



SÔNIA DE SOUZA MENDONÇA MENEZES
ANDHRESSA ARAÚJO FAGUNDES
GEISA FLORES MENDES
SILVIA MARIA VOCI

Organizadoras

A MEMÓRIA DO SABOR E O SABOR DA MEMÓRIA:

práticas alimentares, saberes, tradição
e segurança alimentar

SÔNIA DE SOUZA MENDONÇA MENEZES
ANDRESSA ARAÚJO FAGUNDES
GEISA FLORES MENDES
SILVIA MARIA VOCI

Organizadoras

A MEMÓRIA DO SABOR E O SABOR DA MEMÓRIA:

práticas alimentares, saberes, tradição
e segurança alimentar



Editora UFS

São Cristóvão - SE

2019

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

REITOR

Angelo Roberto Antonioli

VICE-REITORA

Iara Maria Campelo Lima

EDITORA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

COORDENADOR DO PROGRAMA EDITORIAL

Péricles Moraes de Andrade Júnior

COORDENADORA GRÁFICA

Germana Gonçalves de Araújo

CONSELHO EDITORIAL

Antônio Martins de Oliveira Junior

Aurélia Santos Faraoni

Fabiana Oliveira da Silva

Germana Gonçalves de Araújo

Luís Américo Silva Bonfim

Mackely Ribeiro Borges

Maria Leônia Garcia Costa Carvalho

Martha Suzana Cabral Nunes

Péricles Moraes de Andrade Júnior (Presidente)

Rodrigo Dornelas do Carmo

Samuel Barros de M. Albuquerque

Sueli Maria da Silva Pereira

PROJETO GRÁFICO E EDITORAÇÃO ELETRÔNICA / CAPA

Késia dos Santos



Cidade Universitária Prof. José Aloísio de Campos
CEP 49.100 - 000 - São Cristóvão - SE.

Telefone: 2105 - 6922/6923. e-mail: editora@ufs.br

www.editora.ufs.br

Este livro, ou parte dele, não pode ser reproduzido por qualquer meio sem autorização escrita da Editora.

**FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA BIBLIOTECA CENTRAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

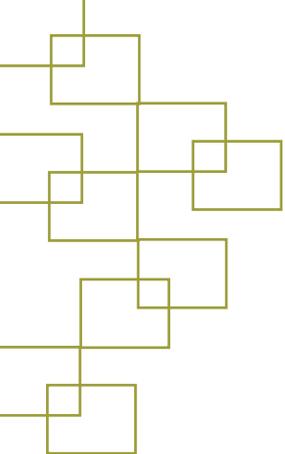
M533m

A memória do sabor e o sabor da memória : práticas alimentares, saberes, tradição e segurança alimentar [recurso eletrônico] / Sônia de Souza Mendonça Menezes ...[et al.] organizadoras – São Cristóvão, SE : Editora UFS, 2019.
202 p. : il.

ISBN 978-85-7822-674-9

1. Hábitos alimentares. 2. Culinária. 3. Alimentos orgânicos.
4. Usos e costumes. I. Menezes, Sônia de Souza Mendonça.

CDU 392.8:641



07 **Apresentação**

12 **Gostoso feito memória: os biscoitos artesanais e o saber fazer de alimentos tradicionais em Vitória da Conquista, Bahia**

Geisa Flores Mendes, Sônia de Souza Mendonça Menezes e Débora Paula de Andrade Oliveira

28 **Da roça à mesa: produção de alimentos saudáveis a partir de uma alternativa sustentável de comercialização – o caso da feira agroecológica arpa-sul no município de Canguçu, RS**

Agnes Borchardt Barbosa, Jaqueline Patrícia Silveira e Fabiana Thomé da Cruz

49 **É dia de feira! A construção da feira agroecológica da Unilab**

Jaqueline Sgarbi Santos, Fernanda Schneider e Joel Henrique Cardoso

61 **Consumidores de produtos orgânicos/ ecológicos da feira de agricultores do Menino Deus em Porto Alegre, RS**

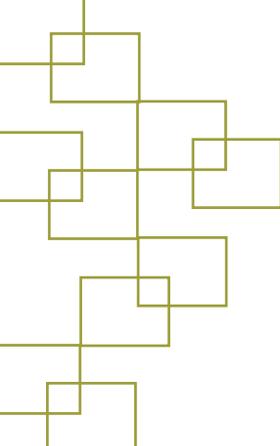
Lilian da Silva Lemos, Jaqueline Patrícia Silveira e Fabiana Thomé da Cruz

82 **Comercialização de animais na feira: a tradição do saber fazer na arte de negociar**

Sônia de Souza Mendonça Menezes

102 **Tem sabor de memória: o saber fazer e os alimentos tradicionais em mercados de Vitória da Conquista, Bahia**

Patrícia Godoia Garcia de Souza Teixeira, Débora Paula de Andrade Oliveira e Geisa Flores Mendes



117 **O consumo da cachaça no espaço rural maranhense: memória e tradição**

Wiliane de Fátima Vieira Batista e Luci Mara Bertoni

131 **A segurança alimentar e nutricional sob a ótica de gestores e presidentes de Sergipe**

Tatiana Canuto Silva, Anдресsa Araújo Fagundes e Maria Rita Marques

151 **A segurança alimentar e nutricional na política de saúde: um relato de experiência de sala de espera**

Ramara Kadija Fonseca Santos, Liliane Viana Pires e Anдресsa Araújo Fagundes

164 **Perfil alimentar e de saúde de discentes de cursos técnicos em uma instituição privada**

Adriana Correia dos Santos, José Valter Costa Oliveira e Kiriaque Barra Ferreira Barbosa

181 **Oficina de segurança alimentar e nutricional com merendeiras de instituições filantrópicas de Aracaju, SE**

Rita de Cássia Lisboa Ribeiro, Joyce Fernanda Souza Pimentel e Silvia Maria Voci

194 **Sobre os autores**

APRESENTAÇÃO

Os artigos reunidos neste livro resultam de incursões no cotidiano e reflexões desenvolvidas nos grupos de pesquisa dos quais os autores fazem parte. A parceria estabelecida entre tais grupos tem suscitado diálogos instigantes e troca de experiências. Assim, as discussões apresentadas revelam múltiplas possibilidades de abordagem sobre uma temática significativa e que têm alcançado visibilidade cada vez mais consistente: as práticas alimentares. Pensar em comida ou alimentos é pensar em memória, gostos, cheiros, sabores e valores, o que certamente provoca a necessidade de um olhar multidisciplinar. É essa, então, a proposta desse livro: possibilitar ao leitor uma multiplicidade de olhares sobre essa temática, que tem ocupado lugar central na contemporaneidade.

Os textos apresentados buscam refletir sobre os desafios que estão sendo vivenciados para a manutenção da produção, do consumo, da soberania e da segurança alimentar nutricional, em suas diferentes dimensões, além de manifestações culturais na contemporaneidade, que envolve o elemento central das análises realizadas: os alimentos. Nessa direção, o livro explora metodologias diversificadas e valoriza essa temática como objeto de estudo, compreendido como essencial nas últimas décadas.

A valorização de temáticas envolvendo a produção, consumo e manifestações tradicionais vinculadas aos alimentos se refere também à valorização de personagens vivos, atuantes, que sob diversos pontos de vista, instigam novos olhares acerca das diferentes formas de saber fazer, modos de vida e de apropriação do espaço.

Os artigos apontam resultados de pesquisas desenvolvidas no âmbito da Graduação e de Programas de Pós-Graduação de algumas instituições: UFS, UESB, UNILAB, UFRGS e outras.

Por meio de diferentes perspectivas teórico metodológicas, os autores desse livro tecem reflexões e análises que abarcam múltiplas possibilidades de pensar e refletir sobre a problemática dos alimentos e da comida no cotidiano de sujeitos reais e concretos que constroem o espaço geográfico.

Assim, iniciamos esse volume com o artigo intitulado Gostoso feito memória: os biscoitos artesanais e o saber fazer de alimentos tradicionais em Vitória da Conquista, Bahia. Nele, as autoras abordam a relação entre espaço, memória e alimento evidenciando a pluralidade de significados do biscoito artesanal como elemento articulador da memória social e da identidade cultural de Vitória da Conquista - Bahia. A abordagem considera a memória social dos envolvidos nos processos de produção, comercialização e consumo dessa iguaria que se configura como elemento emblemático do lugar.

Em seguida, no artigo que tem como título Da roça à mesa: produção de alimentos saudáveis a partir de uma alternativa sustentável de comercialização – o caso da feira agroecológica arpa-sul no município de Canguçu, RS, busca analisar a trajetória da Feira Agroecológica da Associação Regional de Produtores Agroecológicos da Região Sul (ARPA-SUL) no município de Canguçu, Rio Grande do Sul. Por meio de um estudo de caso com os agricultores/as que fazem parte dessa feira, os autores realizam um debate sobre a produção de alimentos saudáveis e o “caminho” que esses alimentos percorrem da lavoura dos agricultores/as até a mesa dos consumidores/as. Esses agricultores/as, bem como seus clientes, têm acesso a alimentos saudáveis comercializados em espaços que extrapolam a questão comercial, constituindo-se como um local de troca de vivências e construção de saberes.

O artigo intitulado É dia de feira! A construção da feira agroecológica da Unilab, traz a experiência da Feira Agroecológica da Unilab,

uma proposta pedagógica de comercialização direta de produtos da agricultura familiar do Maciço do Baturité (CE). Por meio da sistematização da experiência, os autores fazem uma abordagem analítica acerca do potencial da Feira na consolidação de redes de apoio à agricultura familiar e na construção do conhecimento.

Em Consumidores de produtos orgânicos/ecológicos da feira de agricultores do Menino Deus em Porto Alegre, RS, as autoras buscam identificar e caracterizar as motivações de consumidores de produtos orgânicos da Feira de Agricultores do Menino Deus, bairro de Porto Alegre, Rio Grande do Sul.

A importância da feira semanal como um acontecimento cultural, social e econômico vital para a vida dos nordestinos, sobretudo, nas pequenas cidades e nos centros urbanos de médio porte é abordada no artigo intitulado Comercialização de animais na feira: a tradição do saber fazer na arte de negociar. A autora enfatiza a comercialização de animais vivos nas feiras e a relevância desse tipo de comércio tendo em vista a carne bovina constituir a principal comida dos agrestinos e sertanejos sergipanos. Aborda, ainda, o fato de que para além do consumo e da comercialização a feira de animais se caracteriza como um lugar de confraternização e de encontros.

No artigo intitulado Tem sabor de memória: o saber fazer e os alimentos tradicionais em mercados de Vitória da Conquista, Bahia, as autoras evidenciam as territorialidades que compõem a memória social e o saber fazer no comércio de alimentos tradicionais em mercados de Vitória da Conquista, Bahia.

No lastro da discussão sobre os alimentos tradicionais, o artigo O consumo da cachaça no espaço rural maranhense: memória e tradição apresenta o consumo da cachaça nos espaços rurais como um misto de tradições centenárias e memória de um povo, as quais

fazem da cachaça um produto cultural. Assim, o artigo discute a presença da cachaça como tradição no povoado Rio no estado de Alagoas, por meio da memória dos estudantes rurais.

Pela perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional alguns artigos se complementam na discussão de políticas governamentais explorando iniciativas da sociedade civil ou de segmentos organizados voltados para o acesso à alimentação adequada e de qualidade. Nessa direção, o artigo intitulado A segurança alimentar e nutricional sobre a ótica de gestores e presidentes de Sergipe tem o objetivo de caracterizar presidentes dos conselhos e os gestores municipais de Segurança Alimentar e Nutricional de Sergipe quanto à percepção sobre esta temática.

Com o propósito de analisar não somente as formas de produzir, comercializar e abastecer alimentos, mas também considerando a oferta dos serviços de saúde, em especial daqueles que lidam com as consequências do consumo alimentar e repercussões no estado nutricional, o artigo intitulado A segurança alimentar e nutricional na política de saúde: um relato de experiência de sala de espera aborda o Diabetes Mellitus que consiste numa doença crônica que exige mudanças de hábitos alimentares. Assim, o artigo relata a experiência das ações de Educação Alimentar e Nutricional realizadas na sala de espera para o atendimento nutricional de indivíduos com diabetes tipo 2.

Aprofundando a questão da Segurança Alimentar e Nutricional, o artigo que tem como título Perfil alimentar e de saúde de discentes de cursos técnicos em uma instituição privada apresenta um estudo que teve como objetivo conhecer a autopercepção dos estudantes de cursos técnicos sobre sua saúde, estilo de vida e alimentação.

Com uma perspectiva didática e prática, o artigo intitulado Oficina de segurança alimentar e nutricional com merendeiras de instituições filantrópicas de Aracaju - SE considera que a implementação de uma alimentação adequada e saudável na escola contribui para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional. Assim, o artigo aborda os resultados de um trabalho com base em metodologias ativas de ensino, que teve o propósito de capacitar merendeiras de instituições filantrópicas de Aracaju a fim de melhorar a compreensão das profissionais sobre o seu papel como promotoras da SAN.

Por fim, destacamos que os resultados das pesquisas aqui apresentadas são fruto do incentivo das instituições que nos apoiaram: CNPq, CAPES, FAPITEC, Universidade Federal de Sergipe (UFS), Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS-PGDR).

Convidamos, então, a saborear as temáticas aqui apresentadas com a compreensão de que o livro foi escrito por várias mãos e, com isso, o nosso desejo é o de que a multiplicidade de perspectivas teórico metodológicas aqui trazidas instigue o leitor a olhar de maneira multifacetada para essa temática cada vez mais instigante.

Os autores
São Cristóvão, março de 2018.

GOSTOSO FEITO MEMÓRIA:
OS BISCOITOS ARTESANAIS E O SABER FAZER
DE ALIMENTOS TRADICIONAIS
EM VITÓRIA DA CONQUISTA, BAHIA

Geisa Flores Mendes
Sônia de Souza Mendonça Menezes
Débora Paula de Andrade Oliveira

1 PARA INÍCIO DE CONVERSA...

O inevitável encontro da memória social com a espacialidade que atravessa o dia a dia dos sujeitos sociais no lugar é revelado na leitura do cotidiano. Tal encontro permite vislumbrar um horizonte multifacetado que revela elementos significativos para a compreensão da cultura local.

Pensar o lugar pelo viés da Geografia conduz à reflexão sobre a confluência de elementos que o configuram atribuindo-lhe especificidades e significações diversas. É com esse entendimento que se pode afirmar que a alimentação é, sem dúvida, parte importante desse processo, pois como afirmou Garine “[...] o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence” (1987, p. 4). É assim que a reflexão sobre os alimentos tradicionais, aqui representados pelos biscoitos artesanais em Vitória da Conquista, se constitui como uma possibilidade de pensá-los como marcas enraizadas na identidade cultural, marcas essas que ajudam a compreender a memória social do lugar. O presente artigo tem, então, o propósito de abordar algumas reflexões pertinentes ao significado dos biscoitos artesanais na memória social daqueles que estabelecem vínculos identitários e de afetividade com esse elemento tão marcante na cultura do município de Vitória da Conquista.

Localizado no interior da Bahia, distante aproximadamente 524 km da capital do Estado, Salvador, o município de Vitória Conquista (Figura 1) agrega traços da cultura sertaneja, com expressões marcantes no modo de vida, especialmente nas práticas alimentares locais. Os biscoitos artesanais produzidos tanto na cidade quanto nas áreas rurais do município se configuram como elementos emblemáticos, com repercussões significativas na cultura e na memória social do lugar.

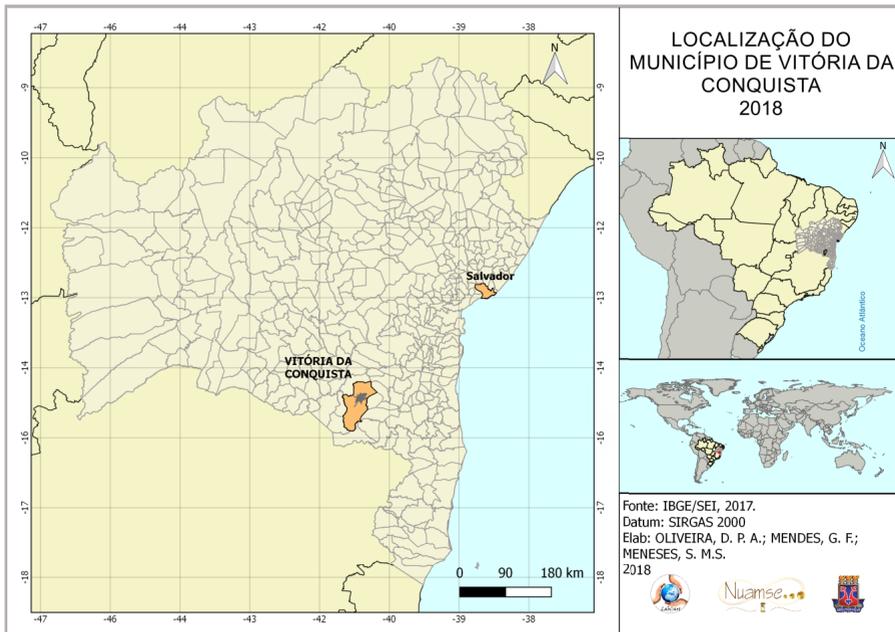


Figura 1 - Localização do município de Vitória da Conquista, Bahia.

Fonte: Elaborado pelas autoras, 2018.

Amon e Menasche (2008) abordaram o importante papel da alimentação na configuração da memória social e na constituição da identidade dos lugares. De acordo com as autoras, a relação que se estabelece entre comida e memória está fundamentada na ideia de que a comida tem uma dimensão comunicativa. A comida conta histórias, suscita memórias, promove laços de afetividade... Enfim, a comida conta sobre os lugares... É com esse entendimento que os biscoitos artesanais falam muito sobre Vitória da Conquista, pois nesse lugar, ao se receber uma visita, a presença dos biscoitos na mesa é praticamente garantida e o visitante é sempre conduzido às

casas de biscoitos da cidade para que possa conhecer esses lugares que são plenos de significados para os conquistenses.

Destaque na mesa dos conquistenses os biscoitos estão cada vez mais diversificados. Receitas e denominações tradicionais se somam às criações mais recentes que agregam a cada dia diferentes ingredientes e combinações, multiplicando os sabores e surpreendendo aqueles que os consomem cotidianamente e também aqueles que estão de passagem pelo município e, como registro dessa passagem, os levam de presente.

A presença dos biscoitos em Vitória da Conquista é um dos exemplos que revela a multiplicidade de significados e sentidos que permeia a experiência humana no espaço vivido e que aflora numa geograficidade singular e, paradoxalmente, múltipla, uma vez que a percepção do lugar não se dá somente por meio visão ou da audição; todos os sentidos medeiam a experiência espacial trazendo diversos significados culturais. A experiência espacial é fenômeno completo mediado pelo corpo via sentidos (MERLEAU-PONTY, 1971).

O interesse em identificar tais vinculações parte de um esforço de articulação teórica entre a memória social e a geograficidade presente no cotidiano dos sujeitos sociais por meio dos biscoitos artesanais em Vitória da Conquista. No que tange aos aspectos teórico-metodológicos optou-se pela aproximação dos referenciais teóricos referentes à memória social e à Geografia e, para tanto, além do levantamento teórico foram feitas pesquisas documentais e de campo com realização de entrevistas junto a consumidores, produtores e comerciantes de biscoitos em Vitória da Conquista.

2 A MEMÓRIA SOCIAL E A GEOGRAFIA EM INTERSECÇÃO

A possibilidade de aproximação das categorias de análise da Geografia com a Memória social permite uma compreensão enriquecedora da realidade vivida e instiga a busca pelo aprofundamento em diversos campos do saber que podem fecundar as análises geográficas.

Para Gondar, a memória social, como objeto de pesquisa, “[...] não pertence a nenhuma disciplina tradicionalmente existente, e nenhuma delas goza do privilégio de produzir o seu conceito. Esse conceito se encontra em construção a partir dos novos problemas que resultam do atravessamento de disciplinas diversas” (GONDAR, 2016, p. 23). Ainda segundo a autora, é por essa razão que um conceito de memória “[...] jamais poderá se configurar em uma definição estanque e unívoca, já que, em razão de sua própria condição transversal, sofre um permanente questionamento” (GONDAR, 2016, p. 23).

Halbwachs (1990) considera que a memória se constitui como uma construção social dos acontecimentos passados, realizada por meio do que os sujeitos sociais vivenciam no presente, projetando-se para um futuro possível. Assim, a um só tempo, as recordações do passado comunicam o grupo sobre o seu presente, de forma que o ontem e o hoje se constroem mutuamente em prefácios do amanhã.

A memória social é, incontestavelmente, atrelada a outras dimensões da vida cotidiana como os valores, identidades, símbolos, crenças, representações sociais e cultura. As ponderações de Canclini abordam o entrelaçamento que abarca os processos sociais e culturais:

¿Qué es, entonces, la cultura? No podemos regresar a la vieja definición antropológica que la identificaba con la totalidad de la vida social. En las teorías sociosemióticas se está hablando de una imbricación compleja e intensa entre lo cultural y lo social. Dicho de otra manera, todas las prácticas sociales contienen una dimensión cultural, pero no todo en esas prácticas sociales es cultura (2005, p.45)².

As ponderações do autor evidenciam a indissociabilidade da dimensão cultural e das práticas nas representações sociais construídas na vida cotidiana que interagem numa intensa simbiose no processo de produção social do espaço, expresso nos lugares e nas paisagens, cada vez mais complexas e humanizadas.

A memória social se constitui como a expressão da identidade dos sujeitos sociais, “[...] uma vez que tem o poder de identificar o grupo, conferir-lhe uma identidade peculiar, proporcionar sentido ao seu passado, dar coerência ao seu presente e definir as suas aspirações futuras” (MENDES, 2009, p. 53). Nesse contexto, Gondar compreende que a memória não é somente uma imagem do tempo passado, longe disso, a memória significa “[...] reconstruí-lo com base nas questões que nos fazemos, que fazemos a ele, questões que dizem mais de nós mesmos, de nossa perspectiva presente, que do frescor dos acontecimentos passados” (GONDAR, 2005, p. 18).

Enfim, é importante compreender que todo o processo que envolve a configuração de memórias e representações espaciais é historicamente determinado e por isso direciona as ações humanas, dando sentido às suas práticas sociais no lugar. Tais questões são imprescindíveis para que se compreenda melhor como os saberes sobre o lugar se instituem e como se processa o movimento de

² Que é então, cultura? Não podemos retornar a definição antropológica que identificava a cultura com a totalidade da vida social. Nas teorias sociosemióticas, fala-se de uma complexa e intensa imbricação entre o cultural e o social. Dito de outro modo, todas as práticas sociais contém uma dimensão cultural, mas nestas práticas sociais, nem tudo é cultura (Tradução livre).

permanências e rupturas acerca desses espaços na esfera da memória social.

A apreensão do espaço geográfico por meio da análise da categoria lugar permite vislumbrar as relações de pertencimento que afloram entre o lugar e os sujeitos sociais. Sobre esse aspecto, Almeida (2008) considera que “[...] os lugares e/ou territórios são objetos de operações simbólicas” (ALMEIDA, 2003).

A leitura do lugar torna-se singularmente importante, tendo em vista que este se traduz na dimensão do espaço vivido e experienciado cotidianamente. O lugar na Geografia constitui-se como lócus imediato da experiência espacial dos sujeitos. Trata-se da dimensão vivida do espaço, que é imbuída dos traços culturais, das memórias e das práticas cotidianas.

Massey (2008) argumenta que mais do que um objeto material, o lugar constitui-se como fenômeno social expresso no espaço. A autora considera, ainda, que antes de se constituir como espaço de coerência, o lugar torna-se o mote da contradição entre o encontro e o não-encontro, trata-se de um espaço “[...] previamente não-relacionado e assim essencial para a geração do novo” (2008, p.111). Compreende-se, então, que o lugar se configura no espaço, como um aporte essencial na consolidação da memória e da identidade social.

O conceito de identidade é demasiadamente complexo e multifacetado, dificilmente seria possível defini-lo em afirmações conclusivas. Segundo Almeida et al., a variedade de abordagens e de concepções que permeia tal conceito “[...] evidencia a sua emergência e a sua importância também nas análises geográficas, além de apontar para a riqueza de temáticas que podem ser perpassadas por tal discussão” (2011, p.26).

A construção da identidade cultural tem suas vinculações no lugar e tal aspecto consiste num processo dinâmico e complexo marcado

pelas memórias e pelas representações sociais daqueles que o vivenciam cotidianamente. Almeida et al. (2011) compreendem que a identidade cultural, além de promover a valorização das culturas tradicionais, corrobora a multiplicidade de sentidos territoriais que marcam as relações do sujeito com o lugar.

Tal compreensão instiga a leitura dos significados que permeiam as práticas cotidianas e conduz a reflexão para uma dimensão simbólica das relações sociais no espaço, pois estas estão impregnadas de signos geográficos. Nessa perspectiva de análise, Almeida et al. (2011, p.27) evidenciam que “[...] é inevitável a conclusão de que muitos laços de identidade se manifestam na convivência com o lugar, com o território. Os significados desses laços, porém, não são marcados pela unicidade, mas sim pela multiplicidade de sentidos”.

Essas prerrogativas tornam evidente o elo entre os processos identitários e as relações de pertencimento e identificação com o lugar. Sob esse viés, o tópico a seguir contém algumas reflexões acerca dos processos que envolvem a produção, comercialização e consumo dos biscoitos artesanais em Vitória da Conquista, Bahia.

3 OS BISCOITOS ARTESANAIS E O SABER FAZER DE ALIMENTOS TRADICIONAIS EM VITÓRIA DA CONQUISTA

Gostoso como uma boa memória, o biscoito produzido artesanalmente em Vitória da Conquista configura-se como elemento emblemático da identidade sociocultural do município. Esse traço se evidencia no cotidiano dos conquistenses que consideram tais iguarias como alimento tradicional de presença marcante na mesa e na memória do lugar.

Segundo Menezes, compreender as significações presentes nos alimentos tradicionais torna possível “[...] descortinar o sentido dessa

produção para a vida de homens e mulheres, identificando as relações entre eles, o espaço e os seus desdobramentos com o surgimento de outras atividades” (MENEZES, 2009, p.22). Desse modo, a pluralidade de sentidos e representações que permeia a cultura do biscoito configura-se como relevante traço da cultura local, que traz consigo reflexos da memória e das representações sociais.

Ao abordar o significado do biscoito, uma entrevistada, cuja família tradicionalmente trabalha com a produção desse alimento, afirma: “Considero que o biscoito é representativo na cultura de Conquista porque aqui tem ainda muita produção de farinha de mandioca e de polvilho... Tem uma grande produção de biscoitos. Aqui no Pradoso [distrito de Vitória da Conquista] mesmo, tem várias casas e fábricas que produzem esses biscoitos” (Entrevista realizada em janeiro de 2018).

O município de Vitória da Conquista é um dos principais produtores de mandioca do Estado da Bahia e os biscoitos nele produzidos têm na mandioca a sua principal base. O beneficiamento desse produto nas casas de farinha é feito, via de regra, de forma tradicional e rudimentar, geralmente com técnicas artesanais e mão de obra familiar. Embora a produção familiar da farinha aconteça em várias áreas urbanas e rurais do município, as localidades de Campinhos e Simão são, tradicionalmente, as áreas que mais produzem farinha no município. Os biscoitos são comercializados em diversos locais, a exemplo de empórios, casas especializadas e nas tradicionais barracas das feiras e mercados da cidade (Figura 2).

O visitante que chega a Vitória da Conquista é logo conduzido às casas e bancas de biscoito, pois é consensual a relevância desse elemento para a cultura local. Assim, também quando se quer presentear algum visitante com algo que seja emblemático da



Figura 2 - Diversidade de biscoitos produzidos em Vitória da Conquista.

Fonte: Pesquisa de campo, 2018.

cultura local, o biscoito é, sem dúvida, aquele que melhor sintetiza a identidade conquistense. É costume entre os conquistenses presentear um amigo ou familiar que mora longe com os biscoitos produzidos artesanalmente no município. Ao abordar esse aspecto, uma entrevistada narra:

Já levei biscoitos para Aracaju-SE, Salvador-BA, Limeira-SP e Vila Velha-ES. Gosto de levar biscoitos artesanais feitos na região para amigos e conhecidos, pois representa a cultura regional, referente ao saber fazer. Vejo como uma demonstração de carinho (Entrevista realizada em janeiro de 2018).

O saber fazer dos biscoitos artesanais é um traço tradicional dos costumes alimentares de Vitória da Conquista. De acordo com Sampaio (2006), a produção artesanal de biscoitos caseiros nesse município teve suas primeiras unidades instaladas há aproximadamente 50 anos, resistindo às mudanças e também se requalificando para atender as demandas do consumo. Desde então, a produção dos biscoitos tem se diversificado resultando numa ampla variedade que vai dos mais tradicionais como avoador e chimango aos mais finos que, de tão variados, torna-se difícil especificar. A Figura 3 apresenta os biscoitos mencionados com mais frequência nas narrativas dos entrevistados:



Figura 3 – Pannel com biscoitos produzidos em Vitória da Conquista mencionados com mais frequência nas narrativas dos entrevistados.

Fonte: Pesquisa de campo, 2018.

São biscoitos doces e salgados, de formas e tamanhos variados, que satisfazem aos mais diferentes paladares e assim a identidade cultural de Vitória da Conquista vai revelando elementos emblemáticos da cultura sertaneja, em que de acordo com Souza (1996), “[...] atividades como amassar e enrolar biscoitos, fazer pamonhas, beijus, catar o arroz e o feijão eram trabalhos que agruparam as mulheres em rodas de conversa e companheirismo e aos poucos iam envolvendo as

meninas nos seus futuros afazeres” (SOUZA, 1996, p.10). Esse aspecto é reforçado na narrativa de uma entrevistada, ao afirmar:

A vivência marcante, com relação ao biscoito, é fazer o biscoito mesmo, colocar a mão na massa! Sempre a família quando vai fazer o biscoito, reúne todo mundo, isso pra mim é marcante [...]. As variedades que eu mais gosto são o chimango, os biscoitinhos salgados e o biscoito doce de goma, que é meu preferido (Entrevista realizada em janeiro de 2018).

O saber fazer dos biscoitos artesanais produzidos em Vitória da Conquista está intrinsecamente relacionado à memória dos grupos sociais envolvidos nesse processo que envolve a produção, comercialização e consumo. O biscoito, por tudo que representa, se constitui como alimento para o corpo e para a memória social do lugar. Doce, como uma saudosa recordação, os biscoitos são elementos plenos de sentidos e significações humanas. Ao saboreá-los, muitos se reportam a vivências marcantes. A narrativa de uma entrevistada sintetiza bem essa questão: “Os biscoitos significam muito pra mim. Me lembram da minha vó... Eu levo os biscoitos caseiros, como uma demonstração de carinho para a minha família. [...] Lembro quando minha vó fazia a massa do biscoito, aí a gente sentia o cheiro do biscoito no forno, assando” (Entrevista realizada em janeiro de 2018). O trecho da narrativa de outra entrevistada reforça tal singularidade: “Os melhores momentos em família foram durante o café com biscoitos artesanais, nas tardes nas quais conversávamos sobre temas variados. Até hoje, quase toda semana, o encontro com alguns familiares acontece no momento do café com biscoito” (Entrevista realizada em janeiro de 2018).

As narrativas apresentadas não deixam dúvidas quanto ao fato dos biscoitos artesanais se constituírem como um traço significativo

da cultura local e da memória social. Decifrar os significados desse alimento tradicional permite enveredar por uma experiência de sentidos que ultrapassam o paladar: são cheiros e sabores que alimentam a alma, com o significado que só um alimento pleno de sentidos pode proporcionar. A narrativa a seguir traz elementos que possibilitam compreender melhor o que a experiência de preparar e consumir os biscoitos exprime para o conquistense:

Os biscoitos preparados em casa e assados na hora são sinônimos de aconchego, amor e dedicação. Uma das minhas memórias afetivas mais significativas da infância e adolescência envolve os biscoitos... É com carinho que me recordo que sempre que íamos à casa da minha avó ela fazia questão de preparar biscoitos na hora. E assim começava um dos rituais que mais me marcaram afetivamente... Ela ia à despensa³ buscar uma bacia especial, própria para amassar biscoitos, e começava a separar os ingredientes com cuidado. Nesse processo era comum que nos mandasse ir à venda de Sr. Toninho, que ficava em frente da casa, para comprar a goma e a manteiga, pois sempre fazia questão de ingredientes bem fresquinhos. Tais ingredientes vinham enrolados em papel pardo amarrados com um cordão. Ela abria cuidadosamente e começávamos a observar cada detalhe... Para mim, era o maior carinho que alguém poderia oferecer: o preparo de biscoitos na hora. Era assim que vivenciávamos várias etapas: a separação dos ingredientes; o ato de amassar a mistura; a experiência de saborear a massa crua para provar o sal e a participação no processo de moldagem dos biscoitos. Depois era só esperar sentir o cheiro mais delicioso que pode existir. Esse aroma de biscoito assando é inconfundível e até hoje evoca toda essa memória tão especial. Em Conquista, dificilmente se encontrará alguém que não tenha uma memória vinculada à experiência de consumir biscoitos. É a marca do lugar... (Entrevista realizada em fevereiro de 2018).

3 Local da casa onde se costuma guardar mantimentos.

A experiência mencionada, por meio da evocação de uma memória que tinha como substrato o consumo de biscoitos, conta muito sobre as práticas sociais de um lugar. Tal exemplo, que tem como mote as reflexões em torno desse elemento da cultura local, possibilita revelar o processo de construção da identidade cultural do lugar considerando as práticas cotidianas dos sujeitos que o vivenciam. Reafirma-se, então, a importância da alimentação como elemento da memória social e do lugar.

É assim que as narrativas que marcam as pesquisas que envolvem as redes de significados dos alimentos tradicionais podem dar a visibilidade compatível com a relevância da cultura familiar e artesanal do biscoito em Vitória da Conquista-BA, configurando-se como um meio viável para o planejamento e a valorização da própria identidade cultural do município.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Geografia permite vislumbrar, sob diversos prismas analíticos, a pluralidade de vertentes para a compreensão dos elementos que se mesclam na configuração dos processos socioespaciais e estes também se evidenciam por meio das relações sociais estabelecidas pelos sujeitos em suas dinâmicas cotidianas, com destaque para as práticas alimentares.

As constatações apresentadas ao longo do artigo permite-nos afirmar que a pesquisa vem se constituindo em uma proposta analítica instigante e desafiadora, tendo em vista a multiplicidade de vertentes de análise possíveis para a compreensão do significado dos biscoitos artesanais para a memória social de Vitória da Conquista.

Buscou-se nas fronteiras da interdisciplinaridade entre a Geografia e a memória social tecer algumas reflexões sobre a importância do biscoito artesanal para Vitória da Conquista, considerando este alimento como articulador da memória local e elemento da identidade cultural do município.

É possível concluir afirmando que a prática de consumo dos biscoitos em Vitória da Conquista conta muito sobre o município. Revela memórias, suscita reflexões e possibilita afirmar que seria inconcebível tal análise sem considerar os sentidos e simbologias que permeiam as heranças culturais que podem ser lidas por intermédio da Memória Social e sua relação com o lugar.

5 REFERÊNCIAS

ALMEIDA, M. G. de. Em busca do poético do sertão: um estudo de representações. In: ALMEIDA, M. G. de; RATTTS, A. J. P. (Org.). **Geografia: leituras culturais**. Goiânia: Alternativa, 2003. p. 71-88.

ALMEIDA, M. G. VARGAS, M. A. M. MENDES, G. F. Territórios, Paisagens e Representações: um diálogo em construção. **Mercator**, Fortaleza, v. 10, n. 22, p.23-35, mai./ago. 2011.

AMON, D e MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, n. 11, v. 1, p. 13-21, 2008.

GARCÍA CANCLINI, N. **Diferentes, desiguales y desconectados: mapas de la interculturalidad**. Barcelona: Gedisa, 2005.

GARINE, I. de. Alimentação, culturas e sociedades. **O correio da Unesco**. Vol. 15, n. 7, p.4-7, 1987

GONDAR, J. Quatro proposições sobre memória social. In: GONDAR, J.; DODEBEI, V. (Org.). **O que é memória social?** Rio de Janeiro: Contra Capa Livraria/Programa de Pós-Graduação em Memória Social da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, 2005. p. 11-26.

_____. Cinco proposições sobre memória social. **Morpheus: revista de estudos interdisciplinares em memória social**, v. 9, n. 15, p. 19-40, 2016.

HALBWACHS, M. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

MASSEY, D. **Pelo espaço: uma nova política da espacialidade**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2008.

MENDES, G. F. **Sertão se traz na alma?** território/lugar, memória e representações sociais. Tese de doutorado. UFS: São Cristóvão, 2009.

MENEZES, S. de S. M. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**. (Tese) Doutorado em Geografia. Núcleo de Pós Graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE, 2009.

MERLEAU-PONTY. **Visível e Invisível**. São Paulo: Ed. Perspectiva, 1971.

SAMPAIO, V. S. **Relações produtivas: biscoitos caseiros como estratégia de inclusão social**. Dissertação de Mestrado. UFS: Aracaju, 2006.

SOUZA, A. B. de. **A Alimentação no Planalto de Conquista de 1930 a 1950**. Vitória da Conquista: Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, 1996.

DA ROÇA À MESA:
PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS
A PARTIR DE UMA ALTERNATIVA
SUSTENTÁVEL DE COMERCIALIZAÇÃO –
O CASO DA FEIRA AGROECOLÓGICA ARPA-SUL NO
MUNICÍPIO DE CANGUÇU, RS

Agnes Borchardt Barbosa
Jaqueline Patrícia Silveira
Fabiana Thomé da Cruz

1 INTRODUÇÃO

Alimentos processados industrialmente têm contribuído para o aumento de doenças relacionadas à alimentação. Essas doenças têm sido chamadas de Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT). As DCNTs são resultado de diversos motivos e determinantes sociais, além de fatores de risco individuais como tabagismo, consumo nocivo de álcool, inatividade física e alimentação não saudável.

Esse tema tem recebido grande evidência nos últimos anos, especialmente nos meios acadêmicos, sobretudo com relação à qualidade dos alimentos, gerando debates relativos a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Sendo a alimentação indispensável para a manutenção da vida, os debates sobre esse tema tornam-se muito importantes, tanto aqueles relativos à falta de comida para alimentar a população mundial, quanto aqueles que discutem a qualidade nutricional e a adulteração dos alimentos.

Nesse sentido, surge o interesse em estudar um grupo de agricultores/as ligados à Associação Regional de Produtores Agroecologistas da Região Sul – ARPA-SUL, associação de, aproximadamente, vinte e oito famílias de agricultores/as agroecologistas residentes nos municípios de Canguçu, Morro Redondo, Turuçu, Arroio do Padre e Pelotas, no Rio Grande do Sul. Donos de propriedades cujas áreas variam de 0,5 a 30 hectares, esses agricultores/as se organizam há 22 anos a fim de potencializar a comercialização de sua produção.

As feiras agroecológicas de comercialização da produção que começaram, em um primeiro momento, a ser realizadas no município de Pelotas-RS, passando, há cerca de oito anos, a acontecer também no município de Canguçu-RS, apresentam como diferencial os produtos cultivados sem a utilização de agrotóxicos, comercializados pelos próprios agricultores/as. A venda acontece de forma direta

entre agricultores/as e consumidores, não há atravessadores, são os agricultores/as quem transportam os produtos, montam suas bancas e comercializam os produtos. Diferentemente dos supermercados, por exemplo, nessas feiras são comercializados somente produtos regionais e da estação, adaptados ao clima e à cultura alimentar da região.

Essa é uma experiência que parece apontar uma alternativa de desenvolvimento para o meio rural, sobretudo no que tange às questões alimentares. Esses agricultores/as, bem como seus clientes, têm acesso a alimentos saudáveis comercializados em espaços que extrapolam apenas a questão comercial, representando também espaços de sociabilidade, troca de vivências e de saberes.

No entanto, em que pese o êxito da experiência relatada, a questão que se coloca é se seria a organização de feiras agroecológicas um caminho possível para o enfrentamento do problema da insegurança alimentar no meio rural e na cidade? E ainda: A produção de alimentos agroecológicos e a construção de redes de comercialização desses alimentos é uma alternativa viável para fomentar o desenvolvimento rural?

Desse modo, buscando aprofundar esse debate, buscou-se realizar um estudo de caso com o grupo de feirantes da ARPA-SUL no município de Canguçu-RS. Esta pesquisa se propôs, em seu objetivo geral, a compreender e analisar a trajetória da Feira Agroecológica da ARPA-SUL no município de Canguçu. Para isso, apresenta os seguintes objetivos específicos: (i) Descrever o funcionamento da feira agroecológica organizada pela ARPA-SUL no município de Canguçu; (ii) Registrar a história dos agricultores/as que integram a ARPA-SUL, em especial aqueles que realizam a feira no município de Canguçu; (iii) Identificar, a partir da perspectiva dos feirantes, como essa forma de organização produtiva/comercial influencia suas vidas.

Além desta introdução, o presente trabalho está organizado em cinco seções. A segunda seção apresenta breve revisão de literatura sobre o tema. Na terceira parte, é apresentada a metodologia adotada neste estudo. A quarta seção discute os principais resultados da pesquisa e, por fim, na quinta seção, são apresentadas as considerações finais.

2 REVISÃO DE LITERATURA

Desde a década de 1980, o conceito de agroecologia vem sendo amplamente discutido por diferentes linhas teóricas, inclusive com posicionamentos por vezes conflitantes, sobretudo se compararmos as correntes teóricas que a consideram como ciência com as que não consideram. Sendo assim, torna-se importante conceituar a forma como a agroecologia é entendida neste estudo, de modo que, apesar de não ser um consenso, entendê-la como ciência pode conferir a base necessária para a discussão proposta.

Inicialmente, busca-se ancorar esse conceito nas reflexões de Caporal e Costabeber (2001), que definem a agroecologia como uma ciência que se destina a apoiar a transição dos modelos de desenvolvimento rural e de agricultura convencional para estilos de desenvolvimento rural e de agricultura sustentáveis. Os autores enfatizam, no entanto, que esse processo de transição precisa ser gradual ao passo que deve respeitar as características sociais e ambientais do meio.

Para Miguel Altieri (1989), a agroecologia utiliza-se de diferentes áreas do conhecimento para estudar a atividade agrária sob uma perspectiva ecológica. Para o autor, os objetivos da agroecologia não estão focados na maximização da produção de uma atividade em particular, mas na otimização dos agroecossistemas como um todo, o que impõe a necessidade de maior ênfase no conhecimento, na análise e na interpretação das complexas relações existentes entre todos os seres vivos envolvidos no processo.

Assim, associada a forma de produção agroecológica está o estilo de vida dos agricultores/as, que há anos acumulam experiências e empregam o saber/fazer em seus processos cotidianos de produção. As atividades assentadas nessa perspectiva de produção mantêm suas raízes estabelecidas na agricultura familiar, alicerce para a perpetuação de valores passados de geração para geração, fruto de um longo processo de experimentação.

Além disso, podemos entender a agroecologia como uma alternativa possível para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) da população, assim como sua soberania com relação à escolha do modo de produção, comercialização e consumo dos alimentos. Nesse sentido, dentre os direitos humanos fundamentais, o direito à alimentação é um Direito Social previsto no artigo 6º da Constituição Federal de 1988, com a redação dada pela Emenda Constitucional nº 90 de 2015. Para regulamentar esse direito, em 15 de setembro de 2006 foi publicada a Lei nº 11.346/06 que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar, que visa assegurar o direito humano à alimentação adequada e dar outras providências. Nessa Lei está prevista a definição sobre SAN a qual,

[...] consiste na 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).

Com base nessa definição, é preciso pensar no conceito de segurança alimentar e nutricional (SAN) imaginando que os alimentos precisam não apenas ser saudáveis, mas precisam chegar até a população. Assim, ressalta-se a necessidade de ampliar o debate sobre a produção agroecológica e da agricultura familiar, estimulando a valorização e a criação

de mercados locais que, em boa medida, se contrapõem ao sistema agroalimentar dominante.

Nesse contexto, as feiras representam um importante espaço para realização da SAN, uma vez que se vinculam diretamente com a disponibilidade e a garantia de alimentos saudáveis, além de possibilitar a comercialização da produção da agricultura familiar. Nas feiras são construídos diversos mecanismos de troca de saberes onde o agricultor/a e o consumidor/a tem contato direto. Para Godoy e Anjos (2002),

As feiras livres constituem-se de uma intrincada teia de relações que configuram um diversificado conjunto de ocupações, fluxos, mercadorias e relações sociais, caracterizando-se primordialmente como uma atividade de trabalho informal essencialmente familiar, onde os envolvidos na operacionalização são geralmente membros da família, gerando por sua vez uma grande demanda de serviços diretos e indiretos como transporte, insumos, embalagens e atendentes (GODOY, ANJOS, 2002, p. 365).

Nesse cenário, a agricultura familiar e as feiras agroecológicas apresentam-se como elemento importante na lógica de produção e comercialização contra hegemônica, configurando-se como instrumentos de organização social, em um modelo de desenvolvimento alternativo, capaz de promover a inclusão social e a redução das desigualdades econômicas e políticas no meio rural, bem como favorecer acesso mais qualificado, com maior autonomia, à alimentação saudável.

3 METODOLOGIA

Para a realização deste estudo, desenvolveu-se uma pesquisa qualitativa, valendo-se da pesquisa bibliográfica, da pesquisa documental e do estudo de caso. Para a geração dos dados foram realizadas entrevistas semiestruturadas com todas as famílias integrantes da feira da ARPA-SUL em Canguçu.

Para delimitação da amostra assumiu-se que a totalidade das famílias que realizam as Feiras Agroecológicas da ARPA-SUL em Canguçu-RS e em Pelotas-RS (vinte e três famílias) tornaria a amostra muito grande para o tempo e objetivos dessa pesquisa. Sendo assim, escolheu-se realizar a pesquisa com as nove famílias que realizam a feira em Canguçu, acreditando ser essa uma amostra significativa do segmento de feirantes dos municípios da região.

O município de Canguçu está localizado na Serra dos Tapes, distante 60 km de Pelotas e 300 km de Porto Alegre. Sua área territorial apresenta 3.525 km² e a população total é de 55.801 habitantes, sendo que 65% destes residem no meio rural (33.565 habitantes) e a outra parcela da população reside na área urbana (IBGE, 2015).

Do total de nove famílias entrevistadas, sete fazem parte do grupo de Agroecologia do Remanso e estão localizadas no 1º distrito do município de Canguçu, na localidade denominada Remanso. As outras duas propriedades estão localizadas na Colônia São Domingos, no município de Morro Redondo-RS e na Colônia Maciel, no interior do município de Pelotas-RS.

As entrevistas foram realizadas no mês de setembro de 2017, por meio de visitas às residências/propriedades das famílias. Para a análise dos dados, primeiramente, foram feitas transcrições das entrevistas e uma leitura minuciosa das informações obtidas. Então, tendo como base as questões propostas pela pesquisa, foi feita classificação dos

depoimentos dos entrevistados em diferentes categorias. Por fim, foram realizadas as interpretações e considerações relacionadas aos aspectos teóricos que fundamentam este trabalho.

As entrevistas foram realizadas com autorização documentada dos entrevistados, bem como as descrições das gravações de áudio foram realizadas mantendo-se literalmente as palavras e as expressões por eles utilizadas. Com a devida autorização dos agricultores/as, foram mantidos os nomes reais dos sujeitos pesquisados.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Essa seção tem por objetivo apresentar os resultados do trabalho, procurando também discutir os dados gerados na pesquisa de campo e relacioná-los com outras pesquisas sobre o tema.

4.1 A FEIRA AGROCOLÓGICA DA ARPA-SUL

Conforme os relatos dos agricultores/as entrevistados, a ARPA-SUL nasce do trabalho de grupo realizado nas comunidades pela Igreja Católica por meio da Comissão Pastoral da Terra (CPT) e pela Igreja de Confissão Luterana no Brasil (IECLB) por meio do Centro de Apoio a Promoção da Agroecologia (CAPA) e pelo desejo dos agricultores/as melhorarem a qualidade de vida e a situação financeira de suas famílias, bem como de saírem da dependência de monoculturas como a soja e o fumo.

No dia 15 de setembro de 1995, ocorreu a primeira reunião (conforme livro de atas da instituição) constituindo a ARPA-SUL primeiramente como uma Associação Regional, sem fins lucrativos, de Produtores Agroecologistas. Constituída pela união de pessoas organizadas para fins não econômicos, configurando uma pessoa jurídica de direito privado, a ARPA-SUL tem por objetivo geral, conforme o artigo 4º de seu estatuto, “a viabilização da propriedade rural por meio da agro-

ecologia, bem como a integração entre seus associados, visando a superação em conjunto dos problemas comuns”.

Como é possível perceber a partir dos artigos 4º e 5º do estatuto da instituição, o objetivo da ARPA-SUL não é comercializar a produção, mas organizar os agricultores/as para que o façam. Desse modo, desde sua constituição, os debates ocorreram na direção de constituir esse espaço de comercialização.

O estatuto da ARPA-SUL define ainda que os associados se organizem em grupos, conforme a sua localidade. Essa organização em grupos menores permite que os agricultores/as organizem o funcionamento econômico-financeiro de forma independente dentro dos grupos, protegendo a Associação de possíveis prejuízos ou problemas jurídicos. Outro papel importante desse modo de organização a partir de grupos está relacionado à certificação participativa. A certificação da produção é feita de forma participativa via Organização de Controle Social (OCS) da Cooperativa Sul Ecológica, a qual integra o núcleo sul da Rede de certificação ECOVIDA.

Outro fator que influenciou os agricultores/as a fundarem a ARPA-SUL e a partir dela as feiras agroecológicas, foi a possibilidade de comercializar a produção diretamente ao consumidor, sem precisar passar por atravessadores. O agricultor Nilo Schiavon argumenta: “Quando fundamos a Associação, fundamos a feira com o objetivo de eliminar o intermediário, que não adiantava a gente produzir um alimento limpo e cair numa vala comum, por exemplo uma CEASA, um atacadista”.

Assim, o sucesso da feira da Avenida Dom Joaquim em Pelotas, aliado a necessidade da criação de outros pontos de comercialização, impulsionou os agricultores/as a criarem a Feira Agroecológica da ARPA-SUL em Canguçu-RS, em maio de 2009. Segundo o agricultor Nilo, atual presidente da ARPA-SUL, a feira de Canguçu foi fundada

na sua gestão. Em suas palavras, o agricultor explica o porquê do surgimento dessa feira:

[...] foi mais em função do Grupo do Remanso que mora mais perto do município de Canguçu e também porque não se tinha nenhuma feira neste município. Se tinha, na verdade, uma outra experiência em 1995/1996, mas com outras cabeças, outras pessoas, outros objetivos e que não deu certo. Então pensamos em reunir não só a prefeitura, mas também as instituições, as duas igrejas (Católica e a Luterana) e as duas escolas (ETEC e Aparecida) e juntos a gente conseguiu ter este espaço, saímos na hora com o documento para trabalhar, a licença. (NILO, 2017)

Atualmente a feira funciona nas quintas-feiras, das 07h30min às 13h30min sob um pavilhão (lonão) armado semanalmente pelos próprios agricultores/as em frente à Prefeitura Municipal (Praça Dr. Francisco Carlos dos Santos, Centro). Ela é organizada por agricultores/as Agroecologistas do interior dos municípios de Canguçu (localidade de Remanso), Morro Redondo (Colônia São Domingos) e Pelotas (Colônia Maciel).

O grupo do Remanso é composto por oito famílias, sendo que destas, sete fazem a feira em Canguçu. A família Scheer e a família Schiavon transportam os produtos em veículos próprios. Já as outras sete famílias, pertencentes ao grupo do Remanso, transportam os produtos de forma coletiva, em um caminhão que foi adquirido via ARPA-SUL. Os produtos são carregados no caminhão no fim do dia e noite anteriores ao dia da feira. Os agricultores/as responsáveis por aquela feira (do dia seguinte) dormem em Canguçu para logo cedo montar o pavilhão.

Aproximadamente 50 tipos diferentes de produtos são comercializados, dentre eles frutas, legumes, verduras, sucos e processados (pães, rapaduras, doces). Um dos diferenciais da feira é que nela são

comercializados somente produtos de época e dos próprios produtores, respeitando a sazonalidade da produção.

Os preços dos produtos são estipulados baseados nos preços do mercado de produtos convencionais. No caso dos panificados, bolachas e rapaduras, por exemplo, as farinhas e derivados são comprados a granel via cooperativa Sul Ecológica. O processo de definição do preço dos produtos é consensuado entre os agricultores/as. O agricultor Marcus Scheer explica que chegar ao consenso não é difícil: “as pessoas, são da mesma Associação, elas não são competidoras, todas buscam o mesmo ideal, todos querem vender o seu produto. Tem que ser feito algo para que todos consigam vender o seu, não adianta jogar o preço lá em cima, estamos todos remando o mesmo barco” (MARCUS, 2017).

A esse respeito, a agricultora Lia comenta:

As pessoas que compram um produto ecológico/orgânico, elas pagam um preço justo, nunca ninguém na nossa feira vai comprar um pé de alface a 0,10 centavos, é comida, tem que valorizar, não é só um pé de alface que está ali, tem uma terra que é cuidada, pessoas, tem gente, não é uma fábrica de produzir alface. O preço vai ser acessível para que as pessoas possam comer. Mas que o preço tenha por trás toda essa história, que seja um preço justo. (LIA, 2017)

Além disso, o agricultor André acrescenta: “Na feira, o preço é padrão para todos desde o início até o fim da feira. Entendemos que o cliente que chegar às 7 horas da manhã e o cliente que chegar às 13 horas tem o mesmo valor/importância” (ANDRÉ, 2017). Embora exista certa consciência, por parte dos feirantes, da importância de tratar todos os clientes – do início ao fim da feira – com a mesma qualidade, comercializando produtos a um preço justo, isso nem sempre

é recíproco por parte dos consumidores. Segundo André: “Canguçu tem um grande supermercado que domina a venda de hortigranjeiros comercializando produtos com um preço menor, mas não agroecológico. Só que para algumas pessoas isso não importa tanto, o que importa é o preço” (ANDRÉ, 2017).

Na perspectiva da agricultura de base ecológica, os esforços e recursos não são centrados apenas na mudança da base técnica, na busca por produtos voltados a um nicho específico de mercado. A preocupação dos entrevistados, como colocado anteriormente, está para além das questões comerciais. A realização das feiras com base na produção ecológica contribui para o reconhecimento local do trabalho dos agricultores/as. Na mesma direção, na perspectiva do consumidor, como defendem Cassol e Schneider (2015, p. 161), o ato de consumir em mercados alternativos, como é o caso das feiras, “ajuda os consumidores a melhor se informar sobre a natureza da agricultura em si [...] possibilitando a superação da visão romântica por vezes associada ao rural e à agricultura”.

A prática de consumir produtos locais, em espaços como feiras pode extrapolar a simples busca por alimentos saudáveis, limpos e diferenciados, podendo representar um importante espaço educativo e de crescimento político-social. E, como pode-se perceber, a Feira da ARPA-SUL representa um espaço com essas características.

No entanto, isso não ocorreu imediatamente. Durante todos esses anos como feirantes, muitas transformações ocorreram na vida desses agricultores/as, desde os processos de manejo agrícola nas propriedades até a forma como eles/as se entendem como indivíduos na sociedade. No tópico a seguir serão abordados alguns desses aspectos.

4.2 A DIMENSÃO SOCIAL DA VIDA NA FEIRA: OS AGRICULTORES/AS E O TRABALHO DE GRUPO

O cultivo agroecológico exige uma mudança radical na forma de pensar a agricultura, especialmente se considerarmos as práticas de manejo agrícola convencionais decorrentes da “Revolução Verde”. Além disso, o início, em qualquer atividade, agrícola ou não, gera muitos desafios e para os agricultores/as da ARPA-SUL não foi diferente. Segundo a agricultora Denise, “no início era bem difícil, até tu aprender a trabalhar com isso, a conhecer o lugar, a conseguir produzir o tanto que se precisa para as feiras. A entender que a propriedade do Renato, por exemplo, é diferente da minha e talvez o que ele produz eu não consiga produzir, é outro tipo de solo.” (DENISE, 2017).

Com o passar dos anos, no entanto, as coisas foram melhorando, principalmente em relação às condições ambientais das propriedades. Embora todos os feirantes já trabalhassem com a terra, a maioria não utilizava práticas agroecológicas. Por esse motivo, foi preciso primeiro “reaprender” a cultivar, foi preciso aproximar o dia-a-dia na lavoura com os elementos e possibilidades apresentados pelo ambiente.

Em conjunto com os desafios de cultivo, também vieram as dificuldades de comercialização, principalmente no que diz respeito à estrutura para escoamento da produção. Como conta a agricultora Inalda: “Já passamos por momentos difíceis, como os frios e as chuvas, quando não tínhamos o caminhão e levávamos as coisas de carroça até o salão comunitário” (INALDA, 2017).

Sobre as dificuldades iniciais de comercialização, a agricultora Denise, filha de Inalda, complementa:

No início, o Renato [um dos agricultores do grupo] trazia as caixas em cima da moto, atava uma borracha e vinha lá de baixo [...] olha quando a gente olha para trás e pensa o que foi feito, era coisa de louco. A gente saía às 3 horas da manhã

ou antes, tinha o ônibus do Jaques que vinha buscar a gente, voltava de ônibus de linha no outro dia com as caixas. Gente como que a gente fazia aquilo tudo?! Eu chegava em casa com uma enxaqueca que nem sei. Aí a gente levava aqueles lanchinhos e aquilo azedava no calor e aí dava uma dor de estômago [...] quando eu olho para trás, nossa, hoje é uma evolução. Hoje a gente tem condições de chegar num lugar para comer, naquele tempo a gente tinha que levar lanche porque a gente não tinha dinheiro para sair para comprar alguma coisa (...) e aí eu olho para trás e penso: nossa como a gente era pobre”. (DENISE, 2017)

Embora o contentamento com a profissão que escolheram seja recorrente nas falas dos agricultores/as entrevistados, “nem tudo são flores”. O trabalho na feira exige bastante dos feirantes. Conforme Renato, “uma das dificuldades é gerenciar o que vai ser plantado, as quantidades certas e cuidar a produção para atender todas as feiras e o ano todo”. (RENATO, 2017)

Outro fator de dificuldade, para além de manter a produtividade nas quantidades adequadas enfrentando as variações climáticas e as características sazonais regionais, é apontado por Nilo: “a gente passa a vida toda acordando e levantando de madrugada, é uma responsabilidade. Independente se faça sol ou chuva, vento, granizo” (NILO, 2017). Lia, complementa: Nesses anos de feira, muita coisa já aconteceu, os temporais no caminho indo para a feira ou na hora de montar o pavilhão. Se tivesse um pavilhão fixo, facilitaria (LIA, 2017).

A vida comunitária, em grande parte resultado do trabalho das igrejas, permite aos agricultores/as encontrarem soluções conjuntas para os desafios do dia-a-dia. Segundo Renato: “Se não fosse o trabalho em grupo, não teria como fazer a feira. Ainda mais que é em três dias da semana. A oferta seria limitada e não teria essa variedade de produtos. Sem contar a questão da logística”. (RENATO, 2017) E Inalda

complementa: “o frete é muito caro, a distância não compensa, o valor, a logística. Não temos como produzir a variedade que se tem em cima do caminhão. Assim em grupo a gente divide o frete, a gente garante diversidade. (INALDA, 2017)

O caráter comunitário do processo confere identidade, empoderamento e segurança aos agricultores/as. Costabeber e Moyano (2000), em artigo que relaciona o processo de transição agroecológica a experiências associativas de agricultura de base ecológica no Rio Grande do Sul, defendem que na agroecologia, entre outros fatores, a dimensão social tem um papel importante. Segundo esses autores:

A dimensão social contempla, também, um processo de ação coletiva de caráter identitário. Através deste, os atores estabelecem relações de interesse comum no sentido de buscar o reconhecimento, a inclusão social e a construção de alternativas orientadas a resolução de seus próprios problemas. Como exemplo disso, estaria a conquista de oportunidades para expressar seus pontos de vista, desejos, crenças e expectativas em torno ao seu futuro como agricultor e cidadão. Em síntese, a satisfação e a realização pessoal, como ganho derivado da participação cidadã na discussão, planejamento e experimentação de alternativas (sejam de aplicação individual ou coletiva, sejam de natureza tecnológica ou organizacional), poderiam representar uma importante razão social para certos tipos de mudanças por parte dos agricultores. (COSTABEBER E MOYANO, 2000, p. 10)

A convivência em grupo criou um ambiente agradável e uma amizade forte entre as famílias, ao ponto que estão a vinte e dois anos trabalhando juntos, construindo alternativas aos desafios do cotidiano. No entanto, apesar dos diversos pontos positivos, o dia-a-dia no coletivo revela também alguns percalços, como sintetiza o trecho de fala de André. “Às vezes a gente precisaria ter mais espaço na banca para expor o produto. Como somos muitas famílias no mesmo

espaço e com a mesma produção, às vezes falta espaço para colocar todos os produtos da caixa” (ANDRÉ, 2017). Inalda pondera também que “nem todas as famílias tem o mesmo entendimento de grupo, mas que ao mesmo tempo, com o grupo, uns fiscalizam os outros, o importante é fazer o trabalho bem feito, ter um bom produto na banca da feira” (INALDA, 2017).

Dessa forma, o grupo representa uma maneira de superar e enfrentar junto problemas comuns pertinentes a um agricultor/a agroecológico, como questões climáticas, comerciais, sazonais, de mão-de-obra escassa, estruturais e financeiras. Por meio do grupo também se viabilizam espaços de qualificação e aprendizado. Sobre isso Gilberto explica que: “Através do grupo a gente também teve contato com as pesquisas, a EMBRAPA. Até para saber o tipo de solo de cada propriedade, o conhecimento que a gente adquiriu” (GILBERTO, 2017). Inalda complementa: “A gente debate de tudo, desde eu me reconhecer como mulher, de porquê acontece as coisas, porque teu corpo é assim. Nós estamos sempre juntos e por isso esse grupo é como se fosse uma grande família” (INALDA, 2017).

Nesse sentido, o grupo, como espaço educativo, também cumpre um papel importante de preenchimento de uma lacuna histórica relacionada a educação dos agricultores/as. A maioria dos entrevistados não tiveram acesso à escola e, os que tiveram, cursaram apenas os primeiros anos do primário. Esse modelo educativo excludente contribuiu fortemente com o êxodo rural, pois ajudou a perpetuar o meio rural como o lugar do atraso, colocando a cidade e o trabalho urbano como sinônimo de desenvolvimento e sucesso.

Fica, a partir da experiência relatada nesta seção, a ideia de que ensinar agricultores/as a valorizar as “bonitezas” e riquezas construídas por eles e suas famílias ao longo de gerações, valorizando a qualidade de vida e a alimentação saudável que eles mesmo produzem, parece um

bom caminho para iniciar o debate sobre alternativas sustentáveis para o desenvolvimento rural.

4.3 AS INFLUÊNCIAS DA FEIRA NA VIDA DOS AGRICULTORES/AS

Uma das falas corriqueiras nas entrevistas realizadas nesta pesquisa é que na feira “a gente é dono do nosso próprio negócio”. Para a agricultora Darli, por exemplo, um dos fatores importantes é “a entrada de dinheiro todas as semanas” (DARLI, 2017). Essa entrada regular de recursos financeiros permite aos agricultores/as organizar suas finanças mais facilmente, além de não precisar esperar os prazos de pagamentos estabelecidos pelos atacados ou supermercados.

Considerando, em média, dois integrantes economicamente ativos por família, chegamos a um ganho aproximado de R\$ 919,45 por indivíduo, o que corresponde a um valor maior do que o salário mínimo para o período (2016) que era de R\$ 880,00. Esse valor é uma média aproximada mensal. Deve-se considerar que existem variações nas rendas reais de cada família conforme as vendas.

Não menos importante para esse cálculo é a produção de alimentos para o autoconsumo, visto que a alimentação das famílias é composta basicamente pelos alimentos produzidos na propriedade. Da produção da lavoura são consumidos feijão, cebola, alho, abóbora, tomate, cenoura, beterraba, chuchu, verduras como alface, rúcula, tempero, entre outras; do pomar, frutas como bergamota, uva, laranja, morango, maçã, ameixa, entre outras e da produção animal, carnes, além do leite e ovos. “Do supermercado são comprados produtos como sal, açúcar, café, farinha, material de limpeza e higiene pessoal”, diz a agricultora Darli. Segundo a agricultora Rute, se a família adquirisse tudo o que consome em casa num supermercado, teriam despesa extra mensal de aproximadamente R\$ 2.000,00.

Cabe ressaltar que na agroecologia existe redução do uso de insumos externos e busca constante por processos de cultivo sustentáveis. Na palavra de Lucieli: “Dos produtos que sobram da feira, o que a gente não utiliza para a alimentação da casa, damos para os animais, porcos, galinhas ou vira composto para a terra de novo” (LUCIELI, 2017).

Para a agricultora Inalda, “O melhor de tudo é poder comer coisas naturais, sem veneno e poder vender. Oferecer para as pessoas uma alimentação saudável e saber que vai fazer bem para elas. Assim como a gente tem comida boa na mesa os consumidores também terão” (INALDA, 2017).

De modo geral, fica bastante evidente que todos eles (os agricultores/as) estão muito satisfeitos com a profissão que escolheram e com os resultados que têm obtido ao longo de vinte e dois anos de trabalho. Isso está explícito em algumas de suas falas, como a de Gilberto, por exemplo:

Não dá para ficar rico, mas é uma vida digna. Tu vai nos amigos, na feira, tu conhece todo mundo; se não tu nem tinha relação com as pessoas, tu não sai de casa. Imagina ficar sentado no galpão direto, sozinho classificando fumo... só tem a ficar louco, doente. Fica estressado, fica fazendo sempre a mesma coisa” (GILBERTO, 2017).

A fala de Gilberto representa satisfação que extrapola as questões financeiras, pois recorre às diferentes perspectivas de retorno que a atividade pode oferecer, como as relações de amizade, o reconhecimento por parte dos consumidores e a qualidade de vida. Nesse sentido, a fala de Gilberto é ecoada e reforçada pelos demais agricultores/as, como sua companheira Inalda e sua filha Denise: “Eu sempre digo que depois que eu larguei o fumo e entrei na feira eu me

senti como um passarinho fora da gaiola” (INALDA, 2017). “Sou feliz na minha profissão, aqui tu trabalha com vida, com coisas que num dia como hoje (de sol depois da chuva) tu quase enxerga crescer” (DENISE, 2017).

Desse modo, frente ao que foi exposto até aqui, é possível dizer a Feira da ARPA-SUL em Canguçu representa um espaço de construção de autonomia, qualidade de vida e autoestima para os agricultores entrevistados. É possível perceber nesses agricultores sentimento de orgulho e pertencimento pelo que fazem todos os dias.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesta pesquisa, em que se buscou a compreender e analisar a trajetória da Feira Agroecológica da ARPA-SUL no município de Canguçu, Rio Grande do sul, um ponto importante a ser destacado no contexto estudado é a ação dos movimentos sociais. Na medida em que propõem, ainda na década de 1990, um debate sobre alimentação saudável, soberania alimentar e impacto dos agrotóxicos para a saúde humana, as organizações ligadas as igrejas católica e luterna cumpriram papel importante de mobilização social. Mais do que isso, essas instituições, a partir de um debate bastante audacioso e inovador, influenciaram de forma muito positiva a vida dos agricultores/as e o contexto da região. Pode-se perceber que a agroecologia é entendida, pelos agricultores/as entrevistados, como um sistema vivo, rico em diversidade, que trabalha por uma agricultura menos competitiva e mais inclusiva, contrapondo a lógica de um modelo agrícola que privilegia somente a produção voltada ao mercado.

É lógico que apesar do visível sucesso da feira da ARPA-SUL nesses vinte e dois anos de existência, “nem tudo são flores”. O trabalho na feira exige bastante dos feirantes e existem muitos desafios ainda a

serem superados. Uma das preocupações evidenciadas pelos agricultores/as, por exemplo, é a dificuldade em conseguir, em grande quantidade e variedade, sementes e mudas produzidas de forma agroecológica para o plantio. Hoje existe no mercado apenas uma cooperativa voltada à produção de sementes agroecológicas no mercado: a BioNatur. Obviamente, uma única cooperativa não atende toda a demanda e isso abre novas possibilidades para um mercado ainda a ser explorado.

Outro ponto citado em quase todas as entrevistas foi que a assistência técnica poderia ser mais frequente nas propriedades. Apesar de toda a experiência e saberes acumulados, a presença do extensionista junto aos agricultores ainda se faz necessária, principalmente, se atuando como elemento aglutinador, como fizeram os movimentos sociais na década de 1990.

No que se refere aos limites desta pesquisa, seria necessário um aprofundamento maior do que o realizado neste trabalho para saber se experiências como as feiras realizadas pela ARPA-SUL podem ser reproduzidas em outros contextos sociais, econômicos e culturais. No entanto, é possível dizer que, com base nos dados observados, a feira agroecológica de Canguçu contribuiu para a redução da (in) SAN dos agricultores/as entrevistados e seus clientes.

Assim, a fim de contribuir com a continuidade e melhoria do trabalho desses agricultores/as na Feira Agroecológica da ARPA-SUL em Canguçu-RS, tecemos algumas sugestões. Dentre essas sugestões, mencionamos a pertinência da introdução da máquina de cartão, para que os clientes possam comprar os produtos utilizando o seu cartão de crédito, de débito ou vale alimentação. Além disso, poderia se trabalhar melhor o marketing dos produtos, buscando divulgar mais a feira e a qualidade e a apresentação dos alimentos oferecidos nela.

6 REFERÊNCIAS

ALTIERI, M. A. **Agroecologia**: as bases científicas da agricultura alternativa. Rio de Janeiro: PTA/FASE, 1989.

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**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 15 set. 2006.

CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. Agroecologia e desenvolvimento rural Sustentável: perspectivas para uma nova Extensão Rural. IN: ETGES, V. E. (org.). **Desenvolvimento rural: potencialidades em questão**. Santa Cruz do Sul: EDUSC, 2001. p. 19-52.

CASSOL, A.; SCHNEIDER, S. **Produção e consumo de alimentos**: novas redes e atores. Lua Nova, São Paulo, v. 95, p. 143-177, 2015.

COSTABEBER, J. A.; MOYANO, E. Transição agroecológica e ação social coletiva. **Revista Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável**, Porto Alegre, v. 1, n. 4, p. 50-60, out. /dez. 2000.

GODOY, W.I. & ANJOS, F.S. **A importância das feiras livres ecológicas: um espaço de trocas e saberes da economia local**. Revista Brasileira de Agroecologia, v. 2, p. 364-368. 2002.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA IBGE. **Indicadores Sócios Municipais**. 2015. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/>>. Acesso em: 30 out. 2017.



É DIA DE FEIRA! A CONSTRUÇÃO DA FEIRA
AGROECOLÓGICA DA UNILAB

Jaqueline Sgarbi Santos
Fernanda Schneider
Joel Henrique Cardoso

1 INTRODUÇÃO

O estudo descreve uma experiência de comercialização direta de produtos agroalimentares e artesanatos na Universidade Internacional da Integração da Lusofonia Afro-brasileira (Unilab), uma universidade jovem que busca contribuir com o desenvolvimento e integração do território do Maciço do Baturité, estado do Ceará, nordeste do Brasil, e os demais países membros da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa (CPLP), especialmente os países africanos, bem como promover o desenvolvimento regional e o intercâmbio cultural, científico e educacional. Vocacionada, portanto, para a cooperação internacional e compromissada com a interculturalidade, a cidadania e a democracia nas sociedades, a Unilab fundamenta suas ações no intercâmbio acadêmico e solidário com Angola, Cabo Verde, Guiné-Bissau, Moçambique, Portugal, São Tomé e Príncipe e Timor-Leste. Seus cursos e ações têm foco preferencial em áreas estratégicas de interesse do Brasil e dos demais países parceiros, reunindo estudantes e professores brasileiros e estrangeiros, e contribuindo para que o conhecimento produzido no contexto da integração acadêmica seja capaz de se transformar em políticas públicas de superação das desigualdades.

Nesse contexto a experiência dialoga com a missão institucional da Unilab de pensar estratégias condizentes com as realidades dos países integrantes da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa (CPLP).

A Feira Agroecológica da Unilab promove os circuitos curtos de comercialização, que segundo Darolt (2013) são processos em que produtores e consumidores contam com no máximo um agente intermediário. Tal iniciativa torna-se importante, pois a falta de investimento em formação, serviços e infraestrutura para comercialização em circuitos curtos tem provocado a falência de muitos estabelecimentos de pequena escala, com destaque para o setor da agricultura (DAROLT, 2013).

No que se refere aos principais atores do rural, ressalta-se que a maioria absoluta dos agricultores do Maciço do Baturité, no estado do Ceará, assim como os dos países africanos de língua portuguesa e do Timor do Leste são praticantes de estilos de agricultura localizados, com pouca participação nos mercados de commodities, mas com contribuições decisivas para a segurança alimentar e nutricional dos territórios em que estão inseridos. Numa perspectiva mais ampla, estes atores são guardiões de saberes e práticas tradicionais associadas ao mundo rural (PLOEG, 2008)

Em consonância com essa realidade, a política de ensino da Unilab está fundamentada na interdisciplinaridade, flexibilização curricular, diálogo intercultural e interação teoria-prática, e assenta-se em valores do ensino como prática de liberdade, que vê a educação a partir da contextualização do homem em sua história e realidade social (PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE AGRONOMIA., 2013).

Como exemplo pode-se citar os preceitos estabelecidos no Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Agronomia, que se materializam na grade curricular por meio de disciplinas de Práticas Agrícolas (PAs), que são oferecidas durante todo o curso, que atualmente possui 10 períodos semestrais, totalizando 5 anos. As disciplinas de Práticas Agrícolas já possuem uma forte inserção em algumas comunidades próximas a Unilab, de forma que este é um canal de diálogo importante para a efetivação da Feira Agroecológica da Unilab, assim como o desdobramento de futuras ações de pesquisa, ensino e extensão naquele espaço.

Nesse contexto, a Feira Agroecológica da Unilab busca intensificar ainda mais o caráter ecopedagógico nas ações de ensino, pesquisa e extensão do curso de Agronomia e demais cursos da Unilab, abrindo novos diálogos na instituição, numa ação efetiva de integração da Universidade ao seu entorno.

As ações ecopedagógicas tem como princípios metodológicos a valorização de práticas, bens e conhecimentos que reforçam estilos de vida, atividades produtivas e valores culturais promotores da autonomia das pessoas e da sustentabilidade do ambiente em que vivem (CARDOSO, 2017).

Por meio da sistematização da experiência Feira Agroecológica da Unilab, o trabalho buscar refletir acerca de uma questão fundamental no âmbito do Maciço do Baturité: o fortalecimento da agricultura familiar, por meio da integração dos espaços acadêmicos com as demandas reais das famílias dos agricultores e a pertinência desses espaços como catalizadores da construção do conhecimento, na medida que envolve, em um mesmo processo; a comunidade acadêmica, a comunidade do município de Redenção, onde se realiza a Feira e as organizações de agricultores.

2 FEIRA AGROECOLÓGICA DA UNILAB: UM ESPAÇO DE DIÁLOGO ENTRE COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA E SEU ENTORNO.

A construção da Feira Agroecológica da Unilab inicia-se no trabalho da Incubadora Tecnológica de Economia Solidária (Intesol), implantada em dezembro de 2013, que representa uma das contribuições para a inclusão produtiva e gestão social pautada nas concepções da economia solidária e do desenvolvimento territorial (SILVA et al., 2016).

A Implantação da Intesol se consolidou pela articulação e debates entre sujeitos internos – Pró-reitoria de Extensão, Arte e Cultura da Unilab, Instituto de Desenvolvimento Rural (IDR) e sujeitos externos – Colegiado de Desenvolvimento Territorial do Território Maciço de Baturité (Codetemb), vivenciando um período em que a Unilab se encontrava em processo de estruturação.

A sua trajetória vem contribuindo para a educação e formação e o desdobramento de tecnologias sociais voltadas ao desenvolvimento territorial objetivando atender a comunidade interna e, principalmente, externa, no que concerne ao escoamento de pesquisas, a formação em economia solidária, educação ambiental, administração e comunicação, arte e cultura, organização da produção solidária, comercialização solidária, consumo ético e solidário, o apoio e orientação na geração de tecnologias sociais, finanças solidárias, incluindo nessa última, além dos processos formativos, a orientação para o fomento. Para facilitar a intervenção com os grupos incubados e em potencial, a Intesol se organiza operacionalmente em 07 eixos estratégicos, sendo que um destes é o Eixo Produção e Comercialização, que tem atividades relacionadas aos processos produtivos com enfoque agroecológico, preservação ambiental e ao acesso a mercados.

Um dos projetos deste eixo, aprovado em Edital PROEX 04/2017 - Programa de Bolsas de Extensão, Arte e Cultura – PIBEAC 2018, tem o título: Rodas de Comercialização na UNILAB – Formação para estudos de comercialização, qualidade do produto, aceitação do consumidor, venda, consumo solidário e uso de moeda social. Assim, a realização da Feira está pautada na realização de ações de comercialização de produtos da agricultura familiar do Maciço de Baturité, por meio da organização e articulação de rodas de comercialização. As rodas de comercialização são realizadas na Unilab vinculadas ao processo formativo, onde os representantes dos empreendimentos são levados a refletir sobre sua prática no que se refere ao acesso a mercados, divulgação de produtos, vendas, custos e qualidade da produção e relações de consumo.

Assim, a Feira não consiste em um instrumento isolado, mas é mais um dispositivo para a educação e formação de tecnologias sociais voltadas ao desenvolvimento territorial orientado por demandas da comunidade interna e, principalmente externa.

Numa perspectiva mais ampla, a Feira Agroecológica da Unilab, em sua concepção, não representa apenas um espaço de comercialização, mas se constitui como um elemento estruturante para que outras ações se vinculem entre elas. Trata-se ainda de um espaço pedagógico que se propõe a articular a pesquisa, ensino e extensão, por meio da intensa participação dos graduandos da Universidade.

Os agricultores e artesãos são apoiados pela Universidade no que se refere a cedência do local, equipamentos de feira e logística de transporte dos produtos comercializados, através da Divisão de Transportes da Unilab (Divitrans). Ainda que seja insuficiente, tais auxílios reduzem os obstáculos enfrentados pelos que assumem uma gama significativa de atribuições e riscos inerentes a quem pratica a comercialização direta.

O transporte é conferido somente aos produtos alimentares, que tem a especificidade da perecibilidade e embutem uma série de riscos próprios da atividade agrícola, especialmente na realidade semiárida brasileira em que se inserem os agricultores de Capistrano, CE, que enfrentam atualmente seis anos de déficit hídrico.

A Feira também integra o Projeto Fortalecimento do Ensino, Pesquisa e Extensão para a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional na Comunidade dos Países de Língua Portuguesa (CPLP) e na Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), financiado pelo Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovação e Comunicação (MCTIC) que busca entre outros objetivos, apoiar processos de construção do conhecimento acerca do tema Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

Num contexto de redes institucionais cabe lembrar um projeto em curso que está sendo articulado pela Embrapa Agroindústria Tropical, que se propõe, entre outras ações, desenvolver uma pesquisa em Agroecologia e Sistemas Agroflorestais, tendo como método a pesquisa-ação com parte dos atores da Feira.

A Figura 1, apresentada a seguir mostra os principais atores envolvidos com a proposta da Feira Agroecológica da Unilab.

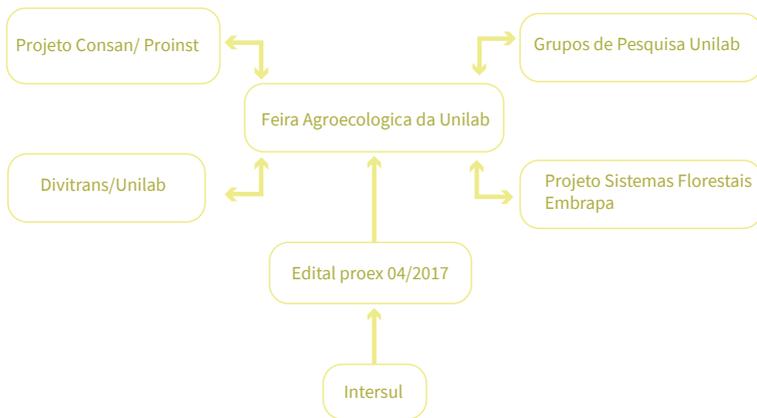


Figura 1 - Principais atores envolvidos com a proposta da Feira Agroecológica da Unilab

Assim, a Feira vem sendo gestada com base na construção de parcerias que incluem agricultores e artesãos, que já interagem com a Intesol anteriormente. Coerente com a ideia de promover uma outra economia, buscou-se parcerias com agricultores e artesãos que questionavam em sua prática produtiva, os modos dominantes de produção, seja na construção de sistemas de produção que tem como base a Agroecologia, seja pela busca de relações justas de produção e consumo, ainda que tais anseios precisem ser aprimorados.

Mais do que agricultores e artesãos afinados com os modos de produção idealizados pela Agroecologia e Economia Solidária, entende-se mais relevante aproximar atores que se desafiam a evoluir na direção desejada, sendo o espaço da Feira uma afirmação de escolhas que permanecem no campo da utopia do possível para os que estão participando, ao tempo que sirvam de inspiração de mudanças para

os que permanecem atrelados ao modelo dominante (FREIRE, 2005). Vale ressaltar que os produtos comercializados na Feira da Unilab não encontram-se certificados pelos meios oficiais, havendo sim uma acreditação por parte dos agricultores que autodeclararam sua produção como agroecológica.

Ao analisar esta particularidade com mais profundidade é possível perceber que a Feira Agroecológica da Unilab pode ser entendida como uma semente da transição, que remete a metáfora adotada por Schneider et al. (2014), ao se referirem as experiências com potencial de inspirar processos inovadores de desenvolvimento rural. Ou seja, a Feira Agroecológica da Unilab tem potencial de estimular outros processos de comercialização direta como as compras institucionais de alimentos, assim como servir de exemplo para que outros campi da própria universidade também realizem suas feiras, além de estimular outras instituições a seguir este caminho.

Além disto, espera-se que esta experiência coloque o tema da comercialização no centro das discussões sobre novos formatos produtivos, que por vezes são dominados por uma percepção tecnicista que abunda nas ciências agrárias, não permitindo enxergar que a construção social de mercados é uma dimensão estratégica da construção de sistemas agroalimentares alternativos.

Por mais que ainda seja uma semente, conforme se pode observar na imagem a seguir, espera-se que a Feira cresça, frutifique e se multiplique em outros territórios (Figura 2).

No processo de operacionalização da Feira, destaca-se o uso da moeda social criada pela Intesol, chamada SOL. Para efeitos práticos os consumidores trocam seu dinheiro oficial – real – pela moeda social, assim 1 real equivale a 1 sol. Segundo Albuquerque (2003), pode-se



Figura 2 - Vista da Feira no interior da Unilab.

Fonte: ASSECOM

entender a moeda social, ou solidária, como um instrumento utilizado por um grupo social, que exerce função de unidade valorativa, e que pode circular livremente um dado espaço físico de maior ou menor amplitude. Ainda que a moeda solidária esteja equiparada a moeda oficial, está carregada de simbologia e seu valor nominal transcende ao valor intrínseco, pois carrega uma série de práticas sociais, datadas e localizadas, que se propõe a promover novas práticas coletivas cujo caráter sociopolítico possibilita entender que a dinâmica monetária pode cumprir outras funções sociais, culturais e econômicas construídas por uma coletividade (ALBUQUERDE, 2003).

Embora o uso da moeda solidária na Feira Agroecológica da Unilab, tenha seu papel limitado a um espaço único, esta funciona como um elemento de fortalecimento da proposta que vai além da questão da comerciali-

zação em si, suscitando outros valores relacionados ao fortalecimento do trabalho em rede, contribuindo para processos além do espaço da Feira. A rede de colaboração solidária engloba diversos atores do processo produtivo, que vão desde os produtores, fornecedores de insumos e prestadores de serviço, até os consumidores, comprometidos a praticar o consumo ético e assim, garantir trabalho e renda a todos os participantes da rede, dentre de um compromisso com a preservação ambiental (Mance, 2003). Neste contexto todos saem ganhando e não há exploração capitalista.

A Feira ocorre uma vez por mês, sendo que a divulgação ocorre por meio de redes sociais. A Figura 3 mostra um instrumento de divulgação da Feira.



Figura 3 - Cartaz de divulgação da Feira Agroecológica da Unilab.

A divulgação é facilitada pela presença de alunos que se empenham, ainda que, em diferentes níveis, em viabilizar a realização da Feira. Até o mês de abril de 2018 foram realizadas cinco edições da Feira Agroecológica da Unilab. Nesse curto espaço de tempo é possível realizar algumas inferências: a Feira independente de seu papel na viabilização econômica das famílias envolvidas, se constitui em um espaço profícuo de construção do conhecimento. O espaço da Feira aproxima e miscigena identidades, fazendo com que o conjunto de atores tenha a oportunidade de interagir e percebem os circuitos curtos de comercialização como uma estratégia para a promoção da Agroecologia.

O espaço da feira se tornou um ambiente catalizador de conhecimentos, local em que aulas são viabilizadas, trabalhos de conclusão de curso estão sendo gestados. Cabe lembrar que na última edição, houve a visita de alunos de uma escola pública para conhecer a Feira e utilizá-la como espaço pedagógico.

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ainda que seja um processo recente, a Feira Agroecológica da Unilab já cumpre seu objetivo de ser um espaço ecopedagógico, que propicia a integração entre a Comunidade Acadêmica da Unilab (estudantes, professores, técnicos) e Comunidade do Entorno (artesãos solidários, agricultores agroecológicos e consumidores do território).

Além dos aspectos econômicos, destacam-se os aprendizados auferidos no processo de organização da Feira, que valida à força produtiva da agricultura camponesa e sua capacidade organizacional para superar os inúmeros obstáculos existentes entre quem produz e quem consome.

Embora a viabilização econômica dos agricultores, não seja o objetivo maior da Feira, contudo, essa é sem dúvida uma questão importante, pois se a Feira Agroecológica da Unilab, não se tornar um espaço viável para a comercialização direta, dificilmente ela terá vida longa. Sendo assim, é importante que a comunidade do município de Redenção seja mobilizada para participar da Feira. Tal situação trará dois ganhos fundamentais: por um lado aumentará os consumidores da Feira, mas também abre espaço para que a discussão acerca da Agroecologia, rompa os domínios da Universidade e possa avançar junto a comunidade, contribuindo para a importância de um consumo cidadão.

Por ser uma experiência recente, as impressões atuais tendem a ser um ponto de partida para próximas reflexões e discussões que serão aprofundadas em outros trabalhos da equipe.

4 REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, Paulo P. Moeda social 2. In: A. Cattani (or.). **A outra economia**. Porto Alegre: Veraz. 2003.

CARDOSO, Joel Henrique; SANTOS, Jaqueline Sgarbi; MEDEIROS, Fabrício Sanchez; SOUZA, Luiz Carlos da Silva. Estratégias eco-pedagógicas em processos de pesquisa-ação participativa: a experiência do projeto de sistemas agroflorestais no território da Serra dos Tapes, RS. Congresso da Sociedade Brasileira de Sistemas de Produção, 11, 2016, Pelotas, RS. **Anais...** Pelotas, RS: SBSP, 2016. Disponível em: <http://www.sbsp.org.br> Acesso em: 28 Ago. 2016.

DAROLT, Moacir Roberto. Circuitos curtos de comercialização de alimentos ecológicos: Reconnectando produtores e consumidores. In: Niederle, P. A.; Almeida L.; Vezzani, F. M. (Org.). **Agroecologia: práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura**. Curitiba: Kairós, 2013, p. 139-170.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2005, 42.^a edição.

MANCE, Euclides André. **Como Organizar Redes Solidárias**. Rio de Janeiro, IFIL: Fase, DP&A, 2003. 386 p.

PLOEG, Jan Douwe van der. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Trad. Rita Pereira. Porto Alegre: UFRGS, 2008. 372 p.

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE AGRONOMIA. Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afrobrasileira (Unilab). 2013.

SCHNEIDER, S.; MENEZES, M.A.; SILVA, A.G. da.; BEZERRA, I. 2014. “Semeando sementes e cultivando brotos”. In: SCHNEIDER, S.; MENEZES, M.A.; SILVA, A.G. da.; BEZERRA, I. (Org.). **Sementes e brotos da transição: inovação, poder e desenvolvimento em áreas rurais do Brasil**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, p.07-12.

SILVA, Clébia Mardônia de Freitas; PEREIRA, Ana Carolina da Silva; SIVEIRA, Giselle Monteiro. **Economia Solidária e Territorialização**. Fortaleza: Ed. Imprece, 2016. 168 p.

CONSUMIDORES DE PRODUTOS
ORGÂNICOS/ECOLÓGICOS
DA FEIRA DE AGRICULTORES
DO MENINO DEUS EM PORTO ALEGRE, RS

Lilian da Silva Lemos
Jaqueline Patrícia Silveira
Fabiana Thomé da Cruz

1 INTRODUÇÃO

Este trabalho foi desenvolvido a fim de caracterizar os consumidores de produtos orgânicos e/ou ecológicos da Feira de Agricultores Orgânicos do Menino Deus em Porto Alegre, de modo a entender suas motivações de compra nesta feira e suas relações com os agricultores.

Na década de 1960, algumas pessoas começaram a questionar o crescente modelo de produção e consumo de alimentos, considerado injusto e explorador, tanto pelas questões alimentares, quanto sociais, políticas e econômicas. Seguindo a tendência do movimento hippie que acontecia no mundo inteiro, alguns moradores de Porto Alegre, capital do estado do Rio Grande do Sul (RS), queriam alimentos que não fossem produzidos com agrotóxicos e sim alimentos considerados naturais e produzidos de forma justa e sustentável, respeitando o tempo da terra e a saúde e bem estar de seus trabalhadores. Nessa direção, Lemos et al. (2009) demonstram que a agricultura familiar com ênfase em produtos orgânicos pode ser uma alternativa viável para um modelo de produção de alimentos saudáveis, promovendo o respeito aos saberes tradicionais e a cultura, o desenvolvimento rural e a inserção dos pequenos agricultores no sistema econômico e produtivo.

Seguindo esse movimento, surgiu em Porto Alegre a Feira de Agricultores Ecológicos (FAE), que teve seu início a partir de uma iniciativa da antiga cooperativa Coolmeia, que foi oficializada como “a primeira iniciativa brasileira de mercado de rua ecológico...” (BUAINAIN; BATALHA, 2007, p. 42).

Devido ao grande interesse da população pelas feiras, seguindo os passos da FAE, surgiram novas feiras ecológicas na cidade. Atualmente funcionam, em Porto Alegre, 08 Feiras Ecológicas (FE) em diversos bairros da capital¹, com funcionamento nas terças-feiras, quartas-feiras e sábados (PMPA, 2017). A prefeitura, por meio da Resolução 03/2012, regulamenta e fiscaliza o funcionamento das feiras no município.

Entre as feiras ecológicas que foram estruturadas em Porto Alegre motivadas pela boa receptividade dos consumidores da FAE, encontra-se a Feira do Menino Deus. Criada em 1993, a Feira de Agricultores do Menino Deus está localizada no pátio da Secretaria Estadual de Agricultura. Essa feira, realizada aos sábados pela manhã, denomina-se como “Feira da Cultura Ecológica” (COSTA, 2017). Em 1999, no mesmo local, nas quartas-feiras à tarde surgiu a “Feira da Biodiversidade”. As duas feiras, segundo o seu coordenador, Anselmo Kanan Costa, têm apenas como diferença o seu regimento interno, pois, como princípio, entendem a centralidade do “... elo de viabilização da comercialização de alimentos orgânicos produzidos pelos agricultores no Rio Grande do Sul, estimulando-os a transformarem-se em agricultores ecologistas” (COSTA, 2017, p. 1).

Com base na repercussão positiva das feiras ecológicas em Porto Alegre, formulamos as questões centrais deste trabalho: quem são os consumidores de alimentos naturais e saudáveis, aqui entendidos como orgânicos e/ou ecológicos, que buscam por alimentos livres de agrotóxicos na Feira do Menino Deus, em Porto Alegre/RS? O que os leva a frequentarem a feira e qual a motivação os leva, semanalmente, até uma feira ecológica para adquirir seus alimentos.

Para responder a essas questões, foi realizado um estudo de caso da Feira de Agricultores Orgânicos do Menino Deus, com vistas a explicitar essa relação mais próxima entre consumidores e produtores, tendo como objetivo geral: Identificar e caracterizar as motivações de consumidores de produtos orgânicos da Feira de Agricultores do Menino Deus, em Porto Alegre - RS. Para tanto, a pesquisa está organizada em três objetivos específicos: (i) Descrever a Feira de Agricultores Orgânicos do Menino Deus; (ii) Caracterizar os consumidores de produtos orgânicos da Feira de Agricultores Orgânicos do Menino Deus; (iii) Identificar as motivações que levam os consumidores a comprar produtos orgânicos na Feira de Agricultores Orgânicos do Menino Deus.

Além desta introdução, o presente trabalho está organizado em cinco seções. A segunda seção apresenta breve revisão de literatura. Na terceira seção, é apresentada a metodologia de pesquisa utilizada para desenvolver esse estudo. Já a quarta seção traz os resultados e discussões da pesquisa e, por fim, são apresentadas as considerações finais.

2 COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM CIRCUITOS CURTOS

A comercialização envolve, além de custos da produção, o transporte até o consumidor e uma relação mútua com os consumidores. Para Waquil, Miele e Schultz (2010), a comercialização cumpre a função de adequar a produção as necessidades do consumidor. Para a comercialização, são necessários canais de distribuição, que podem ser estruturados de forma direta ao consumidor ou conter intermediários até sua chegada ao consumidor final. Esses fatores influenciam também no preço do produto, engessando o poder de negociação dos agricultores. Assim, como vias de minimizar esses entraves, canais mais curtos de comercialização, como a venda direta em feiras, diminuem essa dificuldade e pouco poder de negociação dos agricultores (WAQUIL; MIELE; SCHULTZ, 2010).

As feiras livres são antigas na história e registros datam oficialmente do século XI. Para Lima e Sampaio (2009), as feiras podem ser caracterizadas como fenômenos econômicos e sociais muito antigos. Elas têm demonstrado ao longo dos tempos uma via de comércio para reunir e trocar satisfazendo as necessidades das pessoas. Por atenderem as necessidades de uma população geralmente de baixa renda, em geral, oferecem significativa diversidade de produtos, promovendo, por sua vez, o resgate da cultura e das tradições populares, na medida em que favorecem o encontro de pessoas da comunidade (LIMA; CÂMARA, 2010).

No Brasil, as feiras são da época colonial e a sua organização, no que se refere à periodicidade e complexa preparação, é um reflexo da colonização portuguesa. Desempenhando um importante papel para a ligação entre o campo e as cidades, além da comercialização dos produtos excedentes, do ponto de vista dos agricultores, as feiras permitiam (e ainda permitem) que, além de vender a produção, fosse possível adquirir aqueles alimentos que não produziam. Essa dinâmica das feiras tem o poder de influenciar nos aspectos geográficos, na sua organização de espaço ou ainda na política, na economia, nos modos de vida e nas relações entre os sujeitos sociais (LIMA; SAMPAIO, 2009).

A comercialização direta na propriedade e/ou feiras e a interação do consumidor com a origem do seu produto caracterizam os circuitos curtos de comercialização.

[...] para caracterizar um circuito curto ou cadeia curta é o fato de um produto chegar nas mãos do consumidor com informações que lhe permitam saber onde o produto foi produzido (lugar), por quem (produtor) e de que forma (sistema de produção) em detrimento à alimentação padronizada da agricultura industrial caracterizada por Ploeg (2008) como “impérios alimentares (DAROLT et al, 2016, p. 3).

Os circuitos curtos de comercialização, para Darolt et al. (2016), facilitam a transição para sistemas de produção e consumo sustentáveis. Como argumentam Waquil, Miele e Schultz (2010), a definição de circuitos curtos está relacionada à existência ou não de intermediários nas relações que os produtores rurais estabelecem com o mercado. Em um canal de nível zero, o produtor vende diretamente ao consumidor, como acontece em feiras livres de agricultores.

No que se refere às feiras, cabe fazer menção à feira que é objeto deste estudo, qual seja, a Feira de Agricultores Ecológicos de Porto Alegre, e, para compreendê-la, é necessário conceituar e diferenciar alimen-

tos orgânicos e ecológicos. Nesse sentido, alimentos orgânicos são produtos de origem vegetal ou animal que estão livres de agrotóxicos ou qualquer outro tipo de produtos químicos, pois estes são substituídos por práticas culturais que buscam estabelecer o equilíbrio ecológico do sistema agrícola (BUAINAIN; BATALHA, 2007). Pela legislação brasileira, considera-se produto orgânico, seja ele in natura ou processado, aquele que é obtido em um sistema orgânico de produção agropecuária ou oriundo de processo extrativista sustentável e não prejudicial ao ecossistema local. Para serem comercializados, os produtos orgânicos deverão ser certificados por organismos credenciados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sendo dispensados de usar o selo referente à certificação somente aqueles produzidos por agricultores familiares que fazem parte de organizações de controle social cadastradas no MAPA, que comercializam exclusivamente em venda direta aos consumidores (MAPA, 2017).

Por outro lado, conceituar o termo ecológico, para além das normas relativas à produção orgânica, é necessário considerar aspectos mais abrangentes de sustentabilidade, mas que resumidamente visam o desenvolvimento dos agricultores e da localidade, preservando a natureza. Segundo Beus e Dunlap (1990), a agricultura ecológica engloba várias concepções, como a agroecologia e a permacultura, entre outras, que visam a redução do uso de agroquímicos na agricultura, a defesa da agricultura familiar, a comercialização face a face, a preservação de recursos naturais e o respeito à natureza.

3 METODOLOGIA

A abordagem escolhida para a pesquisa foi qualitativa e quantitativa, uma vez que esse tipo de pesquisa “não se preocupa com representatividade numérica, mas, sim, com o aprofundamento da compreensão de um grupo social, de uma organização” (GERHARDT; SILVEIRA, 2009, p. 31). Esta pesquisa é também de natureza aplicada e com o objetivo explicativo, uma vez que tenta explicar a relação entre consumidores e produtores.

A principal fonte de informação foram os consumidores de produtos orgânicos da Feira de Agricultores Orgânicos do Menino Deus em Porto Alegre/RS. Também foram de grande valia as informações sobre a origem da feira, fornecidas pelo seu coordenador, Anselmo Kanaan Costa. Foram aplicadas, inicialmente, 23 questões a 10 participantes da feira. Neste momento foi percebida a necessidade de se incluir mais duas questões referentes às percepções dos consumidores sobre certificação de produtos orgânicos. Assim, chegamos ao número de 25 questões, as quais foram aplicadas para mais 42 consumidores. Foram, ao total, 52 questionários respondidos pelos participantes convidados a participar desse trabalho.

Os dados para o presente trabalho foram gerados no período de setembro de 2017 a outubro de 2017. Além dos questionários, foi realizada revisão de literatura sobre o tema, que envolveu os conceitos de desenvolvimento, agricultura familiar, políticas públicas, feiras agroecológicas, consumo de orgânicos, mercados e circuitos curtos de comercialização. Foram usadas também anotações de diário de campo feito em experiência pessoal de intercâmbio com a França, realizado por uma das autoras do artigo, experiência que proporcionou visitar algumas feiras e alguns exemplos de circuitos curtos de comercialização naquele país.

Para a pesquisa de campo, foram aplicados questionários aos participantes da Feira de Agricultores Orgânicos do Menino Deus. Os entrevistados foram abordados em diferentes partes e momentos da feira, como logo na sua chegada ou no final de suas compras. Os primeiros contatos foram apresentados pelo coordenador da feira, contudo as pesquisadoras procuraram buscar de forma aleatória os participantes, visando captar a diversidade de consumidores.

Boa parte do público masculino abordado para participar da pesquisa se recusava a responder o questionário, direcionando para que suas esposas ou acompanhantes o fizessem. Geralmente os homens estavam com pressa e preferiam não responder. A pesquisa também foi realizada em dias e horários variados da realização da feira, mais no início ou no final da feira, buscando descrever o olhar diversificado do público participante.

Imaginava-se que a aplicação dos questionários fosse de forma rápida, em torno de uns cinco minutos. Porém, isso não foi verdadeiro, as pessoas, em sua maioria, desejavam conversar e debater sobre cada pergunta do questionário. Assim, o tempo estimado para aplicação foi maior do que o previsto, mas mostrou-se muito enriquecedor para a pesquisa.

Foram respeitados os aspectos éticos de uma pesquisa, solicitando o consentimento aos consumidores participantes do estudo, por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, além de respeitar o anonimato dos entrevistados.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Essa seção tem por objetivo apresentar os resultados da pesquisa, procurando fazer uma discussão sobre os dados gerados na pesquisa de campo e, em alguma medida, relacioná-los com outras pesquisas com o mesmo enfoque.

4.1 A FEIRA DE AGRICULTORES DO MENINO DEUS

A Feira de Agricultores do Menino Deus abriga duas feiras distintas que acontecem no mesmo espaço físico – pátio da Secretaria Estadual de Agricultura. No sábado pela manhã é realizada a Feira da Cultura Ecológica, que teve seu início em 1993. Já nas quartas-feiras à tarde acontece a Feira da Biodiversidade, iniciada em 1999. Nem todos os produtores participam das duas feiras. Segundo o coordenador das duas feiras, a diferença básica das duas são os regimentos internos.

No sábado, a Feira de Cultura Ecológica oferece ao consumidor, além dos produtos orgânicos, a venda de produtos vegetarianos e veganos. Nela é encontrado um espaço de convivência para os consumidores e/ou visitantes. Nos dias em que foram aplicados os questionários foi possível observar a presença de Organizações Não Governamentais (ONG), contação de histórias para crianças (nos dias ensolarados), música ao vivo e exposição de fotos. No âmbito mais ecológico, foram distribuídas sementes gratuitas de Palmeira Jussara, com folheto explicativo sobre a possibilidade de extinção desta espécie.

Na quarta-feira é realizada a Feira da Biodiversidade, nos mesmos moldes da Feira de Cultura Ecológica, com produtores diferentes de sábado. Nessa feira, nos dias da pesquisa, foram encontrados muitos estudantes de outras universidades conhecendo a mesma.

4.2 CARACTERÍSTICAS DOS CONSUMIDORES DA FEIRA DE AGRICULTORES DO MENINO DEUS

Com o objetivo de conhecer os consumidores da Feira de Agricultores do Menino Deus, essa seção apresenta uma caracterização geral, procurando identificar o perfil dos consumidores que frequentam a feira estudada. Do total de 52 pesquisados, 75% (39) são do sexo feminino e 25% (13) do sexo masculino. Sendo 57,6% acima dos 40 anos de idade. O nível de escolaridade é alto: 80,7% (42) dos respondentes têm nível superior completo. Percebe-se a multiplicidade de ocupações, destacando-se os profissionais da área da saúde (19,2%), seguido dos servidores públicos (15,3%), dos jornalistas (11,5%), dos professores e aposentados (9,6%) e do lar (7,6%), sendo 65,4% com renda superior a cinco salários mínimos nacionais[Neste trabalho, considera-se o salário mínimo nacional no ano de 2017, no valor de R\$ 937,00 (Decreto N° 8.948, 2016).¹

É interessante salientar que ao contatar os homens, estes direcionavam para que suas esposas ou acompanhantes respondessem ou estavam apressados e não poderiam responder. A pressa dos respondentes foi destaque, principalmente nas quartas-feiras, logo no início da feira, em que o horário de intervalo para o almoço era aproveitado para as compras de alimentos orgânicos.

Outro destaque se dá ao fato de 49% (25) dos participantes serem de outros bairros e da região metropolitana de Porto Alegre, evidenciando que o deslocamento não é um empecilho para consumir alimentos orgânicos da Feira de Agricultores do Menino Deus. Embora a localização/proximidade da residência ou local de trabalho represente um percentual expressivo, 51,90% (27), ela aparece em segundo lugar no ranking de motivações para ir à feira, uma vez que, dentre

¹ Neste trabalho, considera-se o salário mínimo nacional no ano de 2017, no valor de R\$ 937,00 (Decreto N° 8.948, 2016).

os respondentes, comprar produtos orgânicos é a principal motivação, com 55,80% (29) das respostas. O contato direto com os agricultores ficou em terceiro lugar, com 32,7% (17) das respostas, o que leva ao questionamento se o comportamento dos consumidores que buscam as feiras estaria mudando em direção à estreitar vínculos entre produtores e consumidores. É interessante destacar que o preço só aparece como fator de motivação para três consumidores (5,8%).

Com relação à frequência de compra na feira, metade dos consumidores questionados costuma comprar uma vez por semana, 50% (26), duas vezes por semana foram 38,5% (20) das respostas. De três ou mais vezes por semana, 9,6% (5) e de uma a três vezes por semana, 1% (1). Nessa questão houve duas interpretações: de comprar e consumir, levando a duas respostas por alguns respondentes: quantas vezes compram e quantas vezes consomem os alimentos. Nesse sentido, 21 respondentes enfatizaram o seu consumo diário de alimentos orgânicos e um consome frequentemente, embora as compras sejam feitas em alguns dias da semana.

A maioria dos respondentes afirma que compra em feiras, mas além de comprar na feira pesquisada, buscam alternativas nas demais feiras orgânicas de Porto Alegre e ainda alguns admitiram procurar o que não encontram na feira em supermercados, dando como exemplo o café.

Em síntese, os consumidores participantes desse estudo são, em sua maioria, mulheres, com idade superior a 40 anos, ensino superior, renda acima de cinco salários mínimos, exercendo atividades variadas. Moram no mesmo bairro da feira e proximidades e os alimentos orgânicos são a prioridade para irem até a Feira de Agricultores do Menino Deus.

Assim, verificamos um consumidor que busca alimentos orgânicos, tendo como local de preferência para compra de alimentos orgânicos/

ecológicos, a feira. Além disso, a maioria dos entrevistados vai à feira uma vez por semana para efetuar as compras para a semana toda, buscando no supermercado uma alternativa para suprir o que faltou na feira, de modo que consideram que não encontram dificuldades para adquirir alimento orgânico.

A próxima seção demonstra as percepções do consumidor quanto à origem do alimento orgânico/ecológico, os locais de compra e também reflexões sobre o preço dos alimentos orgânicos e o envolvimento dos consumidores participantes na prática de algum hábito em prol da sustentabilidade em seu cotidiano.

4.3 MOTIVAÇÕES PARA O CONSUMO NA FEIRA DE AGRICULTORES DO MENINO DEUS

Nesse estudo, também buscamos conhecer o quanto os consumidores conhecem da origem e da forma de produção dos alimentos orgânicos que consomem na feira. Para tanto, questionamos se existe diferença entre alimento orgânico e ecológico. Verificamos que os respondentes consideram existir uma diferença, mas não sabem explicá-la, chegando a confundirem com alimento convencional. Com relação à forma de produção, 61,5% (32) dos respondentes acreditam que, dos produtos disponíveis na feira, não existe nenhum tipo de agrotóxicos envolvido na produção, 46,2% (24) acreditam que produzir orgânico/ecológicos é um estilo de vida, 11,5% (6) acreditam que é permitida uma quantidade mínima de agrotóxicos e 9,6% (5) acreditam que o fato de não usar agrotóxicos é suficiente para não agredir o meio ambiente.

Ainda com relação à origem da produção, a pesquisa buscou saber se existe, pelos consumidores, algum interesse em conhecer os locais de produção, o modo de vida do produtor e sua família ou ainda vivenciarem a experiência da rotina do agricultor. As respostas

evidenciaram que 76,9% (40) dos respondentes gostariam de conhecer o local de produção dos alimentos orgânicos, 53,8% (28) gostariam de conhecer o modo de vida do agricultor e sua família, 40,4% (21) gostariam de vivenciar a rotina do agricultor e 15,4% (8) utilizaram sugestões para explicar que já faziam isso em sua rotina - por terem um sítio -, na sua atividade profissional ou por já conhecerem os feirantes indo até as suas propriedades.

Quanto à certificação dos alimentos, para 64,1% (25) dos consumidores participantes do estudo a certificação é dispensável, enquanto 35,9% (14) a consideram indispensável. Percebe-se que, embora achem importante a certificação, esses mesmos consumidores parecem ser crédulos acerca da forma adequada de produção dos alimentos comercializados na feira em estudo. Eles acreditam que exista a certificação, embora não confirmem nela. Nesse sentido, para Portilho e Castañeda (2008), que estudaram feiras orgânicas no estado do Rio de Janeiro, a construção da confiança nos alimentos orgânicos se dá a partir das relações de sociabilidade construídas e mantidas na feira, seja entre os consumidores, seja entre estes e os produtores que vendiam seus produtos. Para Cruz, Krone e Menasche (2014), a confiança está embasada nas relações sociais locais e nas redes de interconhecimento existentes, quando existe essa relação entre quem produz e quem consome, no contato face a face.

Na pesquisa, quando os consumidores foram perguntados se havia influência do preço para aquisição de alimentos orgânicos ou convencionais, o resultado foi: 65,4% (34) dos questionados responderam que o preço não influencia em sua decisão de compra de alimentos orgânicos em relação aos convencionais; desses alguns ainda ressaltaram sua escolha em gastar com alimentos a gastar depois na farmácia comprando remédios; 26,9% (14) responderam que o preço influencia eventualmente, destes, alguns consideram uma discrepância muito grande no preço da feira e do convencional no super-

mercado e que, por vezes, motivados pela necessidade econômica, optam pelo alimento produzido de forma convencional. Apenas para 7,7% (4) dos respondentes o preço influencia na decisão de comprar orgânicos ou convencionais, sendo que algumas pessoas afirmaram ser mais pelo fator econômico do que por outras motivações.

Sabe-se que existe um estigma do preço dos produtos orgânicos serem caros. Mas será realidade ou especulação de grupos econômicos interessados nesse filão de mercado? Guivant (2003), em seu estudo sobre a oferta de orgânicos pelos supermercados, aponta o preço como um dos inibidores do crescimento de vendas. Nesse mesmo trabalho da pesquisadora, é demonstrado o interesse de grandes grupos de supermercados em abarcar esse mercado.

De acordo com o diretor comercial de frutas, legumes e verduras (FLV) do Pão de Açúcar, o produto orgânico vende bem em todo o país, mas o problema seria a falta de oferta suficiente para atender a demanda desse público. Por isto, uma equipe de agrônomos contratada pelo próprio Pão de Açúcar foi incumbida de convencer alguns produtores de que a conversão para orgânicos pode significar um bom negócio para os dois lados (GUIVANT, 2003, p. 69 e 70).

Um contraponto a essa leitura pode ser encontrado no levantamento desenvolvida pelo Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC, 2010), que fez uma pesquisa em 2010 em parceria com várias entidades de defesa do consumidor e relacionadas à agroecologia, em várias regiões do país. Em sete capitais, foram visitados supermercados de maior faturamento e feiras, pesquisados os mesmos produtos em cada um. O resultado foi que, em relação aos produtos orgânicos, 100% dos preços praticados nas feiras são mais baratos que nos supermercados.

No que se refere a práticas de consumo e sustentabilidade, para a presente pesquisa, foram aplicadas questões que indicassem o quanto o consumidor participante da pesquisa, em seu dia a dia, pratica hábitos que colaboram com a sustentabilidade do meio ambiente, as quais evidenciaram que os consumidores da Feira de Agricultores do Menino Deus procuram controlar o consumo da água na residência ou local de trabalho (88,5% (46) dos respondentes). Para o controle do consumo de energia elétrica na residência ou local de trabalho foram 84,6% (44) e todos, ou seja, (52) 100% dos participantes da pesquisa, afirmaram que separam os tipos de lixo para reciclagem.

A utilização de transportes menos poluentes como bicicleta, caminhar ou coletivos foi a opção que mais chamou atenção, embora praticada por 42,3% (22). A referência de falta de segurança no transporte público e das ruas, a pouca qualidade das vias e calçadas, bem como dos ônibus que vem cheios ou atrasados, foram as justificativas da grande maioria dos respondentes para indicar as dificuldades em utilizar transportes menos poluentes. Os entrevistados responderam, também em relação à práticas que consideram sustentáveis, que consomem alimentos/produtos orgânicos, 90,4% (47) e 15,2% (8) com variadas práticas como hortas domésticas, reaproveitamento da água, entre outras.

Com relação à expectativa com o reflexo da sua compra, 76,9% (40) dos consumidores avaliam que ao comprar/consumir alimentos/produtos orgânicos estão ajudando o desenvolvimento rural sustentável (agricultura familiar). Além disso, a alternativa “cuidar da saúde”, já que considera que os alimentos orgânicos são mais saudáveis que os convencionais, tiveram o maior percentual das escolhas com 94,2% (49) das respostas. A preocupação com as condições de trabalho do agricultor de produtos orgânicos/ecológicos foi escolhida por 53,8% (28) dos respondentes e a opção “contribuir com o meio ambiente”

foram 76,9% (40) das escolhas. Apenas 1,9% (1), ou seja, uma pessoa mostrou-se preocupada em incentivar a sucessão rural, o que demonstra falta de conhecimento ou preocupação dos consumidores participantes da pesquisa no futuro da produção de orgânicos pela agricultura familiar.

Dessa forma, verificamos que o consumidor da feira se preocupa em primeiro lugar com a saúde e depois com as questões sociais e ambientais. O preço se mostrou um fator de pouca relevância para o consumidor da feira estudada, dado que encontra respaldo no estudo de Guivant (2003), que, ao mencionar o consumidor de estilo de vida ego-trip, mais do que preocupação com questões socioambientais, procura a saúde por meio do consumo de alimentos livres de agrotóxicos. Mas a diferença não chega a ser acentuada em relação ao consumidor ecológico-trip. “Seguindo este interessante argumento, poderíamos considerar o consumidor ecológico-trip como um tipo de consumidor ego-trip, que atinge outros planos nas suas práticas de consumo” (GUIVANT, 2003, p. 16).

Em resumo, os consumidores da Feira do Menino Deus entrevistados indicam preocupação com o meio ambiente, com o uso controlado do consumo de água e energia, além de praticar a coleta seletiva do lixo. Também se evidenciou nessa seção que os consumidores pesquisados acreditam que não existe nenhum tipo de agrotóxico envolvido na produção e gostariam de conhecer o local em que são produzidos os alimentos orgânicos. Para eles, a certificação dos alimentos é dispensável, revelando a confiança que têm nos agricultores e na feira.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O objetivo desse estudo foi identificar e caracterizar as motivações de consumidores de produtos orgânicos da Feira de Agricultores do Menino Deus em Porto Alegre. Assim, este trabalho descreve as características básicas dos consumidores participantes do estudo. Verificamos que são em sua maioria mulheres, com ensino superior, renda acima de três salários mínimos, exercendo atividades variadas. A faixa etária média está acima de 40 anos, moram no mesmo bairro da feira e proximidades e os alimentos orgânicos são a prioridade para irem até a Feira de Agricultores do Menino Deus. Esses dados corroboram os dados já levantados por pesquisas já efetuadas em diferentes locais e regiões do país.

Os consumidores são em maioria moradores do bairro ou proximidades. Mas o público mais distante tem uma grande representatividade, visto que cerca de 35% dos consumidores respondentes vem das regiões mais limítrofes da cidade ou mesmo de cidades da região da metropolitana. Esse número de consumidores de fora do bairro chama a atenção, pois foge daquela proximidade dos laços e amizades da vizinhança, gerando a expectativa em saber se o interesse pela feira seria somente pelo produto orgânico ou se os consumidores não estariam buscando também interação social. Assim, a questão que pode ser feita é: se houver produtos orgânicos ofertados mais próximo de suas residências, será que os consumidores permaneceriam dirigindo-se até a Feira de Agricultores do Menino Deus para adquirir seus alimentos?

Em síntese, constatamos, por meio desta pesquisa, um consumidor que busca alimentos orgânicos, tendo a feira como local de preferência para compra de alimentos orgânicos/ecológicos, sendo que a maioria vai à feira uma vez por semana para efetuar as compras para a semana toda, buscando no supermercado uma alternativa para suprir o que faltou na feira, e não encontram dificuldades para adquirir alimento orgânico.

A maioria dos entrevistados considera que o preço pago ao alimento orgânico seria um preço socioambientalmente justo, no momento que o preço deva contemplar além dos custos de produção as necessidades para o produtor e sua família viverem satisfatoriamente. Nesse aspecto, ao comprar seus alimentos orgânicos/ecológicos na feira, esse consumidor está auxiliando na permanência do agricultor familiar no campo, com a sua diversidade de cultivares, provendo a sustentabilidade e segurança alimentar da sua localidade.

Via de regra, esse consumidor somente procura produtos orgânicos no supermercado quando faltam itens na feira, resultado que indica fragilidade dos feirantes que deve ser estudada, a fim de não perder espaço para os supermercados que estão investindo na comercialização de alimentos e produtos orgânicos aliados, não raro, a produção em larga escala de alimentos orgânicos, angariando agricultores familiares para atenderem a demanda crescente de consumidores de orgânicos. Porém, no momento que esses agricultores passam a atender aos supermercados, corre-se o risco de perder a diversidade de cultivares para produzir apenas um produto, abandonando ou se afastando dos conceitos de um alimento ecológico, embora sejam usadas técnicas de produção orgânica. Dessa forma fica o questionamento: onde o lucro se reverteria em sustentabilidade?

Verificamos que o preço não influi na opção pela compra de alimentos orgânicos em relação aos convencionais. Este consumidor não faz pesquisa de preços, prefere pagar mais no alimento saudável que em remédios. Considerando a saúde em primeiro lugar, a pesquisa revela um consumidor preocupado com o bem-estar próprio, mas que em suas ações diárias demonstra preocupação com o meio ambiente.

Como limitações para a pesquisa, encontramos o prazo pequeno para uma análise mais apurada dos resultados concatenando-os com demais estudos já realizados. Além disso, outro limitante foi a

pressa e recusa de grande parte dos consumidores, principalmente homens, para responder ao questionário da pesquisa, que, embora sejam consumidores assíduos da feira, acabaram não fazendo parte da pesquisa de forma representativa.

Seria apropriado que mais estudos sobre os consumidores de orgânicos fossem realizados, assim como estudos relacionados aos agricultores familiares que usam como canal de vendas as feiras ecológicas. Com o crescimento dos interesses dos grandes grupos de supermercados investindo em pesquisas a fim de abarcar esse consumidor e o mercado de alimentos de orgânicos em crescimento, o agricultor como o elo mais fraco necessita de dados que o ajudem nessa concorrência desproporcional.

6 REFERÊNCIAS

BEUS, C.E.; DUNLAP, R.E. Conventional versus Alternative Agriculture: the paradigmatic roots of the debate. **Rural Sociology**, Provo (Utah)n, n.55 (4), p.590-616, 1990.

BUAINAIN, A. M., & BATALHA, M. O. **Cadeia produtiva de produtos orgânicos**. Brasília: MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2007.

COSTA, A. K. **Onde tudo começa**. Porto Alegre – RS, 2017. (Não publicado).

CRUZ, F. T., KRONE, E. E., MENASCHE, R. **“A gente vê comentar”**: relações de proximidade e de confiança como certificadoras da qualidade do queijo serrano. In: VII Encontro Nacional de Estudos do Consumo. 2014. Rio de Janeiro. Nota I Encontro Latino- Americano de Estudos do Consumo). Disponível em <http://www.estudosdoconsumo.com.br/artigosdoenec/ENEC2014-GT05- Cruz_Krone_e_Menasche-%20A_gente_ve_comentar.pdf> Acesso em out. 2017.

DAROLT, M. R., et al. Redes alimentares alternativas e novas relações produção-consumo na França e no Brasil. **Ambiente & Sociedade**, v. XIX, n. 2, p. 1-22, abr. - jun. 2016. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/asoc/v19n2/pt_1809-4422-asoc-19-02-00001.pdf> Acesso 25 out.2017.

GERHARDT, T. E.; SILVEIRA, D. T. **Métodos de Pesquisa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

GUIVANT, J. S. Os supermercados na oferta de alimentos orgânicos: apelando ao estilo de vida EGO-TRIP. **Ambiente & Sociedade**, v. VI, nº 2, p. 64. jul. - dez. 2003. Disponível em <<http://www.scielo.br/pdf/asoc/v6n2/a05v06n2.pdf>>. Acesso em 02 out. 2017.

IDEC. Quer pagar quanto? **Revista do IDEC**, p. 16 - 20. abr. 2010. Disponível em <http://www.idec.org.br/uploads/revistas_materias/pdfs/2010-04-ed142-capa-organicos1.pdf>. Acesso em 21 out. 2017.

LEMOS, L. D., et al., **Produtos orgânicos** – Estudo de caso da Feira Agroecológica do Bom Fim–Porto Alegre\RS. 5º Salão EAD. 2009. Disponível em: <http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/94323/Ensino2009_Resumo_20092242.pdf?sequence=1>. Acesso em 01 out. 2017.

LIMA, A. E.; SAMPAIO, J. L. **Aspectos da formação espacial da feira-livre de Abaiaira – Ceará**: Relações e Trocas. p. 1 - 19, XIX Encontro nacional de geografia agrária, 2009, São Paulo. Disponível em: <http://www.geografia.fflch.usp.br/inferior/laboratorios/agraria/Anais%20XIXENGA/artigos/ Lima_AEF.pdf>. Acesso em out. 2017.

LIMA, T. C.; CÂMARA, T. M. **Importância cultural da feira livre para a população do município de Parnamirim/RN.** 2010. Disponível em: <<http://connepi.ifal.edu.br/ocs/index.php/connepi/CONNEPI2010/paper/viewFile/1566/797>>. Acesso em 02 out. 2017.

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **O que são orgânicos.** Disponível em: < <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/organicos/o-quesao-organicos>>. Acesso em 01 out. 2017.

PMPA. Prefeitura Municipal de Porto Alegre. **Dispões sobre as feiras ecológicas.** Disponível em: <http://www2.portoalegre.rs.gov.br/smic/default.php?p_secao=206>. Acesso em 02 out. 2017.

PORTELHO, F., CASTAÑEDA, M., Certificação e confiança face a face em feiras de produtos orgânicos. IEA - Instituto de Economia Agrícola - Governo SP. jun. 2008. Disponível em <<http://www.iea.sp.gov.br/ftpiea/publicacoes/rea/2011/rea2-1-11.pdf>>. Acesso em 10 out. 2017.

WAQUIL, P. D.; MIELE, M.; SCHULTZ, G. **Mercados e comercialização de produtos agrícolas.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2010.

COMERCIALIZAÇÃO DE ANIMAIS NA FEIRA:
A TRADIÇÃO DO SABER FAZER NA ARTE DE NEGOCIAR

Sônia de Souza Mendonça Menezes

1 INTRODUÇÃO

No Brasil, as feiras foram implantadas pelos portugueses visto que esses espaços se constituíam em importante tradição cultural dos colonizadores. Especialmente para o meio rural, as feiras proporcionam a possibilidade de esse contingente populacional comercializar o excedente da sua produção, além de adquirir produtos não produzidos nas propriedades, entre os quais ferramentas, roupas, utensílios domésticos e alimentos.

Constatamos a importância da feira semanal como um acontecimento cultural, social e econômico vital para a vida dos nordestinos, sobretudo, nas pequenas cidades e nos centros urbanos de médio porte. Para muitos, é o dia mais esperado da semana, no qual a configuração espacial do lugar muda, altera, transforma-se tendo em vista que em grande parte dos municípios dessa região essa é a principal forma de abastecimento, quando a população pode desfrutar de inúmeros produtos até então não ofertados no comércio local. Além disso, é o momento de confraternização, de encontros nos quais são resolvidos negócios, mas que, também aproveita-se para fortalecer os laços de amizade, a reunião com parentes, ou seja, é um momento de reatar a sociabilidade. Nesse sentido, Moraes e Araújo (2006, p.248) ressaltam:

As sociabilidades são tecidas no âmbito dos espaços públicos e privados, por meio das relações entre os indivíduos e suas capacidades de estabelecerem laços afetivos e sociais com outros personagens, tramando concatenações harmônicas com seus semelhantes e convivendo coerentemente com as demais pessoas.

No espaço urbano, geralmente a praça principal ou ruas paralelas são apropriadas por homens e mulheres para comercializar a produção agrícola como as frutas, verduras, legumes, hortaliças, queijos, igua-

rias derivadas da mandioca, ovos, mas também, os animais como as aves (galinhas, perus, guinés), miunças (ovelhas e caprinos) e os suínos. Além desses produtos, também são comercializados pelos feirantes instrumentos de trabalho, utilidades domésticas, roupas, calçados, brinquedos, artesanato etc. Alguns comerciantes proprietários de mercearias, pequenos supermercados, organizam as barracas de forma idêntica aos seus estabelecimentos e passam a frequentar as feiras nas cidades circunvizinhas, entretanto, para além da diversidade de produtos em alguns municípios sergipanos acontece paralelamente a feira de gado na qual predomina a venda e troca de animais de grande porte como os bovinos, equinos e muares. Chama-nos a atenção essas feiras de gado e a comercialização desses animais tendo em vista a relação com o consumo da mais importante comida dos sertanejos e agrestinos – a carne-, dentre os tipos ofertados, destaca-se a carne bovina, considerada a mais desejada pelos consumidores. Logo, a comercialização de animais vivos, continuam sendo a expressão da cultura, lugar de encontro ou lugar de sociabilidade no espaço urbano dos pequenos e médios municípios.

No entanto, a origem de grande parte das feiras livres existentes no Nordeste brasileiro deveu-se ao intenso comércio de gado durante os séculos XVIII e XIX. Em Sergipe, a proibição da criação de gado na zona da mata e parte do agreste provocou a arremetida do gado para o sertão sergipano que proporcionou igualmente o surgimento de núcleos de povoamento nos pontos de passagem ou entroncamentos nos quais eram realizadas as feiras de gado (MENEZES, 2009).

O gado era conduzido pelos boiadeiros ou tangerinos para as localidades onde existiam os abatedouros. Nessa trajetória, os boiadeiros percorriam léguas e léguas entretendo-se com os seus aboios que se constituíam em canto triste e melancólico pelos caminhos empoeirados. Em decorrência dos longos períodos de caminhada, os vaqueiros

procuravam áreas para descansar, assim como os animais. Nesses pontos eram desenvolvidas atividades como agricultura e práticas comerciais voltadas para atender às necessidades dos tangerinos dos rebanhos bovinos.

Evidenciamos a relevância da feira de gado na história sergipana e na ocupação do território. No decorrer século XX, inúmeras transformações ocorreram nos municípios interioranos no que diz respeito à configuração urbana, às condições de trabalho, à oferta de serviços, à expansão de rede comercial e também em relação à comercialização dos animais. Essas mudanças provocaram a redução do comércio de animais no centro da cidade, assim como o surgimento das feiras e exposições de gado, bem como os leilões veiculados pela mídia com a compra de forma presencial e também on line.

Contudo, por estar enraizada nos costumes e nas práticas culturais populares constatamos a resistência das feiras semanais de animais com destaque para Lagarto, Itabaiana e Aquidabã na região agreste e, no sertão sergipano, sobressaem Tobias Barreto e Nossa Senhora da Glória (Figura 01). Tal resistência suscita alguns questionamentos: Quais são os vínculos dos frequentadores dessa feira com o espaço rural e urbano? Quais são as características dos frequentadores da feira de gado? Em que medida a feira de animais de pequeno porte constitui uma territorialidade das mulheres? O território da feira de animais de grande porte (bovinos, equinos e muare) é um espaço estritamente masculino, permeado por questões de gênero? Quais são os produtos comercializados nas imediações da feira de gado? Quem são os comerciantes dos animais de grande e pequeno porte? Estudar essa estratégia do comércio de animais vivos significa des-cortinar o sentido dessa produção para a vida de homens e mulheres, identificando as relações entre eles, o espaço e os seus desdobramentos com o surgimento de outras atividades; é “[...] interpretar o valor social a elas agregadas” (ALMEIDA, 2005, p. 323). Isso implica

conhecer a dimensão cultural por meio do contexto histórico junto aos comerciantes, bem como as mudanças ocorridas nas diferentes temporalidades.

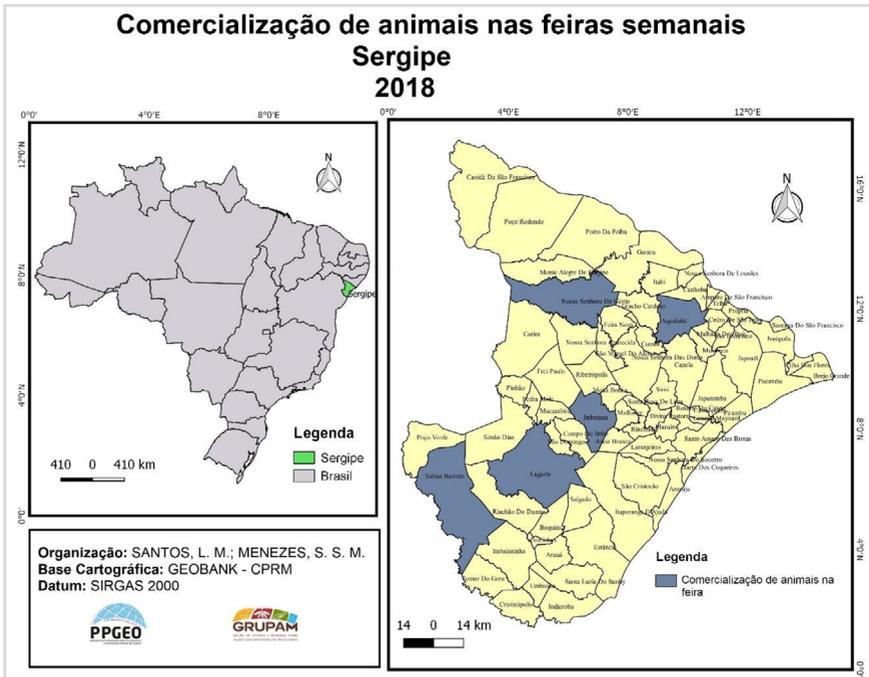


Figura 1 - Comercialização de animais nas feiras semanais, Sergipe, 2018.

Além disso, apreender os entraves relacionados à questão de gênero existentes nesses espaços faz-se necessário para evitar a naturalização de determinadas problemáticas. Portanto, analisar esses espaços de comercialização criados como uma territorialidade no passado e no presente e estudar essa estratégia de renda de grupos familiares que se dedicam ao comércio de animais nas feiras se faz necessário para o entendimento dos laços da relação campo-cidade.

2 A COMERCIALIZAÇÃO DE AVES: UMA TERRITORIALIDADE DAS MULHERES NAS FEIRAS

Circulando por vários municípios sergipanos, observamos a venda de animais vivos por homens e mulheres em pontos específicos da feira. Esses animais de pequeno porte - as aves - fazem parte do domínio feminino no espaço de dentro, ou seja, nas proximidades ou cercanias da residência. O espaço físico utilizado para a criação é o quintal, onde as aves se alimentam com o milho, pequenos animais e com restos da alimentação humana. Conforme Woortmann (1995, p. 286), a criação de galinhas “[...] revela uma dona de casa caprichosa”. A criação de animais de pequeno porte (aves) apresenta uma taxa de reprodução elevada, cuja renda semanal pertence ao sexo feminino; sua comercialização ocorre nas feiras locais com a venda dos animais vivos e de ovos.

Geralmente as mulheres se deslocam do espaço rural levando as aves, que antigamente eram transportadas nos animais equinos, muares e asininos. Na atualidade, elas utilizam veículos (ônibus, caminhões, ou outros tipos de veículos) para se deslocar até a feira e negociar tais produtos com o objetivo de gerar renda, que é utilizada, principalmente, na aquisição de alimentos.

As mulheres afirmam a ascendente demanda desses animais, que são criados soltos no estabelecimento rural. Cresce também a demanda por seu subproduto, os ovos (Figura 02). Elas asseguram que a acentuada procura tem proporcionado um aumento substancial no valor do produto. Ressaltam, ainda, que nas décadas passadas para adquirir um quilo de carne bovina teriam que vender cinco ou seis dúzias de ovos, mas atualmente, negociando duas dúzias adquirem recursos para comprar o citado alimento.



Figura 2 - Comercialização de ovos e aves nas feiras de Lagarto e Itabaiana/SE

Fonte: Pesquisa de campo, Lagarto e Itabaiana, março 2018.

Essa comparação para determinados públicos não teria sentido, entretanto, nos municípios interioranos, mormente no sertão, a carne bovina era um bem de consumo almejado principalmente pela população de baixa renda uma vez que tal produto está arraigado na tradição alimentar do sertanejo.

Segundo Fischler (1995), os hábitos alimentares resultam da influência de um conjunto de fatores: econômicos, culturais, ecológicos, sociais. Para esse autor, o sistema alimentar nas diferentes culturas apresenta normas, representações e práticas variáveis. Tal variabilidade constitui hábitos alimentares que muitas vezes definem identidades. Por sua vez, as identidades podem ser construídas ou atribuídas, revelando a cultura em que cada um está inserido, visto que há comidas relacionadas a povos, grupos e nações em particular. Existe algo próprio em cada jeito de se alimentar. Esse “particular” pode ser traduzido em um hábito alimentar, ou em gosto, construído de acordo com o que a cultura de uma sociedade ou grupo que determina

como aceitável. Na alimentação cotidiana da população agrestina e sertaneja verifica-se ainda o domínio dos produtos de origem animal de forma arraigada em todas as classes sociais. Entre esses produtos destacam-se a carne bovina acrescidos dos derivados do leite (o queijo, o requeijão e a manteiga).

É comum nos municípios sertanejos a prática da identificação de posses pelo consumo do alimento de origem animal, sobretudo a carne bovina (MENEZES, 2009). Considera-se, assim, a lógica social da distinção que é reveladora da posição social dos sujeitos consumidores (BOURDIEU, 2000). Essa lógica está presente entre os feirantes e consumidores nas feiras semanais ou nos momentos de comercialização de outro produto agrícola ou artesanato, tendo em vista que os preços dos produtos são comumente comparados ao preço da carne bovina. Tal assertiva é comum entre as mulheres vendedoras de aves que ressaltam alegria com relação à demanda acentuada dos animais e dos ovos: “Ovos antes era um produto vendido bem barato, agora com duas dúzias de ovos quase compro um quilo de carne boa” (A. B. S, 02/2018).

Esses pontos de vendas na atualidade constituem uma das representações simbólicas mais autênticas da identidade cultural da população feminina no espaço das feiras. Todavia, também identificamos homens comercializando as aves criadas soltas nos quintais, as denominadas galinhas de capoeira, mas, esses feirantes alegam que fazem exclusivamente a comercialização, pois, criar galinhas nos quintais é uma atribuição feminina. Ressaltam, ainda, que eles visitam os estabelecimentos rurais e adquirem animais e ovos uma vez que muitas mulheres não gostam de negociar na pedra (na rua). A mesma situação foi verificada na venda dos suínos vivos, pois encontramos mulheres que os traziam em caminhões, porém, entregam diretamente aos compradores que ficam nas imediações dos estacionamentos dos veículos oriundos do espaço rural. Também foi

ênfatisado pelos comerciantes de suínos as transformações existentes na negociação desses animais, tendo em vista que no passado (até meados dos anos 1980) as mulheres transportavam os filhotes dos suínos nas mulas dentro dos caçuás e os vendiam aos compradores. No tempo presente, observamos que esses pequenos animais são vendidos pelos homens que os adquirem diretamente com as mulheres, da mesma forma que as galinhas no estabelecimento rural. Porém, ainda podemos encontrar nos denominados caminhões de feira, o transporte dos pequenos animais (suínos, aves e ovelhas) juntamente com homens, mulheres e crianças. Evidenciamos que o criatório desses animais de pequeno porte trata-se de uma identidade feminina construída por “singularidades” que permeiam a história do território, sendo reelaboradas pelos diversos grupos em função das tendências sociais e projetos culturais enraizados na sua estrutura social (CASTELLS, 2000; ALMEIDA, 2005).

A divisão de trabalho nos municípios sertanejos sempre foi definida pelo homem, cabendo à mulher a tarefa de transformar os produtos do roçado ou os mantimentos em alimentos comestíveis. Woortmann & Woortmann (1997, p. 37) afirmam que, contrapondo a posição masculina, a mulher ocupa um lugar determinado: “[...] a casa, núcleo simbólico da família”. A presença feminina domina esse território denominado também de espaço privado ou espaço de dentro da casa. Ao homem cabe controlar os espaços produtivos externos à casa, cabe à mulher o governo da casa e da cercania.

Essa divisão dos espaços ainda é comum na feira, os homens são responsáveis pelo trabalho fora do estabelecimento ou nas áreas mais distante, enquanto isso, as mulheres no campo geralmente se ocupam de atividades no espaço de dentro ou privado. Além disso, seu trabalho por vezes não é valorizado, sendo considerado como uma ajuda, embora a renda obtida com a venda de animais e a comercialização de ovos seja essencial para a sustentabilidade familiar.

Ressaltamos em trabalho anterior que ao subtrair do sexo feminino o valor do seu trabalho, de forma quase exclusiva, resta os espaços do lar ou suas cercanias. Assim, a atividade feminina é considerada geralmente como ajuda, por estar vinculada às tarefas domésticas pouco valorizadas (MENEZES, 2015). Essa assertiva encontra respaldo também na leitura da dominação masculina discutida por Radl Philippl (2010, p.93) “Las funciones sociales de las mujeres no se centran en el desempeño de actividades por parte de éstas em el área laboral-doméstico, sus actividades no se entendían como actividades de trabajo, aun cuando las mujeres dsde hace ya mucho tempo asumían tales funciones de facto e irreconocidademtne em la mayoría de nuestras sociedades”.

3 O TERRITÓRIO DA FEIRA DE ANIMAIS DE GRANDE PORTE: O ENCONTRO E OS NEGÓCIOS

A feira de animais ocorre de forma paralela à feira livre nos municípios citados anteriormente, para tanto, as prefeituras municipais instalam os currais para realização de tal objetivo em uma área mais afastada do centro da cidade. Nesse local existe uma rede de compradores que compram e vendem animais e os adquirem nos estabelecimentos rurais nos municípios das cercanias. Nos momentos de demanda acentuada também são adquiridos em lugares situados, inclusive, em outras regiões, sobretudo, na região Centro-oeste.

Esse comércio, inserido na economia informal, apresenta características típicas dos circuitos curtos de comercialização (SABOURIN, 2009) e proporciona rendimentos que pode complementar ou até constituir na principal renda familiar dos negociantes; todos na comunidade conhecem quem compra e vende animais. No entanto, esse saber não é formalmente reconhecido e valorizado. Acreditamos no valor da pesquisa em assumir a responsabilidade pelo resgate e valorização destes bens de cultura, patrimônio imaterial da

comunidade sergipana, enraizado no modo de vida de grupos familiares e transmitidos por diferentes gerações.

Woortmann (1995, p. 286), ao estudar municípios sertanejos em Sergipe, faz uma análise comparativa da criação de gado. Enquanto no grande estabelecimento a pecuária tem como principal objetivo o lucro, no pequeno estabelecimento no Sertão e nos sítios do Agreste sergipano, o significado é outro, como expressa a autora:

No sítio o gado é “criação” e corresponde a uma atividade meio. Seu significado é basicamente o de uma reserva de valor; garantia contra os efeitos da seca, à qual ele resiste mais que a lavoura; o de uma forma de acumulação ou de poupança, destinada à aquisição de terra, inclusive para possibilitar a herança.

Essa assertiva procede e reflete a realidade vivida pelos agricultores familiares sertanejos igualmente na atualidade. Reporta-se, nesse caso, à discussão de territorialidade vista como uma simples “[...] qualidade indispensável para ser ou para se fazer território” (HAES-BAERT, 2007, p.112). Nos relatos desses agricultores, é contundente a importância da transformação do uso da terra que viabiliza a sua continuidade no território e a independência diante de outras atividades com sujeição ao patronato. Como afirma Andrade (1986, p. 162), “A pecuária é hoje, como foi no passado, a grande riqueza do Sertão. Muito embora a criação de bovinos constitua o principal objetivo dos agricultores, ainda se observaram criações de outros animais, com elevado valor simbólico nos pequenos estabelecimentos”.

O gado bovino, nesses estabelecimentos, está restritamente relacionado com o sexo masculino e os espaços do seu domínio, “o pasto,” e conforme Woortmann (1995, p.286), indica “[...] a capacidade do pai de família de criar ou manter um patrimônio”.

A criação de miunças, considerada de médio porte, nos pequenos estabelecimentos, é de responsabilidade das crianças e mulheres. Ela faz parte do que a autora denomina de “[...] ciclo evolutivo da criação, as crianças recebem dos padrinhos ou dos pais um pequeno animal, e este representará o início de sua carreira como criador de animais”. (WOORTMANN (1995, p.287). A representação simbólica desse presente manifesta o desejo que o afilhado seja um criador e que tenha a sua independência financeira posteriormente com a aquisição de terras. Outras crianças, quando os seus padrinhos não têm grandes posses, não recebem tais presentes, mas são encorajadas pelos pais ou outros parentes a iniciarem sua atividade criatória com as aves. O propósito é, na fase adulta, criar gado bovino. Na feira de animais as crianças, evidentemente os meninos, são levadas pelos pais para aprenderem o ofício da criação e a arte de saber negociar os animais.

Quando da realização das vendas dos animais das crianças, em casos excepcionais, a família poderá utilizar ou se apropriar dos bens e recurso financeiro do(a) filho(a) tendo, porém, o compromisso moral de ressarcir-lo posteriormente (MENEZES, 2009).

A comercialização dos animais é realizada nas feiras semanais de gado (no mesmo dia da feira do município). Esse espaço, além de ser utilizado para o comércio de animais e aquisição de terra, constitui em um ponto de encontro ou um local de sociabilidade dos sertanejos.

Os pontos de venda de animais nas feiras e os currais de gado, além de expandirem-se nos diferentes espaços nas feiras interioranas na última década do século XX e na primeira década do século XXI, se constituem, igualmente, em pontos de referências dos frequentadores assíduos. Esses locais são emblemáticos e as dinâmicas que nelas se processam apresentam diferentes temporalidades. Em alguns casos, chegam a superar quarenta, cinquenta anos de existência. A manutenção desses locais de venda de animais exprime resistências

que expressam formas próprias de territorialidades, evidenciando assim, o seu potencial cultural.

Esses espaços de comercialização coexistem com os empreendimentos modernos nos circuitos da economia urbana. Essa coexistência vai moldando os subnúcleos das áreas próximas ao centro comercial tradicional, nas áreas mais afastadas, na periferia, nas fronteiras do espaço urbano e rural dos municípios sergipanos. Logo, compreender as transformações dos espaços de comercialização passa, essencialmente, pela discussão da resistência desses pontos de venda de animais nas feiras dos municípios sergipanos. Além disso, observamos a relação intrínseca com a identidade cultural dos frequentadores tendo em vista o domínio dos vaqueiros e fazendeiros, mas, também constatamos a presença de profissionais liberais que nas horas vagas, como segunda atividade, se dedicam também a criação de gado. Além desses, é comum a presença de idosos de diferentes classes sociais que no passado foram criadores de gado bovino e equino e ficam a observar os animais presos nos currais a espera da venda. Esse grupo examina os animais, fazem comparações, identificam as raças e encontram os amigos, ou seja, a feira de animais é um ponto de encontro, lugar de prostrar, de lembrar de feitos passados, um lugar de memória, de recordação.

Essa evocação do passado tem a capacidade de reter e guardar o que passou, salvando-o do esquecimento. Halbwachs (1990); Hobsbawm (1997) afirmaram em suas abordagens que o ato de relembrar preserva o que se passou e que não retornará. O que o trabalho da memória realiza consiste em uma reinvenção do passado, que subsidia os homens na interpretação do presente e estrutura permanentemente a sua identidade. O território da feira de gado ou de animais faz parte da memória coletiva dos municípios. Essas características também foram evidenciadas por Maia (2007) na feira de gado em João Pessoa na Paraíba.

Vale ressaltar que essa cultura não está engessada, uma vez que constatamos alterações com a inserção da nova roupagem, quer seja dos frequentadores assim como dos animais de diferentes tipos e raças, impulsionados pelo avanço da tecnologia.

Nas décadas passadas, os frequentadores usavam botas, calças de brim e chapéu de couro, ou aqueles do tipo Panamá, de palha e, ainda, os confeccionados com o feltro. Atualmente, não identificamos esse vestuário nem esses tipos de chapéus. Os homens usam bonés e alguns deles com o marketing de raças afamadas de gado bovino, além do pouco uso de botas.

Antigamente era comum o uso de canivetes na cintura, mas, na atualidade, o celular é o acessório essencial para eles, independente da faixa etária. Evidentemente que os mais jovens portam aparelhos modernos, enquanto adultos e idosos usam dispositivos mais simples com reduzido número de funções. Entretanto, ainda é comum os comerciantes e alguns compradores portarem uma varinha para cutucar animais, dessa forma, eles examinam o animal analisando os pequenos detalhes para evitar futuros problemas com a criação (Figuras 03 e 04).



Figuras 03 e 04 - Feira de animais em Tobias Barreto/SE

Fonte: MATOS, Murilo Mateus. Março 2018. Tobias Barreto.

E os frequentadores da feira de animais ou feira de gado, quem são eles? Os homens de diferentes faixas etárias circulam na feira: idosos, adultos, jovens e crianças se misturam. Alguns profissionais se destacam no espaço, os denominados marchantes, ou seja, aqueles responsáveis por abater os animais e comercializar a carne, são frequentadores assíduos. Os fazendeiros também visitam semanalmente esse espaço e conversam, tagarelam sobre o clima, o valor do gado, negociam, vendem, compram e falam sobre outros assuntos como política e economia.

Esse é um território de domínio masculino, praticamente as mulheres não aparecem e, geralmente, quando o fazem, estão acompanhadas por um homem que é o esposo, filho ou um trabalhador. A questão de gênero é evidenciada de forma clara, com a chegada de uma mulher no lugar. Para eles ali “é lugar de homem”, espaço de animais

de grande porte. Embora a mulher adentre nos leilões de raças especializadas, nesses espaços de feira de animais, nos pequenos e médios municípios, esse espaço não foi conquistado pela mulher.

Os animais no tempo passado realizavam o trajeto pelas estradas empoeiradas tangidos pelos boiadeiros. Atualmente, os animais fazem trajetos mais curtos, pois com o desenvolvimento das estradas e a modernização dos meios de transporte, aqueles oriundos de espaços distantes são transportados até a feira em “caminhões gaiola” ou “caminhões boiadeiros”. Sobre o processo de alteração do transporte do gado até as feiras, do estado da Paraíba, Maia (2007) salienta:

Atualmente, as boiadas já não abrem e nem traçam caminhos. Às vezes, encontramos algumas boiadas que transitam nas estradas, mas que fazem curtos percursos. No presente, o mais comum é que elas sejam transportadas em caminhões para os abatedouros e também para as feiras de gado (MAIA, 2007, p.10).

Essas características se assemelham ao que ocorre nos municípios sergipanos onde acontecem essas feiras, uma vez que os animais comercializados são transportados em veículos, como caminhões, também conhecidos como mercedinhas, ou em carros de passeio adaptados com os seus reboques para realizar o transporte dos animais.

Nas imediações da feira de animais ou de gado, é comum o estabelecimento de botecos, pequenos bares que oferecem bebidas típicas e comidas para o almoço, café da manhã e lanches para os frequentadores. Também em alguns municípios é comum barracas com a venda de produtos para o uso nos animais, principalmente aqueles confeccionados com o couro. Ainda verificamos a presença de ambulantes que passam oferecendo produtos inclusive cd's e dvd's para o público presente.

A comercialização dos animais (troca e compra) acontece e são utilizados como forma de pagamento o dinheiro, o cheque e as denominadas “letras”, ou seja, um título que afiança uma dívida a ser paga em um determinado tempo. Observamos as relações comerciais típicas de um mercado, assim como as relações de proximidade entre vendedores e compradores. Discutindo a noção de proximidade, Milton Santos (1996, p. 255,) enfatiza

[...] as relações de proximidade não se limitam a uma mera definição de distâncias; Não devendo ser apreendidas em uma análise da situação de vizinhança somente as relações econômicas, mas sua totalidade. Essas relações de proximidade poderão criar solidariedade, laços culturais e consequentemente fortalecer a identidade.

Mediante essa pesquisa, buscamos identificar os limites enfrentados pelos grupos e a persistência de uma atividade tradicional na contemporaneidade, organizada por homens (feira de animais de grande porte) e mulheres (animais de pequeno porte) que resistem e avançam com os seus pontos de venda nas feiras dos municípios de Itabaiana, Lagarto, Tobias Barreto, Aquidabã e Nossa Senhora da Glória.

Nesses espaços, as relações de proximidade, alicerçadas pela confiança entre os atores, comerciantes e consumidores e a localização nas imediações das residências facilita e contribui para a resistência e permanência desses pontos comerciais. Outra característica marcante na geografia desses ambientes refere-se a qualidade do encontro entre consumidores e comerciantes. Tuan (1980) ressalta que ao propiciar aos sujeitos a interação social, experiências pessoais e afetuosas significativas provocam intensa satisfação, fato esse comprovado, sobretudo nas feiras de animais.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As feiras de animais e os animais vivos comercializados nas feiras continuam a caracterizar importantes municípios e atraem frequentadores dos espaços rural e urbano, assim como dos municípios circunvizinhos e da região. Constatamos que o sujeito pertence ao lugar assim como é por ele pertencido, e as mudanças no espaço reverberam na vida dos que lá frequentam. Embora tais evidências percorram caminhos diversos, avaliamos a expansão desses pontos de vendas como uma territorialidade de homens e mulheres que carregam e enaltecem a sua identidade, bem como reinventam e ressignificam a tradição diante das alterações impostas na contemporaneidade, responsáveis por rupturas e permanências na dinâmica cotidiana nesses espaços de vendas. Pesquisar essa territorialidade significa descortinar o sentido desses pontos de vendas de animais para a vida dos homens e, sobretudo, das mulheres. Territorialidades essas que vão além das relações comerciais e possibilitam identificar as relações entre os sujeitos sociais, o espaço e os seus desdobramentos; permitem, assim, “[...] interpretar o valor social a elas agregadas” (ALMEIDA, 2005, p. 323), tendo em vista que estão relacionadas a comida diária, isto é, os animais após o abate transformam em alimento essencial para a vida da população desses municípios. Entretanto, vale frisar a demanda e valorização da carne bovina como o alimento essencial na mesa de todas as classes sociais e, as demais carnes consumidas como uma mistura.

Analisar a dimensão espacial, cultural, econômica e social dos pontos de vendas de animais de pequeno porte e da feira de gado ou de animais, fundamentada na identidade territorial e na geração de renda remete à geograficidade contida na atividade e mantida no modo de vida de homens, mulheres e crianças (DARDEL, 2011).

5 REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Maria Geralda de. Território e territorialidades. IN: **Revista da ANPEGE**. Fortaleza: 2005, p. 103 – 114.

ANDRADE, Manoel Correia de. **A terra e o homem no Nordeste**. 5ª ed. São Paulo: Ed. Atlas, 1986.

CASTELLS, Manuel. **O Poder da Identidade**. Tradução: Roneide Venâncio Majer. 3ª Edição. São Paulo: Paz e Terra, 2000.

CERTEAU Michel. **A invenção do cotidiano: artes de fazer**. Volume 01. Petrópolis: Vozes, 1994.

DARDEL, Eric. **O Homem e a terra: natureza da realidade geográfica**. Tradução de Werther Holzer. São Paulo: Perspectiva, 2011.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnivoros: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona. Amagrama.1995.

HAESBAERT. R. (Orgs) **Identidades e territórios: questões e olhares contemporâneos**. Rio de Janeiro: Acess, 2007. 136p.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice. 1990.

HOBSBAWM, Eric. RANGE, Terence. **A invenção das tradições**. Tradução Celina Cardim Cavalcanti. Rio de Janeiro: Paz e Terra. 1994.

MAIA, Doralice Sátyro. A feira de gado na cidade: encontros, conversas e negócios. **Formação (Online)**, v. 1, n. 14, 2007.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**. Universidade Federal de Sergipe- São Cristóvão/SE, 2009. (Tese de doutorado, 360 páginas).

_____. **Queijo artesanal Configurações territoriais - Experiências Escalares do Global ao Local (O caso de Sergipe)**. 1. ed. São Cristóvão: Editora da UFS, 2015b. v. 01. 293p,

MORAIS. Ione Rodrigues Diniz; ARAÚJO Marcos Antônio Alves de. Territorialidades e sociabilidades na feira livre da cidade de Caicó (RN), **Caminhos de Geografia**. 2006, p. 244 – 249.

RADL, PHILLIP, R. Diferencias de género, empleo de las mujeres y el nuevo rol de género feminino. IN: R Radl. **Investigaciones actuales de las mujeres y del género** Santiago de Compostela: Unversidade, Servizio de Publicacións e Intercambio Cientifico. 2010, p 91-108).

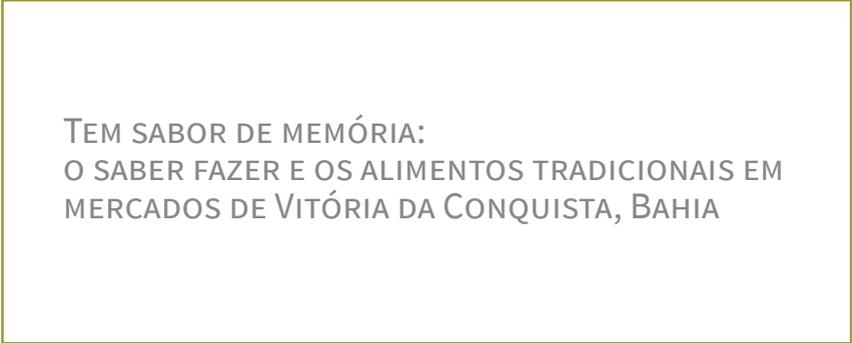
SABOURIN, E. Práticas sociais, políticas públicas e valores humanos. In. SCHNEIDER. S. (Org.) **A diversidade da Agricultura familiar**. Editora da UFRGS, Porto Alegre, 2009. (219-243)

SANTOS, Milton. **Técnica, espaço, tempo**: Globalização e meio técnico-científico-informacional. São Paulo: Hucitec, 1996.

WOORTMANN, Ellen F. **Herdeiros, parentes e compadres**. São Paulo: Brasília: Hucitec/EDUNB. 1995.

_____ & WOORTMANN, Klaus. **O Trabalho da Terra**: A lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília. Ed. UNB. 1997.

TUAN, Yi-Fu. **Topofilia**: um estudo da percepção, atitudes e valores do meio ambiente. São Paulo: Difel, 1980.

A large, empty rectangular box with a thin olive-green border, containing the title text.

TEM SABOR DE MEMÓRIA:
O SABER FAZER E OS ALIMENTOS TRADICIONAIS EM
MERCADOS DE VITÓRIA DA CONQUISTA, BAHIA

A solid olive-green rectangular box, partially overlapping the author text.

Patrícia Godoia Garcia de Souza Teixeira
Débora Paula de Andrade Oliveira
Geisa Flores Mendes

1 INTRODUÇÃO

Os alimentos tradicionais se constituem como manifestação inequívoca das práticas socioculturais que compõem a memória e a identidade nas configurações das territorialidades do lugar. Refletir sobre o saber fazer materializado nas práticas de produzir, comercializar e consumir esses alimentos permite vislumbrar, no encontro entre as inovações e as práticas tradicionais, os movimentos de resistência e recreação dos alimentos tradicionais nas cidades considerando o saber fazer que envolve o cotidiano dos mercados.

A discussão em torno dos alimentos tradicionais encontra respaldo em diversas áreas do conhecimento. Na perspectiva sociológica, essa abordagem torna-se relevante porque as escolhas alimentares estão estreitamente articuladas a estilos de vida, identidade e diferenças entre classes sociais (CRUZ; SCHNEIDER, 2010). Do ponto de vista histórico, compreender as práticas alimentares torna possível desvendar as formações sociais e os processos históricos das sociedades.

A convergência entre a leitura geográfica e a memória social na discussão acerca dos alimentos tradicionais permite decifrar as territorialidades e representações sociais que influenciam e, simultaneamente, são influenciados pelo saber fazer presente nas práticas sociais dos grupos que as constituem.

Desse modo, o objetivo do estudo constitui-se em analisar as territorialidades e representações sociais que compõem a memória social e o saber fazer no comércio de alimentos tradicionais em mercados de Vitória da Conquista – Bahia. Para atingir tal propósito, realizou-se a discussão teórica centrada nas reflexões sobre territorialidade, memória e alimentos tradicionais. No plano metodológico foram feitas pesquisas de campo, com registro fotográfico e realização de entrevistas nos mercados da cidade de Vitória da Conquista, Bahia.

A pesquisa tem permitido compreender melhor a realidade por meio das práticas sociais que integram o saber fazer e os processos identitários que constituem os alimentos tradicionais em Vitória da Conquista.

2 ALIMENTOS TRADICIONAIS: ENTRE TERRITORIALIDADES E MEMÓRIAS

Os alimentos tradicionais podem ser considerados como uma expressão da territorialidade e da memória de determinados grupos sociais. Essa discussão, de natureza transdisciplinar, torna-se especialmente cara à Ciência Geográfica na medida em que possibilita a compreensão das configurações socioterritoriais intrínsecas ao saber fazer, bem como à produção, comercialização e consumo desses alimentos em diversas escalas.

Amon e Menasche (2008), em artigo intitulado “Comida como narrativa da memória social” evidenciam a estreita relação existente entre o alimento e a memória, que para as autoras “[...] está fundamentada na ideia de que se a comida tem uma dimensão comunicativa, como a fala, ela pode contar histórias” (AMON; MENASCHE, 2008, p.15). Assim, as histórias marcadas pelo envolvimento com os alimentos possibilitam compreender melhor a memória social e a geograficidade do lugar, segundo a perspectiva dos sujeitos sociais que se relacionam com esse processo.

O saber fazer que envolve os alimentos tradicionais compõe a identidade e a memória do lugar, o que constitui sua territorialidade, compreendida por Haesbaert como “[...] qualidade indispensável para ser ou para se fazer território” (HAESBAERT, 2007, p.112). O autor considera que a territorialidade integra a composição de identidades territoriais, pois “[...] escolhem-se espaços e tempos, geografias e histórias para moldar uma identidade, de modo que os habitantes de um determinado território se reconhecem, de alguma forma, como participantes de um espaço e de uma sociedade comum”

(HAESBAERT, 2007, p. 44). Saquet, por sua vez, compreende que a territorialidade se configura no

[...] acontecer de todas as atividades cotidianas, seja no espaço do trabalho, do lazer, da igreja, da família, da escola, etc., resultado e determinante dos processos de produção de cada território, de cada lugar; é múltipla, e por isso, os territórios também o são, revelando a complexidade social, e, ao mesmo tempo, as relações de dominação de indivíduos ou grupos sociais com uma parcela do espaço geográfico (SAQUET, 2007, p.129).

As múltiplas manifestações da territorialidade podem ser lidas como o “[...] sentimento de pertencer àquilo que nos pertence” (SANTOS, 1999, p.8). É o que (re)qualifica o território como lugar das histórias de vida dos sujeitos sociais. Desse modo, os alimentos tradicionais se configuram em elementos que integram a história dos territórios e das pessoas que os vivenciam. Com esse entendimento, Menezes afirma:

Devem ser considerados os simbolismos subjugados nos produtos e, geralmente, não indicados na sua aparência. Eles possuem valor de uso e em determinados contextos o valor simbólico refletirá como um valor cultural. Com a articulação entre as formas de produção e o seu beneficiamento, fundamentada na identidade e compartilhada historicamente, as especificidades territoriais resultarão num produto construído socialmente pelos atores e se consubstanciarão em patrimônio cultural/social (MENEZES, 2009, p.31)

Ao analisar a relação entre os alimentos tradicionais e o território, é pertinente abordá-los como expressão da memória social do lugar, presentificada nas práticas sociais e no saber fazer herdado pelos homens e mulheres que se relacionam com os processos de produção, comercialização e consumo desses alimentos.

A memória social, como vertente de análise fértil e transdisciplinar, permite discutir o alimento tradicional como traço fundamental da cultura e da identidade dos grupos sociais. Segundo Halbwachs (1990), memória social é circunscrita numa dimensão tempo e espaço, logo, é permeada por representações, sentidos e contradições dos grupos sociais de cada contexto histórico. Assim, longe de constituir-se como uma reprodução inequívoca do passado, a memória social se constitui como uma construção coletiva dos acontecimentos passados, realizada por meio das condições que os grupos sociais vivenciam no presente, projetando-as para o futuro.

Fox (1995) apresenta com ternura e profundidade sua compreensão de memória. Numa breve narrativa contada para crianças, a autora aborda a incansável busca de Guilherme Augusto Araújo Fernandes, menino curioso que se aventurou a procura das recordações de sua amiga idosa desmemoriada, Dona Antônia. No desafio de encontrar as recordações de sua amiga, o menino apresentou o que de mais essencial há na memória, pois esta tem o poder de fazer rir e chorar, é o que nos é caro, quente... “É algo que vale ouro!” (FOX, 1995, p.13). O olhar sensível de Fox sobre a memória instiga a refletir sobre os valores simbólicos que atribuímos a ela.

A pesquisa em memória social está pautada na leitura do passado por intermédio das inquietações, narrativas, olhares e representações do presente, no entrecruzamento entre tempos múltiplos. Para Andrade, as memórias são registros experienciados que partem das recordações e eternizam lugares “[...] como referências e cenários para uma constante visita ao passado, trazendo em si, os mais diversos sentimentos documentados e aflorados em narrativas, sonhos e percepções” (ANDRADE, 2005, p.36).

Tais temporalidades ressignificam os territórios e florescem como possibilidade da interpretação por meio das narrativas dos sujeitos

sociais. A leitura da narrativa, que é o livre curso da memória, permite desvelar as representações sociais, os símbolos, os significados e os significantes que constituem a memória social no processo de construção da identidade do território.

Jovchelovitch (2000, p.143) considera que as “[...] narrativas estão presentes em todas as épocas, todos os lugares, todas as sociedades; elas começam com a própria história da humanidade e não há em lugar algum um povo sem narrativa.” Assim, os alimentos tradicionais se constituem como narrativas silenciosas repletas dos sabores e cheiros que compõem a memória social e a territorialidade presentificada no saber fazer, nos modos peculiares de produzir, comercializar e consumir tais alimentos.

3 O SABER FAZER E OS ALIMENTOS TRADICIONAIS EM MERCADOS DE VITÓRIA DA CONQUISTA – BAHIA

Os alimentos tradicionais são marcadamente a expressão da memória social e da identidade de um lugar. Em Vitória da Conquista, coexistem as práticas alimentares tradicionais que encontram nos mercados um espaço próprio para sua reprodução. Esses lugares são emblemáticos por resistirem e coexistirem frente as formas modernas de comercialização, tais como os supermercados, hipermercados e shoppings.

A referência empírica da pesquisa foram dois mercados da cidade de Vitória da Conquista, o Centro Comercial Fernando Espínola, popularmente conhecido como Mercado e o Mercado Municipal do Bairro Brasil.

Um traço marcante desses mercados em Vitória da Conquista é o saber fazer dos sujeitos sociais nas formas de comercializar e produzir esses alimentos. Percebe-se que nesses lugares as relações de confiança e solidariedade, alheias a lógica capitalista, se presentificam entre os comerciantes e, sobretudo, com os fregueses. Esta dimensão simbólica desponta nas representações sociais e nas narrativas dos

comerciantes, fregueses e permissionários[Vieira (2014) afirma que o termo permissionários remete ao uso do espaço, configurando como uma espécie de aluguel, ou seja, o comerciante paga ao Município pelo espaço do box.] que compõem os mercados na cidade.

Uma comerciante que trabalha no Mercado desde sua infância quando acompanhava seus avós e, também, seus pais, evidencia em sua narrativa, as relações de sociabilidade para além da lógica puramente capitalista quando relata sobre as memórias que marcaram sua vivência no mercado. Ela assim descreve: “[...] a união entre todos que trabalham aqui, é de uma verdadeira família, um tentando ajudar o outro. Tem competição? Tem, mas a grande maioria são pessoas de responsabilidade... É uma grande família” (Entrevista realizada em novembro de 2017).

Ainda sobre as relações de solidariedade e confiabilidade existente entre os comerciantes e fregueses, na voz de uma comerciante ecoa as representações sociais que perfilam as suas memórias vividas no lugar. Ao refletir sobre sua trajetória de vida e trabalho no referido mercado, uma senhora comerciante há mais de 40 anos, aborda como aconteciam as relações sociais nesse espaço, ao lembrar da relação do seu avô com os fregueses. Ela relata:

[...] a morte de meu avô que marcou bastante. [...] Aquelas pessoas mais antigas sempre cheio de histórias para contar com ele. O jeito de tratar os clientes, que hoje é tão difícil... Hoje na correria mal, mal se dá um bom dia para os clientes... Aquela amizade que ele tinha com os clientes... Ele parava para conversar, ele ganhava galinha caipira, os clientes chegavam para desabafar com ele, isso marcou demais, a falta que ele fez aqui! (Entrevista realizada em agosto de 2017).

O reconhecimento e amizade entre esse comerciante e os fregueses, muitas vezes representado pela galinha caipira e pelas prosas sem pressa se constitui num laço social tecido pela confiança, gratidão e solidariedade. Quando o freguês o presenteava com um alimento típico, tradicional como uma galinha caipira criada no terreiro de casa, esse gesto era a expressão do cuidado que marca a memória social dos sujeitos envolvidos nessas tessituras sociais.

A memória, matéria prima humana e ainda rara das artes do fazer da pesquisa acadêmica se torna conhecida por meio das narrativas. O ato de narrar permite descrever cenas de um tempo vivido nos mercados e que permeia a memória dos sujeitos sociais que conectam as trocas sociais veiculados pelo simbolismo dos alimentos tradicionais neles presentes. Isso porque, nos mercados a troca ultrapassa em muito o âmbito das mercadorias, é o lugar do encontro para trocas simbólicas que envolvem identidades, tradições, ritos e afetos que ressignificam continuamente o lugar e sobremodo, os homens e mulheres que o vivenciam.

Assim, a interface entre a memória social e a construção identitária manifesta-se no cotidiano dos mercados constituindo territorialidades materiais e simbólicas. A forma como os sujeitos sociais constroem as narrativas acerca das práticas cotidianas, do saber fazer dos alimentos tradicionais constitui-se como elementos essenciais para a compreensão e reafirmação da identidade social desses alimentos nos mercados de Vitória da Conquista.

Para Certeau (1994), a materialização da realidade se concretiza na invenção do cotidiano por conjuntos de reinterpretções, criações, reações, conformismos que regem o acontecer diário da vida em sociedade. Dessa forma, sobre a composição de um sistema simbólico dos alimentos tradicionais nos mercados, a pesquisa de campo possibilitou a constatação da vivência e de visões estéticas compartilhadas no lugar, que aparecem na disposição dos boxes, das bancas, nas prateleiras, na forma como são expostos os alimentos tradicionais.

A exposição desses alimentos para que os clientes possam ver, sentir e degustar é um atrativo a mais nos mercados. É possível afirmar que cada banca, boxe, prateleira ou barraca tem um pouco da identidade de quem a organiza. Trata-se de um saber fazer peculiar apreendido ao longo da vida, no cotidiano de trabalho diário nesses lugares.

As cores, sabores e cheiros dos alimentos tradicionais comercializados nos mercados circulam por entre corredores, revelando as territorialidades, a identidade social e as formas de resistências da cultura dos alimentos tradicionais da cidade. Nos mercados é comum a exposição de cereais e de outros alimentos em sacarias, que são comercializados de maneira diferente dos supermercados, uma vez que neles os alimentos são empacotados e seguem um padrão industrial de produção e comercialização. A Figura 1 apresenta uma espacialização dos alimentos no Mercado do Bairro Brasil em Vitória da Conquista.



Figura 1 - Disposição de cereais em sacarias no Mercado do Bairro Brasil em Vitória da Conquista.

Fonte: Pesquisa de campo, 2018.

A Figura demonstra que os alimentos tradicionais vinculam estilos de vida peculiares e recorrentes nos espaços do mercado. Os significados e simbolismos que os alimentos assim dispostos e comercializados traduzem modos de vida, gostos e gestos que compõem a tessitura das relações sociais no lugar. O hábito de frequentar os mercados expressam sentidos e territorialidades dos grupos sociais que se evidenciam nas relações de trocas.

A preferência em consumir alimentos do Mercado acontece também por ser localizado na área central da cidade. A narrativa de um consumidor idoso da zona rural, que frequenta esse mercado há mais de 30 anos evidencia em seu discurso o motivo de consumir alimentos nesse lugar.

Eu gosto de comprar no Mercado porque sou acostumado comprar lá dentro, só quando não dá eu compro em supermercados. Acho melhor comprar no Mercado porque é mais perto. Os Supermercados ficam longe dos pontos de ônibus da zona rural. Aqui a gente encontra o feijão fresquinho, debulhado na vista do freguês. No supermercado a gente não acha. (Entrevista realizada em novembro de 2017).

Na vista do freguês. Esse é o mais significativo atestado de qualidade de um alimento tradicional. O saber fazer, por vezes, marcado por técnicas rudimentares e manuais se configura como um atrativo, um convite para que o consumidor urbano possa levar a mesa um alimento de qualidade. Da roça para a mesa... ao fugir da inconsistente e perigosa modernidade, o consumidor dos mercados busca na simplicidade do alimento tradicional mais saúde e qualidade de vida nas práticas alimentares.

As relações de trocas e a manipulação dos alimentos pelos sujeitos sociais vão compondo o cotidiano dos mercados na cidade de forma a criar laços sociais e territorialidades dos alimentos tradicionais no lugar. A Figura 2 apresenta o feijão verde, alimento tradicional do modo de vida sertanejo, sempre presente nos mercados e feiras de Vitória da Conquista.



Figura 2 - Feijão verde, alimento tradicionalmente comercializado nos mercados públicos e feiras livres de Vitória da Conquista.

Fonte: Pesquisa de campo, 2018.

O feijão verde é um alimento tradicionalmente comercializado nas feiras e mercados da cidade de Vitória da Conquista. Os comerciantes costumam debulhar o feijão ainda no momento da venda, tal detalhe não acontece e também não é encontrado em redes de supermercados. Dessa maneira, essa é uma singularidade que só pode ser encontrada nos mercados públicos e feiras e tal prática se constitui em característica marcante de alguns lugares do sertão baiano. O saber fazer configura-se numa manifestação do sabor do tempero dos mercados. As cores e cheiros desses lugares integram territorialidades e representações sociais, muitas vezes expressas em práticas cotidianas, como a exposição dos condimentos ao alcance fácil do consumidor (Figura 3).



Figura 3 - Organização de temperos no Mercado em Vitória da Conquista.

Fonte: Pesquisa de campo, 2018.

Se a memória é o tempero da vida, os alimentos tradicionais dão sustentação a memória e a identidade da vida no lugar. Esses alimentos traduzem os sentimentos de afeto, pertencimento e identidade construídos nas relações entre espaço, tempo e memória. O saber fazer, manifestação inequívoca das práticas sociais apreendidas ao longo da vida revelam que na simplicidade repousa o zelo, a confiança e a amizade construída entre fregueses e comerciantes. As mãos que pesam o biscoito, a farinha, a carne e a pimenta (Figura 4) revelam as marcas do tempo, do trabalho e do cotidiano nos mercados.



Figura 4 - Paineis com alimentos tradicionais comercializados nos mercados da cidade de Vitória da Conquista.

Fonte: Pesquisa de campo, 2018.

O doce do biscoito, a sustança[O termo sustança foi tomado de empréstimo da linguagem oral. Seu significado remete ao alimento que tem vigor e fornece mais energia para as atividades diárias.] da farinha e da carne, assim como o gosto marcante da pimenta malagueta se constituem também em narrativas, uma vez que por meio de suas dimensões comunicativas, expressam o saber fazer e a memória tanto de quem produz, quanto de quem comercializa e consome.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As reflexões apresentadas ao longo do artigo permitem-nos constatar que as memórias dos sujeitos sociais que vivenciam os mercados da cidade de Vitória da Conquista dão vida e permitem reconstruir a história do lugar e a sua relação com os alimentos tradicionais. As trocas materiais e simbólicas nos espaços dos mercados são tecidas também pelas imagens, pela mistura de cores, cheiros e sabores dos alimentos comercializados que, por fim, alimentam não só o corpo, mas também as emoções, pois os alimentos tradicionais carregam histórias de vidas que resistem no tempo e no espaço.

Os simbolismos dos alimentos presentes nas imagens e narrativas apresentadas, nos encontros e trocas fazem parte das tessituras sociais que se manifestam nos mercados.

Em lampejos de lembranças e vivências, a comida tem o poder de transportar para outras dimensões do espaço e do tempo. Outros lugares, outras pessoas. Mas o sabor, o cheiro permanece. É o passaporte para singrar os mares próximos e distantes da memória social. Pois como afirmou Saramago, para “[...] navegar no mar do passado remoto teremos de usar as memórias que o tempo acumulou, as memórias de um espaço continuamente transformado, tão fugidivo como o próprio tempo” (1999, p.19). Olhar esse passado com as lentes rejuvenescidas pelo tempo presente permite vislumbrar os futuros possíveis, que em meio as incertezas, ancora-se onde há identidade e tradição.

5 REFERÊNCIAS

AMON, D e MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, n. 11, v. 1, p. 13-21, 2008.

ANDRADE, C. S. “**No meio do caminho tinha uma pedra**”: Memória, Turismo e o Místico na paisagem de Xique-Xique de Igatu, Andaraí-BA. Dissertação de Mestrado em Cultura e Turismo. Ilhéus (Ba): UESC/ UFBA, 2005.

CERTEAU, M. **A Invenção do Cotidiano**. Artes de Fazer. Rio de Janeiro, Vozes, 1994.

CRUZ, F. C.; SCHNEIDER, S. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. *Revista Brasileira de Agroecologia*, [S.l.], v. 5, n. 2, nov. 2010. ISSN 1980-9735. Disponível em: <<http://revistas.aba-agroecologia.org.br/index.php/rbagroecologia/article/view/9822>>. Acesso em: 05 fev. 2018.

HAESBAERT, R. Concepções de território para entender a desterritorialização. In: SANTOS, M. et al (Orgs.) **Território, territórios**: ensaios sobre o ordenamento territorial. 3ª Edição. Rio de Janeiro: Lamparina, 2007, p. 43-71.

HALBWACHS, M. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

JOVCHELOVITCH, S. **Representações Sociais e a Esfera Pública**: A construção simbólica dos espaços públicos no Brasil. Petrópolis: Editora Vozes, 2000.

MENDES, G. F. **Sertão se traz na alma?** território/lugar, memória e representações sociais. Tese de Doutorado em Geografia. Núcleo de Pós Graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE, 2009.

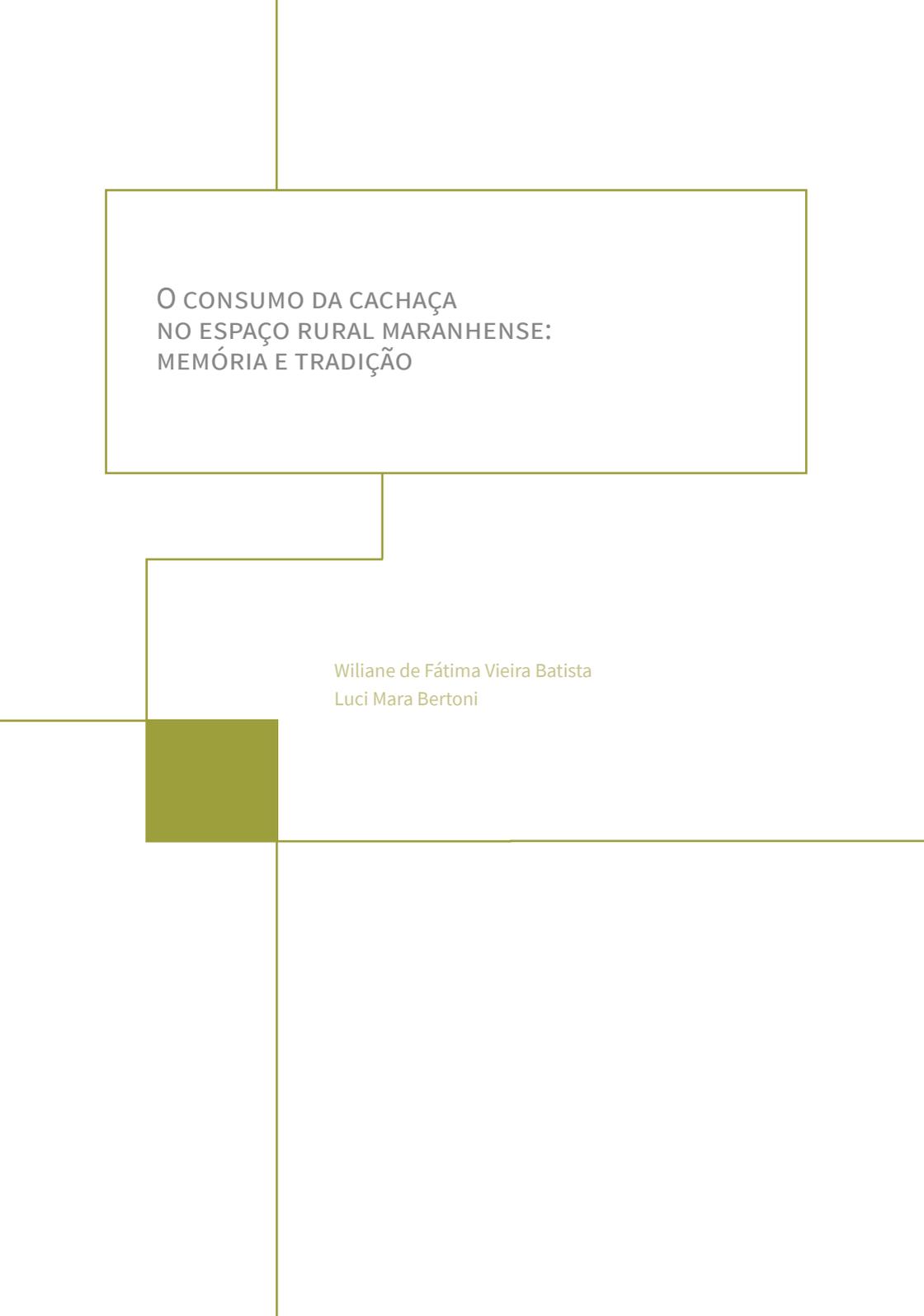
MENEZES, S. S. M. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**. Tese de Doutorado em Geografia. Núcleo de Pós Graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE, 2009.

SANTOS, M. O Dinheiro e o Território. **GEOgraphia**, v. 1, n. 1, p. 7-13, 1999.

SAQUET, M. **A. Abordagens e concepções de território**. 1ª ed. São Paulo: Outras expressões, 2007.

SARAMAGO, J. **Levantado do chão**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1999.

VIEIRA, A. A. O. **Os Mercados Públicos Municipais de São Paulo - SP**: as transformações nos espaços de comércio e consumo. 2014. 214 f. Dissertação (Mestrado). Universidade Estadual de São Paulo (UNESP). São Paulo, 2014.



O CONSUMO DA CACHAÇA
NO ESPAÇO RURAL MARANHENSE:
MEMÓRIA E TRADIÇÃO

Wiliane de Fátima Vieira Batista
Luci Mara Bertoni

1 INTRODUÇÃO

A cachaça é a bebida destilada mais popular no Brasil. Historicamente, seu percurso no país tem início com as Grandes Navegações realizadas no século XVI, pois neste período o álcool teve um papel central.

A expedição comandada pelo português Fernão de Magalhães conseguiu dar, pela primeira vez na história, uma volta completa no globo terrestre. Magalhães investiu nesta expedição mais em bebida do que em armas, cinco navios carregavam um gigantesco suprimento de vinho (cujo valor seria suficiente para comprar mais duas caravelas). Já o navio Arbella, no qual os ingleses foram colonizar a América, levava inacreditáveis 40 mil litros de cerveja e 40 mil litros de vinho, contra apenas 12 mil litros de água (GARATTONI, 2008).

Como os portugueses já conheciam o vinho e a cerveja, logo aprenderam a fazer a cachaça, sendo fácil, pois para fazer o açúcar a partir da cana-de-açúcar, no processo de fabricação do mosto (caldo em processo de fermentação), acabaram descobrindo um melaço que colocavam no cocho para animais e escravos, denominado de “cagaça”, que depois veio a ser cachaça, destilada em alambique de barro e, muito mais tarde, de cobre (ANDRADE E ESPINHEIRA, 2008).

A cachaça é conhecida de muito tempo, desde os primeiros momentos em que se começava a colonização brasileira.

O açúcar, para adoçar a boca dos europeus, como disse o antropólogo Darcy Ribeiro, da amargura da escravidão; a cachaça para alterar a consciência, para calar as dores do corpo e da alma, para açoitar espíritos em festas, para ativar coragem em covardes e para aplacar traições e ilusões. Para tudo, na alegria e na tristeza, o brasileiro justifica o uso do álcool, da branquinha à amarelinha, do escuro ao claro do vinho, sempre com diminutivos. (ANDRADE E ESPINHEIRA, 2008, p 02).

Mas a produção de cachaça foi logo proibida no Brasil porque Portugal queria garantir o mercado local para seus vinhos. Por conta disso, os senhores de engenho começaram a exportar, clandestinamente, a bebida para Angola onde eram trocadas por escravos. Segundo Carneiro (2017), a escravidão deste período relacionava-se com o álcool tanto como moeda de troca para o tráfico negreiro, como também, para utilização dos escravos para o plantio da matéria-prima nos alambiques dos engenhos. Sendo o mesmo período em que os negros amotinados em quilombos aprendem a fabricá-la por conta própria (GARATTONI, 2008).

Hoje, as variadas classes sociais e diferentes regiões do Brasil vêm consumindo a bebida em larga escala. Sempre ligada a uma questão econômica, já que a história nos mostra diferentes momentos em que houve apoio à comercialização da cachaça e em outro proibição de sua venda.

No Maranhão, segundo Estevanim (2008), o consumo da cachaça passa pela degustação, pelo prazer, pelo costume, atravessando séculos mantendo-se presente através das gerações.

O modo de vida dos sujeitos no espaço rural diante do consumo da cachaça tem por base as lembranças que os indivíduos recuperam enquanto integrantes de um grupo, a construção de suas memórias coletivas, que de acordo com Halbwachs (2003), perpassa, necessariamente, pela rememoração das percepções atuais. As confrontações dos depoimentos que reconstróem o passado coletivo e possibilitam o reconhecimento de determinados significados, valores que permitem manter e solidificar os laços afetivos existentes entre os membros de um grupo.

É desse modo que as memórias subsistem, por trazerem um juízo de valor, que são comuns a todos os membros de um grupo, e que pode estar fortemente ligado às tradições.

No espaço rural maranhense, a tradição é a cachaça artesanal, natural, sem aditivos, oriunda de alambique. Com exceção da Tiquira, do Tupi: tykir: cair gota a gota, que é uma bebida destilada obtida a partir da sacarificação e fermentação do mosto da mandioca, portanto considerada aguardente para a legislação atual.

De origem maranhense, a Tiquira é fabricada de modo artesanal e com um alto teor alcoólico (ESTEVANIM, 2008). É uma bebida que chama a atenção por sua coloração. De acordo com Marques (2005) é comum a prática entre os produtores da adição de folhas de tangerina (*Citrus reticulata* Blanco) ao vinho, durante a etapa da destilação, conferindo-a uma cor levemente azulada. Contudo, há algumas Tiquiras que chegam à mesa do consumidor de cor violeta. Ao contrário da Tiquira levemente azulada, a Tiquira violeta não perde sua coloração com o tempo, porque nela é adicionada um corante alimentício, chamado cristal violeta (cloreto de hexametilpararosanilina). A prática desta adição não é recomendada, “[...] por ser um composto de intensa ação biológica, cujas consequências para o organismo ainda não estão bem esclarecidas” (SANTOS et al., 2005, p 585).

No Maranhão, são inúmeros os alambiques de pequeno porte, entretanto, o maior consumo está na cachaça industrial, a qual é dominante em quase toda a produção entre as mais variadas marcas disponível no mercado.

Neste sentido, o objetivo deste trabalho foi discutir sobre a presença da cachaça como tradição no povoado Rio por meio da memória dos estudantes rurais, visando compreender os deferentes olhares acerca do consumo desta bebida no modo de vida da comunidade rural maranhense.

2 MATERIAL E MÉTODOS

O local da pesquisa, a qual chamaremos aqui de comunidade Rio, para preservar sua identidade, é uma comunidade rural situada na Mesorregião do Centro Maranhense e na Microrregião do Médio Mearim.

Atualmente, o povoado possui uma população de 589 habitantes, 189 domicílios, conforme levantamento do Agente Comunitário de Saúde do povoado (ACS, 2017).

Participaram deste estudo 22 estudantes do 7º ao 9º ano do ensino fundamental, de ambos os sexos, matriculados em uma escola pública da comunidade Rio. Os estudantes foram selecionados pelas idades entre 12 a 14 anos.

Neste trabalho, elegemos como instrumentos de coleta de dados o questionário e a observação com registro por meio de um Diário de Campo, de maneira que fossem complementares entre si. Obtivemos assim o corpus de análise que procurou discutir sobre a presença da cachaça como tradição no povoado Rio por meio da memória dos estudantes rurais.

As questões foram colocadas como guias, contendo itens básicos para traçar um perfil dos participantes, o que facilitou a abertura e ampliação da comunicação. Também foram feitas questões que pudessem expressar seus pontos de vistas, suas opiniões, seus juízos.

As respostas dos participantes foram gravadas e, posteriormente, transcritas e digitadas pela própria pesquisadora. Na transcrição foram abolidos erros gramaticais da língua portuguesa, porém tomamos o cuidado de preservar o sentido das falas de maneira que seu conteúdo não fosse descaracterizado. Sendo este processo muito importante, pois através dele nos familiarizamos com a fala, ideias e concepções de cada um dos sujeitos entrevistados.

Quanto à observação, estas foram registradas em um Diário de Campo. Este instrumento nos acompanhou em todas as idas à comunidade rural. Nele foram registradas nossas percepções e informações dadas pelos moradores mais antigos do povoado para complementar o material obtido por meio das entrevistas.

Por fim, a análise dos dados foi realizada com base no método da Análise de Conteúdo proposta por Bardin (2009) por se tratar de um conjunto de técnicas de análise das comunicações que descreve os conteúdos das mensagens por meio de procedimentos sistemáticos e objetivos, com a finalidade de interpretá-los.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Sendo o rural maranhense um espaço que está em movimento e que é carregado de transformações na contemporaneidade, seja no âmbito político, econômico, cultural e/ou ambiental, os sujeitos presentes neste espaço vêm reelaborando suas práticas, seus modos vida, e assim, expressam suas memórias e tradições resultantes de experiências e relações próprias para com o lugar.

Por conta disso, no povoado Rio, a presença da cachaça nas festividades e atividades esportivas é comum e quase obrigatória. Quando os alunos foram questionados sobre a possibilidade de organizar uma festa sem bebida alcoólica, obtivemos um número expressivo de (36,7%), que afirmam não ser possível organizar uma festa sem o álcool. Em meio aos seus depoimentos, é possível observar suas memórias e a tradição do povoado nesse contexto: “[...] Não. Porque se não tiver a cachaça não tem festa, aqui sempre foi assim” (participante 01).

Sendo esta uma prática que não se restringe somente a esta localidade, atualmente, é comum nos espaços rurais vermos o consumo dos mais diferentes tipos de bebidas alcoólicas, entre as mais diferentes

faixas etárias, por ser uma droga lícita, é mais fácil para ela estar presente na maioria das ocasiões sociais, seu uso é quase obrigatório em momentos comemorativos e esportivos. Como nos diz Carneiro (2005, p. 04), “[...] o brinde festivo, o uso do vinho como representação de Cristo ou a refeição acompanhada por cerveja ou caipirinha são expressões da importância sociocultural dos múltiplos usos das bebidas fermentadas ou destiladas”.

Vejamos a tabela 1 que aponta as festas e atividades esportivas sendo as principais ocasiões em que as pessoas costumam consumir a cachaça e outras bebidas alcoólicas na comunidade Rio.

Em que ocasiões as pessoas bebem em sua comunidade?	Nº de vezes que foi citada
Nas festas	14
No torneiro de futebol	08
Em casa	01
No bar	01
Na frente da escola	01
Total	28

Tabela 1 - Ocasões em que a bebida é consumida^W

Fonte: Elaboração própria, 2018.

Segundo relatos dos moradores mais antigos do povoado, descritos no Diário de Campo, na formação do povoado Rio as festas mais frequentes eram promovidas pela Umbanda¹, festas que duravam uma semana sempre regadas por aguardente Tiquira. A bebida não era fabricada no povoado, mas chegava por meio de viajantes das cidades da circunvizinhança.

¹ Religião nascida no início do séc. XX, que possui em seus ritos litúrgicos aspectos do catolicismo brasileiro, do espiritismo e do candomblé (SOUZA, 2014)

Atualmente, mesmo não havendo as práticas das grandes celebrações feitas pela Umbanda no povoado, o consumo de diversos tipos de bebidas alcoólicas na comunidade com os anos só cresceu. Assim, como uma maior variedade de festas que ocorrem no povoado, as quais citam as atrações de forró, radiola de reggae, festejos de Santa Luzia, a padroeira do povoado, que fazem parte da tradição desta comunidade, nelas há sempre a presença e o consumo do álcool entre muitos jovens e adultos.

Em uma pesquisa, realizada por Oliveira (2012), sobre o alcoolismo nos assentamentos rurais ele encontrou uma variedade de regras rígidas na questão do consumo do álcool, e uma dessas regras era a proibição do consumo de bebida alcoólica no acampamento, contudo era liberado o consumo no período dos festejos. Quando a bebida alcoólica passa a fazer parte da tradição de um povo, dificilmente há regras que inibam ou até mesmo proibam seu consumo. E com a cachaça não é diferente, ao longo dos séculos ela foi sendo naturalizada e tornando-se importante nas comemorações.

Como a cachaça tem suas diferentes marcas, buscamos conhecer por meio dos estudantes as cachaças atualmente consumidas no povoado. Quando questionados sobre o consumo em sua presença, constatamos que trata-se de um hábito que ultrapassa gerações, já que o consumo em suas casas, seja pelos pais, irmãos ou avós, ou em casas de vizinhos, e no bar defronte à escola fazem parte de suas rotinas, sendo facilmente elencadas ao fazerem uso de suas lembranças.

Vejamos, então, a tabela 2 que nos mostra tais variações e/ou diferentes marcas:

Bebidas alcoólicas	Nº de vezes em que um tipo de bebida foi citada
Pitu	08
51	06
Amargosa	01
Total	15

Tabela 2 - Cachaças mais consumidas presenciadas pelos adolescentes

Fonte: Elaboração própria, 2018

A cachaça mais citada é a chamada Pitu, uma marca de cachaça industrializada de uma empresa pernambucana que a fabrica e a engarrafa, com uma produção atualmente um pouco mais de 2,3 milhões de litros ao ano, é a maior exportadora do país. O nome Pitu faz referência a cana-pitu, um tipo de cana-de-açúcar². No povoado há propagandas da Pitu, a mania do brasileiro, espalhados pelos diferentes bares da comunidade, o que pode facilitar o sentimento de familiaridade. Como o consumo, geralmente, alia-se à busca de sensações de poder e de pertença (BERTONI, 2010), a bebida alcoólica nas festividades é vista pelos jovens entrevistados como algo natural, que faz parte do cotidiano da comunidade.

Já a cachaça 51 citada pelos estudantes, foi criada nos anos de 1951 pelos irmãos Picollo, na cidade de Santa Cruz das Almas, interior de São Paulo. Na época a bebida era de alambique, que é obtida pela destilação do mosto fermentado da cana-de-açúcar (SILVA ET AL, 2016). Posteriormente, passou dos engenhos para empresa, a companhia Muller de bebidas, assim, como cachaça industrial, hoje, “[...] é obtida do destilado alcoólico simples, adicionado de açúcares e, também, hidratado para chegar a graduação alcoólica estabelecida em lei” (SILVA et al., 2016, p 02). A marca 51 produz 250 milhões de litros/ano.

² A explicação quanto ao nome da cachaça está descrito no histórico do site da empresa Pitu. Disponível em: <<http://www.pitu.com.br/sobre-historia>>. Acesso em: 24 de janeiro de 2018.

A cachaça de modo geral, é a segunda bebida mais vendida no país, atrás apenas da cerveja. Segundo o Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Aguardente de Cana, Caninha ou Cachaça (PBDAC) a produção da cachaça no Brasil já atingiu cerca de 1,3 bilhão de litros por ano, o que a torna presente em diferentes espaços sociais, dentre eles nos espaços rurais. É comercializada atualmente no país como símbolo da cultura brasileira.

Outra bebida citada durante a pesquisa foi a Amargosa, embora tenha sido mencionada apenas uma vez nos chama a atenção pelo nome. Assim, ao utilizar o Diário de Campo foi possível saber por meio de alguns moradores idosos que a Amargosa trata-se de uma aguardente de cana feita com a adição de raízes amargas.

Assim como a Tiquira, a Amargosa não é considerada uma cachaça e sim uma aguardente composta porque foram adicionadas ervas ou especiarias à bebida. Atualmente, para o produto receber o título de cachaça ele deve estar nos parâmetros estabelecidos pelo decreto Federal de nº 4.851, de 2/10/2003, que em seu artigo 92 denomina cachaça como sendo típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38 a 48% em volume, a 20°C, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose, neste caso um destilado de cana-de-açúcar com graduação alcoólica de 49 por cento em volume é uma aguardente de cana-de-açúcar e não uma cachaça.

Posteriormente, para disciplinar a produção e comercialização da aguardente de cana e da cachaça foi baixada uma Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005 sobre os padrões de qualidade e identidade. Assim, temos a definição de aguardente bem mais genérica que a cachaça, podendo assim, encontrarmos uma grande variedade como a aguardente de frutas, aguardentes de raízes e tubérculos como a mandioca, aguardente da cana de açúcar e do bambu, sendo definida como uma bebida fortemente alcoólica.

A cachaça, por levar tantas denominações diferentes pode não ter sua definição conhecida pela maioria das pessoas. Assim, facilmente os adolescentes entrevistados citaram diversas bebidas alcoólicas como uma cachaça.

A amargosa por seu sabor meio amargo é para muitos consumidores um medicamento para o corpo. Eles creem que esse sabor amargo diminui o dano que uma outra cachaça poderia provocar em seu fígado. “Quando acordo de manhã me tremendo, é só tomar uma dose da Amargosa que logo fico bonzinho” (Seu Dimar, de 67 anos).

A crença da Amargosa como cura está no interior do grupo, não tornou-se história porque está viva no cotidiano de seus indivíduos, tratando-se, portanto, de uma memória coletiva dos indivíduos porque se mantêm unidos por lembranças como esta que lhes são particulares.

Atualmente, a Amargosa é comercializada de modo industrial, tem valor mais acessível que a marca 51 e a Pitú, anteriormente mencionadas, o que a torna mais acessível aos de baixa renda e presente no interior das famílias por gerações pelas crenças que a cerca.

Por fim, quando questionados sobre os motivos que os levam a consumir ou não o álcool foi possível conhecer seus olhares diante do consumo. Aqui destacaremos algumas de suas falas: “[...] Não deve ter gosto bom” (participante 11); “[...] Acho que é amargo” (participante 18).

Percebemos que, em meio às suas falas, a memória construída por estes jovens passa pelos sabores que ouviram dizer em seus convívios, são suas impressões guardadas em suas memórias que se reproduzem exatamente como a ideia que possuem sobre o produto. De acordo com Halbwachs (2003), isso só é possível porque suas memórias permanecem em contato com outros sujeitos com os quais se relacionam em sociedade, as impressões destes estudantes podem ser

entendidas como sendo produzidas a partir de uma memória construída no coletivo. E que, portanto, trazem consigo a forte presença destas bebidas no povoado.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considerado o exposto, vimos que a história da cachaça está contida na história do próprio Brasil. Com os anos, a tradição da cachaça ganhou forças e ultrapassou gerações também no espaço rural pesquisado.

Verifica-se que, como tradição no meio rural, o consumo da cachaça e suas diferentes marcas são bastante difundidas seja pela promoção de festas, torneios futebolísticos ou outras atividades culturais ou por seu uso alcançar descendentes no seio familiar, seu consumo tornou-se uma prática que faz parte do cotidiano.

Assim, por meio da memória dos estudantes rurais, conhecemos também a aguardente chamada Amargosa, bebida esta que influencia os sujeitos em suas crenças e no modo de vida da comunidade rural pesquisada ao vê-la como medicamento para o corpo.

Embora não se dê a devida importância em programas de prevenção ao uso de drogas nas escolas, este cenário apontou-nos a necessidade da promoção de uma política educativa quanto ao uso e abuso do álcool a ser fomentado pela comunidade escolar. Porque, por meio de projetos ou programas de prevenção, a escola teria estratégias pedagógicas para envolver toda comunidade rural. Dessa forma, as pessoas envolvidas teriam a possibilidade de refletir sobre seu modo de vida, suas crenças e valores diante do consumo das mais diferentes bebidas alcoólicas.

5 REFERÊNCIAS

ANDRADE, Tarcísio Matos; ESPINHEIRA, Carlos Geraldo D'Andrea. - **A presença das bebidas alcoólicas e outras substâncias psicoativas na cultura brasileira.** In SUPERA- Sistema para detecção do uso abusivo e dependência de substâncias psicoativas: encaminhamento, intervenção breve, reinserção social e acompanhamento. Módulo 1: O uso de substâncias psicoativas no Brasil: epidemiologia, legislação, políticas públicas e fatores culturais. Brasília: Secretaria Nacional de Políticas sobre Drogas, 2008.

BERTONI, Luci Mara; ADORNI, Dulcinéia da Silva. A prevenção às drogas como garantia do direito à vida e à saúde: uma interface com a educação. **Cad. Cedes**, Campinas, vol. 30, n. 81, p. 209-217, mai.-ago. 2010. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ccedes/v30n81/a06v3081.pdf>> Acesso em: 24 de janeiro de 2018.

BRASIL. Decreto n. 4.851, de 2 de outubro de 2003. Altera dispositivos do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. DOU, Brasília 2003.

_____. Ministério da Agricultura. Instrução Normativa de nº 13, de 29 de junho de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Aguardente de Cana e para Cachaça. DOU, Brasília, 2006.

CARNEIRO, Henrique. **As necessidades humanas e o proibicionismo das drogas no século XX.** 2002. Disponível em: <http://www.neip.info/textos_pesquisadores.htm>. Acesso em: 29 de junho de 2017.

ESTEVANIM, Mayanna. A cachaça como produto da cultura maranhense. **Revista Cambiassu.** Publicação Científica do Departamento de Comunicação Social da Universidade Federal do Maranhão - UFMA - ISSN 0102-3853. São Luís - MA, Ano XVIII, Nº 4 - Janeiro a Dezembro de 2008

GARATTONI, Bruno. **Dez mil anos de pileque** – a história da bebida, setembro, 2008. Disponível em:<<http://super.abril.com.br/saude/dez-mil-anos-pileque-historia-bebida-447717.shtml>>. Acesso em: 1 de julho de 2017.

HALBWACHS, Maurice. **A Memória Coletiva.** Trad. Beatriz Sidou. São Paulo: Centauro, 2003.

MARQUES, Aldaléa Brandes; SANTOS, Geraldino da Silva; MARQUES, Edmar Pereira; SILVA, Hildo Antônio dos Santos; BEZERRA, Cícero Wellington Brito. Identificação e quantificação do cristal violeta em aguardentes de mandioca (tiquira). **Quim. Nova**, Vol. 28, No. 4, 583-586, 2005.

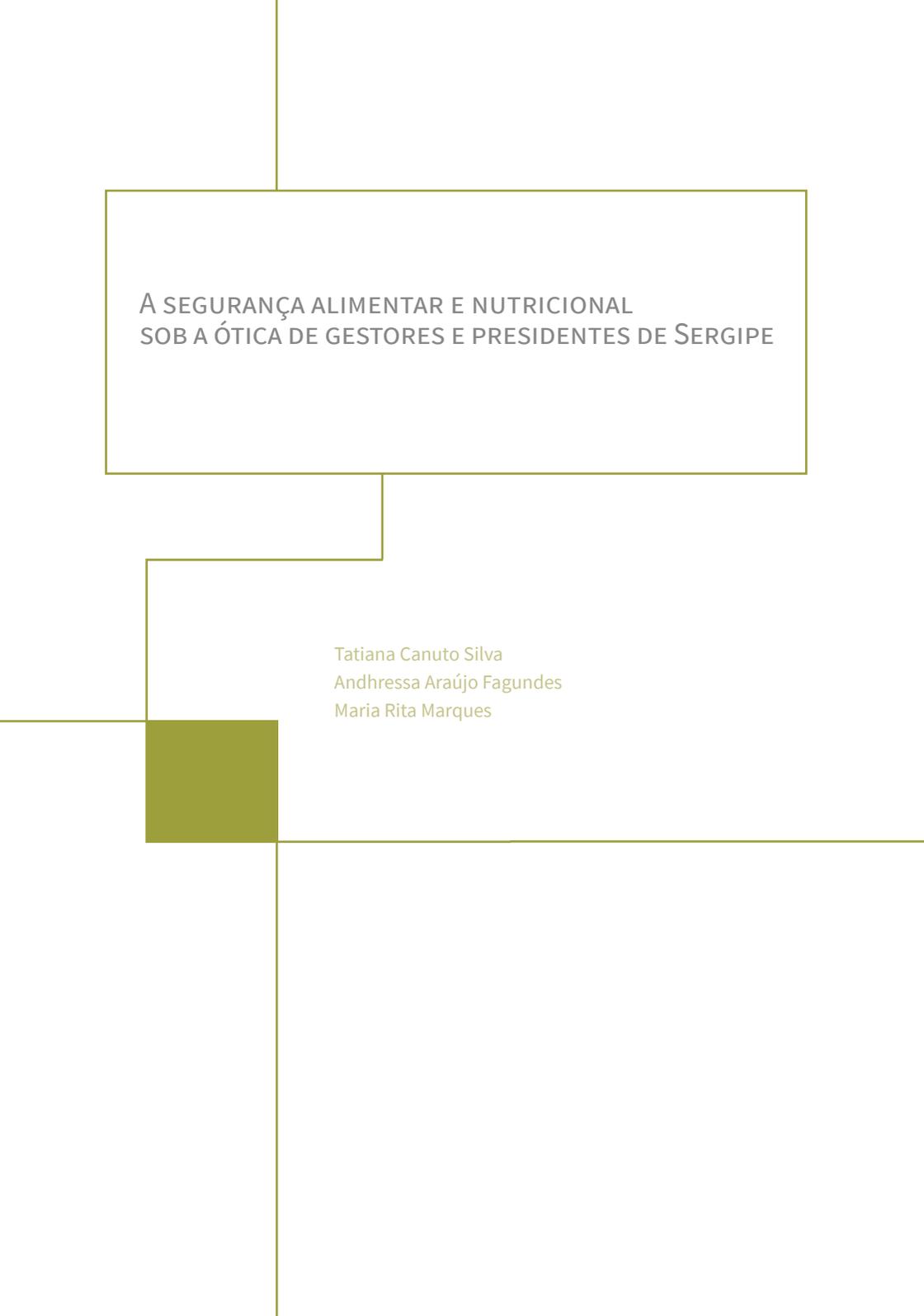
OLIVEIRA, Marcelo Leles Romarco de. Alcoolismo: um problema social em assentamentos rurais. **Revista Espaço Acadêmico** – Nº 134, Julho de 2012.

PBDAC - Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Aguardente e Cana, Caninha e Cachaça. (www.abrabe.org.br). Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/cana-de-acucar/arvore/CONT000fiog1ob502wyiv80z4s473agi63ul.html>> Acesso em: 26 de janeiro de 2018.

SANTOS, Geraldino da Silva; MARQUES, Edmar Pereira; SILVA, Hildo Antônio dos Santos; BEZERRA, Cícero Wellington Brito. MARQUES, Aldaléa Brandes. Identificação e quantificação do cristal violeta em aguardentes de mandioca (tiquira). **Quim. Nova**, Vol. 28, No. 4, 583-586, 2005.

SILVA, Leandro; ROCHA, Luís; LIMA, Ivis; & SANTOS, Gilnei. Cachaça de Minas” e desenvolvimento rural: uma análise do cooperativismo como impulso para o agronegócio. *Revista da UIIPS*, v. 4, n. 4 (2016).

SOUZA, Fabíola Amaral Tomé de. A Umbanda brasileira e a desconstrução de uma memória coletiva africana. **Rev. Hist. UEG -Anápolis**, v.3, n.1, p. 143-162, jan./jun. 2014. Disponível em: <<http://www.revista.ueg.br/index.php/revistahistoria/article/viewFile/2108/1874>>. Acesso em: 07 de setembro de 2017.



A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
SOB A ÓTICA DE GESTORES E PRESIDENTES DE SERGIPE

Tatiana Canuto Silva
Andhressa Araújo Fagundes
Maria Rita Marques

1 INTRODUÇÃO

O Conselho é uma instância de consonância política e social, e fundamenta-se em espaço privilegiado de articulação entre o governo e a sociedade civil, com a finalidade de propor diretrizes para ações governamentais, dentre as quais inclui-se a área da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) (BRASIL, 2013).

A temática de SAN está relacionada a lutas pela democracia e mobilização social desde a década de 1980, quando os movimentos lutavam tanto por políticas públicas contra a fome e pela garantia da SAN, quanto pelo direito ao acompanhamento e participação dessas políticas. Dessa forma, as lutas ocorreram também pela instituição do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea) (ROCHA et al., 2012), o qual foi criado nacionalmente em 1993, desativado em 1995 e reativado em 2003 (BURLANDY, 2009).

Somente em 2006, resultado também de mobilização social, foi instituída a Lei nº 11.346, denominada Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Losan), trazendo a definição oficial de SAN como a concretização do direito igualitário ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades fundamentais (BRASIL, 2006). De acordo com o Decreto nº 4.582, de janeiro de 2003, o Consea é responsável por estimular a criação dos Conselhos Estaduais e Municipais de SAN.

Os Conselhos Municipais de SAN têm o objetivo de orientar a implantação de programas sociais ligados à alimentação, e devem articular a participação da sociedade civil. Como atribuição principal, devem elaborar diretrizes para implantação do plano e da política local de SAN (BRASIL, 2011). O Consea tem caráter consultivo e deliberativo e, atualmente, assessora a Presidência da República na formulação

de políticas públicas e na efetivação da garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e saudável à população, em todas as suas dimensões (BRASIL, 2013; SIQUEIRA et al., 2011; SANTOS, 2016).

O presidente do Conselho deve ser um dos membros representantes da sociedade civil e o seu secretariado, representante do governo. Um terço dos conselheiros deve ser constituído por representantes do governo. Os outros dois terços devem ser compostos por representantes da sociedade civil (BRASIL, 2007).

Considerando a abrangência do conceito de SAN, o seu entendimento enquanto um Direito Humano, e em consideração à complexidade da realização de ações e políticas intersetoriais para a sua concretização, torna-se essencial conhecer e compreender as diferentes percepções relacionadas ao tema dos principais envolvidos, uma vez que, de acordo com essa percepção, a prática nessa área poderá ser favorecida ou comprometida (MANCUSO et al., 2016). Há escassez de estudos no país que buscam conhecer o perfil e a atuação de presidentes dos conselhos e dos gestores municipais de SAN.

Face ao exposto, essa pesquisa teve por objetivo caracterizar a atuação dos presidentes dos conselhos e dos gestores de SAN do estado de Sergipe, bem como a percepção dos mesmos sobre essa temática. Justifica-se a realização dessa pesquisa pela relevância de conhecer a visão daqueles que estão à frente do contexto da SAN em seus municípios, já que são potencializadores locais do tema. Estudos como esse expressam caminhos para identificar possíveis desafios, demandas e potencialidades para o fortalecimento da SAN.

2 METODOLOGIA

O estudo é de natureza transversal descritiva, de caráter qualitativo, com coleta de dados direta. A pesquisa foi realizada com os presidentes dos Conselhos Municipais de SAN do estado de Sergipe e, para os municípios que ainda não haviam instituídos os referidos Conselhos no momento da pesquisa, foram captados os gestores ligados à SAN.

Em março de 2017 foi realizado um encontro estadual de presidentes de conselhos e gestores de SAN em Aracaju/SE, organizado pelo Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea-SE). A coleta de dados da pesquisa foi realizada durante o referido evento, visando otimizar o deslocamento dos atores, sujeitos da pesquisa. O estado de Sergipe está localizado no nordeste brasileiro, conta com setenta e cinco municípios e possui uma população estimada de 2.265.779 habitantes (BRASIL, 2017).

O critério de inclusão no estudo foi ser presidente de Conselho Municipal de SAN ou gestor de SAN de um dos municípios do estado de Sergipe. Foram excluídos aqueles que não aceitaram responder ao questionário ou não assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Todos os elegíveis que compareceram no evento foram convidados a participar da pesquisa, recebendo explicação sobre os objetivos deste estudo e, diante da aceitação, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para responder a um questionário.

Essa pesquisa foi desenvolvida em duas fases compostas por cinco etapas ao total. A fase (1) foi composta pela revisão de literatura, elaboração e pré-teste dos questionários, etapa que buscou maior apropriação sobre o tema e sistematização do instrumento que foi utilizado na coleta de dados. A fase (2) foi composta pela coleta, análise e devolutiva dos resultados ao Consea-SE.

A revisão de literatura abordou aspectos relevantes ao tema como ‘Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional’, ‘Conselheiros’, ‘Lei Orgânica de SAN’ e ‘Representações Sociais (RS)’. Foi realizada a busca nos periódicos nacionais e internacionais nas bases de dados Pubmed, SciELO, Biblioteca Virtual da Saúde (BVS), Centro Latino-Americano e do Caribe de Informação em Ciências da Saúde (Bireme), com preferência às publicações dos últimos cinco anos.

Foi elaborado um questionário constituído por 30 questões, objetivas e subjetivas, utilizando como base o questionário do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA) (BRASIL, 2013). O instrumento foi organizado, com a linguagem clara e precisa, em três blocos: (1) perfil do presidente/gestor; (2) atuação do presidente/gestor; e (BRASIL, 2013) percepção dos participantes sobre SAN e sobre o papel do conselheiro. O instrumento foi previamente testado com os conselheiros estaduais de SAN de Sergipe, sem necessidade de alterações no documento.

Para conhecer a percepção dos participantes da pesquisa foram utilizadas duas técnicas: a Técnica de Livre Evocação e a Análise de Conteúdo. A Livre Evocação é a técnica eleita para a coleta de componentes que constituem o conteúdo das Representações Sociais, fato que fundamenta o seu emprego em diversas pesquisas (OLIVEIRA, 1996). Essa técnica possibilita ao sujeito entrevistado pronunciar termos que lhe venham à mente após ser despertado por uma palavra ou um termo de associação que caracteriza o objeto de estudo, possibilitando constituir a Representação Social do coletivo estudado (SALES et al., 2007; SÁ, 1996).

Os termos de associação utilizados foram: ‘Segurança Alimentar e Nutricional’ e ‘Papel dos Conselheiros’. Diante desses termos foi solicitado aos sujeitos que respondessem, espontaneamente, quatro palavras ou expressões que lhes viessem imediatamente à memória quando apresentados os termos de associação, um de cada vez.

Com o objetivo de complementar a captação da percepção dos participantes, o questionário contemplou a pergunta, de caráter qualitativo: 'Em sua opinião, o que é Segurança Alimentar e Nutricional?'

No que se refere à análise de dados, os quantitativos, sobre o perfil e a atuação, foram analisados de forma descritiva, com frequências simples e relativas, realizadas do Software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS), versão 19 para Windows.

O software Ensemble de Programmes Permettant l'Analyse des Évocations (EVOC), versão 2000, faz a análise das palavras mais citadas (evocadas) em função de dois critérios: (1) a frequência de evocação (f) (quantas vezes a palavra foi referida pelo grupo), e (2) a Ordem Média de Evocação (OME), considerando se foram evocadas em primeiro, segundo, terceiro ou quarto lugar. A partir do cruzamento dos dois critérios, é possível identificar o Núcleo Central das Representações Sociais.

Por fim, foi realizada a Análise de Conteúdo para o questionamento sobre SAN. Trata-se do estudo e compreensão dos conteúdos presentes tanto nas entrelinhas, reticências e figuras de linguagens, como dos conteúdos inerentes aos manifestos (RODRIGUES; LEOPARDI, 1999). Para Bauer (2002) é uma metodologia que faz um elo entre a análise qualitativa dos materiais e o formal da estatística. As comparações na análise de conteúdo foram realizadas com base no conceito oficial de SAN, publicado na Losan (BRASIL, 2006), e com base nas atribuições do presidente do Consea dispostas no Decreto nº 6.272 de 2007 (BRASIL, 2007).

A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Universidade Federal de Sergipe, sob o Parecer nº 2.050.845, de acordo com as normas estabelecidas do Conselho Nacional de Saúde (CNS), constantes na Resolução CNS nº 466/2012, preconizada para pesquisas que envolvem seres humanos (BRASIL, 2012). Todos

os procedimentos recomendados no que se refere aos aspectos éticos foram cumpridos.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Participaram da pesquisa 47 atores de SAN de 30 municípios diferentes do estado de Sergipe. Desse total, a maioria pertencia ao sexo feminino (80%), corroborando dados que mostram que os conselhos municipais possuem participação acentuada do sexo feminino (CUNHA, 2009; ALMEIDA, 2010; RIBEIRO, 2011). Participantes com idade entre 21 a 61 anos (Média= 36; DP \pm 10,9), intervalo predominante da faixa etária de 21 a 30 anos (37,8%), diferente do estudo realizado pelo IPEA, com 21 conselhos em 2013, que encontrou a faixa predominante de forma geral a faixa etária de 41 a 60 anos (BRASIL, 2013), o que sugere um atual crescimento de participação dos mais jovens no conselho de SAN.

A maioria dos participantes da pesquisa possuía escolaridade alta, sendo ensino superior completo (38,7%) e especialização (14,5%), seguido do nível superior incompleto (6,5%). Nenhum participante possuía apenas o ensino fundamental. Esses dados corroboram com o estudo de Ramos e colaboradores (24), o qual retratou a realidade de quatro conselhos municipais do Paraná, e encontrou que a maioria dos conselheiros possuía alta escolaridade (65%).

Dentre as áreas de formação o maior percentual foi para Serviço Social (16,7%), seguido por Nutrição (16,1%). Apenas um dos participantes da pesquisa era agricultor (1,6%). Os dados encontrados estão em concordância com um estudo realizado por Rocha e colaboradores (2012) no Conselho Municipal de SAN de São Paulo, onde os respondentes da pesquisa, tanto do governo como da sociedade civil, tinham curso superior em sua grande maioria nas áreas ligadas a alimentos, meio ambiente e ciências humanas, os quais estão

diretamente interligados a SAN. Recomenda-se que a composição do conselho seja feita por representantes do governo das áreas ligadas diretamente à SAN, e que os da sociedade civil atuem em questões relacionadas à SAN (BRASIL, 2011).

Quanto à cor/raça, 45,2% declararam-se pardos, 12,9% brancos e 4,8% declaram sua cor como preta, conforme a tipologia utilizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) no Censo 2010, a qual auxilia a edificar um papel legitimador dos diversos grupos raciais que habitam o Brasil (BRASIL, 2008). Do setor de representação a que pertencia, a maior parte (38,7%) era representante do poder público.

No Brasil tem crescido o reconhecimento da importância de investigações sobre o perfil dos participantes dos conselhos, devido ao potencial dos conselhos de abarcarem diferentes pessoas, pontos de vista e temas (LAVALLE et al., 2006).

A Tabela 1 apresenta a avaliação dos participantes quando à composição do seu Conselho. Os dados mostram uma avaliação positiva, em sua maioria destacando-se como item melhor avaliado o “Número de conselheiro em cada setor”.

Em relação ao número total de conselheiros em seus respectivos conselhos, a maioria afirmou ter de um a 10 participantes (40%). A maior parte dos conselhos tem sua sede na casa dos conselhos (20%) e quanto à periodicidade dos encontros entre os membros dos conselhos a maioria afirmou ser bimestral (37,5%).

Item	Positivo	Indiferente	Negativo
Número total de conselheiros	37,1%	3,2%	6,4%
Diversidade de setores representados	30,6%	12,5%	6,4%
Número de conselheiro de cada setor	42,5%	12,5%	7,5%
Forma de escolha das entidades	32,2%	7,5%	7,5%
Forma de escolha dos conselheiros	30,6%	5%	7,5%

Tabela 1 - Avaliação dos participantes quanto à composição do seu conselho. Sergipe, 2017. (N=47)

Quando solicitados para avaliar o seu grau de articulação com os demais setores do Conselho foi possível identificar que os participantes se encontram satisfeitos com o grau de articulação tanto com o poder público, como com a sociedade civil. Sobre a realização de ações de SAN com Povos e Comunidades Tradicionais (PCT) do seu município, grande parte respondeu não realizar atividades (25,8%) e 24,2% não sabia ou não respondeu. As ações voltadas para esses povos são de suma importância, já que há um cenário desafiador e complexo no que se refere a organizar e articular ações que gerem melhores condições de vida, renda e autonomia, levando em consideração as particularidades de cada grupo (BRASIL, 2015a).

Sobre os interesses por eles representados, considerando três ordens de prioridade, para a primeira prioridade 19,4% afirmou que é representar os 'interesses de toda coletividade'; para a segunda prioridade a maioria não respondeu (38,7%), seguido por 9,7% que disse representar 'interesses de redes ou movimento de organização'; para a terceira prioridade a maioria não respondeu (38,7%), seguido por 16,1% que afirmou representar 'interesses da minha instituição'. Chama atenção o elevado percentual de conselheiros que não sabem responder às prioridades.

A maioria dos respondentes (25,8%) afirmou não ter participado anteriormente de nenhuma capacitação sobre SAN e/ou sobre o papel

do presidente do conselho, o que sinaliza para a necessidade de realização de periódicas capacitações, já que as mesmas têm o papel de conferir mais informações e propriedades acerca do tema, gerando maior engajamento a todos os participantes.

O software EVOC possibilitou a sistematização da análise das evocações dos participantes do estudo pela frequência e ordem de evocação, distribuição, agrupamentos e categorização, contribuindo, assim, para identificação dos possíveis elementos que compõem o núcleo central e o sistema periférico da Representação Social desse coletivo (SILVA et al., 2010). Os resultados são apresentados na tabela de quatro casas, também chamada de tabela de quatro quadrantes, que são organizados em dois eixos: o vertical, que apresenta a frequência (f) das palavras evocadas, e o eixo horizontal, que apresenta a Ordem Média de Evocação (OME) (NAIFF; NAIFF, 2008).

Alguns participantes do estudo não conseguiram evocar, conforme solicitado, as quatro palavras para cada termo de associação ou não evocaram nenhuma palavra para os termos. A Tabela 2 revela as produções discursivas diante do termo de associação 'Segurança Alimentar e Nutricional'. Foram evocadas um total de 114 palavras, quando o total esperado era de 188 palavras.

No 1º quadrante dessa tabela é possível identificar os termos mais relevantes. Sá (1996) afirma que esse quadrante reúne as primeiras palavras evocadas pelo grupo, segundo a OME e com uma frequência mais elevada (citadas muitas vezes). O núcleo central foi composto pelos termos 'Saúde', 'Alimentação', 'Bem-estar' e 'Quantidade', que expressam, em certa medida, uma clareza dos participantes no que se refere ao conceito de SAN definido na Losan, que apresenta tais termos.

f ≥ 3	1º quadrante	OME < 2	f ≥ 3	2º quadrante	OME < 2
Evocações	f	OME	Evocações	f	OME
Saúde	5	1,8	Direito	5	2,0
Alimentação	4	1,2	Qualidade	4	2,0
Bem-estar	4	1,7	Segurança	3	2,3
Quantidade	4	1,7	Educação	3	2,0
f ≥ 3	3º quadrante	OME < 2	f ≥ 3	4º quadrante	OME < 2
Evocações	f	OME	Evocações	f	OME
			Alimentação Saudável	2	2,5
			Desafio	2	2,0
			Melhoria	2	2,5
			Necessidade	2	2,5
			Prevenção	2	3,0
			Saudável	2	2,0
			Sustentabilidade	2	2,0

f: frequência de evocação; OME: Ordem Média de Evocação.

Total de palavras evocadas= 114

Total de palavras diferentes = 83

Tabela 2 - Tabela dos quatro quadrantes das palavras evocadas em resposta ao termo de associação 'Segurança Alimentar e Nutricional' (n=47).

Oliveira e Gomes (2008) afirmam que o componente mais prontamente evocado está associado a uma lembrança com menor controle cognitivo, ou seja, o mais espontâneo e projetivo. O termo que aparece como mais citado no 1º quadrante é o termo 'Saúde', o que aponta que os participantes visualizam a SAN como promotora da saúde, corroborando com a Losan que em seu Art. 4º afirma que a SAN abrange a promoção da saúde, da nutrição e da alimentação de toda população (BRASIL, 2006).

O 2º e o 3º quadrantes correspondem aos elementos de menor representatividade na estrutura da Representação Social, visto que representa os prováveis elementos do sistema periférico. No 2º quadrante foram citados elementos que também trazem propriedade quanto ao conceito oficial de SAN como 'Direito', 'Qualidade' e 'Segurança'. O 3º quadrante é considerado contraste, pois contempla elementos que tiveram baixa frequência de evocação, mas foram considerados importantes pelos sujeitos, ou seja, foram prontamente evocados (NAIFF; NAIFF, 2008). Não ocorreu nenhuma expressão no 3º quadrante, indicando a inexistência de um subgrupo minoritário.

O 4º quadrante compreende os termos mais distantes do provável núcleo das Representações Sociais, se aproximando de uma representação mais individual. Os elementos que apareceram nesse último quadrante foram 'Alimentação Saudável', 'Prevenção', 'Saudável' e 'Sustentabilidade'. Apareceram também elementos que não estão ligados a definição oficial, mas que expressam sentimentos dos participantes quanto à efetivação da SAN, tais como 'Desafio', 'Melhoria' e 'Necessidade'.

A Tabela 3 apresenta os elementos evocados em resposta ao termo de associação 'Papel do Presidente do Conselho'. O menor número de palavras evocadas (95) pode significar um menor aprofundamento sobre o assunto por parte dos participantes da pesquisa.

$f \geq 3$	1º quadrante	OME < 2	$f \geq 3$	2º quadrante	OME < 2
Evocações	f	OME	Evocações	f	OME
Responsabilidade	4	1,5	Comprometimento	3	2,0
$f \geq 3$	3º quadrante	OME < 2	$f \geq 3$	4º quadrante	OME < 2
Evocações	f	OME	Evocações	f	OME
Articulação	2	1,5	Autonomia	2	2,0
Capacitação	2	1,5	Cobrar	2	2,5
			Compromisso	2	2,5
			Dever	2	3,0
			Engajamento	2	2,5

f: frequência de evocação; OME: Ordem Média de Evocação.
Total de palavras evocadas= 95

Tabela 3 - Tabela dos quatro quadrantes das palavras evocadas em resposta ao termo de associação 'Papel do presidente do conselho' (n=47).

O 1º quadrante dessa tabela trouxe como provável Representação do provável Núcleo Central, o qual foi prontamente evocado, o termo 'Responsabilidade'. O Núcleo Central equivale a estabilidade das Representações Sociais, referindo-se aos aspectos históricos e culturais e, dessa forma, sendo mais resistente às mudanças. O Decreto nº 6.272/2007, o qual dispõe sobre as competências, o funcionamento e a composição do Conselho de SAN traz os compromissos do presidente (BRASIL, 2007), os quais devem ser realizados de forma responsável.

O 2º quadrante retratou a palavra 'Comprometimento' como o único elemento periférico. Esse termo reflete uma ação essencial aos que estão ligados ao contexto de SAN, já que os mesmos devem atuar como potencializadores do tema e, direta ou indiretamente, na elaboração de políticas públicas.

O 3º quadrante traz como elementos periféricos os termos ‘Articulação’ e ‘Capacitação’. Já o 4º quadrante os termos ‘Autonomia’, ‘Co-brar’, ‘Compromisso’, ‘Dever’ e ‘Engajamento’. Engajamento refere-se à participação ativa em determinada atividade (32), que é de suma importância ao presidente do conselho, para que esteja sempre ativo fomentando o adequado funcionamento do conselho e a participação ativa de todos conselheiros na formulação das políticas públicas e efetivação das mesmas.

No entanto, cabe ressaltar que, em se tratando de sistema periférico e, portanto, percepções mais individuais, tais evocações não representam a essência desse coletivo, sendo recomendada a realização de atividades que sensibilizem e fortaleçam esse conhecimento em mais atores envolvidos com a SAN, independente do cargo que ocupam – se no conselho ou na gestão.

O Decreto nº 6.272/2007 apresenta as incumbências do presidente os quais tem direta relação com os termos evocados no 3º e 4º quadrante: (1) zelar pelo cumprimento das deliberações do conselho, (2) representar externamente o conselho, (3) convocar, presidir e conduzir as reuniões do conselho, (4) manter o diálogo permanente com a Câmara Interministerial de SAN, (5) convocar reuniões extraordinárias, junto ao Secretário-Geral e (6) propor e estabelecer comissões temáticas e grupos de trabalho (BRASIL, 2017).

A classificação, resultado da análise do corpus da pergunta ‘Em sua opinião, o que é Segurança Alimentar e Nutricional?’ dispôs o conteúdo em seis categorias ligadas ao conceito oficial de SAN, de acordo com a Losan (BRASIL, 2006), as quais são apresentadas nas Tabelas 4 e 5.

A Tabela 4 apresenta o cálculo da frequência das unidades de registro pertencentes a cada categoria, estabelecendo a importância dos elementos analisados. A maior parte das unidades de registro

está interligada as questões pertencentes às categorias ‘Qualidade’ (50%) e ‘Direito ao acesso’ (38%), e a menor à ‘Qualidade sanitária’ (5,5%). Resultado positivo já que as categorias de maior percentual caracterizam aspectos importantes para efetivação da SAN e por ser de suma importância que os presidentes e gestores compreendam esses aspectos, uma vez que estão na condução desse tema em seus municípios.

Categoria	Percentual
Qualidade	50,0%
Direito ao acesso	38,0%
Quantidade	25,0%
Outros	22,2%
Política	11,0%
Qualidade Sanitária	5,5%

Tabela 4 - Categorias sobre a percepção dos presidentes de conselhos e gestores de SAN dos municípios de Sergipe sobre Segurança Alimentar e Nutricional. Sergipe, 2017.

A categoria ‘Qualidade’ trouxe resultados que tratam de quesitos como o fornecimento de alimentos de qualidade e alimentos livres de agrotóxicos. O não cumprimento desses aspectos na SAN caracteriza-se como violação do DHAA. A categoria ‘Direito ao acesso’ aborda a SAN como um direito humano. O acesso à alimentação é um direito humano, de maneira que a alimentação se caracteriza como próprio direito à vida (BURITY, 2010). O direito humano à alimentação, bem como outros direitos, é indivisível, alienável e universal. À medida que os gestores e presidentes conseguem compreender a SAN como um direito humano dá-se um passo importante para a luta e fomento para a sua efetivação.

Categoria	Citações
Direito ao acesso	“Direito do cidadão ao acesso a uma alimentação adequada.”
Quantidade	“Direito que temos em comer bem com quantidade e qualidade de vida...”
Qualidade	“Fornecimento de uma alimentação adequada em qualidade...”
Qualidade sanitária	“(…) direito a uma alimentação saudável e segura, em termos de higiene sanitária...”
Política	“Política obrigatória no Estado e principalmente nos municípios.”
Outros	“(…) alimentação produzida de modo sustentável que abranja os aspectos culturais de cada população.”

Tabela 5 - Categorias e citações dos gestores e presidentes de SAN dos municípios de Sergipe sobre Segurança Alimentar e Nutricional

Em relação à categoria ‘Qualidade sanitária’ é necessário salientar que a SAN em seu conceito atual não pode ser resumida ou confundida com a segurança sanitária do alimento, que se refere ao aspecto sanitário, isenção de contaminantes de natureza biológica, física ou química ou outros perigos que possam comprometer a saúde da população. A categoria ‘Outros’ compreendeu aspectos também inclusos na Losan como práticas alimentares que respeitam o cultural, que sejam social e ambientalmente sustentáveis.

A Tabela 5 apresenta as mesmas categorias anteriormente explicitadas com exemplos de citações dos participantes.

O estudo apresentou como fragilidade a falta de interesse na participação da pesquisa por parte de alguns dos presidentes/gestores presentes no momento da coleta de dados, não respondendo todas as perguntas do questionário aplicado.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Foi possível identificar como pontos satisfatórios sobre o perfil dos atores o grau de escolaridade e as áreas de formação dos participantes, as quais eram diretamente ligadas a SAN. Sobre a atuação dos gestores e presidentes, alguns aspectos importantes precisam de alinhamento, como a realização de ações com PCT e de capacitações sobre SAN e sobre o papel do presidente do Conselho.

A percepção dos gestores e/ou presidentes mostraram algum grau de apropriação com o conceito oficial de SAN, e avaliaram a composição dos seus conselhos como satisfatória/positiva. Espera-se que esse estudo proporcione subsídios para que sejam realizadas ações com vistas a aprimorar as ações de SAN em nível estadual, como capacitações, treinamentos e sensibilização. Essa pesquisa gerou um relatório que será entregue ao Consea-SE.

5 REFERÊNCIAS

ALMEIDA, D.R. Metamorfose da representação política: lições práticas dos Conselhos Municipais de Saúde do Brasil. In: AVRITZER, L. **A dinâmica da participação local no Brasil**. São Paulo: Cortez; 2010.

BAUER, M.W. Análise de conteúdo clássica: uma revisão. In: BAUER, Martin W.; GASKELL, George (Org.). **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. Petrópolis: Vozes, 2002. p. 189-217.

BRASIL. Casa Civil. Dispõe sobre as competências, a composição e o funcionamento do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA. Decreto N° 6.272, de 23 de novembro de 2007. Diário Oficial da União, 2007. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6272.htm> Acesso em: 28 Jan. 2018.

BRASIL. Casa Civil. Lei Orgânica de Segurança Alimentar Nutricional (Losan). Lei nº11.346, de 15 de setembro de 2006. Diário Oficial da União, 2006.

BRASIL. Como criar o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. Consea: Brasília-DF, 2011. Disponível em: < <http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/cartilha-como-criar-conseas-municipais>> Acesso em: 05 Out. 2017

BRASIL. Conselhos Nacionais Perfil e atuação dos conselheiros – Relatório de Pesquisa. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada – IPEA: Brasília-DF, 2013. Disponível em: < http://www.ipea.gov.br/participacao/images/pdfs/relatoriofinal_perfil_conselhosnacionais.pdf> Acesso em: 07 Out. 2017

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Estados: Sergipe. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: < <http://www.ibge.gov.br/estadosat/perfil.php?sigla=se>> Acesso em: 02 Out. 2017.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Características étnico-raciais da população: um estudo das categorias de classificação de cor ou raça, 2008. Disponível em: < <https://www.ibge.gov.br/estatisticas-novoportal/sociais/populacao/9372-caracteristicas-etnico-raciais-da-populacao.html>> Acesso em: 09 Out. 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução nº 466, de 2012. Regulamentação para Pesquisas que envolvem seres humanos. Ministério da Saúde, Conselho Nacional de Saúde: Brasília-DF, 2012.

BRASIL. Organização das Nações Unidas para Alimentação e a Agricultura (FAO). O Estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: Agendas Convergentes. Brasília-DF: Organização das Nações Unidas para Alimentação e a Agricultura, 2015a. Disponível em: < <http://issuu.com/informecaisan/docs/indicadoreseprincipaisresultadosdop> > Acesso em: 16 Jan. 2018.

BURITY, V.; FRANCESCHINI, T.; VALENTE, F.L.S; RECINE, E.; LEÃO, M.; CARVALHO, M.F. Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional. Brasília, DF: Abrandh, 2010. p.10-33.

BURLANDY, L.A. Construção da política de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: estratégias e desafios para a promoção da intersectorialidade no âmbito federal de governo. **Ciênc. saúde coletiva**. 2009.

CUNHA, E.A. **Efetividade deliberativa: estudo comparado de Conselhos Municipais de Assistência Social (1997/2006)**. Tese de Doutorado. Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, BH. 2009.

LAVALLE, A.G.; HOUTZAGER, P.; CASTELLO, G. **Democracia, pluralização da representação e sociedade civil**. São Paulo: Lua nova; n. 67, p. 49-103, 2006.

LUCHMANN, L.H.H; ALMEIDA, C.C. A representação política das mulheres nos Conselhos Gestores de Políticas Públicas. **Rev. Estud. Fem.**, Florianópolis, v. 13, p. 86-94, 2010.

MANCUSO, A.M.C; COELHO, D.E.P; VIEIRA V.L. Segurança Alimentar e Nutricional: percepções de coordenadores de cursos de nutrição. **Rev. Soc. Bras. Aliment. Nutr.**, São Paulo, 2016.

NAIFF, L.A.M; NAIFF, D.G.M. Educação de jovens e adultos em uma análise psicossocial: representações e práticas sociais. Seropédica-RJ: **Psicologia & Sociedade**; 20 (3): 402-407, 2008.

OLIVEIRA, A.P.; GOMES, A.M.T. Estrutura representacional do Câncer para seus portadores: desvelando seus sentimentos e dimensões. **Rev. enferm.** Rio de Janeiro, v. 16, n. 4, p. 525-31, 2008.

OLIVEIRA, D.C. **A promoção da saúde da criança: análise das práticas cotidianas através do estudo de representações sociais**. Tese de Doutorado. Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, SP. 1996.

RAMOS, M.F.; CEZARE, J.P; VENDRAME, P.J. Coutinho SMV, Reis TS, Fernandes V. Conselhos Setoriais: perfil dos conselheiros e sua influência na tomada de decisão. **Saúde Soc.**, Curitiba, , v.21, supl.3, p.61-70, 2012.

ROCHA, N.C.; DORIA, N.G.; BOIA, J.M.; BÓGUS, C.M. Organização e dinâmica do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de São Paulo: implicações para a sua atuação na construção da política municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. **Rev. Nut.**, Campinas, 2012.

RODRIGUES, M.S.P; LEOPARDI, M.T. O método de análise de conteúdo: uma versão para enfermeiros. Fortaleza (CE): Fundação Cearense de Pesquisa e Cultura; 1999.

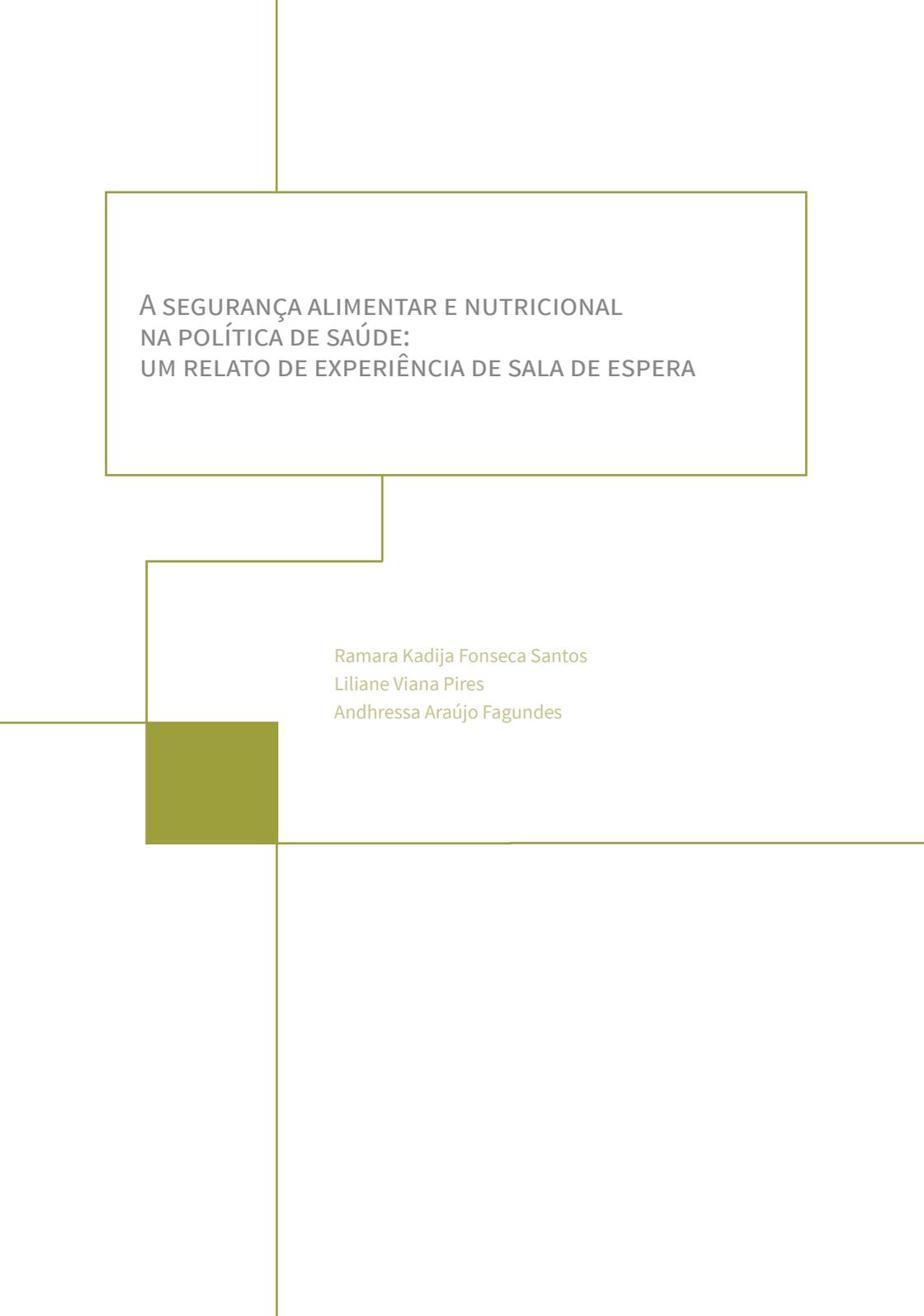
RIBEIRO, U. **Participação, inclusão e gênero: um estudo sobre conselhos municipais de saúde.** Dissertação (Mestrado em Filosofia e Ciências Humanas). Belo Horizonte: Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais. Minas Gerais, BH. 2011.

SALES, Z.N. Damasceno M.M.C; Paiva M.S. Organização estrutural das Representações Sociais do cuidado. **Revista Saúde.Com**, 2007: 3(1): 28-36, 2007.

SÁ, C.P. Núcleo Central das Representações Sociais. 1ªed. Petrópolis: Vozes; 1996.

SANTOS, SCC. **Participação e efetividade no Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do Brasil.** (Mestrado em de Filosofia e Ciências Humanas). Salvador: Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia. Salvador, BA. 2016.

SIQUEIRA, R.L; FONSECA, D.A; VIANA, M.N; JUNQUEIRA, T.S; RIBEIRO, R.C; COTTA, R.M.M. Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional: análise do controle social sobre a Política Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional no Estado do Espírito Santo. **Saúde Soc.** São Paulo, v.20, n.2, p.470-482, 2011



A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
NA POLÍTICA DE SAÚDE:
UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DE SALA DE ESPERA



Ramara Kadija Fonseca Santos
Liliane Viana Pires
Andhressa Araújo Fagundes

1 INTRODUÇÃO

Inúmeros fatores presentes desde a produção até o consumo de alimentos influenciam as práticas alimentares e afetam o processo saúde-doença. A incorporação das dimensões e dos princípios da Segurança Alimentar e Nutricional na política de saúde demanda que as questões referentes à alimentação e nutrição sejam pensadas nos diferentes setores de governo, e executadas de forma integrada na construção de novos saberes e práticas de serviço, acadêmicas e institucionais (ABRASCO, 2015; ALVES; JAIME, 2014).

Uma epidemia do Diabetes Mellitus está em curso, e os países em desenvolvimento contribuem substancialmente para este quadro em virtude do crescimento e do envelhecimento populacional, da maior urbanização, da obesidade e do sedentarismo (MILECH, 2016).

Devido a sua natureza crônica, o Diabetes Mellitus torna-se uma doença onerosa tanto para os indivíduos acometidos quanto para o estado, e a orientação nutricional associada à mudança de hábitos de vida torna-se indispensável para o controle metabólico da doença (OLIVEIRA, 2017). No entanto, a aceitação desses pacientes quanto à orientação nutricional nem sempre é satisfatória, sendo necessária a recorrente conscientização e educação em relação à doença (CARVALHO et al., 2012).

A Educação Alimentar e Nutricional é um campo de ação da Segurança Alimentar e Nutricional e da promoção da saúde considerada importante para o controle de doenças crônicas não transmissíveis, valorizando as diferentes expressões da cultura alimentar, os hábitos regionais, estimulando a redução do desperdício de alimentos, e promovendo o consumo sustentável e a alimentação saudável (BRASIL, 2012).

Neste contexto, orientações nutricionais que associem medidas de autocuidado e educação em saúde, com uma comunicação clara e

com a participação dos sujeitos envolvidos no processo, considerando o contexto familiar, educacional, econômico e social, tornam-se importantes para a manutenção da saúde de indivíduos com Diabetes Mellitus tipo 2 (GOMES et al., 2017).

Considerando esses aspectos, a sala de espera é considerada um ambiente adequado para essas atividades educativas, pois ocupa um tempo ocioso dos pacientes, propiciando a aquisição de novos conhecimentos, além de permitir a identificação de anseios e opiniões dos usuários, tornando-se um âmbito do efetivo direito humano à informação (EMMI; PIRES, 2016) e da promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.

Face ao exposto, este trabalho tem como objetivo relatar a experiência das ações de Educação Alimentar e Nutricional realizadas na sala de espera para o atendimento nutricional de indivíduos com Diabetes Mellitus tipo 2, assistida pela Liga Acadêmica de Nutrição e Diabetes (LANUD) da Universidade Federal de Sergipe (UFS), como iniciativa para garantir a este público a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.

2 DESENVOLVIMENTO

As atividades foram desenvolvidas na sala de espera para o atendimento nutricional promovido pela LANUD na Clínica de Nutrição do Departamento de Nutrição/UFS, durante o ano de 2017. A LANUD dá assistência nutricional para os indivíduos com diabetes que procuram o atendimento desde 2014. Atende, em média, 50 pacientes por ano, inseridos no serviço por demanda espontânea. Além das ações de Educação Alimentar e Nutricional promovidas na sala de espera e da assistência nutricional individualizada, a LANUD também oferece o programa de Educação Alimentar e Nutricional em grupo. A LANUD faz parte de um projeto de extensão, composta por discentes de graduação, pós-graduação, nutricionistas preceptores

e docentes do curso de Nutrição que atuam nas áreas de saúde coletiva, nutrição clínica e ciência dos alimentos.

As ações de Educação Alimentar e Nutricional desenvolvidas na sala de espera tinham duração média de 15 minutos. As ações foram elaboradas e executadas pelos discentes da graduação em Nutrição, supervisionados pelos nutricionistas e orientados pelos docentes. A escolha dos temas abordados nessas ações baseou-se em aspectos que englobam a segurança alimentar e nutricional que vão desde a qualidade biológica e sanitária até a escolha de alimentos que promovam o controle metabólico do diabetes.

No intuito de promover a autonomia nas escolhas alimentares, as ações desenvolvidas na sala de espera foram elaboradas após leitura de artigos e discussão entre os integrantes da LANUD de forma que sanasse as dúvidas e questionamentos de pacientes observados nas consultas nutricionais. Assim, cinco temas de abordagens curtas que proovessem o despertar do conhecimento foram trabalhados na sala de espera, como segue: 1. Como lavar e higienizar os alimentos (frutas e hortaliças); 2. Escolhas saudáveis com base no novo Guia Alimentar para a população brasileira; 3. Medidas caseiras; 4. Exposição sobre os tipos de açúcar (cristal, demerara, mascavo e orgânico) e alteração na composição de nutrientes conforme o grau de processamento; 5. Diferentes nomenclaturas para o açúcar (rótulo de alimentos) e uso de adoçantes.

O primeiro tema abordado na sala de espera foi como lavar e higienizar os alimentos (frutas e hortaliças). Neste contexto, os discentes organizaram as informações sobre o passo a passo para higienização ideal dos alimentos em papel do tipo cartolina, conforme preconizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (BRASIL, 2004). Observou-se a participação ativa dos pacientes nestas discussões, apresentando situações do cotidiano, dúvidas de como preparar

a solução clorada e as formas de desinfecção dos alimentos com produtos disponíveis em domicílio, de fácil acessibilidade, além de esclarecer quais alimentos necessitam passar por este processo antes da sua ingestão.

O tema escolhido teve como princípio a necessidade de dispor à mesa do paciente um alimento seguro não apenas no aspecto nutricional, mas também no aspecto sanitário, abrangendo assim o descrito no item IV da Lei nº 11.346, de 15 de Setembro de 2006 (BRASIL, 2006), que descreve “[...] a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica e racial e cultural da população” como abrangência da Segurança Alimentar e Nutricional.

O segundo tema trabalhado na sala de espera buscou promover orientações sobre escolhas saudáveis tomando como princípio o grau de processamento dos alimentos. Considerando o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional descrito abaixo, foi proposta tal ação na sala de espera baseada no novo Guia Alimentar para a população brasileira, publicado em 2014 (BRASIL, 2014), que propõe que alimentos in natura ou minimamente processados sejam à base da alimentação.

O 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, 2004).

Esta ação se desenvolveu com a exposição de imagens de alimentos coladas em papel do tipo cartolina diferenciadas pelo grau de processamento (in natura, minimamente processado, processado e ultraprocessado) com as quantidades de óleo, açúcar e sal em

quantidades estimadas para cada porção dos alimentos, a fim de identificar esses alimentos no dia-a-dia. Ao final, foram abordados os benefícios do consumo dos alimentos in natura e minimamente processados para a saúde e controle do diabetes.

Ainda no contexto dessa ação que visava à promoção de boas escolhas alimentares, foi explorada a combinação de alimentos nas refeições, considerando o equilíbrio entre as quantidades de macronutrientes e as interações entre os nutrientes em uma mesma refeição. Para tais escolhas alimentares, também foi discutida a importância dos alimentos regionais nos hábitos alimentares, partindo do pressuposto de que alimentar-se é um ato que envolve não apenas o alimento, mas condições emocionais, financeiras e psicossociais, sendo estes fatores preponderantes para adesão ao plano alimentar pelos pacientes com Diabetes Mellitus tipo 2 (OLIVEIRA; FRANCO, 2010).

Considerando as dificuldades e as dúvidas observadas para uma boa adesão dos planos alimentares pelos pacientes assistidos, foi trabalhado o tema medidas caseiras. Esta ação foi desenvolvida de maneira lúdica, utilizando diversos utensílios domésticos, como colheres, xícaras, copos, conchas, de tamanhos diferentes, mostrando as diferenças quanto ao volume e tamanho das porções, por exemplo, colher de açúcar (rasa e cheia). Esta abordagem simples foi considerada importante para entendimento do consumo de alimentos e suas porções, uma vez que durante o atendimento nutricional é trabalhado questões sobre a moderação em relação ao tamanho das porções consumidas, pois o excesso está associado ao elevado peso corporal e a falta do controle da doença.

A quarta ação desenvolvida na sala de espera expôs os tipos de açúcar de mesa (cristal, demerara, mascavo e orgânico) comumente utilizados na alimentação humana. Dentro dessa temática, foi discutido como o processamento modifica a composição do açúcar e conse-

quentemente altera a quantidade de micronutrientes, orientando os indivíduos quanto à preferência de aquisição do produto em sua forma mais íntegra, avaliando principalmente a coloração do açúcar.

A escolha dessa temática foi em virtude do elevado consumo de açúcares de adição nos domicílios brasileiros, que supera o limite de ingestão de açúcar. Conforme dados da Pesquisa de Orçamento Familiares (POF 2008/2009) realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE (IBGE, 2011), 48,69% das calorias disponíveis de açúcares por adição correspondem a açúcares refinados. Quando avaliado o consumo de açúcares por pacientes com Diabetes Mellitus tipo 2, Barbosa et al. (2013) mostraram que 30,9% dos idosos incluídos na pesquisa e que eram assistidos pelo Programa de Hipertensão e Diabetes Mellitus (HIPERDIA) em Teresina (PI) consumiam com frequência não apenas os açúcares, mas também guloseimas e refrigerantes.

Nesse contexto, reconhecer as nomenclaturas utilizadas para denominar o açúcar é essencial para a escolha alimentar consciente. Esse conhecimento abre a perspectiva para os indivíduos conhecer a composição dos alimentos, podendo associar esse conhecimento com o grau de processamento discutido anteriormente. Assim, a quinta ação promovida na sala de espera dispôs as diversas nomenclaturas do açúcar encontradas nos rótulos de alimentos em papel do tipo cartolina a fim de apresentar e discutir tais sinônimos e mostrou exemplos de embalagens para que os pacientes pudessem reconhecer o açúcar como ingrediente. Além disso, também foram esclarecidas as diferenças entre os edulcorantes utilizados nos adoçantes artificiais.

Os seguintes sinônimos de açúcares encontrados em rótulos e em embalagens de alimentos utilizados no cotidiano foram mostrados na ação: sacarose, frutose, lactose, glicose, glucose, dextrose, maltodextrina, açúcar mascavo, açúcar demerara, açúcar orgânico, açúcar

invertido, açúcar magro, açúcar moreno, açúcar light, açúcar de confeito, mel, agave, xarope de milho.

Apesar dos adoçantes estarem presentes na alimentação dos pacientes com Diabetes Mellitus tipo 2, dúvidas ainda se fazem presentes no dia a dia desta população, principalmente quando se tratam dos tipos e formas de utilização dos adoçantes artificiais.

Oliveira e Franco (2010), em seu estudo com 120 pacientes com Diabetes Mellitus tipo 2, atendidos pelo Sistema Único de Saúde (SUS), observaram que 76,7% dos pacientes faziam uso de adoçantes artificiais, sendo que 81,7% destes justificaram que usava o produto devido à doença, utilizado normalmente em gotas. Quanto ao critério de seleção do tipo do adoçante, o sabor correspondeu a 55,6% dos critérios relatados pelos entrevistados, seguido do preço. Em relação aos que não faziam uso de adoçante (23,3%), 50,8% relatou não ver necessidade para o uso do produto ou não utilizavam por desconfiança das informações obtidas sobre os produtos, no entanto, consumiam gelatinas, doces, barras de cereal, paçoca e doces de banana elaborados com algum tipo de edulcorante.

Durante as ações na sala de espera, a proposta era promover autonomia nas escolhas alimentares, tirando dúvidas e propiciando um ambiente de confiança entre os pacientes e os discentes e nutricionistas, a fim de desmistificar a ideia de que a alimentação do indivíduo com diabetes é restritiva e que as orientações nutricionais devam ser imperativas, como observado em um estudo qualitativo realizado em uma unidade de referência para atendimento de pessoas com diabetes no sistema público de saúde de uma cidade do Estado de Goiás, no qual por meio dos discursos dos pacientes, observou-se a presença de expressões proibitivas como o “não pode” (PONTIERI; BACHION, 2010).

Considerando essa abordagem, 37 indivíduos participaram das ações de Educação Alimentar e Nutricional na sala de espera. Dada a importância da elaboração de estratégias para um melhor planejamento alimentar e a influência que questões sociais têm sobre a adesão a esse plano, informações socioeconômicas dos participantes e aferições de variáveis antropométricas foram obtidas durante a consulta nutricional para melhor caracterização dos indivíduos que participaram das ações.

A média de idade dos avaliados foi de 51,2 anos, sendo 59% do sexo feminino e 41% do sexo masculino. Ao distribuir de acordo com a fase de desenvolvimento, 78% eram adultos e 22% idosos. Quanto ao estado civil, 30,8% dos indivíduos relataram ser solteiros, 64,1% casados e 5,1% viúvos. A importância destes dados se dá pela influência do contexto familiar exercida na adesão dos pacientes com Diabetes *Mellitus* tipo 2 ao plano alimentar. Silva, Pais-Ribeiro e Cardoso (2006) afirmam que homens recebem apoio mais ativo das esposas no tratamento do diabetes. Em contrapartida, os esposos atuam de maneira mais passiva no apoio das esposas, ocasionando menor nível de saúde e autocuidado nas mulheres.

Quanto ao nível de escolaridade, 25,6% dos participantes apresentavam superior completo, 12,8% superior incompleto, 23,1% ensino médio completo, 12,8% ensino médio incompleto, 10,2% ensino fundamental completo, 12,8% ensino fundamental incompleto e 2,6% sem escolaridade.

Conforme Pereira et al. (2012), o grau de escolaridade pode ser considerado um fator determinante no processo educativo do indivíduo com diabetes para que o mesmo possa adquirir conhecimentos e desenvolver o autocuidado. Durante a sala de espera, observou-se que dúvidas quanto à doença e seu tratamento foram frequentes e independentes do grau de escolaridade. Sendo importante ressaltar

que havia maior busca por informações a respeito da doença principalmente, em meios eletrônicos, pelos indivíduos que apresentavam maior nível de escolaridade.

A renda familiar mensal também foi relatada pelos pacientes, sendo que 15,4% dos avaliados relataram possuir renda mensal de um a três salários mínimos, 56,4% entre quatro a sete salários mínimos, 25,6% renda família acima de oito salários mínimos e 2,6% optaram por não relatar. Devido ao caráter oneroso da doença, a renda familiar torna-se aspecto fundamental na adesão ao tratamento do diabetes. Barbosa et al. (2013) afirmam que a renda do idoso diabético é um dos principais determinantes do seu estado de saúde, acrescentando que idosos com renda mais baixa apresentam piores condições de saúde, função física e menor uso de serviços de saúde.

Outro aspecto importante que as ações de Educação Alimentar e Nutricional visa é melhorar o estado nutricional dos indivíduos assistidos. Dessa maneira, ao realizar o diagnóstico nutricional por meio da avaliação do Índice de Massa Corporal (IMC), de acordo com a classificação proposta pela Organização Mundial de Saúde (OMS) (WHO, 1997), observou-se que 24% dos adultos avaliados apresentavam-se com sobrepeso e 48% com obesidade. Quanto aos idosos, 44% apresentavam-se com obesidade de acordo com a classificação do IMC proposta pela Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS, 2003).

Além do diagnóstico de excesso de peso por meio do IMC, o risco para o desenvolvimento de complicações metabólicas associadas à obesidade também se fez presente nos participantes avaliados, como identificado pela avaliação da circunferência da cintura (CC), estando 24% dos homens e 77% das mulheres com CC acima dos valores de referência propostos pela OMS (WHO, 2000), apresentando elevado risco para desenvolvimento de doenças cardiometabólicas.

A avaliação antropométrica é considerada aspecto primordial para a escolha da melhor conduta dietoterápica do paciente com diabetes. No entanto, a dificuldade de reduzir medidas antropométricas pode estar relacionada à baixa adesão desses pacientes às mudanças propostas (OLIVEIRA et al., 2016). Sendo assim, a Educação Alimentar e Nutricional voltada para indivíduos com Diabetes *Mellitus* tipo 2 parece ser uma estratégia que auxilie na promoção de um melhor controle da doença, por meio do autocuidado e do aumento do conhecimento acerca da doença e do tratamento nutricional pelos pacientes (OLIVEIRA, 2017).

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ações de Educação Alimentar e Nutricional na sala de espera para o atendimento nutricional promoveram aos pacientes com diabetes assistidos pela LANUD conhecimentos sobre a importância da alimentação no controle e tratamento da doença, despertando a autonomia das escolhas alimentares, considerando os aspectos sociais e econômicos das escolhas, além de respeitar a identidade cultural, regional e religiosa.

A característica crônica da doença que imprime a necessidade de mudanças nos hábitos de vida favorece sentimentos de medos e dúvidas nos indivíduos com Diabetes Mellitus tipo 2, os quais acabam por confundi-los nas escolhas alimentares. Desta forma, as ações na sala de espera contribuíram para difusão de informações baseadas em evidências científicas, que são aplicáveis e necessárias no cotidiano.

Desta forma, foi possível observar que as ações de Educação Alimentar e Nutricional atuam como adjunto às mudanças de hábitos dos pacientes com Diabetes Mellitus tipo 2, principalmente no âmbito de acesso à informação sobre saúde, contribuindo para Segurança Alimentar e Nutricional e para escolha da alimentação adequada e de qualidade.

4 REFERÊNCIAS

ABRASCO. Associação Brasileira de Saúde Coletiva. Grupo de Trabalho de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva. Fortalecimento da Agenda de Segurança Alimentar e Nutricional na Saúde - Subsídios para as Conferências de Saúde e de Segurança Alimentar e Nutricional. **Abrasco**, 2015. Disponível em https://www.abrasco.org.br/site/wp-content/uploads/2015/06/Documento-GTANSC-ABRASCO-para-subsidiar-conferencias-SAN-e-Saude_2015.pdf.

ALVES, Kelly Poliany de Souza; JAIME, Patricia Constante. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição e seu diálogo com a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.11, n. 19, p. 4331-4340, 2014.

BARBOSA, Celma de Oliveira; MATOS, Rafael Ribeiro; SOUSA, Roberto Willame Furtado de Matos. Avaliação do autocuidado em portadores de diabetes na maturidade de uma Estratégia Saúde da Família de Teresina-PI. **ConScientiae Saúde**, v. 12, n. 1, p. 128-136, 2013.

BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Resolução RDC nº 216, DE 15 de Setembro de 2004. D.O.U. - **Diário Oficial da União**. Poder Executivo, Brasília – DF. 16 de set, 2004.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à fome; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília, 2014.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Presidência da República: Casa Civil. **Diário Oficial da União**. Brasília, 15 de set. 2006. Seção 1, Página 1.

CARVALHO, Fernanda Sanches; PIMAZONI NETTO, Augusto; ZACH, Patrícia; SACHS, Anita; ZANELLA, Maria Teresa. Importância da orientação nutricional e do teor de fibras da dieta no controle glicêmico de pacientes diabéticos tipo 2 sob intervenção educacional intensiva. **Arquivo Brasileiro Endocrinologia e Metabolismo**, v. 56, n. 2, p. 110-119, 2012.

EMMI, Danielle Tupinambá; PIRES, Mariana Jéssica Mafra. Acolhimento e educação em saúde na sala de espera: avaliação da contribuição das ações para o atendimento odontopediátrico. **Revista de Atenção à Saúde**, v. 14, n. 48, p. 62-67, 2016.

GOMES, Mariana Farias Rebecca Soares; SANTOS, Andrade Fonseca; FON-TBONNE, Annick; CESSÉ, Eduarda Ângela Pessoa. Orientações sobre alimentação ofertadas por profissionais da estratégia de saúde da família durante as consultas aos hipertensos e diabéticos. **Revista de APS**, v. 20, n. 2, p. 203 – 211, 2017.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009**. Avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil. 2011.

MILECH, Adolfo [et. al.]. Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes (2015-2016). Organização José Egídio Paulo de Oliveira, Sérgio Vencio. São Paulo: A.C. Farmacêutica, 2016.

OLIVEIRA, Cláudio Dias. D. **Educação Alimentar e Nutricional em Diabetes Mellitus tipo 2 para adultos**. Trabalho de curso (Especialização) – Faculdade de Medicina, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil. 2017.

OLIVEIRA, Paula Barbosa de, FRANCO, Laércio Joel. Consumo de adoçantes e produtos dietéticos por indivíduos com diabetes melito tipo 2, atendidos pelo Sistema Único de Saúde em Ribeirão Preto, SP. **Arquivo Brasileiro Endocrinologia e Metabologia**, v. 54, n. 5, p. 455-462, 2010.

OPAS. Organização Pan-Americana. **XXXVI Reunión del Comitê Asesor de Investigaciones en Salud -Encuesta Multicêntrica – Salud Beinestar y Envejecimeiento (SABE) en América Latina e el Caribe -Informe preliminar**. 2003.

Paula Barbosa de Oliveira, FRANCO, Laércio Joel L. J. Consumo de adoçantes e produtos dietéticos por indivíduos com diabetes melito tipo 2, atendidos pelo Sistema Único de Saúde em Ribeirão Preto, SP. **Arquivo Brasileiro Endocrinologia e Metabologia**, v. 54, n. 5, p. 455-462, 2010.

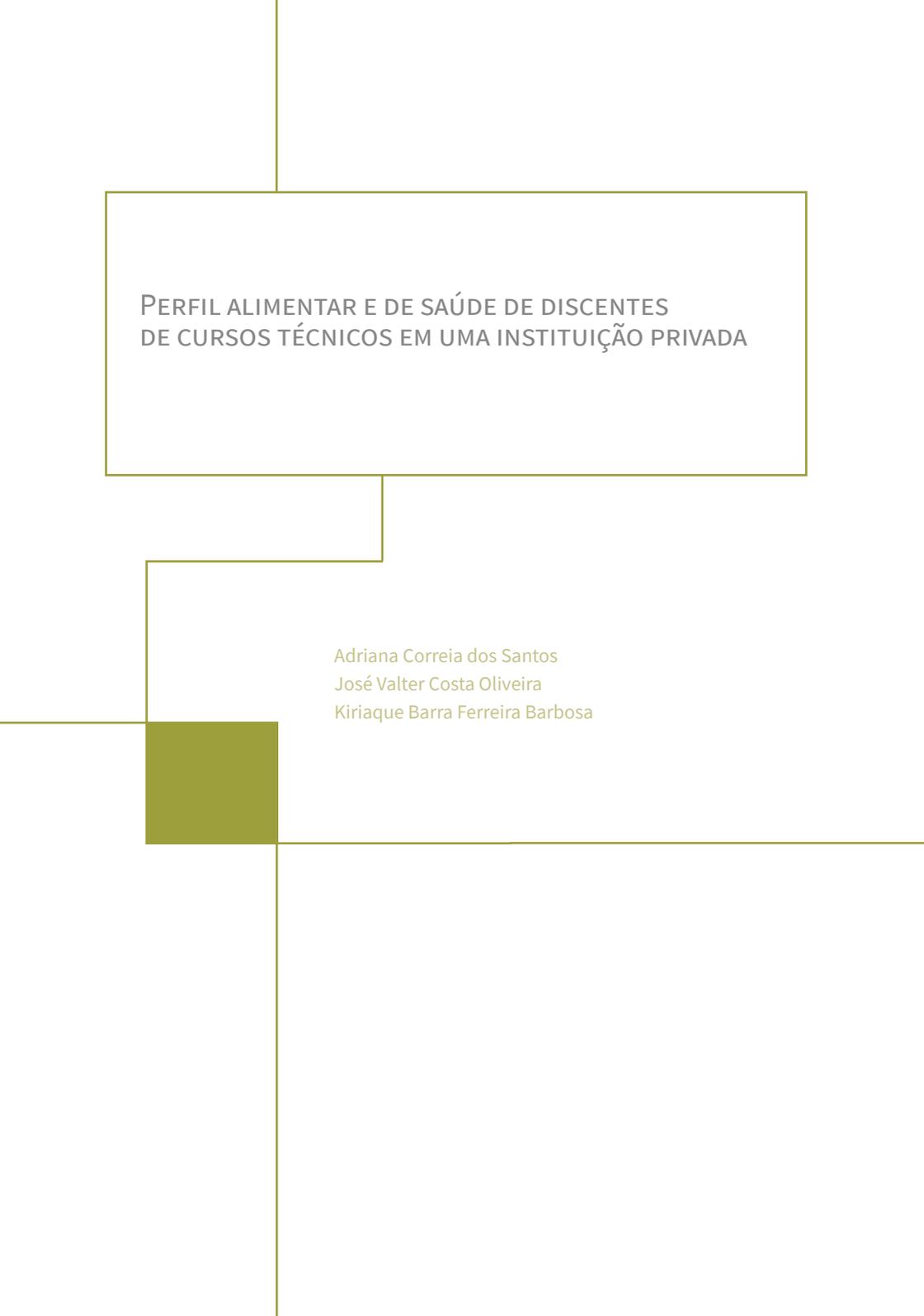
PEREIRA, Dalma Alves; COSTA, Nilce Maria da Silva Campos; SOUSA, Ana Luíza Lima; JARDIM, Paulo César Brandão Veiga; ZANINI, Cláudia Regina de Oliveira. Efeito de intervenção educativa sobre o conhecimento da doença em pacientes com diabetes mellitus. **Revista Latino-Americana de Enfermagem**, v. 20, n.3, p. 01-08; 2012.

PONTIERI, Flávia Melo; BACHION, Maria Márcia. Crenças de pacientes diabéticos acerca da terapia nutricional e sua influência na adesão ao tratamento. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 15, n. 1, p. 151-160, 2010.

SILVA, Isabel; PAIS-RIBEIRO, José; CARDOSO, Helena. Adesão ao tratamento da diabetes Mellitus: A importância das características demográficas e clínicas. **Revista Referência – II**, n. 2, p. 33-41, 2006.

WHO. World Health Organization. Physical Status: The Use and Interpretation of Anthropometry. Technical Report Series 854. Geneva: WHO; 1997.

WHO. World Health Organization. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Geneva: WHO; 1998.



PERFIL ALIMENTAR E DE SAÚDE DE DISCENTES
DE CURSOS TÉCNICOS EM UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA

Adriana Correia dos Santos
José Valter Costa Oliveira
Kiriaque Barra Ferreira Barbosa

1 INTRODUÇÃO

Em várias regiões do mundo, observa-se o crescimento alarmante das prevalências de sobrepeso e obesidade, isso ocorre principalmente devido às mudanças nos padrões alimentares e nutricionais e a inatividade física, com o aumento na incidência das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) (WHO, 2016).

No Brasil, ao comparar as últimas Pesquisas de Orçamentos Familiares de 1974/75 com a de 2008/2009 observou-se o aumento da prevalência do excesso de peso de 18,5% para 50,1% entre homens e de 28,7% para 48% entre mulheres. Com relação à obesidade observou-se que o aumento da prevalência cresceu de 2,8% para 12,4% nos homens e de 8% para 16,9% entre as mulheres, sendo os valores encontrados para faixa etária de 20 a 30 anos (IBGE, 2010).

Sendo assim, devido a esse panorama, os países estabeleceram programas nacionais baseados em metas dietéticas ou diretrizes como os guias alimentares. Esses guias classificam os alimentos em grupos alimentares e definem porções de acordo com as características dos padrões alimentares da população com o objetivo de orientar a mesma para uma alimentação saudável (BARBOSA et al., 2008).

No Brasil, o primeiro Guia Alimentar para a População Brasileira foi criado em 2008, cujo objetivo era garantir a Segurança Alimentar e Nutricional e promoção da prevenção de agravos à saúde que resultem de uma alimentação escassa ou inadequada (BRASIL, 2008). No ano de 2014, com o agravamento da situação epidemiológica nacional e o aumento da prevalência de doenças crônicas independente da faixa etária, houve a necessidade de ampliação de ações intersectoriais na área de saúde e nutrição e apresentação de novas recomendações nutricionais.

Diante desse contexto, foi criado o novo Guia Alimentar da População Brasileira que se constitui em uma das estratégias para implementação da diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (BRASIL, 2014).

O novo Guia Alimentar apresentou uma importante característica que foi a participação social, com a abertura de um processo de consulta pública que permitiu o seu amplo debate e a valorização e respeito às características regionais do Brasil, estimulando o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados e orientando sobre os riscos dos alimentos ultraprocessados como fast-food e produtos prontos que dispensam preparações culinárias (CLARO et al., 2015).

Sabe-se que promover a saúde e a boa alimentação é importante para combater a desnutrição e prevenir doenças como obesidade, diabetes e entre outras doenças crônicas como infarto. Sendo assim, conhecer o panorama atual de saúde e alimentação da população por meio do monitoramento das recomendações do novo Guia Alimentar em conjunto com outros indicadores de saúde é de fundamental importância para identificar problemas de saúde pública e fomentar a educação nutricional nesta população.

Uma forma de realizar uma investigação ampliada do estado de saúde e alimentação dos indivíduos é utilizar a sua autopercepção, pois o modo como o indivíduo lida com seu estado de saúde e alimentação pode determinar o seu comportamento, suas escolhas e seu modo de viver (SILVA; PINTO JUNIOR; VILELA, 2014).

O presente estudo teve como objetivo conhecer a autopercepção dos estudantes de cursos técnicos sobre sua saúde, estilo de vida e alimentação.

2 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo observacional, do tipo transversal. A amostra foi composta por discentes de sete cursos técnicos profissionalizante de uma instituição privada no município de Aracaju, no estado de Sergipe, no ano de 2016.

Inicialmente entrou-se em contato com a secretaria da unidade solicitando apoio à realização da pesquisa e acesso às informações. A participação no estudo foi por adesão. Foram incluídos no estudo todos os alunos que estavam matriculados nos cursos oferecidos pela unidade.

No dia de coleta, ao chegarem à instituição, os discentes foram convidados a participar da pesquisa sendo devidamente esclarecidos quanto aos objetivos e aos procedimentos da pesquisa. Após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, foi aplicado formulário estruturado com dados sócio demográficos e de percepção referente à saúde, estilo de vida e alimentação.

Para avaliar o comportamento alimentar dos discentes foi aplicado um Índice de Escolhas de Alimentos que tem como objetivo examinar as percepções dos indivíduos sobre as escolhas alimentares saudáveis proposto por Jacobson et al. (2007), esse índice foi adaptado as recomendações do novo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

As questões sócio demográficos incluídas no formulário foram: sexo, faixa etária, estado civil, cor da pele autodeclarada, escolaridade e renda domiciliar. As percepções referentes à saúde, estilo de vida e alimentação incluíram: autotaxação da saúde e alimentação, frequência semanal do consumo de bebida alcoólica, idade de início do consumo de bebida alcoólica, frequência do consumo do cigarro, idade de início do consumo de cigarro, relação com a prática de atividade física, número de horas diárias assistindo televisão, consumo de refrigerantes ou suco artificial e consumo de sal nas preparações.

Para analisar os dados desta pesquisa, a modalidade utilizada foi a análise estatística descritiva com distribuições de frequência e medida de tendência central realizada por meio do software Statistical Package for Social Sciences (SPSS) versão 21.0.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Dos 358 entrevistados, 82,4% eram do sexo feminino e 17,6% do sexo masculino. Da população estudada 72,3 % tinha menos de 30 anos, 51,7% eram de cor autodeclarada como parda, 71,2% eram solteiros, 73,2% possuem ensino médio completo e renda domiciliar média de R\$1.760,00 reais. Ao avaliar a composição dos discentes do curso técnico foi observado que 14,2% dos alunos eram do curso de Massoterapia, 13,4% Análises Clínicas, 16,8% Enfermagem, 16,8% Farmácia, 19,8% Nutrição e Dietética, 10,9% Radiologia e 8,1% Segurança do Trabalho (Tabela 1).

Variável	n	%	Variável	n	%
Faixa etária (anos)			Estado Civil		
17 a 29	259	72,3	Solteiro (a)	255	71,2
30 a 39	69	19,3	Casado (a) / Amasiado (a)	91	25,4
40 a 49	26	7,3	Divorciado (a) / Separado (a)	10	2,8
50 a 59	4	1,1	Viúvo (a)	2	0,6
Sexo			Cursos técnicos		
Feminino	295	82,4	Massoterapia	51	14,2
Masculino	63	17,6	Análises Clínicas	48	13,4
Escolaridade			Enfermagem	60	16,8
Ensino Fundamental Completo	3	0,8	Farmácia	60	16,8
Ensino Médio incompleto	7	2,0	Nutrição e Dietética	71	19,8
Ensino Médio Completo	262	73,2	Radiologia	39	10,9
Ensino Superior Incompleto	51	14,2	Segurança do Trabalho	29	8,1
Ensino Superior Completo	35	9,8			
Cor/raça			<i>*Informações relacionadas aos 358 discentes.</i>		
Branca	46	12,8			
Morena	39	10,9			
Parda	185	51,7			
Negra	42	11,7			
Morena Clara	25	7,0			
Preta	9	2,5			
Amarela	12	3,4			

Tabela 1 - Características sociodemográficas entre discentes de diferentes cursos técnicos profissionalizante de uma instituição privada no município de Aracaju, no estado de Sergipe, no ano de 2016 (n=358).

A tabela 2 apresenta a distribuição das respostas para a pergunta referente à autopercepção da saúde, estilo de vida e hábitos alimentares dos discentes. Ao avaliar a autopercepção de saúde e estilo de vida observou-se que 54,2% consideraram a sua saúde boa, 96,4% não tem o hábito de fumar, 41,9% não ingerem bebidas alcoólicas, 59,1% dos discentes que ingerem bebidas alcoólicas relataram consumir em média 4 doses de bebidas alcoólicas uma vez por semana, o hábito de fumar e consumir bebidas alcoólicas na população estudada iniciou-se em média aos 17 anos de idade, 51,4% assistem menos de 2 horas diárias de televisão, 48% praticam regularmente atividade física e destes 59,5% consideram essa atividade física como animada e divertida.

O presente estudo teve resultado positivo no que se refere à percepção de saúde, pois os discentes estão optando por hábitos que melhore a sua qualidade de vida como não fumar, praticar atividade física e assistir televisão por menos de 2 horas diárias. Um estudo realizado em Minas Gerais observou que o estado apresenta cerca de 2 milhões (13,5%) de pessoas que se classificaram como fumantes, além disso foi visto que o consumo do tabaco por mulheres é inferior a dos homens (PINHEIRO,2012). A prática do tabagismo é uma das principais causas de óbitos estando associada ao desenvolvimento de doenças pulmonares crônicas como asma, bronquite e enfisema, doenças cardiovasculares e algumas neoplasias (PINHEIRO, 2012).

O tempo excessivo dedicado a assistir à televisão e a falta de atividade física também são fatores de risco para o desenvolvimento do sobrepeso e obesidade e para o aparecimento de doenças cardiovasculares (GAMA et al., 2011). O estudo de Basterra-Gortari et al. (2014) realizado com 13.284 espanhóis saudáveis observou que indivíduos que assistiam à TV por três ou mais horas por dia risco tinham o risco duas vezes maior para o desenvolvimento de diabetes e doenças cardiovasculares quando comparados com aqueles que assistiam me-

nos televisão. A associação existente entre o hábito de assistir televisão e o aumento na prevalência de obesidade ocorre possivelmente em função da natureza sedentária da atividade, acrescida da relação existente entre ela e o consumo de lanches baseados em alimentos ricos em gordura e açúcar bem como pelo efeito cumulativo da exposição a propagandas de alimentos hipercalóricos (ANDREYEVA; KELLY; HARRIS, 2011).

Pode-se prevenir o surgimento de doenças crônicas adotando um estilo de vida voltado para a atividade física com a finalidade de melhorar o estado de saúde. A Organização Mundial de Saúde (OMS) orienta a realização da atividade física de moderada intensidade ao menos 30 minutos diários em cinco ou mais dias da semana ou atividade física de forte intensidade em três ou mais dias da semana (WHO, 2004).

Com relação ao consumo de bebidas alcoólicas, observou-se um alto consumo nessa população. De acordo com um estudo realizado em Minas Gerais em torno de 4 milhões de indivíduos do estado consomem bebidas alcoólicas, mesmo que raramente ou em poucas doses, além disso, observou-se que dos indivíduos que faz uso de bebidas alcoólicas, 42% bebe uma ou duas vezes por semana, isso significa que a população tem o hábito de beber semanalmente e 48,5% ingerem uma faixa de 10 doses de bebida alcoólica no período de 30 dias (PINHEIRO, 2012).

Segundo o Ministério da Saúde, o consumo de uma dose por dia para as mulheres e mais de duas doses para homens pode provocar prejuízos à saúde (BRASIL, 2011). O consumo excessivo do álcool traz por consequência patologias graves como câncer bucal e orofaríngeo, de esôfago, hepático, desordens psiquiátricas, doenças cérebro vasculares, diabetes, entre outras (MELONI; LARANJEIRA, 2004).

Variável	N	%
Autopercepção da saúde		
Muito boa	40	11,1
Boa	194	54,2
Regular	110	30,7
Ruim	12	3,4
Muito Ruim	2	0,6
Hábito de fumar		
Sim	13	3,6
Não	345	96,4
Consumo de bebida alcoólica		
Não bebo nunca	150	41,9
Menos de uma vez por mês	98	27,4
Uma vez ou mais por mês	110	30,7
Relação com a atividade física		
Nunca fui de praticar	34	9,5
Pratiquei na juventude	83	23,2
Pratico regularmente	172	48
Não consigo praticar	69	19,3
Percepção sobre a prática de atividade física		
Animada, divertida	213	59,5
Obrigação pela saúde	119	33,2
Chato, difícil, cansativo	26	7,3

Variável	N	%
Tempo assistindo TV (horas diárias)		
Não assiste TV	36	10,0
< 2 horas	184	51,4
> 2 e < 4 horas	93	26
> 4 horas	45	12,6
Autopercepção da alimentação		
Muito boa	22	6,2
Boa	124	34,6
Regular	165	46,1
Ruim	38	10,6
Muito Ruim	9	2,5
Consumo de refrigerante ou suco artificial		
Normal	200	55,9
Diet/Light/Zero	8	2,2
Ambos	68	19
Não tomo refrigerante ou suco artificial	82	22,9
Consumo de sal		
Muito Alto	26	7,3
Alto	69	19,3
Adequado	196	54,7
Baixo	54	15,1
Muito baixo	13	3,6

Tabela 2 - Percepção referente à saúde, estilo de vida e hábitos alimentares entre discentes de diferentes cursos técnicos profissionalizante de uma instituição privada no município de Aracaju, no estado de Sergipe, no ano de 2016 (n=358).

Com relação à autopercepção da alimentação 46,1% considera sua alimentação regular, 55,9% consomem refrigerantes ou suco artificial normal, quanto ao consumo de sal 54,7% referiam ter consumo adequado. No que diz respeito à autopercepção da alimentação esta ainda deve ser melhorada, a busca por alimentos mais saudáveis deveria ser colocada como prioridade na hora da escolha dos alimentos a serem consumidos por jovens e adultos para promoção da saúde e prevenção de doenças crônicas não transmissíveis.

O alto consumo de refrigerantes ou suco artificial normal também foi observado em outro estudo, em que 38,1% dos indivíduos avaliados consumiam durante as refeições o suco de frutas industrializado e 28,6% consumia refrigerante do tipo comum, sendo que os locais do consumo de refrigerantes foram principalmente em casa 38,2% e na escola 22,1% e o principal fator apontado para o consumo de refrigerantes 75,4% foi o sabor (ESTIMA et al, 2011). Sendo assim, é preciso voltar o olhar para as escolhas dos alimentos que devem ser na sua preferência os in natura ou minimamente processados, como o suco da fruta ou polpa.

Em relação ao consumo de sal que é outro agravante para a saúde da população, observa-se que houve o aumento da fração do consumo de sódio devido principalmente a adição de sal em alimentos industrializados, favorecendo o surgimento de doenças crônicas como a hipertensão arterial, que é uma das grandes causas para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, entre as mais graves o Acidente Vascular Encefálico e o Infarto Agudo do Miocárdio (FERRARI et al., 2014). Para uma alimentação saudável o guia alimentar recomenda que o consumo de sal não deva ultrapassar 5 g por dia (1,7 g de sódio). Porém o consumo do brasileiro é de 12 g diárias, que significa mais que o dobro da recomendação máxima (BRASIL, 2014).

Na tabela 3, ao avaliar o comportamento dos indivíduos sobre as escolhas alimentares saudáveis observou-se que apenas 31% dos discentes consideram sua alimentação saudável, 39,7% relataram que não fazem a base da sua alimentação de alimentos de origem vegetal, 66,8% utilizam em pequenas quantidades de óleos, gorduras, sal e açúcar nas preparações, 55% dos discentes afirmaram que o uso de alimentos processados é moderado e ainda 43,9% evitam o consumo de ultraprocessados.

	Discordo	Nem discordo nem concordo	Concordo		Discordo	Nem discordo nem concordo	Concordo
Considera a alimentação saudável e adequada.	91 25,4%	156 43,6%	111 31%	Esforça-se para comprar os alimentos em feiras livres ou outros locais “similares”	53 14,8%	86 24%	219 61,2%
A base da alimentação é formada predominantemente por alimentos de origem vegetal.	142 39,7%	140 39,1%	76 21,2%	Sempre que possível, adquire alimentos orgânicos ou de base agroecológica diretamente dos produtores	106 29,6%	146 40,8%	106 29,6%
Utiliza óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades para cozinhar e temperar.	49 13,7%	70 19,6%	239 66,8%	Prefere legumes, verduras e frutas da estação e cultivados localmente.	49 13,7%	124 34,6%	185 51,7%
O consumo de alimentos processados é moderado.	70 19,6%	91 25,4%	197 55%	Tenta desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias com parentes e amigos	96 26,8%	103 28,8%	159 44,4%
Evita o consumo de alimentos ultraprocessados	120 33,5%	81 22,6%	157 43,9%	Costuma planejar as compras de alimentos, organiza a despensa e define o cardápio da semana.	129 36%	130 36,3%	99 27,7%
Costuma fazer as refeições em horários regulares e evita beliscar nos intervalos	145 40,5%	86 24%	127 35,5%	A divisão das responsabilidades domésticas relacionadas ao preparo das refeições e dividida.	131 36,6%	85 23,7%	142 39,7%
Costuma comer sempre devagar, sem se envolver em outras atividades.	121 33,8%	90 25,1%	147 41,1%	Quando não come em casa busca locais com refeições feitas na hora e evita fast-food	63 17,6%	72 20,1%	223 62,3%
Procura comer sempre em locais limpos onde não estímulo para o consumo excessivo	49 13,7%	77 21,5%	232 64,8%	Avalia de forma crítica as propagandas comerciais sobre alimentação e estimula outras pessoas	44 12,3%	114 31,8%	200 55,9%
Sempre que possível come em companhia	49 13,7%	51 14,2%	258 72,1%				

Tabela 3 - Comportamento alimentar entre discentes de diferentes cursos técnicos profissionalizante de uma instituição privada no município de Aracaju, no estado de Sergipe, no ano de 2016 (n=358).

Os discentes relataram que utilizam óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades nas preparações. Sabe-se que o excesso do seu consumo é prejudicial à saúde, portanto, é de extrema importância utilizar com moderação esses tipos de produtos, para que eles colaborem em tornar uma alimentação nutricionalmente balanceada (BRASIL, 2014).

Além disso, observa-se que a base da alimentação da população estudada não são alimentos de origem vegetal. Fato observado também no estudo de Junior et al. (2013) que encontrou um consumo insuficiente para frutas, sucos naturais, cereais, tubérculos, raízes e derivados, leite e derivados e um alto consumo de óleos, gorduras e sementes oleaginosas e açúcares e doces. Esses elevados consumos de alimentos com grande densidade energética associada ao menor gasto energético diário devido à redução da atividade física podem explicar tendências crescentes de sobrepeso e obesidade na população e também das doenças crônicas associadas.

Com base no Guia Alimentar ter uma alimentação saudável é propiciar a ingestão de nutrientes essenciais para garantir uma boa saúde e proporcionar uma qualidade de vida, por isso é importante manter bons hábitos alimentares desde a infância, para que o nosso corpo funcione corretamente. Dessa forma é indispensável lembrar que a quantidade de frutas, verduras e legumes devem ser superiores ao consumo de gorduras e açúcares. Diante disso os alimentos de origem vegetal são primordiais, pois dispõem de ótimas fontes de fibras e de diversos nutrientes e o grande benefício disso é que normalmente esses alimentos têm uma quantidade de calorias por gramas inferiores aos produtos de origem animal. Então, vários tipos de grãos, tubérculos, raízes, frutas, legumes, verduras e castanhas, estabelecem a base para ter uma alimentação nutricionalmente equilibrada, saborosa e adequada (BRASIL, 2014).

A respeito dos produtos ultraprocessados, podemos dizer que são alimentos preparados basicamente de substância extraídas do óleo, gordura, amido, sal e proteína, acrescentando também aditivos, corantes e aromatizantes, para dar sabor e propriedades sensoriais atraentes aos alimentos (MONTEIRO et al., 2016). Esses produtos não têm valor nutricional adequado e essencial para uma boa nutrição e por essa razão deve-se limitar o seu consumo em poucas quantidades (BRASIL, 2014).

Pode-se observar que com relação aos hábitos alimentares 40,5% não fazem as refeições em horários regulares e costumam beliscar entre uma dieta e outra, de contra partida chamou atenção o fato de 41,1% dos discentes relatarem comer devagar e não se envolver em outras atividades no momento em que estão se alimentando, além de 64,8% procuraram comer em locais limpos e 72,1% comem em companhia de outras pessoas (Tabela 3).

Todo ser humano tem por direito o acesso à saúde e esta é obtida por uma alimentação em quantidade e qualidade adequada para manter a sua sobrevivência e bem como a nutrição que vem promover uma boa qualidade de vida. E nesse contexto segundo o Guia Alimentar, vale ressaltar a importância de se fazer as refeições em horários equivalentes se possível todos os dias, de preferência que se realize com cautela, sem ansiedade para que possa beneficiar a digestão e assim também regular a sua ingestão. O ato de comer em companhia também traz proveitos para uma boa alimentação como a oportunidade de partilhar receitas e experiências culinárias (BRASIL, 2014). Além disso, recomenda-se que se houver de fato a necessidade de beliscar entre as refeições, os indivíduos optem por alimentos in natura ou minimamente processados, como frutas, iogurte natural, castanha, nozes em pequenas quantidades, entre tantos outros alimentos de origem vegetal (BRASIL, 2014).

Com relação à aquisição de alimentos, observou-se que 61,2% dos discentes procuram comprar os alimentos em feiras livres, 51,7% preferem legumes, verduras e frutas da estação, por outro lado somente 29,6% adquirem alimentos orgânicos (Tabela 3).

Segundo o guia alimentar residir ou ter acesso a locais como bairros ou ruas próximas a feiras livres ou outros pontos de venda locais como mercearias facilitam a aquisição de frutas da época, verduras, legumes, grãos e tubérculos com preços mais acessíveis, estimula o consumo desses alimentos pela população e fortalece a agricultura familiar. Outro fator importante é que adquirir produtos orgânicos estimula a agroecologia promovendo boa saúde e um ambiente sustentável como um todo (BRASIL, 2014).

É relevante também ressaltar que 44,4% das pessoas tentam partilhar receitas e habilidades com parentes e amigos, 27,7% costuma planejar as compras, 39,7% realizam a divisão de tarefas no preparo das refeições e quando estes fazem consumo fora de casa 62,3% procuram locais com refeições feitas na hora e evita fast-food e 55,9% avaliam de forma crítica as propagandas comerciais sobre alimentação (Tabela 3).

A prática de comer um alimento está ligada a vários fatores que envolvem o dia a dia dos indivíduos como trabalho, estudos, família, entre outros afazeres do cotidiano, é importante realizar o planejamento das compras para adquirir produtos de boa qualidade e realizar o planejamento de refeições saudáveis. Outro ponto fundamental a ser lembrado, é a cooperação dos familiares nas atividades que antecedem o consumo do alimento favorece o conhecimento dos alimentos e estimular o consumo desses alimentos (BRASIL, 2014).

Quando a refeição acaba por ser realizada fora do domicílio, a recomendação é que escolha lugares com uma grande variedade de alimentos e que sejam feitos na hora, isso inclui restaurantes de comida

a quilo, pois os do tipo fast-food são inadequados por não oferecer um alimento in natura, induzir a um consumo rápido e geralmente em porção demasiada do alimento (BRASIL, 2014).

Sabe-se que a aquisição de alimentos processados e ultraprocessados pela população é influenciada pelas mídias sociais. O estudo de Ochoa et al. (2007) observou que grande parte das propagandas de alimentos na televisão estava relacionada a alimentos de baixa qualidade nutricional, em sua maioria ricos em açúcares, o que pode influenciar negativamente a alimentação. Sendo assim, ser crítico com relação às propagandas comerciais de alimentos é importante para realizar escolhas saudáveis promovendo a saúde e prevenindo o aparecimento de doenças.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do exposto estudo, ao avaliar os estudantes de uma instituição privada, pode-se concluir que sobre a autopercepção da saúde, foi considerada como boa, pois fazem a opção de hábitos para a melhoria da qualidade de vida. Em relação ao estilo de vida, observou-se que muitos dos entrevistados praticam atividade física, não fumam e assistem menos de duas horas diárias de televisão, isso demonstra o interesse em prevenir o surgimento de doenças crônicas que possam ser adquiridas por ter um estilo de vida inadequado.

Já a percepção da alimentação e o comportamento alimentar, percebe-se que ela necessita de mudanças visando a melhoria da alimentação, preferindo sempre alimentos saudáveis, fazendo assim uma reeducação promovendo a saúde e prevenindo doenças crônicas. Evidenciando o perfil adequado, no que traz a recomendação do atual guia alimentar para a população brasileira.

5 REFERÊNCIAS

ANDREYEVA, T; KELLY, IR; HARRIS, J. Exposure to Food Advertising on Television: Associations with Children's Fast Food and Soft Drink Consumption and Obesity. **Economics and Human Biology**. V. 9, n. 3, p. 221-233, 2011.

BARBOSA, R. M. et al. Desenvolvimento de guias alimentares em diversos países. **Rev. Nutr.** v.21, n.4, p.455-467, 2008.

BASTERRA-GORTARI, F. J. et al. Television Viewing, Computer Use, Time Driving and All-Cause Mortality: The SUN Cohort. **J Am Heart Assoc.** V. 3, n. 1, p. 1-8, Jun. 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável.** Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

BRASIL, Ministério da Saúde. VIGITEL Brasil 2010: **vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico.** Brasília, DF, 2011. 152 p.

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2.ed., 1.Reimpr. - Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CLARO, R. M. et al. Consumo de alimentos não saudáveis relacionados as doenças crônicas não transmissíveis no Brasil: pesquisa nacional de saúde, 2013. **Epidemiol. Serv. Saúde**, Brasília, v. 24, n. 2, p. 257-265, Abr. 2015.

ESTIMA, C. C. P. et al. Consumo de bebidas e refrigerantes por adolescentes de uma escola pública. **Rev. Paul Pediatr**, v. 29, n. 1, p. 41-5, 2011.

FERRARI, R. F. R et al, Motivos que levaram idosos com hipertensão arterial a procurar atendimento na atenção primária. **Rev Rene.** V. 15, n4, p. 691-700, 2014.

GAMA, S. R. et al. Cohort study for monitoring cardiovascular risk factors in children using a primary health care service: methods and initial results. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 27, n. 3, p. 510-520, Mar. 2011.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009. Antropometria e análise do estado nutricional de crianças e adultos no Brasil.** Rio de Janeiro: IBGE, 2010.

JACOBSON, P. J. W et al. Long-Haul Truck Drivers Want Healthful Meal Options at Truck-Stop Restaurants. **Journal of the American Dietetic Association.** v. 107, n. 12, p. 2125-2129, 2007.

VERLY JUNIOR, E. et al. Adesão ao guia alimentar para população brasileira. **Rev Saúde Pública.** V. 47, n 6, p. 1021-7, 2013.

MELONI, J. N.; LARANJEIRA, R. Custo social e de saúde do consumo do álcool. **Revista Brasileira de Psiquiatria.** São Paulo, v. 26, n. 1, p. 7-10, 2004.

MONTEIRO, C.A et al. NOVA The star shines bright: Food classification. **Public health World Nutrition.** V. 7, n. 1, p. 28-38, 2016.

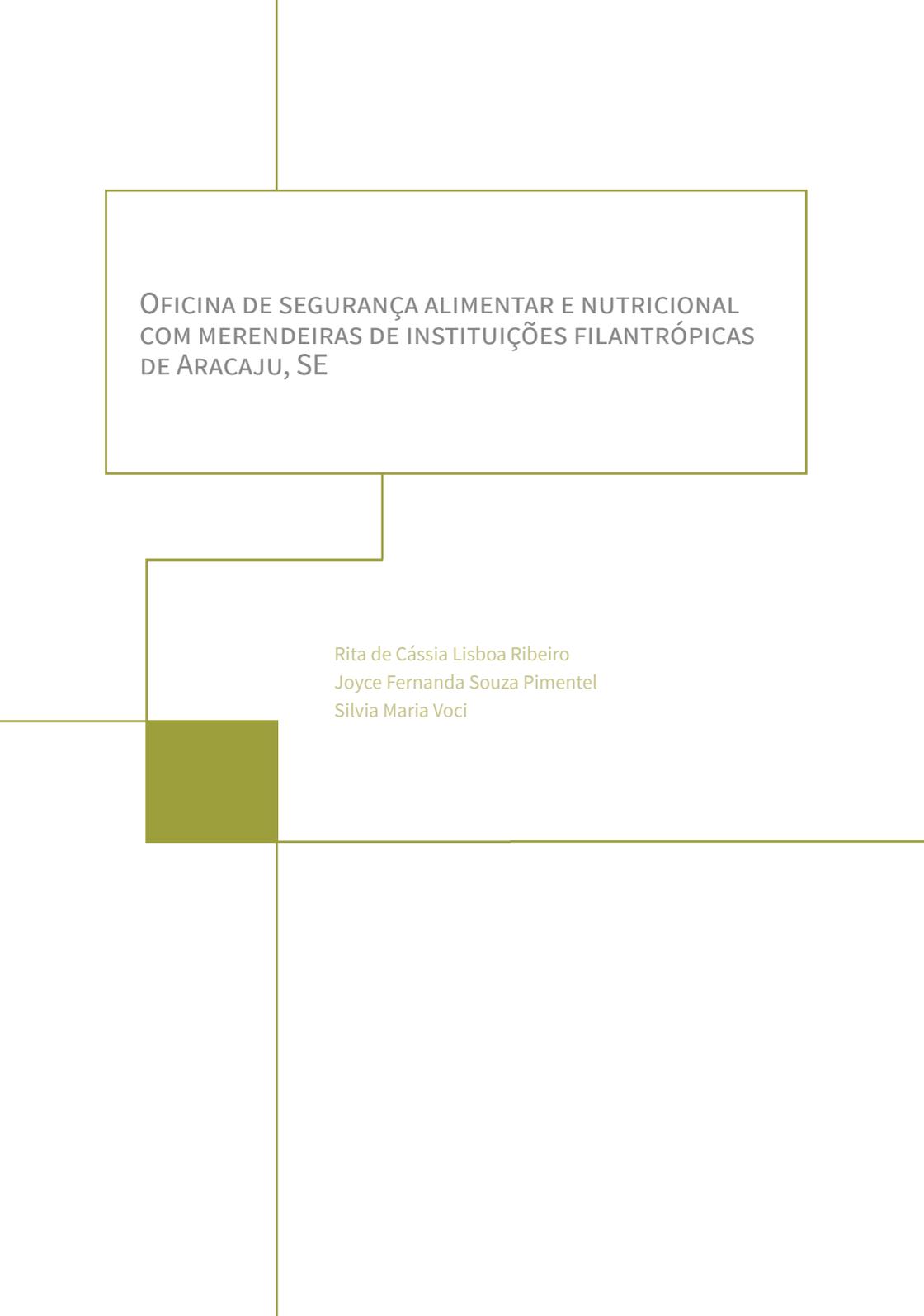
OCHOA, M.C. et al. Predictor factors for childhood obesity in a Spanish case-control study. **Nutrition.** V. 23, n. 5, p. 379-84, 2007.

FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO. Hábitos de vida saudável. **Pesquisa por amostra de domicílios.** Boletim PAD-MG. Belo Horizonte, v. 1, n. 4, p. 1 – 80, dez. 2012.

SILVA, IT; PINTO JUNIOR, EP; VILELA, ABA. Autopercepção de saúde de idosos que vivem em estado de coresidência. **Rev. bras. geriatr. gerontol.,** Rio de Janeiro, v. 17, n. 2, p. 275-287, 2014.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Global strategy on diet, physical activity and health.** Geneva, 2004.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Report of the commission on ending childhood obesity.** Geneva. 2016.

A decorative graphic consisting of thin olive green lines forming a grid-like structure. A solid olive green square is positioned on the left side, partially overlapping the lines. The main title is enclosed in a white rectangular box with an olive green border.

OFICINA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM MERENDEIRAS DE INSTITUIÇÕES FILANTRÓPICAS DE ARACAJU, SE

Rita de Cássia Lisboa Ribeiro
Joyce Fernanda Souza Pimentel
Sílvia Maria Voci

1 INTRODUÇÃO

Estudos observaram que os padrões alimentares no Brasil encontram-se inadequados, com alta ingestão de produtos alimentícios ultraprocessados e baixa ingestão de alimentos in natura como leite, frutas, verduras e legumes (CARVALHO et al., 2013; SANTOS et al., 2015; SODER et al., 2012).

A implementação de uma alimentação adequada e saudável no espaço escolar, além de contribuir com a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, principalmente em instituições com regime de internato e semi-internato, pode ser considerada promotora de hábitos alimentares saudáveis (CAMOZZI et al., 2015).

Neste contexto, as merendeiras cumprem um papel de extrema importância nas instituições em que trabalham, uma vez que são responsáveis pela alimentação de qualidade (TEO, SABEDOT e SCHAFER, 2010; FERREIRA, 2016). Estas profissionais são encarregadas pelo preparo, cozimento e manuseio das refeições que serão oferecidas aos estudantes de determinada instituição de ensino (FERREIRA, 2016).

A qualidade da alimentação implica diretamente na Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e nos determinantes de saúde, devendo-se atentar à qualidade sanitária e nutricional, além da busca por gêneros alimentícios mais naturais, com ênfase no respeito à cultura regional (MORAIS e NASCIMENTO, 2013; MONTEIRO, COSTA e BRAGA, 2016).

Apesar disso, estudos como o de Teo, Sabedot e Schafer (2010) demonstram que as merendeiras possuem baixa qualificação para o trabalho, além de má remuneração e pouca valorização social, fato que, contraditoriamente, reforça a desvalorização desta profissão, mesmo com a grande importância que ela exerce (TEO, SABEDOT e SCHAFER, 2010).

Diante disto, faz-se necessário o constante treinamento adequado e capacitação de merendeiras em creches e escolas a fim de atender os padrões nutricionais necessários, respeitando e valorizando a herança cultural da região (MORAIS e NASCIMENTO, 2013; FERREIRA, 2016; MONTEIRO, COSTA e BRAGA, 2016). É importante salientar que, para o sucesso destas capacitações, deve-se, também, compreender a vivência destas profissionais para aproximar a abordagem das capacitações às atividades na prática (COSTA, LIMA e RIBEIRO, 2002; FERREIRA, 2016).

Deste modo, o objetivo do presente trabalho foi capacitar as merendeiras das instituições filantrópicas de Aracaju-SE cadastradas em um programa de banco de alimentos, a fim de melhorar a compreensão das profissionais sobre o seu papel como promotoras da Segurança Alimentar e Nutricional no local de trabalho.

2 MÉTODOS

Mensalmente são promovidas por um programa de banco de alimentos em Aracaju-SE capacitações com as merendeiras das instituições filantrópicas por ele beneficiadas. Para realização da atividade, foram convidadas as merendeiras de todas as instituições, totalizando 60 profissionais. Apesar disso, no momento da intervenção compareceram apenas 13 participantes, todas do sexo feminino.

Trata-se de um estudo de intervenção não controlado. As atividades foram desenvolvidas em um único encontro o qual foi dividido em seis momentos consecutivos, sendo eles: aplicação de questionário para possibilitar o reconhecimento e diagnóstico do público; roda de conversa sobre a importância da merendeira no local de trabalho; dinâmica sobre Segurança Alimentar e Nutricional; World Café; oficina culinária; e entrega de material educativo.

2.1 APLICAÇÃO DE FORMULÁRIO

Na medida em que as merendeiras foram chegando foi aplicado, individualmente, um formulário único com dois eixos, sendo o eixo inicial com perguntas sobre dados pessoais e socioeconômicos, de acordo com pontuação de classificação socioeconômica da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa (2016), e outro sobre questões que envolveram Segurança Alimentar e Nutricional.

As perguntas foram simples e diretas para facilitar o entendimento das participantes. O objetivo central desta atividade foi fazer diagnóstico do status socioeconômico das participantes e avaliar o nível do conhecimento delas sobre Segurança Alimentar e Nutricional. A duração deste momento foi de 40 minutos, uma vez que foi preciso aplicar o formulário individualmente. Roda de conversa sobre o papel da merendeira no local de trabalho.

Esta atividade foi intitulada “Quem sou eu no meu trabalho?”. Assim que todas as participantes responderam o formulário, foi iniciado um pequeno debate sobre a importância das merendeiras no local de trabalho. Foram colocadas algumas questões a fim de provocar as participantes a opinar e se posicionar sobre o tema, tais como “Como você acredita que seu trabalho é enxergado pelas pessoas?”, “Você considera sua profissão importante? Por quê?” e “Como seu trabalho interfere na vida das pessoas?”. Ao final do debate, foi passada uma mensagem motivacional para as profissionais para que estas se sentissem protagonistas em seu local de trabalho.

2.2 DINÂMICA SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Foram espalhadas em uma cadeira algumas figuras aleatórias de alimentos regionais *in natura*, tais como: macaxeira, batata-doce, laranja, couve, caju, banana e abóbora. Em seguida, as merendeiras

foram convidadas a escolher uma figura cada, com a qual elas se identificassem. Após isto, cada participante foi convidada a dizer o porquê de ter escolhido a figura daquele alimento. Ao final, foi inserido na dinâmica o significado da Segurança Alimentar e Nutricional, a importância dela para as pessoas e a forma com que as profissionais atuam em seu trabalho promovendo esta política, relacionando sempre com o que havia sido mencionado pelas participantes durante a atividade.

2.3 WORLD CAFÉ

Após explanar um pouco sobre Segurança Alimentar e Nutricional, as merendeiras foram convidadas a se dividir em quatro grupos equivalentes para que pudessem construir, em uma cartolina, de maneira livre, o que foi entendido por elas sobre o tema, seja por desenho, frase ou colagem de figura. As profissionais foram orientadas a discutir nos seus respectivos grupos tudo que foi aprendido nos dois momentos anteriores para, em seguida, levar o papel ao entendimento do grupo.

Para a realização desta atividade foram disponibilizadas cartolinas brancas, lápis de cor, caneta, cola e gliter. Ao final, cada grupo pode explicar o que foi colocado no seu cartaz. Este momento teve como objetivo central avaliar o nível de compreensão das merendeiras sobre o tema abordado, bem como estimular o aprendizado através da discussão e construção em grupo.

2.4 OFICINA CULINÁRIA

Ao final dos outros momentos, realizou-se uma oficina culinária para a elaboração de um Pão de Queijo de Macaxeira. Enquanto as merendeiras sentaram-se em círculo na cozinha da escola, foi explanado para elas o passo a passo para elaboração da receita, enquanto anotavam em um papel tudo que era feito. Para adiantar o processo, a macaxeira já estava previamente cozida e os demais ingredientes

porcionados. Ao final, foi realizada a degustação do Pão de Queijo de Macaxeira. O objetivo desta atividade foi estimular a criatividade na elaboração de refeições/lanches.

Após a realização da oficina culinária foi entregue às participantes um caderno com os conteúdos abordados na capacitação para que este material fosse levado às instituições e discutido ou consultado sempre que necessário. Nele estavam também receitas culinárias bastante criativas e com alimentos de fácil acesso.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 DIAGNÓSTICO DEMOGRÁFICO E SOCIOECONÔMICO

De acordo com os dados obtidos no questionário, observou-se que a mediana entre as idades das participantes foi de 47 anos, sendo des-tes uma média de 11,1 anos trabalhados na profissão de merendeira. Todas as profissionais afirmaram que possuem água encanada em casa e a rua em que residem é pavimentada.

Com relação ao grau de escolaridade, conforme pode ser visto no Gráfico 1, a maioria das merendeiras apresenta apenas o Ensino Fundamental I completo. Nenhuma delas era analfabeta ou apresentava ensino superior e todas afirmaram saber ler e escrever, mesmo com algum grau de dificuldade. Um estudo de Miron *et al.* (2009) com merendeiras encontrou resultado bastante semelhante, onde foi observado que a maioria das profissionais, cerca de 80%, apresentava grau de escolaridade de ensino fundamental incompleto (MIRON *et al.*, 2009).

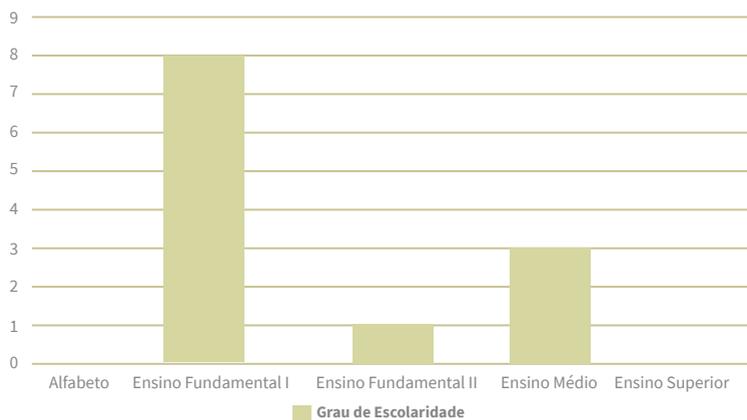


Gráfico 1 - Distribuição em número absoluto de merendeiras segundo grau de escolaridade, Aracaju-SE, 2017.

A renda média familiar das merendeiras é de aproximadamente 1,6 salário mínimo. De acordo com a pontuação de classificação socioeconômica da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa (2016), a maioria das merendeiras encontra-se entre as classes C2 e D, conforme descrito no Gráfico 2.

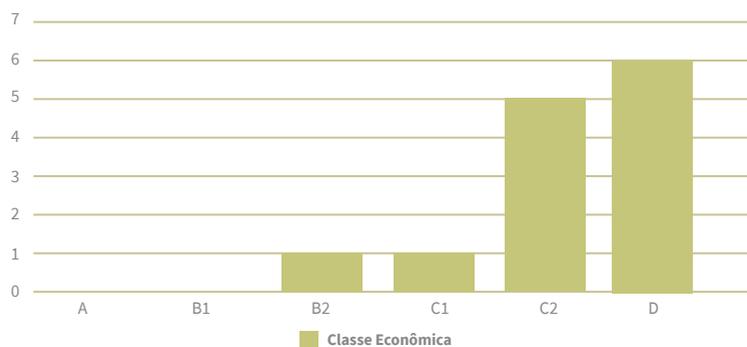


Gráfico 2 - Distribuição em número absoluto de merendeiras segundo classificação socioeconômica, Aracaju-SE, 2017.

Esta classificação é feita a partir de uma soma de pontos referentes ao grau de escolaridade, condições de moradia e presença de alguns itens no domicílio, tais como geladeira, micro-ondas, máquina de lavar roupa, automóvel, entre outros.

Segundo Miron et al. (2009), a baixa renda das mulheres reflete diretamente na classificação socioeconômica familiar. Esta condição pode ser justificada, devido à desvalorização financeira da profissão (MIRON et al., 2009; MORAIS e NASCIMENTO, 2013). Isso porque, apesar da extrema importância e da sobrecarga de trabalho, a profissão de merendeira não exige nenhum grau de escolaridade (MIRON et al., 2009; MORAIS e NASCIMENTO, 2013). Estes fatos podem repercutir em uma percepção inadequada, por parte das merendeiras, sobre saúde e alimentação saudável (MIRON et al., 2009).

3.2 CONHECIMENTO PRÉVIO SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Com relação à Segurança Alimentar e Nutricional, a maioria das merendeiras afirmou já ter ouvido falar sobre o tema, além de relatar conhecer o significado e considerar-se responsável pela SAN no local de trabalho, conforme descrito no Gráfico 3

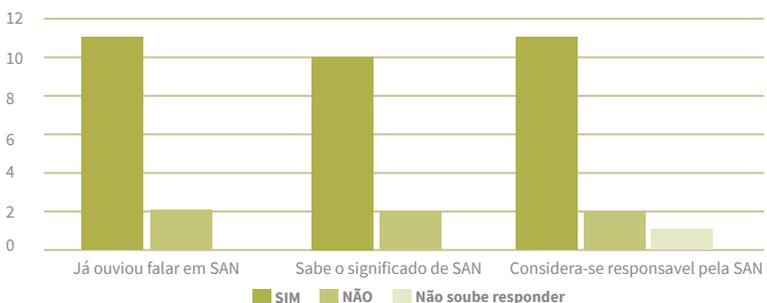


Gráfico 3 - Conhecimento das merendeiras sobre Segurança Alimentar e Nutricional segundo relato das próprias profissionais, Aracaju-SE, 2017.

Quando perguntado sobre o significado de Segurança Alimentar e Nutricional, surgiram respostas que envolveram três aspectos distintos, os quais estão de fato relacionados com a definição, tais como: 1) Higiene/Boas Práticas de Manipulação de Alimentos; 2) Preparo saudável; 3) Aproveitamento integral do alimento.

Pessanha, Vannier-Santos e Mitchell (2008) afirmam que fatores não alimentares como, por exemplo, a higiene dos alimentos podem interferir diretamente na relação saúde-doença e, conseqüentemente, estão relacionados à Segurança Alimentar e Nutricional (PESSANHA, VENNIER-SANTOS e MITCHELL, 2008). Apesar disso, Davanco, Tadde e Gaglianone (2004) afirmam quem apesar de possuírem conhecimento prévio sobre boas práticas de manipulação, as merendeiras não põem em prática, fazendo-se necessário e justificável as constantes capacitações, a fim de conscientizar a profissional sobre a sua responsabilidade em oferecer uma alimentação tanto equilibrada, quanto em boas condições de higiene.

3.3 WORLD CAFÉ

Como dito, após realizada a dinâmica “Entendendo o meu papel na Segurança Alimentar e Nutricional”, as merendeiras discutiram em grupo o conceito de SAN e os passou para um cartaz. No material, as participantes expressaram, além dos conhecimentos prévios já relatados, novos conceitos que haviam sido abordados na atividade anterior. São eles: 1) Alimentação de baixo custo/econômica; 2) Qualidade nutricional do alimento; 3) Cuidado com o alimento desde o plantio até a chegada na mesa; 4) Respeito à cultura e às preferências alimentares. No momento da apresentação, ainda, as merendeiras conseguiram relacionar o que foi colocado na cartolina com o que cabe a elas realizarem no dia a dia.

O conceito de Segurança Alimentar e Nutricional, no Brasil, contempla o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e é estabelecido pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional nº 11.346 de 15 de setembro de 2006 e abrange aspectos como o acesso ao alimento de qualidade, em quantidade suficiente, bem como a aplicação de práticas alimentares promotoras de saúde, respeitando cultura, o meio ambiente e a economia de forma sustentável (Artigo 3º, Lei 11.346/2006 - LOSAN).

Nesse sentido, na apresentação das merendeiras e nos seus respectivos cartazes, elas se atentaram a falar sobre a importância da cadeia alimentar na Segurança Alimentar, deixando claro que compreenderam que o processo é iniciado desde o plantio e este deve ser realizado de maneira sustentável. Além disso, houve uma preocupação em valorizar a cultura regional, montando nos cartazes sugestões de preparações comuns nas refeições, a exemplo da farinha e da tapioca. Dentre o que foi visto/dito, podem ser citados os seguintes trechos mencionados pelas participantes, os quais expressam um entendimento delas para além do que foi observado antes das intervenções:

A segurança começa desde o seu plantio até a chegada nas instituições, onde vai ser preparado seguindo todos os procedimentos de higiene, para poder satisfazer e agradar a todos (Grupo 01);

Macaxeira produz a tapioca, a farinha, o bolo etc., com isso melhora a renda do nordestino (Grupo 02);

Para uma alimentação saudável e segura inicia desde o preparo da terra um cuidado especial com bons adubos, de preferência orgânicos (Grupo 03).

Diante disto, um estudo de Leite et al. (2011) afirma que dinâmicas em grupo com merendeiras, fornecendo situações comuns ao seu cotidiano, fazem com que elas socializem as suas vivências de modo que possibilitam maior associação de princípios teóricos apresentados na teoria com a sua prática em campo. Ainda neste estudo, Leite et al. (2011) relatam que o uso de metodologias ativas de ensino e aprendizagem, principalmente em públicos com pouco domínio de leitura e escrita, além de proporcionar interação entre os participantes, promove reflexões sobre o cotidiano que são capazes de fixar ainda mais os temas abordados.

Assim, pode-se observar que o entendimento das merendeiras sobre Segurança Alimentar e Nutricional conseguiu contemplar ainda mais o seu conceito dentro do que é normatizado pela LOSAN, de modo a considerar que o projeto de intervenção obteve sucesso diante dos seus objetivos.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do que foi visto, pode-se considerar que o objetivo da pesquisa foi atingido, pois, apesar do entendimento prévio das merendeiras, novos conhecimentos foram agregados. Através da discussão em grupo, as participantes conseguiram trocar ideias e colocar em um cartaz tudo que foi aprendido, além de relacionar o tema com o papel das profissionais no local de trabalho.

5 REFERÊNCIAS

ABEP. Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa. Critério de classificação socioeconômica Brasil. São Paulo: ABEP, 2016. 6 p.

BRASIL. Lei Orgânica de Segurança Alimentar Nutricional (Losan). 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. Brasília: **Diário Oficial da União**, 15 de setembro de 2006.

CAMOZZI, A. B. Q.; MONEGO, E. T.; MENEZES, I. H. C. F.; SILVA, P. O. Promoção da Alimentação Saudável na Escola: realidade ou utopia?. **Caderno de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 1, p. 32-37, 2015.

CARVALHO, P. R. C.; SANTOS, P. G. M. D.; OLIVEIRA, G. T. A.; MELO, T. T. S.; BATISTA, G. R.; BARRETO, E. M. F. Índice de massa corporal, hábitos alimentares e atividades de lazer em crianças e adolescentes. **Revista Baiana de Saúde Pública**. Pernambuco, v. 37, n. 2, p. 460-472, 2013.

CORREIA, M. E. G.; ARAÚJO, A. C.; SOUZA, C. A. N.; MENEZES, R. C. E.; ASAKURA, L.; LONGO-SILVA, G. Alimentação escolar em centros de educação infantil de Maceió, AL: opinião de funcionários e pais. **Revista Baiana de Saúde Pública. Alagoas**, v. 39, n. 2, p.262-277 abr./jun. 2015.

COSTA, E. Q.; LIMA, E. S.; RIBEIRO, V. M. B. O treinamento de merendeiras: análise do material instrucional do Instituto de Nutrição Annes Dias Rio de Janeiro (1956-94). **História, Ciências, Saúde – Manguinhos**. Rio de Janeiro, v. 9, n. 3, p. 535-360, 2002.

DAVANCO, G. M.; TADDE, J. A. A. C.; GANGLIANONE, C. P. Conhecimentos, atitudes e práticas de professores de ciclo básico, expostos e não expostos a curso de educação nutricional. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 17, n. 2, p. 177-184, 2004.

FERREIRA, G. V. Oficinas educativas para merendeiras de escolas municipais de Niterói: aplicação de metodologias ativas. Niterói, 2016.

LEITE, C. L.; CARDOSO, R. C. V.; GÓES, J. A. W.; FIGUEIREDO, K. V. N. A.; SILVA, E. O.; BEZERRIL, M. M.; VIDAL JÚNIOR, P. O.; SANTANA, A. A. C. Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar, em Salvador, Bahia. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 24, n. 2, p. 275-285, 2011.

MIRON, V. R.; STEFANELLO, C. L.; MATTOS, K. M.; COLOMÉ, J. S.; COSTENARO, R.; CARPES, A. D. Profissão merendeira: perfil profissional e condições socioeconômicas. **Ciências da Saúde**. Santa Maria, v. 10, n. 1, p. 87-95, 2009.

MONTEIRO, C. C.; COSTA, R. R.; BRAGA, A. L. M. Capacitação de merendeiras da rede pública do município de Puxinanã-PB. In: SAFETY, HEALTH AND ENVIRONMENT WORLD CONGRESS, 16, 2016, Salvador, Artigo... Salvador: Universidade Federal da Paraíba, 2016. p. 23-27.

MORAIS, L. B.; NASCIMENTO, F. F. L. Merendeiras em sua própria realidade: uma análise do Programa Nacional de Alimentação Escolar em cinco municípios do território do Mato Grande. In: SOBER NORDESTE, 8., 2013, Paraíba, Artigo...Paraíba: Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, 2013. p 21.

PESSANHA, L.; VANNIER-SANTOS, C.; MITCHELL, P.V. Indicadores para avaliar a Segurança Alimentar e Nutricional e a garantia do Direito Humano à Alimentação:

metodologias e fontes de dados. In: ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS POPULACIONAIS, 15., 2008, Caxambu, Artigo... Caxambu: Estudo de Populações e Pesquisas Sociais, 2008. 21p.

SANTOS, M. M.; OLIVEIRA, V. P.; LIMA, S. M. T.; CRUZ, K. J. C.; OLIVEIRA, A; R. S. O.; SEVERO, J. S. Effectiveness of an educational intervention to reduce the consumption of high-calorie foods in public school children in Teresina, Piauí (Brazil). **Nutrición Hospitalaria**. Piauí, v. 32, n. 2, p. 622-626, 2015.

SODER, B.F.; SWANKE, N. L.; BORGES, T. S.; TODENDI, P. F.; MOARES, G. G.; BURGOS, M. S. Hábitos alimentares: um estudo com adolescentes entre 10 e 15 anos de uma Escola Estadual de Ensino Fundamental, em Santa Cruz do Sul. **Cinergis**. Rio Grande do Sul, v. 13, n. 1, p. 51-58, 2012.

TEO, C. R. P. A.; SABEDOT, F. R. B.; SCHAFFER, E. Merendeiras como agentes de educação em saúde da comunidade escolar: potencialidades e limites. **Revista Espaço para a Saúde**. Londrina, v. 11, n. 2, p. 11-20, jun. 2010.



SOBRE OS AUTORES...

Adriana Correia dos Santos

Nutricionista, mestranda em Ciências da Nutrição pela Universidade Federal de Sergipe e membro do Observatório de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado de Sergipe. Pós-graduada em Nutrição Materno Infantil e graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Sergipe (UFS). Suas pesquisas incluem as áreas da saúde, nutrição materno-infantil, segurança alimentar e política pública. É membro do Observatório de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado de Sergipe.

E-mail: acsnutri@hotmail.com.br

Agnes Borchardt Barbosa

Bacharel em Desenvolvimento Rural, técnica em Administração e contabilidade.

E-mail: agui.barbosa@gmail.com

Andhressa Araújo Fagundes

Nutricionista, especialista em Gestão de Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição e Especialista em Vigilância Alimentar e Nutricional para População Indígena, ambos pela Fiocruz. Mestre em Ciências da Saúde e Doutora em Nutrição Humana, ambos pela Universidade de Brasília (UnB). Docente Adjunta do Departamento de Nutrição, da Universidade Federal de Sergipe (UFS), atuando na formação de Nutrição em Saúde Coletiva. Professora do Programa de Pós-graduação em Ciências da Nutrição (PPGCNUT/UFS). Foi pesquisadora do Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição (OPSAN), da UnB; Consultora Técnica do Departamento de Saúde Indígena, da Funasa e da Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN), do Ministério da Saúde. Atualmente, trabalha com as linhas de pesquisa: Segurança Alimentar e Nutricional e Educação Alimentar e Nutricional; Pesquisa Qualitativa em Saúde; e Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição.

E-mail: fagundes16@gmail.com

Débora Paula de Andrade Oliveira

Doutoranda pelo Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe (PPGEO/UFS). Mestre e Licenciada em Geografia pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB). Integrante do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais (GRUPAM/CNPq), do Núcleo de Análise em Memória Social e Espaço (NUAMSE/CNPq/UESB) e do grupo de Pesquisa Análise, Planejamento e Gestão Territorial (APLAGET/CNPq).

E-mail: deborapaulageografia@gmail.com

Fabiana Thomé da Cruz

Engenheira de Alimentos, doutora em Desenvolvimento Rural. Professora Colaboradora no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural/ Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS).

E-mail: fabianathomedacruz@gmail.com

Fernanda Schneider

Graduação em Agronomia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul, mestrado em Fitotecnia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul e doutorado em Fitotecnia pela Technische Universitaet Muenchen - Universidade Técnica de Munique. Tem experiência na área de Horticultura, subárea Plantas Ornamentais, atuando principalmente nos temas cultivo protegido, substratos para plantas e cultura de tecidos. Atualmente é Professora Adjunto da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Brasileira - UNILAB, atuando na área de Economia Agrícola e Gestão da Atividade Agrícola. Participa do grupo de pesquisa do CNPq intitulado Recursos Genéticos e Biodiversidade para Produção Agrícola Sustentável, além de ser coordenadora do Eixo Produção e Comercialização da INTESOL (Incubadora Tecnológica de Economia Solidária).

E-mail: fernanda.schneider@unilab.edu.br

Geisa Flores Mendes

Realizou Estágio Pós-doutoral no PPGE-UFS. Doutora em Geografia pela Universidade Federal de Sergipe (PPGE/UFS). Mestre em Memória Social e Documento pela Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO). Licenciada em Geografia pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB). Professora Titular do Departamento de Geografia da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB). Líder do Núcleo de Análise em Memória Social e Espaço (NUAMSE/CNPq/UESB). Membro do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre alimentos e Manifestações Tradicionais (GRUPAM).

E-mail: geisauesb@yahoo.com.br

Jaqueline Patrícia Silveira

Bacharel em Administração, mestre e doutoranda em Desenvolvimento Rural pelo Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS).

E-mail: jaquelinepsilveira@hotmail.com

Jaqueline Sgarbi Santos

Graduação em Engenharia Agrônômica, mestrado em Agroecossistemas e Doutorado em Agronomia, com ênfase em Desenvolvimento Rural. Atuou como consultora em diversas políticas públicas voltadas ao fortalecimento da agricultura familiar. Atualmente é professora adjunta da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira (UNILAB), na área de agricultura e sociedade. Atua nos temas de desenvolvimento rural sustentável, agricultura familiar e segurança alimentar e nutricional.

E-mail: sgarbijacqueline@unilab.edu.br

Joel Henrique Cardoso

Engenheiro Agrônomo com doutorado pela Universidade de Córdoba, Espanha, no Curso de Agroecologia, Sociologia e Desenvolvimento Rural. Atua na Embrapa Agroindústria Tropical como pesquisador em sistemas agroflorestais, com ênfase em Agroecologia e Desenvolvimento Rural.

E-mail: joel.cardoso@embrapa.br

Joice Fernanda Souza Pimentel

Graduada em nutrição pela Universidade Federal de Alagoas (UFAL). Nutricionista do Programa de Segurança Alimentar e Nutricional Mesa Brasil SES-C-SE. Possui experiência em educação nutricional com ênfase na população materno-infantil e em administração de unidades de alimentação e nutrição.

E-mail: jfspimentel@hotmail.com

José Valter Costa Oliveira

Graduado em Nutrição pela Universidade Federal de Sergipe (UFS). Mestrando em Ciências da Saúde pela UFS, docente externo do Departamento de Nutrição/UFS e integrante do Núcleo de Pesquisa em Alimentos, Nutrição e Saúde (Nupans) UFS/CNPq. Tem experiência em Nutrição, atuando principalmente

nos seguintes temas: análise nutricional de populações, doenças crônicas não transmissíveis, consumo alimentar, composição corporal e hábitos alimentares.

E-mail: valterscosta@yahoo.com.br

Kiriaque Barra Ferreira Barbosa

Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Viçosa, mestrado em Ciência da Nutrição pela Universidade Federal de Viçosa e doutorado sanduíche em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa, Departamento de Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Tecnología de la Universidad de Navarra, Pamplona, España. Atualmente é professora adjunto da Universidade Federal de Sergipe. Tem experiência na área de Nutrição, atuando principalmente nos seguintes temas: estresse oxidativo, síndrome metabólica, doenças crônicas não transmissíveis, obesidade, composição corporal e hábitos alimentares.

E-mail: kiribarra@yahoo.com.br

Lilian da Silva Lemos

Bacharelado em Desenvolvimento Rural UFRGS.

E-mail: lilianufrgs2008@gmail.com

Liliane Viana Pires

Graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Piauí. Mestrado, doutorado e pós-doutorado em Ciência dos Alimentos, pela Universidade de São Paulo (USP). Professora Adjunta do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Sergipe. Tem experiência na área de Nutrição, com ênfase em alimentos e bioquímica da nutrição, atuando principalmente nos seguintes temas: zinco, selênio, doenças crônicas não-transmissíveis (obesidade e diabetes), síndrome de Turner, estresse oxidativo e inflamação. Coordenadora da Liga de Nutrição em Diabetes da Universidade Federal de Sergipe (UFS).

E-mail: lvianapires@gmail.com

Luci Mara Bertoni

Doutora em Educação Escolar pela UNESP/Araraquara. Pós-doutorado na Universidade de Brasília (UnB) e na Universidade de Santiago de Compostela (USC/Espanha). Professora Plena do Departamento de Filosofia e Ciências Humanas (DFCH) da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (Uesb). Docente do Programa de Pós-Graduação em Memória: Linguagem e Sociedade. Coordenadora do Grupo de Estudos e Pesquisas em Gênero, Políticas, Álcool e Drogas (GePAD/MP/Uesb/CNPq).

E-mail: profaluci@uesb.edu.br

Maria Rita Marques

Nutricionista pela Universidade do Sagrado Coração, mestre em Alimentos e Nutrição pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho e doutora em Ciências dos Alimentos pela Universidade de São Paulo. Atualmente é docente da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (UNESP), no Instituto de Biociências de Botucatu (Curso de Nutrição). Orienta nos Programas de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição da Faculdade de Ciências Farmacêuticas - Campus de Araraquara, área de concentração Ciências Nutricionais e no Programa de Pós-Graduação em Enfermagem da Faculdade de Medicina de Botucatu. É assessora da Pró-Reitoria de Extensão da UNESP. Coordena o convênio de cooperação entre a UNESP/MCTI/SECIS no Programa de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional da União das Nações Sul-Americanas (UNASUL). Participa do Secretariado do Mecanismo de Facilitação da Participação das Universidades no Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa (CPLP). Representa a UNESP no Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional de São Paulo. Atua principalmente nos seguintes temas: Segurança Alimentar e Nutricional, Nutrição na Obesidade Mórbida, Educação Alimentar e Nutricional.

E-mail: mrmolive.unesp@gmail.com

Patrícia Godoia Garcia de Souza Teixeira

Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (PPGEO/UESB). Licenciada em Geografia pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB). Integrante do Núcleo de Análise em Memória Social e Espaço (NUAMSE/CNPq/UESB).

E-mail: patriciagodoia@gmail.com

Ramara Kadija Fonseca Santos

Graduada em Nutrição pela Faculdade de Tecnologia e Ciências (FTC)-Bahia. Pós-graduada em Nutrição Clínica, Metabolismo, Prática e Terapia Nutricional pela Estácio de Sá. Experiência em Nutrição Clínica e Esportiva. Palestrante. Proprietária/Coordenadora dos Cursos de Atualização em Nutrição da Atitude Cursos e Eventos. Atualmente professora da disciplina Higiene e Segurança dos Alimentos no Curso de Técnico em Nutrição do Centro Especializado em Ensino São Lucas - Aracaju- Se, e monitora na Liga de Nutrição em Diabetes da Universidade Federal de Sergipe (UFS).

E-mail: rkadijanutri@gmail.com

Rita de Cássia Lisboa Ribeiro

Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Sergipe (UFS). Integrante do Núcleo de Pesquisa em Alimentos, Nutrição e Saúde (Nupans) UFS/CNPq. Foi bolsista do PET GraduaSUS (2016-2018), do Ministério da Saúde. Foi bolsista do Projeto Nutrir-SE. Tem experiência em nutrição, atuando principalmente nos seguintes temas: análise nutricional de populações, Segurança Alimentar e Nutricional.

E-mail: cassialisboar@gmail.com

Silvia Maria Voci

Nutricionista, doutora em Ciências - Programa de Pós-graduação em Nutrição em Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública da USP; Mestre em Saúde Pública pela FSP/USP, especializada em Nutrição em Saúde Pública pela Universidade Federal de São Paulo-Escola Paulista de Medicina. Foi consultora internacional do Programa Mundial de Alimentos/ ONU na Colômbia. Trabalhou como consultora no Departamento de Avaliação da Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) e na Secretaria de Direitos Humanos da Presidência da República, no tema de Direito Humano à Alimentação Adequada. Atualmente é Professora Efetiva do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Sergipe (UFS) e Professora Colaboradora do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição da Universidade Federal de Sergipe. É coordenadora do Observatório de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado de Sergipe. Atua na área de Saúde Pública com ênfase em segurança alimentar e nutricional, avaliação de consumo alimentar, estudos metodológicos, Programas de Alimentação Escolar, Políticas Públicas em Nutrição.

E-mail: smvoci@uol.com.br

Sônia de Souza Mendonça Menezes

Licenciada, mestre e doutora em Geografia pela Universidade Federal de Sergipe (PPGEO/UFS). Professora Adjunta do DGE e Coordenadora do PPGEO/UFS. Coordenadora do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre alimentos e Manifestações Tradicionais - GRUPAM. Atualmente coordena o Projeto de Pesquisa Comidas típicas nas feiras dos municípios do agreste e sertão sergipano: tradição, identidade e territorialidade e geração de renda, aprovado e financiado pelo CNPq.

E-mail: soniamendoncamenezes@gmail.com

Wiliane de Fátima Vieira Batista

Graduada em Pedagogia pela Universidade Estadual do Maranhão. Especialista em Administração e Supervisão Escolar pela Faculdades Integrada de Amparo. Atualmente Intérprete de Libras no Centro de Ensino Professor Rafael Braga de Oliveira em Pio XII - MA e Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - IFMA/Campus - Bacabal. Mestranda do curso de Pós Graduação em Memória: Linguagem e Sociedade pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB) e membro do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Gênero, Políticas, Álcool e Drogas (GePAD/MP/UESB).

E-mail: williane.vieira@ifma.edu.br

Tatiana Canuto Silva

Nutricionista graduada pela Universidade Federal de Sergipe (UFS) com atuação no projeto de iniciação científica intitulado Capacidade Instalada para o Fortalecimento do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional em Sergipe. Atualmente, é Mestranda em Ciências da Saúde pela Universidade Federal de Sergipe. Especialista em Segurança Alimentar e Nutricional, pela Unesp. Membro do Observatório de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado de Sergipe.

E-mail: taticanuto@hotmail.com