

## GASTRONOMIA E REGIONALIDADE NAS POLÍTICAS PÚBLICAS DE ALIMENTAÇÃO NO BRASIL DE 1940 ATÉ O ANO DE 2020

Grazielle de Lima Masoni (Universidade Anhembi Morumbi, [graziellemasoni@gmail.com](mailto:graziellemasoni@gmail.com));  
Rafael Cunha Ferro (Universidade Federal do Rio de Janeiro/Universidade Anhembi  
Morumbi, [rafaelferro@ufrj.br](mailto:rafaelferro@ufrj.br)); Valéria Ferraz Severini (Universidade Anhembi,  
[valeria.severini@ulife.com.br](mailto:valeria.severini@ulife.com.br))

### Introdução

A gastronomia regional é uma manifestação viva da identidade de um povo (Duque, 2013). Ela se expressa por meio da cozinha, compreendida como um corpo de práticas, representações e regras compartilhadas por um grupo (Fischler, 1989 *apud* Collaço, 2013, p. 204), e da gastronomia, um conceito mais recente, associado à ideia de distinção, ao conhecimento especializado e a um conjunto de cozinhas que envolvem imaginários diversos (Collaço, 2013, p. 205). Ambas são perpassadas pela noção de comensalidade, o ato de “comer junto” (Faltin; Gimenes-Minasse, 2019, p. 635). Esta prática social está ligada não apenas à ingestão de alimentos, mas aos modos de comer, envolvendo hábitos culturais e o compartilhamento de valores, sendo fundamental para estabelecer e reforçar a sociabilidade e a socialização humana (Faltin; Gimenes-Minasse, 2019, p. 635).

Nesse contexto, a comensalidade revela-se como um pilar da hospitalidade. O ato de acolher o outro frequentemente se materializa na partilha do alimento, sendo a refeição um rito fundamental de admissão: sem ela, não existe a plena aceitação do estrangeiro (Faltin; Gimenes-Minasse, 2019, p. 645). Quando o convidado é admitido ao grupo, a relação pode evoluir para a convivialidade, um sentimento de pertencimento e bem-estar entre pares, onde a comensalidade atua como ritual central (Faltin; Gimenes-Minasse, 2019, p. 634, 646). Quando a gastronomia e a hospitalidade se encontram, emergem questões políticas e culturais sobre inclusão e reconhecimento. A máxima “você é o que come, como se come e com quem se come” resume como o ato de comer carrega em si a construção de direitos e pertencimento (Braga, 2004). Sob o olhar da hospitalidade, ao partilhar uma refeição, o indivíduo reivindica seu direito de ser reconhecido como cidadão.



Contudo, as políticas públicas de alimentação no Brasil historicamente refletem uma tensão entre diferentes concepções de fome, que nem sempre abarcam sua complexidade sociocultural. Desde a década de 1930, a atuação de Josué de Castro foi um marco ao alargar a concepção de fome para além de crises agudas, tratando-a como um fenômeno endêmico e estrutural. Após um período em que o termo "fome" foi intencionalmente apagado do debate público, ele ressurgiu com a redemocratização, impulsionado por movimentos sociais. Essas interpretações, embora cruciais, demonstram que os usos políticos do termo “fome” foram reformulados ao longo do tempo (Sordi; Leme, 2024). Paralelamente, a construção de uma “cozinha nacional” no Brasil não ocorreu com a mesma intensidade que em outros países, sendo marcada por uma percepção de fragmentação e pela ausência de um projeto articulado, o que historicamente dificultou a valorização da cultura alimentar no âmbito das políticas de Estado (Collaço, 2013, p. 214).

O fracasso ou a limitação de algumas dessas políticas pode ser atribuído justamente à ignorância sobre a realidade cultural das populações beneficiadas. Ao focarem no “alimento” — a substância nutritiva universal — em detrimento da “comida” — aquilo que é determinado culturalmente e define um grupo (Da Matta, 1984 *apud* Braga, 2004, p. 39) —, tais políticas podem garantir calorias, mas não necessariamente as vivências alimentares que promovem pertencimento e dignidade. Um exemplo notório foi um programa que distribuía leite em pó e óleo de soja para serem misturados, combinação rejeitada pela população por não fazer parte de seus hábitos culturais (Braga, 2004, p. 42). Ao negar as práticas alimentares nativas, o Estado não apenas implementa uma política ineficiente, mas também impede a manifestação da comensalidade, negando aos cidadãos os ritos de hospitalidade e convivialidade que constroem a coesão social.

A partir dessa problemática, propõe-se uma análise crítica e cronológica das políticas públicas de alimentação no país, sob a ótica dos elementos socioculturais da alimentação e da comensalidade e hospitalidade. Com um recorte temporal de 1930 a 2022, esta análise buscará compreender a evolução dessas políticas, considerando como as diferentes concepções históricas de fome influenciaram a introdução ou a retirada de elementos socioculturais (Sordi; Leme, 2024). A pesquisa, fundamentada em legislação, documentação institucional e artigos científicos, visa destacar os marcos relevantes e evidenciar a importância de uma abordagem intersetorial que reconheça a gastronomia e a comida como um ato político-cultural e um direito fundamental.

## **Metodologia**

Esta pesquisa tem como objetivo investigar as políticas públicas de alimentação no Brasil sob a perspectiva da gastronomia regional, sendo essa permeada pela noção da comensalidade e da hospitalidade. Trata-se de uma pesquisa de abordagem qualitativa, caráter exploratório e com base em análise documental (Veal, 2011).

No transcorrer deste artigo foram examinados os seguintes programas de leis: Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), o Guia Alimentar da População Brasileira (GAPB) e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). A escolha dessas políticas públicas de alimentação se sucedeu devido à sua grande repercussão nacional e ao significativo alcance presente na população brasileira, estabelecendo-se como meio na promoção à segurança alimentar, nutricional e direito à alimentação.

Em levantamentos de alcance, o PNAE teve cerca de 40 milhões de estudantes da educação básica pública no âmbito de território nacional, segundo dados divulgados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE, 2022), se tornando uma das maiores ações de alimentação escolar no âmbito mundial. O PAA, em contrapartida, beneficiou aproximadamente 500 mil agricultores familiares e, com isso, possibilitou um impacto benéfico para a segurança alimentar, alcançando 15 milhões de pessoas em situação de vulnerabilidade (MDS, 2020). Já o Guia Alimentar da População Brasileira (GAPB), por sua vez, não tem uma relação direta com os programas de alimentação, porém, faz uma influência em orientar as políticas e práticas alimentares em nível nacional, influenciando ações de saúde e educação. O SISAN, como sistema de gestão, promove as políticas públicas em todos os níveis de governo e, assim, traz a garantia para a segurança alimentar e nutricional de 70% da população, de acordo com o CONSEA, dados coletados antes da sua extinção no ano de 2019.

O levantamento de dados documentais foi realizado por meio de amostragem por conveniência. As buscas foram conduzidas dentro de sites governamentais dos poderes executivo e legislativo e em sites de órgãos governamentais. Ao todo, 16 bibliografias e 7 documentos foram consultados e analisados.

## **Resultados e discussões: cronologia e análise crítica das políticas e programas**



A análise da trajetória das políticas públicas de alimentação no Brasil revela uma oscilação histórica entre diferentes concepções de fome e de direito. De um lado, um paradigma tecnocrático que busca a padronização e a eficiência nutricional; de outro, uma abordagem sociocultural que compreende a alimentação como um ato complexo de identidade, comensalidade e hospitalidade. Esta seção analisa essa disputa em três grandes momentos.

#### A gênese do paradigma tecnicista: alimentação como nutriente (1940-1980)

As primeiras políticas alimentares estruturadas no Brasil, embora influenciadas por figuras como Josué de Castro que denunciavam a fome como um fenômeno estrutural (Sordi; Leme, 2024), foram majoritariamente implementadas sob uma ótica biologicista e centralizadora. A criação do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) e, posteriormente, a instituição do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em 1955, exemplificam essa abordagem. O foco residia na distribuição de calorias e nutrientes para combater a desnutrição, muitas vezes ignorando os hábitos culturais e regionais em favor de uma lógica de padronização industrial (Braga, 2004).

Durante as décadas de 1970 e 1980, essa tendência se aprofundou com a introdução massiva de alimentos ultraprocessados nos cardápios escolares, como embutidos, bebidas artificiais e biscoitos recheados. Essa prática não apenas promoveu uma padronização que contribuiu para o “apagamento” das cozinhas e culturas locais (Collaço, 2013), mas também distanciou o programa dos princípios da soberania alimentar ao favorecer a grande indústria em detrimento da diversidade agrícola e cultural do país. Nesse modelo, a alimentação é reduzida a “alimento”, uma substância nutritiva, esvaziada de seu significado de "comida", que é um modo, um estilo e um jeito de se alimentar que define identidades (Da Matta, 1986).

#### A virada sociocultural: cidadania, cultura e território no prato (1980-2014)

O processo de redemocratização do Brasil foi um ponto de inflexão. A efervescência dos movimentos sociais trouxe novos atores para a cena pública, que passaram a disputar os sentidos da fome, enquadrando-a como uma questão de cidadania e direitos (Sordi; Leme, 2024). Essa mudança culminou em marcos institucionais importantes. A criação do Conselho



Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA) em 1993 e, principalmente, a formulação da primeira Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) em 1999, que mencionou explicitamente a cultura alimentar como um elemento estratégico para a promoção da saúde.

Essa visão se consolidou nos anos 2000. A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) de 2006 estabeleceu o direito à alimentação adequada, incluindo o respeito à diversidade cultural como um de seus pilares. A grande materialização dessa diretriz ocorreu com a reforma do PNAE em 2009 (Lei nº 11.947), que tornou obrigatória a aquisição de, no mínimo, 30% dos alimentos da agricultura familiar. Essa medida foi revolucionária por reconectar a alimentação escolar ao território, valorizando os sistemas alimentares locais e promovendo a dignidade dos pequenos produtores.

O ápice dessa virada epistemológica foi a publicação da segunda versão do Guia Alimentar para a População Brasileira em 2014. O guia representou um rompimento com o nutricionismo ao reconhecer o alimento como um símbolo cultural e ao defender que uma alimentação saudável se baseia em preparações culinárias e no ato de comer junto, com atenção e em companhia (Faltin; Gimenes-Minasse, 2019). Nesse período, a política pública buscou praticar uma forma de hospitalidade social, transitando da mera tolerância da diversidade para um acolhimento ativo das culturas alimentares regionais como parte fundamental do direito à alimentação.

O desmonte político e a resiliência social: hospitalidade como resistência (2015-presente)

A partir de 2016, o Brasil vivenciou um severo retrocesso institucional, com a extinção do CONSEA em 2019 e a paralisação de programas de compras públicas. Esse desmonte, agravado pela pandemia de Covid-19, resultou no retorno do país ao Mapa da Fome e na agudização da insegurança alimentar (Sordi; Leme, 2024). A concepção de fome foi novamente deslocada para o campo da incapacidade individual, esvaziando seu conteúdo político e estrutural.

Nesse cenário de ausência do Estado, a sociedade civil demonstrou sua resiliência. Experiências populares de combate à fome, como as Cozinhas Solidárias lideradas por movimentos como o MTST, ganharam enorme relevância (Sordi; Leme, 2024). Essas iniciativas são um exemplo prático da hospitalidade como resistência. Elas não apenas distribuem "alimento" para sanar a fome imediata; elas oferecem "comida", preparada com



dignidade, respeito cultural e afeto. Ao fazerem isso, recriam espaços de comensalidade e reforçam laços comunitários, oferecendo um acolhimento que o Estado se tornou incapaz de prover.

A trajetória evidencia, portanto, que a garantia do direito humano à alimentação adequada só se efetiva quando as políticas públicas acolhem a diversidade e valorizam os saberes populares. Ignorar a dimensão da comensalidade e da hospitalidade é tratar a fome apenas com técnica, quando, na verdade, seu enfrentamento exige, acima de tudo, política, cultura e humanidade.

## **Conclusão**

A trajetória das políticas públicas de alimentação no Brasil, analisada de 1940 a 2022, não revela um percurso linear de avanços, mas uma constante disputa entre dois paradigmas. De um lado, um modelo tecnicista e centralizador, que reduz a alimentação à sua dimensão nutricional e padronizada; de outro, um modelo sociocultural, que a compreende como um direito intrinsecamente ligado à cultura, ao território e à dignidade (Sordi; Leme, 2024).

O estudo demonstra que os momentos de maior sucesso e impacto social ocorreram quando o Estado se aproximou do paradigma sociocultural. A reforma do PNAE em 2009, ao conectar a merenda escolar à agricultura familiar, e o Guia Alimentar de 2014, ao valorizar a comensalidade e as preparações culinárias (Faltin; Gimenes-Minasse, 2019), são marcos que evidenciam como o respeito à diversidade cultural e aos saberes locais é fundamental para a eficácia das políticas. Em essência, essas políticas buscaram praticar a hospitalidade como um princípio de Estado, acolhendo as múltiplas identidades alimentares do povo brasileiro.

Inversamente, o recente processo de desmonte institucional, com a extinção do CONSEA e a paralisação de programas de compras públicas (Castro, 2019; Sordi; Leme, 2024), evidencia a fragilidade desses avanços e as graves consequências de se ignorar a dimensão sociocultural da fome. Nesse vácuo, a resiliência da sociedade civil, manifestada em iniciativas como as Cozinhas Solidárias, reforça a tese central deste trabalho: a hospitalidade, expressa na partilha da “comida” (Braga, 2004), emerge como uma potente forma de resistência política e de reconstrução de laços comunitários.

Portanto, conclui-se que o respeito à cultura e à regionalidade presentes nas práticas alimentares não deve ser um componente acessório, mas o princípio basilar para a formulação

e implementação de políticas de alimentação e nutrição. Reconhecer a hospitalidade como fundamento dessas políticas é afirmar que nenhum sujeito deve ser excluído dos espaços de partilha social, simbólica e material. Ao integrar esse princípio à estrutura das políticas públicas, avança-se na construção de uma sociedade mais justa, na qual o lugar à mesa represente, de fato, o lugar no mundo.

## Referências

- BRAGA, Vivian. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004.
- BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 18 set. 2006. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm). Acesso em: 21 maio 2025.
- BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 17 jun. 2009. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/lei/111947.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/111947.htm). Acesso em: 21 maio 2025.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_alimentacao\\_nutricao\\_2ed.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao_2ed.pdf). Acesso em: 21 maio 2025.
- CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e a agenda de alimentação e nutrição. **Cadernos de Saúde Pública**, São Paulo, v. 35, n. 2, p. 1-12, 2019. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/0102-311x00009919>.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, v. 11, n. 2, p. 203-222, 2013.
- DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DUQUE, Eduardo J. A gastronomia como metáfora da identidade de um povo. **Revista da Escola Profissional Amar Terra Verde**, v. 1, n. 20, p. 20-22, 2013.
- FALTIN, Andrea Ortolani; GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta. Comensalidade, Hospitalidade e Convivialidade: Um Ensaio Teórico. **Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, v. 11, n. 3, p. 634-652, 2019.
- MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes; MORAIS, Luciana Patrícia de. Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional. **Ateliê Geográfico**, v. 6, n. 3, p. 148-162, 2012.
- NOGUEIRA, Danila Torres de Araújo Frade. Programa Nacional de Alimentação Escolar: aspectos históricos, base legal e financiamento. **Jornal de Políticas Educacionais**, v. 16, 2022.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília:



Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: [https://www.gov.br/saude/pt-r/assuntos/saudebrasil/publicacoes-para-promocao-asaude/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf/view](https://www.gov.br/saude/pt-r/assuntos/saudebrasil/publicacoes-para-promocao-asaude/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf/view). Acesso em: 21 maio 2025.

OLIVEIRA, Túlio Martins; SILVA, Gabriela Brito de Lima. O gosto pelo Regional: Contribuições da Gastronomia para os estudos sobre Cozinha Regional. **Ágora**, v. 23, n. 1, p. 232-246, 2021.

SANTOS, S. M. C. et al. A extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e seus impactos na política de segurança alimentar e nutricional no Brasil.

**Cadernos de Saúde Pública**, v. 35, n. 2, e 00009919, 2019.

SILVA, Eric Alves da Silva, Maria-Luíza Mesquita de Souza, Silvania Melo da Cunha, Amanda Almeida Gome-Dantas e Sueli Aparecida Moreira. Gastronomia regional e hospitalidade: potencialidades de São Miguel do Gostoso como destino turístico. **Revista Científica Turismo & Cidades**, v. 3, n. 6, p. 60-77, 2021.

SORDI, Denise de; LEME, Adriana Salay. Concepções de fome no espaço público brasileiro (1930-2022). **Estudos Históricos**, v. 37, n. 83, e20240308, 2024.

TOLONI, Maysa Helena de Aguiar; LONGO-SILVA, Giovana; GOULART, Rita Maria Monteiro; AGUIAR, José Augusto de. Introdução de alimentos industrializados e de alimentos de uso tradicional na dieta de crianças de creches públicas no município de São Paulo. **Revista de Nutrição**, São Paulo, v. 24, n. 1, p. 61-70, 2011.

VEAL, A. J. **Metodologia de Pesquisa em Lazer e Turismo**. São Paulo: Aleph. 2011.

**Fonte(s) de financiamento/apoio:** O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.

**Conflito de interesses:** Os autores declaram não haver conflito de interesse referente ao presente manuscrito.