



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GASTRONOMIA

NATÁLIA CALDAS MARTINS

FORTALECIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR E SEGURANÇA
ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM ACARAPE (CE): POTENCIAL E DESAFIOS
PARA A INCLUSÃO DE ALIMENTOS LOCAIS EM POLÍTICAS PÚBLICAS

FORTALEZA

2024

NATÁLIA CALDAS MARTINS

FORTALECIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR E SEGURANÇA ALIMENTAR E
NUTRICIONAL EM ACARAPE (CE): POTENCIAL E DESAFIOS PARA A INCLUSÃO
DE ALIMENTOS LOCAIS EM POLÍTICAS PÚBLICAS

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de mestre em Gastronomia. Linha de pesquisa: Gastronomia Social e Sustentabilidade.

Orientador: Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra.

FORTALEZA

2024

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Sistema de Bibliotecas

Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

M344f Martins, Natália Caldas.
Fortalecimento da agricultura familiar e Segurança Alimentar e Nutricional em Acarape (CE) : potencial e desafios para a inclusão de alimentos locais em políticas públicas / Natália Caldas Martins. – 2024.
87 f. : il. color.

Dissertação (mestrado) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de Cultura e Arte, Programa de Pós-Graduação em Gastronomia, Fortaleza, 2024.

Orientação: Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra.

1. Segurança Alimentar e Nutricional. 2. Agricultura familiar. 3. Políticas públicas. 4. Restaurantes Universitários. 5. Alimentos tradicionais. I. Título.

CDD 641.013

NATÁLIA CALDAS MARTINS

FORTALECIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR E SEGURANÇA ALIMENTAR E
NUTRICIONAL EM ACARAPE (CE): POTENCIAL E DESAFIOS PARA A INCLUSÃO
DE ALIMENTOS LOCAIS EM POLÍTICAS PÚBLICAS

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de mestre em Gastronomia. Linha de pesquisa: Gastronomia Social e Sustentabilidade.

Aprovada em: 14/11/2024.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra.
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Dr. Paulo Henrique Machado de Sousa
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Profª. Dra. Ariza Maria Rocha
Universidade Regional do Cariri (URCA)

Aos meus pais, Rosa e Djalma.

AGRADECIMENTOS

Ao meu orientador, Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra, por todo o seu apoio e por compartilhar dos seus conhecimentos e sabedoria.

Ao Prof. Dr. Paulo Henrique Machado por entender os contratempos da minha trajetória como mestranda, pelo seu acolhimento e pela sua calma que ressoa nos que estão à sua volta. À Profª. Dra. Ariza Maria Rocha que prontamente aceitou participar deste momento, sempre colaborando de forma muito generosa com este estudo.

Agradeço à Profª. Dra. Jaqueline Sgarbi Santos, com quem tive a sorte de cruzar nesta jornada, que me inspirou com a potência dos seus ideais e que trouxe uma nova forma de pensar e agir para o serviço de alimentação da UNILAB.

À UNILAB por oportunizar este estudo, por fazer parte da minha trajetória profissional e pessoal, permeando meus caminhos com boas oportunidades. Gratidão a todos(as) os(as) companheiros(as) de trabalho, em especial à amiga Nágela Martins Aguiar, com quem divido há tempos o compromisso de garantir a permanência estudantil através de uma alimentação de qualidade aos discentes da UNILAB e pela harmonia na qual se firma nossa convivência.

Obrigada também ao Programa de Pós-Graduação em Gastronomia e ao seu quadro docente, por tudo de valioso que me proporcionaram. E à minha querida turma do mestrado, colegas que admiro e que torço pelo sucesso de todos(as).

À EMATERCE, à Secretaria de Agricultura e à Secretaria de Educação de Acarape e aos seus colaboradores(as) que foram sempre muito prestativos(as) em todos os momentos desta pesquisa.

Aos entrevistados(as), sem vocês, a realização desse projeto não seria possível.

Obrigada também à minha família. Às minhas pequenas, Maria e Liz por serem o ponteiro das horas da minha vida, dando sentido e direção ao tempo. E ao meu companheiro, George.

“Sou a pobreza vegetal agradecida a Vós, Senhor,
que me fizestes necessário e humilde.

Sou o milho.”

Oração do milho, CORA CORALINA

RESUMO

A inclusão de alimentos tradicionais em políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional representa uma importante contribuição para o desenvolvimento local e sustentável. Dessa forma, o presente estudo teve como objetivo investigar a biodiversidade alimentar do município de Acarape, localizado na microrregião do Maciço de Baturité, no estado do Ceará, de forma a identificar alimentos tradicionais com potencial de serem utilizados como instrumentos de fortalecimento da agricultura familiar na região através da aquisição de produtos por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar e da Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA-CI). Trata-se de um estudo com abordagem qualitativa e descritiva, que teve como eixo central o estudo do tipo etnográfico. A pesquisa constatou que a cultura do milho ocupa posição de destaque na agricultura local e que com o conhecimento e o saber-fazer presentes nas comidas de milho - como a pamonha e a canjica – as famílias de agricultores locais transformam a produção de alimentos tradicionais em renda, além de resgatar e construir identidade e memória, em um processo que reúne relações familiares e de convívio.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; agricultura familiar; políticas públicas; Restaurantes Universitários; alimentos tradicionais.

ABSTRACT

The inclusion of traditional foods in public Food and Nutritional Security policies represents an important contribution to local and sustainable development. Therefore, the present study aimed to investigate the food biodiversity of the municipality of Acarape, located in the Maciço de Baturité microregion, in the state of Ceará, in order to identify traditional foods with the potential to be used as instruments to strengthen family farming in the region through the acquisition of products through the National School Food Program and the Institutional Purchase of the Food Acquisition Program (PAA-CI). This is a study with a qualitative and descriptive approach, which had as its central axis the ethnographic study. The research found that corn cultivation occupies a prominent position in local agriculture and that with the knowledge and know-how present in corn foods - such as tamale and hominy - local farming families transform the production of traditional foods into income, in addition to rescuing and building identity and memory, in a process that brings together family and social relationships.

Keywords: Food and Nutrition Security; family farming; public policies; University Restaurants; traditional foods.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1	– Mapa municipal de Acarape	19
Figura 2	– Dona Mazé e Pipoqueiro, autores dos relatos e demonstrações	30
Figura 3	– Dona Mazé com a neta fazendo pamonha doce	31
Figura 4	– Sementes de milho estocadas	32
Figura 5	– Palhas do milho e linhas utilizadas para embalar a pamonha	33
Figura 6	– Ralador elétrico da espiga de milho utilizado pela família	33
Figura 7	– Dona Mazé peneirando a massa de milho ralado	34
Figura 8	– Dona Mazé misturando os ingredientes da massa da pamonha	34
Figura 9	– Dona Mazé e a neta embrulhando as pamonhas	35
Figura 10	– Panela no fogo cozinhando as pamonhas	36
Figura 11	– Diferença da amarração da linha da pamonha doce e salgada	36
Figura 12	– Canjica produzida pela família do Pipoqueiro	37
Figura 13	– Pipoqueiro arrumando as pamonhas e canjicas no isopor para vender na cidade	37
Figura 14	– Estrutura do grão de milho	38
Figura 15	– Exemplo de cardápio da alimentação escolar de Acarape	45
Figura 16	– Exemplo de cardápio da alimentação escolar de Acarape	46
Figura 17	– Cartaz de divulgação da aquisição de produtos da agricultura familiar	66

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Compostos bioativos do milho e suas funcionalidades.....	41
Quadro 1 – Modalidades do PAA	59
Quadro 2 – Cadastro de fornecedores de alimentos da agricultura familiar	63
Quadro 3 – Insumos adquiridos da agricultura familiar para os RUs	65
Quadro 4 – Informações obtidas com as outras universidades federais brasileiras.....	70
Quadro 5 - Mapeamento dos fornecedores da agricultura familiar do município de Acarape	72

LISTA DE TABELAS

Tabela 1	Áreas e tipos de cultivo das localidades do município de Acarape de acordo com as inscrições no Garantia Safra, ano de 2024.....	22
Tabela 2	Quantidade de milho (híbrido/variedade) e mudas de caju anão distribuídos pelo Projeto Hora de Plantar nas localidades do município de Acarape, ano de 2023.....	24
Tabela 3	Composição química (% em base seca) do grão de milho e de suas partes estruturais	39
Tabela 4	Perfil de ácidos graxos de (%) de diferentes óleos vegetais.....	40
Tabela 5	Valor nutricional do milho e comidas com milho	42
Tabela 6	Valores mensais de aquisição de produtos da agricultura familiar para o RU da UNILAB	65

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CAISAN	Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional
CAE	Conselhos de Alimentação Escolar
CAF	Cadastro Nacional da Agricultura Familiar
CI	Compra Institucional
EAN	Educação Alimentar e Nutricional
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
EMATERCE	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
DAN	Divisão de Alimentação e Nutrição
DAP	Declaração de aptidão ao PRONAF
DHAA	Direito Humano à Alimentação Saudável
DS	Desenvolvimento Sustentável
FAO	<i>Food and Agriculture Organization</i>
FNDE	Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
FURG	Fundação Universidade Federal do Rio Grande
GS	Garantia Safra
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IAN	Insegurança Alimentar e Nutricional
IDEB	Índice de Desenvolvimento da Educação Básica
IDHM	Índice de Desenvolvimento Humano Municipal
IDR	Instituto de Desenvolvimento Rural
IPEA	Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada
IPECE	Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará
Ha	Hectare
LOSAN	Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
MEC	Ministério da Educação
MU- CONSANCPLP	Mecanismo da Facilitação da Participação das Universidades no Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa
ODS	Objetivos de Desenvolvimento Sustentável
ONU	Organização das Nações Unidas
OMS	Organização Mundial da Saúde

PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
PASES	Programa de Alimentação Saudável na Educação Superior
PIB	Produto interno bruto
PHP	Programa Hora de Plantar
PNAE	Programa Nacional da Alimentação Escolar
PNAES	Política Nacional de Assistência Estudantil
PNSAN	Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
PROPAE	Pró-Reitoria de Políticas Afirmativas e Estudantis
Rede PENSSAN	Rede Brasileira de Pesquisas em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional
REUNI	Programa de Apoio ao Plano de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais
RU	Restaurante Universitário
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SDA	Secretaria de Desenvolvimento Agrário
SIM	Serviço de Inspeção Municipal
SISAN	Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional
UNILAB	Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
UFFS	Universidade Federal da Fronteira Sul
UFPeI	Universidade Federal de Pelotas
UFSM	Universidade Federal de Santa Maria

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	13
	ALIMENTOS TRADICIONAIS DO MUNICÍPIO DE ACARAPE, ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL	16
2	INTRODUÇÃO.....	16
3	MAPEAMENTO DOS ALIMENTOS COM HISTÓRIA LOCAL NO MUNICÍPIO DE ACARAPE.....	19
3.1	2.1 Mapeamento dos alimentos no município.....	20
3.1.1	2.1.1 Programa Garantia Safra – GS.....	20
3.1.2	Programa Hora de Plantar – PHP.....	23
4	MILHO (ZEA MAYS): O ALIMENTO EMBLEMÁTICO DA CULTURA ALIMENTAR DO MUNICÍPIO DE ACARAPE	25
4.1	Comidas tradicionais com milho.....	28
4.1.1	Tem canjica, tem pamonha e milho assado.....	29
4.1.1.1	A preparação da pamonha doce e salgada.....	32
4.1.1.2	A preparação da canjica	37
4.2	O valor nutricional do milho.....	38
4.3	O milho na merenda escolar do município de Acarape.....	43
5	CONCLUSÃO.....	47
	REFERÊNCIAS.....	47
	AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR EM RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS: DESAFIOS NO CONTEXTO DA POLÍTICA NACIONAL DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL	52
6	INTRODUÇÃO	52
7	SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SAN) E POLÍTICAS PÚBLICAS	55
7.1	A Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES)	57
7.2	O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).....	58
8	IMPLEMENTAÇÃO DA COMPRA DA AGRICULTURA FAMILIAR NOS RU's DA UNILAB	60
8.1	O serviço de alimentação da UNILAB	60
8.2	O projeto de aquisição de produtos da agricultura familiar pela UNILAB	61
8.3	O acompanhamento e fiscalização do contrato de serviço.....	63
8.4	Desafios na implementação das compras da agricultura familiar.....	64

8.5	Possibilidades e perspectivas futuras.....	68
9	EXPERIÊNCIAS DE OUTRAS UNIVERSIDADES FEDERAIS BRASILEIRAS NA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR.....	68
10	MAPEAMENTO DOS AGRICULTORES FAMILIARES DO MUNICÍPIO DE ACARAPE.....	71
11	CONCLUSÃO	72
	REFERÊNCIAS	81
12	CONSIDERAÇÕES FINAIS	79
	REFERÊNCIAS	81
	APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO	82

1 INTRODUÇÃO

No Brasil, já na década de 1930, Josué de Castro alertava sobre o caráter político e as causas estruturais da escassez de alimentos enfrentada por determinados extratos da população. Em seu livro *Geografia da Fome*, o autor aponta fatores políticos como principais causas dessa triste realidade, pois são eles que irão determinar aqueles que terão acesso ou não aos alimentos (Castro, 1946). Indo ao encontro destas ideias, no período de 2016 a 2022, acompanhamos um desmonte institucional e orçamentário das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), as quais perderam destaque no debate público, com rupturas nas ações voltadas à garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) (Brito *et al.*, 2022).

O retrocesso causado pela falta de compromisso político com a garantia da SAN da população, culminou com o retorno do Brasil ao Mapa da Fome, do qual o país havia saído em 2014. O último estudo da Rede de Pesquisadores em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN), realizado em 2022, revelou que 33 milhões de pessoas viviam em condições de insegurança alimentar grave, sem acesso regular a alimentos adequados e suficientes para suprir suas necessidades básicas (Brito *et al.*, 2022).

Lado a lado ao crescimento da fome e subnutrição, as taxas de sobrepeso e obesidade da população brasileira também aumentam, como consequência do alto consumo de alimentos processados em substituição à ingestão de frutas, verduras, legumes e cereais integrais. A praticidade e rapidez imposta pela sociedade contemporânea, com a oferta de alimentos comprados quase prontos para o consumo, vem enfraquecendo convenções culturais e regras de convivência sociais construídas historicamente e pautadas pela tradição e pelos costumes de cada comunidade, afetando a composição das refeições, o tipo de produtos consumidos, as maneiras de conservá-los e cozinhá-los, os horários e a frequência das refeições e demais valores associados às práticas alimentares (Contreras; Gracia, 2011).

Visando reduzir o contingente de pessoas afetadas pela insegurança alimentar e nutricional (IAN), o Governo Federal instituiu - através do Decreto Federal nº 11.679, de 31 de agosto de 2023 - o Plano Brasil Sem Fome, o qual deve ser executado pela União, em cooperação com os Estados, o Distrito Federal, os Municípios e a sociedade civil (Brasil, 2023).

O conjunto de estratégias e ações articuladas do Plano Brasil Sem Fome são baseadas na intensificação de programas e medidas exitosas, tais como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). A ampliação

destes programas faz parte do eixo estratégico que visa garantir uma alimentação saudável através de programas de apoio à agricultura familiar, aumentando a produção sustentável e a disponibilidade interna de alimentos saudáveis (Brasil, 2023).

Similarmente, a Organização das Nações Unidas (ONU), definiu a década de 2019 a 2028 como período de mobilização internacional para a elaboração e implementação de políticas públicas que objetivem o fortalecimento da agricultura familiar, pois considera que esta é uma das principais práticas capazes de promover o desenvolvimento sustentável e reduzir a IAN e a fome no mundo (FAO, 2019).

A discussão sobre agricultura familiar e a sua importância para o desenvolvimento sustentável vem ganhando força nos últimos anos. Lopes *et al.* (2024) indica a existência de duas propostas de desenvolvimento em disputa no Brasil: de um lado, o modelo agroexportador (agronegócio, “agro”, agricultura patronal ou industrial), arraigado à incorporação de tecnologias, sujeito à indústria de máquinas e aos agroquímicos, grande exportador de grãos e valorizado pelo Estado. Do outro, a agricultura familiar, responsável pela diversificação de alimentos e por abastecer, diariamente, o campo e a cidade, além de gerar renda e trabalho no campo.

A sistemática de produção da agricultura familiar atende às perspectivas da Agenda 2030 da ONU, através do segundo Objetivo do Desenvolvimento Sustentável (ODS), o qual visa acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição e promover a agricultura alimentar sustentável. Isso porque a multifuncionalidade da agricultura familiar consegue garantir a produção de alimentos e matérias primas, favorecer o emprego de práticas produtivas ecologicamente mais equilibradas, como a diversificação de cultivos, o menor uso de insumos industriais e a preservação do patrimônio genético (Leite *et al.*, 2021).

Os agricultores familiares também representam um importante papel de agente de mudança social e desenvolvimento sustentável. Mesmo com a concorrência do agronegócio, a agricultura familiar responde pela maior parte da produção de alimentos *in natura* no mundo, garantindo a SAN de considerável parte da população. Além disso, é a partir de suas escolhas produtivas e de organização social que se pode encontrar respostas a algumas das graves crises que o planeta enfrenta: mudanças climáticas, fome, desigualdade e pobreza (Leite *et al.*, 2021).

Diante do potencial da agricultura familiar para a superação dos desafios climáticos, sociais e alimentares, a presente pesquisa buscou estratégias de sua inserção em programas e políticas públicas voltadas para a garantia da SAN, no município de Acarape, localizado na microrregião do Maciço de Baturité, no estado do Ceará. Esta região foi escolhida pelo fato de o município de Acarape sediar um dos *campi* da Universidade da Integração Internacional

da Lusofonia Afro-brasileira (UNILAB), Instituição na qual a presente pesquisadora trabalha desde março de 2015, exercendo o cargo de nutricionista.

Surge, desse modo, o interesse pelo tema desta pesquisa, pois, como nutricionista da UNILAB, ocorreu a oportunidade de agenciamento da implementação da compra de produtos da agricultura familiar pelos Restaurantes Universitários (RU's) da Universidade. Outrossim, a motivação pelo tema advém de um estudo realizado pela pesquisadora, no ano de 2020, no qual foi constatado que muitos alunos da UNILAB se encontravam em situação de insegurança alimentar grave (Martins *et al.*, 2023). Diante disso, despontou a vontade de contribuir para a superação dessa adversidade renitente que é a fome e a IAN, mormente na região Nordeste do Brasil.

Dessa forma, a presente pesquisa teve como objetivo identificar possibilidades de fomento da sistemática de compras da agricultura familiar do município de Acarape, através da implementação de políticas públicas de SAN, notadamente o PNAE, o PAA e a PNAES, contribuindo, assim, com a produção sustentável e a disponibilidade de alimentos saudáveis e com história local.

Esta dissertação encontra-se estruturada em dois artigos. O primeiro trata do mapeamento dos alimentos com história local do município de Acarape, a escolha de um alimento emblemático, bem como os rituais envolvidos na sua produção, preparação e consumo, além da viabilidade de sua inclusão no PNAE. O segundo artigo aborda a temática dos RU's e da Política Nacional de Permanência Estudantil (PNAES) como promotores de sistemas agroalimentares locais e sustentáveis, além de seu protagonismo na garantia da SAN de estudantes universitários.

ALIMENTOS TRADICIONAIS DO MUNICÍPIO DE ACARAPE, ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

RESUMO

A inclusão de alimentos tradicionais na sistemática de fornecimento da alimentação escolar representa uma importante contribuição para o desenvolvimento local e sustentável. No entanto, estudos apontam desafios para a aquisição desses produtos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. Um desses desafios é a inexistência de mapeamento dos produtos da agricultura familiar, com a discriminação dos produtos locais. Dessa forma, o presente estudo teve como objetivo investigar a biodiversidade alimentar do município de Acarape, localizado na microrregião do Maciço de Baturité, no estado do Ceará, de forma a identificar alimentos tradicionais com potencial de serem utilizados como instrumentos de fortalecimento da agricultura familiar na região. Trata-se de um estudo com abordagem qualitativa e descritiva, que teve como eixo central o estudo do tipo etnográfico. A pesquisa constatou que a cultura do milho ocupa posição de destaque na agricultura local e que com o conhecimento e o saber-fazer presentes nas comidas de milho - como a pamonha e a canjica – as famílias de agricultores locais transformam a produção de alimentos tradicionais em renda, além de resgatar e construir identidade e memória, em um processo que reúne relações familiares e de convívio.

Palavras-chave: milho; alimentos tradicionais; alimentação escolar; agricultura familiar; desenvolvimento econômico e social local.

2 INTRODUÇÃO

Estudo da Rede de Pesquisadores em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN), realizado em 2022, revelou que 33 milhões de brasileiros viviam em condições de insegurança alimentar grave, sem acesso regular a alimentos adequados e suficientes para suprir suas necessidades básicas. Além disso, mais da metade (58,7%) da população brasileira convive com a insegurança alimentar em algum grau – leve, moderado ou grave (fome) (Brito *et al*, 2022).

Além do crescimento da fome e da subnutrição, a população brasileira convive com o aumento da prevalência do sobrepeso e obesidade que estão inter-relacionados com a ampliação da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis. Sendo um aspecto central do fenômeno conhecido como transição nutricional, essa modificação do perfil nutricional da população surge em consequência do alto consumo de alimentos processados em substituição à ingestão de frutas, verduras, legumes e cereais integrais (Melo *et al.*, 2023).

Em resposta a este cenário de aumento acelerado da fome e de outras formas de insegurança alimentar e nutricional (IAN), no ano de 2023, o Governo Federal lançou o Plano Brasil Sem Fome, contendo três principais metas: tirar o Brasil do Mapa da Fome até 2030;

reduzir, ano a ano, as taxas totais de pobreza; e reduzir a IAN, especialmente a insegurança alimentar grave (Brasil, 2023).

O conjunto de estratégias e ações do Plano Brasil Sem Fome é baseado na retomada de programas e medidas exitosas, além do fortalecimento de políticas públicas relevantes já existentes, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A ampliação de programas como o PNAE faz parte do eixo estratégico que visa garantir uma alimentação saudável através da retomada, qualificação, amplificação e cobertura dos programas de apoio à agricultura familiar, aumentando a produção sustentável e a disponibilidade interna de alimentos saudáveis (Brasil, 2023).

A política de alimentação escolar brasileira foi instituída na década de 1950, com características de política de natureza assistencialista e focal. Apesar de ter abrangência nacional (Bezerra; Gomes, 2024) foi marcada por interrupções, clientelismo, atendimento irregular e interesses políticos e geopolíticos. Atualmente, tem como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos de toda a educação básica pública, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo (Brasil, 2009). O PNAE se destaca por ser um dos maiores programas do mundo e se enquadrar no Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, como uma estratégia de consecução do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) (Pedraza *et al.*, 2018).

O Programa caracteriza-se ainda como uma política pública de promoção à agricultura familiar ao adquirir produtos para a alimentação escolar de colégios públicos municipais, estaduais e federais, através de dispensa de licitação. A Lei nº 11.947/2009, lei da alimentação escolar, determina a obrigatoriedade de aquisição direta de pelo menos 30% de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar. O PNAE busca impulsionar, assim, o desenvolvimento local, a garantia da SAN, além da valorização da cultura alimentar regional, através da utilização de alimentos tradicionais nos cardápios das escolas (Brasil, 2009; Santos *et al.*, 2021).

Zuin e Zuin (2008) definem alimentos tradicionais como *produtos com história*, os quais constituem e fazem parte da narrativa e história social de uma determinada cultura. De acordo com os autores:

Vindos de um longo tempo, através de gerações que os foram produzindo e recriando, esses produtos marcam um processo que reúne relações sociais e familiares, num encontro entre o saber e a experiência; portanto a produção desses alimentos é, ainda,

uma arte construída ao longo do tempo através da tradição familiar (Zuin; Zuin, 2008, p. 13).

Os alimentos tradicionais estão relacionados à prática de produção e preparações de alimentos que seguem modos de fazer e rituais que são conduzidos por aqueles que detêm o conhecimento e a reputação necessários. São pessoas ou famílias detentoras que guardam um saber-fazer que circula há gerações em suas famílias. Não apenas sobre o alimento - como produto final - mas todo o seu processo, desde a origem da matéria-prima, modos de produzir, armazenar, consumir, os quais são ponte entre presente e passado (Krone; Menashe, 2019; Cruz, 2020).

A inclusão de alimentos tradicionais na sistemática de fornecimento da alimentação escolar representa uma importante contribuição para o desenvolvimento local e sustentável, sendo uma alternativa viável, em termos de mercado, para os alimentos produzidos localmente. Entretanto, a compra da agricultura familiar para o PNAE, apesar da sua obrigatoriedade e avanços (Bezerra; Gomes, 2024), ainda apresenta muitos desafios. A realidade mostra que a determinação legal está muito aquém do que o exigido pela legislação. Diversos estudos questionam o vínculo precário ou inexistente entre o PNAE e a produção agrícola local, o qual tem como base os alimentos tradicionais (Gomes; Bezerra, 2019).

Partindo desse cenário - que tem o desafio de garantir a SAN, estimulando a produção sustentável de alimentos e a valorização das culturas alimentares - surgiu o projeto “Alimentos tradicionais do Ceará, alimentação escolar e desenvolvimento sustentável”. O projeto baseia-se em um estudo descritivo sobre alimentos tradicionais que possam ser recompostos como potenciais de geração da SAN, com a proposta de serem apropriados em suas formas tradicionais, como instrumentos indutores de fortalecimento da agricultura familiar, gerando renda em função de sua inserção em políticas públicas de alimentação e nutrição, notadamente no PNAE (CNPQ, 2022).

A presente pesquisa configura-se como um recorte deste estudo mais amplo e teve como finalidade investigar a biodiversidade alimentar do município de Acarape, localizado na microrregião do Maciço de Baturité, no estado do Ceará. O objetivo foi mapear os alimentos tradicionais do município de Acarape, identificando aqueles com potencial de serem utilizados como instrumentos de fortalecimento da agricultura familiar e geração de renda em função de sua inserção em políticas públicas, notadamente o PNAE.

Ademais, o estudo visou identificar um alimento considerado emblemático na região e construir uma descrição densa do mesmo, de forma a constituir um registro com os saberes tradicionais, as técnicas e os artefatos utilizados na sua produção, preparação e

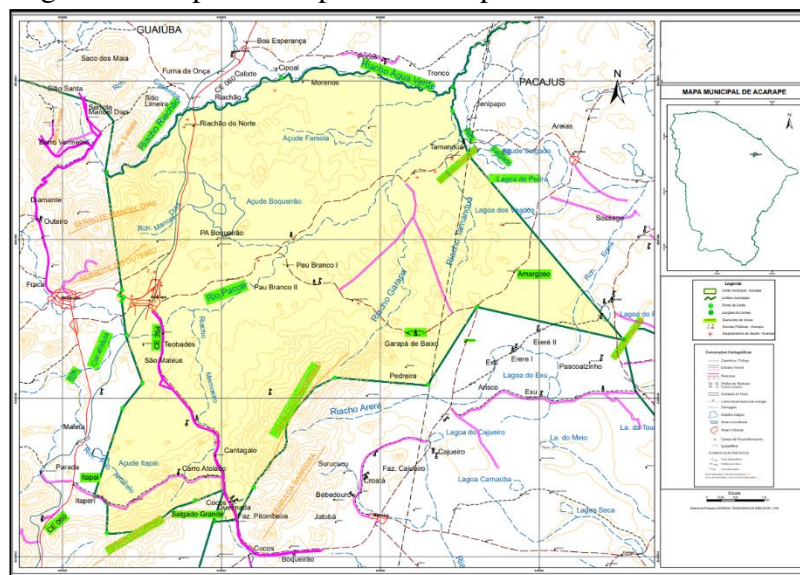
consumo, seus significados sociais e culturais. Por fim, a pesquisa buscou verificar a viabilidade da inclusão de preparações com este alimento emblemático no cardápio da merenda escolar.

Trata-se de um estudo com abordagem qualitativa e descritiva, que teve como eixo central o estudo do tipo etnográfico, com suas técnicas de coleta de dados, observação participante e registros orais, que buscaram gerar uma descrição densa (Geertz, 1981) dos alimentos identificados. Caracteriza-se por uma abordagem transdisciplinar ou transversal, articulando-se com diferentes disciplinas como a antropologia, história, nutrição e gastronomia.

3 MAPEAMENTO DOS ALIMENTOS COM HISTÓRIA LOCAL NO MUNICÍPIO DE ACARAPE

O espaço geográfico escolhido para a pesquisa foi o município de Acarape, localizado no estado do Ceará, na microrregião do Maciço de Baturité. Vizinho dos municípios de Redenção, Barreira e Guaiúba, o município se situa a três km a Sul-Leste de Redenção, a maior cidade dos arredores e apresenta um território total de 130 Km². Segundo dados do IBGE (2022), possui uma população de 14.027 habitantes.

Figura 1 - Mapa municipal de Acarape



Fonte: IPECE (2021).

Acarape foi desmembrado do município de Redenção e conquistou sua autonomia político-administrativa em 16 de abril de 1987, através da Lei Estadual nº 11.308. Distante 63

km de Fortaleza, Acarape apresenta como principais atividades econômicas: o comércio e serviços, que correspondem a 75,89% de seu PIB; a indústria de transformação (sobretudo na exploração do calcário), que representa 20,18% do PIB; e a agropecuária, 3,93% do PIB. Apesar de possuir indústria e comércio relativamente significativos, sua maior fonte de recursos deriva de transferências da União e do Governo Estadual, que corresponde a 92,12% das receitas totais de que dispõe o município (Torres, 2019).

Como características ambientais, o município possui clima tropical quente subsumido, com pluviometria média de 1.097 mm e chuvas concentradas de janeiro a abril. Sua vegetação é a caatinga arbustiva densa. O rio Pacoti corta o município, que conta também com dois reservatórios de abastecimento de água: o açude Hipólito, conhecido como o açude do Mamoeiro, e o açude Antônio Vieira, no sítio Boqueirão Garapa (Acarape, 2024).

3.1 Mapeamento dos alimentos no município

A etapa inicial da pesquisa constitui-se do mapeamento dos alimentos do município de Acarape, com objetivo de constituir um quadro configurativo de referências para o desencadeamento da etapa etnográfica. O mapeamento foi realizado através de um levantamento específico com foco na produção agrícola da região, tendo como base dois programas de desenvolvimento da agricultura familiar: o Programa Garantia Safra e o Programa Hora de Plantar. Estes dados foram coletados no período de outubro a dezembro de 2023, a partir de informações de instituições municipais.

3.1.1 Programa Garantia Safra - GS

A coleta das informações foi realizada, inicialmente, junto à Secretaria de Agricultura e à Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATERCE)¹ escritório de Acarape, regional Baturité.

¹ A EMATERCE é um órgão público estadual, de direito privado, sem fins lucrativos, vinculado à Secretaria do Desenvolvimento Agrário (SDA), o qual tem por missão contribuir para o desenvolvimento sustentável da agricultura de base familiar, a profissionalização rural e a melhoria da qualidade de vida dos agricultores cearenses (EMATERCE, 2024).

A primeira etapa do estudo aconteceu em outubro de 2023, período no qual a EMATERCE, em parceria com a Secretaria da Agricultura, iniciou a realização das inscrições para o Garantia-Safra² (GS) dos agricultores familiares do município.

As inscrições dos agricultores no Garantia-Safra foram realizadas nas próprias comunidades, em locais como escolas e casas de líderes dos assentamentos, em encontros pré-agendados que eram anunciados pela rádio e lideranças locais. A pesquisadora teve a permissão de acompanhar profissionais da Secretaria da Agricultura e da EMATERCE nesses momentos, nos quais, além da coleta de dados para o mapeamento, existiu a oportunidade de conhecer as localidades do município, bem como ter contato com os produtores e uma aproximação com as lideranças locais.

Como os produtores tinham ainda a opção de realizar o cadastro do Garantia-Safra individualmente na EMATERCE, a coleta total dos dados dos agricultores inscritos no GS foi feita ao final do período das inscrições do Programa, no mês de dezembro de 2023, na própria EMATERCE, a qual disponibilizou todos os formulários de inscrição do município. Os dados coletados através desses formulários foram: nome do(a) agricultor(a), localidade/assentamento, área de cultivo e tipo de cultivo.

O Programa Garantia-Safra foi escolhido como critério para a construção do mapeamento dos alimentos com história local devido à sua abrangência e pelo fato de que, para a realização deste cadastro, o agricultor obrigatoriamente necessita estar com a Declaração de Aptidão ao PRONAF³ (DAP) ou com Cadastro Nacional da Agricultura Familiar⁴ (CAF) ativos.

De acordo com os dados obtidos das inscrições de 112 agricultores no programa GS do município de Acarape identificou-se que, dentre os agricultores familiares que plantam entre 0,6 a 5,0 hectares (ha), todos realizam o cultivo do milho, seja na forma de monocultura ou em consorciação com arroz, feijão e/ou mandioca, sendo que a maior área de cultivo foi do sistema consorciado de milho e feijão (Tabela 1).

² O GS é uma ação do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), que tem como objetivo garantir condições mínimas de sobrevivência aos agricultores familiares de municípios sistematicamente sujeitos a perda severa de safra por razão do fenômeno da estiagem ou excesso hídrico (BRASIL, 2002).

³ A Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP-Pronaf) é o documento que identifica e qualifica as Unidades Familiares de Produção Agrária - UFPA - e suas formas associativas organizadas em pessoas jurídicas (BRASIL, 2006).

⁴ O Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) é o instrumento para identificar e qualificar o público beneficiário da Política Nacional da Agricultura Familiar (Lei nº 11.326/2006), bem como, a Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA), os Empreendimentos Familiares Rurais e as formas associativas da agricultura familiar (cooperativas agropecuárias e associações rurais) (BRASIL, 2017).

O cultivo consorciado pode ser definido como o plantio de duas ou mais culturas em fileiras distintas, numa mesma área. Trata-se de uma prática habitual entre os pequenos agricultores, visando maior produção por área, através da combinação de plantas que irão utilizar melhor o espaço, nutrientes, área e luz solar. Além dos benefícios que uma planta traz para outra no controle de ervas daninhas, pragas e doenças, a consorciação de culturas possibilita uma produção diversificada de alimentos em uma mesma área, garantindo uma melhor distribuição temporal de renda (Heid *et al.*, 2020).

Tabela 1 - Áreas e tipos de cultivo das localidades do município de Acarape de acordo com as inscrições no Garantia Safra, ano de 2024

LOCALIDADE	ÁREA DE CULTIVO (ha)					
	Milho e feijão	Milho	Milho, arroz e feijão	Milho, mandioca e feijão	Milho, arroz, feijão e algodão	Milho, feijão e mamona
Acarape	77,95	1	3,3	0	0	0
Alto Cipriano	0	0	2,7	0	0	0
Amargoso	10,4	0	0	0	0	0
Cantagalo	2,4	0	0	0	0	0
Garapa	9,8	0	3	0,6	1	0
Morenos	11,5	0	0,8	0,6	0	0,6
Pau Branco	6,4	1,7	0	0	0	0
Poço Escuro	13	0	1,5	0	0	0
Assentamento Pompeu	7	0	3	0	0	0
Riachão do Sul	5,5	0	0	0	0	0
ÁREA TOTAL	143,95	2,7	14,3	1,2	1	0,6

Fonte: Elaborado pela autora.

Apesar de o GS contemplar apenas os cultivos de feijão, milho, arroz, algodão e/ou mandioca, no formulário de inscrição do município de Acarape constava também o cultivo de mamona, mesmo não sendo um gênero alimentício. Além disso, durante o acompanhamento das inscrições, os/as agricultores costumavam mencionar todos os alimentos que plantavam, sendo que, além dos contemplados pelo GS, foi relatado também o cultivo de fava, jerimum e quiabo, porém em menor quantidade.

Os dados obtidos com as inscrições do GS do ano de 2024 do município demonstram a prevalência do milho, seguido pelo cultivo de feijão e arroz pelo pequeno agricultor familiar. Além da existência de outras culturas, como a de algodão e de mamona, que, apesar de mais escassas, contribuem com a subsistência dos agricultores, que podem utilizá-las para venda e/ou troca por outros insumos, contribuindo com o sustento da família.

3.1.2 Programa Hora de Plantar - PHP

Buscando consolidar os dados obtidos com o Programa Garantia-Safra e seguindo sugestão do coordenador da EMATERCE, foram coletados também os dados do Programa Hora de Plantar (PHP) do ano de 2023. Considerado um dos maiores programas estaduais de apoio à produção familiar, o PHP foi criado para atender com sementes e mudas de elevado potencial genético os agricultores de base familiar cearense. A distribuição direta e os estímulos indiretos da utilização de sementes e mudas de alta qualidade e produtividade, recomendadas por instituições de pesquisa como a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), buscam contribuir para que as plantações sejam menos dependentes das precipitações pluviométricas, diminuindo o impacto do clima sobre a produção de sequeiro nos municípios cearenses (Rodrigues *et al.*, 2020).

O PHP busca se adequar à realidade dos agricultores familiares cearenses, empenhando-se em diversificar a oferta de sementes e mudas, com destaque para a introdução do milho híbrido, manivas de mandioca, raquetes de palma forrageira, colmos de cana-de-açúcar e mudas de cajueiro anão precoce. E, para a expansão da área de fruticultura do estado, o projeto oferta também frutíferas como ateira, sirigueleira, aceroleira, mangueira, sapotizeiro, graviroleira, goiabeira, limoeiro e laranjeira (Rodrigues *et al.*, 2020).

Através da Lei Estadual Ordinária nº 17.534, no ano de 2021, o Programa Hora de Plantar (PHP) tornou-se uma Política Pública de Estado destinada ao fomento da produção rural de forma permanente no estado do Ceará, proporcionando melhores condições de vida do homem do campo, promovendo a segurança alimentar e possibilitando o aumento da renda do agricultor (Ceará, 2021).

Na sua 36ª edição, em 2023, o PHP distribuiu sementes de milho híbrido (2 mil toneladas), milho variedade (500 toneladas) e sorgo forrageiro (180 toneladas), manivas (10 milhões de unidades) e raquetes de palma forrageira (2,5 milhões de unidades). O projeto incluiu ainda a distribuição de mudas de cajueiro anão (375 mil), aroeira (5 mil) e sabiá (40 mil) (Ceará, 2023).

De acordo com os dados coletados no município de Acarape, no período de janeiro a março de 2023, o PHP distribuiu 695 quilos de semente de milho (híbrido/variedade) e 900 mudas de caju anão para aproximadamente 100 agricultores (Tabela 2). Os dados demonstram que agricultores de todas as localidades do município buscaram pelas sementes de milho, sendo que apenas nove agricultores de quatro localidades buscaram pelas mudas de cajueiro anão.

Tabela 2 - Quantidade de milho (híbrido/variedade) e mudas de caju anão distribuídos pelo Projeto Hora de Plantar nas localidades do município de Acarape, no ano de 2023

LOCALIDADE	Quantidade de milho (híbrido/variedade)	Quantidade de mudas de caju anão
Acarape	210 Kg	150 unidades
Amargoso	50 Kg	500 unidades
Boqueirão	15 Kg	50 unidades
Cantagalo	25 Kg	-
Carro Atolado	10 Kg	-
Garapa	45 Kg	-
Morenos	50 Kg	-
Olho D'Água	15 Kg	-
Pau Branco	50 Kg	-
Poço Escuro I	50 Kg	-
Poço Escuro II	10 Kg	-
Riachão Do Norte	120 Kg	200 unidades
São Benedito	15 Kg	-
Teobaldes	30 Kg	-

Fonte: Elaborado pela autora.

Segundo informações da EMATERCE, os tipos de sementes/mudas distribuídas no PHP estão relacionados ao interesse dos agricultores do município e com a disponibilidade da Secretaria de Desenvolvimento Agrário do estado. Colaboradores das instituições locais afirmaram que não houve interesse por parte dos agricultores pelas mudas de cajueiro anão e que alguns, inclusive, venderam as mudas adquiridas.

A fala da agricultora da localidade do Riachão do Norte Sra. Sandra Maria Silva Lima sobre as sementes que a família utiliza, infere que o PHP, no ano de 2024, não se adequou à real necessidade dos agricultores do município de Acarape. O fato de os agricultores arrendarem as terras pode ser uma explicação pelo desinteresse no cultivo de culturas que produzem alimentos a longo prazo, como é o caso do caju. Sandra Maria explica:

A gente pega na EMATERCE e ainda guarda do que a gente tem, porque o da EMATERCE às vezes não dá, viu, pro plantio lá. O caju a gente já não pega, porque assim, a gente não tem terra própria, a gente faz é arrendar. É arrendada as terras que a gente planta aqui, nós não temos terra própria.

Sobre o PHP, Fagundes (2020) destaca a necessidade de refletirmos sobre a utilização do milho híbrido como forma de consolidação da semente do agronegócio. No semiárido, as famílias de pequenos agricultores conseguem utilizar as próprias sementes

crioulas oriundas de suas plantações, produzindo espécies diversificadas. A tecnologia da semente híbrida altera a lógica da obtenção da semente pelo agricultor através da sua própria produção e, por conseguinte, sua autonomia, pois os grãos de milho produzidos pelo milho híbrido não servem como semente, o que gera a dependência da semente produzida pelo agronegócio, caso o agricultor não tenha a semente tradicional. Além disso, a importância dada à alta produtividade do milho pode vir a ser um estímulo ao latifúndio e à monocultura, desconsiderando o aproveitamento racional do uso da terra e a produção de alimentos sob a forma de policultura (Fagundes, 2020).

4 MILHO (*ZEA MAYS*): O ALIMENTO EMBLEMÁTICO DA CULTURA ALIMENTAR DO MUNICÍPIO DE ACARAPE

De acordo com os dados obtidos dos Programas Garantia Safra e Hora de Plantar, os quais fazem parte do Plano de Desenvolvimento Rural Sustentável do estado do Ceará, a cultura do milho ocupa posição de destaque na agricultura local do município de Acarape, geralmente em sistema consorciado com o feijão.

Esses dados vão ao encontro das falas de agricultores familiares do município. A Sra. Sandra Maria, agricultora familiar da localidade do Riachão do Norte afirma que,

[...]o milho é o essencial. O essencial é o milho, porque do milho você faz a pamonha, faz o bolo, faz a canjica e você ainda consome o milho cozido, né? E pros animais também. O milho seco eu faço bolo e também deixo pros animais, porque tem ovelha, tem galinha.

O maior cultivo é o de milho. [...] a macaxeira também, a gente tirou macaxeira lá, mas também não foi muito. Porque a macaxeira, não gosto muito de plantar a macaxeira não, porque ela demora muito, mais de seis meses a macaxeira pra poder dar.

O estado do Ceará produziu, aproximadamente, 500 mil toneladas de milho em grão no ano de 2022, sendo o cultivo de maior valor de produção do ano (IBGE, 2022). A relevância da cultura do milho pode ser explicada pela sua ampla utilização para alimentação humana e animal, além da sua fácil adaptação aos diferentes tipos de clima e solo existentes no estado do Ceará. Cultivado, geralmente, em sistema consorciado com outras culturas, o milho apresenta grande importância para o segmento da agricultura familiar, estando presente em cerca de 90% das propriedades com área até 5 hectares (Cuenca *et al.*, 2005).

Rocha (2018) aponta razões da importância da cultura do milho na região do Cariri, no Ceará:

Primeiro, por ser a atividade de ocupação da mão-de-obra do pequeno agricultor; em seguida, a influência da boa adaptabilidade ao solo, ao clima e ao sistema consorciado com outros grãos, com supremacia ao feijão; além da agricultura, o milho relaciona-se com a pecuária na produção de insumo, em que a matéria-prima é fonte para a ração animal. E, sobretudo pela presença do milho na culinária e nutrição na alimentação humana e animal.

Historicamente, Braudel (1995) distingue o milho como um personagem interessante dentre as plantas dominantes e o classifica como planta de civilização. Originário das Américas, antes mesmo da sua singular utilização em escala mundial, o milho sustentou as civilizações Incas, Maias e Astecas. Parte de sua singularidade advém do fato de formar-se depressa e de seus grãos já serem comestíveis antes de estarem maduros. Além disso, seu plantio não exigia grande esforço nem muito tempo de trabalho. Apesar disso, o progresso do milho pelo mundo ocorreu de forma lenta, tendo seu êxito apenas no século XVIII (Braudel, 1995).

Tendo a seu favor a alta produtividade e o fato de servir de alimento a homens e animais, foi no então século XVIII, que o milho despontou nos quintais europeus, tornando-se o alimento principal da mesa do camponês, fato este que possibilitou que a produção do trigo fosse destinada principalmente ao grande comércio. Já no oriente, mais por necessidade que por gosto, o milho é acolhido à alimentação, como solução ao rápido aumento da população (Braudel, 1995).

Cascudo (2011) afirma que, no Brasil, o milho não foi um personagem soberano como foi nos países da América Central e do Norte. Presente na alimentação indígena, não chegou a ocupar a mesma posição da mandioca. Foram, sim, os colonizadores portugueses que passaram a valorizar e difundir o consumo do milho pelo país, com o qual passaram a produzir bolos, canjica e pudim. E, apesar de não apetecer muito os escravos africanos, exceto os de Guiné, estes o consumiam na forma de papas, angus e mungunzás.

Cascudo (2011, p. 111) afirma que “a convergência e fusão das culinárias indígenas, africana e portuguesa levaram ao brasileiro o complexo alimentar do milho que a industrialização tornou permanente.”

Pertencente à família das gramíneas e cujo nome significa “o sustento da vida”, o milho é uma cultura marcante no Brasil, sendo o segundo cereal mais produzido no país. Além disso, o Brasil ocupa o terceiro lugar dentre os produtores mundiais do cereal, atrás apenas dos Estados Unidos e China (MAPA, 2012; CONAB, 2019).

Consumido tanto *in natura* como processado, o milho tem grande importância na alimentação humana, principalmente como fonte energética. Diversos derivados do milho são destinados à alimentação humana: farinha de milho, flocos de milho, canjiquinha, xerém, óleo,

xarope, bebidas destiladas. Estes subprodutos fazem parte da gastronomia brasileira, sendo ingredientes de preparações regionais como o cuscuz, a polenta, pamonha, canjica e o curau (Araújo *et al.*, 2013).

Bezerra (2014, p. 28), no livro “Alimentos Tradicionais do Nordeste”, descreve as comidas de milho no semiárido nordestino:

No sertão nordestino, o aproveitamento do milho como alimento se dá em sua totalidade. As folhas, o caule e o sabugo são utilizados na alimentação do gado, ovelhas e cabras. Os grãos alimentam tanto homens, quanto animais. Quando os grãos começam a se definir na espiga, as pessoas começam a consumi-lo, assado na brasa e cozido. Antes de endurecer, é ingrediente básico da pamonha, canjica, pão de milho e bolos. Quando está seco, pode ser torrado e moído dando origem ao fubá que é consumido com açúcar ou rapadura, acrescido ou não de leite. Posto de molho até fermentar resulta no saboroso aluá que, na opinião dos sertanejos idosos, era a bebida predominante nas festas em geral, até meados do século XX.

Uma característica especial da cultura do milho é a sua conexão com o religioso. O plantar e o colher do cereal são fortemente influenciados pela religiosidade católica estabelecida pelos portugueses. A chuva quando cai no dia comemorativo de Santa Luzia é sinal de inverno suficiente. O dia de São José marca o tempo final de espera pelas chuvas e também o último dia para iniciar a plantação do milho. Ritual compreendido na máxima sertaneja “plantar até São José para colher e comer no São João e no São Pedro” (Suassuna, 2018).

No Nordeste, a colheita do milho ocorre predominantemente no mês de junho, época dos festejos religiosos dedicados a Santo Antônio, São João e São Pedro. Motivo pelo qual, a tradição alimentar do milho está tão ligada a estes eventos, que culminam na festa de São João, conhecida como a festa da fartura, da solidariedade, da hospitalidade e com maior representatividade entre as comemorações do Semiárido (Suassuna, 2018).

O milho também é cantado em verso e prosa, revelando sua importância social e descrevendo costumes. A cronologia do plantar e colher do cereal foi entoada por Luiz Gonzaga na música A Festa do Milho, de autoria de Rosil Cavacanti (1963):

O sertanejo festeja
A grande festa do milho
Alegre igual a mamãe
Que ver voltar o seu filho
Em março queima o roçado
A dezenove ele planta

A terra já está molhada
Ligeiro o milho levanta
Dá uma limpa em abril
Em maio solta o pendão

Já todo embonecado
Prontinho para São João

No dia de Santo Antônio
Já tem fogueira queimando
O milho já está maduro
Na palha vai se assando
No São João e São Pedro

A festa de maior brilho
Porque pamonha e canjica
Completam a festa do milho

O consumo do milho *in natura* ou em preparações como canjica, pamonha, pão de milho e mugunzás permanece fazendo parte das práticas alimentares do sertão cearense. Seja no cotidiano ou em momentos festivos, esses alimentos tradicionais simbolizam saberes e experiências construídas ao longo do tempo através da tradição familiar (BEZERRA, 2014).

A alimentação é, assim, modelada pela cultura, não podendo ser tratada a partir de uma abordagem unilateral, pois além dos nutrientes, as comidas têm histórias sociais, econômicas e simbólicas, como afirmam Canesqui e Garcia (2005, p. 9):

Se as técnicas, as disponibilidades de recursos do meio, a organização da produção/distribuição na sociedade moderna imprime as possibilidades, cada vez mais ampliadas, de produzir e consumir alimentos, cabe à cultura definir o que é ou não comida, prescrever as permissões e interdições alimentares, o que é adequado ou não, moldar o gosto, os modos de consumir e a própria comensalidade.

4.1 Comidas tradicionais com milho

Com a identificação do milho como alimento emblemático do município de Acarape, deu-se início à etapa etnográfica da pesquisa com a intenção de conhecer as dinâmicas sociais e culturais relacionados não apenas ao alimento que é consumido, mas também à maneira como se dá esse consumo, por meio de um processo que comunica identidade, pertencimento, diferença e exclusão (Certeau, 1994, 1995).

A etnografia foi utilizada como percurso metodológico, com suas técnicas de coleta de dados, observação participante e registros orais, buscando a compreensão a partir do ponto de vista do outro, ou seja, de uma descrição densa, na qual a cultura não é vista como um poder que determina acontecimentos e comportamentos, mas sim como um contexto, dentro do qual os processos podem ser descritos de forma inteligível, através de sistemas entrelaçados de símbolos interpretáveis (Geertz, 1981).

Essa imersão teve como objetivo identificar e registrar aspectos relacionados ao ritual de produção, preparação e consumo do alimento em estudo, além dos saberes, técnicas e

artefatos envolvidos em seus preparos. Os registros foram realizados de forma escrita no diário de campo, observação participante, escuta atenta dos atores sociais envolvidos e por meio de imagens obtidas por vídeos e fotografias.

Complementado estes registros, foram realizadas entrevistas semiestruturadas com pessoas que possuíam vínculos diretos com o alimento. As entrevistas aconteceram de forma individual e coletiva, com membros de uma mesma família. Através do consentimento dos entrevistados, os nomes verdadeiros foram utilizados, inclusive visando o reconhecimento dessas pessoas.

Essa etapa da pesquisa ocorreu de janeiro a abril de 2024, período no qual foram acompanhados dois grupos familiares, com visitas em suas residências, mediante a disponibilidade dos entrevistados, os quais foram escolhidos após a pesquisadora ter estabelecido uma rede de contatos e de aproximação com os agricultores locais durante a primeira etapa da pesquisa em campo. Com os registros feitos nessa etapa, foram inscritos relatos que buscam trazer o conhecimento e o saber fazer transmitido pelos participantes da pesquisa.

4.1.1 Tem canjica, tem pamonha e milho assado

A descrição das preparações da pamonha e da canjica foram feitas por dona Maria José Gomes da Cruz Araújo e pelo seu esposo, o senhor José Francisco de Araújo. Na primeira visita à residência da família foi necessário perguntar aos moradores locais como chegar ao endereço. As respostas eram sempre: “Não conhecemos José Francisco”. A pergunta precisou ser complementada: “A casa do Pipoqueiro?”. Logo, os moradores gesticulavam dizendo “Ah, o Pipoqueiro!” e ensinavam o caminho. Todos os moradores locais a quem pedimos informação conheciam o Pipoqueiro, que vendia milho, pamonha e canjica. E foi assim que o senhor José Francisco e dona Maria José pediram para serem chamados: Pipoqueiro e dona Mazé.

Foi com entusiasmo que o Pipoqueiro contou um pouco da sua história: filho de agricultores, nasceu em Acarape e com dez anos começou a trabalhar no roçado, o que continua fazendo aos seus 70 anos. Diz com orgulho “[...] papai era agricultor e minha mãe também, nunca trabalharam em nenhum canto, nem eu também”, ao afirmar que ele e a família sempre viveram da agricultura. O apelido Pipoqueiro surgiu porque seu José Francisco vendeu pipoca durante 30 anos na rua.

Dona Mazé, com 61 anos, também sempre residiu em Acarape. Os dois são casados há quarenta anos e, atualmente, moram sozinhos. Com oito filhos criados, são seus netos e netas que animam a casa e aprendem com os avós as tradições da comida de milho.

Figura 2 – Dona Mazé e Pipoqueiro, autores dos relatos e demonstrações



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora (2024).

Os dois são aposentados como agricultores rurais, mas permaneceram cultivando milho, feijão, fava, arroz, jerimum, quiabo e maxixe. “Só tudo de roçado eu tenho”, afirma o agricultor. Mas é o milho que constitui a principal tradição da família.

Eles fornecem espiga de milho verde para a Prefeitura do município, através do PAA. “Coisa boa, milho bem novinho. É milho de roçado”, afirma o agricultor. Para o PNAE, a família fornece espiga de milho verde e pamonha. Além disso, diariamente, produzem pamonha (doce e salgada) e canjica, comidas que são vendidas pelo Pipoqueiro nas localidades próximas. “Vendo na rua também, em todo canto eu vendo pamonha. A pamonha vou vender nas casas. Tem muita encomenda. Isso aqui eu vendo ligeiro, eu saio daqui onze meia pra uma hora, quando for duas horas não tem mais nada”, ele conta.

Quem chega pela manhã à residência do casal, pode ter o prazer de acompanhar dona Mazé preparando com destreza a pamonha e a canjica. E, enquanto as prepara, a panela de pressão apita com o feijão que já está sendo feito para o almoço. “A gente acorda de madrugada pra fazer pamonha, a gente acorda duas horas da manhã”, conta dona Mazé.

Todo o trabalho é feito em família: Pipoqueiro cuida do roçado, que não fica muito distante da casa. Dona Mazé comanda a cozinha e dita o passo-a-passo das preparações. Transmite seu conhecimento para as netas. Quando o marido está em casa, também segue as instruções da esposa, colaborando com a preparação das comidas.

Figura 3 – Dona Mazé com a neta fazendo pamonha doce



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora (2024).

Devido à ausência de chuva até o período de janeiro de 2024, o plantio do milho ainda não tinha sido realizado. “O roçado é perto, mas não tem nada né, ninguém plantou, né. Tá no ponto de plantar. Janeiro é a hora de plantar, mas só planta quando chover”. Explicou o agricultor, quando lhe foi pedido para acompanhar seu trabalho no roçado.

Constantemente, o Pipoqueiro pegava do armário as garrafas *pet* repletas de sementes de milho crioulas e as mostrava (Figura 4).

Figura 4 – Sementes de milho estocadas



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora (2024).

4.1.1.1 A preparação da pamonha doce e salgada

Para a preparação da pamonha, Dona Mazé explica que o primeiro passo é despalhar o milho e retirar o cabelo. As palhas que vão sendo retiradas são colocadas em uma caixa para depois fazer as amarrações (Figura 5).

Figura 5 – Palhas do milho e linhas utilizadas para embalar a pamonha



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora (2024).

Depois de retirar todo o cabelo, o milho é ralado. Nesta etapa, utiliza-se um ralador elétrico construído pelo próprio pipoqueiro (Figura 6), o responsável por essa etapa do processo.

Figura 6 – Ralador elétrico da espiga de milho utilizado pela família



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora (2024).

Após ralado, Dona Mazé peneira a massa extraída das espigas (Figura 7). Depois de peneirar a massa, dona Mazé acrescenta os seguintes ingredientes: manteiga, nata, coco e queijo de coalho ralado. O leite é acrescentado para dar o ponto certo da massa. Nesse momento, a massa é separada em duas porções: uma para fazer a pamonha doce, na qual acrescenta-se açúcar; e outra para a pamonha salgada, na qual adiciona-se o sal. De acordo com a família, a preferência dos moradores locais é pela pamonha doce, por isso, essa é feita em maior quantidade.

A etapa seguinte é misturar bem todos os ingredientes com as mãos, formando uma massa uniforme (Figura 8).

Figura 7 – Dona Mazé peneirando a massa de milho ralado



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora (2024).

Figura 8 – Dona Mazé misturando os ingredientes da massa da pamonha



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora (2024).

Após misturar bem a massa, uma porção é colocada dentro das palhas. A medida utilizada é uma colher de arroz cheia. A pamonha produzida pela família apresenta um tamanho um pouco menor que as pamonhas comumente encontradas no comércio. Em seguida, fecha-se a palha dobrando suas pontas, embrulhando a massa e depois amarrando com uma linha na parte central (Figura 9).

Figura 9 – Dona Mazé e a neta embrulhando as pamonhas



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora (2024).

Em seguida, as pamonhas são levadas ao fogo, em uma panela com quantidade suficiente de água para cobri-las, onde cozinham por cerca de uma hora (Figura 10). As pamonhas doces e salgadas podem cozinhar juntas. Depois, são diferenciadas pelo tipo de amarração: na pamonha salgada existe um elo entre as duas voltas da linha (Figura 11).

Figura 10 – Fogão da família



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora (2024).

Figura 11 – Diferença da amarração da pamonha: a doce possui um elo entre as duas linhas



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora (2024).

4.1.1.2 A preparação da canjica

Depois de colocar as pamonhas para cozinhar, inicia-se a preparação da canjica com a sobra da massa da pamonha doce. “A canjica é quando eu terminar aqui a pamonha, aí eu vou coar ela”, explica dona Mazé. Essa porção restante da massa já é mais úmida. Após coada, acrescenta-se leite, leite de coco, manteiga e sal e leva para cozinhar por cerca de trinta minutos. Após pronta, a canjica é colocada em potes plásticos de 145mL. Acrescenta-se um pouco de queijo coalho ralado em cima: “[...] aí quando vai colocar nos copinhos coloca um queijinho ralado por cima. Agora tem gente que não gosta com queijo em cima não.” Outra instrução da dona Mazé é sobre a quantidade de sal: “[...] é só um trisquinho de sal, só pra quebrar”.

Figura 12 - Canjica produzida pela família do Pipoqueiro



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora (2024).

Figura 13 – Pipoqueiro arrumando as pamonhas e canjicas no isopor para vender na cidade



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora (2024).

O Pipoqueiro explica que, quando não fornece para a merenda escolar, sai para vender pamonha e a canjica nas casas:

Vendo na rua também, em todo canto eu vendo pamonha. A pamonha vai vender nas casas. Tem muita encomenda. [...] E tem os potinhos de canjica, 145 mL. Vendo canjica também. Isso aqui eu vendo ligeiro, eu saio daqui onze meia pra uma hora, quando for duas horas não tem mais nada. Não dá pra sair nem pra fora, eu vendo em Aracoíaba, Barreira, Guaiúba, vendo numa motinha que eu tenho aqui. Quando eu boto na Prefeitura é só a Prefeitura mesmo, porque é muita.

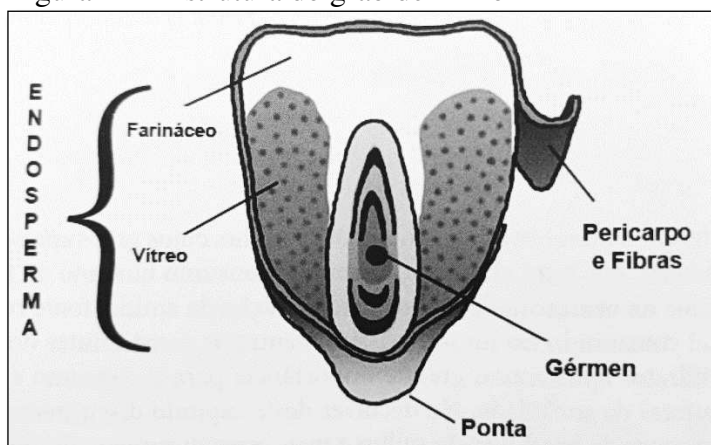
E, por fim, do milho a família aproveita tudo: o sabugo vai para alimentação do gado e a massa do milho que resta da preparação da canjica vai para alimentação de suínos

4.2 O valor nutricional do milho

O milho pode ser considerado um cereal com grande importância para a SAN devido à sua alta disponibilidade, acessibilidade, facilidade de armazenamento e devido à sua grande produção por parte de pequenos agricultores que o utilizam para subsistência. Assim, apesar de usado principalmente para a produção de rações de uso animal, o milho tem um uso significativo na alimentação humana, sendo considerado uma das espécies de grãos mais importantes do mundo, tanto no âmbito social como econômico (Eicholz, 2022; Tagliapietra *et al.*, 2022).

Considerado um cereal energético, nutricionalmente importante, rico em amido e fibras, o milho também contém antioxidantes que protegem a saúde humana de doenças crônico-degenerativas e não apresenta glúten, podendo ser consumido por pessoas com doença celíaca (Eicholz, 2022). O grão de milho é formado por endosperma, gérmen, pericarpo e ponta (Figura 14), estruturas físicas que diferem em sua composição química.

Figura 14 – Estrutura do grão de milho



Fonte: Eicholz (2022).

A composição de nutrientes média do grão em base seca é de 72% de amido, 10% de proteína e 5% de óleo, além de açúcares, minerais e fibras, sendo que, características como a genética do grão, condições de cultivo e estágio de maturação irão interferir nestes percentuais (Tabela 3) (Paes, 2006).

Tabela 3 – Composição química (% em base seca) do grão de milho e de suas partes estruturais

GRÃOS E FRAÇÕES	PROTEÍNA	LIPÍDIOS	CINZAS	CARBOIDRATOS	
				Amidos	Outros
Grão inteiro	9,1	4,4	1,4	73,4	11,7
Pericarpo	3,7	1,0	0,8	7,3	87,0
Endosperma	8,0	0,8	0,3	87,6	3,3
Gérmen	18,4	33,2	10,5	8,3	19,6

Fonte: Adaptado de Watson, 1987.

O milho é rico em carboidratos, principalmente o amido, o qual corresponde a 64% a 78% do grão. Devido ao seu alto teor de amido, o milho é considerado um importante alimento energético (Paes, 2006). Os carboidratos não amiláceos são encontrados na forma de hemicelulose, celulose e lignina, localizados principalmente na região do pericarpo. Estes, quando presentes na alimentação humana, auxiliam no sistema digestório e protegem os intestinos, além de promover saciedade (Eicholz, 2022).

A concentração de proteína pode variar de 6% a 12% em grãos de milho, sendo encontradas principalmente na região do endosperma. A zeína, da classe das prolaminas, é a principal proteína encontrada no milho, chegando a representar 60% do total. O milho é considerado um alimento com proteínas de baixo valor nutricional porque as zeínas são insolúveis em água e deficitárias em lisina e triptofanos, dois aminoácidos essenciais aos seres humanos (Corrêa *et al.*, 2022).

Apesar de o milho não ser considerado uma importante fonte proteica, os agricultores familiares que foram acompanhados nesta pesquisa, utilizavam o milho produzido para o autoconsumo e também para alimentação de aves, suínos e outros animais. Portanto, o milho também contribuía para o acesso, pelos agricultores, à alimentos com proteínas de alto valor biológico, como ovos, leite e carnes.

O grão de milho apresenta uma baixa concentração de óleo (cerca de 4%), o qual é encontrado principalmente na região do gérmen. O óleo de milho possui excelente qualidade nutricional e estabilidade oxidativa, apresentando o teor de apenas 13,4% de ácidos graxos saturados e 85,7% de ácidos graxos insaturados (Ziegler, 2022).

O óleo de milho apresenta potenciais benefícios para a saúde por apresentar antioxidantes e compostos bioativos em sua composição. Também é um dos óleos mais

indicados para a fritura, pois apresenta semelhança no perfil de ácidos graxos com o óleo de soja (Ziegler, 2022).

Tabela 4 – Perfil de ácidos graxos de (%) de diferentes óleos vegetais

ÓLEO	Saturados totais	Insaturados totais
Girassol	8,6	90,4
Milho	13,4	85,7
Algodão	26,5	71,5
Soja	16,0	82,6
Palma	49,8	48,5

Fonte: Adaptado de Ziegler, 2022.

Existem cada vez mais estudos e evidências científicas que relacionam o consumo regular de milho integral à redução de doenças crônicas e à saúde do sistema digestório (Oliveira *et al.*, 2022). Os benefícios do consumo deste cereal estão relacionados com o seu alto teor de compostos bioativos, os quais se apresentam em concentração superior quando comparados a outros grãos integrais. Os bioativos são compostos não nutritivos encontrados em frutas, legumes e grãos e que estão associados à redução do risco de doenças crônicas (Liu, 2004).

O milho apresenta maior atividade oxidante total que o arroz, o trigo e a aveia, sendo os compostos bioativos presentes no alimento os principais responsáveis por esta característica do cereal. A presença e concentração dos compostos bioativos variam com o genótipo, parte do grão, práticas de cultivo, condições do ambiente, processamento, pós-colheita, entre outros (Oliveira *et al.* 2022). O Quadro 1 traz um resumo dos principais compostos bioativos encontrados no milho e suas funcionalidades.

Quadro 1 – Compostos bioativos do milho e suas funcionalidades

COMPOSTOS BIOTIVOS	FUNCIONALIDADES
FENÓLICOS	- Fungicidas naturais - Agente antioxidante - Agente anti-inflamatório - Prevenção do câncer - Controle de obesidade, diabetes, hiperglicemia e hipertensão
CAROTENÓIDES	- Provitamina A - Agente antioxidante - Benefícios para saúde ocular, na função cognitiva e saúde cardiovascular - Redução de risco de alguns tipos de câncer
FITOESTERÓIS	Redução das concentrações séricas de LDL
VITAMINA E	- Manutenção da integridade das membranas celulares - Agente antioxidante lipossolúvel
AMIDOS RESISTENTES	- Saúde do cólon - Benéfico para o teor de açúcar no sangue
LIGNINAS	- Agente antioxidante - Prevenção do câncer
VITAMINA C	Agente oxidante

Fonte: Oliveira *et al.*, 2022.

Apesar de melhorar a qualidade sensorial do alimento, o processamento culinário do milho pode afetar o seu valor nutricional, modificando a qualidade e a quantidade dos nutrientes. O milho verde, por exemplo, pode ser cozido em água ainda na espiga. O cozimento permite a coagulação das proteínas e aumenta a digestibilidade dos carboidratos. No entanto, neste processo ocorrem perdas de vitaminas hidrossolúveis e lixiviação de nutrientes para a água de cozimento. Dependendo da técnica de cocção, as alterações de nutrientes podem ser reduzidas ou otimizadas. Por exemplo, caso o milho seja colocado diretamente em água fervendo (100°C), ocorre coagulação das proteínas impedindo sua dissolução. Já se a espiga de milho for colocada em água fria e posteriormente levada para a ebulição, haverá uma perda parcial das proteínas solúveis para a água, além de maior perda de vitaminas (Tagliapietra *et al.*, 2022). A Tabela 5 traz o valor nutricional do milho (espiga) e de comidas com milho.

Tabela 5 – Valor nutricional do milho e comidas com milho

VALOR NUTRICIONAL POR 100g	ALIMENTOS		
	Pamonha, milho verde, c/ coco ralado, c/ açúcar	Canjica, milho, branca, cozida, c/ leite integral e açúcar	Milho, verde, grão, cozido, drenado, s/ sal (Zea mays)
Energia (Kcal)	219	113	129
Carboidrato (g)	35,4	23,6	4,54
Proteína (g)	2,45	2,36	6,16
Lipídios (g)	8,08	1,24	0,57
Fibra alimentar (g)	2,44	1,22	3,66
Colesterol (mg)	4,19	1,35	0,00
Ácidos graxos saturados (g)	3,40	0,60	0,09
Ácidos graxos monoinsaturados (g)	0,71	0,37	0,09
Ácidos graxos poli-insaturados (g)	1,15	0,15	0,27
Ácidos graxos trans (g)	0,09	0,02	0,00
Cálcio (mg)	8,79	42,6	1,74
Ferro (mg)	0,62	0,06	0,80
Sódio (mg)	108	27,6	0,78
Magnésio (mg)	19,5	5,84	94,8
Fósforo (mg)	52,0	40,6	16,1
Potássio (mg)	148	69,8	86,4
Manganês (mg)	0,37	0,02	0,10
Zinco (mg)	0,51	0,28	0,36
Cobre (mg)	0,06	0,03	0,05
Selênio (mcg)	2,89	4,54	0,42
Vitamina A (mcg)	27,0	0,58	34,6
Vitamina D (mcg)	0,00	0,00	0,00
Vitamina E (mg)	0,36	0,04	0,03
Tiamina (mg)	tr	tr	0,18
Riboflavina (mg)	tr	0,04	tr
Niacina (mg)	tr	tr	tr
Vitamina B6 (mg)	tr	tr	0,02
Vitamina B12 (mg)	0,10	0,13	0,00
Vitamina C (mg)	0,25	tr	tr
Equivalente de folato (mcg)	20,0	3,76	29,9

Fonte: Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (2023).

A presença de outros ingredientes nas receitas com milho também altera a composição nutricional da comida. Assim, ao analisar o valor nutricional das comidas preparadas com milho, deve-se levar em consideração o acréscimo de outros ingredientes, como sal, açúcar, queijo e manteiga, além do modo de preparo (Tagliapietra *et al.*, 2022).

4.3 O milho na merenda escolar do município de Acarape

De acordo com informações da Secretaria da Educação do município, Acarape possui 10 escolas públicas atendidas pela PNAE, sendo cinco situadas no centro do município e cinco nas localidades. O Programa atende ainda três anexos das escolas, que oferecem educação infantil, nas localidades do Barroso, Canta Galo e Riachão. Baseado no censo escolar do ano de 2023, 2.875 alunos foram beneficiados com o PNAE no município.

A exigência de que, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar vem conseguindo ser atendida pelo município desde o ano de 2021.

Os agricultores de Acarape fornecem para o PNAE os seguintes gêneros alimentícios: banana, manga, acerola, goiaba, melancia, jerimum, milho, pimentão, cheiro verde, alface, tomate, polpa de diversas frutas, bolo, pamonha, tapioca e doces caseiros. Cebola e beterraba são adquiridas de um agricultor do município de Redenção e a batata-inglesa e cenoura de uma Cooperativa em Capistrano, pois estes insumos não são cultivados em Acarape.

A pesquisa demonstra, assim, a importância do PNAE como política pública de SAN e a sua importância para o fortalecimento da agricultura familiar e geração de renda na região. A Sra. Sandra Maria, agricultora familiar da localidade do Riachão do Norte, indica o PNAE e também o PAA como políticas que garantem a geração de renda e direitos sociais dos agricultores de Acarape,

[...] minha rota é de vender de casa em casa. Eu saía de porta em porta, vendendo milho, o bolo de milho, bolo de batata, macaxeira. Aí depois que eu comecei a vender de porta em porta, e uma pessoa lá da Secretaria já me conhecia né, sabia que eu vendia bolo de porta em porta, aí me chamou pra participar do Programa do PAA nessa época. Aí eu fui e participei do Programa do PAA e deu certo. Até hoje eu tô no PAA, no PNAE, né, que me ajudaram bastante e eu fiz essa casa. Essa casa aqui eu fiz, comecei com o PAA. Aí de lá pra cá eu venho terminando ela devagarinho.

De acordo com a nutricionista responsável técnica pela alimentação escolar do município, o milho é um alimento muito presente na alimentação dos escolares. Ele aparece no cardápio nas formas de espiga, pamonha, canjica, cuscuz ou mingau (Imagens 14 e 15).

A identificação do milho como alimento emblemático da região e a sua presença nos cardápios da merenda escolar vão ao encontro das diretrizes do PNAE, pois a alimentação fornecida aos escolares respeita os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade. No decorrer da pesquisa, como os alimentos tradicionais com milho já estavam bem introduzidos ao cardápio da merenda escolar, a aplicação do teste de aceitabilidade destes alimentos foi vista como desnecessária.

A nutricionista do município afirmou considerar aspectos socioeconômicos e de faixa etária dos estudantes para o planejamento dos cardápios:

[...] as escolas das localidades elas tem uma realidade totalmente diferente das do centro, a realidade financeira. São mais humildes, são mais pobres, alguns realmente passam fome, alguns realmente só tem a alimentação da escola. Então pra eles, a espiga de milho já serve como merenda. Então nessas escolas, geralmente, eu boto como merenda só o milho, deixo a espiga, mando uma por aluno, geralmente a espiga deles são bem grandes, dos agricultores. E aí eles se satisfazem só com a espiga. Já as escolas aqui do centro, eles não se contentam só com o milho, eles acham que é pouco porque eles já têm uma realidade financeira melhor, já comem melhor em casa e aí só o milho pra eles não é suficiente, não é merenda. O milho não é merenda, então ou eles nem comem ou tem que ser como um complemento.

[...] eles gostam da pamonha, principalmente os maiores. Os alunos do 7º, 8º e 9º anos. Aí eu coloco no cardápio café com leite e a pamonha. E aí eles adoram, as meninas cortam e eles comem bastante. Já os meninos do ensino fundamental 1, do 1º ao 5º ano, eles já não gostam tanto, eles já têm essa restrição. Então, eu prefiro mandar só pras escolas que têm o ensino fundamental 2, pros maiores, que eu sei que não vai estragar.

Além dessas informações, a nutricionista responsável técnica pontuou as principais dificuldades encontradas pelo município na execução do PNAE, as quais foram: chamadas públicas anuais, cuja celeridade depende do setor de licitação do município; dificuldade de transporte das mercadorias pelos agricultores; e a distribuição dos alimentos recebidos na Secretaria de Educação para todas as escolas, pois a instituição conta apenas com um veículo de pequeno porte, sendo que algumas escolas ficam em localidades afastadas e de difícil acesso.

Logo, de acordo com os dados coletados na Secretaria de Educação de Acarape, o município vem conseguindo atender às diretrizes do PNAE, respeitando a aquisição mínima de 30% de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, além de respeitar a cultura e a tradição alimentar da localidade.

Figura 15 – Exemplo de cardápio da alimentação escolar de Acarape

   Semanal 20 a 24/11/23 				
Cardápio Semanal - Padre (Almoço) 😊				
segunda	terça	quarta	quinta	sexta
 Arroz, feijão, macarrão, batata doce e frango cozido. Salada de alface	 Arroz, feijão, carne moída, cuscuz, macaxeira cozida e fruta	 Baião, salada crua de cenoura e alface, bisteca frita e suco	 Arroz, feijão, salada cozida, purê, mistão (frango, porco...)	 Baião, salada crua de cenoura e alface, Farofa de carne de porco e suco
   Semanal 16 a 20/10/23 				
Cardápio Semanal - Infantil 😊				
segunda	terça	quarta	quinta	sexta
 Vitamina de polpa 1 copo cheio	 Mingau de milho 1 copo médio	 Sopa de frango, com batata, beterraba e cenoura 1 prato fundo	 Macarrona da e fruta de sobremesa (manga) 1 prato raso	 Dia da fruta! Colocar todas as frutas cortadas e disponíveis para eles comerem e escolherem o que querem

Fonte: Secretaria de Educação de Acarape (2024).

Figura 16 – Exemplo de cardápio da alimentação escolar de Acarape

Semanal 20 a 24/11/23					
Cardápio Semanal - fundamental					
segunda	terça	quarta	quinta	sexta	
Vitamina com bolacha	Sopa de frango	Cuscuz com leite	Pão com suco	macarronada	
1 copo cheio e 4 bolachas	1 concha cheia	1 colher de cuscuz	1 pão com 1 copo de suco	1 prato raso	
Semanal 23 a 27/10/23					
Cardápio Semanal - Padre (todos)					
segunda	terça	quarta	quinta	sexta	
Suco com bolacha	Pamonha com café com leite	Arroz com carne moída	Macarronada	Sopa de frango, com batata, beterraba e cenoura	
1 copo de suco e 4 bolachas	1 copo de café com leite e 1 pedaço de pamonha	1 colher de arroz e 1 colher de carne	1 prato raso	1 prato fundo	
Semanal 29 a 02/06/23					
Cardápio Semanal - fundamental					
segunda	terça	quarta	quinta	sexta	
Salada de frutas	Espiga de Milho	Arroz, feijão, frango e alface	Pamonha e café com leite	Baião de dois com paçoca e banana	
1 copo cheio	1 espiga	1 colher de arroz, 1 colher de feijão, 1 colher de carne e alface a gosto	meia pamonha e 1 copo de café com leite	2 colheres de baião, 1 colher de paçoca e 1 banana sobremesa	

Fonte: Secretaria de Educação de Acarape (2024).

5 CONCLUSÃO

A pesquisa constatou que o cultivo do milho, principalmente em sistema consorciado com o feijão, ocupa posição de destaque na agricultura familiar no município de Acarape. As comidas tradicionais com de milho representam um papel significativo no reconhecimento dos atores locais do município de Acarape, de suas vivências e interações socioculturais cotidianas. As receitas de canjica e de pamonha – doce e salgada – atravessam o tempo e simbolizam o vínculo com a terra e o sustento material. As comidas de milho reforçam a tradição, os saberes e práticas locais, constituindo-se em um retrato do pequeno agricultor familiar e suas “artes de fazer”.

O estudo também demonstrou que o município vem conseguindo atender às diretrizes do PNAE, respeitando a aquisição mínima de 30% de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar. Os cardápios da merenda escolar do município respeitam a cultura e a tradição alimentar da localidade e neles encontramos comidas de milho, como pamonha, canjica, cuscuz, mingau e espiga de milho.

Além disso, constatou-se que políticas públicas, como o PNAE, impulsionam o desenvolvimento sustentável local e valorizam a cultura alimentar regional através da utilização de alimentos tradicionais nos cardápios escolares, além de gerar renda e melhores condições de vida para o pequeno agricultor.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Wilma M. C. *et al.* (org). **Alquimia dos alimentos**. Brasília: Editora Senac, 2013.

BRASIL. Lei nº 10.420, de 10 de abril de 2002. Cria o fundo Garantia-Safra e institui o benefício Garantia-Safra, destinado a agricultores familiares vitimados pelo fenômeno da estiagem, nas regiões que especifica. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 11 abr. 2022, p. 1.

_____. Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da política nacional da agricultura familiar e empreendimentos familiares rurais. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 25 jul. 2006, p. 1.

_____. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe Sobre O Atendimento da Alimentação Escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola Aos Alunos da Educação Básica, Altera A Lei Nº 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. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 17 jun. 2009, s. 1, p. 2.

_____. Decreto nº 9.064, de 31 de maio de 2017. Dispõe sobre a Unidade Familiar de Produção Agrária, institui o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar e regulamenta a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e empreendimentos familiares rurais. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 31 mai. 2017, p. 1.

_____. Decreto nº 11.679, de 31 de agosto de 2023. Institui o Plano Brasil Sem Fome. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 01 set. 2023, s. 1, p. 1.

BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII*: I. As estruturas do cotidiano. II. Os jogos da troca. III. O tempo do mundo. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

BEZERRA, José Arimatea Barros. Munguzá e pamonha: tradições do milho e das festas juninas. In: BEZERRA, José Arimatea Barros (org.). **Alimentos tradicionais do Nordeste**: Ceará e Piauí. Fortaleza: Edições UFC, 2014.

BEZERRA, José Arimatea Barros, GOMES, Ludmir dos Santos. Cooperative and small-scale farming through Brazil's national procurement standards. In: GADDIS, Jennifer E., ROBERT, Sarah A. **Transforming School Food Politics around the World**. USA: The MIT Press, 2024, p. 170-183.

BRITO, Fernanda Ribeiro Santos de Sá *et al.* COVID-19, Direito Humano à Alimentação Adequada e a luta contra a fome: quando a solidariedade é resistência. In: INSEFRAN, Fernanda Fochi Nogueira, NEGREIROS, Fauston; GOMES, Jaqueline de Souza Gomes (org.). **Fraturas Expostas pela pandemia**: conjugando juntas o verbo esperar. 2 ed. Teresina: EDUFPI. 2022. Disponível em: <https://d6scj24zvfbbo.cloudfront.net/f87065a8c707400a29b9aab172b63cf6/2000000064-d10ead10ed/Livro%20Fraturas%20Expostas%20pela%20Pandemia%20Ano%202%20-%20Conjugando%20juntas%20o%20verbo%20esperan%C3%A7a.pdf?ph=b351fbb281>. Acesso em: 20 jan. 2024.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf>. Acesso em: 19 jan. 2024

CASCUDO, Luís, da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 4 ed. São Paulo: Global, 2011.

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

_____. **A invenção do cotidiano II**: morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1995.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. Primeiro levantamento da safra 2019/20 de grãos indica produção de 245 milhões de toneladas. Brasil: CONAB, 2019.

Disponível em: <https://www.conab.gov.br/ultimas-noticias/3080-primeiro-levantamento-da-safra-2019-20-de-graos-indica-producao-de-245-8-milhoes-de-t#:~:text=O%201%C2%BA%20levantamento%20da%20safra,compara%C3%A7%C3%A3o%20%C3%A0%20safra%202018%2F19>. Acesso em: 24 jan. 2024.

CORRÊA, Aldrey Nathália Ribeiro *et al.* Proteína. In: OLIVEIRA, Mauricio de; LANG, Gustavo Heirich; FERREIRA, Cristiano Dietrich (org.). **Milho: química, tecnologia e usos**. São Paulo:Blucher, 2022.

CRUZ, Fabiana Tomé da. Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais. **Revista de Ecologia e Sociologia Rural**, vol. 58, n. 2, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/resr/a/SgJJgFpm3hYySw4jfXYg9dH/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 23 jan. 2024.

CUENCA, Manuel Alberto Gutiérrez; NAZÁRIO, Cristiano Campos; MANDARINO Diego Costa. Aspectos agroeconômicos da cultura do milho: características e evolução da cultura no Estado do Ceará entre 1990 e 2003. Aracaju: Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2005. Disponível em: http://www.cpatc.embrapa.br/publicacoes_2005/doc-82.pdf. Acesso em: 23 jan. 2024.

EICHOLZ, Eberson Dietrich. Produção, estrutura e composição. In: OLIVEIRA, Mauricio de; LANG, Gustavo Heirich; FERREIRA, Cristiano Dietrich (org.). **Milho: química, tecnologia e usos**. São Paulo:Blucher, 2022.

EMATERCE. Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural Ceará: EMATERCE, 2024. Disponível em: <https://www.ematerce.ce.gov.br/institucional/>. Acesso em: 12 set. 2024.

HEID, Diego Menani *et al.* Consorciação em horticultura: uma alternativa em sistemas produtivos. In: SANTOS, Cleberton Correia (org.). **Agrobiodiversidade: Manejo e Produção Sustentável**. Pantanal: Pantanal Editora, 2020. Disponível em: <https://www.editorapantanal.com.br/ebooks/2020/agrobiodiversidade-manejo-e-producao-sustentavel/ebook.pdf>. Acesso em: 23 jan. 2024.

FAGUNDES, Rita de Cássia. **A produção e o consumo de milho entre agricultores familiares do semiárido sergipano e o cuscuz nosso de cada dia**. 2020. 268 f. Tese (Doutorado) - Curso de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2020.

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. [S.I]: LTC, 1981.

GOMES, Ludmir dos Santos; BEZERRA, José Arimatea Barros. Alimentação escolar e desenvolvimento social local: o caso da aquisição de gêneros da agricultura familiar. **Educação & Formação**, Fortaleza, v. 4, n. 11, p. 97-116, 2019. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/redufor/article/view/899/1144>. Acesso em: 23 jan. 2024.

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ. **Governo do Ceará investe mais de R\$ 25 milhões para fornecer toneladas de sementes de qualidade**. Ceará: Casa Civil, 2023. Disponível em: <https://www.casacivil.ce.gov.br/2023/01/25/governo-do-ceara-investe-mais-de-r-25-milhoes-para-fornecer-toneladas-de-sementes-de-qualidade/>. Acesso em: 24 jan. 2024.

_____. Lei N° 17.534, 22 de junho 2021. Dispõe sobre o projeto hora de plantar como política pública de estado destinada ao fomento à produção rural cearense, proporcionando resultados socioambientais e econômicos relevantes para a população do campo. Ceará: Casa Civil, 2021. Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/ce/lei-ordinaria-n-17534-2021-ceara-dispoe-sobre-o-projeto-hora-de-plantar-como-politica-publica-de-estado-destinada-ao-fomento-a-producao-rural-cearense-proporcionando-resultados-socioambientais-e-economicos-relevantes-para-a-populacao-do-campo>. Acesso em: 12 set. 2024.

GOVERNO MUNICIPAL DE ACARAPE. **Dados do Município**. Acarape, 2024. Disponível em: <https://acarape.ce.gov.br/omunicipio.php>. Acesso em: 17 jan. 2024.

IBGE. Produção agrícola municipal. Rio de Janeiro: IBGE, 2015.

IBGE. Cidades e estados do Brasil. **Acarape**. IBGE, 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ce/acarape/panorama>. Acesso em: 12 set. 2024.

IPECE. Perfil básico municipal: Acarape. Fortaleza: SEPLAG/Governo do Estado do Ceará, 2016. Disponível em: https://www.ipece.ce.gov.br/wp-content/uploads/sites/45/2018/09/mapas_municipais_Acarape.pdf. Acesso em: 12 set. 2024.

KRONE, Evander Eloi; MENASCHE, Renata. Confiança e reputação, doces coloniais e queijo serrano: percepções de qualidade de alimentos tradicionais em contextos de proximidade entre agricultores e consumidores. **Amazônica - Revista de Antropologia**, [S.I.], v. 11, n. 2, pag. 801-825, 2019. Disponível em: <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/6548-25753-1-PB.pdf>. Acesso em: 23 jan. 2024.

LANG, Gustavo Heirich; FERREIRA, Cristiano Dietrich (org.). **Milho**: química, tecnologia e usos. São Paulo:Blucher, 2022.

LIU, R. H. *Potential synergy of phytochemicals and health*. *Journal of Cereal Science*, v. 46, n. 3, p. 3479S-3485S, 2004.

MELO, Luciana Bezerra *et al.* O impacto dos padrões alimentares sobre o excesso de peso e obesidade: uma visão hormonal e inflamatória. **Revista GeSec**. São Paulo, v. 14, n. 4, p. 4647-4655, 2023. Disponível em: <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/16+GeSec+6-4+DOI+1929.pdf>. Acesso em: 15 fev. 2024.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Projeções do Agronegócio 2011/2012 a 2021/2022. Brasil, MAPA, 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/politica-agricola/todas-publicacoes-de-politica-agricola/projecoes-do-agronegocio/projecoes-do-agronegocio-brasil-2011-2012-a-2021-2022.pdf/@download/file>. Acesso em: 25 jan. 2024.

OLIVEIRA, Maurício de *et al.* Componentes biotivos do milho. *In*: OLIVEIRA, Mauricio de;

PAES, Maria Cristina Dias. Aspectos Físicos, Químicos e Tecnológicos do Grão de Milho. Nota Técnica:MAPA, 2006. Disponível em: https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/CNPMS/19619/1/Circ_75.pdf. Acesso em: 17 jan.2024.

PEDRAZA, Dixis Figueroa *et al.* Avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar: revisão da literatura. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 5, p. 1551-1560, 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/9SC5X6kS4Y8QCxH4gnzvPfB/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 23 jan. 2024.

ROCHA, Ariza Maria. Há um sistema culinário do milho no Cariri cearense? **Geografares**, Espírito Santo, v. 25, p. 1-19, 2018. Disponível em: <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/geografares-7546.pdf>. Acesso em: 23 jan. 2024.

RODRIGUES, Anderson Silva *et al.* Impacto do Projeto Hora de Plantar sobre a sustentabilidade da produção de milho híbrido dos agricultores familiares no Cariri cearense. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, [S.I.], v.58, n. 5, p. 1-21, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/resr/a/rmhhLh8yxM7SRr3BMwbcQgG/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em: 23 jan. 2024.

SANTOS, Sandra Maria Chaves dos *et al.* Avanços e desafios nos 20 anos da Política Nacional de Alimentação e Nutrição. **Cadernos de Saúde Pública**, [S.L.], v. 37, p. 1-18, 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/Qhb4jbyYRNVF9xT7678f7vJ/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 23 jan. 2024.

SUASSUNA, Ana Rita Dantas. Milho: o rei dos alimentos na cozinha do semiárido brasileiro. In: SUASSUNA, Ana Rita Dantas *et al.* **O milho na alimentação brasileira**. 1 ed. São Paula: Alameda, 2018.

TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2023. Disponível em: [https://www.tbca.net.br/#:~:text=Topo-Como%20Citar,Food%20Research%20Center%20\(FoRC\)](https://www.tbca.net.br/#:~:text=Topo-Como%20Citar,Food%20Research%20Center%20(FoRC)). Acesso em: 12 set. 2024.

TAGLIAPIETRA, Bruna Lago *et al.* Alterações nutricionais durante o processamento do milho. In: OLIVEIRA, Mauricio de; LANG, Gustavo Heirich; FERREIRA, Cristiano Dietrich (org.). **Milho: química, tecnologia e usos**. São Paulo:Blucher, 2022.

TORRES, Monalisa Lima. A formação de novas elites políticas no Ceará pós-redemocratização: o caso de Barreira e Acarape. **Revista Eletrônica do Mestrado Acadêmico de História da Uece**, [S.L.],v. VII, n. 13, jan-jul, 2019. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/revistahistoriaculturas/article/view/3009/2560>. Acesso em 12 set. 2024.

ZIEGLER, Valmor. Óleo de milho. In: OLIVEIRA, Mauricio de; LANG, Gustavo Heirich; FERREIRA, Cristiano Dietrich (org.). **Milho: química, tecnologia e usos**. São Paulo:Blucher, 2022.

ZUIN, Luis Fernando Soares.; ZUIN, Poliana Bruno. **Extensão Rural: produção de alimentos tradicionais**. Aparecida: Ideias & Letras, 2008.

AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UNILAB: DESAFIOS NO CONTEXTO DA POLÍTICA NACIONAL DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL

RESUMO

As universidades federais brasileiras, através dos Restaurantes Universitários, fornecem refeições adequadas, a preços acessíveis, garantindo a Segurança Alimentar e Nutricional de estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Estas instituições também possuem o potencial de contribuir com o desenvolvimento social, econômico e cultural local por meio da aquisição de produtos da agricultura familiar através da modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA-CI). Entretanto, estudos apontam uma forte tendência à terceirização desses serviços de alimentação. No modelo de gestão terceirizada, a normativa do PAA-CI geralmente não é praticada, visto que os insumos são adquiridos pela empresa privada. Diante desse contexto, a presente pesquisa teve como objetivo demonstrar a trajetória da implementação da aquisição de produtos da agricultura familiar em um contrato de alimentação terceirizado de um restaurante universitário de uma universidade federal localizada nos municípios de Acarape, no estado do Ceará. Trata-se de estudo qualitativo-descritivo, com análise de dados secundários, realizado no período de 2022 a 2024. A pesquisa demonstrou que a implementação da compra de produtos da agricultura familiar em contratos terceirizados possui grande potencial de contribuição para a promoção de sistemas agroalimentares locais sustentáveis e para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional da população local, entretanto, sua efetivação necessita de um planejamento de estruturação abrangente por parte das instituições.

Palavras-chave: restaurantes universitários; Programa Nacional de Assistência Estudantil; Segurança Alimentar e Nutricional; agricultura familiar; desenvolvimento econômico e social local.

6 INTRODUÇÃO

A Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) tem como objetivo ampliar as condições de permanência de alunos na educação superior pública federal. Um dos seus eixos de atuação é a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) de estudantes universitários em situação de vulnerabilidade socioeconômica (Brasil, 2024). Nesse sentido, a PNAES destina recursos para o funcionamento dos Restaurantes Universitários (RU's), os quais têm por finalidade fornecer refeições saudáveis a preços acessíveis. Os RU's possuem papel fundamental para a SAN e para a permanência estudantil, visto que em alguns casos são a única opção de alimentação de muitos discentes. Além disso, os RU's apresentam o potencial de atuar na retroalimentação de outras políticas públicas de alimentação e nutrição,

notadamente o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) (Carvalho; Viana; Rodrigues, 2021).

Regulamentado pela Lei Federal nº 14.628/2023, o PAA apresenta, dentre seus objetivos, o fortalecimento de circuitos locais e regionais e redes de comercialização da produção da agricultura familiar. Nesse sentido, o programa orienta a aquisição, por instituições públicas, de, no mínimo, 30% dos recursos para alimentação na compra de insumos provenientes da agricultura familiar. Além disso, permite a dispensa de licitação, prescindindo dos processos licitatórios para produtores beneficiados (Brasil, 2023).

O PAA caracteriza-se como uma política que incide diretamente no fortalecimento da agricultura familiar, na capacidade do produtor em gerar renda, na garantia da SAN da população, na valorização da biodiversidade e da produção orgânica e agroecológica de alimentos, caracterizando-se como um marco na política agrícola brasileira (IPEA, 2022).

Através da modalidade Compra Institucional do PAA (PAA-CI), os RU's das universidades federais brasileiras podem adquirir produtos da agricultura familiar com dispensa de licitação e, dessa forma, atuar na promoção sistemas agroalimentares locais e sustentáveis. Todavia, existem poucos estudos orientados para o entendimento dessa dinâmica, sendo que as escassas pesquisas existentes demonstram uma adesão reduzida da compra institucional de produtos da agricultura familiar pelas universidades federais. Fato este que pode ser explicado pela tendência à terceirização dos serviços de alimentação nestas instituições. Soma-se a isso, o caráter recente da legislação que orienta a aquisição de produtos da agricultura familiar em contratos terceirizados (Salgado *et al.*, 2022; Triches *et al.*, 2022).

O Decreto Federal nº 8.473/2015 estabelecia, no âmbito da Administração Pública Federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar. Porém, essa legislação não contemplava empresas contratadas por instituições públicas. Revogado pelo Decreto Federal nº 11.476/2023, a nova normativa incluiu os serviços terceirizados ao seu escopo:

Art. 4º Do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e pelas entidades da administração pública federal direta e indireta, no mínimo, trinta por cento deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, por meio da modalidade de compra institucional.

§ 1º O disposto no caput aplica-se às aquisições ou ao fornecimento de alimentos por empresas contratadas pela administração pública, conforme critérios previstos em edital. (Brasil, 2023, grifo nosso).

Como explica Abreu *et al.* (2023), a gestão de serviços de alimentação pode ser realizada sob duas modalidades: autogestão e terceirização. Na autogestão, a própria instituição ou empresa gerencia todo o serviço de alimentação, ou seja, tem a responsabilidade de providenciar a infraestrutura, contratar funcionários, produzir e distribuir as refeições, além de ser responsável pelo gerenciamento do processo. No entanto, as instituições que não têm como atividade-fim a produção de refeições, geralmente, optam por terceirizar o serviço, ou seja, contratar uma empresa especializada.

Estudo realizado por Carvalho *et al.* (2021) constatou que, das 63 universidades federais existentes no Brasil, 44 possuíam RU's com serviço de alimentação terceirizado. Nesse modelo de gestão, a aquisição de alimentos da agricultura familiar é reduzida, visto que os insumos são adquiridos pela empresa privada e não pela instituição pública. Entretanto, com a atualização do texto que regulamenta o PAA, as universidades federais precisarão adotar estratégias para a aquisição de produtos da agricultura familiar mesmo em contratos terceirizados de alimentação.

Diante de todo o exposto, o presente estudo parte do seguinte questionamento: como implementar a aquisição de produtos da agricultura familiar em um RU através de um contrato de serviço de alimentação terceirizado? Para responder a essa pergunta, a pesquisa teve como objetivo demonstrar a trajetória da sistematização da aquisição de produtos da agricultura familiar pelos RU's da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB).

Criada em 2010, através da Lei Federal nº 12.289, a UNILAB é uma instituição federal de ensino superior que tem como missão institucional contribuir com a integração das nações lusófonas, especialmente os países africanos, além de contribuir com o desenvolvimento econômico, social, cultural e tecnológico em nível local, regional e internacional. Localizada nos estados da Bahia e Ceará, a UNILAB é uma universidade *multicampi*, os quais são denominados: Liberdade e Auroras, no município de Redenção/CE; Palmares, no município de Acarape/CE; além do campus dos Malês, no município de São Francisco do Conde/BA (Silva, 2018).

Além disso, como forma de amparar o projeto, o presente estudo buscou compilar informações com os meios pelos quais outras universidades federais efetuaram a sistemática da aquisição de produtos da agricultura familiar em seus contratos terceirizados de serviço de alimentação. Por fim, a pesquisa destinou-se a realizar um mapeamento dos agricultores familiares de Acarape, município sede de um dos *campi* da UNILAB, visto que a articulação com os produtores locais é o ponto de partida para o êxito da iniciativa.

A metodologia utilizada no estudo foi qualitativo-descritiva, com análise de dados secundários - Contrato administrativo e documentos de fiscalização do Contrato de serviço de alimentação da UNILAB - durante o período de 2022 a 2024. A pesquisa relata a implementação da exigência contratual, o acompanhamento e fiscalização do contrato, os principais desafios identificados pela equipe de fiscalização, além das perspectivas para a ampliação da compra de alimentos da agricultura familiar pelos RU's da UNILAB, de forma a contribuir com o fomento da produção agrícola e com o desenvolvimento econômico, social e cultural local.

7 SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SAN) E POLÍTICAS PÚBLICAS

Durante a Primeira Guerra Mundial (1914-1918), o conceito de SAN relacionou-se, diretamente, com a capacidade de um país em produzir sua própria alimentação e suas estratégias de armazenamento de alimentos para eventuais períodos de conflito (Burity *et al.*, 2010; Custódio *et al.* 2011). Após a Segunda Guerra Mundial (1939-1945), o termo ganhou força com a criação do Fundo das Nações Unidas para a Alimentação (FAO) e sua missão de erradicar a fome, a pobreza e a Insegurança Alimentar (IA). Logo em seguida, em 1948, com a publicação da Declaração Universal dos Direitos Humanos, a alimentação firmou-se como um direito básico (Pinheiro, 2008).

Entretanto, a garantia da alimentação estava ainda relacionada com a ideia da disponibilidade de alimentos. A fome era considerada causa natural do crescimento da população mundial. Nesse entendimento, na década de 1950, surge a Revolução Verde, um movimento que pretendia, através da utilização de tecnologias mais avançadas, aumentar a produção de alimentos. Porém, não tardou para que se constataste que o aumento da produção e a autossuficiência de um país não bastavam para eliminar a fome (Melo *et al.*, 2017).

Surge, então, a compreensão do social, ou seja, que uma das principais causas da fome é a falta de garantia de acesso aos alimentos em decorrência da desigualdade social (MELO *et al.*, 2017). Josué de Castro, sociólogo pesquisador da fome no Brasil, afirmou que a “fome é um flagelo produzido por homens contra outros homens” (Castro, 1946, p. 118), ou seja, a fome não é resultado apenas de problemas naturais e sim de questões sociais e políticas.

O conceito de SAN estabeleceu, durante sua trajetória, estreita relação com o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), o qual pode ser definido como o direito à disponibilidade, ao acesso, ao consumo, à produção e à utilização biológica dos alimentos

(Guerra; Mancuso; Bezerra, 2019). Atualmente, o conceito de SAN é definido da seguinte forma pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN):

A segurança alimentar e nutricional 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).

A mesma lei estabelece que a SAN abrange a ampliação do acesso aos alimentos através da produção, especialmente da agricultura tradicional e familiar, do processamento, da industrialização, da comercialização, do abastecimento e da distribuição de alimentos (Brasil, 2006).

Variados saberes e ações políticas consagraram a SAN como um direito universal. Sua efetivação refere-se a forma como uma sociedade organizada, por meio de políticas públicas, pode e deve garantir o DHAA a todos os cidadãos (SARTI e TORRES, 2017). A LOSAN expressa a natureza da SAN como objetivo estratégico a ser buscado com ações e políticas públicas permanentes e intersetoriais, orientadas pelos princípios da soberania e do direito à alimentação adequada (Brasil, 2006).

A LOSAN determina também a formulação de uma Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) que integre esforços do Estado, por meio de um conjunto de políticas públicas, com objetivo de respeitar, proteger, promover e prover os direitos humanos à saúde e à alimentação. Como exemplos de políticas intersetoriais com contribuições importantes no ponto de vista da SAN destacam-se o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (Brasil, 2006).

Além destes, a criação do Programa Fome Zero, do Bolsa Família e de equipamentos públicos como os Restaurantes Populares, as Cozinhas Comunitárias e os Bancos de Alimentos colocaram em evidência a agenda de SAN no Brasil. Como resultado destas políticas, dos anos de 2002 a 2013, caiu em 82,1% a população brasileira considerada em situação de subalimentação. Em setembro de 2014, a FAO colocou o Brasil fora do mapa da fome mundial (Amaral; Basso, 2016).

No entanto, dados de pesquisas recentes realizadas pela Rede Brasileira de Pesquisas em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN) evidenciaram a existência de 33 milhões de pessoas em situação de fome no Brasil, além de outros 125 milhões em situação de insegurança alimentar. Os inquéritos emitem um pedido de urgência no tratamento de políticas públicas efetivas que possam auxiliar a garantia da SAN. Aponta-se,

assim, a necessidade da articulação de programas e ações, abrangendo as diversas áreas que incidam sobre a SAN (PENSSAN, 2021; 2022).

7.1 A Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES)

Na década de 1980, os gestores das Instituições Federais de Ensino Superior (IFES), criaram o Fórum Nacional de Pró-Reitores de Assuntos Comunitários e Estudantis (Fonaprace), com objetivo de redemocratizar o acesso ao ensino superior e garantir a permanência de estudantes de baixa renda nas universidades. O Fonaprace assegurou a discussão sobre a assistência estudantil, incluindo a pauta no primeiro Programa Nacional de Educação (PNE) (2001-2010) (Silva; Haas, 2019).

No ano de 2007, o Decreto nº 6.096, instituiu o Programa de Apoio ao Plano de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), visando a ampliação do acesso e garantias de permanência aos estudantes no ensino superior (Silva; Carvalho, 2020). Como instrumento de consolidação do REUNI e marco histórico para a assistência estudantil, o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) foi instituído pela Portaria Normativa nº 39 do Ministério da Educação e Cultura, no ano de 2007 (Brasil, 2007).

O PNAES foi criado com o objetivo de ampliar as condições de permanência dos discentes nas IFES, democratizar o ensino, minimizar os efeitos das desigualdades sociais e regionais na permanência e conclusão da educação superior, reduzir as taxas de retenção e evasão e contribuir para a promoção da inclusão social pela educação. Após três anos de existência, o PNAES deixou o status de Portaria Normativa para se tornar o Decreto Lei nº 7.234, de 19 de julho de 2010. E, em julho de 2024, através da Lei nº Federal nº 14.914/2024, institui-se a PNAES como política de Estado (Brasil, 2010; Silva; Carvalho, 2020; Brasil, 2024).

Nos termos da PNAES, a assistência estudantil destina-se a estudantes matriculados em cursos de graduação presencial, prioritariamente oriundos da rede pública de educação básica ou com renda familiar per capita de até um salário mínimo e meio, sem prejuízo de demais requisitos fixados pelas IFES. A política visa atender, primordialmente, as seguintes áreas: moradia estudantil, alimentação, transporte, atenção à saúde, inclusão digital, cultura, esporte, atendimento pré-escolar a dependentes e apoio pedagógico (Brasil, 2024).

Estruturados pela PNAES, os Restaurantes Universitários destacam-se como equipamentos que contribuem com a permanência estudantil através da garantia da SAN dos estudantes, favorecendo práticas de promoção à saúde e contribuindo para o acesso e

disponibilidade de alimentos pelos discentes (Loureiro, 2016; Perez *et al.*, 2016; Rossetti, 2015).

Além disso, fazendo parte da PNAES, o Programa de Alimentação Saudável na Educação Superior (Pases) visa articular ações com as políticas do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, valendo-se das compras do PAA. Prevê, ainda, que através de recursos adicionais a que tiverem acesso com parcerias ou convênios, as universidades poderão criar RU's populares para atendimento à população com vulnerabilidade socioeconômica das localidades em que se encontram sediadas (Brasil, 2024).

7.2 O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)

O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) surgiu com o Programa Fome Zero, no ano de 2003, fazendo parte de um conjunto de marcos institucionais da política social brasileira que tiveram como foco a redução de desigualdades e da pobreza extrema. Oficialmente instituído pela Lei nº 10.696/2003, o PAA fomenta a agricultura familiar, através do fortalecimento dos circuitos locais e regionais de comercialização. Também promove e valoriza a biodiversidade e a produção orgânica e agroecológica de alimentos, além de incentivar hábitos alimentares saudáveis em âmbito local e regional (Brasil, 2003).

São considerados beneficiários fornecedores do PAA: os agricultores familiares, assentados da reforma agrária, silvicultores, aquicultores, extrativistas, pescadores artesanais, indígenas, integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais e povos e comunidades tradicionais. Para estes produtores, o programa permite a dispensa de licitação, prescindindo dos processos licitatórios, o que facilita a compra de insumos a preços de mercado. Os alimentos são distribuídos para a população que se encontra em estado de insegurança alimentar, incluindo aqueles que são atendidos pela assistência social, pela rede pública de saúde e ensino e pelos bancos de alimentos (Quevedo; Silva, 2023).

Através da garantia da comercialização dos gêneros alimentícios de agricultores familiares, os quais encontram na venda dos seus produtos um dos maiores gargalos do processo produtivo, que o PAA se caracteriza como importante política pública direcionada à SAN. Regido, atualmente, pela Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, as modalidades do PAA são apresentadas no Quadro 1 (Grisa, 2012; Brasil, 2023).

Quadro 1 - Modalidades atuais do PAA

Modalidade	Descrição	Operador	Tipo de acesso do agricultor	Fonte de recurso
COMPRA DIRETA	Compra de produtos específicos com o objetivo de sustentação de preços.	Conab	Individual ou em grupo (formal ou informal)	Ministério da Cidadania ou Mapa
CDS	Compra de alimentos para doação imediata às entidades.	Conab, estados, Distrito Federal e municípios	Individual ou em grupo (formal ou informal)	Ministério da Cidadania
LEITE	Compra de leite para doação às pessoas em situação de IAN, operada nos estados do Nordeste e municípios do semiárido mineiro.	Governos estaduais	Individual ou em grupo (formal ou informal)	Ministério da Cidadania
FORMAÇÃO DE ESTOQUE	Apoio financeiro à formação de estoques de alimentos para posterior comercialização e devolução de recursos ao poder público.	Conab	Cooperativa e associação	Mapa
COMPRA INSTITUCIONAL	Compra de produtos da agricultura familiar via chamada pública para atendimento de demandas do órgão comprador (consumo de alimentos, sementes e outros materiais).	Ente interessado	Cooperativa e associação	Ente interessado

Fonte: Brasil (2023).

Os benefícios do PAA são comprovados em diversos estudos revisionais, os quais apontam o aumento da renda, do volume de produção, dos preços dos produtos pagos aos agricultores, da comercialização, da permanência dos agricultores no campo e do investimento no processo produtivo. Os estudos evidenciam também um impulso para o associativismo e cooperativismo, à diversidade da produção e à dinamização da economia local. O fortalecimento da agricultura familiar proporcionado pelo PAA se reflete também na SAN da população em geral, inclusive dos próprios agricultores, e na preservação de hábitos culturais concernentes à alimentação de determinada região (Sambuichi *et al.*, 2014; 2019; Perin *et al.*, 2021).

Estudos também demonstraram como a garantia de venda proporcionada pelo PAA estimula os produtores a realizar investimentos e promover melhorias em sua produção. Os agricultores beneficiados conseguem aumentar sua área de cultivo e investir em aparato tecnológico no manejo de suas culturas. O PAA se apresenta, assim, como uma política que incide diretamente no fortalecimento da agricultura familiar, na capacidade do produtor em gerar renda, na garantia da SAN da população, na valorização da biodiversidade e da produção

orgânica e agroecológica de alimentos, caracterizando-se como um marco na política agrícola brasileira (IPEA, 2022).

Apesar da sua importância, estudos indicam uma adesão reduzida da compra institucional de produtos da agricultura familiar pelas universidades federais brasileiras, fato que pode ser explicado pela tendência à terceirização destes serviços (Salgado *et al.*, 2022; Triches *et al.*, 2022). De acordo com estudo realizado por Triches *et al.* (2022), apenas a Universidade Federal da Fronteira Sul, Universidade Federal de Santa Catarina, Universidade Federal de Pelotas, Universidade Federal de Santa Maria e Universidade do Rio Grande, todas na região Sul do país, possuíam cláusulas de obrigatoriedade para aquisição de produtos da agricultura familiar em contratos terceirizado. Estas iniciativas são importantes para o fortalecimento da agricultura familiar e da SAN da comunidade, além de possibilitar a preservação de hábitos culturais concernentes à alimentação local (Sambuichi *et al.*, 2014; 2019; Perin *et al.*, 2021).

8 IMPLEMENTAÇÃO DA COMPRA DA AGRICULTURA FAMILIAR NOS RU's DA UNILAB

8.1 O serviço de alimentação da UNILAB

A política de assistência estudantil da UNILAB tem como base a PNAES e é caracterizada por um conjunto de ações que buscam contribuir para a democratização das condições de permanência dos estudantes na educação superior pública federal. Fazendo parte do escopo das políticas de permanências estudantis, os RU's da UNILAB têm por finalidade fornecer refeições nutricionalmente equilibradas, seguras do ponto de vista higiênico-sanitário e adequadas às necessidades nutricionais dos usuários (UNILAB, 2021).

O serviço de alimentação da UNILAB, *campi* Ceará, iniciou seu funcionamento no ano de 2011, aproveitando os espaços cedidos pelas prefeituras de Acarape e Redenção para a instalação dos seus refeitórios. Desde seu início, o serviço de alimentação apresentou uma gestão terceirizada, pois os espaços aproveitados não eram apropriados para o funcionamento de uma cozinha industrial. Dessa forma, a UNILAB contrata, desde 2011, empresas especializadas para o fornecimento de refeições transportadas para os seus três refeitórios, no estado do Ceará.

Apesar de apresentar no seu projeto inicial a previsão da construção de uma cozinha industrial, a Gestão Superior *pró-tempore* que ocupou a Reitoria da UNILAB no período de

2017 a 2018 decidiu que o formato de serviço de alimentação terceirizado, com refeições transportadas, contemplava de forma satisfatória a comunidade acadêmica. Com essa decisão, os espaços destinados à cozinha industrial foram transformados em salas de aula e laboratórios. Todavia, mesmo através de uma gestão terceirizada, destaca-se que a produção das refeições na própria região contribuiria com a valorização do comércio local/regional, com o fortalecimento de cadeias curtas de produção e com a destinação de recursos a fornecedores de pequeno porte (UNILAB, 2016).

8.2 O projeto de aquisição de produtos da agricultura familiar pela UNILAB

As primeiras tratativas sobre a aquisição de produtos da agricultura familiar para os RU's da UNILAB iniciaram ao final do ano de 2019, ou seja, antes da obrigatoriedade imposta pelo Decreto Federal nº 11.476/2023. Servidores docentes do Instituto de Desenvolvimento Rural (IDR) e membros participantes do Mecanismo da Facilitação da Participação das Universidades no Conselho de SAN da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa (MU-CONSAN/CPLP) foram os principais agentes fomentadores da iniciativa.

Assim, a partir do final do ano de 2019, iniciaram reuniões com a participação de representantes do IDR, do MU-CONSAN/CPLP/UNILAB e da Divisão de Alimentação e Nutrição (DAN) para avaliar a viabilidade de incorporar a obrigatoriedade da aquisição de gêneros da agricultura familiar ao contrato de prestação de serviço de alimentação da Universidade.

A DAN, vinculada à Pró-Reitoria de Políticas Afirmativas e Estudantis (PROPAE), é o setor da Universidade que atua no gerenciamento dos RU's. Por ter como principais atribuições o planejamento, acompanhamento, fiscalização e avaliação do serviço de alimentação, o setor configura-se como agente chave da iniciativa pretendida.

O início das tratativas de implementação das compras da agricultura familiar coincidiu com a fase inicial da pandemia da Covid-19. Em março de 2020, a Covid-19 foi caracterizada pela Organização Mundial da Saúde (OMS) como uma pandemia. No Brasil, logo em seguida, através da Portaria nº 454, o Ministério da Saúde declarou o estado de transmissão comunitária em todo o território nacional (Arrais *et al.*, 2020; OMS, 2020).

A pandemia comprometeu as instituições de ensino, acarretando a suspensão de aulas ou sua substituição por atividades remotas. Essas medidas ocasionaram a interrupção do funcionamento dos RU's (Brasil, 2020). Dessa forma, em 24 de março de 2020, o Conselho

Universitário da UNILAB, suspendeu o calendário acadêmico e o funcionamento do serviço de alimentação, enquanto perdurasse o estado de emergência em saúde pública (UNILAB, 2020).

Os RU's permaneceram fechados de 24 de março de 2020 até 04 de abril de 2022, período no qual não houve contrato de prestação de serviço de alimentação. Porém, as reuniões entre a DAN, IDR e MU-CONSANCPLP continuaram acontecendo remotamente durante este período, de forma a não perder o foco da iniciativa.

Em 2022, com a reabertura dos RU's, fez-se necessário um novo processo licitatório, momento oportuno para inclusão da cláusula de obrigatoriedade de aquisição de insumos da agricultura familiar ao contrato. Por não existir, na época, orientações sobre como as instituições públicas pudessem atuar nesses casos e de forma a não incorrer em equívocos legais, optou-se por utilizar um texto semelhante ao do Decreto Federal nº 8.473, de 22 de junho 2015, o qual estabelecia, à época, no âmbito da Administração Pública Federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações.

Dessa forma, o modelo de execução do objeto presente no termo de contrato, definiu a seguinte obrigatoriedade nas especificações técnicas e composições das refeições:

8.1.5 A CONTRATADA deverá adquirir gêneros alimentícios atendendo o percentual mínimo determinado pelo Decreto nº 8.473, de 22 de junho de 2015, que prevê pelo menos 30% de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP;

8.1.5.1. Os gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar devem ser adquiridos preferencialmente das Cooperativas locais, considerando também o valor de referência para fins de composição do preço de mercado;

8.1.5.2 A comprovação da aquisição dos gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar se dará através de cópias de todas as notas fiscais, as quais deverão ser entregues mensalmente a Equipe de Fiscalização de Contrato;

8.1.5.3 A observância deste percentual previsto poderá ser dispensada quando presente uma das seguintes circunstâncias, comprovada e justificada pela CONTRATADA:

- a. A impossibilidade de emissão do documento fiscal correspondente;
- b. A inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios, desde que respeitada a sazonalidade dos produtos;
- c. As condições higiênico-sanitárias inadequadas e/ou desconformidade do produto ou de sua qualidade (BRASIL, 2015).

Mesmo tendo ocorrido antes da instituição do Decreto Federal nº 11.476/2023, as cláusulas incluídas no termo de contrato não foram questionadas pela procuradoria jurídica ou por outros setores responsáveis pelo processo de licitação. A nova obrigatoriedade também não foi vista como um condicionante prévio que induzisse a redução da competitividade do certame. Ademais, não houve questionamentos sobre a inclusão da exigência por parte das empresas

concorrentes. De forma que, a inclusão da obrigatoriedade da aquisição de gêneros da agricultura familiar ao contrato de prestação de serviço de alimentação terceirizado não foi identificado como um procedimento complexo, mesmo antes da existência de normativa.

Finalizado o processo licitatório, no dia 25 de agosto de 2022 foi assinado o termo de contrato de prestação de serviços nº 14/2022, entre a UNILAB e a empresa ISM Gomes de Mattos LTDA, vencedora do certame. O contrato previa o fornecimento de aproximadamente 550.000 refeições, entre almoço e jantar, com o valor estimado de R\$6.859.364,40.

No ano de 2023 ocorreu a primeira prorrogação do Contrato nº 14/2022, com um novo gasto anual previsto de R\$7.126.117,46. E, no ano de 2024, a segunda prorrogação apresentou a previsão de gasto anual de R\$7.420.090,22.

8.3 O acompanhamento e fiscalização do Contrato de serviço

O Contrato nº 14/2022 teve início em 25 de agosto de 2022, data na qual iniciou a obrigatoriedade de compras da agricultura familiar. A fiscalização da nova exigência contratual ocorreu através do acompanhamento das notas fiscais de compras de insumos pela empresa.

Nas reuniões de planejamento, ainda no ano de 2019, foi identificada a necessidade de elaborar um mapeamento dos produtores com potencial de fornecer insumos para o serviço. Dessa forma, mediadores do IDR formularam um banco de dados inicial, o qual foi compartilhado com a empresa contratada como forma de viabilizar o início da aquisição dos insumos (Quadro 2).

Quadro 2 – Cadastro de fornecedores de alimentos da agricultura familiar

Agricultores/Cooperativas	Contato *	Produto	Localização
Eva	-	Polpas de frutas	Acarape/CE
Chiquinho Bandeira	-	Hortifruti	Acarape/CE
Silvania Bandeira	-	Hortifruti	Acarape/CE
Cimar	-	Polpas de frutas	Redenção/CE
Terra Conquistada (MST)	-	Hortifruti, polpas, proteína animal (corte)	Cooperativas filiadas: Mombaça, Chorozinho, Quixeramobim e Tamboril.
COOPERFAM	-	Hortifruti e polpas	Maranguape
COOPAMAB	-	Sobremesas e polpas	Maciço de Baturité

Fonte: Elaborado pela autora.

O banco de dados consistia na identificação do fornecedor, contato, produto e localidade. Buscou-se fornecedores dos municípios de Acarape e Redenção, mas também foram

incluídas cooperativas de outros municípios. Essas informações foram repassadas à empresa, a qual manteve contato direto com os fornecedores, sem mediação dos fiscais do contrato.

O acompanhamento da aquisição de produtos da agricultura familiar pela empresa passou a fazer parte das atividades de fiscalização contratual, sob responsabilidade da DAN. Mensalmente, a empresa precisava encaminhar um ofício com as seguintes informações: quantidade de refeições fornecidas, custo total com insumos, valor adquirido da agricultura familiar, notas fiscais e a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) dos fornecedores. Caso o percentual mínimo não fosse cumprido e não houvesse justificativa fundamentada, a empresa era passível de receber multa e/ou outras sanções administrativas dispostas no contrato.

A parceria entre diferentes setores da universidade foi fundamental também nesta etapa de fiscalização. Coordenado pelo IDR, o projeto de extensão universitária “O território em nosso prato: produtos da agricultura familiar no restaurante universitário da UNILAB”, destinou um bolsista para auxiliar na verificação das notas fiscais, identificando possíveis irregularidades no cumprimento do percentual mínimo estabelecido e identificando quaisquer outras inadequações.

A Tabela 1 traz os dados dos valores mensais adquiridos da agricultura familiar pelo Contrato nº 14/2022, no período de agosto de 2022 a agosto de 2024. Observa-se que, desde o início da vigência do contrato, a empresa realizou a compra de insumos da agricultura familiar. Apenas nos meses de agosto, outubro, novembro e dezembro de 2022, a empresa não conseguiu atingir o valor mínimo estabelecido. A partir de janeiro de 2023, a empresa conseguiu cumprir com o mínimo de 30%, ultrapassando este valor na maioria dos meses.

Destaca-se que, o acompanhamento mais rigoroso nas notas fiscais iniciou apenas em janeiro de 2023, com o apoio do projeto de extensão universitária. Constata-se, assim, que não é suficiente que a obrigatoriedade esteja determinada no contrato, sendo imprescindível o acompanhamento e fiscalização diligentes da exigência imposta.

Ainda de acordo com a Tabela 1, de agosto de 2022 a agosto de 2024, o serviço de alimentação da UNILAB destinou o valor de R\$ 2.571.896,18 (dois milhões, quinhentos e setenta e um mil, oitocentos e noventa e seis reais e dezoito centavos) para a compra de insumos provenientes da agricultura familiar.

Tabela 6 - Valores mensais de aquisição de produtos da agricultura familiar para o RU da UNILAB no Contrato nº 14/2022

Período	Quantidade de refeições fornecidas	Custo total com insumos	Valor de 30% do custo total com insumos	Valor adquirido da agricultura familiar
Agosto/2022	10.143	R\$66.132,36	R\$19.839,71	R\$11.892,25
Setembro/2022	42.882	R\$279.590,64	R\$83.877,19	R\$92.083,08
Outubro/2022	55.191	R\$359.845,32	R\$107.953,60	R\$102.416,62
Novembro/2022	51.555	R\$336.138,60	R\$100.841,58	R\$98.592,24
Dezembro/2022	40.975	R\$267.157,00	R\$80.147,10	R\$78.275,00
Janeiro/2023	54.869	R\$ 354.610,55	R\$ 106.383,17	R\$146.287,53
Fevereiro/2023	26.216	R\$169.430,28	R\$50.829,09	R\$72.627,32
Março/2023	55.567	R\$368.441,07	R\$110.532,32	R\$110.532,62
Abril/2023	47.769	R\$ 318.463,79	R\$ 95.539,14	R\$ 107.564,74
Mai/2023	60.198	R\$ 373.643,67	R\$ 112.093,10	R\$ 117.804,27
Junho/2023	51.951	R\$ 335.751,93	R\$ 100.725,58	R\$ 100.819,12
Julho/2023	28.978	R\$ 187.280,70	R\$ 56.184,21	R\$ 63.926,08
Agosto/2023	54.084	R\$ 349.537,21	R\$ 104.861,16	R\$ 137.312,92
Setembro/2023	61.479	R\$ 397.330,04	R\$ 119.199,01	R\$ 124.158,63
Outubro/2023	60.668	R\$ 392.088,66	R\$ 117.626,60	R\$ 120.033,88
Novembro/2023	52.136	R\$336.947,556	R\$101.084,27	R\$ 105.792,28
Dezembro/2023	32.048	R\$ 207.121,67	R\$62.136,50	R\$ 69.828,80
Janeiro/2024	42.546	R\$ 274.968,75	R\$ 82.490,63	R\$ 83.738,96
Fevereiro/2024	56.076	R\$ 362.411,22	R\$ 108.723,37	R\$ 119.865,29
Março/2024	48.140	R\$ 311.121,98	R\$ 93.336,59	R\$ 108.959,19
Abril/2024	42.277	R\$ 273.230,24	R\$ 81.969,07	R\$ 122.527,54
Mai/2024	24.219	R\$ 156.523,96	R\$ 46.957,19	R\$ 94.990,96
Junho/2024	26.346	R\$ 170.270,46	R\$ 51.081,14	R\$ 85.209,80
Julho/2024	43.483	R\$ 281.024,45	R\$ 84.307,34	R\$ 145.385,46
Agosto/2024	68.553	R\$ 443.048,30	R\$ 132.914,49	R\$ 151.271,60
TOTAL	1.138.349	R\$ 7.372.110,41	R\$ 2.211.633,15	R\$ 2.571.896,18

Fonte: Elaborado pela autora.

O Quadro 3 traz um resumo dos produtos e quantidades de insumos adquiridos da agricultura familiar pelo Contrato nº 14/2022, no ano de 2022. Os produtos adquiridos foram leite pasteurizado integral, queijo coalho, abóbora leite, acelga, alface crespa, macaxeira, pimentão verde e tomate.

Quadro 3 - Insumos adquiridos da agricultura familiar para os RUs

INSUMO	UNIDADE	QUANTIDADE
Leite Pasteurizado Integral	Litro	25.200
Queijo Coalho Retangular	Quilograma	869,03
Abóbora Leite	Quilograma	74.856
Acelga	Quilograma	1.659
Alface Crespa	Unidade	60.324
Macaxeira	Quilograma	13.950
Pimentão Verde	Quilograma	5.186
Tomate	Quilograma	8.544

Fonte: Elaborado pela autora.

Figura 17- Cartaz de divulgação da aquisição de produtos da agricultura familiar



Fonte: UNILAB (2022).

8.4 Desafios na implementação das compras da agricultura familiar

Embora a empresa contratada tenha conseguido realizar a compra de produtos da agricultura familiar no percentual mínimo exigido, a equipe de fiscalização do Contrato identificou alguns entraves na implementação da iniciativa. O primeiro deles foi a comprovação de que os insumos das notas fiscais apresentadas eram destinados apenas ao serviço de alimentação da UNILAB.

A empresa prestadora do serviço foi fundada em 2011, possui sede no bairro Jangurussu (Fortaleza/CE), atua em 14 estados brasileiros, produzindo mais de 100 mil refeições diariamente. Trata-se, portanto, de uma empresa de grande porte, com diversos contratos vigentes, sendo a maior parte das refeições produzida na cozinha da sua sede. Nessa conjuntura, não foi encontrado um método de assegurar que os insumos que constavam nas notas fiscais não eram direcionados a outros contratos.

Esse questionamento foi levado à empresa, a qual afirmou que todos os produtos das notas fiscais apresentadas eram destinados à produção apenas das refeições da UNILAB.

Todavia, não existe uma comprovação formal. Além disso, casos de notas fiscais com insumos que não constavam no cardápio da Universidade foram identificados, tais como: carneiro, maracujá e goiaba. Quando notificada destas ocorrências, a empresa alegou um equívoco e encaminhou novas notas fiscais. Ressalta-se que a empresa possui outros contratos com a mesma exigência de aquisição de compras da agricultura familiar.

Outra adversidade identificada: durante este período, não foi realizada a compra de produtores do município de Acarape, onde se localiza um dos RU's da UNILAB. Tendo como missão contribuir com o desenvolvimento social, econômico e cultural local, a aquisição de produtos do próprio município caracteriza-se como elemento relevante da intervenção, a qual pretende contribuir com o fomento dos circuitos curtos de comercialização através da utilização de alimentos da localidade, gerando renda e garantindo melhoria das condições sociais da comunidade da qual faz parte.

Outro obstáculo é o fato de que, apesar de a empresa efetuar os pagamentos das compras adequadamente, não existe um acordo ou contrato entre as partes que sirva de garantia aos produtores. Ou seja, a empresa não formaliza a aquisição dos alimentos e a continuidade das compras, o que não garante o escoamento dos produtos e das quantidades disponíveis. A empresa entra em contato com os fornecedores apenas quando precisa repor estoques, o que dificulta a inserção econômica e social dos produtores. Este obstáculo impede, inclusive, que os fornecedores invistam na inovação de produtos para atender as demandas dos cardápios da UNILAB.

Além disso, como a empresa conseguiu atingir o valor mínimo exigido, quando os fiscais do Contrato tentaram intermediar a compra com outros produtores, não houve receptividade da empresa em considerá-los, haja visto que a empresa já cumpria com a obrigação contratual.

Por fim, ressalta-se a dificuldade de comunicação da empresa com os produtores locais. Alguns fornecedores não possuem telefone para contato. Outros, possuem telefone celular, mas não o levam para o trabalho no campo e ficam incomunicáveis durante a maior parte do dia. Também não utilizam outros canais de comunicação, como e-mail e WhatsApp, meios favoráveis para a comunicação com uma empresa privada. Além disso, existem casos de agricultores que são representados por outro produtor, por possuírem dificuldade de interlocução na comercialização das suas mercadorias.

8.5 Possibilidades de aprimoramento da iniciativa

O prazo de vigência do Termo do Contrato nº 14/2022 da UNILAB é de 12 meses, com início na data de 22/08/2022, podendo ser prorrogado, por interesse das partes, até o limite de 60 (sessenta) meses. Dessa forma, o Contrato com a empresa atual poderá ser prorrogado até 22/08/2027.

Na ocorrência de um novo processo licitatório, atualizações podem ser feitas no contrato - desde que comprovado que estas não representarão prejuízo à Administração - visando aperfeiçoar a primeira tentativa de implementação de compras da agricultura familiar.

Como exemplo, buscando dirimir a incerteza do destino dos insumos das notas fiscais apresentadas pela empresa e também como forma de garantir a compra de produtos da região - fortalecendo as cadeias curtas de produção local - o contrato pode determinar que a cozinha onde as refeições serão produzidas esteja localizada no mesmo município dos RU's da UNILAB ou a uma distância máxima definida.

Outro recurso que pode vir a ser adotado é a especificação de que a empresa formalizará um contrato ou acordo com os fornecedores, garantindo a compra dos produtos durante toda a vigência do contrato com a UNILAB, mediante a prática de valores de mercado. Assim, os agricultores teriam a garantia de escoamento dos seus produtos.

Por fim, uma ação fundamental é o mapeamento dos produtores da região do Maciço de Baturité. O mapeamento constituiria um banco de dados, facilitando a comunicação com os agricultores, além de identificar os produtos e quantidades disponíveis na região, garantindo que estes estejam presentes nos cardápios dos RU's, conforme sazonalidade, e que sejam adquiridos pela empresa prestadora do serviço.

9 PANORAMA DAS UNIVERSIDADES FEDERAIS BRASILEIRAS NA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Buscando soluções para dirimir as dificuldades identificadas na execução do contrato da UNILAB, as universidades federais que implementaram a mesma iniciativa - conforme estudo de Triches *et al.* (2022) - foram contatadas através da plataforma Fala.BR, no período de fevereiro a março de 2024. As informações obtidas com as instituições foram compiladas no Quadro 4.

As instituições utilizaram como amparo legal para implementação da compra da agricultura familiar as seguintes normativas: o Decreto nº 8.473, de 22 de junho de 2015

(atualmente revogado pelo Decreto nº 11.476, de 2023); a Lei nº 11.236, de 24 de julho de 2006; a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009; o Decreto nº 7.775, de 04 de julho 2012 (revogado pelo Decreto nº 11.476, de 2023); e a Resolução MDA nº 50, de 26 de setembro de 2012.

Após atualização da normativa do PAA, o Decreto Federal nº 11.476/2023 configura-se como amparo legal suficiente para implementação da aquisição de produtos da agricultura familiar em contratos terceirizados de instituições públicas.

Constatou-se que, com exceção da UFPel, todas as demais universidades informaram que a fiscalização da previsão contratual era realizada através de acompanhamento das notas fiscais. As dificuldades elencadas pelas instituições foram: fornecimento por produtores locais dos gêneros em quantidade e regularidade necessárias; ausência de padronização dos produtos; dificuldade de comunicação com os agricultores; resistência por parte da empresa contratada, aquisição de produtos de outras regiões e falta de acordo com os preços.

Ressalta-se que, as instituições não conseguiam atingir o percentual mínimo de 30% do valor total destinado a compra de insumos. Destaca-se que a prestadora de serviço da UFSM é a mesma da UNILAB. Com uma cozinha exclusiva para a produção de refeições para a UFSM, a mesma empresa não conseguiu atingir o percentual mínimo exigido em contrato.

Relacionado à articulação com os fornecedores, a UFSS adotou a estratégia de elaboração de editais de chamada pública para cadastro de cooperativas e agricultores familiares para possível abastecimento dos RU's anualmente. Ressalta-se que a publicação de editais deve aumentar o volume de atividades da instituição e a importância de que as cooperativas e agricultores estejam bem informados e conscientes da dinâmica da venda de produtos para empresas privadas, ou seja, que se trata de um processo diferente do PNAE e do PAA.

Por fim, as instituições apresentaram desafios semelhantes com os identificados pela UNILAB no decorrer da implementação da iniciativa. Não obstante, todas acreditam na relevância do projeto para o desenvolvimento rural, para o fortalecimento da agricultura familiar e para a garantia da SAN dos estudantes e da região.

Quadro 4 – Informações obtidas com as outras universidades federais brasileiras

UNIVERSIDADE	RECURSO UTILIZADO PARA IMPLEMENTAÇÃO DE COMPRA DA AGRICULTURA FAMILIAR	DESAFIOS IDENTIFICADOS	AVALIAÇÃO DA IMPLEMENTAÇÃO
Universidade Federal de Santa Maria (UFSM)	Previsão contratual de que a empresa deverá atender ao determinado pelo Decreto no 8.473, de 22 de junho de 2015. Um exemplo que temos é o Contrato n. 20/2020 da UFSM com a ISM, que prevê o que segue: (...) "8.2.2.1 Os gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar devem ser adquiridos preferencialmente das Cooperativas locais, considerando também o valor de referência para fins de composição do preço de mercado; 8.2.2.2 A comprovação da aquisição dos gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar se dará através de cópias de todas as notas fiscais, as quais deverão ser entregues mensalmente a Equipe de Fiscalização de Contrato; 8.2.2.3 A observância deste percentual previsto poderá ser dispensada quando presente uma das seguintes circunstâncias, comprovada e justificada pela CONTRATADA: 8.2.2.3.1 a impossibilidade de emissão do documento fiscal correspondente; 8.2.2.3.2 a inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios, desde que respeitada a sazonalidade dos produtos; e 8.2.2.3.3 as condições higiênico-sanitárias inadequadas e/ou desconformidade do produto ou de sua qualidade." (...)	O grande desafio para implementação da ação é a "viabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios", na escala e regularidade exigidos pela produção diária de refeições. Com isso, a meta definida no decreto não vem sendo atingida, embora as equipes de fiscalização estejam atentas e orientando a observância a mesma.	O esforço é permanente e contínuo, sendo que a dinâmica do funcionamento, a escala de funcionamento e a sazonalidade dos produtos trazem complexidade da persecução dessa meta. Ainda assim, existe necessidade de reforçar ações para mitigar os impactos do não atendimento à mesma como: interações com professores que possuem projetos de extensão rural e atuam junto à agricultura familiar, mapeamento de cooperativas de produtores da agricultura familiar, entre outras.
Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS)	Estímulo a compra da agricultura familiar como item validador da qualidade da execução dos serviços. Elaboram anualmente um edital de chamada pública para cadastro de cooperativas e agricultores familiares para possível abastecimento dos RU's. Nos Termos de Referência incluem item que justifica a importância da aquisição deste público, devendo a cessionária adquirir destes credenciados todos os itens cujo valor esteja igual ou menor que o de referência (baseado em 3 orçamentos). O acompanhamento se dá por meio das notas fiscais apresentadas pelas empresas. Não utilizam percentual mínimo, até então, todavia, devido as novas legislações, estão avaliando novos modelos de Chamada, onde possivelmente os percentuais deverão estar descritos.	- Resistência por parte das empresas contratadas; - Dificuldades de comunicação com os agricultores; - Ausência de padronização de produtos, apresentação dos itens, cumprimento de horário e cronograma de entregas.	Apesar dos desafios encontrados houve avanço no decorrer do tempo, melhoria do diálogo entre as partes e melhor organização. Junto disso, a valorização do comércio local/regional, fortalecimento de cadeias curtas de produção e destinação de recursos a fornecedores de pequeno porte. Muitos insumos adquiridos de elevada qualidade.
Fundação Universidade Federal do Rio Grande (FURG)	No item "Obrigações da Contratada" consta a seguinte informação: adquirir, no mínimo 30% de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar, de acordo com os conceitos da lei nº 11.236/2006, atualizada pelo decreto 8.473/2015, priorizando a aquisição de gêneros alimentícios da região do Rio Grande para preparação das refeições. A fiscalização é feita a partir das Notas Fiscais de compras da unidade, levando em consideração o peso dos insumos adquiridos.	Encontrar fornecedores na região que comercializem tais produtos.	Parcialmente exitosa. Algumas unidades ainda fazem a compra de insumos de fora da região ou não cumprem a cláusula.
Universidade Federal de Pelotas (UFPeL)	De acordo com o contrato administrativo, "A CONTRATADA deverá adquirir alimentos da agricultura familiar, na proporção mínima de 30% dos recursos destinados à aquisição de gêneros alimentícios, conforme regulamenta a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, Decreto nº 8.473/2015, Decreto nº 7.775/2012 e Resolução MDA nº 50/2012, seguindo as orientações dos Anexos II, III e IV."	Cumprimento do percentual de compras estabelecido em contrato, principalmente pela falta de acordo nos preços e falta de produtos para entrega.	Além da importância da ação para o desenvolvimento rural, fortalecimento da agricultura familiar e para a segurança alimentar, as fiscais dos contratos consideram a implementação exitosa, uma vez que os percentuais de aquisição vêm aumentando. Embora alguns produtos não atinjam o percentual estipulado em contrato, a Comissão de Avaliação e Julgamento, composta por representações da UFPeL e de entidades de Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER) e entidades de Classe, tem trabalhando para melhorar o diálogo entre as partes, bem como os quantitativos adquiridos.

Fonte: Elaborado pela autora.

10 MAPEAMENTO DOS AGRICULTORES FAMILIARES DO MUNICÍPIO DE ACARAPE

Essa etapa da pesquisa teve como objetivo realizar o mapeamento de produtores do município de Acarape com potencial de fornecer insumos para as empresas privadas prestadoras do serviço de alimentação para os RU's da UNILAB. A coleta dessas informações foi realizada junto à Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATERCE), Secretaria de Educação e Secretaria de Agricultura do município de Acarape, no período de agosto a dezembro de 2023.

O município de Acarape está localizado no estado do Ceará, na microrregião do Maciço de Baturité. Vizinho dos municípios de Redenção, Barreira e Guaiúba, Acarape se situa a 3 km a Sul-Leste de Redenção, a maior cidade dos arredores. Acarape apresenta um território total de 130 Km², com uma população estimada (em 2021) de 15.140 pessoas (IBGE, 2022).

O Quadro 5 traz as informações dos produtores do município de Acarape que podem vir a ser fornecedores de produtos da agricultura familiar para a empresa terceirizada. Todos possuem DAP ou CAF ativos. Informações de três dos vinte produtores já haviam sido repassados à empresa terceirizada do contrato de serviço de alimentação vigente da UNILAB. Porém, estes pequenos produtores não chegaram a vender insumos para a empresa. Como já dito anteriormente, de acordo com as notas fiscais apresentadas à equipe de fiscalização, a empresa não adquiriu insumos de produtores do município de Acarape, apesar de um dos RUs da UNILAB situar-se neste município.

Durante o Contrato nº 14/2022, os produtos adquiridos em maior quantidade foram leite pasteurizado integral e queijo coalho. Devido ao município de Acarape não possuir o Sistema de Inspeção Municipal (SIM), produtos de origem animal não podem ser comercializados pelos produtores locais. Aponta-se, assim, a importância da criação deste serviço pela Prefeitura, mesmo através de consórcios públicos com outros municípios.

Quadro 5 - Mapeamento dos fornecedores da agricultura familiar do município de Acarape

PRODUTOR	CONTATO	INSUMO	OBSERVAÇÕES
Agostinho Borges de Souza	-	Banana, goiaba, melancia e tomate	A Patrícia ou o João Batista Borges que representam o Agostinho
Daniel Meneses da Rocha	-	Maracujá	O Ilson que representa o Daniel
Eva	-	Polpa de frutas	
Ezequiel Cruz de Andrade	-	Hortaliças, fava e arroz	
Francisca De Araújo Sousa	-	Bolo	Conhecido por Bilinha
Francisco Marçal De Lima	-	Batata doce, mamão, melancia e milho	A Sandra que representa o Marçal
Francisco Raimundo Bandeira	-		Alface e coentro hidropônico
Ilson Lino da Silva	-	Polpas diversas	
Joana Darc Bandeira	-	Alface diversos	Silvania que representa a Joana
João Batista Borges de Souza	-	Banana, mamão, milho e pimentão	Contato da esposa: (85) 9 9241-8052
João Batista Chaves	-	Abóbora, banana, milho e pimentão	O Antônio Farias que representa o João Batista
João Paulo de Oliveira Sousa	-	Cheiro verde e tomate	A Bilinha que representa o João Paulo
José Aldemir Lino Rocha	-	Acerola, banana, melancia e manga	Conhecido por Bibi
José Francisco de Araújo	-	Milho e pamonha	Conhecido por Pipoqueiro e não tem WhatsApp
Mauricio José Neves	-	Feijão verde e macaxeira	A Bilinha que representa o Mauricio
Patrícia Maria Rodrigues	-	Batata doce, goiaba, banana, pimentão	
Paulo César	-	Manga, sapoti e acerola	
Ruan Venâncio de Lima	-	Beterraba	
Sandra Maria Silva Lima	-	Bolo e biscoito sequinhos	
Silvânia Bandeira	-	Alface diversos	

Fonte: Elaborado pela autora.

11 CONCLUSÃO

A pesquisa demonstrou o potencial dos Restaurantes Universitários como agentes fomentadores da agricultura familiar sustentável, evidenciando a importância da atuação das universidades federais no fortalecimento de políticas públicas voltadas para a garantia da SAN dos estudantes.

A legislação brasileira – através do Decreto Federal nº 11.476/2023 – avançou no sentido de facilitar a aquisição de produtos da agricultura familiar pelas instituições públicas, especialmente as que possuem serviços de alimentação terceirizados. Destarte, as universidades federais devem buscar atender às mudanças decorrentes da nova normativa, através, por exemplo, da criação de diretrizes institucionais que integrem as políticas públicas de garantia da SAN – notadamente o PAA e a PNAES – às atividades-fim das universidades.

O presente estudo demonstrou que a aquisição de produtos de agricultores familiares e de suas organizações foi implementada, nos restaurantes universitários da UNILAB, através da inclusão de uma cláusula no contrato de prestação de serviço, indicando

que a empresa privada contratada deveria, sempre que possível, destinar um mínimo de 30% das compras de gêneros alimentício destes produtores. A inclusão da exigência contratual e o compartilhamento com a empresa de um banco de dados com informações de possíveis fornecedores oportunizou a efetividade da iniciativa.

Ademais, a pesquisa constatou a essencialidade do controle e do monitoramento da exigência contratual, através da atuação dos gestores e fiscais de contrato, mediante análise de notas fiscais enviadas mensalmente pela empresa. Outra constatação do estudo foi a importância da cooperação entre diferentes setores das instituições, como exemplo interações com professores que possuem projetos de extensão rural e atuam junto à agricultura familiar e com o mapeamento de cooperativas de produtores locais.

Demonstrou-se também que, no decorrer do contrato, entraves e limitações - antes não identificados - podem vir a surgir, tais como perfil da empresa fornecedora, engajamento institucional e região onde a universidade está inserida. As principais dificuldades identificadas pela UNILAB e por outras universidades na efetivação da iniciativa foram: fornecimento por produtores locais dos gêneros em quantidade e regularidade necessárias, dificuldade de comunicação com os agricultores, aquisição de produtos de outras regiões e necessidade de mapeamento dos produtores locais.

E, diante dessa necessidade de mapeamento dos agricultores locais, um banco de dados com os produtores do município de Acarape - onde está situado um dos RU's da UNILAB - foi criado e compartilhado com a empresa privada. A mesma ação de mapeamento deve ser realizada nos municípios de Redenção e demais municípios da região do Maciço de Baturité. Ressalta-se a importância da construção de vínculos entre as universidades e as organizações de agricultores familiares, visando a promoção de sistemas agroalimentares sustentáveis e a participação na economia formal dos agricultores de pequena escala, mediante a possibilidade de venda de seus produtos e serviços.

Constatou-se, ainda, com o caso da UNILAB e das demais universidades, que a implementação da compra de produtos da agricultura familiar em contratos terceirizados de restaurantes universitários configura-se como um processo contínuo de aperfeiçoamento, o qual exige suporte e estruturação dos gestores, além de apoio por meio de pesquisas e ações de extensão. Dito de outra forma, a inclusão da obrigatoriedade no contrato não é uma iniciativa estanque, ao contrário, trata-se de um processo de adaptação contínua à realidade de cada instituição.

Assim, em virtude do potencial da iniciativa para a garantia da SAN da população, para a promoção de sistemas agroalimentares locais e sustentáveis, o presente estudo aponta a

necessidade da expansão da PNAES enquanto política pública voltada para a garantia da SAN de estudantes, além da criação de uma agenda governamental permanente voltada para a estruturação da aquisição de produtos da agricultura familiar pelas universidades através do PAA, além da necessidade de ações de capacitação de gestores públicos.

REFERÊNCIAS

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria Souza. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição** - Um modo de fazer. 8. ed. São Paulo: Metha, 2023.

AMARAL, Volmir Ribeiro; BASSO, David. Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: uma análise em perspectiva histórica. **Revista de Desenvolvimento Regional** - Faccat, Taquara, v. 13, n.1, 2016. Disponível em: [Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: uma análise em perspectiva histórica | COLÓQUIO - Revista do Desenvolvimento Regional \(faccat.br\)](#). Acesso em: 15 mar. 2024.

ARRAIS, Tadeu Alencar *et al.* Pandemia covid-19: o caráter emergencial das transferências de renda direta e indireta para a população vulnerável do estado de Goiás. **Revista brasileira de geografia econômica**, v. 18, p. 1-18, 2020.

BRASIL. Lei nº 10.969, de 02 de julho de 2003. Dispõe sobre a repactuação e o alongamento de dívidas oriundas de operações de crédito rural e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 03 jul. 2003, p. 1.

_____. 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**, Poder Legislativo, Brasília, DF, 18 set. 2006. p. 1.

_____. Portaria Normativa nº 39, de 12 de dezembro de 2007. Institui o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Ministério da Educação, Brasília, DF.

_____. Ministério da Educação. Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 20 jul. 2010, p. 5.

_____. Portaria nº 544, de 16 de junho de 2020. **Diário oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, ed. 114, 16. abr. 2020, Seção 1, p. 62.

_____. Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023. Institui o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Cozinha Solidária; altera as [Leis nºs 12.512](#), de 14 de outubro de 2011, e [14.133](#), de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos); e revoga dispositivos das [Leis nºs 11.718](#), de 20 de junho de 2008, [11.775](#), de 17 de setembro

de 2008, [12.512](#), de 14 de outubro de 2011, e [14.284](#), de 29 de dezembro de 2021. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 21 jul. 2023. Seção 1, p. 1.

_____. Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023. Regulamenta o Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, instituído pela Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 29 nov. 2023. p. 4.

_____. Lei nº 14.914, de 03 de julho de 2024. Institui a Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 04 jul. 2024. p. 5.

BURITY, Valeria. *et al.* **Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional**. Brasília, DF: Abrandh, 2010, 204p.

CARVALHO, Camila Regina; VIANA, Francisca Diana Ferreira; RODRIGUES, Lásara Fabrícia. Comer para aprender, criar e produzir: analisando a eficiência econômica dos restaurantes universitários das universidades federais brasileiras. **Meta: Avaliação**, Rio de Janeiro, v. 13, n. 40, p. 700-723, jul.-set. 2021. Disponível em: [file:///C:/Users/Usuario/Downloads/3556-9860-2-PB%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Usuario/Downloads/3556-9860-2-PB%20(1).pdf). Acesso em: 05 mar. 2024.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome: a fome no Brasil**. 1 ed. Rio de Janeiro: O Cruzeiro, 1946.

CUSTÓDIO, Marta Battaglia *et al.* Segurança alimentar e nutricional e a construção de sua política: uma visão histórica. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 18, p. 1-10, 2011. Disponível em: [Seguranca alimentar e nutricional e a construcao d.pdf](#). Acesso em: 15 mar. 2024.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Projeção da população do Brasil até 2022. Brasil: IBGE. Disponível em: [IBGE | Cidades@ | Ceará | Acarape | Panorama](#). Acesso em: 24 jan. 2024.

INSTITUTO DE PESQUISA APLICADA. Impactos do programa de aquisição de alimentos sobre a produção dos agricultores familiares. Rio de Janeiro: IPEA, 2022. Disponível em: https://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/11615/1/TD_2820_Web.pdf. Acesso em: 25 jan. 2024.

GRISA, Catia. **Políticas públicas para a Agricultura Familiar no Brasil**: produção e institucionalização das ideias. 2012. 280 f. Tese (Doutorado) - Curso de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2012.

GUERRA, Lucia Dias; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria.; BEZERRA, Aida Couto Dinucci. Alimentação: um direito humano em disputa - focos temáticos para compreensão e atuação em segurança alimentar e nutricional. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 24, n. 9, p. 3369-3394, 2019. Disponível em: scielo.br/j/csc/a/HMJwyTBrpS9SkLdHdhxjvQs/?format=pdf&lang=pt. Acesso em: 15 mar. 2024.

LOUREIRO, Maria Paraluppi. Estado nutricional e hábitos alimentares de universitários. *Segurança Alimentar. Segurança alimentar e nutricional*, Campinas, v. 23, n. 2, p. 955-972, 2016. Disponível em: [Estado nutricional e habitos alimentares de univer.pdf](#). Acesso em: 15 mar. 2024.

MELO, Ziele Marcolino de. *et al.* Marcos referenciais na trajetória da segurança alimentar e nutricional: panorama mundial e nacional. *Revista Pensar Acadêmico*, v. 15, n. 1, p. 95-108, 2017. Disponível em: [MARCOS REFERENCIAIS NA TRAJETORIA DA SEGURANCA ALI.pdf](#). Acesso em: 15 mar. 2024.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Folha informativa – COVID-19 (Dados de casos e mortes por país). OPAS: Brasil, 2020. Disponível em: <https://data.who.int/dashboards/covid19/cases?n=c>. Acesso em: 04 mar. 2024.

PEREZ, Patrícia Maria Périco *et al.* Práticas alimentares de estudantes cotistas e não cotistas de uma universidade pública brasileira. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 21, n. 2, p. 531-542, 2016. Disponível em: scielo.br/j/csc/a/HYT9BWZYwfJR5gbPdNvLBML/?format=pdf&lang=pt. Acesso em: 15 mar. 2024.

PERIN, Gabriela *et al.* **A evolução do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA):** uma análise da trajetória de implementação, benefícios e desafios. Brasília: Ipea, 2021. Disponível em: https://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/10824/1/td_2691.pdf. Acesso em: 19 jan. 2024.

PINHEIRO, Anelise Rizzolo de Oliveira. Reflexões sobre o processo histórico / político de construção da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional. *Segurança Alimentar e Nutricional*, v.15, p. 1-15, 2008. Disponível em: [Reflexoes sobre o processo historico politico de c \(1\).pdf](#). Acesso em: 15 mar. 2024.

QUEVEDO, Daniella Cristina; SILVA, Robson Dias da. Perda e desperdício de alimentos no Brasil: as contribuições do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) para sua redução. *Revista de Gestão e Secretariado*, São Paulo, v. 14, n. 4, p. 6295-6317, 2023. Disponível em: <https://ojs.revistagesec.org.br/secretariado/article/view/2051/1056>. Acesso em: 23 jan. 2024.

REDE PENSSAN. Rede Brasileira de pesquisa em Soberania e SAN. **VIGISAN:** inquérito nacional sobre Insegurança Alimentar no contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil, 2021. Disponível em: https://olheparaafome.com.br/VIGISAN_Inseguranca_alimentar.pdf. Acesso em: 23 jan. 2024.

REDE PENSSAN. Rede Brasileira de pesquisa em Soberania e SAN. Fundação Friedrich Ebert: São Paulo, 2022. Disponível em: <https://static.poder360.com.br/2022/06/seguranca-alimentar-covid-8jun-2022.pdf>. Acesso em: 23 jan. 2024.

ROSSETTI, Francini Xavier. Ingestão dietética e fatores associados ao consumo alimentar de universitários brasileiros: uma revisão. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, v. 22, n. 2, p. 778-785, 2015. Disponível em: [Vista do Ingestão dietética e fatores associados ao](#)

[consumo alimentar de universitários brasileiros: uma revisão | Segurança Alimentar e Nutricional \(unicamp.br\)](#). Acesso em: 15 mar. 2023.

SALGADO, Rafael Junior; SOUZA, Washington José; FERREIRA, Marcos Aurélio Marques. Compra institucional de produtos da agricultura familiar: avaliando a execução do Programa de Aquisição de Alimentos pelas universidades federais. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, 60(spe), e248030. <https://doi.org/10.1590/1806-9479.2021.248030>. Acesso em: 12 dez. 2023.

SAMBUICHI, Regina Helena Rosa *et al.* Ministério da Economia. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. **Programa de Aquisição de Alimentos e segurança alimentar: modelo lógico, resultados e desafios de uma política pública voltada ao fortalecimento da Agricultura Familiar**. Brasília: Ipea, 2019. Disponível em: https://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/9319/1/TD_2482.pdf. Acesso em: 19 jan. 2024.

SARTI, Flavia Mori; TORRES, Elizabeth Ferraz (org). **Nutrição e Saúde Pública: produção de alimentos e consumo**. Barueri, SP: Manole, 2017.

SILVA, Maurício. Universidade popular no brasil e relações étnico-raciais: o caso da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira (UNILAB). **Revista Internacional da Educação Superior**, Campinas, v. 4, n.1, p. 112-129, 2018. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/riesup/article/view/8650726/16890>. Acesso em: 23 jan. 2024.

SILVA, Ana Rira Dantas.; HASS, Célia Maria. Política de assistência estudantil nos três últimos governos: relevância do Programa de Auxílio Permanência. **Quaestio**, Sorocaba - SP, v. 21, n. 2, p.503 - 523, 2019. Disponível em: [Política de assistência estudantil nos três últimos governos:: relevância do Programa de Auxílio Permanência | Quaestio - Revista de Estudos em Educação \(uniso.br\)](#). Acesso em: 15 mar. 2024.

SILVA, Adão Rogério Xavier; CARVALHO, Mark Clark Assen. Demarcações históricas sobre a política de assistência estudantil no Brasil. **Revista Exitus**, Santarém, V. 10, p. 01 - 26, 2020. Disponível em: [2237-9460-exitus-10-e020042.pdf \(fcc.org.br\)](#). Acesso em: 15 mar. 2024.

TRICHES, Rozane Marcia *et al.* Iniciativas de compras públicas de produtos da agricultura familiar para os restaurantes universitários. **Revista Grifos - Unochapecó**, v. 32, n. 59, 2023. Disponível em: [file:///C:/Users/Usuario/Downloads/juliano,+Texto_10_7007%20\(1\).pdf](#). Acesso em: 23 jan. 2024.

UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFROBRASILEIRA Conselho Universitário. Resolução Nº 01-B/2015, de 09 de fevereiro de 2015. **Altera a Resolução No 008/2014 que regulamentou o Programa de Assistência ao Estudante da Unilab. Redenção: Conselho Universitário**, 2015. Disponível em: <https://unilab.edu.br/consuni-resolucoes-2015/>. Acesso em: 24 ago.2020.

_____. Pró-Reitoria de Políticas Afirmativas e Estudantis. **Relatório de Implantação do Restaurante Universitário do campus das Auroras**. Redenção: PROPAE, 2016.

_____. Conselho Superior. Resolução ad referendum N° 2, de 17 de março de 2020. **Dispõe sobre as ações de enfrentamento da pandemia decorrente do coronavírus (COVID-19) e dá outras providências.** 2020. Disponível em: http://www.unilab.edu.br/wp-content/uploads/2020/03/SEI_UNILAB-0115323-RESOLU%C3%87%C3%83O-AD-REFERENDUM-CONSUNI.pdf. Acesso em: 4 mar. 2024.

_____. Conselho Universitário. Resolução ad referendum N° 31, de 30 de julho de 2021. **Regulamenta o Programa de Assistência ao Estudante (PAES) da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB).** 2021. Disponível em: https://unilab.edu.br/wp-content/uploads/2021/08/Resolucao-31_ad-referendum_30-de-julho2021_PAES.pdf. Acesso em: 04 mar. 2024.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Desde o ano de 2016, o aumento acelerado da fome resultou no retorno do Brasil ao Mapa da Fome. Com o retrocesso vivido pelo país, que passou a não garantir o DHAA de mais da metade da sua população, fez-se urgente o desenvolvimento de políticas públicas efetivas de superação da fome e da IAN em todos seus níveis.

Nesse contexto, ações de fortalecimento da agricultura familiar e de programas reconhecidamente eficazes, como o PNAE e o PAA, passaram a ser prioridade e um compromisso do Estado. Conjuntamente, a sociedade civil desempenha um papel fundamental na garantia de acesso digno aos alimentos por toda a população. Diante desse compromisso que é de todos, o presente estudo identificou estratégias de fortalecimento da agricultura familiar e da SAN no município de Acarape, espaço geográfico onde as pesquisas foram desenvolvidas.

A pesquisa demonstrou que a cultura do milho possui destaque na produção dos agricultores familiares da região. As comidas tradicionais de milho - como a canjica e a pamonha - representam a cultura alimentar local, bem como o sustento material de famílias, as quais têm como principal fonte de escoamento da sua produção programas governamentais como o PAA e o PNAE.

O PNAE apresentou efetividade nas suas ações, com as escolas do município conseguindo respeitar a aquisição mínima de 30% de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar. Os cardápios escolares levavam em consideração os hábitos alimentares locais, com presença marcante de comidas de milho. Conclui-se, assim, que o PNAE vem cumprindo com os seus objetivos ao garantir o aumento da produção sustentável e a disponibilidade interna de alimentos saudáveis no município de Acarape.

Além disso, a pesquisa demonstrou a importância da Política Nacional de Assistência Estudantil na garantia da SAN de estudantes, além do seu potencial de retroalimentação de programas como o PAA. Entretanto, o desafio da implementação do PAA-CI em Restaurantes Universitários e as dificuldades para aquisição de produtos da agricultura familiar no contexto da PNAES foram evidenciadas no estudo.

A pesquisa expôs o potencial dos Restaurantes Universitários como agentes fomentadores da agricultura familiar sustentável e mostrou a importância de as Universidades Federais brasileiras cumprirem as normativas do Decreto Federal nº 11.476/2023, destinando um mínimo de 30% das compras de gêneros alimentício de produtores da agricultura familiar.

Por fim, evidenciou-se a importância do mapeamento dos agricultores locais, bem como o estabelecimento de vínculos entre os produtores e suas organizações com os agentes públicos relacionados com as atividades de alimentação e nutrição das instituições públicas.

A pesquisa reafirmou a importância e a efetividade do PNAE, PAA e da PNAES, enquanto programas e políticas públicas estruturantes, demonstrando que a ampliação do orçamento público voltado para estas políticas é fundamental para a superação da fome, da pobreza, da desigualdade social e para a dignidade e qualidade de vida, principalmente no meio rural.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto nº 11.679, de 31 de agosto de 2023a. Institui o Plano Brasil Sem Fome. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 01 set. 2023, s. 1, p. 1.

BRITO, Fernanda Ribeiro Santos de Sá *et al.* COVID-19, Direito Humano à Alimentação Adequada e a luta contra a fome: quando a solidariedade é resistência. *In*: INFRAN, Fernanda Fochi Nogueira, NEGREIROS, Fauston; GOMES, Jaqueline de Souza Gomes (org.). **Faturas Expostas pela pandemia**: conjugando juntas o verbo esperar. 2 ed. Teresina: EDUFPI. 2022. Disponível em: <https://www.conexaoformativa.com/livros-digitais>. Acesso em: 11 set. 2024.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome: a fome no Brasil**. 1 ed. Rio de Janeiro: O Cruzeiro, 1946.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

FAO; IFAD; UNICEF; WFP; WHO. The State of Food Security and Nutrition in the World: safeguarding against economic slowdowns and downturns. Rome: FAO, 2019. Disponível em: <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/ca5162en.pdf>. Acesso em: 23 jan. 2024.

LEITE, Maria Laís dos Santos; CHACON, Suely Salgueiro; CUNHA, Eduardo Vivian da. Esquadrinhando conceitos essenciais: políticas públicas, desenvolvimento sustentável, agricultura familiar e segurança alimentar. *In*: LEITE, Maria Laís dos Santos. (org.) **Políticas públicas, agricultura familiar e sustentabilidade**. 1. ed. Foz do Iguaçu: CLAC e-books, 2021. Disponível em: <https://claec.org/editora/wp-content/uploads/sites/3/2021/02/Pol%C3%ADticas-p%C3%BAblicas-agricultura-familiar-e-sustentabilidade.pdf>. Acesso em: 19 jan. 2024.

LOPES, Marcio Caetano de Azevedo *et al.* Entre o “agro pop” e a agricultura familiar: um breve retrato do cenário agroalimentar brasileiro. **Revista da Universidade Comunitária da Região de Chapecó (UNOCHAPECÓ)**. [S. l.], v. 33, n. 61, 2024. Disponível em: <https://pegasus.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/grifos/article/view/7169>. Acesso em: 11 set. 2024.

MARTINS, Natália Caldas *et al.* Situação de (in)segurança alimentar de estudantes universitários da rede pública durante a pandemia da Covid-19. **Conexões - Ciência e Tecnologia**, [S. l.], v. 17, p. e022004, 2023. DOI: 10.21439/conexoes.v17i0.2525. Disponível em: <https://conexoes.ifce.edu.br/index.php/conexoes/article/view/2525>. Acesso em: 11 set. 2024.

REDE PENSSAN. Rede Brasileira de pesquisa em Soberania e SAN. Fundação Friedrich Ebert: São Paulo, 2022. Disponível em: <https://static.poder360.com.br/2022/06/seguranca-alimentar-covid-8jun-2022.pdf>. Acesso em: 23 jan. 2024.

APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

TÍTULO DA PESQUISA: ALIMENTOS TRADICIONAIS DO MUNICÍPIO DE ACARAPE, POLÍTICAS PÚBLICAS E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

NOME DO PESQUISADOR: Natália Caldas Martins

ENDEREÇO: R. José Nogueira Freire, 40 / Apto 1202 / Parque Iracema / Fortaleza-CE

TELEFONE: (85) 98783.0127

Prezado(a) Participante,

Você está sendo convidado(a) a participar desta pesquisa, desenvolvida por Natália Caldas Martins, aluna do curso de Pós-Graduação do Mestrado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC), que irá investigar a biodiversidade alimentar do município de Acarape, identificando alimentos que possam garantir a segurança alimentar da população e promover o desenvolvimento local sustentável, através do fortalecimento da agricultura familiar. Estamos desenvolvendo esta pesquisa porque queremos conhecer os alimentos tradicionais do município e os saberes locais utilizados nas preparações com estes alimentos. Nosso objetivo é que estes alimentos possam ser utilizados na merenda escolar e nos Restaurantes Universitários da UNILAB, através da compra de agricultores familiares do município.

Por que você está sendo convidado a participar?

O convite para a sua participação se deve a você e sua família serem naturais do município de Acarape (CE) e por vocês residirem neste município. Outro motivo para o convite é seu conhecimento de técnicas de preparo dos alimentos e a forma como você os produz e consome.

Como será a sua participação?

Você participará de uma entrevista com a pesquisadora, em dia e horário marcados com antecedência e conforme a sua disponibilidade, a qual será realizada na sua residência. A entrevista será baseada em uma conversa sobre alimentação, receitas, cozinha, tradição alimentar e você poderá responder livremente. A pesquisadora também acompanhará a preparação de alguma receita escolhida por você e que represente as tradições, memórias e técnicas da sua família. Lembramos que a sua participação é voluntária, isto é, ela não é

obrigatória, e você tem plena autonomia e liberdade para decidir se quer ou não participar. Você pode desistir da sua participação a qualquer momento, mesmo após ter respondido à entrevista, sem nenhum prejuízo para você. Não haverá nenhuma penalização caso você decida não consentir a sua participação, ou desistir da mesma. Contudo, ela é muito importante para a execução da pesquisa. A qualquer momento, durante a pesquisa, ou posteriormente, você poderá solicitar da pesquisadora informações sobre sua participação e/ou sobre a pesquisa, o que poderá ser feito através dos meios de contato explicitados neste Termo.

Quem saberá se você decidir participar?

Somente a pesquisadora responsável saberá que você está participando desta pesquisa. Ninguém mais saberá da sua participação. Entretanto, caso você deseje que o seu nome / seu rosto / sua voz ou o nome conste do trabalho final, nós respeitamos sua decisão. Basta que você marque ao final deste termo a sua opção.

Garantia da confidencialidade e privacidade:

Todos os dados e informações que você nos fornecer serão guardados de forma sigilosa. Garantimos a confidencialidade e a privacidade dos seus dados e das suas informações. Tudo que o(a) Sr.(a) nos fornecer ou que sejam conseguidas através das respostas à entrevista serão utilizadas(os) somente para esta pesquisa. O material da pesquisa com os seus dados e informações será armazenado em local seguro e guardado em arquivo, por pelo menos 5 anos após o término da pesquisa. Qualquer dado que possa identificá-lo será omitido na divulgação dos resultados da pesquisa, caso o(a) Sr.(a) não autorize a divulgação.

Existe algum risco se eu participar?

O procedimento utilizado na pesquisa - que é a entrevista e observação participante - apresenta um risco mínimo. Porém, algum desconforto pode acontecer diante de memórias relacionadas às comidas tradicionais ou da percepção de situação de insegurança alimentar.

Existe algum benefício se eu participar?

Os benefícios esperados com a pesquisa são no sentido de contribuir com a 40 sistemática de compras da agricultura familiar e para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), indicando ações de aperfeiçoamento desta política pública e de superação de entraves, de forma a garantir o cumprimento do percentual de compras da agricultura familiar obrigatório por lei, além de registrar os conhecimentos e os modos de fazer relacionados à cozinha tradicional da região e promover o desenvolvimento local sustentável.

Formas de assistência e ressarcimento das despesas: Caso o(a) Sr.(a) aceite participar da pesquisa, não receberá nenhuma compensação financeira.

ESCLARECIMENTOS

Se o(a) Sr.(a) tiver alguma dúvida a respeito da pesquisa e/ou dos métodos utilizados na mesma, pode procurar a qualquer momento a pesquisadora responsável.

Nome da pesquisadora responsável: Natália Caldas Martins

Endereço: R. José Nogueira Freire, 40 / Apto 1202 / Parque Iracema / Fortaleza-CE

Telefone para contato: (85) 98783.0127

Horário de atendimento: 8:00 às 12:00/13:00 às 17:00

Se o(a) Sr.(a) desejar obter informações sobre os seus direitos e os aspectos éticos envolvidos na pesquisa poderá consultar o Comitê de Ética da Universidade Federal do Ceará (UFC). O Comitê de Ética tem como finalidade defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e tem o papel de avaliar e monitorar o andamento do projeto de modo que a pesquisa respeite os princípios éticos de proteção aos direitos humanos, da dignidade, da autonomia, da não maleficência, da confidencialidade e da privacidade.

COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA EM SERES HUMANOS DA UFC

Endereço: Rua Paulino Nogueira, 315 – Anexo I – Altos – Benfica – CEP 60020-270 Fortaleza – CE /Fone: (85) 3366-7905 / E-mail: comissaodeetica@ufc.br

CONCORDÂNCIA NA PARTICIPAÇÃO

Se o(a) Sr.(a) estiver de acordo em participar da pesquisa deve preencher e assinar este documento que será elaborado em duas vias; uma via deste Termo ficará com o(a) Senhor(a) e a outra ficará com a pesquisadora. O(a) participante de pesquisa ou seu representante legal, quando for o caso, deve rubricar todas as folhas do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE, apondo a sua assinatura na última página do referido Termo. A pesquisadora responsável deve, da mesma forma, rubricar todas as folhas do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE, contendo sua assinatura na última página do referido Termo.

CONSENTIMENTO

Pelo presente instrumento que atende às exigências legais o Sr. (a)

_____,
portador(a) da cédula de identidade _____, declara que, após leitura minuciosa do TCLE, teve oportunidade de fazer perguntas, esclarecer dúvidas que foram devidamente explicadas pela pesquisadora. Ciente dos serviços e procedimentos aos quais será submetido e, não restando quaisquer dúvidas a respeito do lido e explicado, firma seu CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO em participar voluntariamente desta pesquisa. E, por estar de acordo, assina o presente termo.

Acarape/CE, _____ de _____ de _____.

Assinatura do(a) participante ou Representante Legal

Impressão dactiloscópica do(a) participante ou Representante Legal

Assinatura da Pesquisadora