

Alimentação nas escolas indígenas

desafios para incorporar práticas e saberes



Comissão Pró-Índio
de São Paulo



Alimentação nas escolas indígenas

desafios para incorporar práticas e saberes



Comissão Pró-Índio
de São Paulo

© Comissão Pró-Índio de São Paulo
São Paulo, maio de 2016

TEXTO

Carolina Bellinger
Lúcia M. M. de Andrade

COLABORAÇÃO

Railda Herrero (Pesquisa, entrevistas e redação)
Otávio de Camargo Penteado (pesquisa e revisão)
Bianca Pyl (entrevistas)

FOTOS

Carlos Penteado

FOTO CAPA

Isabella Bellinger

PROJETO GRÁFICO

Irmãs de Criação

REALIZAÇÃO



Comissão Pró-Índio
de São Paulo

APOIO FINANCEIRO



Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Alimentação nas escolas indígenas : desafios para
incorporar práticas e saberes / [texto] Carolina
Bellinger, Lúcia M. M. de Andrade. -- São Paulo :
Comissão Pró-Índio de São Paulo, 2016.

Vários colaboradores.
ISBN 978-85-92611-00-2

1. Alimentação escolar 2. Escolas - Administração
e organização 3. Escolas - Serviços de alimentação
4. Hábitos alimentares 5. Índios da América do Sul -
Brasil - Nutrição 6. Programa Nacional de Alimentação
Escolar I. Bellinger, Carolina. II. Andrade,
Lúcia M. M. de.

16-03171

CDD-371.716098161

Índices para catálogo sistemático:

1. Alimentação : Escolas indígenas : Orientação
nutricional : Educação 371.716098161

Índice

APRESENTAÇÃO	06
TERRA E SOBERANIA ALIMENTAR	08
Insegurança alimentar dos povos indígenas no Brasil	11
Mudanças de hábitos alimentares	14
Os riscos à saúde	18
Alimentação também é cultura	22
ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS INDÍGENAS	28
A alimentação escolar hoje	30
Lei garante respeito aos hábitos alimentares	34
Desafios para incorporar saberes e sabores indígenas	37
Experiências em andamento	40



Apresentação

O desafio da soberania alimentar foi um tema trazido às preocupações da Comissão Pró-Índio de São Paulo pelas mulheres Guarani. No início dos anos 2000, enquanto realizávamos algumas atividades específicas com as mulheres, elas chamaram a nossa atenção para o desafio que representava para os homens e mulheres Guarani assegurar sua alimentação. Apontaram as dificuldades de fazer roçados em terras diminutas e a crescente importância dos alimentos comprados na cidade na sua dieta, o que representa um problema adicional, já que não contam com uma renda constante e suficiente para a aquisição dos produtos.

Sem desconsiderar a importância da demarcação de suas terras, as mulheres trouxeram ao debate um desafio premente e que, no caso de São Paulo, não se encerra com a demarcação, já que muitas vezes as terras regularizadas não apresentam as adequadas condições ambientais.

Mais recentemente, a partir de 2014, quando tivemos a oportunidade de retomar iniciativas com as mulheres, realizando as vivências de cozinhar, elas nos alertaram, mais uma vez, para uma questão relevante que não estava em nosso foco de ação: a necessidade de adequar a alimentação oferecida nas escolas indígenas.

Conforme elas nos colocaram – e os vários depoimentos apresentados nessa publicação reforçam – a alimentação oferecida nas

escolas atualmente não é composta de alimentos saudáveis nem tampouco respeita a cultura alimentar dos povos indígenas. O assunto assume especial importância para os povos indígenas em São Paulo que vivenciam uma realidade de insegurança alimentar na qual a escola constitui um importante canal para reforçar a alimentação das crianças.

Respondendo ao desafio colocado pelas mulheres Guarani e Tupi, a Comissão Pró-Índio de São Paulo, com apoio de Christian Aid e DKA Áustria, tem promovido iniciativas visando debater a questão da soberania alimentar dos povos indígenas em São Paulo e, mais particularmente, a necessidade de se assegurar uma alimentação escolar saudável e culturalmente adequada. Ao lado das vivências entre as mulheres para cozinhar, trocar receitas e refletir sobre alimentação e cultura, foram organizados momentos de debate* com a presença de diferentes atores – educadores, mulheres e lideranças indígenas, representantes dos governos federal, estadual e municipal e de ONGs – em 2014 e 2015.

A presente publicação objetiva compartilhar com um público mais amplo as reflexões suscitadas nesses momentos e, assim, motivar as necessárias mudanças nos atuais cardápios escolares.

Compartilhando saberes e sabores, as mulheres e os homens indígenas mostram o valor da cultura alimentar tradicional e as lições que precisam ser escutadas pelas instâncias oficiais e pela população.

Boa leitura e bons frutos.

Lucia M. M. de Andrade & Carolina Bellinger

* “Roda de Conversa – Alimentação nas Escolas Indígenas”, agosto de 2014; seminário “Alimentação escolar indígena: desafios para incorporar práticas e saberes indígenas”, dezembro de 2014; Roda de Conversa “Discutindo a Alimentação Escolar em Piaçaguera”, em 2015. Atividades realizadas com o apoio de DKA Áustria e Christian Aid.





Terra
e Soberania
Alimentar

“*Para nós a terra é tudo. Sem a terra a gente não é nada: a gente não vive, a gente não tem cultura. Tendo a terra demarcada a gente tem espaço para fazer a roça, para fazer plantação, para viver do nosso modo. Sem terra a comunidade não existe, não tem vida”.*

Sérgio Martins Popyguá, TI Aguapeú.

Efetivar o direito à terra é, sem dúvida, o passo inicial e fundamental para garantir a soberania alimentar dos povos indígenas. A autonomia da posse e o pleno acesso aos recursos naturais são as condições para a produção de alimentos adequada às suas necessidades e cultura alimentar.

Mesmo os povos com terras já regularizadas enfrentam dificuldades para promoção da sua soberania alimentar. Garantir uma alimentação adequada e saudável em terras que não apresentam plenas condições para sobrevivência física e cultural é o dilema enfrentado pela maioria das aldeias.

Terras de tamanho diminuto cercadas pela ocupação de não índios, juntamente com o crescimento da população indígena (que pressiona os já limitados recursos naturais) e ainda os novos hábitos alimentares são os fatores que conformam um cenário de insegurança alimentar e afetam a autonomia dos povos indígenas em nosso estado.

“Antigamente, a vida era melhor, mais saudável. Era mais difícil para conseguir o alimento, mas era mais saudável, mais na cultura. Hoje, para sobreviver, tem que trabalhar para ter dinheiro”.

Márcia Poty Vidal, TI Tenondé Porã.

“Infelizmente não dá para viver sem cesta, sem ajuda. Enquanto não aumentar a terra não tem como a gente ter uma existência mais digna, mais próxima do que era no tempo do meu avô”.

Adriano Karáí Poty Veríssimo, TI Tenondé Porã.

Terras Indígenas em São Paulo

As terras indígenas estão localizadas em diversas regiões do Estado de São Paulo, concentrando-se no Litoral norte e sul e no Vale do Ribeira. Os Guarani Mbya e Tupi-Guarani (Ñandeva) ocupam a maior parte das áreas. Os Kaingang, com os Terena, Krenak, Fulni-ô, Guarani e Atikum, ocupam três terras indígenas na região oeste do estado (municípios de Arco Íris, Avaí e Braúna).

No Estado de São Paulo, são 30 as terras indígenas com algum tipo de reconhecimento pela Funai, apenas 14 delas estão regularizadas. As 16 restantes estão em processo de demarcação, sendo que 12 ainda estão em fase inicial de identificação.

Além dessas 30 terras que contam algum reconhecimento, ainda há pelo menos 16 terras indígenas no Estado que aguardam pelo início dos procedimentos de demarcação.

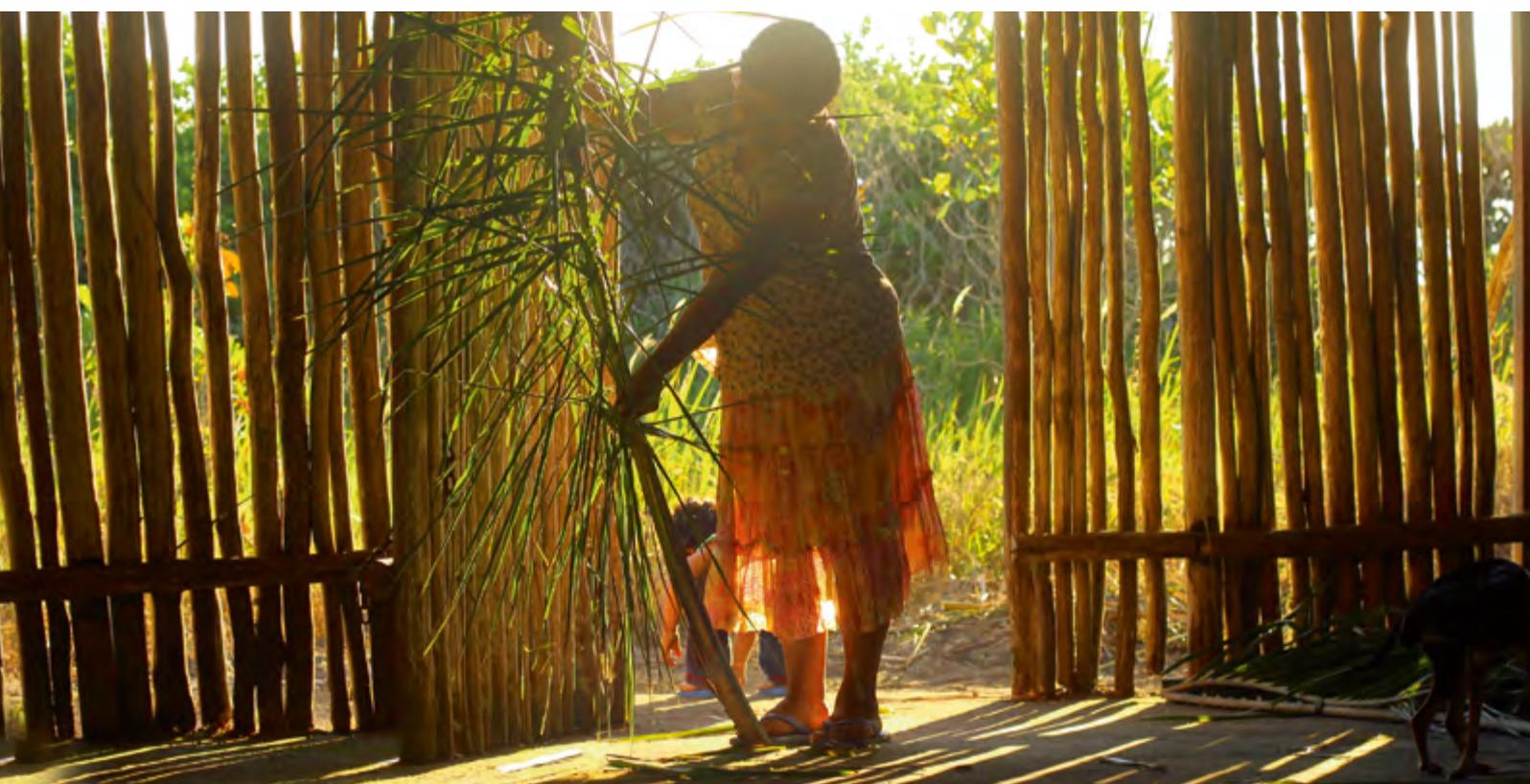
Insegurança Alimentar dos Povos Indígenas no Brasil

Já em 1995, o Mapa da Fome entre os Povos Indígenas no Brasil¹ evidenciava as dificuldades dos povos indígenas em assegurar sua soberania alimentar. O estudo em 297 Terras Indígenas constatou que em pelo menos 66,67% delas havia problemas de segurança alimentar e de fome entre a população.

Os resultados do I Inquérito Nacional de Alimentação e Saúde e Nutrição dos Povos Indígenas², divulgados em 2010, reforçaram as evidências de vulnerabilidade vivida por crianças e mulheres indígenas. A pesquisa, realizada entre 2008 e 2009, indicou que 83,2% das aldeias investigadas sentiam falta de alimentos em alguma época do ano. Na região Sul/Sudeste, 77,8% dos domicílios indígenas tinham as cestas básicas como uma das principais fontes de alimento.

Mais recentemente, em 2014, o problema da insegurança alimentar dos povos indígenas no Brasil mereceu a atenção da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) que, ao reconhecer o sucesso do Brasil nas políticas de combate à pobreza e à fome, ressaltou que os indígenas ainda sofrem com a insegurança alimentar no país (FAO, 2014).

Assim, apesar de o Brasil ter reduzido pela metade a parcela da população que sofre com a fome, diversos indicadores apontam indígenas e quilombolas como população em vulnerabilidade crônica (FAO, 2014: 111). A FAO avalia que as comunidades indígenas convivem com condições muito desfavoráveis, que lhes dificultam o acesso a uma alimentação suficiente e de qualidade adequada.



Na segunda edição do estudo, lançada em 2015, o órgão da ONU afirma que há a urgência de se combater as desigualdades que persistem em grupos populacionais específicos, em particular os indígenas e outros povos e comunidades tradicionais. E colocou a criação e o fortalecimento de políticas públicas para esses setores da população brasileira dentre os quatro maiores desafios do Brasil³ nos próximos anos. Um desafio, segundo a FAO, a ser enfrentado com políticas públicas federais, estaduais e municipais que atendam às suas especificidades (FAO, 2015: 27). Assim, recomenda que, após a saída do Brasil do Mapa da Fome, as ações brasileiras se voltem:

“Especialmente aos grupos mais vulneráveis, como as comunidades indígenas, ribeirinhas, povos tradicionais, quilombolas e a população rural. Essas são populações que precisam ser respeitadas, mantendo as tradições e os costumes. As políticas de segurança alimentar e nutricional, portanto, devem ser específicas e direcionadas”

FAO, 2015: 4.

A realidade de insegurança alimentar e a desigualdade dos povos indígenas na América Latina também foram motivo de preocupação do Banco Mundial. Em *América Latina Indígena no Século XXI – a primeira década*⁴, estudo lançado em fevereiro de 2016, o Banco Mundial alertou que a redução sem precedentes da pobreza na América Latina – que possibilitou que mais de 70 milhões de pessoas saíssem da pobreza ao longo da primeira década do século XXI – não alcançou da mesma forma a população indígena da região.

O relatório do Banco Mundial mostra que a desigualdade entre a população indígena e a não indígena no Brasil aumentou na última década. Ao levantar possíveis causas da desigualdade, o estudo apontou que *“a persistência de muitas brechas, em meio a uma onda excepcionalmente favorável de políticas inclusivas e crescimento econômico, sugere que algumas das políticas para abordar a situação dos povos indígenas precisam ser revistas”* (Banco Mundial, 2016: 9).



Insegurança alimentar entre os Guarani e Tupi-Guarani em São Paulo

Um cenário de prevalência de segurança alimentar 10 vezes inferior à observada na população geral em 2004 foi o levantado por pesquisadores da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp) que estudaram as percepções de segurança, insegurança alimentar e fome em quatro aldeias Guarani no estado de SP⁵.

Os dados colhidos entre 2007 e 2009 nas aldeias Rio Silveira, Aldeinha, Rio Branco e Piaçaguera apontaram que a insegurança alimentar grave (situação em que as famílias experimentam episódios de fome), tanto entre adultos como entre as crianças, era de cerca de cinco vezes a observada entre a população não indígena.

Os pesquisadores elaboraram com os indígenas uma escala de medida domiciliar da segurança e insegurança alimentar. Essa escala, com seis perguntas sobre condição de acesso familiar aos alimentos, permitiu classificar os domicílios indígenas. Apenas 10% dos domicílios foram considerados em situação de pleno acesso aos alimentos em termos quantitativos e qualitativos, portanto em “segurança alimentar”.

Conforme constatou a pesquisa, o acesso à alimentação se dava pelas doações (cesta básica) e pela compra dos alimentos, com recursos advindos da venda de artesanato, assalariamento, aposentadorias e do programa Bolsa Família, não mais da agricultura, caça e pesca. Porém, tais fontes não garantiam a alimentação na constância, na quantidade e na qualidade necessárias.

Nas quatro aldeias estudadas, os índios recebiam doação de cestas de alimentos das prefeituras locais. Se, por um lado, as cestas eram consideradas pelos Guarani necessárias para garantir sua alimentação, por outro lado, havia muitas queixas por parte dos índios quanto à composição das mesmas que incluíam muitos enlatados. Havia uma demanda por alimentos frescos e condizentes com a cultura alimentar indígena.

Mudanças de hábitos alimentares

A mudança dos hábitos alimentares e o desafio de assegurar uma alimentação saudável são preocupações recorrentes entre os índios em São Paulo. Tiago Honório dos Santos, Guarani-Mbya da aldeia Jaraguá, localizada no noroeste da cidade de São Paulo, aponta os desafios envolvidos:

“Tem muitos fatores para ter alimentação saudável. A primeira coisa é a terra. O segundo ponto é fazer os roçados tradicionais, trazer as pessoas que conhecem para fazer esses roçados e, a partir disso, o terceiro ponto, que é desacostumar as pessoas dos alimentos transgênicos, dos alimentos do juruá [não indígenas], para tentar mudar para nossa alimentação tradicional. Seria um trabalho muito grande, a longo prazo. A preocupação maior é com os mais jovens, para desacostumarem dessa alimentação que a gente já está acostumado, com muito sal, açúcar, um monte de coisa, que o nosso organismo já pede”.

“A primeira coisa é a terra”

A importância do território e a luta pela garantia da demarcação são destacadas por Karaí Mirim, da aldeia Tekoá Pyau na TI Jaraguá localizada no noroeste da cidade de São Paulo:

“A gente conseguiu a Portaria Declaratória agora, assinada pelo Ministro da Justiça⁶, para regularizar a terra, aumentando o espaço. Quem sabe, no próximo ano, a gente já consiga fazer uma plantação para a comunidade, para ter a sustentabilidade da comunidade, com o plantio”.

A precariedade começa no prato, avalia Jaciara Augusto Martim, que também vive na aldeia Tekoá Pyau e trabalha como assistente social:

“Não dá para sobreviver dos alimentos tradicionais, da plantação do milho, da mandioca, criação de galinha. Então, a maioria é obrigada a consumir alimentos industrializados. A maioria dos alimentos são comprados, a não ser quando o pessoal vai para outras aldeias e consegue trazer alimentos. A situação dos indígenas aqui é bastante precária”.

As dificuldades decorrentes de uma terra que não apresenta as adequadas condições ambientais é apontada também por Gerson Cecílio Damasceno Gundju, liderança da TI Vanuíre, situada no interior oeste de São Paulo, no município Arco-Íris. São 245 habitantes (a maioria Krenak e Kaingang), na terra indígena com 706 hectares demarcados, que plantam produtos como batata, mandioca, milho, feijão, amendoim e abóbora em área de solos arenosos, pouco propícios à agricultura:

“A gente só tem esse canto para plantar, só no mesmo lugar. Por isso a terra está muito desgastada. No passado, os índios viviam dois anos num lugar, ou três, depois iam para outro lugar. E agora não podem mais fazer isso porque as terras que eram do povo Kaingang estão todas com os fazendeiros”.



foto Carlos Penteado

O desmatamento na região assoreou córregos, reduziu mananciais, causou erosão e intensificou a pauperização da comunidade. *“A única área de preservação que sobrou aqui é a nossa”,* aponta orgulhoso Gerson. *“Lá em cima temos uma área de oito alqueires de mata, onde a gente vê muito tucano, muito macaco, paca... Lá ninguém mexe e a mata está crescendo. Lá onde a gente recuperou tem um lago dentro da mata, lindo.”*

“O segundo ponto: fazer os roçados tradicionais”

Márcia Poty Vidal é um exemplo de resistência na manutenção da cultura alimentar Mbya Guarani. Com o marido, os sete filhos e netos somam 30 pessoas e plantam tudo que é possível nas diminutas áreas ao redor das casas na sua aldeia na Zona Sul da cidade de São Paulo. Enquanto não chega o sonhado dia da homologação da TI Tenondé Porã (15.969 hectares já declarados⁷), seus 1.088 moradores tentam contornar as dificuldades. Márcia diz que:

“Por enquanto, sem área maior, a gente vive porque tem alguém que está empregado, mas não é todo mundo. Tem alguém que vive de Bolsa família, tem a renda mínima, ou faz artesanato para vender. Às vezes, a gente vende na cidade, às vezes vem turistas aqui na aldeia”.

Resistindo na pequena área atualmente disponível, Márcia e sua família enfileiram pés de frutas e flores, fazem horta e vão labutando com a pequena terra para melhorar o sustento: *“O pouquinho de terra que a gente tem a gente aproveita para plantar alface, repolho, milho, cana, laranja, mexerica, jabuticaba, guavirova”,* explica Márcia. Sua família trouxe quase todas as mudas do Paraná, da Aldeia Lebre, em Pinhalzinho, de onde ela veio há quase três décadas.

A falta de terra quase sempre os obriga a comprar o fubá, a canjica, o feijão, amendoim, para fazer os alimentos tradicionais. Apesar de comparar os produtos no mercado, Márcia tenta manter a tradição e sempre faz o *mbodajpé*, que os filhos tanto gostam:

“A gente põe o fubá na bacia e amassa com água fervida; depois achata bem ele na mão e põe para assar na cinza, sem sal, natural, parece um beiju. Comemos no café da manhã ou a qualquer hora, e também com mel. Aqui na minha casa o que a gente consome mais é fubá, canjica, feijão. Arroz a gente não sente muita falta. Lá no Paraná, lá é mais tradicional... a gente luta para isso, para não comer coisa empacotada. A gente quer tirar da roça, o arroz, deixar secar, socar e descascar tudo, o feijão, o milho”.

“O terceiro ponto: desacostumar dos alimentos do juruá”

Catarina Delfina dos Santos, liderança Tupi-Guarani da aldeia de Piaçaguera (litoral sul de São Paulo), lembra da comida tradicional:

“É mais saudável, antigamente os índios eram mais fortes por comer alimento natural. Eu sinto falta de ter uma alimentação assim. Quem conviveu na época antiga sente falta e quem não viveu fala que gostaria de comer tradicional”.

A culinária tradicional também é lembrada pelo Terena Tyirá Albino Sebastião, da TI Araribá (no município de Avaí, no interior do estado). Segundo ele, no passado, seu povo não tinha costume de ferver os alimentos, preferiam assá-los.

“A gente assava a batata debaixo do chão, fazendo um buraco, enchendo de fogo e, depois, tirando o fogo de lá e colocando a batata no local. No outro dia a batata está molinha”.

Além dela, explica Tyiré:

“Temos a pamonha de milho verde, curau, beiju salgado e beiju normal e o feijão miúdo, que não se vê mais por aqui”.

Saudoso, diz que a alimentação mudou muito “porque os antepassados estão se acabando” e que isso tem provocado muitos casos de diabetes.

Chicão Terena (também morador da TI Araribá) avalia que a questão alimentar é bastante complexa:

“A gente tem conversado bastante com as famílias de tentar fazer os plantios familiares de horta orgânica, e ter produção de alimentos na aldeia, mas é difícil, porque hoje há facilidade de acesso. Com a proximidade das cidades e tantas ofertas de pizza, cachorro quente, refrigerante, falar em alimento tradicional parece andar na contramão, pois a mudança alimentar foi muito grande. Não é tão fácil mudar isso”.

Vivências de cozinhar cozinhar e comer como atos políticos

Desde 2014, mulheres Mbya e Tupi-Guarani e a Comissão Pró-Índio têm realizado vivências de cozinhar nas aldeias Tenondé Porã (capital) e Piaçaguera (Peruíbe). Por meio de uma atividade marcadamente feminina, promove-se uma reflexão entre mulheres de diferentes gerações sobre a situação atual de insegurança alimentar vivida nas suas aldeias e possíveis estratégias para superar tal realidade.

Durante a atividade, as mais velhas explicam às jovens as regras de como se alimentar para ter saúde física e espiritual e como “era antigamente”. A qualidade dos alimentos e a dependência de alimentos obtidos pela compra são assuntos muito debatidos por elas.

“Eu gosto de encontro. Eu gosto de cozinhar, receber e conversar. Eu gostei muito de ter ido em Piaçaguera também. Mas é bom ter esses encontros, serve para manter, para conseguir manter. Cozinhando a gente vai mantendo a cultura, a alimentação é cultura do Guarani”.

Márcia Poty Vidal, Guarani Mbya da TI Tenondé Porã.

“Essas trocas são muito importantes para nós, principalmente para os professores, que temos que passar esses conhecimentos para as crianças e jovens”.

Lilian Gomes, Tupi-Guarani de Piaçaguera.



Os riscos à saúde

A mudança nos hábitos alimentares – com a incorporação de vários produtos industrializados que chegam nas aldeias por meio de compra, mas também pelas cestas fornecidas pelo governo e pela alimentação escolar – tem implicações nocivas na saúde dos povos indígenas.

Pesquisadores da Unicamp no já referido *Estudo dos conceitos, conhecimentos e percepções sobre segurança, insegurança alimentar e fome em quatro grupos de etnia Guarani no estado de SP* constataram a adoção de hábitos alimentares prejudiciais à saúde especialmente pelas crianças, como o consumo elevado, de alimentos industrialmente processados, com baixo valor nutritivo, como refrigerantes, biscoitos e doces. Como resultado, tem-se o sobrepeso e a obesidade entre as mulheres adultas e crianças abaixo de cinco anos de idade.

Essa situação preocupa os índios no estado. Antônio Awá, Tupi-Guarani da TI Renascer (em Ubatuba), relata os problemas de saúde em sua aldeia:

“Eu, por exemplo, tomo remédio direto para diabetes já faz uns cinco anos. Meu filho também tem diabetes. Os pais pensavam que a gente nunca ia ter um tipo de doença dessa, nunca pensavam que a gente ia ficar numa situação em que estamos vivendo hoje”.

Awá tem o diagnóstico para o problema:

“Tiraram nossa alimentação, nosso remédio. Antes a gente tinha mais preservação. Hoje a gente vê os pequeninos com salgadinho na mão, refrigerante. Como a gente vai se cuidar só com o cachimbo agora que nos envolvemos muito com os brancos? Não podemos abandonar nossa cultura tradicional, mas não podemos dispensar os remédios dos brancos porque tem muitas doenças de fora, até câncer.”

Karai Mirim, da Terra Indígena Jaraguá, na capital paulista, também tem clareza sobre os problemas que entraram na comunidade:

“A gente sabe. O pessoal de saúde fala das doenças que trazem, tanto o açúcar quanto o sal. Infelizmente, aqui a nossa situação é essa. Meu filho também tem problemas: tem anemia e faz tratamento”.

No extremo sul da cidade de São Paulo, Márcia Poty Vidal também enfrenta o sabor amargo do diabetes na família: o pai é diabético. Atenta à importância da alimentação tradicional Guarani, ela diz que *“o pessoal de hoje em dia tem mais pressão alta, bastante, por causa do sal, porque não é o alimento adequado que está consumindo. Para o índio, comida dos brancos é diferente, tem muitas gorduras, doce, sal”.* Ela tenta controlar esses alimentos na própria casa, mas não é tarefa fácil com a falta de terra e a cidade encostada à aldeia.

Na mesma aldeia de Márcia, Tenondé Porã, Adriano Veríssimo também está preocupado com o mal silencioso, o diabetes:



“Antes era muito raro, há quinze anos, alguém falar que era diabético, por exemplo, eu não sabia o que era. Agora é comum, a gente vê falar que tal pessoa da aldeia tem diabetes, e outra, acho que por causa da alimentação, de muito açúcar... Já ouvi falar também de casos de pressão alta, mas menos frequente que o diabetes”.

A técnica de enfermagem Érica Taís Sebastião, do povo Terena, trabalha há dois anos na TI Araribá, no centro-oeste paulista, e acompanha os dois principais problemas de perto: diabetes e hipertensão. Entre os 223 habitantes da aldeia, 25 têm diabetes e 11 são hipertensos.

A mudança de hábitos alimentares e os prejuízos à saúde não são apenas uma realidade dos povos indígenas em São Paulo. O endocrinologista João Paulo Botelho Vieira Filho, professor e pesquisador da Universidade Federal de São Paulo (Unifesp), alerta que o gradativo abandono da dieta tradicional e a incorporação de alimentos industrializados – às

vezes fornecidos pelo próprio governo – aliados ao abandono do esforço físico da agricultura, caça e pesca têm prejudicado a saúde dos povos indígenas em diversas regiões.

Botelho cita o exemplo dos índios Xavante, no Mato Grosso. A pesquisa da Unifesp revelou que, nas Aldeias São Marcos e Sangradouro, a prevalência de diabetes entre os homens é de 18,4% e os pré-diabéticos, isto é, com alterações de glicemia, são 29,7%. Entre as mulheres, a prevalência é de 34,4% e 40,6% são pré-diabéticas. A obesidade atinge 50,8%, e 17,5% sofrem com a hipertensão nas aldeias visitadas pela Unifesp.

O professor explica que a dieta dos Xavante modificou-se radicalmente a partir de 1980, com o “projeto arroz”, executado pela própria Funai, que resultou na troca do arroz integral que os índios plantavam pelo refinado, com menos vitaminas e menos fibra vegetal. Além disso, as cestas básicas oferecidas pelo governo introduziram alimentos processados e açúcar cristalizado.





foto Carlos Penteado

Uma dieta desequilibrada pode trazer prejuízos à qualquer pessoa, mas o professor alerta que em razão das características genéticas dos povos indígenas, os impactos negativos podem ser ainda mais graves: *“não se pode dar de comer a todos igualmente quando a herança genética é diferente. A condição para a sobrevivência das populações indígenas no Brasil é a manutenção da dieta tradicional”*. A população indígena no Brasil é geneticamente propensa à obesidade e ao diabetes tipo 2 quando ingere açúcar cristalizado, por possuir o gene ABCA1, uma variante que faz com que o organismo acumule gordura. Tal gene, durante milênios, foi benéfico para a sobrevivência dessa população exposta a períodos de abundância, seguidos de penúria ou pobreza alimentar. Porém, em um contexto no qual eles já não enfrentam adversidades para obter alimentos, o mesmo gene tende a provocar sobrepeso e obesidade.

A Associação Xavante Warã⁸ aponta alguns caminhos para enfrentar o problema vivido por seu povo: incentivo e apoio por parte dos órgãos governamentais à revitalização

das atividades produtivas para multiplicar as sementes e cultivares tradicionais; promoção da agricultura tradicional xavante; revitalização de práticas culturais ligadas às expedições de caça e de coleta de alimentos; educação alimentar; melhora no serviço de saúde, como o ponto fundamental; e, por fim, a revisão da demarcação das atuais terras indígenas, criando interligações ou corredores entre elas para promover a livre circulação dos Xavantes e dos animais e plantas.

Botelho reforça o papel que as escolas podem ter no processo de resgate e valorização da culinária indígena: *“é extremamente importante incluir a educação alimentar nas escolas indígenas para ajudá-los a resgatar a dieta tradicional e mudar o quadro alarmante que assola essa população”*.

E, por fim, o professor destaca a importância dos conhecimentos indígenas para a dieta alimentar mundial: *“é preciso lembrar que eles deram de comer ao mundo e não podem perder isso. Deram ao mundo o feijão, a fava, a mandioca, a macaxeira, a batata doce, o cará, o milho, a abóbora, o mamão que produzem”*.

Alimentação também é cultura

“Cozinhando a gente vai mantendo a cultura, a alimentação também é cultura do Guarani”.

Márcia Vidal, TI Tenondé Porã.⁹

A cultura alimentar envolve não apenas a substância nutritiva, mas, sobretudo, um modo de se alimentar que define não só aquilo que é ingerido como também aquele que o ingere. A alimentação envolve vários aspectos simbólicos: gostos, hábitos, tradições culinárias, representações, identidades práticas, preferências, repulsões, ritos e tabus. Como explica a antropóloga Vivian Braga *“o que se come, quando, com quem, por que e por quem é determinado culturalmente, transformando o alimento (substância nutritiva) em comida. Comida de criança, comida de domingo, comida de festa etc. Esses são exemplos de classificações dadas aos alimentos”*¹⁰.

A antropóloga afirma ainda que as práticas alimentares revelam a cultura em que cada um está inserido, visto que comidas são associadas a povos em particular. E exemplifica: *“no Brasil, o arroz e o feijão são traços de nossa identidade nacional. Já no plano regional, há alimentos que funcionam como demarcadores identitários regionais, ou seja, pratos que estão associados à sua região de origem: o churrasco gaúcho, o vatapá e o acarajé baianos, o pão de queijo mineiro, entre outros”*.

Assim, comer não é apenas uma mera atividade biológica. Do mesmo modo, suas razões não são estritamente econômicas. A comida e o comer são, acima de tudo, fenômenos sociais e culturais, e a nutrição, um assunto fisiológico e de saúde.

Os povos indígenas contam com suas próprias culturas alimentares que precisam ser conhecidas, valorizadas e promovidas na concepção e adoção das políticas públicas, entre elas as que se referem à alimentação escolar. Vejamos, por exemplo, os sentidos do alimento Mbya Guarani.

O sentido cultural e religioso do alimento Mbya

“O indígena plantava e ele mesmo colhia. Então ele sabia da onde vinha o alimento, porque, para nós, o alimento tem um sentido não só de comer. A gente tem o sentido que foi Deus quem mandou e a gente tem uma responsabilidade do cuidado com a terra, com as plantações. Tem todo um sentido cosmológico para a gente”

Jaciara Augusto Martim, TI Jaraguá.

“Com o milho dá para fazer 120 comidas diferentes e com a mandioca 90. Com a batata-doce dá para fazer 30 tipos diferentes. Com o amendoim são 40 tipos diferentes. Com o milho fazemos o mbodjapé. Temos alguns alimentos que consumimos nos rituais: batata-doce, amendoim, mandioca e milho. A gente acredita que o que a gente tem, assim, de objeto não tem muito valor, mas o mais importante é a espiritualidade, junto com o alimento, claro”

Ivandro Martins, TI Jaraguá.



foto Carlos Penteado



foto Carlos Penteado

Segundo o antropólogo Martín César Tempass¹¹, os Mbya Guarani classificam como comida tradicional (*orérembiu* – “nossa comida”) as espécies vegetais e animais que foram criadas pelas suas divindades para que possam sobreviver e superar esse mundo, que é uma espécie de prova. O alimento tradicional é o alimento dos deuses. E é o alimento bom, saudável e saboroso. Ele não alimenta só o corpo dos Mbya Guarani, mas também as suas almas.

Porém, não é só o alimento (ingrediente) que importa para conferir o caráter sagrado para a alimentação Mbya Guarani. As técnicas de cultivo, a estocagem, a distribuição, a preparação, o consumo e até o descarte dos restos alimentares devem ocorrer em conformidade com o que foi ensinado pelos deuses. E isso tudo envolve uma série de regras que, se observadas, propiciam saúde aos Mbya Guarani, possibilitam a transformação em divindades, mantêm a ordem social e as corretas relações com os seres da “natureza” e da “sobrenatureza”. Em outras palavras, a alimentação tradicional confere e mantém a ordem no mundo.

E dentre os alimentos que são considerados tradicionais/sagrados existe uma série de classificações secundárias, que direcionam as escolhas alimentares dos Mbya Guarani. Por exemplo, há comidas mais sagradas que outras, há comidas de festa e comidas do dia a dia, as comidas de homem e as de mulher, as das crianças e dos idosos, etc. E essas classificações pouco têm a ver com o cálculo nutricional dos alimentos. São classificações norteadas pelos preceitos cosmológicos do grupo. Por exemplo, o milho tradicional Guarani tem características nutricionais bastante próximas do milho disponível no mercado, mas o primeiro é considerado melhor porque é criação das divindades do grupo. Enfim, o imaginário é tão importante quanto o nutriente – ou até mais importante.

Os estudos de Martín Tempass nos mostram que os preceitos alimentares dos Mbya Guarani têm muito em comum com a alimentação orgânica que hoje é tão valorizada em nossa sociedade. Os alimentos tradicionais Mbya Guarani e as suas formas de produção/obtenção se encaixam perfeitamente no que chamamos de “orgânico”. Em primeiro lugar, eles não usam adubos e venenos em seus cultivos porque as plantas crescem segundo a vontade das divindades. E a irrigação também não é utilizada. Assim, os Mbya Guarani produzem frutos menores, mas muito mais saborosos. Não é que eles não tenham condições de produzir mais, mas optam (por meio de outras técnicas complexas) em privilegiar a qualidade e não a quantidade. No sistema tradicional Mbya Guarani eles produzem o necessário para a sobrevivência e acionam técnicas que melhoram o sabor dos seus alimentos.

Quando se abre um novo roçado, o tamanho deste é calculado para o que o grupo precisa produzir e não se desmata mais do que o necessário. Faz bem para as plantas cultivadas a proximidade com os seres (da natureza e da sobrenatureza) que habitam as matas. E também é importante o consórcio dos cultivos no roçado. A interação entre as diferentes espécies alegra os cultivares e possibilita que eles vingam firmes e fortes. Segundo Tempass, a ideia é que uma planta colabora com a outra – bem diferente do que prega a agricultura “moderna”, onde uma planta compete com a outra por nutrientes.

A comida e a busca da plenitude

A vida dos Mbya Guarani neste mundo, explica Tempass, é uma espécie de prova, que poderá qualificá-los – ou não – para ascender à morada dos deuses e também transformá-los em deuses. Esse estado divino pode ser alcançado ainda em vida, sem passar pela prova

da morte, mas, para tanto, é preciso atingir primeiramente o *“aguyje”*, que é o estado de totalidade acabada, a perfeição, a maturidade, a plenitude do desenvolvimento de todo ser.

Para se atingir esse estado de deuses (*aguyje*) é preciso respeitar uma série de regras, dentre as mais importantes estão as alimentares. Basicamente, é preciso produzir e consumir os alimentos criados pelas divindades do grupo.

Porém, se alimentação correta leva à divindade, a alimentação incorreta pode conduzir à animalidade. Em outras palavras, se não respeitarem as regras os Mbya Guarani podem virar animais. Isso ocorre, por exemplo, quando um indivíduo não divide o animal caçado com os demais moradores da aldeia. Ou quando alguém come escondido na

floresta. Ou ainda quando alguém consome somente carnes, como os animais carnívoros.

Disso decorre outra regra: a perfeição alimentar dos Mbya Guarani implica uma ampla diversidade e um equilíbrio entre os diferentes alimentos. Produzir e consumir um alimento depende de uma série de relações com os seres da natureza e da sobrenatureza. No caso da caça, por exemplo, além da relação com o animal também existe a relação com o espírito controlador do animal.

Então, se um Mbya Guarani consumir em demasia um determinado alimento ele sobrecarrega o espírito controlador desse alimento e, como consequência, não tem mais acesso a ele (no caso da caça e da coleta podemos falar de extinção).





Referências Bibliográficas

- 1 VERDUM, Ricardo. **Mapa da Fome entre os Povos Indígenas no Brasil** - 2. 1. ed. Brasília: Instituto de Estudos Sócio Econômicos – INESC, 1995. v. 1. 110 p.
- 2 CARDOSO A. M.; HORTA, B. L.; COIMBRA JR., C. E. A.; FOLLER, M.; SOUZA, M. C.; SANTOS, R. V. **Inquérito Nacional de Saúde e Nutrição dos Povos Indígenas**. Fundação Nacional de Saúde e Associação Brasileira de Saúde Coletiva. Banco Mundial, 2009, 496 p
- 3 Os outros desafios que devem ser prioridade para o Brasil nos próximos anos, segundo a FAO, são o combate à obesidade, a diminuição do desperdício de alimentos e o combate aos efeitos das mudanças climáticas.
- 4 BANCO INTERNACIONAL PARA RECONSTRUÇÃO E DESENVOLVIMENTO / BANCO MUNDIAL, **América Latina Indígena no Século XXI – a primeira década**, Washington, D.C.: Banco Mundial, 2015.
- 5 SEGALL-CORRÊA, A. M.; AZEVEDO, M.; MARÍN, Leticia; FERREIRA, M. B.; KEPPLER, Anne W.; PANIGASSI, Giseli; CAMARGO, Daniele; PEREIRA, Claudeni Fabiane. **Estudo dos conceitos, conhecimentos e percepções sobre segurança, insegurança alimentar e fome em quatro grupos de etnia Guarani no estado de SP**. 2009.
- 6 Portaria MJ n.º 581, de 29 de maio de 2015.
- 7 Tenondé Porã foi declarada em 5 de maio de 2016 (Portaria do Ministro da Justiça nº 548, de 5 de maio de 2016).
- 8 “Resposta da Warã à matéria da Folha de S.Paulo sobre diabetes entre os Xavante”, Sítio eletrônico do Centro de Trabalho Indigenista, 08/09/2015.
- 9 Entrevista concedida à Bianca Pyl. Ver: http://comissaooproindio.blogspot.com.br/2015/04/cozinhando-gente-vai-mantendo-cultura_27.html
- 10 BRAGA, Vivian. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. In **Saúde em Revista**, Piracicaba, 6(13): 37-44, 2004).
- 11 O professor de antropologia da Universidade Federal de Pelotas, Mártin César Tempass, estudou a relação das práticas alimentares e seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbya Guarani. O texto apresentado aqui baseia-se em seus estudos e em entrevista concedida à CPI-SP. Os resultados de sua pesquisa estão sistematizados no livro **A Doce Cosmologia Mbya Guarani: Uma Etnografia de Saberes e Sabores**, Curitiba: Appris, 2012.



foto Carlos Penteado

A photograph of two indigenous children. On the left, a young boy wears a traditional feathered headdress and has red face paint on his cheeks. He is resting his chin on his hand. On the right, a young girl with long dark hair is smiling and looking towards the left. They are seated at a table with a granite countertop. In the foreground, there are several white plates and a metal bowl. The background is slightly blurred, showing an outdoor or semi-outdoor setting with other people.

Alimentação nas Escolas Indígenas



Nós temos consciência de que nossa alimentação não vai voltar a ser como era antes, mas lutamos por uma alimentação que respeite as nossas origens”.

Adriano Karai, TI Tenondé Porã.

A alimentação escolar hoje

As críticas com relação à alimentação oferecida atualmente nas escolas indígenas em São Paulo são uma constante. Os educadores indígenas se queixam que há anos denunciam a situação sem que providências efetivas tenham sido tomadas para reverter esse quadro. De maneira geral, o cardápio desconsidera a cultura alimentar dos índios e inclui muitos alimentos industrializados de baixa qualidade nutricional como atestam os depoimentos abaixo.

É tudo enlatado

“Na escola do Estado é tudo enlatado e a gente sempre leva para o governo que a gente quer uma alimentação saudável e, principalmente, tradicional. Mas eles alegam que o Estado é padrão único, que não tem como mudar isso”.

Tiago Honório dos Santos, TI Jaraguá.

“As crianças não gostam de enlatados e a gente pede para mudar para outra coisa. Ainda não conseguimos mudar, está na mesma. Meus filhos reclamam muito dos enlatados, até o legume é enlatado. Vem feijão enlatado, carne enlatada, que ficam muito tempo na lata e já mudam o gosto”.

Márcia Poty Vidal, TI Tenondé Porã.

“Na escola usam muito mingau e bebida láctea, faz mal. Quando eu era pequena eu não tomava leite e agora todas as crianças tomam muito. Tem muito açúcar e estraga os dentes”.

Catarina Delfina dos Santos, TI Piaçaguera.

“Os alunos consomem o que tem: enlatados e não têm uma dieta balanceada. Por mais que o governo fala, nada sai do papel. As crianças, tanto indígenas quanto não indígenas, comem coisas na escola que nunca deveriam consumir, tipo aqueles bolinhos industrializados que têm conservantes. Tem chocalatinho com açúcar, aqueles suquinhos artificiais. É uma alimentação péssima para as crianças”.

Aparecida Oliveira Pankararu, Real Parque.

“Há muitos anos tem cobrança dos pais, mas a gente nunca foi ouvido pelo prefeito ou vereadores de Avaí. A alimentação só vem aquela que vai prejudicar a saúde de nossas crianças. Estão acontecendo muitos casos de diabetes, de hipertensão através desses alimentos que vêm da cidade. Tudo é enlatado. Não vem da agricultura familiar”.

Eleandro Sebastião, TI Araribá.

“A maioria das crianças não come na escola e as crianças reclamam que o alimento não é muito bom. A comida não varia e é difícil ter fruta. O suco que vem é de pacote, cheio de açúcar. Com certeza, esse costume de comer muito açúcar vai causar diabetes”.

Érica Taís Sebastião, TI Araribá.

“Muitas crianças comem, outras deixam um pouco no prato. Todos reclamam muito do sabor: o frango tem gosto de peixe estragado; o feijão tem gosto de feijão velho. O frango é enlatado, a maioria das carnes é enlatada. Agora que estão começando a trocar por alimentos congelados, mas ainda é muito pouco”.

Jaciara Augusto Martim, TI Jaraguá.

“Nós estamos conversando com a prefeitura de Avaí, para melhorar o cardápio da escola. A comida é preparada na cidade e transportada às aldeias, servida quase fria”.

Chicão Terena, TI Araribá.



Eles teriam que usar os nossos costumes

“Tudo, quase tudo, está errado na alimentação escolar aqui. Até o arroz, que foi introduzido, não é Guarani. O milho era o principal alimento e a gente não consegue ter o milho. A gente sempre reivindicou que a escola oferecesse alimentos respeitando o direito do indígena, que trouxesse os alimentos tradicionais. Mas a escola nunca tem, sempre bate na burocracia. Eles falam que o indígena tem direito à educação diferenciada, mas acabam seguindo o mesmo jeito das outras escolas”.

Jaciara Augusto Martim, TI Jaraguá.

“A merenda está péssima. Eles teriam que usar os costumes nossos: pamonha, beiju, feijão, arroz. A gente acha que é meio difícil, mas a gente espera mudança se tiver cobrança em cima”.

Albino Sebastião, Tyirá, TI Araribá.

Chegou o momento da gente reeducar as próximas gerações

“Nós temos consciência de que nossa alimentação não vai voltar a ser como era antes, mas lutamos por uma alimentação que respeite as nossas origens”.

Adriano Karai, TI Tenondé Porã.

“Eu acostumei com o sal e açúcar, voltar ao que era antes é difícil, mas chegou o momento da gente reeducar as próximas gerações para que elas sejam mais saudáveis. Nossas crianças estão cada vez mais obesas e diabéticas por causa do açúcar em excesso”.

Catarina Delfina dos Santos, TI Piaçaguera.

“Houve mudança na alimentação tradicional porque a prefeitura fornece esses alimentos e acaba que as crianças vão se acostumando. Mas mesmo assim a gente tem nossos alimentos, nossas plantações, nossas roças que a gente faz mesmo para não perder a nossa cultura”.

Sérgio Martins da Silva, TI Aguapeú.

“Cada realidade é muito diferente uma da outra, mesmo sendo do povo Guarani, que é maioria aqui no Estado de São Paulo. Eu conheço a realidade da maioria das escolas e vejo que a gente tem que pensar, talvez, da Secretaria Estadual mesmo, criar um grupo para estudar a realidade das escolas, para atender melhor os alunos”.

João Lira Guarani, TI Itapuã.



Lei garante respeito aos hábitos alimentares

“Na escola do Estado é tudo enlatado e a gente sempre leva para o governo que a gente quer uma alimentação saudável e, principalmente, tradicional. Mas eles alegam que o Estado é padrão único, que não tem como mudar isso. Mas dentro da legislação está lá ‘escola diferenciada’. Não tem coerência entre o que eles falam e o que está no papel. A lei garante a escola diferenciada, então a gente tem que falar como deve ser diferenciada”.

Tiago Honório dos Santos, TI Jaraguá, São Paulo.

Lideranças, educadores, pais e mães indígenas reivindicam mudanças no cardápio oferecido nas escolas indígenas amparados na legislação brasileira. A Constituição Federal reconhece a organização social, costumes, línguas, crenças e tradições indígenas (artigo 213). Ademais, o respeito aos hábitos alimentares nas escolas indígenas é especificamente garantido pelo Decreto nº 6.861/2009, que dispõe sobre a educação escolar indígena e estabelece que:

“Art. 12. A alimentação escolar destinada às escolas indígenas deve respeitar os hábitos alimentares das comunidades, considerados como tais as práticas tradicionais que fazem parte da cultura e da preferência alimentar local”

A demanda por uma alimentação mais saudável encontra respaldo também no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que estabelece dentre as diretrizes da Alimentação Escolar: *“o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis”* e *“o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos”*.

Já a Resolução Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), nº 26/2013, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE, determina que os cardápios devem atender às especificidades culturais das comunidades indígenas e quilombolas:

“Seção II

Da Oferta da Alimentação nas Escolas

Art. 14 Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo RT, com utilização de gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

[...]

§3º Cabe ao nutricionista responsável técnico a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitada a cultura alimentar.

[...]

§6º Os cardápios deverão atender as especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas”.

No âmbito do governo do Estado de São Paulo as regras de fornecimento de alimentação escolar aos alunos da rede pública estadual, inclusive das localizadas em áreas indígenas e quilombolas, são regulamentadas pelo Decreto n. 55.080, de 25 de novembro de 2009. Neste decreto não há referência a cardápios diferenciados.

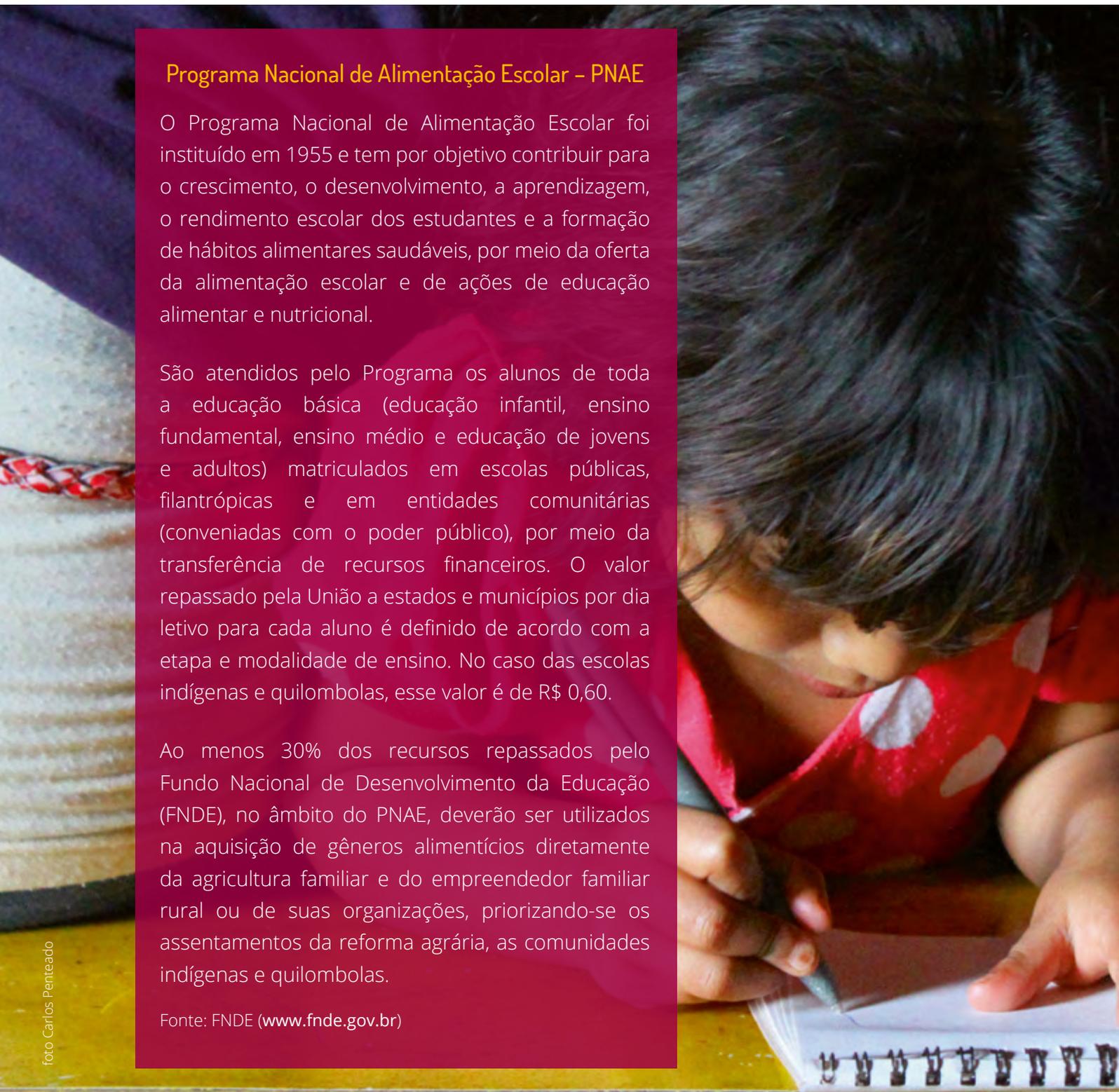
Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

O Programa Nacional de Alimentação Escolar foi instituído em 1955 e tem por objetivo contribuir para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricional.

São atendidos pelo Programa os alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias (conveniadas com o poder público), por meio da transferência de recursos financeiros. O valor repassado pela União a estados e municípios por dia letivo para cada aluno é definido de acordo com a etapa e modalidade de ensino. No caso das escolas indígenas e quilombolas, esse valor é de R\$ 0,60.

Ao menos 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), no âmbito do PNAE, deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades indígenas e quilombolas.

Fonte: FNDE (www.fnde.gov.br)



Quem é responsável pela alimentação escolar?

Atualmente, existem no Estado de São Paulo 44 escolas indígenas das quais quatro escolas são municipais de ensino infantil (três localizadas na capital e uma em Bertioga). No caso das 40 escolas estaduais indígenas, existem dois modelos de fornecimento da alimentação escolar: centralizada e descentralizada. Na primeira, o Estado fica responsável pela compra e distribuição dos alimentos às escolas. Já no modelo descentralizado, o Estado repassa a verba para que os municípios adquiram as refeições.

Somente sete escolas estaduais operam no sistema centralizado: Aldeia Itapu Mirim (TI Itapu Mirim, em Registro), Aldeia Peguaoty (TI Peguaoty, Sete Barras), duas em Ubatuba: Aldeia Boa Vista (TI Boa Vista) e Aldeia Renascer (TI Renascer); e as três da capital paulista: Djekup A. Arandy (TI Jaraguá), Guarani Gwyrá Pepo e Krukutu (TI Tenondé Porã). Na aldeia de Paranapuã (São Vicente), há uma

sala de aula vinculada à Escola Estadual da aldeia Itaóca (Mongaguá), onde a alimentação também é fornecida pela Secretaria Estadual de Educação.

Nas escolas onde a merenda é descentralizada, o processo de elaboração dos cardápios, aquisição, estocagem e preparação dos alimentos é de responsabilidade das Secretarias Municipais de Educação. Os municípios podem ainda optar por terceirizar a alimentação escolar, repassando parte da verba a empresas, contratadas por meio de licitações, para que estas assumam essa tarefa.

É importante ressaltar que o setor de alimentação escolar, seja ele municipal ou estadual, deve indicar ao FNDE um nutricionista habilitado e a ele vinculado para assumir a responsabilidade técnica do PNAE. Ao nutricionista responsável técnico compete desde o planejamento do cardápio até o acompanhamento de sua execução.



Desafios para incorporar saberes e sabores indígenas

Qual seria a alimentação escolar adequada?

“Eu gostaria que fosse assim (o cardápio da escola) são cinco dias de aula, três dias podia ser tradicional e dois convencionais. Como não temos mais caça, podia ser peixe, que é mais saudável e tem na nossa região”.

Catarina Delfina dos Santos, TI Piaçaguera.

“A gente quer o alimento saudável, fresco. Seria o ideal para todo mundo. O que a gente pede, assim, de alimento, para parar de vir os alimentos enlatados, essas coisas, é bem difícil”.

Valcenir Karaí, TI Tenondé Porã.

“A alimentação escolar ideal seria a mesma que a gente come em casa, um arrozinho com feijão, mandioca orgânica, batata doce, uma verdura, como a que eu tenho na hortinha que eu faço”.

Eleandro Sebastião, TI Araribá.

“A gente quer a comida tradicional, mas ainda não tem na escola. No meu conhecimento, o ideal era servir beiju, banana com peixe, da tradição. E nosso bolo de ‘milho índio’, frito, gostoso, que serve para comer com peixe ou com o que tiver”.

Gerson Cecílio Damasceno, TI Vanuíre.

“O ideal para as nossas crianças na escola é comer mandioca, fruta, uma mandioquinha cozida, um mamão de sobremesa, laranja, essas coisas, tudo que faz bem para crianças”.

Albino Sebastião, TI Araribá.

“Acho que a merenda teria que mudar, teria de ter nosso prato típico, que eles gostam muito, que é o peixe com beiju e inhame”.

Helena Cecílio Damasceno, TI Vanuíre.

“Acho que deviam ter mais respeito a uma alimentação ideal, justamente pelo indígena ter um fator genético. Não tenho uma receita para dizer qual seria a comida ideal, mas acredito que deve ter legumes, verduras, sucos naturais, essas coisas”.

Aparecida Oliveira Pankararu, Real Parque.

“É muito importante para nós a alimentação. Hoje, no CECI, a gente recebe milho verde, melancia, laranja, limão, mandioca, batata doce, esses tipos de alimento que são o alimento natural, tradicional do povo Guarani. Para que a gente mantenha sempre a criança não só consumindo, mas aprendendo, é muito importante que a gente tenha em todas as unidades esses atendimentos”.

Pedro Karaí Macena, TI Jaraguá.

Ainda há muito por fazer

Como se viu, há ainda uma grande distância entre o que preconiza a lei, o que anseiam os índios e a alimentação oferecida nas escolas indígenas. A elaboração dos cardápios deveria respeitar as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar. No entanto, percebe-se que há resistência dos setores de alimentação escolar de municípios e estados na formulação de refeições diferenciadas. Em termos proporcionais, a população indígena é sempre minoritária, e elaborar um cardápio somente para esse seguimento pode representar aumento das atividades burocráticas e administrativas dos profissionais envolvidos. Por isso, o usual é que os alimentos que chegam às escolas indígenas costumam ser os mesmos que chegam às escolas para crianças não indígenas.

Outra barreira à execução das diretrizes é a complexidade do atendimento ao critério cultural e da tradição alimentar nos cardápios. Embora represente somente 0,47% da população total do país, há no território brasileiro 246 povos indígenas, falantes de mais de 150 línguas diferentes, habitando os cinco biomas brasileiros. Por isso, compreender o que cada povo entende por ser respeitoso às tradições e cultura não é uma tarefa rápida e fácil.

Sineide Neres, nutricionista consultora do Programa Nacional de Alimentação Escolar do FNDE, reconhece que *“ainda há muito por fazer”* e lembra que o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN 2012-2015) institui como meta prioritária aprimorar, qualificar e acompanhar a oferta de alimentação escolar nas escolas situadas em áreas onde se encontram as famílias em situação de extrema pobreza, povos indígenas, comunidades quilombolas e demais povos e comunidades tradicionais, bem como fomentar a compra da agricultura familiar, inclusive de comunidades indígenas.

Na prática, diz Sineide Neres, nem todos municípios e estados cumprem a obrigatoriedade dos 30% da agricultura familiar. No entanto, afirma que desde a aprovação da lei, em 2009, houve uma evolução na compra desses alimentos. Em 2010, apenas 15% dos municípios brasileiros atingiram a meta dos 30% ou compraram mais. Já em 2014, o número ultrapassou 60% dos municípios.

Mas, segundo ela, o governo *“vem trabalhando fortemente para garantir esse direito nas escolas e para que as diretrizes do programa de alimentação sejam efetivas”*. E destaca que a partir de 2002 grandes avanços foram conquistados em relação ao atendimento do PNAE para os povos indígenas, com um aumento de mais de 360% no valor do per capita repassado. E pondera: *“nessa conjuntura, incumbe aos nutricionistas da alimentação escolar averiguar a cultura alimentar das etnias indígenas sob sua responsabilidade, com o objetivo de respeitá-la e, até, de resgatá-la frente ao processo de ocidentalização e urbanização”*.

Antônio Ricardo Domingos da Costa (Dourado Tapeba), que representa a Articulação dos Povos Indígenas do Nordeste, Minas Gerais e Espírito Santo (Apoime) no Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea) avalia que há poucos avanços no campo da alimentação nas terras indígenas. *“O maior avanço que queremos é o da demarcação e regularização das terras, para a gente produzir e não depender de cestas básicas.”* Segundo Dourado, 30% a 40% das populações indígenas vivem na pobreza extrema e só haverá mudanças nesse quadro de penúria *“quando o governo lembrar de demarcar e regularizar as terras, garantindo também possibilidades de autossustentação, através de projetos, dando condições para a gente produzir”*.

Apesar de muitas discussões, oficinas e negociações, propondo mudanças nos produtos das cestas básicas destinadas às



foto Carlos Penteado

aldeias, com alimentos que respeitem as diferenças culturais, houve poucos progressos nessa área, na avaliação de Dourado Tapeba. *“consequimos espaços de participação em instituições como o Consea, no Conselho Nacional de Desenvolvimento Rural Sustentável e Solidário (Condraf), no Conselho Nacional de Saúde, na Comissão Nacional de Educação Escolar Indígena, e no Conselho de Educação”.* Apesar disso, houve poucos avanços.

Diante da necessidade de aperfeiçoamento do PNAE e de discutir e aprofundar as questões relativas à alimentação escolar indígena, em reconhecimento às suas particularidades culturais, o FNDE criou, em 2012, um Grupo de Trabalho sobre Alimentação Escolar Indígena, que se reuniu quatro vezes desde a criação. O GT ainda em curso visa entender como atender as diretrizes do PNAE contemplando as especificidades indígenas.

Experiências em andamento

Os Centros de Educação e Cultura Indígena na cidade de São Paulo

A alimentação oferecida pela Prefeitura de São Paulo nos Centros de Educação e Cultura Indígena (CECI)¹, um situado na TI Jaraguá e dois na TI Tenondé Porã, é um exemplo de como se pode avançar na oferta de uma alimentação mais adequada. Desde 2014, os CECIs contam com farinha de milho, fubá, farinha de trigo e canjica para a confecção de pratos da culinária Guarani que são oferecidos para as crianças.

Os índios avaliam positivamente os progressos. *“Os caciques das três aldeias lutaram bastante para ter essa oportunidade do CECI que garante alimentação saudável para crianças de zero a seis, sete anos”,* diz Karaí Mirim da TI Jaraguá, lembrando que *“foi uma luta difícil”.*

Pedro Karaí Macena, educador no Ceci Jaraguá, lembra que, no princípio, tiveram muita dificuldade para se fazer entender:

“A gente buscou pessoas conhecedoras da culinária Guarani e discutimos qual a alimentação ideal das crianças. Então, junto com as lideranças, a gente chamou o pessoal da Secretaria da Educação do Município e deixamos claro que a gente não queria enlatado, queríamos alimentação tudo ‘in natura’ para as crianças, porque são crianças pequenas. Foi quando a gente conseguiu essa alimentação para as crianças, uma alimentação diferenciada”.

No Ceci Jaraguá, três vezes por semana as crianças aprendem algumas das centenas de receitas tradicionais, usando milho, amendoim, macaxeira, batata-doce. É possível trocar o doce sabor do refrigerante e o atrativo salgadinho da boca das crianças e educar o paladar no sentido tradicional? Ivandro acredita que sim: *“A gente acredita que dá. A gente sempre acredita nas boas coisas, é parte da cultura Guarani.”*

Adriano Veríssimo, educador no CECI da aldeia Tenondé Porã, avalia que, com tantas dificuldades, só não há tantos casos de desnutrição infantil nas aldeias em São Paulo por causa da alimentação no CECI:

“É a alimentação próxima do ideal que a gente quer. Tem alimentos orgânicos e não industrializados, aí acho que equilibra um pouco a alimentação das crianças, porque a gente, na aldeia, é acostumado a comer muita tranqueira, muito refrigerante, salgadinhos, e as crianças, é o que mais adoram. No CECI, a gente ensina um pouco da nossa cultura e tem que adaptar algumas coisas, porque antigamente não seria o caso de falar de alimentação porque tinha a batata-doce, o milho, amendoim.”

Diálogo para a mudança começa na Terra Indígena Piaçaguera

“A gente não quer privilégio, a gente quer fazer valer a lei”.

Lilian Gomes, TI Piaçaguera, Litoral sul de São Paulo.

Após 12 anos de reivindicações, em maio de 2015, os índios de Piaçaguera, no Litoral sul de São Paulo conseguiram o compromisso da Prefeitura de Peruíbe para a melhora da alimentação oferecida nas suas escolas. Até pouco tempo, o cardápio das cinco escolas da terra indígena continha muitos alimentos industrializados e calóricos, como almôndega pronta, salsichas, *nugget* de frango, achocolatado e bolachas recheadas.

Após uma denúncia enviada pelos índios e pela Comissão Pró-Índio de São Paulo ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da

Educação (FNDE), a Prefeitura aceitou incluir alguns alimentos solicitados pelas lideranças indígenas. Ainda não é o cenário ideal, mas já é um avanço.

A luta pela mudança do cardápio conquistou mais um passo, em setembro de 2015, com o compromisso firmado pela Secretaria Estadual de Educação, Prefeitura de Peruíbe e Funai de criação de um Grupo de Trabalho para definir juntamente com os índios diretrizes específicas para a alimentação oferecida nas escolas de Piaçaguera. O compromisso foi firmado na Roda de Diálogo promovida pela Comissão Pró-Índio em Piaçaguera da qual participaram educadores e lideranças indígenas e representantes de diversos órgãos, inclusive do FNDE².

Para Lilian Gomes, professora e liderança de Piaçaguera, a iniciativa é muito importante:

“Tenho certeza que vão sair bons frutos disso. Só esperamos que os órgãos tenham comprometimento. A gente não quer privilégio, a gente quer fazer valer a lei”.

As reuniões do Grupo de Trabalho devem iniciar-se em abril de 2016. A expectativa é que essa experiência de diálogo entre educadores indígenas, nutricionistas, gestores públicos e ONGs possa resultar em alimentação escolar mais saudável e culturalmente adequada e trazer aprendizados para o desafio de incorporar saberes e sabores indígenas nos cardápios das escolas

Referências Bibliográficas

- 1 Os Centros de Educação e Cultura Indígena (CECIs) foram criados em 2004 e atendem crianças de zero a seis anos nas aldeias Guarani na capital paulista. A iniciativa é uma resposta às reivindicações das lideranças Guarani preocupadas em fortalecer a cultura indígena junto a crianças que vivem numa região de muita proximidade com os não índios.
- 2 Roda de Conversa “Discutindo a Alimentação Escolar em Piaçaguera”, realizada em 23 setembro de 2015 na Aldeia Piaçaguera com o apoio de DKA Áustria e Christian Aid.



Comissão Pró-Índio
de São Paulo

A Comissão Pró-Índio de São Paulo é uma organização não governamental fundada em 1978 que atua junto com índios e quilombolas para garantir seus direitos territoriais, culturais e políticos, procurando contribuir com o fortalecimento da democracia, o reconhecimento dos direitos das minorias étnicas e o combate à discriminação racial.

CONSELHO DIRETOR

Carlos Fernando da Rocha Medeiros, Flávio Jorge Rodrigues da Silva, Lúcia Helena Vitali Rangel e Paulo Roberto David de Araújo

CONSELHO CONSULTIVO

Ana Lúcia Amaral, Dalmo de Abreu Dallari, Eurípides Antônio Funes, Girolamo Domenico Treccani, Lux Boelitz Vidal, Manuel Mindlin Lafer, Orlando Sampaio Silva e Rodrigo Barbosa Ribeiro

COORDENADORA EXECUTIVA

Lúcia M. M. de Andrade

ASSESSORA DE COORDENAÇÃO

Carolina Bellinger

ASSESSOR DE PROGRAMAS

Otávio de Camargo Penteadó

ASSISTENTE ADMINISTRATIVA

Kelly Cristina Viera dos Santos

Rua Padre de Carvalho 175
São Paulo - SP - Brasil - 05427-100
Email: cpisp@cpisp.org.br
www.cpisp.org.br







Comissão Pró-Índio
de São Paulo

ISBN: 978-85-92611-00-2

