



GT 64. Olhares Antropológicos sobre Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional

Coordenador(es):

Renata Menasche (PPGAnt/UFPEL e PGDR/UFRGS)

Janine Helfst Leicht Collaço (UFG - Universidade Federal de Goiás)

Necessidade de primeira ordem, o ato de comer é também fato econômico, social e cultural. Assim, ainda que inserida em rotina e aparente monotonia, a ingestão de alimentos não é ação neutra, revestindo-se de sentidos e valores, que se concretizam em escolhas e práticas alimentares. Comer é, também, ato político. Em 2014, após uma década em que o combate à fome orientara a agenda de políticas públicas, o Brasil deixou de constar do Mapa da Fome, quadro que, desde 2016, com a redução dos gastos sociais do governo, vem retrocedendo. Segundo a legislação brasileira, 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”. É nesse quadro que este Grupo de Trabalho pretende provocar a reflexão, estimulando, a partir da Antropologia, a problematização de noções que constituem o marco conceitual do debate em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, acolhendo especialmente estudos etnográficos que abordem questões atinentes a classificações da alimentação e outras que possam iluminar, a partir de perspectivas de distintos grupos, critérios que falam de gênero, qualidade da comida, de fome, de obesidade, de saudabilidade, de sustentabilidade etc.

(In) segurança Alimentar e Nutricional: un análisis transcultural de modelos preventivos contra la obesidad en España, Argentina y Brasil.

Autoria: Fabiana Bom Kraemer (UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro), Mabel Gracia Arnaiz, Universidad Rovira i Virgili, España Flavia Demonte, Universidad Nacional de San Martín, Argentina

Argentina, Brasil y España reconocen la obesidad como una prioridad en la agenda de políticas públicas, aunque ninguno ha tenido éxito al ahora de disminuir la prevalencia. El objetivo de este análisis comparativo es caracterizar la estructura conceptual subyacente de los modelos preventivos implementados durante los últimos años en estos tres países. Optamos por un estudio cualitativo del contenido de las medidas adoptadas entre 2004-2019 el marco de la Estrategia para la Nutrición, la Actividad Física y la Prevención de la Obesidad (España); el Programa Nacional de Alimentación Saludable y Prevención de la Obesidad (Argentina) y la Estrategia Intersectorial para el Control y la Prevención de la Obesidad (Brasil), así como ítems extraídos de las encuestas de salud. Los 46 textos seleccionados de los organismos gubernamentales incluyen planes, programas y acciones que han sido analizadas como textos culturales. En un contexto culturalmente distinto, pero epidemiológicamente similar en al aumento sostenido de la prevalencia de sobrepeso, los tres países diseñan su estrategia para hacerle frente reproduciendo el diagnóstico global sobre sus causas y replicando algunas de las medidas propuestas a nivel mundial basándose en premisa que la obesidad es una enfermedad epidémica, multicausal y evitable. Mientras que el impacto de los denominados ?ambientes obesogénicos? es considerado el culpable de estas tendencias, las acciones emprendidas promocionan, en buena medida, cambios que requieren comportamientos individuales. Las acciones de educación, comunicación e información estimulan el autocuidado y las prácticas de educación alimentaria y nutricional con individuos y grupos de población para que se motiven para ?elegir? racionalmente alimentos saludables. Se han creado guías alimentarias y otros materiales didácticos para favorecer cambios en la dieta



y en la actividad física. A diferencia de España y Argentina, el Plan de Brasil es una estrategia intersectorial que propone también valorizar el consumo de alimentos regionales y preparaciones tradicionales, promover la sustitución de alimentos ultraprocesados por verduras, leguminosas, frutas y pescados obtenidos de la comercialización en circuitos más pequeños. Se concluye que, aunque la tipología de los programas propuestos ha sido variada, es menos plural en cuanto a su naturaleza y alcance. No se discuten, p. ej., los límites que enfrentan las personas para modificar sus "elecciones", ni el impacto de los determinantes sociales en la vida cotidiana. Parte de la ineficacia de este modelo es que lo ha hecho minimizando las dimensiones complejas las prácticas alimentarias y el impacto de los factores macro y microestructurales en la salud, en especial entre las personas socialmente desfavorecidas.

[Trabalho completo](#)

Alimentação e Sustentabilidade: experiências em gestão autônomas de resíduos orgânicos de baixo custo e de promoção/incentivo da agricultura urbana no Brasil, Holanda e Portugal

Autoria: Carla Pires Vieira da Rocha (UFSC), Caroline Soares

Na atualidade, a busca de soluções mais sustentáveis visando prevenir a exaustão de recursos naturais ? e que auxiliem na eliminação da pobreza ? representa um desafio em diferentes áreas do conhecimento. Do ponto de vista da alimentação, estas soluções abarcam diferentes etapas, incluindo desde a produção, o consumo até o descarte de resíduos. Levando isso em conta, este work contempla experiências em gestão autônomas de resíduos orgânicos de baixo custo e de promoção/incentivo da agricultura urbana em diferentes contextos no Brasil, na Holanda e em Portugal. Essas experiências são constituídas em meio a uma forte crítica ao avanço neoliberal e suas políticas que estimulam a produtividade baseada no modelo agroindustrial e o consumo indiscriminados, colocando cada vez mais em xeque noções de soberania e segurança alimentar. Diante dessa realidade, emergem ações no âmbito alimentar voltadas a gerar menos impactos ambientais, baseadas em concepções de Soberania e Segurança alimentar, assim como em práticas de economias solidárias. No entanto, conforme observado, o sucesso dessas ações, em muitos casos, depende diretamente do envolvimento social (ou da ?sensibilização?, conforme a categoria êmica), pensada nesta proposta como um sistema de reciprocidades entre diferentes atores sociais.

Alimentação, Programa Bolsa Família e Gênero: discutindo moralidades, corpo e vulnerabilidades.

Autoria: Viviane Mattar Villela Salles (clam), Rogerio Lopes Azize Rodrigo de Araujo Monteiro

A proposta desta comunicação é discutir como as decisões alimentares, que vão desde a escolha até o consumo de produtos alimentícios, se apresentam enquanto práticas e representações simbólicas que se tornam alvo de vigilância e de controle entre moradoras da Favela do Tripé (nome fictício), no Rio de Janeiro. Para tal, foi realizada uma pesquisa de campo com beneficiárias do Programa Bolsa Família (PBF), política de transferência de renda que tem entre suas diretrizes o combate à fome e a promoção da segurança alimentar e nutricional, mas também com sujeitas que perderam o benefício recentemente ou que agora se situam nas crescentes filas do benefício. Nesta investigação o PBF se tornou, junto com a alimentação, fio condutor para analisar de que forma essas mulheres se tornam responsáveis pelo surgimento de uma ?economia moral?, que orienta as condutas das beneficiárias e determina as suas escolhas alimentares a partir de perspectivas da qualidade da comida, a avaliação de seus corpos no que diz respeito à saúde, doença e obesidade. Leva-se em conta também as relações entre familiares e vizinhos, tendo como cenário um contexto de focos e julgamentos morais que resultam em um constante controle entre pares, já que o dinheiro do PBF é alvo de uma constante patrulha, vigilância e julgamento. Desse modo, há o estabelecimento de um quadro de



consumo de produtos permitidos ou proibidos, essenciais ou supérfluos. Este processo reitera o papel das mães como responsáveis pelo cuidado de sua família e, conseqüentemente, são elas que lidam com julgamentos e acusações, culpabilização e dor. Nesta direção, colocamos em debate aqui dados etnográficos e também uma discussão de caráter teórico que dialoga com noções como a gestão da precariedade (Butler, 2017) e a política dos governados (Chatterjee, 2004).

As formas da fome: alguns apontamentos sobre a transformação deste fenômeno a partir da trajetória social do Programa Fome Zero

Autoria: Lis Furlani Blanco (UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas)

Até o ano de 2010 não havia na Constituição Federal Brasileira o direito à alimentação básica. Esse processo de inclusão do direito à alimentação se deu em conjunto com diversas medidas do governo brasileiro desde 2003, sendo a principal delas o Programa Fome Zero. Mais de quinze anos após sua criação, o programa ainda é tema de discussão, apesar de ter sido diluído em diversas políticas de segurança alimentar, e de distribuição e geração de renda. Nesse sentido, partindo da perspectiva de que o Fome Zero, além de ter como principal proposição acabar com a fome, pode ser considerado um marco das políticas sociais brasileiras pretendo trazer, nesta apresentação, alguns apontamentos sobre a transformação da fome em relação com a criação de políticas sociais mais amplas, através da análise da trajetória social do programa. Como alguns autores, clássicos da antropologia, já apontavam para a possibilidade de entender a comida como um objeto diferente para aqueles que passam fome e para aqueles que tem suas necessidades satisfeitas (Audrey Richards, 1932), cabe perguntar como a fome é coordenada na construção prática de uma política pública que precisa definir, medir e avaliar para existir e, assim, como diversos saberes tecnopolíticos trabalham nesse processo de coagulação e transformação da fome. Dessa forma, o texto aqui proposto pretende lançar luz à maneira em que o fenômeno da fome se transformou ao longo dos anos em ?Insegurança Alimentar?, e de que maneira essa transformação influi diretamente nos processos de feitura do Estado. Para tanto, desenvolvo uma etnografia da fome realizada nos documentos de criação do programa Fome Zero, mas também busco explorar as inter-relações construídas neste processo, as diferentes arenas em jogo e os diferentes sujeitos políticos que se projetavam e consolidavam em tais planos, compreendendo algumas categorias imbricadas nesta disputa, tais como a noção de direitos, assistência, vulnerabilidade e bem-estar social em ação/circulação/pauta. Para tornar evidente essa transformação, apresento uma breve análise dos aparatos institucionais criados a partir do Programa Fome Zero e as estruturas institucionais decorrentes desse processo. Trarei também alguns apontamentos sobre a tecnopolítica da fome e por fim, busco elucidar as maneiras pelas quais as tecnologias de estado, relacionadas à fome e posteriormente, à Insegurança Alimentar passam a incidir sobre a vida de uma população, promulgando uma multiplicidade de associações que transformação a própria ideia de Estado e governamentalidade.

Autobiografia alimentar : um recurso para ressignificar a alimentação em sociedade

Autoria: Anelise Rizzolo de Oliveira (UNB - Universidade de Brasília), Priscila Olin Silva

A alimentação é um fenômeno social complexo, polissêmico e multidimensional. O ato alimentar está ligado tanto aos processos biológicos, quanto aos culturais da espécie humana, traduzindo a complexidade dos processos adaptativos dos povos e sociedades. Está presente na esfera do coletivo e do público, mas também do individual e do privado. Este work tem a proposta de apresentar a autobiografia alimentar como abordagem de ressignificação do papel da alimentação em sociedade. A alimentação se constitui a partir de valores, crenças, hábitos, atitudes e representações sociais. A história oral, mais do que sobre eventos, fala sobre significados, imaginação e simbolismo. A memória é processual, desordenada e datada. Ela vai



construindo-se e desenhando sentidos na relação entre a experiência passada, presente e futura, dialogando com a subjetividade de quem narra e de quem o/a escuta, dialeticamente. Nessa perspectiva, a autobiografia alimentar foi realizada em projetos de extensão da Faculdade de Saúde e da Faculdade de Planaltina da Universidade de Brasília, entre 2018 e 2019. worku-se em roda de conversa e discussão em grupos, mediante a apresentação de narrativas/histórias de vida, com compartilhamento de experiências e memórias alimentares. Após, identificou-se temas-chave para aprofundamento com os participantes, como: gênero, prazer, corpo, transtornos alimentares, comensalidade, identidade, regionalismo e escolhas alimentares. A história de vida possibilitou exercitar a cultura ?do lado de dentro?, pois o relato autobiográfico, inscreve o papel da alimentação na vida íntima e pessoal, entrelaçando-a com a vida em sociedade. Ao narrar a própria história, instaurou-se um campo de resignificação e reinvenção identitária onde os/as narradores se enxergaram como seres humanos a partir da significação cultural, onde o simbólico/cultural é condicionante das escolhas. Quem narra, tem a liberdade de selecionar episódios, cenários, configurados e reconfigurados no diálogo com os ouvintes e espectadores das histórias. Contando a história pessoal e revisitando limitações, dores, culpas, assimetrias, humanidades, estigmas, tabus, imposição de padrões e/ou afetos percebe-se a diferença como algo em comum. É a partir da história do outro que eu me reconheço e entendo que somos nós, e a compreensão do coletivo se estabelece enquanto identidade social. Por outro lado, a partir das relações de interseccionalidade (gênero, raça, classe) a comida é uma expressão das diferenças, um marcador social. A autobiografia a partir das histórias alimentares pode auxiliar no reconhecimento das tensões socialmente construídas em torno da alimentação, reconhecendo identidades e subjetividades e revelando estigmas e preconceitos sociais, tradicionalmente invisibilizados.

[Trabalho completo](#)

Comidas da fome; patrimônios alimentares e divisão de classe.

Autoria: Julie Antoinette Cavignac (UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte)

No Brasil, os avanços alcançados durante a primeira década do século XXI, com a implementação de direitos difusos para as populações tradicionais, os programas de ação afirmativa ou o combate à fome em sincronia com as agendas políticas internacionais resultaram, em pouco menos de vinte anos, numa nova realidade para 25 milhões de pessoas que saíram da pobreza. Entre outras conseqüências, podemos citar a organização de redes de agricultura sustentável e de comércio de proximidade, a ampliação das ações de defesa do meio ambiente e da efetivação do direito à alimentação saudável, o incentivo para conservação do patrimônio alimentar, etc. No entanto, a promoção da cultura das populações tradicionais nem sempre teve os resultados esperados. Iremos mostrar, com exemplos da culinária do Seridó, uma região semiárida no Nordeste do Brasil, que, apesar dos avanços sociais e das políticas públicas, o patrimônio alimentar das comunidades quilombolas continua invisibilizado. Essa região historicamente pobre, que sofre regularmente com a escassez e as secas prolongadas, foi ignorada pelas autoridades governamentais e as elites locais. Ainda hoje, as cozinheiras negras preparam os ?pratos típicos? para as ocasiões festivas nas casas das famílias ricas: feitos com peças de pouco valor comercial, agora os pratos se tornaram comidas gourmet e são vendidos em grandes restaurantes frequentados por turistas na capital do estado do Rio Grande do Norte, Natal. Se as preparações culinárias remetem a um tempo difícil e de penúria, agora elas são valorizadas com o processo de patrimonialização, os detentores destes bens continuam excluídos das políticas públicas de cultura, sendo despossuídos dos seus patrimônios alimentares pois agora só têm acesso a alimentos da agroindústria.

Cultivando Orgânicos, Cultivando Relações: a Defesa da Produção Orgânica na Comunidade



que Sustenta a Agricultura (CSA) Jardim de Gaia

Autoria: José Eduardo Souza Gastão da Silva (UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro)

Esta reflexão é o desdobramento de uma pesquisa realizada com a Comunidade que Sustenta a Agricultura (CSA) Jardim de Gaia, coletivo que defende uma forma de produção alimentícia orgânica. As minhas visitas à comunidade variaram entre o ponto de convivência do grupo - o Restaurante Girassol localizado no comércio local da superquadra quatrocentos e nove Sul - e a chácara da CSA, no centro habitacional Tororó, Santa Maria (DF); considerando-se também o trajeto de carona ao campo como fundamental em nossa convivência. Para os fins deste ensaio, me detenho em parte das experiências na carona e no work de cultivo, através das quais tematizo a maneira como o projeto de agricultura orgânica é conduzido em uma CSA e as estratégias de articulação da comunidade; com inspiração em Overing e Passes (2002) a fim de pensar em uma Antropologia do dia-a-dia como abordagem de sociabilidades ao nível das relações interpessoais cotidianas, da ?convivialidade? (idem). Metodologicamente, trabalhar no ciclo de produção de alimentos ? do cuidado da terra à compostagem ? foi uma forma de inserção etnográfica fundamental. Analiticamente, aproximo esta reflexão das discussões antropológicas acerca de soberania, segurança alimentar e nutricional e argumento pela complexificação desse debate à luz do work desenvolvido em uma CSA. Concluo que ?comunidade?, tal como defendida e vivenciada na Jardim de Gaia, é princípio de organização produtiva e modo de vida alimentício particular: a um só tempo, cultivo de orgânicos e cultivo de relações.

Derechos en cuestión: situaciones de exclusión identificadas por mujeres que utilizan servicios asistenciales de alimentación en Barcelona (Cataluña - Estado español)

Autoria: Ursula Peres Verthein (ODELA), Maria Clara Prata Gaspar (ODELA)

Este trabajo se desarrolló en un contexto de crisis socio-económica en Europa, y consecuentemente, en el Estado español, a partir del año el año 2008. El proceso de precarización cualitativo y cuantitativo generado por esta situación ha transformado los modos de vida de las personas que utilizan servicios asistenciales de alimentación en diferentes aspectos (aumento de la demanda de utilización de servicios asistenciales y problemáticas derivadas; cuestionamientos, por parte de la población en general, de la legitimidad de estos servicios, que pasan a ser considerados como ?gastos innecesarios?; transformaciones diversas, según las mismas personas ?usuarias?, en la actividad cotidiana de estos centros - como, por ejemplo, reducción de las cantidades de comida servidas o la calidad de las preparaciones). Esta investigación analiza, por lo tanto, a través de una aproximación etnográfica realizada en dos ?comedores sociales? de la ciudad de Barcelona (España), cómo las situaciones de exclusión identificadas por mujeres usuarias de estos servicios influyen en sus vidas, en general, y en sus prácticas alimentarias, en particular. Las narrativas revelan que las mujeres, en general, llegan al comedor social después de una ruptura, como el divorcio, la pérdida del trabajo o del hogar. Al mismo tiempo, refieren a una suma de situaciones de exclusión en sus frecuencias diarias a estos comedores, como discriminaciones relacionadas con la clase social, el género, la edad y el origen (si extranjeras). Las mujeres identificaron también un sentimiento de exclusión hacia ellas determinado por el predominio de "dinámicas masculinas" o en la construcción social de los comedores sociales (por sus diferentes actores) como ?espacios masculinizados?. Según estas, el comedor se construye socialmente a partir de la existencia de un perfil mayoritariamente formado por hombres, al ser ?un espacio hecho por hombres y para hombres?. Las entrevistadas identificaron la activación de diversos mecanismos y/o estrategias para confrontarse a esta situación. En conclusión, establecimos relaciones directas entre los contextos de consumo alimentario en los comedores sociales, interpretados por las mujeres usuarias como ?machistas? o ?excluyentes? y sus efectos en la comida y en el comer en estos centros asistenciales. En este sentido, cuestionamos hasta qué punto estas acciones ?machistas?, identificadas en nuestra etnografía,



intervienen y comprometen derechos en el área de Soberanía y Seguridad alimentaria y nutricional.

Interdisciplinaridade e Intersecções: Temas e Problemas nos campos da Antropologia, Nutrição e Saúde

Autoria: Talita Prado Barbosa Roim (UFG - Universidade Federal de Goiás)

Nos últimos anos o diálogo científico entre o campo da antropologia e os campos da nutrição e da saúde pública no Brasil têm se entrelaçado e propiciado resultados significativos no que diz respeito às pesquisas interdisciplinares em detrimento do avanço de teorias, metodologias e tecnologias em diversas áreas de interesse, dentre tantas: Educação Alimentar e Nutricional; Corpo, Saúde, Comunicações e Tecnologias; Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional; e, Políticas Públicas. Esta comunicação tem o intuito de refletir sobre esses avanços desde os anos 2000 até a atualidade, partindo de análise de algumas das publicações de impacto, que foram selecionadas por meio de critérios em um sistema de busca especializado em publicações científicas ? Google Acadêmico ? e, cruzando dados com importantes momentos históricos e decisões político-administrativas que contribuíram para o desenvolvimento do campo de pesquisa com resultados profícuos para a população brasileira. Percebemos que os estudos interdisciplinares contribuíram efetivamente no avanço de pesquisas, expandindo fronteiras e sendo adotados como interlocutores para a construção de políticas públicas, como por exemplo, o Programa Fome Zero criado em 2003 no governo federal brasileiro, durante o mandato de Luiz Inácio Lula da Silva, que desdobrou outros projetos como o Guia Alimentar publicado em sua primeira edição em 2006. Consideramos este estudo importante para a reflexão do campo e da política na medida em que nos ajuda a pensar o presente e o futuro, tanto das pesquisas, quanto, principalmente, da continuidade e desenvolvimento de políticas públicas que garantam minimamente o direito à alimentação adequada e saudável para a população, bem como a soberania alimentar no Brasil.

[Trabalho completo](#)

O ARROZ, O FONIO E O AMENDOIM NO SENEGAL: Colonialismo e Resistência no que se produz e se come.

Autoria: Evelize Cristina Moreira (UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora)

Esta pesquisa dá continuidade à investigação de mestrado que foi empreendida entre 2017 e 2019, a fim de investigar a cultura alimentar de senegaleses em contexto migratório na cidade de Porto Alegre, no Estado do Rio Grande do Sul. A migração senegalesa não é um fenômeno recente, segundo Romero (2017), as migrações contemporâneas de senegaleses datam entre as décadas de 60 e 90, para países do Continente Africano, Europa e Estados Unidos. Esses deslocamentos buscavam suprir questões econômicas, familiares e religiosas. Os países da América Latina, sobretudo Brasil e a Argentina, tem se apresentado como alternativa para a migração de senegaleses, frente as barreiras que países de destinos comumente procurados tem imposto através de políticas anti-imigração. A partir do ano de 2012, a imigração senegalesa passou a ser vista como fenômeno migratório recente no Brasil (UEBEL, 2017; ROMERO, 2017; HERÉDIA E GONÇALVES, 2017; TEDESCO, 2013; entre outros). A partir da pesquisa inicial, o arroz, o amendoim e o fonio, que é uma variação do painço, e alimenta sobretudo as populações mais pobres e camponesas do Senegal, se revelaram como alimentos que fazem parte não apenas da história social senegalesa, mas do mesmo modo como símbolos de imposições e resistências coloniais que deixaram marcas estruturais no país. Atualmente os cereais e a semente estão extremamente ligados à manutenção da economia e migração no país. Os governos da África Ocidental iniciaram a criação de políticas de restrição comercial para proteger a produção local de arroz, por exemplo. À vista disso, o governo senegalês exige que os comerciantes primeiro comprem os estoques de arroz produzidos localmente e apenas depois, caso seja necessário, invistam no arroz



importado, que também é limitado por cotas aos comerciantes. Podemos pensar desta forma como estes alimentos podem ter significados tão simbólicos que dizem respeito a estruturas da sociedade senegalesa e se relacionam diretamente com um sistema alimentar, onde este sistema alimentar passa por processos de transformação, elaboração e consumo que envolvem sujeitos (POULAIN, 2002) e suas heranças históricas, e como estas heranças se apresentam através de seus elementos constitutivos de cultura, como a comida e escolhas, ou falta de escolhas, alimentares. A partir disto, tem-se pensado e questionado como a produção e fomento à produção destes alimentos influencia as dinâmicas e projetos migratórios, pensando em um contexto pós-colonial, onde se revelam também como estratégia de sobrevivência econômica para o país.

[Trabalho completo](#)

Percepções e concepções de saúde a partir das escolhas alimentares e dos discursos dos usuários das feiras livres de Goiânia/GO

Autoria: Carolina Cadima Fernandes Nazareth (UFG)

A presente proposta tem como objetivo discutir as percepções e concepções de saúde dentro de saberes tradicionais, levando em conta, as escolhas e experiências alimentares dos consumidores das feiras livres em Goiânia. É importante constatar que esse formato de mercado é responsável por constituir uma certa identidade da capital de Goiás, onde os usuários das feiras a utilizam como meio de acesso à alimentação, sociabilidade, redes de apoio, entre outros. Tendo isso em vista, o uso que fazem destes lugares tem forte carga emocional e apropriações de diferentes discursos hegemônicos, inclusive sobre o "comer saudável" e, principalmente, na relativização da noção de higiene, que aqui passa a ser pautada nas relações de confiança e sociabilidade, mais do que nas próprias noções sanitárias ligadas aos saberes ditos científicos de saúde. Pensando nisso, a presente proposta visa pensar a soberania alimentar e a segurança alimentar a partir negociações entre discursos tradicionais e médicos dentro do cenário das feiras, levando em conta as escolhas e as adaptações dos conceitos biomédicos dentro do contexto social e familiar desses usuários, sejam consumidores ou comerciantes.

Percepções Guarani sobre soberania e segurança alimentar e nutricional a partir dos aportes e resultados do Programa de Fomento às Atividades Produtivas Rurais no Rio Grande do Sul

Autoria: Mariana de Andrade Soares (EMATER/RS)

A partir do Decreto nº 9.221, de 6 de dezembro de 2011, o governo federal criou o Programa de Fomento às Atividades Produtivas Rurais, somando esforços à estratégia política de enfrentamento à desigualdade social e o combate à pobreza, no caso específico, do meio rural. O Programa tem como objetivo à inclusão social e produtiva de famílias de agricultores familiares em situação de extrema pobreza (renda per capita até R\$ 89,00), promovendo à segurança alimentar e nutricional e/ou seu incremento de renda, através da transferência direta de recursos financeiros não- reembolsáveis e da prestação de serviços de assistência técnica e extensão rural (ATER). No Rio Grande do Sul, essa política pública está sendo executada pela instituição oficial de ATER, a EMATER/RS, desde 2012, na qual exerci a função de coordenação, envolvendo famílias de povos e comunidades tradicionais. O presente artigo visa analisar os aportes e os resultados do Programa junto às famílias Guarani e fazer uma reflexão sobre as suas percepções do que seja segurança ou insegurança alimentar. Os dados foram obtidos do sistema disponibilizado pela instituição, e são também fruto da observação e interação com as famílias e lideranças Guarani. A reflexão antropológica sobre a experiência visa somar forças interpretativas de uma comunidade intelectual, dando subsídios para a instrumentalização de políticas que atendam as demandas e as necessidades dos povos indígenas na contemporaneidade.



Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional do caipira paulista em contexto de urbanização: o caso da banha

Autoria: Nichole Ramos da Silva (Pesquisador), Fabiana Bom Kraemer ? Docente do Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

Os Parceiros do Rio Bonito, obra escrita por Antonio Candido, entre 1948 e 1954, trata-se de um estudo sobre os meios de vida e subsistência do caipira paulista. Apesar de ser considerado um clássico da formação social do Brasil alguns aspectos da obra ainda não foram muito explorados, como os relacionados à Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN). O conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), cunhado em 2006, através da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional engloba, de modo geral, o direito de todos a uma alimentação acessível, permanente, de qualidade, em quantidade adequada e que respeite as dimensões econômicas, culturais e ambientais. A soberania somada à SAN possui como eixo chave ?o direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos?. Assim, compreendemos que Candido, abordou as dimensões e eixos que envolvem a SSAN do caipira, o que nos permite analisar como a urbanização e a falta de posse de terras afetou o modo de vida dessa população e identificar elementos que nos ajude a compreender o cenário atual. Tomamos para análise o caso da banha ? alimento fundamental nas práticas alimentares do caipira - tratados nos capítulos relacionados à alimentação (9, 10 e 11) e a análise das mudanças (parte III). O milho pertencia ao triângulo básico da alimentação do caipira (feijão, arroz e farinha de milho) e, a partir dele, se criava o porco ? fonte de carne e banha. A banha era apreciada por possibilitar digestão lenta e saciedade prolongada, considerada essencial para o homem que trabalha no campo. Antes do grupo caipira caminhar para a urbanização, predominava o abuso da banha no fazer culinário realizado pelas mulheres. Com a transição de uma agricultura de subsistência para uma orientada para o comércio, não sobrava excedente da produção de milho para alimentar os porcos, o que resultou no declínio da produção banha e necessidade de aquisição desta pelo comércio. As mulheres, com intuito de economizar, diminuíram o uso da banha e a alimentação do caipira, conseqüentemente, passou a ser ainda mais fraca, do ponto de vista nutricional, além de ameaçada a luz da tradição alimentar. Conclui-se que o acesso, a qualidade, a quantidade, a cultura e o modo de produzir foram afetados pelo movimento de urbanização que pairava sobre o estado de São Paulo, na época do estudo, se configurando como uma ameaça a SSAN dos caipiras paulistas. Por fim, os desajustes foram resolvidos, em parte, com o abandono das atividades agrícolas e migração urbana, atualmente apontados como um dos elementos contribuintes da insegurança alimentar, justificando a importância do incentivo de políticas públicas voltadas à agricultura local.

[Trabalho completo](#)

Variedades de Cebola ? Agronomia e a classificação a partir de uma lógica do sensível

Autoria: Otavio Penteado (USP - Universidade de São Paulo)

Esta comunicação pretende explorar as categorias sensoriais utilizadas na classificação de variedades de cebola por agrônomos da seção de Olericultura do Instituto Agrônomo de Campinas (IAC), criado em 1889 e localizado em Campinas, estado de São Paulo. Para tanto, será utilizado relatório de pesquisadores do IAC acerca de viagem realizada em 1939 ao Rio Grande do Sul para coleta de sementes de variedades da lilácea de produtores rurais do estado e os relatórios das pesquisas dos anos subsequentes com as variedades. Além de fatores relacionados a produtividade e conservação, como a uniformidade dos bulbos, o ciclo de desenvolvimento da planta e a resistência ao armazenamento, são utilizadas para a classificação e indicação das variedades aos produtores paulistas questões como coloração, o sabor e a picância e formato. Até a



criação da seção de Olericultura em 1937, o IAC não possuía setores responsáveis por pesquisas voltadas para a introdução e aprimoramento de culturas alimentares, a sua criação está relacionada a políticas voltadas ao enfrentamento da fome e a alteração dos hábitos alimentares da população brasileira. Acredita-se que por meio da análise das categorias utilizadas pelos agrônomos para classificar as variedades ? que nem sempre seguem critérios ligados a classificação taxonômica ? adentramos uma lógica do sensível que orientou a padronização das variedades de cebola no processo de aclimação da hortaliça, central na culinária e largamente consumida, de origem asiática ao clima tropical.

?Lugar de preta é na cozinha?: trajetórias insurgentes no work culinário feminino e negro no Brasil

Autoria: Taís de Sant'Anna Machado (Inep)

Esta apresentação é parte de minha tese de doutorado, em que analiso trajetórias de vidas de mulheres negras que trabalham na cozinha profissional no Brasil. A seção da pesquisa selecionada para apresentação no grupo de work se refere à análise do estereótipo da mãe preta cozinheira frente à trajetórias reais de cozinheiras negras durante o período colonial e a primeira metade do século XX. Desta maneira, a proposta trata, inicialmente, do processo de construção do estereótipo da mãe preta no Brasil na primeira metade do século XX, especialmente a partir da obra de Gilberto Freyre, e como esta imagem se integra ao cenário de harmonia racial característico da ideologia de democracia racial brasileira. O objetivo é pensar como a exploração do work culinário de mulheres negras desde o período colonial é fundamental para o desenvolvimento do país, e que a imagem da boa cozinheira negra, além de ser o atestado da inexistência de racismo no Brasil, também naturaliza a posição de mulheres negras na cozinha, invisibilizando as péssimas condições de work e a longa trajetória de work não-remunerado (escravizado) ou mal pago, mas também o work intelectual envolvido em seu work. Mas, ainda mais importante, como mulheres negras manejaram as condições, ainda que restritas, do work culinário e de sua posição na cozinha para buscar melhores condições de work e conquistar melhores condições de vida para suas famílias. Para isso, a segunda parte da apresentação analisa uma seleção de trajetórias de mulheres negras que trabalharam como cozinheiras para mostrar como o estereótipo encontra pouco ou nenhum embasamento histórico e são parte de uma narrativa que desumaniza mulheres negras e desvaloriza seu work e habilidade. Assim, o objetivo desta apresentação é analisar como o estereótipo da mulher negra como boa cozinheira, visto como um dos únicos de caráter positivo para este grupo, naturaliza condições sociais, históricas e econômicas marcadas por racismo e sexismo na trajetória profissional destas mulheres - e como trajetórias de vida reais evidenciam ainda mais esta estrutura desigual.

Animais não humanos, práticas sociais e alimentares.

Autoria: Rafaella Sualdini (UFPB - Universidade Federal da Paraíba)

Neste work buscarei abordar dois campos interligados, primeiro, visando constituir uma pesquisa através da reflexão sobre as práticas alimentares existentes dentro da aldeia Três Rios, território dos indígenas Potiguara, localizado no município de Marcação no litoral norte da Paraíba. No segundo ponto busco analisar como as produções desses alimentos estão ligadas com as questões que envolve a discussão de gênero, principalmente a colheita os cuidados com os animais não humanos, que posteriormente poderão ser consumidos no âmbito familiar ou vendidos em feiras livres. O work surge com a necessidade de problematizar as práticas alimentares atuais que envolvem o alto consumo de alimentos industrializados e o consumo de carne (principalmente dentro das cidades), comecei a me questionar qual a importância da participação da mulher em áreas rurais para a produção de alimentos orgânicos, gerando uma alimentação



saudável no âmbito familiar, ou até mesmo aumentando a renda financeira por meio da venda desses produtos e como essa relação também pode ser uma forma de estabelecer laços com outras mulheres na comunidade, através de trocas e produção de alimentos derivados, como a farinha de mandioca. Começo a partir de estudos ecofeministas que discutem a importância da mulher dentro da agricultura familiar em defesa do meio ambiente, usando como base as autoras Rosendo (2012) e Adams (2018) que discutem a importância da relação da mulher com a terra e com animais não humanos, relacionando com o corpo e a opressão que as mulheres sofrem. A aldeia Três Rios é reconhecida pela extensa área de plantio, isso ocorre pela demanda de garantir os direitos para a demarcação de terras, muitas vezes os alimentos plantados pelas agricultoras são ofertados para a venda nas feiras livres em Marcação, Rio Tinto, Mamanguape e Baía da Traição, além da agricultura e possível trabalhar com o manguezal ou em alto mar, possibilitando que as pessoas que moram na região também possam complementar suas rendas através da pesca de crustáceos, peixes e em algumas situações, as famílias também complementam a renda familiar com a criação de animais não humanos. O cotidiano dos moradores gira em torno de cuidar do espaço de work, as famílias que optam pela agricultura familiar é exercida uma dinâmica diferente para a execução das tarefas, geralmente com menos horas de serviço, onde a maioria dos alimentos serve para o próprio consumo do núcleo familiar ou para gerar trocas entre a vizinhança, é possível perceber que a produção desses alimentos não são feitas em grande quantidade, ou seja, quando é possível extrair renda do plantio ela aparece como uma renda complementar, o roçado tem uma variedade de produtos e a área de extensão de terra para o plantio geralmente é pequena.

Reflexões sobre soberania alimentar e produção orgânica em Curitiba

Autoria: Adriano Iwaya Taques (UFPR - Universidade Federal do Paraná)

Este work propõe partir da reflexão tomada de resultados parciais de minha pesquisa de mestrado na área de Antropologia, com suas interfaces voltadas, neste artigo, aos entrelaces entre as ruralidades e o tema da Soberania e Segurança Alimentar Nutricional. A pesquisa tem como objetivo acompanhar a construção do evento realizado semanalmente, da Feira de Produtos Orgânicos do Passeio Público, na cidade de Curitiba-PR, percorrendo os caminhos rotineiros de famílias de produtores rurais agroecológicos que se deslocam cotidianamente entre seus sítios localizados na região metropolitana da capital paranaense e a feira localizada no centro da cidade, notando para existência de um circuito agroecológico nesta região. Neste artigo, pretendo enfatizar os imbricamentos entre a existência deste circuito com a necessidade contemporânea de se atingir um contexto de Segurança e Soberania Alimentar. Para isso observo processos como a transição para ou adoção da agroecologia como modo de produção, da temática da intoxicação por agrotóxicos, dos trâmites burocráticos requisitados para atuação em um mercado de produtos orgânicos em face dos cultivares inseridos no modelo convencional acompanhando de perto o work de produtores que decidiram por não utilizar dos insumos químicos em suas plantações, e a importância das feiras urbanas nesses processos, refletindo ainda sobre os entrelaces gerados pelas relações de consumo produzidas pela economia agroecológica atualmente.



Sobre a 32 RBA

Em 2020, a Reunião Brasileira de Antropologia vai ocorrer de modo remoto entre os dias 30 de outubro e 06 de novembro. O evento é realização da Associação Brasileira de Antropologia e da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), palco de muitas histórias de luta pela afirmação do caráter público e socialmente comprometido do conhecimento que produzimos. Estarão em discussão, na 32ª RBA, não apenas os diversos temas que constituem o verdadeiro tesouro investigativo que a antropologia brasileira forjou ao longo de várias décadas, mas também as graves questões colocadas pelo inquietante contexto social e político atual. Nele, vislumbram-se inúmeros desafios a direitos consagrados pela Constituição Brasileira e a valores éticos centrais à atuação das e dos antropólogos, especialmente o respeito às diferenças sociais, culturais e políticas, baseadas em etnia, raça, religião, classe, gênero, sexualidade, origem regional, nacionalidade, capacidades corporais etc. Hoje, mais que em qualquer outro momento histórico, os saberes antropológicos são veementemente instados a aprofundar a análise dos muitos problemas nacionais, entre os quais, a crescente desigualdade social, a real vulnerabilidade de grupos e populações e os elevados índices de violência no campo e nas cidades. Que a 32ª RBA possa trazer contribuição relevante ao país e à comunidade antropológica brasileira, em seu contínuo e árduo trabalho de refinar saberes insubmissos a todas as forças e poderes que ameacem a diversidade humana e naturalizem as desigualdades sociais.

Realização:



Apoio:



Organização: