

Regionalidade nos cardápios escolares do estado do Rio Grande do Sul

Regionality in the school menus in the state of Rio Grande do Sul

Regionalidad en los menús escolares en el estado de Rio Grande do Sul

Andressa Mangan Bringhenti¹
Amanda Souza Silva-Sperb¹
Luciana Dias de Oliveira¹
Vanuska Lima da Silva²

RESUMO

A verba federal destinada à compra da alimentação nas escolas municipais e estaduais deve estar em conformidade com a legislação vigente para a elaboração dos cardápios, garantindo não apenas a promoção de uma alimentação saudável e adequada, mas também o respeito pelos hábitos alimentares da cultura local. Com o intuito de abordar a diversidade das regiões do Rio Grande do Sul, este estudo tem como objetivo avaliar a presença de traços regionais nos cardápios escolares disponibilizados pela Secretaria de Educação do Estado do Rio Grande do Sul (SEDUC), considerando as influências culturais germânicas, italianas, indígenas e quilombolas, em relação aos parâmetros estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Por meio de uma abordagem exploratória, busca-se destacar a regionalidade nos cardápios escolares através da aplicação da ferramenta de análise qualitativa IQ COSAN, utilizando referências bibliográficas sobre a temática da regionalidade, o compêndio de receitas regionais (elaborado pela SEDUC) e o registro das compras efetuadas pelo estado. Após a análise dos materiais supracitados, é evidente a presença marcante da regionalidade nos cardápios, acompanhada de uma adaptação às culturas locais, especialmente à cultura indígena.

Palavras-chave: Alimentação Escolar, Cultura alimentar, Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação

ABSTRACT

The federal budget for the purchase of food for schools at the municipal and state levels must comply with current legislation for the preparation of menus, not only to contemplate the concept of healthy and adequate food but also to respect the eating habits of the local culture. With this in mind, this study aims to evaluate the regionality presented in school menus provided by the Rio Grande do Sul State

¹ Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, Rio Grande do Sul. Brasil.

² Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, Rio Grande do Sul. Brasil E-mail: vanuskal@gmail.com

Education Department (SEDUC), considering the German, Italian, indigenous, and quilombola cultural influences in relation to what is recommended by the PNAE. Using an exploratory approach, we seek to evidence regionality in school menus through the qualitative analysis tool IQ COSAN, bibliographical references on regionality, the regional recipes book (prepared by SEDUC), and the state purchases statement. After analyzing the materials mentioned above, the regionality in the menus is evidenced, and they also present adaptations to local cultures, especially to the indigenous culture.

Keywords: School Feeding, food culture, Nutrition and Food Programs and Policies

RESUMEN

El presupuesto federal asignado para la adquisición de alimentos en escuelas municipales y estatales debe cumplir con la legislación actual para la elaboración de menús, con el propósito de contemplar no solo el concepto de una alimentación saludable y adecuada, sino también de respetar los hábitos alimentarios de la cultura local. Con esto en mente, este estudio tiene como objetivo evaluar la regionalidad presente en los menús escolares proporcionados por la Secretaría de Educación del Estado de Rio Grande do Sul (SEDUC), considerando las influencias culturales alemanas, italianas, indígenas y quilombolas en relación a las recomendaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE). Utilizando un enfoque exploratorio, buscamos evidenciar la regionalidad en los menús escolares a través de la herramienta de análisis cualitativo IQ COSAN, apoyándonos en referencias bibliográficas sobre aspectos regionales, el compendio de recetas regionales (elaborado por SEDUC) y el registro de adquisiciones estatales. Tras analizar detenidamente los materiales mencionados, se hace evidente la presencia de características regionales en los menús, junto con su adaptación a las culturas locales, poniendo un énfasis particular en la cultura indígena.

Palabras clave: Alimentación Escolar, cultura alimentaria, Programas y Políticas de Nutrición y Alimentación

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), é a política mais antiga de alimentação e nutrição no Brasil, conhecido mundialmente, o programa foi implantado em 1995 e consiste em oferecer alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional (EAN) a estudantes de todas as etapas da educação básica pública, ou seja, educação infantil, ensino fundamental, ensino

médio e educação de jovens adultos que estejam matriculados em escolas públicas e filantrópicas ⁽¹⁾.

O cardápio PNAE deve pautar-se no conceito de alimentação saudável e adequada, respeitando as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e tradições, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento dos alunos segundo a resolução nº 6/ 2020. Atendendo a descrição anterior, o cardápio PNAE do estado do Rio Grande do Sul (RS) é composto por no mínimo uma refeição diária prevista de segunda a sexta-feira, no qual é planejado pelo menos 20 refeições (equivalente a 1 mês letivo) que são utilizadas por as escolas de uma mesma Coordenadoria Regional de Educação (CRE) durante o período de janeiro a junho, que são denominados cardápios de verão e outras 20 refeições são planejadas para uso de julho a dezembro na modalidade de cardápios de inverno ⁽²⁾.

Os cardápios elaborados semestralmente ainda podem ser modificados pontualmente em relação ao que é servido na escola, essa ocorrência é manejada dentro das CREs pelas técnicas de nutrição, às quais é orientado permitir substituições de preparações conforme uma lista de equivalentes previamente elaborada pelas nutricionistas do Estado. Visando uma maior personificação regional, em 2013 foi elaborado um material de apoio reunindo essas preparações, este foi denominado “Receitas Regionais na alimentação das escolas estaduais do RS”. Esse material contou com a mobilização de nutricionistas, técnicos, agentes de educação, professores, responsáveis e alunos a fim de reunir, testar e adaptar receitas consideradas patrimônio gastronômico regional. Esse material foi publicado pelo Estado e é válido para utilização de substituições de preparações quando elas se equivalem visando a conformidade com o costume local ⁽¹⁾.

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

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

Segundo Muller et al ⁽³⁾ a cultura alimentar é um conjunto de práticas que pode ser considerado patrimônio cultural e identidade regional de uma comunidade, pois através da culinária típica temos a caracterização de uma região como “a junção dos saberes e sabores oriundos dos alimentos e bebidas e das práticas de serviços que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção da mesma” Através delas, ocorre a perpetuação da regionalidade, materializando sua identidade tanto em aspectos simbólicos quanto materiais.

O Rio Grande do Sul, a partir de Zaneti et al ⁽⁴⁾, leva em consideração na sua diversidade gastronômica não só uma variedade de paisagens e etnias, mas também a sua economia que se baseia na agricultura (soja, trigo, arroz e milho) e na pecuária, e isso é sentido no território sul rio-grandense pela heterogeneidade de sua população, na qual é possível apontar expressões da cultura alimentar de descendentes de alemães, italianos, africanos e indígenas, dentre outros imigrantes. O próprio movimento de imigração dentro do estado originou a cultura de algumas preparações, entre elas o charque (carne seca salgada) que compõem a identidade regional do Rio Grande do Sul.

A resolução do PNAE também contempla a compra da agricultura familiar na qual o mínimo de 30% da verba repassada deve ser destinada a produtos oriundos prioritariamente de assentamentos da reforma agrária, das comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. Inclusive a compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar se apoia nas seguintes diretrizes do PNAE: “... que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis” e “ao apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar” ⁽²⁾.

Dessa forma, a inserção da agricultura familiar nos cardápios escolares nos remete para a posição da escola enquanto elemento da sociedade e cotidiano e por

isso sendo abrangida pela cultura alimentar local. A agricultura familiar é entendida em seus diversos níveis de importância social, dentro do ambiente escolar, e representa não só a cultura como um todo, a partir do biologicamente necessário, mas também o nutrir o estudante com sua própria história, vivência de sociedade com a renovação dos seus saberes e tradição ⁽⁵⁾.

Conceitualmente uma região pode ser definida com demarcações geográficas de forma a se distinguir das demais por suas características físicas, administrativas, econômicas e políticas. Deve-se, ao defini-la, olhar as relações de poder que sobre ela agem. Enquanto o conceito de região é tangível e factual, a regionalidade trabalha no campo do simbólico desdobrando-se em regionalismo que abrange a linguagem de uso restrito, produções literárias e de outras naturezas artísticas bem como as particularidades da gastronomia; e a regionalização onde há ações concretas, instrumentos de gestão, aplicação de políticas, ações administrativas ⁽⁶⁾.



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

A Secretaria Estadual de Educação (SEDUC) tem uma organização estruturada na qual contempla 30 coordenadorias regionais sob coordenação direta do governo do Estado. Cada CRE (região devidamente regionalizada pelas ações do PNAE) é responsável pelas políticas relacionadas às suas regiões, tendo como atribuições coordenar, orientar e supervisionar escolas oferecendo suporte

administrativo e pedagógico para a viabilização das políticas do PNAE com características próprias de regionalismo na implementação delas.

O início da identidade gastronômica do Brasil dá-se não só pelo entrelaçamento cultural, mas também por vários movimentos sócio-políticos como o ciclo da monocultura açucareira, a revolução agrária e industrial e assim assumindo como brasilidade gastronômica todos elementos contidos nos saberes culturais alimentares desses povos ⁽⁷⁾.

Os povos nativos do Brasil têm passado por uma diluição cultural desde o início da colonização, onde tal fato modificou não só em termos culinários os alimentos que esses povos passaram a consumir, mas também a forma como esses estão sendo ofertados ⁽⁸⁾. O sabor da comida também foi se modificando, segundo Gico ⁽⁹⁾ tanto pelo desuso de temperos típicos em detrimento a variedade de condimentos que escoava do comércio das índias, quanto no modo de preparo, pois frituras não costumavam ser utilizadas, o normal era cozer ou assar as carnes em brasa.

Segundo o Instituto Brasileiro de Gestão Social ⁽¹⁰⁾ somente no Rio Grande do Sul há quase 75 mil indígenas vivendo em áreas urbanas e rurais, dito isso é inegável a importância sociocultural e política dos povos Kaingang para a construção da cultura regional da parte sul do país. ⁽¹¹⁾.

A cultura alimentar africana se manifestou no Brasil com a chegada forçada dos africanos na metade do século XVI, oriundos principalmente de Senegal, Gabão, Congo, Angola e Moçambique. Dentro das cozinhas dos engenhos, houve a necessidade de adaptar a cultura alimentar com a realidade colonial com uma variedade de alimentos, entre eles, a utilização de papas como o pirão ⁽⁹⁾. Além disso, outros ingredientes que se incorporaram ao cotidiano brasileiro provindo do continente africano foram: quiabo, jiló, banana, vinagreira, feijão de corda, dendê, coco, melancia, pimenta malagueta, inhame, café, milho, amendoim, batata doce, repolho, grão de bico, trigo, tilápia, maxixe, sorgo, fava; deixando inclusive contribuição nas preparações que hoje são entendidas como “típicas do Brasil”, tais como a feijoada, a canja de galinha, bolo de milho, moqueca de peixe, acarajé, vatapá, frango com quiabo, quibebe, cuscuz e pamonha. Dessa forma a cultura

africana se consolida nos lares brasileiros com “presença em cada região do Brasil”, seja pelo uso de ingredientes e temperos, seja pelas preparações da época. ⁽¹²⁾.

A imigração italiana se concentrou em regiões mais isoladas do sul do país, onde iniciaram a cultura do trigo e junto com isso, o gosto nacional pelas massas e suas variações, bem como o uso de molhos espessos e condimentados. O isolamento geográfico contribuiu para uma maior lentidão na adesão desses italianos aos costumes alimentares nacionais, porém isso não invalida a presença da culinária italiana no âmbito brasileiro ⁽¹³⁾.

O alemão também trouxe uma contribuição para a culinária brasileira ⁽⁹⁾. A sua contribuição culinária é mais notável na região sul e se dá através da presença do “café colonial”. Seus costumes também estão associados à preparação do “arroz de carreteiro”, muito consumido no Rio Grande do Sul ⁽¹⁴⁾.

O entendimento que cultura alimentar e agricultura familiar se correlacionam fortemente pode ser constatado em diversos âmbitos ⁽⁷⁾. O agricultor familiar é reconhecido pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário por meio da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) e somente através desse documento, o indivíduo ou grupo de indivíduos (cooperativas) podem ter acesso às políticas públicas, podendo estes atuar no fornecimento da alimentação escolar através de grupos formais, grupos informais e também como fornecedores individuais.

Dessa forma, inserindo-se a agricultura familiar nos cardápios escolares nos remetemos para a posição da escola enquanto elemento da sociedade e cotidiano e por isso sendo abrangida pela cultura alimentar local. A agricultura familiar é entendida em seus diversos níveis de importância social, dentro do ambiente escolar, e representa não só a cultura como um todo, a partir do biologicamente necessário, mas também do nutrir o estudante com sua própria história, vivência de sociedade com a renovação dos seus saberes e tradição ⁽⁵⁾.

O PNAE conforme legislação propõe diretrizes que visam orientar o olhar do nutricionista para a escolha dos componentes do cardápio, porém essa proposição apenas aconselha de forma geral a escolha por alimentos regionais, não especificando a frequência ou natureza de alimentos ou preparações a serem

escolhidos, a autonomia sobre a escolha das preparações e a frequência com a qual elas ocorrem cabe ao nutricionista responsável técnico. A única disposição em norma técnica é a limitação com relação a preparações doces regionais conforme Art. 17 da Resolução Nº 6, de 08 de maio de 2020 ⁽²⁾.

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

MÉTODOS

O presente trabalho teve por objetivo realizar uma abordagem exploratória (descritiva qualitativa) se debruçando nos diversos aspectos que dão indício sobre como a regionalidade é inserida dentro de escolas estaduais do Rio Grande do Sul no âmbito do PNAE. A caracterização da regionalidade ocorreu através de uma análise nos cardápios e sua abrangência (cardápios disponíveis em domínio público). Para discorrer deste item “os cardápios e sua abrangência”, foi realizada uma análise qualitativa, considerando a inclusão de alimentos regionais, através da ferramenta IQ COSAN, onde foram considerados os cardápios de uma mesma região contemplando os semestres de abrangência no inverno e verão do ano de 2019.

Em razão do grande número de CRE's no Rio Grande do Sul, optou-se por utilizar uma amostra representativa para analisar o regionalismo, dessa forma foram selecionadas as seguintes CRE's de acordo com as características culturais: representando característica da imigração alemã selecionou-se a 2ªCRE (abrangendo os municípios: Alto Feliz, Araricá, Barão, Bom Princípio, Brochier, Campo Bom, Capela de Santana, Dois Irmãos, Estância Velha, Feliz, Harmonia, Igrejinha, Ivoti, Lindolfo Collor, Linha Nova, Maratá, Montenegro, Morro Reuter, Nova Hartz, Novo Hamburgo, Pareci Novo, Parobé, Poço das Antas, Portão, Presidente Lucena, Salvador do Sul, Santa Maria do Herval, São José do Hortêncio, São José

do Sul, São Leopoldo, São Pedro da Serra, São Sebastião do Caí, São Vendelino, Sapiranga, Taquara, Três Coroas, Tupandi e Vale Real; representando as características de imigração italiana selecionou-se a 16ª CRE (abrangendo os municípios: André da Rocha, Bento Gonçalves, Boa Vista do Sul, Carlos Barbosa, Coronel Pilar, Cotiporã, Dois Lajeados, Fagundes Varela, Garibaldi, Guabiju, Montauri, Monte Belo do Sul, Nova Araçá, Nova Bassano, Nova Prata, Paraí, Pinto Bandeira, Protásio Alves, Santa Tereza, São Jorge, São Valentim do Sul, Serafina Corrêa, Veranópolis, Vila Flores e Vista Alegre do Prata);

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

Análise dos cardápios

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

A caracterização da regionalidade e suas respectivas culturas contempladas nos cardápios da SEDUC foram analisadas considerando-se como referência os seguintes trabalhos publicados por Zaneti⁽⁴⁾, Mineiro⁽⁸⁾; Gico⁽⁹⁾ e Sonati ⁽¹⁴⁾.

Além disso, para os cardápios “indígena” e “quilombola” por abrangerem várias CRE’s, foram consideradas as preparações do “Caderno de Receitas - Receitas regionais na Alimentação das Escolas Estaduais do RS” um material de consulta da SEDUC que pontua a regionalidade de forma local, especificando as preparações por CRE e permitindo uma observação mais detalhada sobre as localidades onde esse cardápio é vigente.

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

Análise das compras regionais

As compras regionais foram analisadas conforme demonstrativo de compra de gêneros alimentícios de 2019 fornecidos pela Secretaria de Educação do Estado do Rio Grande do Sul (SEDUC) - Anexo I. O foco dessa análise de dados foi a compra de frutas e hortaliças, pois essas muitas vezes são deixadas em aberto no cardápio e ficam a critério das técnicas de nutrição decidirem sobre a preferência da compra em relação a região, safra e costume. Inclusive as compras da agricultura familiar

serão observadas de forma a compor o quadro da região quanto a sua produção agrícola. Segundo a portaria MMA nº10, de 21 de julho de 2021 ⁽¹⁵⁾, na qual constitui uma lista das espécies nativas da sociobiodiversidade discriminadas por estado foi possível identificar gêneros típicos do RS e através da mesma apontar nos cardápios quais itens dessa lista foram contemplados.

RESULTADOS

Análise dos cardápios

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

Quadro 1 - Avaliação mensal do IQ COSAN e regionalidade período pontuação final.

Quilombola	V	52,5
Quilombola	I	56,2
Kaigang	V	57,8
Kaigang	I	60,3
2°CRE	V	45,7
2°CRE	I	55,2
16°CRE	V	45,2
16°CRE	I	52,5

Legenda: V= Verão (vigência 01/01 a 01/06), I= Inverno (Vigência 01/06 a 31/12)

Os cardápios utilizados acima também passaram por análise qualitativa dos itens cruzando dados sobre ingredientes e preparações com o referencial teórico, assim configurando o seguinte quadro sobre as particularidades dos cardápios em

relação à regionalidade. Dentre os cardápios analisados, aqueles voltados para o público indígena (Kaigang) demonstraram apresentar mais características particulares e elementos típicos do que os demais, conforme apresentado no quadro 2.

Quadro 2 - Avaliação qualitativa dos itens dos cardápios.

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

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

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

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

Avaliação das preparações de substituição conforme caderno regional de receitas			
CRE	Preparação	Apresenta influência indígena ou quilombola?	Ingredientes regionais do RS
1°	Cachorrão de forno	Sim, apresenta influência indígena na utilização de uma massa simples de pão semelhante ao Mbojape	não
2°	Cuca de Morango	Não	Morango
3°	Pizza de Legumes e Frango	Sim, apresenta influência indígena na utilização de uma massa simples de pão semelhante ao Mbojape. Consumo de carnes cozidas com legumes conjuntamente com o “pão”.	Milho e Moranga
4°	Bolo de Uva	Não	Uva
4°	Paçoca de Pinhão	Sim, apresenta influência indígena e quilombola na utilização de vegetais cozidos e de gordura ao invés de óleo.	Pinhão, milho
9°	Avaxiku'i (farofa de milho e amendoim)	Sim, apresenta influência indígena na utilização de farofa de milho.	Milho e amendoim
9°	Nhoque recheado	Sim, apresenta influência indígena nos ingredientes utilizados.	Mandioca
12°	Carreteiro de arado	Sim, apresenta influência indígena na preparação da carne na “graxa de galinha”.	Carne de ovelha
12°	Figos com chocolate	Não	Figo
14°	Bolo de milho com laranja	Sim, apresenta influência indígena na utilização de farinha de milho	Milho
15°	Farofa de pinhão	Não	Pinhão e milho
15°	Bolo de Pamonha	Sim, apresenta influência indígena na utilização de milho verde, cozido em folhas de bananeira no fogo de chão e a preparação não utiliza sal.	Não
20°	Nega maluca com feijão	Não	Feijão Preto
20°	Casca de banana á milanesa	Não	Banana
21°	Emi gre (Bolo na cinza)	Sim, apresenta influência indígena na utilização de uma massa simples de pão semelhante ao Mbojape e o modo de preparo cozinhando nas cinzas.	Não
21°	Bolo doce de feijão sobradinho	Não	Não
24°	Cuca de Uva	Não	Não
28°	Bolo de laranja inteira	Não	Não

Análise das compras

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

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

DISCUSSÃO

A regionalidade gastronômica é um vínculo cultural entre o estudante, a escola e a região, além de ser considerada atualmente dentro do conceito de alimentação adequada na Política PNAE, considerando o respeito à cultura na confecção dos cardápios ⁽²⁾.

A partir do percorrido no trabalho, percebe-se que o Estado avançou muito desde a criação do PNAE, em direção do desenvolvimento da regionalidade, seja através das compras da agricultura familiar, seja através da utilização de preparações que melhor reflitam a cultura alimentar das regiões. E evidencia-se tal

fato, pois os cardápios são diferentes entre si e também apresentam adequações a estação (regência do inverno e do verão).

Para algumas culturas, as suas características ficam muito evidentes como no cardápio indígena, onde no cardápio regular já temos preparações típicas com os nomes no idioma Kaingang, entretanto, em outras, observa-se elementos que se destacam menos, como no cardápio quilombola. Os cardápios de influência alemã e italiana também são bem distintos entre si e coerentes com sua região, dado que os imigrantes italianos se instalaram em regiões mais isoladas, a cultura nessas regiões mantém muitos elementos de tradição e isso é visto de maneira integrada na agricultura, cultivo de uvas e nas compras adquiridas pela mesma, pelos itens do cardápio como sopa de Capeletti, tortei com molho de frango, polenta, sagu, macarrão ⁽⁴⁾. Não obstante, os alemães apresentam igual representatividade seja pela agricultura familiar, onde são adquiridas mais de uma variedade de batata, seja pelos elementos singulares de seu cardápio como: salada com batata, carne suína, cuca e carreteiro que compõem elemento da identidade gastronômica do estado do RS ⁽¹⁴⁾.

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

O IQ Cosan como ferramenta de qualidade, nos mostra indícios de regionalidade, pois atribui pontuação adicional para a presença de preparações regionais ou alimentos da socibiodiversidade. Todos os cardápios pontuaram na

categoria de alimentos e preparações regionais, no entanto, a frequência em cardápios indígenas e quilombolas, e variedade são maiores que em relação aos cardápios de cultura italiana e alemã, refletindo em maiores pontuações de qualidade. Segundo essa classificação todos os cardápios apresentam apenas necessidade de melhoras, como exceção dos cardápios 16°CRE V e 2°CRE V que se encontram abaixo da média, necessitando de uma estruturação mais ampla nos demais quesitos, como variedade, qualidade e frequência dos alimentos in natura.

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

A alimentação indígena apesar de abranger uma grande área, não se descaracteriza e ainda possui muitos materiais de orientação para as nutricionistas comporem seu cardápio ⁽¹⁶⁾. Com bastante respeito à cultura, as escolas indígenas em região de aldeia contam com cozinhas integradas aos refeitórios, onde as preparações típicas como Mbojape, Mbaipy e bolo de polvilho são assadas na brasa e ingredientes como moranga, aipim, canjica salgada, milho, farinha de mandioca, batata-doce são extensamente utilizados. Em vários aspectos, o cardápio indígena é retrato de sua região, seja por consumir produtos da comunidade no âmbito da agricultura familiar ou pela incorporação das receitas tradicionais em seu material de apoio, como as receitas de avaxiku'i ou de emi gre.

O cardápio quilombola, dentre os analisados nesse estudo foi o que demonstrou menos elementos de representatividade, essa falta de visibilidade tem

motivadores multifacetados, como a segregação negra, o processo histórico de branqueamento que a população do RS passou, o diminuído número de escolas abrangidas, a ausência de técnicas de nutrição nessas CRE's, a tenra implementação de políticas focadas a essa população ⁽¹⁷⁾, e a presença de vulnerabilidade alimentar no território ⁽¹⁸⁾. Todos esses fatores convergem para a diluição da representatividade alimentar, que embora tímida não é ausente.

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

CONCLUSÃO

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

REFERÊNCIAS

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

2 - Brasil. Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a->

[informacao/legislacao/resolucoes/2020/resolucao-no-6-de-08-de-maio-de-2020/view#:~:text=Disp%C3%B5e%20sobre%20o%20atendimento%20da,Nacional%20de%20Alimenta%C3%A7%C3%A3o%20Escolar%20%E2%80%93%20PNAE. Acesso em: 03 jun. 2023](https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/legislacao/resolucoes/2020/resolucao-no-6-de-08-de-maio-de-2020/view#:~:text=Disp%C3%B5e%20sobre%20o%20atendimento%20da,Nacional%20de%20Alimenta%C3%A7%C3%A3o%20Escolar%20%E2%80%93%20PNAE. Acesso em: 03 jun. 2023)

3 - Muller G, Silvana A, M Fabiana, Remor Carlos. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. Anais do IV

seminário de pesquisa em turismo do mercosul. Saberes e fazeres do turismo: interfaces. Caxias do Sul, 2010. Disponível em:

https://www.uces.br/ucs/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf. Acesso em: 03 jun. 2023

4 - Zaneti TB, Zani VT, Fleury CL, Machado KIC, Dorigon BC, Pereira G, Almeida SS, Lima A, Martin LJ, Garcias B, Velinho Y, Rohde F, Schneider S, Kechinski, PC. A Cozinha Gaúcha: um resgate dos sabores e saberes da Gastronomia do Rio Grande do Sul. *Ágora*, [S.l.], 2016;18(1):28-4. Disponível em: <<https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7433>>. Acesso em: 03 jun. 2023

5 - Brasil. Lei nº 11.947, de 16/6/2009, dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Disponível em:

<https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=LEI&numero=11947&ano=2009&ato=359AzaE90dVpWTc00>. Acesso em: 03 jun. 2023

6 – Pozenato JC. Processos Culturais: Reflexões Sobre a Dinâmica Cultural. Editora EDUCS; 2003.

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

8 – Mineiro SK, Triches RM. O papel do ambiente escolar na cultura alimentar Kaingang: o caso da Terra Indígena Rio das Cobras, PR. *Interações (Campo Grande)* [online]. 2018; 19(4):757-771. Disponível em:

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1518-70122018000400757. Acesso em: 03 jun. 2023

9 – Gico VV. Luís da Câmara Cascudo e o conhecimento da tradição. *Revista Cronos*, 2016;(1):55-72.

10 - Instituto Brasileiro de Gestão Social (IBGS). Censo 2010: Características Gerais dos Indígenas – Resultados do Universo. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/caracteristicas_gerais_indigenas/default_caracteristicas_gerais_indigenas.shtm. Acesso em: 03 jun. 2023

11 - Cavalcante DAA. Organização Social e Política Kaingang: O Caso Das Lideranças Tradicionais e Políticas. XI Congresso Argentino de Antropología Social, Rosario, 2014. Disponível em: <https://cdsa.aacademica.org/000-081/146.pdf>. Acesso em: 03 jun. 2023

12 – Paiva MC. A Presença africana na culinária brasileira: sabores africanos no Brasil. Pós-Graduação Lato Sensu em História da África, Universidade Federal de Juiz de Fora, 2017. Portal Kaingang. Disponível em: <http://www.portalkaingang.org>. Acesso em: 03 jun. 2023

13 - Silva MGM, Confortin H. Cultura Italiana: Estudo Comparativo – Descritivo da Culinária Italiana da Itália e da Culinária Italiana do Brasil. *Revista Perspectiva*, 2015;(39)148:33-45.

14 - Sonati JG, Vilarta R, Silva CC. Influências culinárias e diversidade cultural da identidade brasileira: imigração, regionalização e suas comidas - *in* qualidade de vida e cultura alimentar. - Orgs. Mendes RT, Vilarta R, Gutierrez GL. 2009;(1):137-147.

15 - Brasil. Portaria interministerial MAPA/MMA nº 10, de 21 de julho de 2021. Disponível em: <https://sistemas.agricultura.gov.br/vitrine/noticia/15#:~:text=PORTARIA%20INTERMINISTERIAL%20MAPA%2FMMA%20N%C2%BA,21%20DE%20JULHO%20DE%202021&text=Institui>

%20lista%20de%20esp%C3%A9cies%20nativas,ou%20de%20seus%20produtos%20derivados. Acesso em: 03 jun. 2023

16 – Angelis W, Veiga J. Alimentação dos Kaingang, ontem e hoje ,2009. Disponível em: http://www.portalkaingang.org/Alimentacao_Kaingang.pdf Acesso em: 03 jun. 2023

17 - Brasil. Lei nº 11.494, de 20 de junho de 2007. Regulamenta o Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação - FUNDEB, de que trata o art. 60 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias; altera a Lei nº 10.195, de 14 de fevereiro de 2001; revoga dispositivos das Leis nºs 9.424, de 24 de dezembro de 1996, 10.880, de 9 de junho de 2004, e 10.845, de 5 de março de 2004; e dá outras providências. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/lei/11494.htm Acesso em: 03 jun. 2023

18 – Pauli SB, Silva F, Nunes NL; Neutzling BM. Prevalência autorreferida de hipertensão e fatores associados em comunidades quilombolas do Rio Grande do Sul, Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*. 2019;(24)9: 3293-3303. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-81232018249.28002017>. Epub 09 Set 2019. ISSN 1678-4561. <https://doi.org/10.1590/1413-81232018249.28002017>. Acesso em: 03 jun. 2023