

# **Infâncias e patrimônios alimentares: notas a partir de dois contextos socioculturais brasileiros<sup>1</sup>**

Camila Guedes Codogno-IFSULDEMINAS-MG<sup>2</sup>

Palavras-chave: antropologia da infância; patrimônio alimentar infantil; culturas alimentares.

## **Introdução**

O trabalho que ora apresento é fruto de uma reflexão acerca dos patrimônios alimentares a partir do viés da Antropologia da Infância.

Para tal intento, beneficiei-me de diversas reflexões construídas ao longo de minha trajetória acadêmica: desde a pesquisa de mestrado entre as crianças indígenas Galibi-Marworno (CODONHO, 2007), intervenções extensionistas relacionadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (CODOGNO, 2023) e minha estada como Pesquisadora Visitante na Universidade de Coimbra no âmbito do projeto “DIAITA: patrimônio alimentar da lusofonia” (CODOGNO, 2024).

\*\*\*

A alimentação infantil trata-se de uma questão central em nossa sociedade. Desde a concepção, nascimento e desenvolvimento de uma criança, muitas ações são tomadas no sentido de nutrir aquele novo ser, ainda vulnerável do ponto de vista de sua constituição física.

Neste sentido, os trabalhos sobre os povos indígenas da América do Sul são numerosos ao abarcar as variadas práticas relativas à nutrição e “construção corporal” das crianças (SEEGER, A.; MATTA, R. da; CASTRO, E. B. V., 1979).

---

<sup>1</sup> Trabalho apresentado na 34ª Reunião Brasileira de Antropologia (Ano: 2024);

<sup>2</sup> Agradeço ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - IFSULDEMINAS pelo apoio na apresentação deste evento.

Entre as populações não indígenas, tais investigações situam-se sobretudo nas ações, prescrições médicas e nas políticas públicas de saúde e educação voltadas à infância (ALVIM, M. R. & VALLADARES, L. , 1988)

Entretanto, é notável o quanto tal temática quase nunca parte de investigações de como as crianças lidam com e significam o repertório alimentar ao qual têm acesso e são submetidas, como se estas fossem meros receptáculos neste processo. Ora, basta observar a preocupação de pais zelosos acerca das resistências alimentares de seus filhos para constatar o óbvio: não se fala nisso de maneira oficial mas as crianças se relacionam diretamente com a alimentação, manejando-a socialmente, na relação com os adultos e também entre seus pares. Muito mais do que seu aspecto meramente biológico, a alimentação nesta fase da vida trás consigo inúmeros aspectos simbólicos e sociais, mobilizando inclusive relações de poder.

Neste sentido, busquei fazer uma breve reflexão, partindo dos pressupostos teóricos da Antropologia da Infância, de como tenho observado esta temática em dois diferentes contextos: um indígena e outro não indígena.

Longe de empreender um estudo comparativo, este trabalho busca ressaltar o protagonismo infantil no que diz respeito à construção e ao manejo dos patrimônios alimentares, assunto até então pouco estudado nos campos de investigação voltados à alimentação enquanto prática social.

Valendo-me ainda das reflexões de Latour (2019) sobre a falácia da dicotomia entre natureza e cultura nas sociedades modernas, tento empreender algumas considerações de como isto se aplica na relação das crianças com os alimentos dispostos no ambiente onde vivem.

### **Crianças e alimentação: a inovação pela tradição**

O conceito de “patrimônio” nos remete imediatamente à tradição, aos hábitos e costumes que se consolidaram ao longo do tempo. A reflexão sobre os patrimônios alimentares, entretanto, sob a égide dos estudos conhecidos como “Heritage Turn” (GEYZEN 2014), têm remetido à “imaterialidade” e ao fluxo constante na construção dinâmica das tradições, tendo sido reconhecidos pela UNESCO em 2003.

Apesar da flexibilização do conceito, já mais aberto ao dinamismo cultural, ainda parece-nos inadequado relacionar tradição com infância. Esta deve ser a explicação para a quase inexistência de trabalhos que tematizam as crianças enquanto atores sociais na manutenção e construção dos patrimônios alimentares.

Um dos poucos esforços neste sentido encontram-se reunidos no dossiê “Patrimoines alimentaires enfantins : Éclairages anthropologiques” (SUREIMAN & COHN, 2015), onde destacam-se sobretudo estudos em escolas europeias, onde as crianças são apresentadas como importantes agentes. O termo “comedores em contexto” (TORRALBA & GUIDALI, 2015), por exemplo, enfatiza a reelaboração dos patrimônios alimentares de maneira consciente e ativa. Isto torna-se claro, por exemplo, nos “grupos de comer junto”, onde as crianças delineiam relações sociais e de poder.

Há ainda na coletânea artigos sobre hábitos alimentares de crianças e jovens fora da escola, em sua maioria em contexto europeu, havendo apenas um artigo que trata dos patrimônios alimentares infantis em comunidades tradicionais, mais especificamente, entre as crianças Mbya-Guarani da Argentina (REMORINI, 2015).

Parece-nos portanto que, apesar de ser um assunto central do ponto de vista da materialidade da existência e, mais do que isso, que motiva políticas públicas em todo o mundo, a alimentação infantil a partir da agência das próprias crianças ainda não conquistou as agendas de pesquisa antropológica e de áreas afins. Desta forma, tentarei aqui lançar alguma reflexão seminal sobre esta lacuna a partir da observação e vivência em dois contextos socioculturais brasileiros.

### **Crianças Galibi-Marworno: a lida diária com espécies vegetais e animais e o reforço das regras de organização social**

Por ocasião de minha pesquisa empreendida em 2006 entre o povo Galibi-Marworno<sup>3</sup>, enfatizei o quanto as crianças são ativas e até mesmo fundamentais para a manutenção e reforço da organização social de seu grupo. Para tanto, vali-me da noção de transmissão horizontal de conhecimentos entre pares, o que supõe que este aprendizado não se dá apenas dos adultos para as crianças (CODONHO, 2007).

---

<sup>3</sup> População situada na região norte do estado do Amapá.

Regidos pela matrilocalidade, a aldeia de Kumarumã é espacialmente dividida em “*hãs*”, ou seja, grupos familiares que após o casamento permanecem na casa materna ou no entorno. Nesses grupos, as crianças possuem restrições matrimoniais, pois são “*todos parentes*” (pertencentes à mesma “*raça*”- que é patrilinear). Mesmo a consanguinidade mais distante é construída no sentido de reforçar este tabu, que é cimentado pela convivência diária nesses grupos infantis.

Diferentes grupos de idade de um mesmo *hã* portanto, convivem intensamente nas brincadeiras, afazeres domésticos, pescarias, caças, idas à roça e cuidados uns com os outros, sendo o contato com crianças de outros *hãs* evitado, ocorrendo apenas em situações específicas como na escola, nas missas ou eventos específicos, como os velórios.

Tal distanciamento, como pude demonstrar, justifica-se pelo fato de que futuramente essas crianças tornam-se cônjuges potenciais, ou seja, uma vez que os casamentos dentro de um mesmo *hã* são evitados, faz-se necessário reforçar a alteridade em relação às crianças dos outros *hãs* para que alianças futuras possam ocorrer. Logo, com quem não se brinca e até mesmo se briga na infância é com quem se pode casar prescritivamente.

Neste momento, entretanto, gostaria de lançar luz de como essa estratégia se potencializa pela vivência da espacialidade infantil, demarcada pela lida com espécies animais e vegetais alimentícias.

Primeiramente, é importante ressaltar que cada *hã* possui pés de fruta plantados nas proximidades de suas moradias, logo, supostamente só se deve apanhar as frutas desses espaços. Qualquer invasão dos espaços de outro *hã* é tido como um ato de belicosidade, passível de punição com brigas e violência física entre as crianças. Isso em campo tornou-se claro quando as crianças dos *hãs* que eu acompanhava se negavam a circular comigo em outros espaços de casas às quais não pertenciam. Por outro lado, espaços tidos como “*neutros*”, como as edificações do governo tais quais a escola, o posto da FUNAI, o posto de saúde e a casa dos professores<sup>4</sup>, são locais de “*disputa infantil*”.

Era comum o dia começar com a algazarra das crianças disputando quem chegava mais cedo para buscar o fruto do cupuaçu recém caído da árvore que se localizava atrás da

---

<sup>4</sup> Por ocasião das férias escolares, professores não indígenas vão para as aldeias da região ofertar disciplinas em “*módulos*”, uma espécie de curso intensivo. Isso ocorre sobretudo para os anos mais avançados, que não contam com professores indígenas.

casa dos professores, onde fiquei hospedada por um tempo. Nesta situação diária, as crianças se provocavam e exibiam seu triunfo para as crianças de outros *hãs*, sendo este “ritual” repetido em vários momentos do dia, já que o cupuaçu só pode ser apanhado quando cai sozinho, ou seja, não pode ser colhido sem estar maduro.

Outra atividade importante relacionada à circulação em espaços determinados na aldeia era a colheita e a venda de um fruto sazonal denominado *batotô* ou *camapu* (*Physalis pubescens*). Como já apontado em outros trabalhos (CODONHO, 2007; SCHILDKROUT, 1978), é comum em diversos contextos a existência de uma espécie de “economia infantil”, ou seja, atividades que envolvem a venda de produtos cuja compensação financeira permanece com as crianças. No caso da aldeia de Kumarumã, este tipo de venda, que não se limitava a esta espécie vegetal mas também a outras frutas, como laranja e mexerica, eram vistas por todos como “coisa de criança”. Ou seja, não seria de bom tom um adulto se apropriar de frutos coletivos de um *hã* e colocá-los à venda, mas enquanto atividade infantil, isso é até mesmo incentivado para que as crianças desenvolvam autonomia<sup>5</sup>.

Outras vivências referentes à lida com o patrimônio alimentar são numerosas entre as crianças Galibi-Marworno e isso envolve a manipulação de objetos pontiagudos, como facas, desde a mais tenra idade. Era comum ver crianças de 4 anos com uma faquinha afiada na mão descascando mandioca na casa de farinha e ainda mais comum ver crianças um pouco mais velhas limpando peixes para as refeições em família.

O preparo das refeições, para além de envolver a participação infantil desde o plantio e colheita de espécimes vegetais, o que era visível na refinada percepção da sazonalidade da roça de mandioca, expressa nos desenhos, envolvia também a caça de espécimes animais. Este processo contava com uma pedagogia transmitida das crianças mais velhas para as mais novas que, além do aprendizado de um saber fazer, incluía uma educação de paladar, afinal, crianças muito pequenas já demonstravam grande resistência para pimentas extremamente picantes, misturada à farinha de mandioca, peixes e praticamente em todas as refeições.

Os momentos de brincadeiras sempre envolviam também a lida com os alimentos e isto se expressa na refinada percepção infantil acerca da biodiversidade. Assim:

---

<sup>5</sup> Foi-me relatado que o dinheiro coletado era usado para comprar doces, guloseimas ou para ajudar em casa.

“A despeito deste vasto repertório alimentar, é ainda de causar espanto o grau de detalhes com que as crianças desenham variedades de peixes, de “pés de fruta”, de animais de caça e o ciclo de plantio e colheita da mandioca. Nestes desenhos não há nenhum elemento genérico: uma árvore nunca é só uma árvore, mas o pé de alguma coisa que se come. Da mesma forma, não há linguisticamente um termo para se designar árvore (...) A extensão desse conhecimento taxonômico se estende também ao reino animal, em que um peixe, da mesma maneira, sempre pertence a uma espécie determinada: tucunaré, piranha, pirarucu. Os jacarés e tracajás trazem riqueza de detalhes, da mesma forma como os pássaros, todos comestíveis e manipulados pelas crianças” (CODOGNO, 2024).

Muito mais teria para ser dito a respeito das experiências das crianças Galibi-Marworno sobre a importância dos patrimônios alimentares para suas vivências e reforço de tradições e organização social de seu grupo, porém, o objetivo neste momento encontra-se restrito a apresentar também outro contexto sociocultural onde a lida com os alimentos não se dá de forma tão intrínseca ao cotidiano, porém, nem por isso de maneira menos importante do ponto de vista das relações sociais e até mesmo influências econômicas.

### **Crianças em contexto escolar na cidade mineira de São João Batista do Glória<sup>6</sup>: patrimônio alimentar e resistências como formas de controle social e imposição de limites para o PNAE**

A descrição a seguir, como já dito, partiu de uma investigação preliminar por ocasião de um projeto de extensão realizado na cidade de São João Batista do Glória-MG no ano de 2018. Não conta, portanto, com a profundidade de análise anterior, porém, um olhar já sensibilizado à temática infantil pode se mostrar um pouco mais hábil em perceber as agências e resistências por trás das ações que lhe são impostas.

Sobretudo por tratar-se de um projeto relacionado à uma política pública de alimentação, o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), que em linhas gerais prevê que no mínimo 30% dos gêneros alimentícios sejam adquiridos da agricultura familiar regional, promovendo assim um aquecimento das economias locais, depende

---

<sup>6</sup> A cidade possui, segundo dados do último censo demográfico, 7.652 pessoas. IBGE. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/sao-joao-batista-do-gloria/panorama>. Acesso 30/06/2024.

intrinsecamente da aceitabilidade dos seus consumidores finais, no caso, as crianças das escolas públicas<sup>7</sup>.

Uma das características do programa é também respeitar os hábitos e as culturas alimentares de cada localidade. Acerca disso, é importante mencionar que por se tratar de um pequeno município bastante ligado às atividades rurais, o repertório alimentar a que essas crianças estão habituadas está bastante relacionado às descrições típicas da “comida caipira” (CÂNDIDO, 1975; BRANDÃO, 1981), composta por cultivares de ciclo rápido, devido à mobilidade bandeirante, mas que até hoje compõe o cardápio local: diversas espécies de abóboras, chuchu, mandioca, frutas de época e o clássico arroz com feijão.

Além disso, a culinária local, vivenciada nas casas familiares e festas religiosas, como a Folia de Reis, é composta pelo afamado queijo Canastra, carne de porco na lata, torresmo, tilápia frita, pão de queijo puro e recheado com pernil, além de inúmeras quitandas da roça, à base de farinha de trigo, farinha de mandioca e farinha de milho.

Apesar dessas vivências, ao contrário das crianças Galibi-Marworno que lidam com os alimentos com muito mais proximidade cotidianamente, sendo parte de sua subsistência e constituição de grupos de idade e organização social, as crianças de São João Batista do Glória, em sua maioria, têm contato com a zona rural muito mais em momentos de lazer, na visita aos familiares por exemplo. Logo, por mais que não sejam totalmente alheias ao repertório descrito acima, o mesmo se mescla ao seu cotidiano: 1) pelo fornecimento por parte dos adultos e não a partir da preparação por elas próprias; 2) em momentos festivos; 3) mesclado com ultraprocessados e guloseimas.

Evidentemente, a despeito da valorização dos hábitos alimentares locais prevista no PNAE, há uma exigência legal de adequação nutricional desse repertório, que pressupõe a introdução de uma maior quantidade de legumes, verduras e frutas nos cardápios escolares. E é nesse ponto que as “resistências” e negociações infantis entram em cena.

Por ocasião do projeto, era comum que a nutricionista local, tentando “driblar” o paladar das crianças da creche, instrísse as merendeiras a “*ralar o inhame bem pequeno no arroz*” para que as mesmas consumissem os nutrientes sem apresentar resistência.

---

<sup>7</sup> Por ocasião do projeto, trabalhei com escolas municipais e apenas uma estadual. Todas as escolas municipais contam com idades de crianças entre 2 a 12 anos aproximadamente.

Da mesma forma, muitas merendeiras já experientes como mães, tias e avós, ao enfrentar tais dificuldades de aceitabilidade, costumavam afirmar que: *“criança não gosta de verdura”*, ou ainda: *“eu prefiro fazer macarrão que elas comem do que fazer comidas que elas não comem”*.

Neste caso, a concepção de uma nutrição e um corpo saudável prescrita pela medicina é bastante diferenciada daquela de quem é responsável pela alimentação das crianças, ou no mínimo, é “adaptada” para a aceitação do paladar infantil.

Obviamente, as informações a este respeito chegam a todos, desde as prescrições científicas até as informações veiculadas pela mídia, porém, as relações estabelecidas entre as crianças e os adultos do ambiente escolar passam por negociações constantes e também por diferenciadas concepções do que seja ou não tido como saudável.

Como já postula Latour (2019), a separação estanque entre natureza e cultura nas sociedades modernas, apesar de parecer óbvia, não passa de uma falácia, afinal, elementos não humanos (neste caso, os “nutrientes” dos alimentos) passam a ocupar papel central em nossas vidas e sociabilidades. Sendo assim, a tensão entre as prescrições científicas e as reinterpretções das mesmas em muito se assemelha à relação não dicotômica dos chamados “povos tradicionais” com elementos não humanos.

Tal análise pode ser útil para se compreender como as negociações acerca da alimentação escolar se dão nas escolas e são ativadas por adultos e crianças neste ambiente e inseridos nessas relações.

Em trabalho desenvolvido em uma escola no interior de Santa Catarina, Rau (2016) explora as concepções e simbologias atreladas aos alimentos entre os estudantes. Por tratar-se de uma população de colonização pomerana, as frutas estão associadas a momentos festivos. Logo, pelo gosto doce, são consideradas pelas crianças como menos saudáveis do que os alimentos salgados. Neste caso, há uma associação entre o gosto do “sal”, portanto, “salgado”, ao que se entende por “saudável” (pronunciado com “L”). Isso faz com que, segundo a percepção infantil, salgadinhos e ultraprocessados sejam considerados mais saudáveis do que legumes, verduras e frutas.

Tal concepção curiosa nos chama a atenção para o fato de que as ações de EAN (Educação Alimentar e Nutricional), expressas com destaque na Lei 11.947/2009 referente ao PNAE, deveriam levar em consideração a maneira com que os estudantes lidam com o

repertório alimentar para que só então possam ser propostas de uma forma negociada, compartilhada e não simplesmente imposta de maneira vertical, ou seja, dos adultos para as crianças.

Uma vez que o ato alimentar não se restringe apenas aos nutrientes e ao biologismo, mas também aos aspectos culturais, é de suma importância compreender de que forma as crianças manejam os alimentos em seu cotidiano. De fato, ao observar um pouco mais de perto o cotidiano infantil neste ambiente escolar, torna-se visível o quanto “os grupos de comer junto” (TICHIT, 2015) são marcadores de alteridade, status e aceitação. Nos ambientes onde se permite maior “liberdade” alimentar, onde crianças podem levar lanche de casa ou comprá-lo na cantina em detrimento da refeição ofertada a todos gratuitamente, muitas diferenciações passam a ocorrer entre elas. Momentos de partilha também podem surgir, demarcando novas sociabilidades. “Comer junto” com quem se escolhe pode ser ato de aliança, mas de resistência quando imposto.

Vale mencionar que na única escola em que além da alimentação prevista para todos os estudantes também vendia-se cachorro quente, refrigerante e guloseimas<sup>8</sup>, as crianças faziam uma certa diferenciação entre si, relacionada ao *status* e situação financeira mais favorável para a aquisição desses produtos. Nestas ocasiões, que para um olhar despercebido pode parecer inofensiva, hierarquias e alianças se estabeleciam entre quem comprava e quem não comprava o lanche da escola. Tudo isso no âmbito das relações infantis, sem a interferência dos adultos.

Logo, concordamos com as percepções de Torralba & Guidali (2015) em estudo acerca da construção dos patrimônios alimentares infantis em escolas espanholas ao afirmar que:

(...) when we observe children eating and talking about the actual eating practices inside the school lunchroom (...), we see they have their own interpretations of what it means to eat there. Those interpretations lead to actions suggesting they are actively reacting to a captive food environment and constructing collective ways of eating collectively inside schools.

---

<sup>8</sup> Importante mencionar que tal venda é proibida hoje nas escolas públicas brasileiras sendo que a referida escola alegava que eram sobras da festa junina e que só ocorreriam até o final do estoque dos produtos.

Ao também acionarem “resistências alimentares”, apelando para seus gostos particulares, as crianças acabam por mobilizar uma reação em cadeia que em muito pode impactar aspectos importantes da política pública brasileira voltada à alimentação escolar pois, a não aceitabilidade de alguns tipos de alimentos faz com que nutricionistas e cantineiras “simplifiquem” o cardápio, tornando-o menos saudável (a despeito das prescrições nutricionais) e mais “apetitoso”, incluindo mais produtos processados. Desta forma, as compras da agricultura familiar diminuem e o recurso é usado para compras nos supermercados locais de enlatados e massas, por exemplo. Isto portanto afeta, além da saúde dessas crianças, as economias locais em prol das *Big Food*. Ora, não poderíamos portanto continuar a supor ingenuamente que as crianças são receptoras passivas de conhecimentos, costumes e alimentos.

Ao contrário, o fato de serem tidas como “comedoras em contexto” (TORRALBA & GUIDALI, 2015), ou seja, manejarem as tradições alimentares no ambiente escolar, as colocam como importantes agentes sociais e chega a impressionar o quanto o olhar adultocêntrico que permeia as políticas públicas, ao ignorar tal agência, diminuem consideravelmente o êxito de sua execução<sup>9</sup>.

### **Conclusões: a relação entre natureza e cultura e o papel infantil na reelaboração dos patrimônios alimentares**

Os dois contextos socioculturais aqui expostos, um indígena e outro não indígena, foram aqui trazidos não enquanto estudo comparativo, mas como relatos de experiências que reconhecem a agência infantil relacionada à temática dos patrimônios alimentares.

De acordo com Sureiman e Cohn (2015):

---

<sup>9</sup> Importante mencionar que a despeito da aquisição do PNAE ser de no mínimo 30% oriunda da agricultura familiar, muitos municípios brasileiros ainda estão abaixo ou muito próximos deste percentual, que poderia ser de 100%. Certamente outras causas estruturais contribuem para o não êxito pleno do programa porém, chamo aqui a atenção para a participação das crianças como essencial neste processo.

(...) such thoughts enlighten children's anthropological issues: the diversity of child-related notions and social significance, gender relations, task division, the relationship to the body, body techniques, social differences among children and the acquisition of cultural and identity values (individual or collective).<sup>10</sup>

Concordando com a citação acima, percebe-se o quanto o ato alimentar entre crianças vai muito além de uma prescrição apenas ligada à natureza para nutrição de seus corpos através dos elementos presentes nos alimentos (vitaminas, proteínas, carboidratos). Para além disso, há uma vasta rede de saberes e significados, que incluem relações de pertencimento e poder ao redor da classificação e do manejo dos alimentos por elas acionada.

Entre as crianças indígenas Galibi-Marworno, a percepção da sazonalidade das espécies comestíveis vegetais e animais, bem com seu minucioso conhecimento taxonômico que permite a manipulação dos mesmos, conduz ao fortalecimento dos patrimônios alimentares dessa população. Neste contexto, tradições ligadas às prescrições matrimoniais são reforçadas por meio da circulação ou restrição das crianças em relação aos espaços na aldeia onde os pés de fruta se encontram cultivados.

As categorias de idade são ainda delineadas, dentre outras atividades, por aquelas ligadas ao preparo de alimentos, como lidar com os processos de produção de farinha de mandioca, limpar e preparar peixes e carnes de caça, coletar frutos e vender pela comunidade.

No caso das crianças observadas nos ambientes escolares da cidade mineira de São João Batista do Glória, percebe-se que suas vivências alimentares não são tão intensas quanto das crianças Galibi-Marworno (ao menos nos contextos das escolas), porém, nem por isso estão alheias a esta temática, uma vez que ao redor da mesma são estabelecidos grupos de pertencimento no ato de comer (ou não comer) a “comida da escola”.

---

<sup>10</sup> SUREIMAN & COHN 2015: 18

Como bem observou Tichita (2015) em seu estudo nas escolas parisienses, em que as crianças trazem consigo um repertório alimentar próprio de suas famílias mas que é ressignificado entre seus pares, inaugurando inclusive novas tradições no ato de se alimentar na escola, entre as crianças de São João Batista do Glória o mesmo ocorre pois, apesar de vivenciarem os patrimônios alimentares locais em momentos festivos, como nas Folias de Reis e em suas referências familiares, e ainda manterem certo contato com a zona rural, na escola seus “gostos” são ativados para que a refeição seja preparada de modo que obtenham maior aceitabilidade. Sem dúvida, há locais em que as ações de educação alimentar ocorrem com êxito, mas não sem a compreensão de que para tanto, deve-se de fato levar em consideração a agência infantil no manejo desses alimentos.

Logo, a comida dá voz às crianças, mesmo em sua rebeldia. O interessante é notar que mesmo tendo esse “poder” sobre uma importante política pública alimentar, na medida que acionam seus gostos e mobilizam os adultos nas escolas que compram e preparam as refeições, o Estado continua ignorando as crianças enquanto agentes sociais, insistindo na visão clássica de que são meros receptáculos. Enquanto isso continuar a acontecer, haverá interferência na concepção e execução de uma importante política pública alimentar que inclusive tem o objetivo de aquecer a agricultura e as economias locais, além de prover saúde ao seu público-alvo. Neste caso, a natureza dos alimentos é manejada e até mesmo domesticada em prol de objetivos culturais específicos.

Como postulam Sureiman e Cohn:

“food cannot solely be approached by what it conveys in terms of models or norms (of consumption, of behaviour). Food is here considered as a major vector for children’s social construction; it is also a valuable aid, a unique medium, the primary medium, for the reappropriation by children of the adult world; lastly, food is one of the major tools for children to shape their own world, right at the heart of their daily lives<sup>11</sup>”.

---

<sup>11</sup> Sureiman e Cohn 2015: 19

Podemos neste momento refletir junto à Latour (2019) ao afirmarmos que há entre crianças, oriundas de comunidades tradicionais ou não, a mobilização de categorias naturais e culturais, sem distinção ou oposição, a fim de ressignificar o repertório alimentar onde estão inseridas. Não há portanto pretensão alguma de alienar esses dois âmbitos (natural e cultural), uma vez que encontram-se entrelaçados em suas práticas alimentares diárias, apesar das diferenças culturais. Não se come e nem se maneja nutrientes, mas o resultado que um alimento pode produzir não apenas no corpo mas nas relações sociais.

Com isso, evidencia-se o quanto são as crianças “comedoras em contexto” e que a alimentação vai muito além de sua função nutritiva, mas mobiliza grupos, fortalece identidades, estabelece relações de poder entre pares e quiçá, até mesmo com o Estado.

## Referências bibliográficas

ALVIM, Maria Rosilene & VALLADARES, Lúcia. Infância e Sociedade no Brasil: uma análise da literatura In: BIB nº 26, 1988.

BRANDÃO, C. R. Plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE. PNAE. 2009.

CANDIDO, Antonio. Os parceiros do Rio Bonito. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1975.

CODONHO, Camila Guedes. Aprendendo entre pares: a transmissão horizontal de saberes entre as crianças indígenas Galibi-Marworno (Amapá, Brasil). Dissertação (Mestrado em Antropologia Social)- Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2007.

CODOGNO, C. G. Como se pensa, se faz e se come a comida na escola: o PNAE e os significados sobre alimentação entre mulheres cantineiras e crianças no município mineiro de São João Batista do Glória. Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.2, p. 11-29, dez. 2023.

CODOGNO, Camila Guedes. O papel das crianças na construção dos patrimônios alimentares: notas a partir de dois contextos socioculturais brasileiros. No prelo (DIAITA: Food & Heritage. Universidade de Coimbra).

GEYZEN, Anneke. Food Studies and the Heritage Turn: a Conceptual Repertoire. In: Food & History, vol. 12, nº 2 (2014), pp. 67-96, 2014.

LATOUR, Bruno. Jamais fomos modernos. Editora 34: São Paulo, 2019 (4ª edição).

RAU, R. Modos de Comer, Modos de Viver: um olhar sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar e suas interfaces com a cultura e o desenvolvimento local a partir de famílias rurais pomeranas de São Lourenço do Sul. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016.

REMORINI, Carolina. El papel de los niños en la obtención, elaboración, circulación y consumo de alimentos en comunidades Mbya (Argentina). In: Anthropology of Food, n. 9, 2015. Open Edition Journals.

SCHILDKROUT, Enid. Age and gender in Hausa society: sócio-economic roles of children in Urban Kano. In: LA FONTANE (ed.). Sex and age as principles of social differentiation. London: Academic Press, 1978.

SEEGER, A.; MATTA, R. da; CASTRO, E. B. V. de. A construção da pessoa nas sociedades indígenas brasileiras. Boletim do Museu Nacional, Série Antropologia, Rio de Janeiro, n. 32, p. 2-19, 1979.

SUREIMAN, Charles-Édouard et COHN, Clarice, Patrimoines alimentaires enfantins : Éclairages anthropologiques, Anthropology of food [En ligne], 9 | 2015, mis en ligne le 22 octobre 2015, consulté le 23 février 2024. URL : <http://journals.openedition.org/aof/7881> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/aof.7881>.

TICHIT, C. Du repas familial au snack entre copains: le point de vue des enfants sur leur alimentation quotidienne (enquête en milieu scolaire à Paris, France). Anthropology of Food, n. 9, 2015.

TORRALBA & GUIDALI. Examining children's food heritage in Spanish Schools: a process of learning to become "eaters in context". In: Anthropology of Food, n.9, 2015. Open Edition Journals.

UNESCO. Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage , Paris, 17 October 200.