados tipos de alimentos considerados como “saudáveis” pela ciência nutricional moderna puderam ser encontradas em várias etapas do processo, resistências essas que foram inclusive verbalizadas pelas cantineiras, na recusa do preparo de determinados tipos de pratos, considerados inapropriados ou de pouca aceitação pelas crianças. Esta recusa ganha legitimidade à medida em que são elas que estão nas cozinhas escolares, ocupando um dos poucos espaços de poder que lhe cabem na hierarquia social a que estão submetidas.

LUGAR DE MULHER É NA COZINHA: MAS QUAL?

A reflexão acerca da alimentação, no caso das mulheres, está diretamente atrelada à histórica sobrecarga feminina em relação aos trabalhos que envolvem cuidados com outrem,

também considerados como reprodutivos, uma vez que suportam materialmente os cuidados domésticos, como a alimentação e a limpeza, essenciais para a vida em sociedade e para a manutenção da força de trabalho (Federici, 2019).

Não é por acaso que os primeiros livros de gastronomia são escritos por homens e nem tampouco incoerente, seguindo esta lógica, de que a alta gastronomia seja feita predominantemente pelo sexo masculino. Porém, quando se trata de refeições coletivas, o âmbito do trabalho doméstico feminino se estende a estes ambientes e, não menos importante, a baixa remuneração e exploração do trabalho também. É o que apontam Silva e Oliveira, (2021, p. 7) refletindo sobre o trabalho de Collaço (2008) quando afirmam que:

(...) quando encarregadas de uma cozinha profissional, não se atribui o mesmo prestígio às mulheres em relação aos homens e as funções que elas ocupam nas cozinhas são atividades consideradas de menor valor. São nas cozinhas coletivas, comunitárias, escolares, *self-services* e de elaboração de quentinhas e pratos feitos, que as atividades femininas são predominantes já que estas estão socioculturalmente associadas com as atividades de cuidado e com características próprias das refeições cotidianas.

A partir de uma investigação antropológica nos restaurantes italianos da cidade de São Paulo, Collaço (2008) aponta para a perda de prestígio das mulheres nos ambientes profissionais, apesar de seus saberes culinários serem evocados como forma de valorizar uma "cozinha tradicional", identitária e dos afetos. Neste contexto, embora a figura da *mamma* italiana seja frequentemente evocada, estas mulheres foram aos poucos desaparecendo dos restaurantes quando estes atingiram *status* e sucesso econômico na capital paulista. Desta maneira, as memórias atreladas a estas figuras permanecem na medida em que se valoriza uma "comida caseira", o que nos leva a inferir, corroborando com os estudos feministas contemporâneos, de que o trabalho feminino, quando ligado à culinária, não tem ocupado um lugar socialmente e economicamente valorizado, constituindo-se como uma extensão do trabalho doméstico.

Evidentemente, apesar das cantineiras serem remuneradas, comumente exercem outras funções nas escolas para além da preparação dos alimentos, sobrecarregando-se, por exemplo, com a limpeza das salas, banheiros, pátios etc. Além disso, diferentemente de outros contextos como o francês (Romanelli, 2022), em que principalmente os homens assumem as cozinhas coletivas, no Brasil e em países colonizados, a profissão de "cozinheira" ou "cantineira" poucas vezes está atrelada a uma profissionalização e reconhecimento específicos, o que repercute em suas baixas remunerações. Isto, sem dúvida, é um dos aspectos responsáveis por algumas resistências geradas quando propostas de preparações culinárias que exigem mais tempo, mas que contemplam a compra de produtos da agricultura familiar, chegam até essas mulheres.

Como gerir o tempo entre a preparação de produtos *in natura* (lavar, descascar, picar) e outros afazeres não relacionados à cozinha, função para a qual teoricamente não foram contratadas? Como não optar pela preparação de produtos industrializados para que o sobretrabalho (não remunerado) possa ser executado no intuito de preservar seus empregos? E quanto aos profissionais de nutrição e diretores de escola: como não levar essas resistências em consideração quando é sabido que dessas mulheres depende o bom funcionamento das escolas, mesmo que Estados e prefeituras não as remunerem adequadamente para suas funções? Além disso, essas mulheres são mães, irmãs, avós, tias, e trazem consigo todo um arsenal simbólico do que é considerado "bom" e "saudável" para as crianças de acordo com seus

contextos culturais, o que muitas vezes não coincide exatamente com as prescrições da ciência nutricional, como já apontado anteriormente.

É papel dessas mulheres, ao menos nos ambientes escolares, a responsabilidade pela “construção dos corpos” por meio do fornecimento dos alimentos, o que, enquanto preocupação estruturante, não é diferente de outros contextos culturais. No Brasil, por exemplo, as pesquisas acerca das crianças indígenas (Silva; Nunes; Macedo, 2002) sempre levaram em consideração a ideia sobre a construção dos corpos e a construção da pessoa a partir da ingestão de alimentos e para esta tarefa, são as mulheres que geralmente se encarregam, tal como acontece em muitos outros ambientes, como é o caso nas famílias e nas escolas, por meio das cantineiras ou “tias da cantina”.

AS RESISTÊNCIAS E AS PISTAS PARA UMA COMPREENSÃO CULTURAL DAS SIGNIFICAÇÕES SOBRE OS ALIMENTOS

Embora uma das diretrizes da Lei 11.947/09 que regulamenta o PNAE deixe explícita a necessidade de se aliar respeito à produção e práticas culinárias locais a alimentos ricos e diversificados nutricionalmente, voltados para cada fase de vida dos educandos, o baixo desempenho dos municípios brasileiros no Programa não tem demonstrado o total êxito de tal proposição.

É bem verdade, no entanto, que os índices vêm crescendo paulatinamente⁷, sobretudo se formos observar a dinâmica cultural, estabelecida em um fluxo constante de troca de informações e significados. O encontro entre mundos de conhecimentos relacionados às significações dos alimentos, no caso do saber biomédico, em que se inclui a ciência da nutrição, e das práticas alimentares cotidianas, muito mais do que dicotômicos se complementam e se (re)constroem, ora através da desconfiança e negação, ora a partir da incorporação e ressignificação de novas práticas alimentares.

A respeito deste arsenal regulador das condutas humanas na contemporaneidade, Giddens (1991) foi um dos pioneiros a apontar para a emergência de uma “sociedade de riscos”, pautada pelo discurso científico (que vem ganhando cada vez mais espaço) em relação às mazelas e à segurança ambiental e alimentar. Assim, pouco a pouco os saberes ligados às consideradas dietas saudáveis vão ganhando campo mesmo nas comunidades mais tradicionais, como podemos encontrar em Rau (2016):

A banha de porco, a manteiga e a nata foram apontadas como alimentos que têm sido evitados no preparo das comidas. O medo do colesterol e dos triglicerídeos, por exemplo, e as transformações no comer recomendadas por médicos e nutricionistas, colocam em dúvida o saber-fazer da comunidade e são percebidas como forma de insegurança alimentar e nutricional (Rau, 2016, p. 180).

De todo modo, essa incorporação não se dá de forma imediata e nem é nossa intenção qualificar as melhores escolhas alimentares, apenas analisar como se dá este processo de embate/diálogo e suas repercussões na execução do PNAE nas escolas.

Por diversas vezes, no âmbito do projeto de extensão, a equipe responsável pelo planejamento e execução dos cardápios pôde notar as seguintes falas, partindo inclusive da

⁷ Informações disponíveis em: <http://www.fnnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar>.

nutricionista, natural da cidade e que mantém fortes vínculos com as representações locais a respeito dos hábitos alimentares: “As crianças pequenas comem abóbora e têm bastante aceitação porque assim como o inhame, a gente mistura na comida, no molho, na sopa, e elas não enxergam”.

Este é um tipo de prática bastante comum, sobretudo nas escolas municipais, onde os estudantes pertencem a faixas etárias menores (2 a 11 anos). A preocupação neste caso não é com a educação alimentar em si, mas com a nutrição das crianças, consideradas mais frágeis, que segundo os lavradores de Mossâmedes, “não dão conta” de aguentar os alimentos muito fortes.

Evidentemente, tais práticas estão diretamente relacionadas com uma concepção específica de infância, bastante ativa no sentido de as opiniões das crianças a respeito da alimentação nortear as preparações culinárias nas escolas. “Tapear as crianças”, nas palavras das cantineiras, seria uma forma eficaz de garantir saúde sem elas perceberem. Porém, em casos extremos, “é melhor a criança não comer salada do que não comer nada”, já que a categoria verduras e legumes, assim como em outros contextos, em São João Batista do Glória são também consideradas “alimentos fracos” se comparados a outros alimentos que oferecem mais “sustança” e que assim como descreve Rau (2016), sejam igualmente “saldáveis”, mesmo que industrializados como biscoitos salgados, macarrão e salgadinhos.

Em relação ao consumo de frutas, considera-se o valor nutritivo contido nas mesmas, sendo que estas são oferecidas sem resistência pois são vistas como “sobremesa” e também uma forma da criança se alimentar bem associando o prazer contido em momentos de descontração, reflexão muito semelhante com a que nos apresenta Rau (2016) sobre esta categoria alimentar estar associada a momentos festivos. O que nos dá a pista para esta reflexão é que em sua maior parte, as frutas oferecidas após as refeições são compradas no supermercado (com o restante do recurso que não é empenhado nas chamadas públicas) ou seja, não são produzidas localmente, como é o caso da maçã, melancia e melão⁸.

Detectada tal problemática, pautada por uma dinâmica dialógica entre resistências e preferências alimentares, com o intuito de mesclar as práticas culinárias locais com a proposta de uma alimentação diversificada, foram realizadas no âmbito do projeto oficinas em que as cantineiras experimentaram receitas práticas para o dia a dia utilizando ingredientes regionais. Foram momentos de muita descontração, em que aparentemente as diversas percepções e discursos sobre o que se considera alimento saudável pôde encontrar pontos de convergência. Tais oficinas, juntamente com o diálogo com a nutricionista e as diretoras das escolas, motivou inclusive os testes de aceitabilidade, momentos em que os alunos poderiam avaliar os novos pratos apresentados com a finalidade de se atingir os objetivos do PNAE, quais sejam, aliar ingredientes produzidos localmente com sabor e variedade.

⁸ Já em relação à escola estadual, onde a gestão das chamadas públicas e elaboração dos cardápios são realizadas por uma profissional formada em Biologia, podemos perceber a eficácia da junção entre o discurso biomédico e tradicional, uma vez que neste ambiente os ingredientes dos pratos são apresentados sem a necessidade de serem “escondidos”. Também o público-alvo, formado por pré-adolescentes e adolescentes bastante influenciados pelo estilo de vida *fitness*, colabora, segundo a interpretação das cantineiras e gestores desta escola, para uma melhor aceitação deste tipo de alimentação, que pode contribuir com melhores resultados para corpos mais definidos e melhor aceitos dentro dos padrões estéticos almejados por esta faixa etária.

Porém, outros tipos de resistências se fizeram presentes durante o processo de execução do projeto. Foi proposto, por exemplo, que a culminância do mesmo ocorresse com um “Festival de Alimentação Escolar” aberto para a comunidade. O propósito seria apresentar os pratos mais votados pelos alunos no teste de aceitabilidade, realizado nas escolas na semana anterior.

Dias antes, a Secretaria de Educação e as diretoras das escolas já haviam planejado junto à coordenação do projeto as melhores opções para a execução do Festival. Porém, ao serem informadas do mesmo, as cantineiras, em sua maioria, ofereceram grande resistência, uma vez que acreditavam que seriam julgadas pela população por não apresentarem um cardápio que agradasse a todos nem tampouco na quantidade comumente ofertada nas festas populares da cidade. Usavam como referência, sobretudo, a Folia de Reis e a Queima do Alho⁹ e afirmavam: “vamos fazer feio, o povo do Glória vai achar que é a Queima do Alho ou Folia de Reis”, “não vai ter comida o suficiente”. Ou ainda: “o povo não gosta de comer salada”.

De fato, a proposta era pensar em um encontro que visasse muito mais a reflexão sobre educação alimentar aliada à sustentabilidade e geração de renda local a partir do PNAE do que um evento gastronômico farto, o que não recebeu a mesma leitura por parte das cantineiras. Porém, não se pode desconsiderar que as referências histórico-culturais dessas mulheres em relação a eventos que envolvem a alimentação são esses em que, inclusive, a alimentação poderia ser classificada como “forte”, “que dá sustança”, com fartura de carnes, arroz, feijão, macarrão, farofa, maionese de batata, “tudo feito para sobrar”.

Por fim, o formato do evento foi modificado, de maneira que apenas os participantes do projeto, como os atores sociais envolvidos, colaboradores e alguns poucos convidados puderam prestigiar. Foi preciso sensibilidade para compreender que além da sobrecarga laboral das próprias cantineiras, que teriam que trabalhar além do que já fazem cotidianamente sem serem dispensadas de seus turnos, o receio de oferecer alimentos saudáveis mas “sem sustança” para os pais de alunos, em um modelo de festival gastronômico já praticado na cidade, poderia colocar em risco suas reputações enquanto cozinheiras, afinal, há uma grande diferença entre as refeições escolares, direcionadas aos estudantes e refeições festivas para adultos, em que as prescrições nutricionais podem ser deixadas de lado em prol da abundância e do prazer.

MULHERES QUE COZINHAM E CRIANÇAS QUE COMEM NA ESCOLA: AGÊNCIA, NEGOCIAÇÕES E RESISTÊNCIAS

Como mencionado, o objetivo deste artigo foi o de apontar algumas possibilidades interpretativas que justifiquem, para além dos entraves objetivos, percepções e simbologias

⁹ A Festa de Folia de Reis ou Reisado trata-se de um festejo ligado ao catolicismo popular que ocorre em vários locais do Brasil, normalmente próximo ao dia 6 de janeiro, em alusão aos Três Reis Magos e ao nascimento de Jesus Cristo. Em São João Batista do Glória, no entanto, acontece em várias épocas do ano sob a justificativa do terno ou companhia não conseguir percorrer todas as casas em apenas um dia do ano. Nestas ocasiões, o festeiro oferece um almoço ou jantar fartos para o terno e para a comunidade em geral. A Queima do Alho, por sua vez, trata-se de um evento beneficente, que ocorre na forma de circuito em várias cidades do Sudeste. Na cidade em questão, é promovida pelo Clube do Cavalo e fornece em troca de alimentos não perecíveis posteriormente doados para entidades, pratos típicos da culinária mineira, como feijão tropeiro, costela assada, quitandas etc.

atreladas à alimentação, cujos referenciais histórico-culturais reverberam até os dias de hoje no estudo de caso em questão, mas que bem serviriam para outras futuras análises a respeito da temática. Obviamente, e os números apontam para isso, a adesão ao PNAE vem crescendo paulatinamente, porém, melhores resultados poderiam ser alcançados a partir de um mergulho mais profundo nas culturas locais, além de ações que aproximem discursos científicos a respeito da alimentação e as significações e práticas cotidianas dos moradores e agentes do PNAE nos municípios brasileiros. Afinal, como já apontado por Halbwachs (1970, p. 343), melhores resultados poderiam ser almejados "(...) ao modificar as representações pouco a pouco, propondo-lhes regimes que considerem principalmente suas preferências costumeiras mais do que lhes confrontar em nome da ciência pura e simples"(tradução livre).

Com esta afirmação, não se supõe que a identificação de problemas logísticos em relação ao processo de produção, aquisição, compra e elaboração de refeições voltadas para a alimentação escolar, cujas ações foram realizadas neste projeto de extensão inspirados nas ações do CECANE, não sejam essenciais para o aprimoramento do Programa. Pelo contrário, estas são centrais neste processo. Porém, chamamos a atenção para a necessidade de se buscar outras causas, de cunho simbólico e cultural, que merecem ser levadas em consideração de maneira sistemática, a partir de uma investigação metodológica apurada, para melhor compreender e aprimorar as intervenções e funcionamento do Programa.

Neste sentido, foi possível perceber dois atores sociais importantíssimos que se encontram na ponta final do processo e a quem geralmente não se demora muito em um olhar metodologicamente acurado: quem faz a comida e quem a consome, nomeadamente, as cantineiras (em sua imensa maioria mulheres) e os estudantes¹⁰.

Com base neste projeto de extensão relatado e a partir de outros estudos a respeito do PNAE acompanhados ao longo dos anos, torna-se notável o quanto as significações histórico-culturais a respeito da alimentação a partir das mulheres que preparam a comida nas escolas, denominadas atualmente como cantineiras, são cruciais para o sucesso deste importante Programa de alimentação brasileiro, pois são elas que opinam diretamente sobre a elaboração e preparação dos cardápios, negociando-os com nutricionistas e diretores, com base na observação das preferências alimentares dos estudantes e de acordo com suas condições laborais nestes ambientes. Isso nos dá algumas pistas do quanto essas mulheres são importantes atrizes sociais para o bom desempenho do PNAE, porém, têm sido negligenciadas enquanto uma das principais chaves para os entraves ou êxitos para a execução do mesmo¹¹.

Além do aspecto de serem as pessoas que nutrem, ao levarem em consideração as preferências infantojuvenis a respeito dos alimentos, muitas vezes preferem fornecer algo com "sustança" em detrimento de legumes e verduras com pouca aceitabilidade, classificações

¹⁰ Por uma questão de escolha temática, optamos neste artigo privilegiar a categoria "criança" ao invés de "jovem" por uma questão de domínio teórico-metodológico, uma vez que um dos autores trabalhou com a temática da Antropologia da Infância no Mestrado e com sua devida revisão bibliográfica.

¹¹ Tal percepção tem nos motivado a aprofundar leituras em relação ao protagonismo do trabalho não remunerado (ou inadequadamente remunerado) feminino em alguns âmbitos, sobretudo nos cuidados domésticos, o que inclui a alimentação, como aponta as reflexões de Federici (2019). Essas reflexões serão em breve incorporadas em projetos de pesquisa e extensão voltados ao tema.

alimentares que se enquadram em seu repertório alimentar histórico-cultural, como já mencionado anteriormente.

Por sua vez, assim como as mulheres que preparam os alimentos, as crianças que os consomem também são essenciais para a aprovação ou desaprovação dos mesmos. Ou seja, embora nem sempre seja destacado, esta categoria social desempenha um papel fundamental a partir do engajamento ou não no consumo de determinados tipos de alimentos nos âmbitos doméstico e público (Tichit, 2015). Logo, compreender suas vivências acerca do consumo alimentar, não apenas por meio de uma transmissão vertical, ou seja, das prescrições que os adultos dirigem a estes estudantes e como estes as significam, mas também de forma horizontal, partindo das representações simbólicas compartilhadas entre pares, é fundamental para se pensar na preservação e reelaboração dos patrimônios alimentares a partir destes atores sociais, e isto inclui diferentes aspectos, como a percepção da sazonalidade dos alimentos que lhe são oferecidos, a forma de preparo, o ato de repetir padrões alimentares familiares ou se rebelar contra eles no ambiente escolar, a definição de *status* social a partir do que se come, como se come e com quem se come, dentre uma infinidade de outros aspectos que podem ser revelados a partir da alimentação.

Embora ainda haja poucos estudos que versam sobre o papel das crianças e adolescentes na construção dos patrimônios alimentares, alguns deles apontam para a ideia de que estes agentes podem ser pensados nos ambientes escolares como “comedores em contexto”, ao reelaborarem este patrimônio de forma consciente e ativa (Torralba; Guidalli, 2015). Estes estudos têm apontado, por exemplo, que na escola são definidos pelos próprios alunos “grupos de comer junto”, o que se trata de um importante marcador de sociabilidade, justamente definido no momento das refeições.

Isto é importante para pensarmos, portanto, que uma política pública como o PNAE, que prima pela sazonalidade dos alimentos nos cardápios escolares, priorizando com isso a aquisição da agricultura familiar com o intuito de tornar as refeições mais saudáveis e promover as economias locais, depende, sobretudo, da aceitação dos seus consumidores finais, neste caso as crianças, para quem se tem olhado muito pouco a partir de uma perspectiva antropológica, no sentido de compreender como lidam com os alimentos no contexto escolar. Certamente, projetos de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) são essenciais para este intento, porém, se considerarmos que estes seres não são “tábulas rasas”, atentaremos-nos para a potência das significações que já trazem consigo sobre os alimentos dos contextos extraescolares e também na construção entre pares que fazem a respeito dos mesmos na escola.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Feitas as devidas considerações, podemos concluir que há uma necessidade urgente de, a partir de um viés sociológico e antropológico, voltar-se o olhar para mulheres e estudantes no que diz respeito ao processo de prover o alimento e alimentar-se na escola, pois encontrando-se estes atores sociais no final do processo do PNAE, emanam, a partir de como lidam com os alimentos, de grande poder em relação ao êxito do Programa.

O ato que parte das cantineiras de sugerir o cardápio com base em suas significações histórico-culturais sobre o que é bom para os estudantes e também pautadas por suas restrições laborais, por exemplo, pode determinar os itens das chamadas públicas e,

consequentemente, o que se compra ou não se compra da agricultura familiar, podendo até mesmo ser uma das grandes causas do uso parcial dos recursos do PNAE, que passa a ser utilizado para compras de produtos industrializados em supermercados locais. O mesmo potencial tem as crianças, que podem rejeitar alguns tipos de alimentos com base nas relações que constroem nos contextos escolares a partir de suas significações.

Ou seja, já se faz o momento em que tais questões e entraves devem ser observados para além das questões objetivas e operacionais. A negligência metodológica em relação a mulheres e crianças, todos colocados em um mesmo nível de invisibilidade para as Ciências no que diz respeito às suas agências, quase sempre abordados como meros objetos de estudo passivos de políticas públicas que partem de um viés assistencialista e patriarcal, deve ser aos poucos superada, afinal, como já apontado preliminarmente neste estudo de caso, eles possuem papel fundamental para o êxito de tais ações.

Uma espécie de “resistência do oprimido” pode surgir deste tipo de negligência científica e política. No caso apontado, relacionado ao PNAE, a “rebeldia infantil” em não aceitar alimentos, por exemplo, pode ser crucial para a determinação dos cardápios e compras da agricultura familiar, tendo o potencial de incluir ou excluir um grande número de gêneros alimentícios referentes ao Programa. O mesmo se aplica às cantineiras, que podem ser aliadas, se consideradas de forma humanitária em seus contextos laborais. Ao contrário disso, podem também se constituir enquanto entraves para o Programa ao não aderirem às prescrições dos profissionais de nutrição e acionarem apenas seus sistemas culturais relacionados à alimentação. Além disso, o argumento da “praticidade” em relação à preparação das refeições em contextos de exploração de suas forças de trabalho, acaba ganhando legitimidade diante desses profissionais e de administradores das entidades executoras, o que dá margem para o aumento das compras de produtos industrializados.

A solução para este entrave também se dá a partir dos investimentos na agricultura familiar e na educação, *locus* privilegiado para a dissolução de fronteiras e reelaborações de significados. Neste e em muitos aspectos, concordamos com Rau (2016) nas conclusões de sua etnografia:

Isso conduz a inferir que as crianças podem ser a porta de entrada para novos paradigmas sobre o rural e seu desenvolvimento. Assim, pensar o PNAE como política pública de ação estruturante leva a refletir sobre a importância de um trabalho pedagógico voltado a estas crianças e jovens, como forma de, em longo prazo, alcançar um desenvolvimento rural sustentável e sustentado (RAU, 2016, p. 182).

O mesmo se aplica às mulheres que cozinham nas escolas. Porém, ações de EAN só resultam positivamente quando os contextos e significações dos atores sociais envolvidos são levados em consideração, encontrando terreno fértil para a negociação de saberes.

O estudo de caso, motivado por uma intervenção na comunidade de São João Batista do Glória (MG), serviu-nos de amostra para que, a partir desta experiência, se possa repensar tais práticas nos demais municípios brasileiros, que certamente passam por desafios semelhantes. Enfim, apenas uma proposta de contribuição cuja reflexão se apoia no arcabouço socioantropológico voltado aos múltiplos significados da alimentação e suas repercussões na vida cotidiana a partir de atores sociais já há muito tempo negligenciados pelas Ciências: mulheres e crianças, que têm um potencial transformador para o êxito desta política pública mas se continuam a ser ignorados, podem também ser resistência à mesma.

REFERÊNCIAS

- BOURDIEU, P. *Anatomie du goût, Actes de la recherche en sciences sociales, octobre*. Paris: Persée 1976.
- BRANDÃO, C. R. **Plantar, colher, comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Graal, 1981.
- BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. PNAE. 2009. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/fnde/legislacao/resolucoes/item/3341>. Acesso em: 01 set. 2019.
- BRASIL. Ministério do Planejamento do Planejamento, Orçamento e Gestão - MP. Ministério da Educação - MEC. 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 de educação básica. 2009.
- CANDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito**. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1975.
- CODONHO, C. G. **Aprendendo entre pares**: a transmissão horizontal de saberes entre as crianças indígenas Galibi-Marworno (Amapá, Brasil). Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2007.
- COLLAÇO, J. H. L. Cozinha Doméstica e Cozinha Profissional: do discurso às práticas. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 01, p. 143-171. jan./jul. 2008.
- FEDERICI, S. **Calibã e a Bruxa**: mulheres, corpo e acumulação primitiva. São Paulo: Elefante, 2017.
- FEDERICI, S. **O ponto zero da revolução**: trabalho doméstico, reprodução e luta feminista. São Paulo: Elefante, 2019.
- GIDDENS, A. **As conseqüências da modernidade**. São Paulo: Editora UNESP, 1991.
- HALBWACHS, M. *La classe ouvrière et les niveaux de vie: recherches sur la hiérarchie des besoins dans les sociétés industrielles contemporaines (1912)*. Paris: Gordon et Breach, 1970.
- IBGE. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/sao-joao-batista-do-gloria/historico>. Acesso em 19 mai. 2023.
- KAGEYAMA, A. A. **Desenvolvimento Rural**: conceitos e aplicações ao caso brasileiro. Porto Alegre: UFRGS, 2008.
- LAMBERT, J. L. *L'évolution des modèles de consommation alimentaires en France*. Paris: , 1987.
- LEACKEY, R.; LEWIN, R. **Origens**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1981.
- LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido**. Mitológicas I. Tradução: Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2010.
- MAUÉS, R. H.; MAUÉS, M. A. M. O modelo da "reima": representações alimentares em uma comunidade amazônica. **Anuário Antropológico**, Brasília, v. 2, n. 1, 120-147, 1978.

PEIXINHO, A. M. L. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 18, n. 4, p. 909-916, 2013.

POULAIN, J. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006.

QUEIROZ, M. I. P. **Cultura, sociedade rural, sociedade urbana no Brasil**. São Paulo: Edusp, 1978.

RAU, R. **Modos de Comer, Modos de Viver: um olhar sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar e suas interfaces com a cultura e o desenvolvimento local a partir de famílias rurais pomeranas de São Lourenço do Sul**. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016.

ROMANELLI, C. **Pela saúde humana e do planeta? Políticas alimentares e refeições vegetarianas no ensino superior em Portugal e França**. 2022. Comunicação oral no 8º Colóquio Luso-Brasileiro de História e Culturas da Alimentação. Universidade de Coimbra. Coimbra, 2022.

SEEGER, A.; MATTA, R. da; CASTRO, E. B. V. de. A construção da pessoa nas sociedades indígenas brasileiras. **Boletim do Museu Nacional, Série Antropologia**, Rio de Janeiro, n. 32, p. 2-19, 1979.

SILVA, A. L. da; NUNES, Â; MACEDO, A. V. L. da S. (orgs.). **Crianças indígenas: ensaios antropológicos**. São Paulo: FAPESP/Global, 2002.

SILVA, G. B. de L.; OLIVEIRA, T. C. de O. O feminismo está na mesa: a cozinha agroecológica como espaço de subversão ao patriarcado **Cadernos de Agroecologia**. Diálogos Convergências e divergências: mulheres, feminismos e agroecologia, v. 16, n. 1, 2021.

SOARES, C. Matrizes clássicas gregas da História da Dieta: contributos da tratadística hipocrática. In: SOARES, C (ed.). **Espaços do Pensamento Científico da Antiguidade**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2013.

TICHIT, C. *Du repas familial au snack entre copains: le point de vue des enfants sur leur alimentation quotidienne (enquête en milieu scolaire à Paris, France)*. **Anthropology of Food**, n. 9, 2015.

TORRALBA, J. A; GUIDALLI, B. A. *Examining children's food heritage in Spanish Schools: a process of learning to become "Eaters-in-context"*. **Anthropology of Food**, n. 9, 2015.

WANDERLEY, M. de N. B. Agricultura familiar e campesinato: rupturas e continuidades. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, n. 21, p. 42-60, out. 2003.