

Tessitura culinária regional brasileira: uma análise das iniciativas de fomento e suas implicações na promoção da saúde e desenvolvimento sustentável

Brazilian regional culinary fabric: an analysis of fostering initiatives and their implications on health promotion and sustainable development

Tejido culinario regional brasileño: un análisis de las iniciativas de fomento y sus implicaciones en la promoción de la salud y el desarrollo sostenible

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.62676>

Natália Martins | natalia@unilab.edu.br

<https://orcid.org/0000-0001-5495-5601>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Vitor Santos | vitoramaral@alu.ufc.br

<https://orcid.org/0009-0001-6095-3968>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Alícia Sei | alicia.sei@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0001-0857-4733>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

José Arimatea Bezerra | josearimatea@ufc.br

<https://orcid.org/0000-0001-8276-3834>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Selene Benevides | selene.benevides@embrapa.br

<https://orcid.org/0000-0001-8426-1491>

Embrapa Agroindústria Tropical (EMBRAPA), Fortaleza, CE, Brasil

<A lista de autores continua na próxima página>



<Continuação da lista de autores>

Diana Carvalho | dianacarvalho@ufc.br

<https://orcid.org/0000-0001-5355-2309>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Francisca Elisângela Lima | felisangela@ufc.br

<https://orcid.org/0000-0002-7543-6947>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Paulo Henrique Machado Sousa | phmachado@ufc.br

<https://orcid.org/0000-0001-7005-6227>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil

Recebimento do artigo: 04-abril-2024

Aceite: 25-novembro-2024

MARTINS, N. *et al.* Tessitura culinária regional brasileira: uma análise das iniciativas de fomento e suas implicações na promoção da saúde e desenvolvimento sustentável. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 168-184, dez. 2024.



RESUMO

As culinárias regionais têm sido alvo de estudos mundiais. Elas valorizam ingredientes locais, promovem a integração sustentável entre o homem e o meio ambiente, gerando renda e empregos para grupos rurais. Dessa forma, a presença de políticas públicas é crucial para garantir e estimular o regionalismo e as tradições culinárias brasileiras. Assim, tem-se como objetivo verificar as iniciativas de fomento às culinárias regionais brasileiras desenvolvidas no âmbito da Gestão Federal. Trata-se de uma pesquisa documental realizada nos portais do Governo Federal Brasileiro, com levantamento e análise crítica das iniciativas e ações de fomento às culinárias regionais do país. Constataram-se diversas produções dos Ministérios da Educação e da Cidadania, destacando-se a publicação do novo Guia Alimentar para População Brasileira e o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Este estudo evidenciou a dimensão e complexidade da culinária regional, tendo em vista a existência de políticas públicas com abordagens na perspectiva da promoção da saúde, da educação em alimentação e nutrição, do turismo gastronômico e do desenvolvimento sustentável.

Palavras-chaves: Gastronomia; Culinária regional; Cultura alimentar; Política pública.

ABSTRACT

Regional cuisines have been the subject of worldwide studies. They value local ingredients, promote sustainable integration between man and the environment, and generate income and jobs for rural groups. In this way, the presence of public policies is crucial to guarantee and stimulate regionalism and Brazilian culinary traditions. The aim of this study is to verify the initiatives to promote regional Brazilian cuisine that have been developed by the Federal Government. This is a documentary study carried out on the portals of the Brazilian Federal Government, with a survey and critical analysis of the initiatives and actions to promote the country's regional cuisines. Several productions of the Ministries of Education and Citizenship were found, in particular the publication of the new Food Guide for the Brazilian Population and the National School Feeding Program. This study highlighted the scale and complexity of regional cuisine, given the existence of public policies with approaches from the perspective of health promotion, education in food and nutrition, gastronomic tourism and sustainable development.

Keywords: Gastronomy; Regional cuisine; Food culture; Public policy.

RESUMEN

Las cocinas regionales han sido objeto de estudios en todo el mundo. Valorizan los ingredientes locales, promueven la integración sostenible entre el hombre y el medio ambiente y generan ingresos y empleos para los grupos rurales. De este modo, la presencia de políticas públicas es crucial para garantizar y estimular el regionalismo y las tradiciones culinarias brasileñas. El objetivo aquí es analizar las iniciativas de promoción de la cocina regional brasileña desarrolladas por el Gobierno Federal. Se trata de un estudio documental realizado en los portales del Gobierno Federal brasileño, con un relevamiento y análisis crítico de las iniciativas y acciones de promoción de las cocinas regionales en el país. Se encontraron varias

producciones de los Ministerios de Educación y Ciudadanía, en particular la publicación de la nueva Guía Alimentaria para la Población Brasileña y el Programa Nacional de Alimentación Escolar. Este estudio puso de relieve la magnitud y la complejidad de la cocina regional, dada la existencia de políticas públicas con enfoques desde la perspectiva de la promoción de la salud, la educación en alimentación y nutrición, el turismo gastronómico y el desarrollo sostenible.

Palabras claves: Gastronomía; Cocina regional; Cultura de la comida; Política pública.

INTRODUÇÃO

As culinárias regionais vêm ganhando destaque no espaço acadêmico-científico por meio de pesquisas que discutem e resgatam a importância das tradições alimentares. Nas duas últimas décadas do século XX, o forte movimento de consolidação deste campo de estudo revela como a comida regional passou a ser valorizada no âmbito acadêmico, constituindo-se como instrumento de reflexão sobre a sociedade, cultura e saúde (Minasse; Morais, 2012; Vasconcelos, 2016).

Este reconhecimento das culinárias regionais surge como resposta ao processo de homogeneização alimentar, ocasionado pelos fenômenos da globalização e industrialização dos alimentos. As culinárias regionais contrapõem-se a esse movimento pois afirmam a identidade de um determinado local ou grupo de pessoas, tornando-se verdadeiros patrimônios culturais. Assim, o aumento das publicações de livros de receitas, de festivais com foco na cultura alimentar local e de opções de serviços com essa proposta fazem parte de um movimento, no qual a comida passa a ser utilizada como referencial. A culinária regional passa a ser porta de conhecimento de outras culturas, impulsionando, inclusive, o setor turístico (Canesqui; Garcia, 2005).

No Brasil, o movimento contemporâneo de incentivo à culinária e ao ato de cozinhar surge também como uma estratégia de promover uma alimentação adequada e saudável, principalmente frente ao aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes e hipertensão arterial. Essas condições estão associadas a grandes transformações nos padrões alimentares e, juntamente com mudanças socioeconômicas, demográficas e culturais, caracterizam o fenômeno conhecido como transição nutricional (Vasconcelos, 2016; Sarti; Torres, 2017).

Além disso, o respeito à cultura e à diversidade alimentar fazem parte do amplo conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). 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 (PENSSAN, 2022; Brito *et al.*, 2022). A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) define o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural.

Destarte, o DHAA contempla o acesso à alimentos que valorizem a cultura alimentar regional (Brasil, 2006).

O fomento das culinárias regionais perpassa assim pelos temas da saúde, cultura, economia e sociedade, necessitando de um desenho de ações integradas e da construção de compromissos sólidos em torno da alimentação saudável e sustentável, mediante articulações intersetoriais e, principalmente, de programas e iniciativas governamentais.

Como as políticas públicas são fundamentais no efetivo incentivo às práticas alimentares locais, este estudo teve como objetivo verificar as iniciativas de fomento às culinárias regionais brasileiras desenvolvidas no âmbito da gestão federal.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Trata-se de uma pesquisa documental realizada nos portais do Governo Federal Brasileiro, com levantamento e posterior análise crítica das iniciativas e ações de fomento às culinárias regionais do país. Na perspectiva de Gil (2002), o estudo documental é uma técnica que se vale de materiais que não receberam ainda um tratamento analítico ou que ainda podem ser reelaborados de acordo com os objetivos da pesquisa. Assim, esse tipo de estudo apresenta uma série de vantagens, dentre as quais a de que os documentos constituem fonte rica e estável de dados.

A presente pesquisa foi realizada nos meses de agosto e setembro de 2022. Fez-se a busca - isolada ou de forma conjunta - dos termos "cultura alimentar", "culinária regional", "culinária local", "tradição alimentar", "cozinha regional", "hábito alimentar" e/ou "Gastronomia" em cada ação ou programa publicado no portal de acesso à informação dos ministérios brasileiros. Na presença de pelo menos um destes termos, a iniciativa foi lida na íntegra de forma a verificar o conteúdo de incentivo às tradições alimentares e às culinárias regionais.

Os critérios de inclusão de uma iniciativa foram: presença de cardápios ou receitas com preparações típicas, regionais e/ou que expressam o legado de diferentes grupos e etnias; teor de valorização das cozinhas/culinárias locais; defesa da utilização de alimentos variados, produtos locais e sociobiodiversos que respeitem as culturas e tradições alimentares; reconhecimento da herança cultural e o valor histórico do alimento; resgate de hábitos alimentares regionais; e defesa do regionalismo para o planejamento de cardápios. Não houve limitação de data como critério de inclusão das publicações. Foram excluídas as ações e programas que apresentavam algum dos termos de busca, mas que apenas referenciavam outra ação ou programa.

Os dados levantados a partir da análise documental foram organizados e analisados de acordo com: ministério encarregado, ano de criação, público alvo e conteúdo de incentivo às culinárias locais. As vantagens deste estudo estão relacionadas à identificação, disponibilidade e facilidade de acesso aos documentos relacionados ao tema. A limitação da pesquisa decorre da ausência das iniciativas que não estão presentes nos portais governamentais analisados.

RESULTADOS

O Quadro 1 apresenta os Ministérios brasileiros e os portais de acesso utilizados para a pesquisa a partir da busca isolada ou de forma conjunta - dos termos “cultura alimentar”, “culinária regional”, “culinária local”, “tradição alimentar”, “cozinha regional”, “hábito alimentar” e/ou “Gastronomia”.

Quadro 1. Portais de acesso à informação com as ações e programas dos ministérios brasileiros

Ministérios	Portal com ações e programas executados
Agricultura, Pecuária e Abastecimento	https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos
Cidadania	https://www.gov.br/cidadania/pt-br/acoes-e-programas
Ciência, Tecnologia e Inovações	https://www.gov.br/mcti/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas
Comunicações	https://www.gov.br/mcom/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas
Defesa	https://www.gov.br/defesa/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas
Desenvolvimento Regional	https://www.gov.br/mdr/pt-br/aceso-a-informacao/regras-para-aceso-aos-recursos/acoes-e-programas
Economia	https://www.gov.br/economia/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas
Educação	https://www.gov.br/mec/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas
Infraestrutura	https://www.gov.br/infraestrutura/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas
Justiça e Segurança Pública	https://www.gov.br/mj/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas
Meio Ambiente	https://www.gov.br/mma/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas
Minas e Energia	https://www.gov.br/mme/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas
Mulher, Família e Direitos Humanos	Inexistência de portal de acesso às ações e programas do ministério.
Relações Exteriores	https://www.gov.br/mre/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas
Saúde	https://www.gov.br/saude/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas
Trabalho e Previdência	Inexistência de portal de acesso às ações e programas do ministério.
Turismo	https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas

Fonte: Elaborado pelos autores(as), 2022.

Foram identificadas 14 iniciativas governamentais com conteúdo de incentivo à cultura alimentar local. Os Ministérios da Saúde, Educação, Cidadania, Turismo e Relações Exteriores apresentaram ações de incentivo às práticas alimentares regionais, evidenciando a existência de três eixos principais de debate sobre o tema: promoção à saúde, garantia da SAN e turismo gastronômico, como apresentado no Quadro 2.

Quadro 2. Ações e programas do Governo Federal de incentivo às culinárias regionais.

Ação/Programa	Ministério	Ano de criação	Público-alvo	Conteúdo de incentivo às culinárias locais
Programa Restaurante Popular	Cidadania	2003	População de baixa renda, vulnerabilizados socialmente e em situação de insegurança alimentar e nutricional	Os Restaurantes Populares têm por objetivo ampliar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, a preços acessíveis e promover a alimentação adequada e saudável com resgate e estímulo aos hábitos e práticas alimentares regionais relacionadas ao consumo de alimentos locais, de baixo custo e alto valor nutritivo.
Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN)	Cidadania	2006	Estados, Distrito Federal e municípios	O SISAN tem por objetivo formular e implementar políticas e planos de SAN através da adoção de ações que levem em conta as dimensões ambientais, culturais, econômicas, regionais e sociais da alimentação.
Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)	Educação	2009	Alunos da rede pública da Educação Básica	O cardápio escolar deve respeitar hábitos alimentares locais e culturais. As escolas também devem desenvolver atividades de EAN que possibilitem o contato dos escolares com sabores e saberes das tradições regionais alimentares.
Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas	Cidadania	2012	Diferentes setores de governo	Estimula a EAN através da cultura alimentar, do fortalecimento de hábitos regionais, da redução do desperdício de alimentos, da promoção do consumo sustentável e da alimentação saudável.
Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)	Saúde	2013	Órgãos e entidades do MS cujas ações se relacionem com o tema.	O PNAN integra os esforços do Estado Brasileiro que por meio de um conjunto de políticas públicas propõe respeitar, proteger, promover e prover os direitos humanos à saúde e à alimentação, com respeito à diversidade e à cultura alimentar, com suas particularidades regionais.
Cadernos de Educação	Cidadania	2014	Profissionais dos serviços socioassistenciais	Aborda o processo da EAN considerando a legitimidade dos saberes oriundos da cultura, religião e ciência, respeitando e

Ação/Programa	Ministério	Ano de criação	Público-alvo	Conteúdo de incentivo às culinárias locais
Alimentar e Nutricional				valorizando as diferentes expressões da identidade e da cultura alimentar da população, além de reconhecer e difundir a riqueza dos alimentos, das preparações, das combinações e das práticas alimentares locais e regionais.
Guia Alimentar para População Brasileira	Saúde	2014	População em geral	O Guia fornece informações à população para facilitar a adoção de escolhas alimentares mais saudáveis e que leve em conta a cultura e a diversidade das realidades regionais brasileiras.
Alimentos Regionais Brasileiros	Saúde	2015	População em geral	A publicação favorece o conhecimento das mais variadas espécies de frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais e ervas existentes em nosso país, além de contribuir para divulgar a variedade de alimentos de todas as regiões, orientar seu uso em preparações culinárias e resgatar, valorizar e fortalecer a cultura alimentar brasileira.
Movimento “Comer pra quê?”	Cidadania	2016	População jovem	Peças de comunicação, tais como spots de rádio, jingle, filmes de animação, vídeos, além de redes sociais criadas para dialogar com a juventude através de temas mobilizadores, como “A comida é nossa! (Comida é Patrimônio)” e “De onde vem? (Sustentabilidade do Sistema Agroalimentar)”.
Portal Saúde Brasil – Eu quero me alimentar melhor	Saúde	2017	População em geral	Matérias, receitas, podcasts e vídeos que promovem a qualidade de vida e incentivam os brasileiros a terem uma alimentação mais saudável, estimulando a cultura alimentar com matérias como “Semana do peixe: uma receita tipicamente brasileira para cada região”, “Cinco receitas com alimentos regionais para curtir a família: conheça cinco receitas com alimentos regionais” e “As

Ação/Programa	Ministério	Ano de criação	Público-alvo	Conteúdo de incentivo às culinárias locais
				regiões do Brasil apresentadas em cinco alimentos”.
Caderno “Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional”	Cidadania	2018	Gestores e Profissionais de diversas áreas	Valoriza a cultura alimentar local e o respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas, promovendo a culinária enquanto prática emancipatória.
Caderno de Atividades - Promoção da Alimentação Adequada e Saudável	Saúde	2019	Professores(as) e profissionais de saúde do Programa Saúde na Escola	Subsidiar a discussão sobre alimentação adequada e saudável no ambiente escolar, estabelecendo relações com diferentes aspectos dos parâmetros curriculares e valorizando a transversalidade do tema alimentação, respeitando os regionalismos através de determinadas receitas, formas de servir e de comer alimentos e preparações característicos de regiões e das sociedades que nelas vivem.
Cúpula 2021 sobre Sistema Alimentares – Diálogos	Relações Exteriores	2021	Setores ligados aos sistemas alimentares.	O debate da Cúpula tem como base os pilares de disponibilidade e acesso da SAN para propor melhorias nos padrões de consumo, onde o consumo de alimentos adequados e saudáveis deve ser a base para alcançar padrões de consumo saudáveis. Nesse sentido, a cultura em torno da comida em diferentes regiões do país tem um papel importante a desempenhar. Ele muda de região para região devido a fatores como cultura, disponibilidade e acesso.
Gosto pelo Brasil - Programa Nacional de Turismo Gastronômico	Turismo	2022	Setores envolvidos com o turismo	O Programa visa garantir que a gastronomia brasileira seja usada estrategicamente como um ativo para impulsionar as atividades turísticas em todas as regiões do país.

Fonte: Elaborado pelos autores(as), 2022.

O Ministério da Cidadania (MC) foi o órgão com o maior número de ações voltadas ao incentivo às culturas alimentares locais. No entanto, entre os anos de 2003 e 2018, período da

criação de todas estas ações, a pasta era nomeada de Ministério do Desenvolvimento Social (MDS). Na gestão do governo de 2018-2022, a pasta foi incorporada ao MC, juntamente com o Ministério do Esporte e da Cultura. Assim, foi o MDS o fundador do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, os quais são referências na construção da SAN no Brasil, contemplando o caráter biopsicossocial da alimentação (Alencar; Lunas, 2022).

O Ministério da Saúde (MS) apresentou ações diversificadas, com destaque para Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), a qual integra os esforços do Estado para prover, através de políticas públicas, o direito humano à saúde e à alimentação, com respeito à diversidade e à cultura alimentar. O PNAN suscita a alimentação brasileira, com suas particularidades regionais, desenvolvendo ações com base no respeito à identidade e hábitos alimentares da população (Brasil, 2011).

Outra importante iniciativa do MS foi a republicação do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB), o qual tem como objetivo melhorar os padrões de alimentação e nutrição da população e contribuir para a promoção da saúde. O novo GAPB possui informações para escolhas alimentares mais saudáveis, em uma linguagem simples e que preza pela cultura local, além de promover sistemas alimentares social e ambientalmente sustentáveis (Brasil, 2004).

O Ministério da Educação (MEC), através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), apresentou uma vasta produção no âmbito da merenda escolar e de ações em Educação Alimentar e Nutricional (EAN), onde a cultura alimentar brasileira e a prática das cozinhas regionais aparecem como meio de estruturação de um sistema alimentar saudável e sustentável (Brasil, 2009). O MEC, através do desenvolvimento de livros, manuais, cartilhas e atividades direcionadas aos nutricionistas, profissionais da educação, merendeiras e estudantes, destacou-se como importante órgão promotor das culinárias regionais (Quadro 3).

Quadro 3. Produções do PNAE que incentivam as culinárias regionais.

Ação	Ano	Objetivo	Material Desenvolvido	Relação com a Culinária Regional
Concurso Melhores Receitas da Merenda Escolar	2015 2017	Valorizar o papel das merendeiras na promoção da alimentação saudável nas escolas públicas brasileiras, bem como o de promover a mobilização da comunidade escolar para a temática da EAN.	Livro "Melhores Receitas da Alimentação Escolar" https://rebrae.com.br/wp-content/uploads/2018/01/Melhores-Receitas-da-Alimentacao-Escolar.pdf	Elaboração e divulgação de receitas diversificadas, que atendem aos critérios nutricionais específicos e se vinculadas às culturas locais das regiões brasileiras. Algumas receitas do livro: torta saborosa de batata-doce com peixe, abará de carne moída com aipim e arroz de cuxá com charque.

Ação	Ano	Objetivo	Material Desenvolvido	Relação com a Culinária Regional
Alimentos Orgânicos no PNAE: da produção à utilização em cardápios	2022	Explicar a importância dos orgânicos na alimentação escolar e como a agricultura familiar pode contribuir para hábitos saudáveis entre milhares de estudantes do país.	Cartilha Orgânicos na Alimentação Escolar (https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/cartilha-organicos-na-alimentacao-escolar)	Sugestões de receitas para inclusão de alimentos regionais de acordo com as regiões do país: receita de bolo de murici (região norte); bolo de siriguela (região nordeste); arroz de baru (região centro-oeste); molho de jabuticabas para salada (região sudeste); e suflê de pinhão (região sul).
Jornada de Alimentação e Nutrição	2017 2018 2019	Incentivar o debate e a prática das ações de EAN no ambiente escolar e dar visibilidade àquelas já desenvolvidas nas escolas públicas de educação infantil.	Vídeo Alimentos Regionais Brasileiros (https://www.youtube.com/watch?v=BQPP_Z-GBPc). Vídeo Comida de verdade na escola (https://www.youtube.com/watch?v=LO7c8UikY6E&t=4s). Livros da Jornada EAN (https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas)	As atividades de EAN desenvolvidas possibilitam o contato dos escolares com sabores e saberes das tradições regionais, através de receitas que valorizam as cozinhas locais.
Amazônia à mesa	2019	Estimular o consumo dos produtos da sociobiodiversidade e das Plantas Alimentícias Não Convencionais – PANCs, além de informar nutricionistas e manipuladores de alimentos que atuam no PNAE quanto às possibilidades de uso desses produtos e suas	Livro “Amazônia à mesa : receitas com produtos da sociobiodiversidade para a alimentação escolar” (https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/13262-amaz%C3%B4nia-%C3%A0-mesa)	As receitas foram elaboradas a partir de uma ampla pesquisa realizada na região, considerando levando-se em conta o protagonismo de algumas cadeias produtivas como a do açaí, do pirucu de manejo, da castanha do Brasil, entre outros frutos regionais. O livro reforça a utilização de alimentos variados e seguros e referencia-se no respeito à

Ação	Ano	Objetivo	Material Desenvolvido	Relação com a Culinária Regional
		propriedades nutricionais.		cultura, aos hábitos e tradições alimentares, ao uso de produtos locais e sociobiodiversos, valorizando a produção regional, resgatando hábitos e culturas alimentares.
Guia Prático de Alimentação Escolar Indígena e Comunidades Tradicionais	2020	Viabilizar o cumprimento da compra de, no mínimo, 30% de produtos alimentícios da agricultura familiar e o direito dos povos indígenas e comunidades tradicionais à alimentação escolar adequada aos seus processos próprios de produção e à sua cultura alimentar.	Guia Prático sobre Alimentação Escolar Indígena e Comunidades Tradicionais (https://www.fnde.gov.br/indicadores/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/13819-guia-alimenta%C3%A7%C3%A3o-ind%C3%ADgena)	Aborda a estratégia da alimentação escolar indígena e tradicional, os atores que fazem parte e os passos para a sua implementação, os resultados, os fatores de sucesso, as dificuldades, os riscos associados e o passo a passo para a replicação desta boa prática.
Receitas Inovadoras	2022	Compilar receitas saudáveis para cardápio das escolas.	Caderno de receitas inovadoras para a merenda escolar (https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/cadernos-de-receitas)	Promove a alimentação saudável através da escolha de alimentos adequados e da defesa da biodiversidade de espécies, além do reconhecimento da herança cultural e o valor histórico do alimento. Fortalece a culinária tradicional e o usufruto da variedade de alimentos regionais.
Capas dos Livros Didáticos das Escolas Públicas	2018 2019	Difundir ações de EAN junto às escolas, promovendo o debate sobre os temas de alimentação e nutrição e da	Capas dos livros distribuídos aos anos iniciais do ensino fundamental pelo Programa Nacional do Livro e do Material Didático (https://www.researchgate.net/figure/FIGURA-4-Quartas-capas-dos-livros-	Aborda os temas: "Comida é Patrimônio (Regiões do Brasil)", "Você conhece a nossa cultura alimentar?", "A diversidade alimentar dos biomas

Ação	Ano	Objetivo	Material Desenvolvido	Relação com a Culinária Regional
		construção da autonomia dos estudantes no que se refere à escolhas alimentares conscientes e saudáveis.	distribuidos-aos-anos-iniciais-do-ensino-fundamental_fig2_33757956_4)	brasileiros", "Tradicional food", "Arroz e feijão: comida e cultura no Brasil".
Atividades Técnicas do Nutricionista	2018	Orientar a respeito de estratégias práticas para a execução e operacionalização das atribuições dos nutricionistas no âmbito do PNAE.	Manual de Apoio para Nutricionistas do PNAE https://www.fn-de.gov.br/ind-ex.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10493-manual-de-apoio-para-as-atividades-t%C3%A9cnicas-do-nutricionista-no-ambito-do-pnae)	Resgate de hábitos alimentares regionais e que estimulem o consumo de alimentos in natura, que desenvolvam o prazer pela alimentação.
Articulação de Saberes	2018	Instrumentalizar nutricionistas, professores e demais profissionais para as práticas de EAN no âmbito do PNAE.	Publicação do livro "Educação Alimentar e Nutricional – Articulação de Saberes" https://cecane.ufc.br/?page_id=125)	Compreensão do alimento em sua dimensão cultural.
Merendeiras do Brasil	2017 2018 2019 2022	Mostrar a importância de uma alimentação saudável para o aprendizado dos estudantes e a importância das merendeiras.	Reality Show	Defende o regionalismo para as preparações dos cardápios das escolas públicas.

Fonte: Elaborado pelos autores(as), 2022.

O Ministério das Relações Exteriores (MRE), em 2021, representou o Brasil na Cúpula de Sistemas Alimentares, evento que reuniu diversos países com objetivo de encontrar novas maneiras de produzir e consumir alimentos de forma sustentável. Os trabalhos da Cúpula foram organizados em torno de cinco linhas de ação: garantia do acesso a alimentação saudável, segura, sustentável para todos; padrões de consumo saudáveis e sustentáveis; produção em escala de alimentos positivos para a natureza; promoção do sustento e da distribuição de valor equitativa; e construção de resiliência contra vulnerabilidades, choques e tensões (Brasil, 2021).

A iniciativa mais recente de fomento às culinárias regionais partiu do Ministério do Turismo (MT) que, em 2022, criou o Programa Nacional de Turismo Gastronômico com o objetivo de desenvolver o turismo através da valorização da diversidade e singularidade da

Gastronomia brasileira. Os demais ministérios não apresentaram iniciativas de incentivo às culinárias regionais (Brasil, 2022).

DISCUSSÃO

O compilado de iniciativas públicas identificadas neste estudo evidenciou o engajamento no estímulo às práticas das culinárias regionais pelo governo brasileiro, tendo destaque as pastas do Ministério da Educação e da Cidadania.

O PNAE, instituído na década de 1950, destacou-se por sua vasta produção e ações de fomento à cultura alimentar local. O Programa 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). Os cardápios da alimentação escolar elaborados por nutricionista devem conter gêneros alimentícios básicos, além de respeitar as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade (Brasil, 2009).

O PNAE prevê ainda que 30% dos recursos repassados pelo FNDE seja destinado à aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, promovendo a valorização dos recursos humanos, naturais, econômicos, culturais e sociais do próprio território, além de oportunizar a oferta de alimentos frescos, saudáveis e próximos dos hábitos locais dos escolares (Brasil, 2009).

Apesar da sua relevância como espaço de aprendizagem, produção de conhecimentos e práticas promotoras da saúde e de modos de vida saudáveis, o PNAE apresentou uma tendência de redução de investimentos, além de inflexões na execução orçamentária, durante a gestão governamental federal dos anos de 2016-2018. Em 2018, foram repassados R\$ 4,14 bilhões para atender cerca de 41 milhões de estudantes e em 2019 houve um repasse de R\$ 3,97 bilhões para a alimentação dos mais de 40 milhões de alunos atendidos pelo PNAE (FNDE, 2020; Delgado, 2022).

Constatou-se também que a extinção do MDS foi desfavorável ao fomento às culinárias regionais. A pasta compunha um espaço institucional para controle social e participação da sociedade na formulação, monitoramento e avaliação de políticas públicas de SAN, com vistas a promover a realização progressiva do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). A pesquisa demonstrou que o MDS desenvolveu diversas ações nas quais a cultura alimentar foi basilar na garantia da SAN e do DHAA e que, após a sua extinção em 2019, o MC não desenvolveu ações com a mesma temática.

A segunda edição do GAPB, - realizada pelo MS, - exibe um diferencial que tem sido reconhecido internacionalmente: os padrões de adequação e as recomendações têm fundamento nas culturas regionais e tradicionais do país. Além disso, usa como referência os alimentos, não apenas os nutrientes, uma vez que estes se afastam da percepção cotidiana da população. Por esses motivos, o guia vem sendo elogiado no meio acadêmico, sobretudo, por oferecer incentivo à população para o consumo de “comida de verdade” e servindo de referencial para diversas outras publicações e iniciativas em torno de uma alimentação baseada em alimentos e preparações regionais (Brasil, 2014).

O MT trouxe a faceta da Gastronomia como um importante componente do produto turístico e que nas últimas duas décadas passou a compor o rol de fatores - objetivos e subjetivos - que motivam os turistas a planejarem uma viagem. Desse modo, o cenário favorável que se instala a partir da efervescência em torno da Gastronomia vem encorajando os agentes públicos e privados a apresentarem e estruturarem a cultura alimentar, o patrimônio agroalimentar e a gastronomia local como atrativos turísticos. Promover ingredientes nativos, produtos da sociobiodiversidade, saberes e fazeres tradicionais passa a ter cada vez mais importância como diferencial competitivo do destino, podendo induzir o desenvolvimento social e econômico que se espera com o turismo (Nascimento, 2022).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

De forma ampla e por meio de ações integradas e intersetoriais, o Estado vem legitimando a importância das culturas alimentares locais. O desenvolvimento de diversas políticas, programas, livros, guias, cartilhas, ações, cadernos, concursos, encontros e manuais demonstraram um compromisso sólido para com o reconhecimento das tradições culinárias.

O GAPB e o PNAE apresentaram-se como importantes instrumentos de incentivo às culinárias tradicionais, servindo de referencial para outras iniciativas de promoção à cultura alimentar. Destaca-se também a criação de territorialidades culinárias a partir das cozinhas regionais, fazendo com que determinadas localidades sejam reconhecidas por sua gastronomia. Assim, espaços sociais são criados e convertidos em espaços de lazer e de comensalidade. Estas relações de reconhecimento incentivam sobremaneira o turismo, justamente por proporcionar a distinção de determinadas regiões.

Rupturas e redesenhos nas políticas públicas de incentivo às culinárias regionais foram relacionadas com mudanças no governo federal, principalmente nos MC e MEC, nos quais programas e agendas foram enfraquecidos devido ao menor incentivo fiscal voltado para políticas de promoção da SAN durante a gestão governamental federal dos anos de 2016-2018. A continuidade e avanço dessas políticas são essenciais para a estruturação da dimensão biopsicossocial da alimentação.

Constatou-se também que a divulgação e o acesso aos materiais desenvolvidos são limitados, estes acabam se destinando a um nicho específico, por exemplo aos profissionais da educação básica. Uma rica diversidade de instrumentos como livros, cartilhas, guias e manuais não são de amplo alcance da população. Outro ponto é que estes aparatos são utilizados, na sua maioria, por instituições públicas, daí sobrevir a importância de incitar a iniciativa privada, como escolas particulares, a usufruir destes que são materiais tão primorosos.

Este estudo evidenciou, assim, a dimensão e a complexidade da culinária regional como tema, tendo em vista a existência de políticas públicas com abordagens na perspectiva da promoção da saúde, da educação em alimentação e nutrição, do turismo gastronômico e do desenvolvimento sustentável.

REFERÊNCIAS

ALENCAR, I. P. V.; LUNAS D. A.L. Agricultura Familiar: O Fim Do Ministério Do Desenvolvimento Agrário No Território Rural Do Sudoeste Goiano (2012-2017). **Revista de Economia da UEG (ISSN 1809-970X)**, [S. l.], v. 17, n. 2, p. 31–43, 2022. Disponível em: <<https://www.revista.ueg.br/index.php/economia/article/view/12933>>. Acesso em: 10 nov. 2024.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe Sobre O Atendimento da Alimentação Escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola Aos Alunos da Educação Básica, 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.

BRASIL. Portaria nº 2.715, de 17 de novembro de 2011. Atualiza a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. **Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica.** Brasília, DF. Disponível em: <https://bibliotecadigital.economia.gov.br/handle/123456789/930#:~:text=Portaria%20n%C2%BA%202.715%2C%20de%2017,e%20Nutricional%20da%20popula%C3%A7%C3%A3o%20brasileira>. Acesso em: 10 nov. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : ministério da saúde, 2014. 156 p.

BRASIL. Ministério da Educação. **Balanco MEC 2019**: FNDE divulga números dos principais programas. [Brasília]: Ministério da Educação, 9 jan. 2020. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/images/Balanco-MEC-2019.pdf>. Acesso em: 16 nov. 2022.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Desenvolvimento. **Cúpula dos Sistemas Alimentares**. [Brasília]: Ministério da Agricultura e Desenvolvimento, 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/relacoes-internacionais/cupula-dos-sistemas-alimentares#:~:text=A%20C%C3%BApula%20dos%20Sistemas%20Alimentares,28%20de%20julho%20de%202021>. Acesso em: 10 nov. 2024.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Cartilha Gosto pelo Brasil**. [Brasília]: Ministério do Turismo, 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/CartilhaGostopeloBrasil2022.pdf>. Acesso em: 10 nov. 2024.

CANESQUI, A.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

DELGADO, N. G. **Políticas Públicas para soberania e segurança alimentar no Brasil: conquistas, desmontes e desafios para uma (Re)construção**. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz, 2022.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2002.

MINASSE, M. H. S. G. G.; MORAIS, L. P. De. Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional. **Ateliê Geográfico**, v. 6, n. 3, p. 148- 162, 2012.

NASCIMENTO, E. P. do. Estudo sobre tendências de turismo gastronômico [livro eletrônico] : Brasil 2030 / Elimar Pinheiro do Nascimento, Ana Paula Caetano Jacques, Ramon Figueira Garbin ; organização Elimar Pinheiro do Nascimento, Ana Paula Caetano Jacques. -- Brasília, DF: Ed. da Autora, 2022. <https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/EstudosobreTndenciasdeturismogastronomiconoBrasil2030.pdf>

PEDRAZA, D. F.; MELO, N. L. S.; SILVA, F. A.; ARAUJO, E. M N. 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/g5C5X6kS4Y8QCxH4gnzvPFB/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 23 jan. 2024.

PENSSAN, Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar-, II VIGISAN - Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil: Suplemento I - Insegurança Alimentar nos estados, Rio de Janeiro, RJ: Fundação Friedrich Ebert, 2022.

SARTI, F. M. S.; TORRES, E. A. F. Da S. (org). **Nutrição e Saúde Pública**: produção de alimentos e consumo. Barueri, SP: Manole, 2017.

VASCONCELOS, F. de A. G. De. Culinária regional, nacional ou global: uma revisão narrativa do manifesto regionalista de 1926 escrito por Gilberto Freyre. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v.11, n.1, p.3-26, 2016.