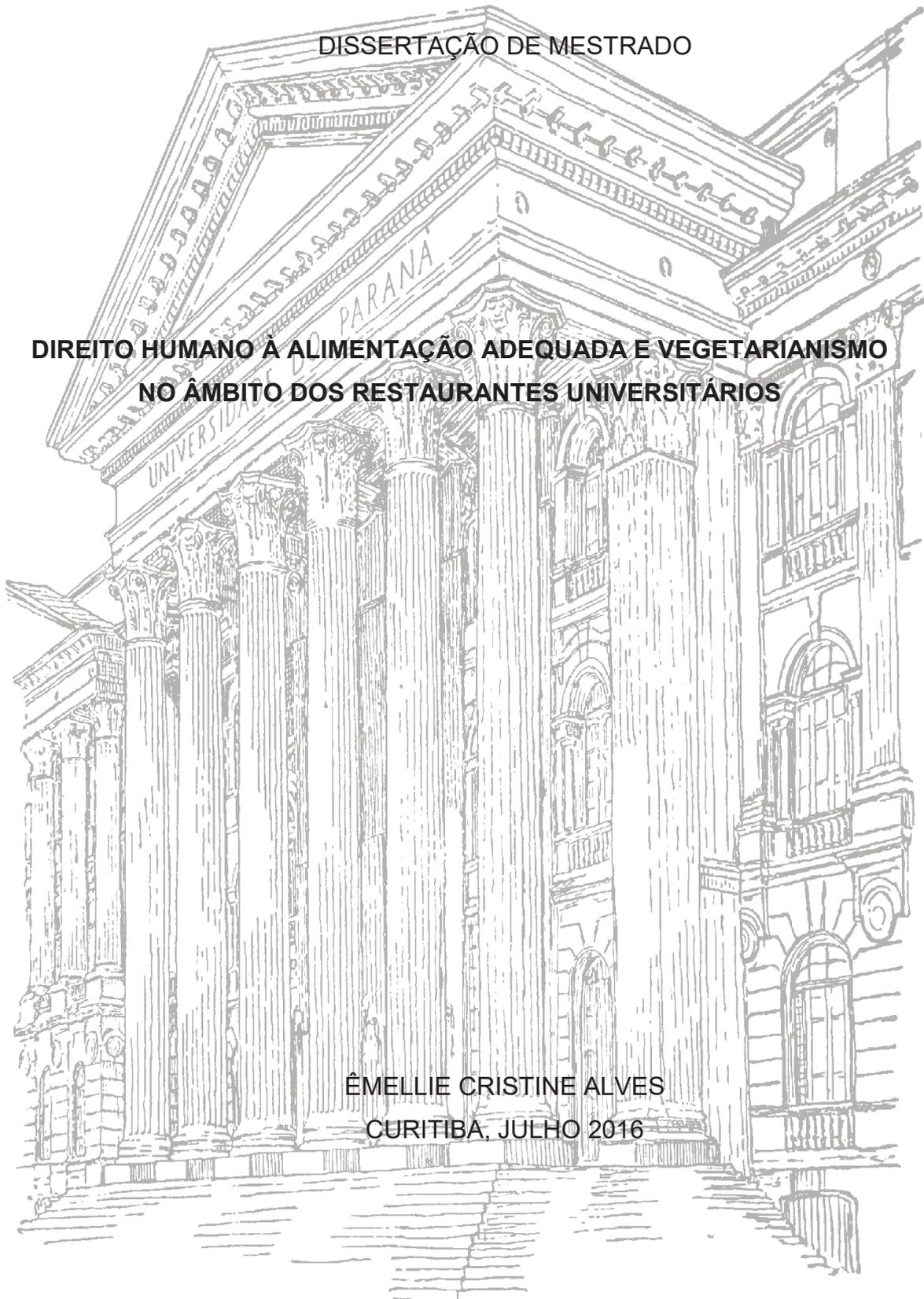


UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

**DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E VEGETARIANISMO
NO ÂMBITO DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS**

ÊMELLIE CRISTINE ALVES
CURITIBA, JULHO 2016



**DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E VEGETARIANISMO
NO ÂMBITO DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS**

ÊMELLIE CRISTINE ALVES

Dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós Graduação em Alimentação e Nutrição, Departamento de Nutrição, Setor de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Paraná, como parte das exigências para obtenção do título de Mestre em Alimentação e Nutrição

Orientadora: Prof^a. Dra. Islandia Bezerra
Co-Orientadora: Prf^a. Dra. Mônica de Caldas Rosa dos Anjos

CURITIBA, JULHO 2016

Alves, Êmellie Cristine
Direito humano à alimentação adequada e vegetarianismo no âmbito dos restaurantes universitários /
Êmellie Cristine Alves - Curitiba, 2016.
79 f. ; 30 cm

Orientadora: Professora Dra. Islandia Bezerra
Coorientadora: Professora Dra. Mônica de Caldas Rosa dos Anjos
Dissertação (mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição, Setor de Ciências da
Saúde. Universidade Federal do Paraná.

Inclui bibliografia

1. Dieta vegetariana. 2. Planejamento de cardápio. 3. Restaurantes universitários. I. Bezerra, Islandia.
II. Anjos, Mônica de Caldas Rosa dos. III. Universidade Federal do Paraná. IV. Título.

CDD 613.262

DEDICATÓRIA

À meus amados pais
Jair e Valéria

AGRADECIMENTOS

Diante deste momento de alegria e gratidão é inevitável refletir sobre o trajeto percorrido e perceber a mão de Deus guiando cada detalhe, por isso ao concluir esta etapa dedico à Deus toda a honra e glória por este trabalho.

Ao considerar as inúmeras mudanças que cercaram este período, sem medo de errar, posso dizer que não seria possível chegar aqui sem o suporte da família, desta forma, à meu pai agradeço pelo carinho e amor a mim ofertados, sua abnegação e palavras de incentivo. Agradeço à minha mãe pelo seu exemplo de vida, pelos valores e princípios ensinados, por sua atenção e afeto. À meu querido irmão Guilherme agradeço por estar sempre ao meu lado, ofertando seu apoio e confiança em cada decisão minha.

Voltando o olhar para minha trajetória profissional agradeço ao Departamento de Educação da Prefeitura de Pontal do Paraná, representado pela pessoa do Sr. Secretário Marcos Roberto Pacheco pela oportunidade de exercer e enriquecer meus conhecimentos técnicos. Ao Departamento de Educação da Associação Sul Paranaense da Igreja Adventista do Sétimo Dia agradeço pela possibilidade de aprimorar minhas práticas diante da alimentação vegetariana.

Em relação às experiências proporcionadas pelo programa de mestrado, agradeço especialmente à minha querida orientadora Islandia Bezerra por dividir comigo parte de seu rico conhecimento, pela confiança em meu trabalho e compreensão quando das minhas ausências. À Mônica de Caldas Rosa dos Anjos, agradeço por aceitar me coorientar e compartilhar suas vivências e saberes.

Ainda em relação ao corpo discente não poderia deixar de agradecer à professora Rúbia Carla Formighieri Giordani por tão pronta e pacientemente me auxiliar nos desafios da pesquisa qualitativa.

Ao secretário Mauro Cesar Uchida agradeço pela empatia e eficiência empregadas no seu atendimento. Por fim e não menos importante agradeço imensamente as meninas da turma de 2014 do mestrado em Alimentação e Nutrição por partilhar suas vivências tornando a caminhada alegre e divertida.

Sem dúvidas as amizades construídas ao longo destes dois anos levarei para toda a vida.

A todas as demais pessoas que estiveram de alguma forma presentes durante esta conquista o meu muito obrigada!

RESUMO

Tendo em vista a aplicabilidade de algumas políticas públicas voltadas à alimentação e nutrição, como é o caso da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN 11.346 de 15 de setembro de 2006, observa-se que a diversidade cultural é um fator que deve ser considerado ao se pensar a segurança alimentar e nutricional de uma população. Desta forma o vegetarianismo, como modelo alimentar, pode ser entendido como uma manifestação de diversidade cultural, uma vez que representa a originalidade e pluralidade de uma parcela de indivíduos. Motivações relacionadas à saúde, religião, ética e sustentabilidade ambiental tem inspirado cada vez mais pessoas a adotarem essa prática. Considerando a ascensão do vegetarianismo, mais especificamente nos Restaurantes Universitários (RU), busca-se contrastar semelhanças e diferenças dentre a equipe técnica sobre a percepção que possuem acerca da relação entre DHAA e vegetarianismo em uma universidade pública. Desta forma a pesquisa valeu-se da abordagem qualitativa por meio da análise de conteúdo proposta por Bardin, os Responsáveis Técnicos (RTs) foram então convidados a responder um questionário semiestruturado. Como resultado nove (09) profissionais foram entrevistados. Observou-se uma busca ascendente pela opção vegetariana deste a sua efetivação nos cardápios, tal busca dá-se tanto por comensais vegetarianos quanto onívoros aceitando esta preparação como uma alternativa ao consumo. Quanto ao planejamento de cardápios, observou-se - e também foi referenciado por parte das pessoas entrevistadas (RT) - a necessidade da elaboração de fichas técnicas de preparo com o intuito de otimizar o preparo das refeições, evitando assim, desgastes em relação às quantidades (que se deve adquirir e usar), treinamento de pessoal, além destas possibilitarem inúmeros cálculos entre estes, o valor nutricional das preparações. Por fim, é possível considerar que os RUs caracterizam-se como espaços privilegiados para a materialização do DHAA ainda que exista um longo caminho a ser percorrido para a sua plena execução. Ciente de que tal assunto não é passível de esgotamento, sugere-se que mais estudos sejam realizados no campo da alimentação vegetariana junto aos RU's a fim de contribuir para os avanços no âmbito do DHAA.

Palavras-chave: Direito humano à alimentação adequada, vegetarianismo, segurança alimentar e nutricional, políticas públicas, restaurante universitário.

ABSTRACT

Given the applicability of some public policies for food and nutrition, such as the Organic Law on Food Security and Nutrition - LOSAN 11.346 September 15, 2006, it was observed that cultural diversity is a factor that should be considered when thinking about food and nutrition safety of a population. This way, vegetarianism as a food model can be understood as a manifestation of cultural diversity, since it represents the originality and plurality of a portion of individuals. Motivations related to health, religion, ethics and environmental sustainability have inspired more people to adopt this practice. Considering the rise of vegetarianism, more specifically in the University Restaurants (UR), seeks to contrast similarities and differences among the technical team on the perception they have about the relationship between DHAA and vegetarianism in a public university. In this way, the research took advantage of the qualitative approach using content analysis as proposed by Bardin, and Technical Manager (TM) then asked to answer a semi-structured questionnaire. As a result, nine (09) professionals were interviewed. It was observed an upward search for vegetarian option since its effectiveness in food menus, such a search can be attributed to both vegetarian diners as omnivores accepting this preparation as an alternative to consumption. As for menu planning, it was observed and also referenced for part of the interviewed people (TM) - the need to elaborate fact sheets in order to optimize the preparation of meals, thus avoiding detrition on quantities (that must be purchased and used), personnel training, enable numerous calculations between them, also including the nutritional value of preparations. At last, it is arguable that the (UR) can be characterized as privileged spaces for the materialization of DHAA although there is a long way to go for its full implementation. Aware that this matter is not subject to exhaustion, it is suggested that further studies be conducted in the field of vegetarian food at the (UR) to contribute to advances in the DHAA.

Keywords: Vegetarian Food, University Restaurant, Human rights for adequate feeding, Public Policies, Food and Nutrition safety

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	11
OBJETIVO GERAL.....	13
OBJETIVO ESPECÍFICO.....	13
CAPÍTULO 1 - UM OLHAR SOBRE A HISTÓRIA	
1 ALIMENTAÇÃO COMO DIREITO HUMANO E VEGETARIANISMO NO CONTEXTO DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS.....	15
1.1 A CONQUISTA DA ALIMENTAÇÃO COMO DIREITO.....	15
1.2 A POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO/PNAN CONSOLIDANDO O DHAA NA AGENDA PÚBLICA.....	16
1.3 DHAA E VEGETARIANISMO COMO DUAS EXPRESSÕES DA RACIONALIDADE.....	19
1.4 DHAA E VEGETARIANISMO CAMINHOS QUE TENDEM A SE ENCONTRAR?	22
1.5 O ATUAL MODELO DE PRODUÇÃO-CONSUMO DE ALIMENTOS VERSUS VEGETARIANISMO COMO ALTERNATIVA DE SUSTENTABILIDADE	26
1.6 RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS COMO ESTRATÉGIAS PÚBLICAS PARA GARANTIR O DHAA?	29
CAPÍTULO 2 - ASPECTOS METODOLÓGICOS: CAMINHOS PERCORRIDOS	
2.1 ABORDAGEM DA PESQUISA.....	32
2.2 ENTREVISTA COMO INSTRUMENTOS METODOLÓGICO	35
2.3 CARACTERIZAÇÃO DA AMOSTRA: ATORES E PROCESSOS.....	35
CAPÍTULO 3 - PRIMEIRO MANUSCRITO	
3.1 INTRODUÇÃO.....	37
3.2 METODOLOGIA	42
3.4 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	44
3.5 ALGUMAS CONSIDERAÇÕES.....	47
3.6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	48
CAPÍTULO 4 - SEGUNDO MANUSCRITO	
4.1 INTRODUÇÃO.....	50
4.2 ASPECTOS METODOLOGICOS.....	54

4.3 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	55
4.3.1 ENTRE O PREPARAR, O SERVIR E O COMER NO ÂMBITO DOS RUS: O PLANEJAMENTO DOS CARDÁPIOS COMO FOCO.....	56
4.3.2 O DHAA NOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS: CAMINHOS A PERCORRER.....	60
4.4 ALGUMAS CONSIDERAÇÕES.....	64
4.5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	66
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	69
6. REFERÊNCIAS BIBLIORÁFICAS.....	70
7. APÊNDICES.....	74
7.1 TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO.....	74
7.2 ROTEIRO PARA ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA.....	75

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

QUADRO 1 - Quantitativo de alimentos produzidos em um hectare de terra.....	28
QUADRO 2 - Principais tipos de dietas vegetarianas.....	54
FIGURA 1 - Fatores que facilitam e dificultam a oferta de uma opção vegetariana nos restaurantes universitários	60

INTRODUÇÃO

Ao longo dos anos as práticas alimentares adotadas pelas sociedades apresentam diversidade e complexidade, que tem sido objeto de interesse para as ciências sociais, antropológicas, filosóficas, da saúde, entre tantas outras. Desta forma o alimento não pode ser visto como um fim em si próprio, pois alimentar-se além de ser um ato nutricional é ainda um ato social, vez que está fortemente ligada a costumes, usos, condutas e tradições (SANTOS, 2005).

Partindo do campo da linguística é possível destacar que um dos eixos de valores atribuídos aos alimentos seria a sua forma de preparo, vista como uma garantia da sobrevivência das tradições. (FONSECA et al. 2011). Ainda sobre esta assertiva observa-se que as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são expressões da miscigenação cultural vez que sua prática sofre intervenções históricas e sociais ao longo das gerações (SANTOS, 2005)

Para Fischler (1995) o homem biológico e o homem social, a fisiologia e o imaginário estão estreita e misteriosamente mesclados no ato alimentar. Diante desta perspectiva é possível assumir que as escolhas alimentares são ações individuais, construídas e reproduzidas socialmente e portanto historicamente produzidas, socialmente desejadas e aprovadas e biologicamente necessárias. (PACHECO, 2008)

É nesse contexto de constantes adaptações que se constituem os variados modelos alimentares, nos quais fatores como educação ou nível de informação, condições socioeconômicas - sobretudo renda, que garante o acesso físico aos alimentos -, bem como os aspectos relacionados à sustentabilidade ambiental determinam a adoção de um ou outro modelo alimentar. (GIANINI, 2011). Vale ainda mencionar outro aspecto que contribui para seguir determinados modelos alimentares: a Cultura. E, sobre esta perspectiva a dieta vegetariana - revestida de ideologias e concepções éticas, religiosas, de sustentabilidade ambiental e saúde - vem ganhando cada vez mais adeptos.

A dieta vegetariana caracteriza-se como sendo um modelo alimentar que exclui o consumo de qualquer tipo de carne animal, aceitando ou não o uso de seus derivados e subprodutos. Ainda carregado de (não) conhecimento e controvérsias, por vezes, este modelo alimentar é associado a quadros de

carências e/ou excessos, conectando-se assim à inadequação nutricional. Entretanto, Azevedo (2013) afirma que, cada vez mais, estudos científicos tem revelado as vantagens de aderir a uma dieta vegetariana, desde que esta seja devidamente balanceada.

Tomando a dieta vegetariana como um modelo alimentar que possibilita problematizar os aspectos anteriormente mencionados (nível de educação/formação, renda, debate técnico, sustentabilidade, cultura), esta dissertação se propõe a discutir e analisar sobre *como a adoção deste modelo de consumo alimentar se insere na perspectiva dos direitos sociais*. Para tanto, tomou-se como base de análise a concepção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

Por DHAA entende-se que este é concebido sobre dois eixos: 1) garantir que o ser humano esteja livre da fome e da desnutrição e 2) prover meios para que o indivíduo tenha acesso a uma alimentação adequada. Na concepção do DHAA as opções por determinadas práticas alimentares devem ser respeitadas sem discriminação e cabe ao Estado - na sua função social de prezar pelo bem estar do seu povo - a responsabilidade de proteger, promover e prover meios para que este direito se materialize, mediante a criação e implantação de políticas públicas e, ainda criando mecanismos para que a sociedade possa garantir sua exigibilidade.

Assim, para provocar um diálogo entre o que se idealiza como sendo DHAA e a prática do vegetarianismo, tomou-se como campo empírico o papel que as nutricionistas (Responsáveis Técnicas - RTs) exercem nos Restaurantes Universitários (RUs) de uma universidade pública do Paraná. Sabe-se que os restaurantes universitários materializam uma conquista, resultado de reivindicações históricas por parte do corpo discente. O incremento da opção vegetariana nos RUs não foi diferente. Neste caso, assume-se que existe uma estreita relação entre a prática do vegetarianismo e o que se concebe como sendo DHAA, porém esta relação parece ser invisibilizada ou ainda, sequer reconhecida.

Desse modo, conhecer, analisar e tentar compreender a percepção que as RTs dos RUs possuem acerca do que vem a ser DHAA tomando como base o incremento da opção vegetariana nos cardápios serviram como os disparadores para a realização desta pesquisa. Para tanto, foi definido o

seguinte objetivo geral: *Contrastar semelhanças e diferenças sobre a percepção que se tem da relação entre Direito Humano à alimentação Adequada/DHAA e o vegetarianismo entre as nutricionistas (Responsáveis Técnicas) dos Restaurantes Universitários (RU) de uma universidade pública do Paraná.* Para tanto, foram propostos os seguintes objetivos específicos:

1. Compreender entre as RTs como se deu a dinâmica da inserção e oferta da opção vegetariana no RU sob a perspectiva do DHAA (artigo 1)
2. Analisar a percepção das RTs sobre a oferta da preparação vegetariana (artigo 2);
3. Identificar como ocorre o planejamento e execução dos cardápios vegetarianos no RU sob a ótica do DHAA (artigo 2);
4. Conhecer quais são os principais entraves para a oferta da opção vegetariana nos RUs (artigo 2).

Assumindo os objetivos aqui propostos, antes de iniciarmos as discussões próprias deste estudo cabe ressaltar que a dieta vegetariana como modelo alimentar não é algo distante para mim. Um fato que sempre me chamou atenção era a capacidade de alguns alimentos apresentarem a possibilidade de amenizar e até mesmo eliminar os sinais e sintomas de algumas patologias. Obviamente na época, o uso destes alimentos era guiado pelo saber popular passado de geração em geração.

Após me debruçar sobre a ciência da nutrição - curso de formação profissional que me despertou interesse exatamente por lidar com as questões alimentares - e ainda, motivada por questões religiosas e de saúde, de forma altruísta excluí da dieta o consumo de todos os tipos de carne, aceitando ainda o consumo de ovos, leite e derivados. Passado alguns meses percebi a ausência de alguns quadros alérgicos que frequentemente me conduziam ao consultório médico, desta forma, decidi manter esta escolha alimentar.

À medida que os anos foram passando outros aspectos da alimentação vegetariana passaram a me despertar interesse como por exemplo a ética animal e a sustentabilidade ambiental. Sendo assim, posso dizer que inicialmente olhava apenas para os benefícios que eu iria desfrutar ao mudar minhas escolhas alimentares, entretanto hoje consigo visualizar além do eu,

vez que compreendo que a menor das minhas ações influenciará diretamente aqueles que me cercam.

Assim, observar e inferir sobre as práticas de nutricionistas Responsáveis Técnicos (RT) sobre uma política pública que envolve diretamente o vegetarianismo apresentou-se para mim, uma alegria e - ao mesmo tempo - um grande desafio. Alegria já que a pesquisa e análise em si possibilitou ampliar minha visão sobre as práticas do vegetarianismo, os desafios e potencialidades de atender a este público consumidor.

Já o desafio dá-se pelas exigências impostas por uma suposta "neutralidade científica" exigida pelos pressupostos positivistas que, de forma muito clara exige - por parte de quem executa a pesquisa e as análises - um relativo isolamento e/ou distanciamento da realidade enquanto cientista, para garantir um maior rigor científico. De fato, posso dizer que foram várias tentativas desta prática, certamente, em algumas passagens do texto houve um real esforço de distanciar-me de meus princípios e ideologias a fim de não apresentar análises tendenciosas. Contudo, reconheço que em alguns trechos, isso não me foi possível.

A partir deste preâmbulo, convém agora apresentar-lhes como este texto está estruturado: o Primeiro Capítulo traz - ainda que de forma breve - os processos históricos que culminaram na conquista da alimentação como direito, desde os tratados e pactos internacionais até o que dispomos de mais recente no cenário nacional como o Art. 6º da Constituição Federal. Com o intuito de fazer uma conexão entre a conquista do DHAA e a criação e implementação de políticas públicas, faz-se referência à Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Do mesmo modo, busca-se relacionar a materialidade do DHAA com a prática do vegetarianismo, especialmente, no âmbito dos RUs.

O Segundo Capítulo, por sua vez, aborda as questões mais práticas da pesquisa. O por quê da abordagem metodológica, as entrevistas e como as pessoas participantes foram identificadas e caracterizadas como partícipes desta pesquisa.

Já os capítulos 3 e 4, apresentam - em formato de artigo a ser submetido à revistas científicas - os resultados e análises da pesquisa em si. Optou-se por esta forma de apresentação por considerá-lo mais objetivo e

assim, garantir uma leitura criteriosa, por parte das pessoas que participarão da banca de defesa, antes da submissão dos mesmos.

CAPÍTULO 1

1. UM OLHAR SOBRE A HISTÓRIA: ALIMENTAÇÃO COMO DIREITO HUMANO E VEGETARIANISMO NO CONTEXTO DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS

Este capítulo busca fazer - ainda que breve - um resgate dos processos históricos que culminaram em várias conquistas ao longo das últimas décadas em se tratando do tema da alimentação.

1.1 A CONQUISTA DA ALIMENTAÇÃO COMO DIREITO

Ao considerar a alimentação como um direito inerente a todo ser humano, faz-se necessário contextualizar - ainda que brevemente - o panorama histórico desta conquista. No ano de 1948, diante do cenário pós 2º Guerra Mundial a Organização das Nações Unidas (ONU) propõe a Declaração Universal dos Direitos Humanos (DUDH) enfatizando que os seres humanos possuem direitos básicos como indivíduos pertencentes a uma sociedade, e que estes por sua vez devem ser reconhecidos. Porém foi o Pacto Internacional para os Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (PIDESC) em 1966 que direcionou os olhares para a questão de acesso aos alimentos, ao conceber a alimentação como um direito básico para que o indivíduo possa partir em busca de outros direitos. Apesar da relevância das questões propostas pelo PIDESC apenas em 1996, na Cúpula Internacional de Alimentação, foi que chefes de estado e governo firmaram o compromisso de prover e promover ações para livrar os indivíduos da fome (ALBUQUERQUE, 2009).

Durante o ano 2000, a ONU estabeleceu ainda o Comentário Geral 12, formulado especificamente para que os países signatários do PIDESC pudessem obter meios de promoção e exigibilidade do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (RIGON, 2012).

Tendo em vista tal documento, foi então proposta a conhecida Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) - Lei 11.346

(setembro de 2006), reconhecendo tanto a alimentação como um direito de todo indivíduo, bem como indispensável para à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal (ALBUQUERQUE, 2009). No dia 5 de fevereiro de 2010, foi publicada a promulgação da Emenda Constitucional (EC) nº. 47/2003, que incluiu a alimentação no rol do art. 6º como um dos direitos fundamentais sociais da Constituição Federal de 1988 (BEZERRA, ISAGUIRRE 2013; BEZERRA, ISAGUIRRE 2014; SIQUEIRA et al 2014).

Considerando o processo envolvido na luta pelo reconhecimento da alimentação como um direito cabe ressaltar que a efetividade do DHAA perpassa questões relacionadas ao acesso aos alimentos (em quantidade e qualidade), e ainda que tal direito é universal, indivisível, inalienável, interdependente e inter-relacionado. Desta forma, convém ressaltar que também se pode atribuir ao DHAA o respeito às diversas práticas alimentares. Neste caso, para as análises postas nesta dissertação, traz-se elementos que demonstram que a dieta vegetariana possui uma estreita relação com DHAA, sobretudo, no que diz respeito aos processos de prover e promover à sociedade opções destinadas ao público que adota esta prática no seu cotidiano alimentar.

1.2 A POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO NUTRIÇÃO/ PNAN CONSOLIDANDO O DHAA NA AGENDA PÚBLICA

Durante a década de 80, ações centradas na promoção da saúde ganharam força. Tais estratégias podem ser classificadas em duas vertentes: a) as de cunho educativo, objetivando mudanças no comportamento individual; e b) fatores socialmente produzidos, os quais priorizavam condições de saúde e qualidade de vida, englobando ações coletivas, de políticas públicas relacionadas às condições de habitação, saneamento, trabalho, alimentação, ambiente e educação (COSTA, 2008).

Até então os programas e políticas tinham como enfoque executar ações estratégicas de ordem mais limitada já que estas se restringiam às questões de alimentação e nutrição de maneira menos ampliada, isto é, reduzindo estes temas ao campo da visão biologicista. Entretanto, a partir de 1993, quando da criação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA), o país

passou a trabalhar numa perspectiva mais complexa, atribuindo assim, vários setores para tratar da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) - ampliando o olhar sobre os aspectos que tratam da alimentação e nutrição - o qual permitiu importantes avanços, sobretudo pela articulação e diálogo entre governo e sociedade civil (SILVA, 2010; RIGON, 2012) .

Já no fim da década de 1990 o Ministério da Saúde instituiu a Política de Alimentação e Nutrição (PNAN), esta por sua vez marca uma importante etapa no campo da saúde - pautando essencialmente a alimentação e nutrição - uma vez que evidenciava as transições epidemiológica, nutricional e demográfica vivenciadas no país. A PNAN avança em uma proposta de SAN ao estabelecer diretrizes específicas de alimentação e nutrição dentro do setor saúde (VASCONCELOS, 2005; SILVA, 2010; RECINE, VASCONCELLOS, 2011). Atualmente e após passar por uma reformulação a PNAN, incorpora o princípio do DHAA e possui como propósito melhorar as condições de alimentação e nutrição da população brasileira (BRASIL, 2012).

Concomitante à implementação da PNAN, a sociedade civil organizada, mediante o CONSEA (Conselho Nacional de Segurança Alimentar) - criado em 1993 – cumpriu o desafio de pautar na agenda pública nacional o tema da SAN na I Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional realizada em Brasília em 1994. Contudo, é importante ressaltar que em 1995 o CONSEA foi extinto, sendo recriado somente em 2003. Desde a sua recriação esta instância (composta por 2/3 de organizações da sociedade civil e representantes dos órgãos governamentais) vem participando ativamente do planejamento de políticas públicas. Sobre esta afirmativa convém citar a promulgação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) - Lei 11.346 - cujo objetivo é o combate à fome e à má nutrição, esta Lei - em certa medida - evidencia os esforços do Estado brasileiro em materializar algumas ações estratégicas que possuem como diretriz a SAN, bem como seu princípio básico que é o DHAA (ALBUQUERQUE, 2009) .

Ainda sobre este histórico, Bezerra e Isaguirre (2014) citam que

De fato, admite-se que, no contexto latino-americano, o Brasil possui certo respaldo, devido, sobretudo, aos esforços empreendidos no âmbito da inclusão do DHAA em sua Constituição. Tal incorporação confere ao DHAA um importante valor jurídico e político, já que o assenta e o protege das alterações recorrentes em termos de

Governo e reafirma a obrigação do Estado brasileiro de respeitar, proteger, prover e realizar/viabilizar o DHAA (p. 689 e 690).

Neste cenário de lutas, no qual as vitórias e as derrotas ganham papéis de destaque convém referenciar outros aspectos igualmente relevantes para o debate que se propõe este estudo. Em que pese os avanços sociais e políticos, como referem as autoras supracitadas sobre marcos materializando o acesso à alimentação como direito humano básico, nossa sociedade (e não apenas a brasileira) vem perdendo quando se evidenciam aspectos relacionados aos tipos de alimentos disponíveis. Desta forma, o mercado consumidor apresenta cada vez mais produtos especializados aos quadros de má nutrição, muitos destes casos deve-se ao fenômeno da transição nutricional precursora das mais diversas enfermidades.

Ainda no início do século vinte e um, Escoda (2002), resgata o fenômeno da transição nutricional vivenciado pelo Brasil e o classifica em três fases distintas: a primeira caracterizada pela fome endêmica e suas consequências; a segunda por um declínio nas pandemias, já a terceira e atual fase desenvolve-se em torno das doenças degenerativas causadas pelo próprio homem. Essa "evolução" dá-se no cerne de um sistema social-político o qual também busca modificar a qualidade de vida e existência física dos indivíduos. De fato, como ressalta Valente (2003), *a alimentação abrange questões biológicas, econômicas, ambientais e socioculturais*. Assim, alimentação saudável não se traduz apenas no balanço de macronutrientes que compõe a refeição, mas na capacidade de nutrir o corpo sem ferir os demais eixos norteadores do Direito Humano à Alimentação Adequada.

Ao contextualizar os processos históricos e sociais que envolveram o reconhecimento da alimentação como um direito fundamental a todo ser humano é possível observar que o Brasil foi pioneiro ao apresentar uma política específica sobre alimentação e nutrição mesmo quando este direito ainda não havia sido reconhecido constitucionalmente: direito à alimentação.

Apesar do país mostrar-se a frente no que diz respeito a esse debate, bem como ao dar concretude - mediante os programas e políticas - ainda se observa que esta é uma questão extremamente dinâmica e atual que assume nova roupagem com o passar dos anos. Ao conceber o atual conceito de SAN, o Estado assume a responsabilidade de assegurar a todo indivíduo alimentos

que saciem a fome, a diversidade cultural, a orientação ética, a sustentabilidade ambiental, além dos aspectos nutricionais. Desta forma, a prática de diversos modelos alimentares estão previstas e asseguradas nos distintos marcos normativos e jurídicos devendo ser viabilizadas pelos órgãos públicos em suas distintas esferas.

1.3 DHAA E VEGETARIANISMO: COMO DUAS EXPRESSÕES DA RACIONALIDADE

Ao tomar como referência estes dois movimentos: 1) DHAA, e 2) vegetarianismo, bem como instigar o debate sobre o alcance de uma política pública - por exemplo, a oferta da refeição universitária (ou mais especificamente o papel dos RUs)-, as discussões aqui fomentadas tomarão como base a construção de alguns dos conceitos propostos por Alain Touraine - sociólogo francês - que debruçou-se em investigar os movimentos sociais. A necessidade de explicar, a partir das concepções deste autor, os fatos a serem descritos - a partir dos achados de pesquisa - diz respeito à classificação do vegetarianismo como sendo um grupo do segmento social que está alterando o curso da gestão de uma política pública. Ainda que tais alterações - por si sós - retirem da inércia diferentes atores, é no campo da alimentação ou mais especificamente, no campo do DHAA que esta inércia vem sendo rompida, sobretudo, no cenário dos restaurantes universitários.

É necessário estabelecer portanto, alguns conceitos básicos sobre os atores da modernidade os quais servirão de norte para o leitor e a leitora. Ao falarmos sobre uma sociedade moderna é preciso entender que esta não é o resultado puro da autoridade racional legal. Ela pauta-se sobre três atores principais: a nação, a empresa e o consumidor, que pode ser compreendida pela concepção de Touraine (2012) da seguinte forma:

Nação aqui vai além do que uma cultura ou ação econômica, ela substitui as tradições, os costumes e os privilégios por um espaço nacional integrado, reconstruído pela lei que se inspira em princípios da razão. Da mesma forma, a **empresa** é um ator racional graças ao qual a ciência se torna técnica de produção, e cujo efeito de racionalização é julgado pelo mercado. Quanto ao **consumo** ele é cada vez menos determinado pelo estado dos costumes e dos valores simbólicos atribuídos por cada cultura a certos bens, ele é

comandado por escolhas racionais entre satisfações reduzidas a uma medida comum, o preço dos bens e serviços. (TOURAINÉ, 2012, p. 143).

Munido desta definição é possível compreender e estabelecer uma relação entre os sujeitos aqui estudados. A Nação Brasileira e suas formas de governo será caracterizado como "Nação", posto que a nação pode ser definida como uma correspondência entre uma unidade política e uma cultura. Portanto, instiga que se tenha uma cultura nacional. Construída pela e para a nação, indo além dos limites das culturas tradicionais e locais que resistem às mudanças.

Já o conceito de empresa, será aqui atribuído a administração dos RU's, já que estes visam a organização racional da produção através da ciência da Nutrição. Apesar dos RU's não possuírem finalidade lucrativa, eles surgem como um agente de utilização de novas tecnologias. Por fim, situaremos o consumidor e a consumidora como o *comensal vegetariano*, ao compreender que ele desprende-se do seu lugar na ordem social e parte em busca de suas individualidades.

Apesar de formada por três sujeitos principais, a modernidade foi por muito tempo definida como a eficácia da racionalidade instrumental, porém esse conceito configura-se como parcialmente correto, visto que a emergência do sujeito humano como liberdade e como criação também insere-se neste contexto.

Touraine (2012), caracteriza como sujeito o esforço do indivíduo para ser um ator, ou seja, para agir sobre o seu ambiente e criar assim sua própria individualização. Desta forma, o indivíduo precisa assumir o papel de ator de sua própria existência ainda que seja necessário tomar uma postura contrária à lógica cívica e histórica que oprime sua liberdade e identidade. O comportamento do indivíduo se organizaria em torno de três princípios: a racionalidade instrumental, a afirmação identitária, a subjetivação que pode ser entendida como o desejo de individuação. Ainda segundo o autor cabe ressaltar que o princípio da igualdade encontra-se justamente no fato de que todos buscam sua própria individualidade.

Não existe modernidade a não ser pela interação crescente entre o sujeito e a razão, entre a consciência e a ciência, por isso quiseram

nos impor a ideia de que era preciso renunciar a ideia de sujeito para que a ciência triunfasse, que era preciso sufocar o sentimento e a imaginação para libertar a razão e que era necessário esmagar as categorias sociais identificadas com as paixões, mulheres, crianças, trabalhadores e colonizadores, sob o jugo da elite capitalista identificada com a racionalidade. (TOURAINÉ, 2012, pg. 219).

Frente ao exposto é possível observar que no centro da sociedade encontram-se os movimentos sociais e para o autor em nossa sociedade, o movimento cultural mais visível - e de longe o mais poderoso - é aquele que procura dar hegemonia à produção e ao consumo. Esse movimento se identifica - como todo movimento, cultural, social ou histórico - com a modernidade e apela para a derrubada dos obstáculos à mudança, à modernização permanente. (TOURAINÉ, 2012). É possível inferir, portanto, que o comensal vegetariano caracteriza-se como sujeito no momento em que assume o papel de ator e sai em busca de exercer o que pede sua individualidade, ou seja, o comensal vegetariano reivindica uma opção sem produtos de origem animal no cardápio padrão dos Restaurantes Universitários. .

Desta forma, os estudantes universitários organizam-se por meio do Diretório Central dos Estudantes - DCE e apresentam junto a Instituição um proposta de projeto para instalação do RU vegetariano e vegano, tomando parte ativa na efetivação de um direito já garantido pela LOSAN nº 11.346 e promulgada pela EC nº 47/2003, após uma série de diálogos por parte da administração do RU com o movimento estudantil, considerando que a atual estrutura dos restaurantes não comporta uma linha paralela de produção, o quantitativo de funcionários, os processos licitatórios para a aquisição de novos gêneros alimentícios, pouco a pouco a opção vegetariana ganhou espaço no cardápio dos restaurantes.

Portanto, é possível compreender que diante da sociedade pós-moderna em que vivemos, o comensal vegetariano conquista sua individualidade quando reivindica perante a empresa - detentora dos recursos - um modelo alimentar que satisfaça suas ideologias, modificando as relações de trabalho, as formas de decisão, as relações de dominação ou as orientações culturais (TOURAINÉ, 2012).

Ao considerar que tanto o DHAA como o vegetarianismo podem ser caracterizados como sendo expressões da modernidade, cabe ressaltar que o movimento reivindicatório por uma alimentação - que na sua perspectiva é adequada - se faz presente também em outros espaços. Em uma rápida busca pela internet é possível situar - pelo menos doze outras instituições - que também ofertam uma opção de consumo à proteína animal, salientando mais uma vez, o crescimento do movimento vegetariano. Sem mencionar o fato de que a própria ciência da Nutrição aponta fontes de proteínas vegetais como alternativa para o consumo da carne, garantindo assim um adequado estado nutricional.

1.4 DHAA E VEGETARIANISMO: CAMINHOS QUE TENDEM A SE ENCONTRAR?

Apesar do tema *Alimentação e Nutrição* ter entrado na pauta governamental há algumas décadas, assuntos relacionados ao ato de alimentar-se e os debates pertinentes ao DHAA permanecem atuais. Considerando que a sociedade está em constantes processos de alterações (sociais, culturais, políticos e econômicos), bem como os processos de inovação tecnológicas que definem e (re)definem práticas e hábitos, os tipos de alimentação, ou modelos alimentares, ganham molde à luz das novas descobertas.

É neste contexto que insere-se a alimentação vegetariana já que os índices ascendentes à sua prática - cada vez mais, um número maior de pessoas passam a ser adeptas da alimentação vegetariana - tem motivado discussões importantes sobre sustentabilidade, ética, saúde e nutrição.

Antes de avançar nas reflexões (sociais, culturais, religiosas ou outras) da alimentação vegetariana cabe ressaltar que este, assim como os demais modelos de alimentação, está previsto e inserido na concepção que se tem de DHAA. A LOSAN 11.346 de 15 de setembro de 2006, no capítulo 1, artigo 3º estabelece que:

A segurança alimentar e nutricional consiste no direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras

necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (BRASIL, 2006).

Para Gianini (2011), o ato de alimentar-se está carregado de significados culturais, sociais, ambientais e econômicos que determinam comportamentos e necessidades. Enfatizando que estes também devem ser considerados ao conceber ações de promoção de SAN (GIANINI, 2011). Deste modo, é preciso desmistificar alguns pontos referentes à prática da dieta vegetariana. Uma série de motivações e/ou a soma delas, tem levado, cada vez mais indivíduos a optar por uma alimentação sem uso de alimento cárneo.

Alguns estudos tem apontado a dieta vegetariana como sendo promotora de saúde e longevidade. Segundo Sabaté e Wien (2015) as evidências mostram uma associação entre o vegetarianismo e um menor risco em desenvolver síndrome metabólica. Menores índices de LDL - Colesterol, diabetes tipo 2, doenças cardiovasculares, e proteína C - Reativa também são creditados a este tipo de dieta (HUANG et al, 2014). Ainda em relação à saúde é possível citar uma menor incidência de câncer nesta população, principalmente aqueles que atingem o sistema gastrointestinal e colón retal (ORLICH et al, 2015).

Considerando outros estudos científicos, como o realizado por Pilis e colaboradores (2014) frequentemente indivíduos tornam-se vegetarianos pelo desejo de perder peso ou ainda em busca dos benefícios deste novo estilo de vida. Entretanto, salientam os autores que uma dieta vegetariana pode resultar em quadros de anemia, perturbação menstrual e redução dos níveis de creatinina muscular quando as substituições proteicas não são realizadas corretamente. É possível inferir, portanto, que assim como em outros modelos de dieta - a adesão à alimentação vegetariana exige cuidados, sobretudo, para que esta cumpra com um dos requisitos básicos da adequabilidade: que esta seja nutricionalmente equilibrada (em termos de macro e micronutrientes).

Motivações éticas também estão em evidência quando o assunto é adesão à alimentação vegetariana. Muitas pessoas optam por este tipo de alimentação por entender que os animais possuem o mesmo direito à vida que

os seres humanos, assim sendo, seria fundamentalmente errado ceifar a vida animal para satisfazer o desejo de alimentar-se (COUCEIRO et al, 2008).

Para a Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB) a "*ética é o principal pilar que sustenta o vegetarianismo*", uma vez que os animais consumidos também são seres com a mesma capacidade em sentir dor, alegria e sofrimento. Além das questões relativas à morte animal, o processo de criação tem se tornado cada vez mais cruel, os animais são tratados na maioria das vezes como matéria-prima, mercadoria e produto de consumo. A SVB salienta que os frangos vivem por aproximadamente 40 dias chegando a pesar 2,5 kg. Durante o processo de crescimento, muitos animais perdem a capacidade motora devido à superlotação dos galpões e ao crescimento desproporcional à sua estrutura física (SVB, 2014). Levai (2006), lembra que a história mostra que a relação homem-animal tem sido marcada pela ganância, superstição e indiferença perante o destino da vida animal.

As questões religiosas também marcam a decisão de adotar uma alimentação vegetariana. Pode-se dizer que o alimento ingerido carrega consigo pesos morais e éticos e ao consumi-los o indivíduo "concorda" em corpo e espírito com estes ideais, desta forma a identidade religiosa pode ser considerada muitas vezes a identidade alimentar (BEING, 2009).

Como principais movimentos religiosos adeptos ao vegetarianismo podemos citar o Budismo, o Jainismo, o movimento Hare Krishna e os Adventistas do Sétimo Dia. Já como filosofia tem-se a Yoga, que recomenda a adoção de outras práticas alimentares, sendo o vegetarianismo aconselhado. Tais expressões recomendam uma série de práticas, incluindo a adoção de novos hábitos alimentares, com o objetivo de promover a saúde (RODRIGUES, 2012).

Outro motivo que expressa atitude de mudança e ou transformação, necessária para viver e conviver em uma sociedade melhor, é o argumento da sustentabilidade. Para muitos indivíduos tornar-se vegetariano é uma maneira de diminuir a degradação ambiental como afirmou Couceiro (2008). A pecuária é ainda um dos maiores consumidores de água - recurso natural cada vez mais escasso - consumindo cerca de aproximadamente 200 vezes mais água do que a produção de grãos. Para se produzir 1kg de carne são necessários cerca de

20.000L de água, entretanto para se produzir 1kg de trigo o quantitativo de água cai para 150L (RODRIGUES, 2012).

Considerando as diversas motivações e princípios que envolvem o vegetarianismo é possível observar que este configura-se como um grupo social que tende a influenciar novas gerações. Apesar de escassos os estudos que quantifiquem o crescimento da população vegetariana, estima-se que 4% da população mundial seja vegetariana, excluindo Israel e Índia onde questões religiosas interferem sobre a escolha alimentar. Em relação ao Brasil, aproximadamente 8% da população seria vegetariana (AZEVEDO, 2013).

Dentre os principais tipos de dietas vegetarianas (CARNEIRO et al, 2014; REZENDE et al, 2015; RODRIGUES, 2012) pode-se citar:

- ✓ **SEMIVEGETARIANOS:** seriam aqueles indivíduos que consomem carne de aves e peixes, entretanto excluíram da dieta carnes vermelhas.
- ✓ **OVOLACTOVEGETARIANOS:** não consomem nenhum tipo de carne, entretanto aceitam o uso de seus derivados, como por exemplo: queijo, ovos, leite, iogurte e mel.
- ✓ **LACTOVEGETARIANOS:** não consomem nenhum tipo de carne e ovos, entretanto utilizam laticínios e podem ou não consumir mel.
- ✓ **VEGANOS:** excluem da alimentação todo e qualquer alimento que contenha carne, leite, ovos, queijo, iogurte e mel da sua alimentação.

Entretanto, algumas pessoas consideram o *veganismo* como sendo uma filosofia de vida, vez que estes excluem ainda outros produtos que tenham origem animal como, por exemplo, roupas, calçados e bolsas feitas de couro animal, cosméticos testados em animais entre outros. De modo geral, indivíduos veganos mantêm uma preocupação com todo e qualquer processo que envolva a vida animal (MOULIN, 2009).

Indivíduos ovolactovegetarianos aparecem como maioria dentre os indivíduos que escolheram o vegetarianismo como modelo alimentar. O vegetarianismo aparece ainda como um movimento de contracultura, uma vez que se opõe ao modelo alimentar atual e desconsidera o valor atribuído à carne como sendo um alimento essencial (RODRIGUES, 2012).

1.5 O ATUAL MODELO DE PRODUÇÃO-CONSUMO DE ALIMENTOS VERSUS VEGETARIANISMO COMO ALTERNATIVA DE SUSTENTABILIDADE

Motivações ecológicas estão entre as principais causas do *êxodo alimentar* de indivíduos onívoros para o vegetarianismo, paralelamente crescem os debates sobre o atual modelo de produção alimentar e os impactos ambientais causados pelas "tecnologias facilitadoras" da cadeia alimentar predominante (SIQUEIRA; et al., 2014).

A chamada *revolução verde* baseou-se principalmente na intensificação e especialização dos insumos industriais e desde então tem sido o referencial da agricultura mundial. No Brasil, o novo modelo resultou numa aceleração da exploração dos recursos naturais. Amparado pelas políticas públicas da época a adoção de novos pacotes tecnológicos culminou em desigualdades e privilégios, em três níveis distintos: entre regiões do país, entre atividades agropecuárias e produtores rurais (PALUDO, COSTABEBER; 2012).

Desta forma, os efeitos de produção alimentar sobre as mudanças climáticas tem ganhado especial destaque, principalmente durante as últimas décadas. Estudos tem revelado que cerca de 12% do aumento da temperatura da Terra, o qual ocasiona o efeito estufa, deve-se às emissões de gás metano, pela flatulência do criadouro animal (RODRIGUES, 2012).

Para a criação de uma cabeça de gado a partir do sistema extensivo é necessário de um à quatro hectares de pasto para engordar, dados da FAO revelam que o plantio de batata durante um ano, em um hectare de terra, é capaz de alimentar aproximadamente 22 pessoas e apenas 1 pela a criação de gado (MOULIN, 2009). Sabe-se que um hectare de terra pode produzir quantitativos diferentes de acordo com o produto cultivado utilizando-se a agricultura convencional, desta forma o quadro 1 apresenta um breve exemplo:

Alimento	Quantidade (kg)
Feijão	11.200
Maçã	22.400
Cenoura	34.900
Batata	44.800
Tomate	56.000
Carne bovina	280

QUADRO 1. Quantitativo de alimentos produzidos em um hectare de terra

Fonte: Adaptado pelas autoras de Moulin, 2009.

No atual contexto, cabe ressaltar que a soja apresenta-se como o principal cultivo estabelecido no território brasileiro, seu plantio permanece em ascensão uma vez que a América do Sul apresenta ainda cerca de 100 milhões de hectares aptos à expansão. Do produto desta oleaginosa utiliza-se o grão, farelo e óleo de soja para abastecer as indústrias alimentícias, farmacêutica e química. Como derivados podemos encontrar principalmente cosméticos, resinas, ração animal e recentemente biocombustíveis (DOMINGUES; BERMAN; MANFREDINI, 2014).

Rodrigues (2012), atenta para o fato de 80% da produção brasileira de grãos são obtidas apenas pela soma da soja e do milho cultivados. Em relação à produção mundial de soja, 79% dos grãos são destinados à produção de ração animal e 18% para a produção de óleo. Deste modo, é possível observar que a produção extensiva de soja destina-se quase que totalmente para outros fins e pouco é utilizado na alimentação humana. Logo, um vasto território é destinado ao plantio da soja, esta por sua vez destina-se para a ração animal, animal este que demanda uma vasta área para criação e pastagem, por fim o seu produto, a carne, empregou uma infinidade de bens e recursos naturais para alimentar uma pequena parcela da população.

Além dos danos, já comprovados por variados estudos elaborados pelos diferentes órgãos e instituições de pesquisa, o atual modelo de produção de alimentos - monoculturas de milho e soja para alimentação animal, a pecuária extensiva, e ainda a criação de animais em confinamento como aves e suínos - outros motivos também ligados à sustentabilidade levam às pessoas a

aderirem ao modelo vegetariano de consumo. Pode-se citar, por exemplo, a disputa por terras para a reprodução deste modelo que leva à expropriação, expulsão e até mesmo as formas mais drásticas de violência (como assassinatos de pessoas que promovem o enfrentamento) em terras regulamentadas (ou não) de povos e comunidades tradicionais: povos originários, comunidades quilombolas, entre outros (ZHOURI; LASCHEFSKI, 2010).

Assim como ocorre desapropriação territorial indígena na região Amazônica, os conflitos encontrados na região Sul do país são semelhantes, estes por sua vez apresentam sua abordagem violenta oculta. Atualmente os povos e comunidades tradicionais continuam sendo expropriados como resultado ao impacto causado por usinas hidroelétricas, mineradoras e a modernização. Diante das constatações apresentadas não é de se espantar que durante um período de quinze anos (1990 a 2005) a soja apresentou uma ampliação de 70% de sua área plantada (SILVA JÚNIOR; SOUZA, 2009).

Considerando o atual modelo de cultivo o CONSEA, no documento final da 3ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (2007), observou que:

A expansão desordenada da fronteira agrícola especialmente associada à monocultura, mediante a grilagem de terras ocupadas tradicionalmente por povos indígenas, remanescentes de quilombolas e outros povos e comunidades tradicionais associada à lentidão no reconhecimento e demarcação de terras, é uma das principais causas de insegurança alimentar e nutricional e de violações do DHAA destas populações. (CONSEA, 2007, pg. 14).

Mesmo diante do atual quadro agrícola, onde o agronegócio ganha papel de destaque, o Brasil constitui-se com um dos maiores produtores de frutas do mundo. Em média, são produzidas 42 milhões de toneladas de frutas ao ano, volume este composto por pelo menos 20 espécies de diversos formatos, cores, aromas e sabores (MOURA; OLIVEIRA, 2013).

É curioso pensar que seria necessário uma nova revolução verde. Entretanto, destinada aos pequenos produtores, realizando o caminho inverso e objetivando principalmente a sustentabilidade ambiental e a segurança alimentar e nutricional (ABDO; PEREIRA, 2014). Nestes termos, seria

providencial pensar em modelos alimentares que garantissem esta sustentabilidade.

1.6 RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS COMO ESTRATÉGIAS PARA GARANTIR O DHAA?

O Restaurante Universitário (RU) se apresenta como um marco de conquista estudantil. Em Curitiba seu funcionamento data de meados da década de 40, iniciando suas atividades com aproximadamente 280 refeições/dia. O popular RU passou por uma série de avanços e transformações até chegar a atual configuração. Inicialmente o RU era gerido pelo corpo discente, apenas durante a década de 80 a Universidade Federal do Paraná (UFPR) passou a administrar o serviço vinculado a Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários (PRAC). Nesta ocasião as refeições eram compostas por arroz, feijão, prato principal (carne), guarnição, salada, sobremesa e pão. Como bebidas eram servidos refrigerante, leite e água, sendo fornecido apenas o almoço (IWAMURA, 2014).

No presente, o RU é administrado pela Pró-Reitoria de Administração (PRA), composto por quatro restaurantes: RU Central (onde localiza-se a administração), RU Centro Politécnico (onde encontra-se o almoxarifado central), RU campus Jardim Botânico e RU Agrárias (o qual apresenta a modalidade refeição transportada). Hoje há a possibilidade de três refeições/dia (exceto no RU Agrárias, servindo café da manhã e almoço), seguidos dos seus respectivos custos/aluno café da manhã R\$ 0,50, almoço e jantar R\$ 1,30 (IWAMURA, 2014; UFPR, 2015).

As refeições apresentam um valor simbólico com o intuito de incentivar a permanência dos alunos em situação de vulnerabilidade socioeconômica no ensino superior, desta forma a reitoria da universidade, em conjunto com o governo federal, subsidia o restante da refeição (RITA et al., 2013).

Inerente a este contexto passa a existir a responsabilidade dos RU's em garantir o DHAA à comunidade acadêmica (discentes, docentes e funcionários) que desfrutam das refeições ofertadas, uma vez que a alimentação subsidiada deve não apenas fornecer o balanço de macro e micronutrientes, mas também respeitar os hábitos alimentares (IWAMURA, 2014).

De acordo com dados preliminares desta pesquisa - segundo entrevista realizada com uma das nutricionistas - foi durante o ano de 2013 quando a UFPR Campus Agrárias sediou o VI Congresso Vegetariano Brasileiro (Vegfest) que todos os RU's serviram um cardápio vegetariano durante um dia. Após essa oferta houve um intenso movimento reivindicatório dos estudantes por meio dos seus respectivos Centros Acadêmicos (CAs) para que esta opção fosse agregada ao cardápio de forma permanente.

Os argumentos foram pautados, sobretudo, no crescente número de adeptos à dieta vegetariana. Após alguns debates com as instâncias responsáveis pelos processos decisórios no âmbito do RU, os estudantes obtiveram esta conquista. A partir de então, a comunidade universitária que usufrui do RU passou a ter a possibilidade de escolher entre consumir, ou não alimentos de origem animal. Atualmente, o cardápio é constituído por duas saladas, arroz, arroz integral, guarnição, prato principal (alimento cárneo ou a opção vegetariana) e sobremesa.

Além das questões referentes à alimentação e nutrição dos usuários a gestão do restaurante universitário apresenta ainda uma responsabilidade ambiental, uma vez que a matéria prima utilizada e os resíduos resultantes do processo de fabricação de alimentos interferem diretamente no meio ambiente. Considerando o volume de refeições servidas diariamente é imprescindível que as práticas envolvidas sejam planejadas e acompanhadas a fim de minimizar o impacto ambiental (CORAL; NILSON; PFITSCHER, 2014).

Ao disponibilizar a opção vegetariana, pode-se inferir que os RUs assumem um status estratégico para materializar e garantir o DHAA ao público, vegetariano ou não. Contudo, a oferta da opção vegetariana não traduz a compreensão que se tem acerca deste direito básico, ao contrário. Institucionalmente, a universidade compreende estar materializando reivindicações de uma parcela significativa dos comensais do RU, entretanto, outros aspectos precisam ser melhor trabalhados no ambiente institucional para que a alimentação como direito ultrapasse rompa com a perspectiva assistencialista.

CAPÍTULO 2

2. ASPECTOS METODOLÓGICOS: OS CAMINHOS PERCORRIDOS

É oportuno evidenciar que a pesquisa em questão está inserida na esfera de um estudo mais abrangente que apresenta como título *"Tempos Modernos: a relação produção-consumo de alimentos (re)significada a partir de compras públicas."* O qual apresenta como principal objetivo *"Analisar em que medida as atuais estratégias de segurança alimentar e nutricional são capazes de operar como instrumentos de efetivação do Direito Humano à Alimentação Adequada/DHAA, sendo este um dos fundamentos básicos de um novo referencial de desenvolvimento social."* Tal projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do setor de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Paraná e aprovado sob o protocolo CAAE: 42781915.9.0000.0102 em 13 de maio de 2015.

Por se tratar de um estudo de maior abrangência outras pesquisadoras e pesquisadores também irão se debruçar sobre a temática em distintas perspectivas. Desta forma, coube ao presente projeto explorar as questões que concernem o DHAA no âmbito do vegetarianismo.

2.1 ABORDAGEM DE PESQUISA

A pesquisa social qualitativa foi adotada como método de trabalho. Aderir a esta abordagem possibilita, segundo Bauer e Gaskell (2002) *"ver através dos olhos daqueles que estão sendo pesquisados"*, evitando assim a quantificação numérica dos fatos. Assim, diante dos variados instrumentos de tratamento dos elementos coletados, esta pesquisa valeu-se da análise de conteúdo proposta por L. Bardin (2011) para sistematizar os dados encontrados.

Segundo a autora supracitada o método pode ser caracterizado como sendo empírico, e portanto não pode ser aplicado com base em um modelo exato, entretanto sua aplicabilidade deve seguir algumas regras de base, adotando este raciocínio a análise de conteúdo relaciona as estruturas

semânticas (significantes) com estruturas sociológicas (significados) dos enunciados e articula a superfície dos textos com os fatores que determinam suas características (variáveis psicossociais, contexto cultural, contexto e processo de produção da mensagem).

Não se trata, portanto, de atravessar os significantes para atingir os significados, como geralmente é feito na leitura normal, mas de, por meio de ambos buscar diferentes significados na natureza psicológica, sociológica, política, histórica, entre tantos outros (CAPPELLE; MELO; GONÇALVES, 2003).

Desta forma a pesquisa foi pautada em três momentos distintos: 1) fase exploratória, na qual o objeto de estudo foi amadurecido e delimitado o problema investigado; 2) fase de coleta de dados, onde foram coletadas as informações para responder ao problema norteador; e 3) fase de análise de dados, onde foi realizado o tratamento por inferências e interpretações, dos dados coletados (SOUZA JÚNIOR; MELO; SANTIAGO, 2010).

A análise de dados, ainda que parte integrante das demais fases, apresenta como principal objetivo compreender o que foi coletado, confirmar ou não os pressupostos da problemática pesquisada e ampliar a compreensão para além do que se pode observar superficialmente. Isto posto, é preciso salientar que a análise de conteúdo foi organizada em três etapas. Entretanto, estas não são lineares como se pode pensar, serviram apenas como um roteiro, pois durante a pesquisa se caminhou entre as etapas em ambos os sentidos, por diversas vezes (SOUZA JÚNIOR; MELO; SANTIAGO, 2010).

Logo as etapas foram divididas em:

a) Pré análise: nesta fase de organização e sistematização de idéias, as hipóteses e objetivos da pesquisa foram retomados. A pré-análise pode ainda ser subdividida em quatro etapas: leitura flutuante, na qual houve contato exaustivo com o material de análise; constituição do *Corpus*, que envolveu a organização do material de forma a responder os critérios de exaustividade, representatividade, homogeneidade e pertinência, nesta fase de análise ocorreu uma interação significativa da pesquisadora com o material da análise, onde muitas impressões afloraram e auxiliaram este momento (CAPPELLE, MELO, GONÇALVES, 2003; CAMPOS, 2004; SOUZA JÚNIOR; MELO; SANTIAGO, 2010).

b) Exploração do material: Aqui os dados brutos do material foram categorizados para elaboração de um núcleo de compreensão do texto. Esta etapa envolveu procedimentos de recorte, contagem e classificação das unidades de análises, estas por sua vez, foram compostas por sentenças, frases e parágrafos. É possível dizer que a escolha da unidade temática foi a somatória entre a interdependência dos objetos de estudo, as teorias explicativas adotadas e pelas próprias teorias intuitivas (CAPELLE, MELO, GONÇALVES, 2003; CAMPOS, 2004; CAMPOS, TURATO, 2009; SOUZA JÚNIOR, MELO, SANTIAGO, 2010; GONDIN, BENDASSOLLI, 2014).

c) Tratamento dos dados e interpretação: Esta etapa tornou possível caracterizar as categorias como grandes enunciados que envolveram um variado número de temas segundo seu grau de proximidade. As categorias utilizadas foram apriorísticas e não apriorísticas. A realização do desmembramento do texto em unidades e/ou categorias, e um posterior reagrupamento, pode ser compreendido como um processo de apresentação didático-científica dos resultados para posterior discussão referente à análise dos dados. A partir dos dados encontrados deram-se as inferências e interpretações de acordo com o referencial teórico e os objetivos propostos. A inferência nada mais é do que a realização de uma operação lógica, pela qual se permite uma proposição em virtude de sua ligação com outras proposições já aceitas como verdadeiras. Em linhas gerais, o processo de inferência significa produzir conhecimentos subjacentes a determinada mensagem e ancorá-las a um quadro de referenciais teóricos (CAPELLE, MELO, GONÇALVES, 2003; CAMPOS, 2004; CAMPOS; TURATO, 2009; SANTOS, 2011, GONDIN, BENDASSOLLI, 2014).

2.2 ENTREVISTA COMO INSTRUMENTO METODOLÓGICO

Para esta pesquisa a entrevista foi adotada como técnica de interação social para a coleta de dados. Esta pode ser vista como uma forma de diálogo assimétrico, em que uma das partes busca coletar dados e a outra se apresenta como fonte de informação. (GIL, 2009)

Enquanto técnica de coleta de dados, a entrevista é bastante adequada para a obtenção de informações acerca do que as pessoas sabem, creem, esperam, sentem ou desejam, pretendem fazer ou fizeram, bem como acerca das suas explicações a respeito das coisas precedentes. (SELLTIZ et al., 1967, p. 273 citado por GIL, 2009).

Para Bardin (2011) o uso da entrevista na pesquisa qualitativa é indispensável, já que estas fornecem um material verbal rico e complexo. Por vezes, seu uso chega a ser comparado ao tubo de ensaio na Química ou ao microscópio na Microbiologia. (GIL, 2009) Considerando os diversos tipos de entrevistas existentes o trabalho em questão valeu-se de roteiros semi-estruturados com o intuito de obter informações pertinentes aos objetivos de estudo.

2.3 CARACTERIZAÇÃO DA AMOSTRA: ATORES E PROCESSOS

A pesquisa em questão apresenta como espaço amostral uma Universidade Pública e seus respectivos restaurantes universitários, os quais apresentam preparações específicas para o público vegetariano. Desta maneira, buscou-se entrevistar todos os Responsáveis Técnicos (RT) - Nutricionistas envolvidos no processo de planejamento e execução dos cardápios vegetarianos.

Faz-se oportuno evidenciar que o questionário utilizado foi previamente aplicado à uma população semelhante com a finalidade de observar a clareza e objetividade das questões apresentadas, para tanto foi entrevistada uma nutricionista de um RU terceirizado que apresenta em seu cardápio a oferta de pratos veganos para seus comensais. A entrevista deu-se em meados de julho de 2015, desta forma, somente nos meses subsequentes do mesmo ano as entrevistas prosseguiram com os sujeitos da pesquisa.

Por fim foram contabilizadas nove (09) entrevistas. Considerando as exigências de pesquisa com seres humanos para a manutenção do sigilo das suas identidades, estas serão aqui referenciados através de códigos aleatórios, desconsiderando, sobretudo, a ordem de realização das entrevistas. As entrevistas foram guiadas por roteiros semi-estruturados (apêndice 2). Por fim os dados coletados foram transcritos e após proceder a leitura flutuante do material, as falas foram categorizadas e agrupadas de acordo com a sua classificação.

CAPÍTULO 3 - PRIMEIRO MANUSCRITO

LIMITES E DESAFIOS DA ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA NO ÂMBITO DOS RESTURANTES UNIVERSITÁRIOS.

3.1 INTRODUÇÃO

O seguinte manuscrito propõe-se a realizar uma breve evolução histórica e política da alimentação como direito humano. Ao considerar a alimentação vegetariana como um modelo alimentar, pretende-se compreender como houve a inserção permanente deste, nos cardápios do Restaurante Universitário (RU), para tanto, partiremos do cenário pós Segunda Guerra Mundial, até os dias atuais.

A partir do século XX é possível destacar alguns fatos que conduzem a alimentação a um papel de destaque. A Declaração Universal dos Direitos Humanos (DUDH) adotada pela Organização das Nações Unidas (ONU) em 10 de dezembro de 1948, evidenciou a necessidade de fazer valer direitos básicos ao ser humano, tal declaração tornou-se um importante eixo para os pactos políticos e sociais internacionais adotados posteriormente. Como exemplo, é possível citar o Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (PIDESC) de 1966, pois ao declarar que "o direito à alimentação adequada se realiza quando todo homem, mulher ou criança, sozinho ou em comunidade com outros, tem acesso físico e econômico, ininterruptamente, a uma alimentação adequada ou aos meios necessários para sua obtenção", o plano encoraja ações que busquem a execução dos direitos humanos na esfera nacional, evidenciando que o direito a alimentação é fundamental e permanente e não deve comprometer o acesso aos demais direitos (BEZERRA, ISAGUIRRE, 2014).

Somente durante a década de 90 o Estado brasileiro ratificou o PIDESC assumindo a obrigatoriedade de proteger, promover e facilitar o que futuramente seria conceituado como Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Na mesma década a realização da Cúpula Mundial da Alimentação - FAO, contribuiu para o avanço dos debates ao entender a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) como uma possível estratégia para garantir a todos o DHAA (ABRANDH, 2010).

O reconhecimento da saúde como um direito social ganhou força na década de 80 por ocasião da 8ª Conferência Nacional de Saúde realizada em Brasília - DF. As recomendações ali discutidas passaram a constituir o projeto da reforma sanitária brasileira, e posteriormente resultaram na inclusão de uma concepção de saúde na Constituição Federal de 1988 sendo definida como uma condição de vida, um direito de todos e dever do Estado (SILVA, 2008).

A partir de tal concepção a saúde deixa de ser tida como a ausência de doenças e passa a ser vista como uma expressão das condições de vida da população, tornando-se o fruto do acesso à alimentação, moradia, educação, entre outros direitos básicos. Concomitantemente, a I Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição ressalta a necessidade de pensar a redefinição das políticas que envolviam diretamente a alimentação e nutrição, exatamente, por este possuir um caráter estruturante para o desenvolvimento do país e o bem estar da população. Desta forma, ações intersetoriais tornam-se relevantes reafirmando a responsabilidade do Estado no planejamento e execução de tais estratégias (SILVA, 2008; BURLANDY, 2009).

A década de 1990 segue com alguns avanços no campo das políticas públicas de alimentação e nutrição. Mas, somente em 1999 a partir da criação da Política Pública de Alimentação e Nutrição (PNAN), é que passa a ser retomado os debates da I Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição. Ao ser recentemente revista e reformulada a PNAN tomou os princípios do DHHA e da Soberania Alimentar, conforme estabelece a definição de SAN (BURLANDY, 2009; RECINE; VASCONCELLOS, 2011).

A política preconizava uma intervenção de movimentos voltados tanto para as ações de vigilância alimentar, nutricional e sanitária de alimentos quanto para os serviços e a educação alimentar, dando principal atenção aos quadros de insegurança alimentar (GOMES JÚNIOR, 2007). Desta forma, pouco a pouco a concepção de segurança alimentar avançou para além das questões da fome e desnutrição (e/ou sobrepeso e obesidade), abrangendo assuntos desde a assimetria de renda e preços dos alimentos à segurança na qualidade e sanidade dos produtos, bem como à manutenção da diversidade cultural, social e ambiental.

É importante destacar o papel da sociedade civil organizada mediante a atuação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA), criado

ainda na década de 90. Este Conselho contribuiu para que os males decorrentes da má-alimentação permanecesse na pauta governamental. Além de evitar cortes de orçamento em programas sociais prioritários, potencializando a participação da sociedade civil no controle social (ROCHA, 2008). Em 2003, o CONSEA realizou a II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Esta conferência teve como objetivo *formular as diretrizes para criação da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLASAN)*. Na II Conferência, também se avançou na definição conceitual do que vem a ser SAN. Somente em 2006, a partir da criação da lei ordinária de SAN - LOSAN nº 11.346 de 15 de setembro de 2006 - que cria o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) é que se contabilizam os avanços neste tema. Segundo a LoSAN a definição de SAN

[...] consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (BRASIL, 2006).

A partir desta definição, não apenas às pessoas em situação de vulnerabilidade social são consideradas - em que pese a importância da renda para se garantir o acesso físico aos alimentos -, mas também outras situações também são contempladas. Sobre esta afirmação Costa e Bógus (2012) faz a seguinte constatação "*obesidade, sobrepeso e outras doenças nutricionais relacionadas à má alimentação e ao acesso a alimentos de baixo valor nutritivo receberam atenção especial*. Para as autoras o acesso a uma alimentação de qualidade passou a fazer parte da política do Estado e o CONSEA ganhou um significativo status na esfera nacional atuando, principalmente, nas questões relativa à SAN (COSTA; BÓGUS, 2012).

Ao contextualizar os processos históricos e sociais que envolveram o reconhecimento da alimentação como um direito fundamental a todo ser humano é possível observar que o Brasil foi pioneiro ao apresentar uma política específica sobre alimentação e nutrição - PNAN que data de 1999 - mesmo quando este direito ainda não havia sido reconhecido constitucionalmente.

Em que pese os avanços e os limites sociais e políticos sobre termos institucionalizado o acesso à alimentação como direito humano básico, nossa sociedade (e não apenas a brasileira) vem perdendo quando se evidenciam aspectos relacionados aos tipos de alimentos disponíveis, bem como a manutenção da cultura alimentar de cada população. Apesar do país mostrar-se a frente no que diz respeito ao debate, bem como ao dar concretude - mediante os programas e políticas - ainda se observa que esta é uma questão extremamente dinâmica e atual que assume nova roupagem com o passar dos anos. Burlandy (2009) cita que ao longo dos anos o processo de transição nutricional a alimentação saudável ganhou espaço na agenda das políticas públicas, seus objetivos receberam um novo formato, entretanto questões que permeiam o acesso aos alimentos permaneceram em pauta.

Se no passado o acesso aos alimentos era tida como uma grande problemática, contemporaneamente o acesso aos alimentos ainda permanece em pauta, porém para algumas populações a indagação é: Acesso a que tipo de alimento? Produzido de que maneira? Tais aspectos são relevantes quando se pauta, por exemplo, a adesão a determinados modelos alimentares, tais quais o vegetarianismo, foco deste estudo.

Antes de avançar nas reflexões (sociais, culturais, religiosas ou outras) da alimentação vegetariana cabe ressaltar que este, assim como os demais modelos de alimentação, está previsto e inserido na concepção que se tem de DHAA. Observa-se assim a diversidade cultural como fator a ser considerado em relação ao acesso e ao consumo de alimentos. A diversidade cultural por sua vez, adquire diversas formas através do tempo e do espaço e pode ser entendida como a manifestação da originalidade e pluralidade de identidades, constitui-se como um patrimônio comum da humanidade e deve ser reconhecida em benefício das gerações presentes e futuras (UNESCO, 2002).

Perante o exposto, é preciso desmistificar alguns pontos referentes à prática da dieta vegetariana. Uma série de motivações e/ou a soma delas, tem levado, cada vez mais indivíduos a optar por uma alimentação sem uso de alimento cárneo. Cada vez mais autores tem apontado a alimentação vegetariana como sendo benéfica para a manutenção da saúde.

Martinez-Gonzalez (2014) em seu estudo sobre o padrão da dieta vegetariana e mortalidade geral concluiu que o aumento do consumo de

alimentos de origem vegetal e a redução significativa de alimentos de origem animal resulta em aumento da expectativa de vida para pessoas com alto risco cardiovascular (MARTINEZ-GONZÁLEZ; RUIZ, 2014). Indivíduos vegetarianos comumente apresentam menores índices de obesidade, diabetes, hipertensão, síndrome metabólica e mortalidade quando comparados a indivíduos onívoros. (ORLICH, et al 2014) Tais índices podem ser associados ao baixo consumo de gorduras saturadas, colesterol, níveis elevados de carboidratos complexos, fibras, magnésio, folatos, vitamina C e E, carotenóides de fitoquímicos (REZENDE et al, 2015).

Aspectos religiosos também estão presentes na decisão de adotar um estilo alimentar livre de produtos de origem animal, como principais movimentos religiosos adeptos ao vegetarianismo podemos citar o Budismo, o Jainísmo, o movimento Hare Krishna e os Adventistas do Sétimo Dia. Já como filosofia tem-se a Yoga, que recomenda a adoção de outras práticas alimentares, sendo o vegetarianismo aconselhado. Tais expressões recomendam uma série de práticas, incluindo a adoção de novos hábitos alimentares, com o objetivo de promover a saúde (RODRIGUES, 2012).

A ética animal constitui-se como uma das principais motivações para a dieta vegetariana, pois, ao assumir que os animais possuem a mesma capacidade de sentir felicidade, alegria e dor, eles tem portanto o mesmo direito à vida e as condições necessárias para mantê-la (HACKBARTH, 2015).

Considerando a carne como um alimento fortemente atrelado ao padrão alimentar da população em geral, é importante destacar que o novo Guia Alimentar para a População Brasileira (2015) faz menção à dieta vegetariana ao reconhecê-la como um modelo alimentar adotado por parte da população. Outra conquista relevante no campo do vegetarianismo é o fato da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) lançar oficialmente o ano de 2016 como o ano internacional das leguminosas: "*Sementes nutritivas para um futuro saudável*".

A cartilha lançada pela FAO contempla uma série de receitas típicas de dez culturas diferentes, incentivando o consumo dos diversos tipos de leguminosas. Atenção especial é despendida para revelar o alto valor nutricional das sementes, ricas em proteínas, carboidratos, vitaminas, sais minerais e fibras, apresentam ainda baixo teor de gorduras. Por fim, cabe

ressaltar que o cultivo das leguminosas culmina em um menor impacto ambiental, vez que a produção agropecuária, a agricultura e a exploração florestal são responsáveis por aproximadamente um terço da emissão mundial de gases poluentes, o incentivo ao cultivo das leguminosas auxiliaria a absorção de gás carbônico pelos solos, além de utilizar menos água no processo de produção, resultando em reduzido impacto ambiental (FAO, 2016).

Ainda sobre a sustentabilidade ambiental promovida pela dieta vegetariana é possível inferir que a pecuária mundial é sozinha responsável por aproximadamente 18% das emissões de gases causadores do efeito estufa, em relação ao desmatamento a criação animal causaria mais danos à Floresta Amazônica do que mineração e extração madeireira (FAO, 2006; RODRIGUES, 2012).

Considerando as motivações citadas e ou a soma delas, as pessoas que aderem ao vegetarianismo, basicamente, excluem da alimentação produtos a base de carne, podendo ou não consumir seus derivados. Desta forma, a Sociedade Vegetariana Brasileira classifica os principais tipos de dietas vegetarianas como:

- Ovolactovegetarianismo: utiliza ovos, leite e laticínios em sua alimentação.
- Lactovegetarianismo: utiliza leite e laticínios em sua alimentação.
- Ovovegetarianismo: utiliza ovos na sua alimentação.
- Vegetarianismo estrito: não utiliza nenhum tipo de produto de origem animal na sua alimentação.

Existe ainda o veganismo, que não utiliza nenhum produto que proceda da exploração e/ou sofrimento animal. Frente aos diversos tipos de vegetarianismo surge uma variedade de produtos destinados a este crescente público.

Do mesmo modo, cada vez mais restaurantes, lanchonetes e indústrias alimentícias tem desenvolvido métodos de atrair consumidores vegetarianos. Neste cenário, o Restaurante Universitário (RU) surge como um espaço de conquista, pois se no mercado capitalista estratégias visam conquistar o consumidor vegetariano, no campo das políticas públicas os atores sociais saem em defesa de seus próprios direitos.

3.2 METODOLOGIA

Os dados apresentados neste artigo contemplam uma pesquisa mais ampla intitulada "*Tempos Modernos: a relação produção-consumo de alimentos (re)significada a partir de compras públicas.*" A pesquisa possui o seguinte número de protocolo CAAE: 42781915.9.0000.0102 e foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do setor de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Paraná.

A abordagem metodológica escolhida é a *pesquisa social qualitativa*. A pesquisa foi pautada em três momentos distintos: 1) fase exploratória, na qual o objeto de estudo foi amadurecido e delimitado o problema investigado; 2) fase de coleta de dados, onde foram coletadas as informações para responder ao problema norteador; e 3) fase de análise de dados, onde foi (esta sendo) realizado o tratamento por inferências e interpretações, dos dados coletados (SOUZA JÚNIOR; MELO; SANTIAGO, 2010).

A entrevista foi adotada como técnica de interação social para a coleta de dados. Esta pode ser vista como uma forma de diálogo assimétrico, em que uma das partes busca coletar dados e a outra se apresenta como fonte de informação. (GIL, 2009). Para Bardin (2011) o uso da entrevista na pesquisa qualitativa é indispensável, já que estas fornecem um material verbal rico e complexo. Por vezes, seu uso chega a ser comparado ao tubo de ensaio na Química ou ao microscópio na Microbiologia. (GIL, 2009) Considerando os diversos tipos de entrevistas existentes o trabalho em questão valeu-se de roteiros semi-estruturados com o intuito de obter informações pertinentes aos objetivos de estudo.

Como campo empírico, tomou-se como referência uma Universidade Pública e seus respectivos restaurantes universitários, os quais apresentam preparações específicas para o público vegetariano. Desta maneira, buscou-se entrevistar todos as Responsáveis Técnicas (RT) - Nutricionistas envolvidos no processo de planejamento e execução dos cardápios vegetarianos e, por sua vez, agente que responde pela equipe técnica.

É importante ressaltar que os sujeitos da pesquisa foram entrevistados, totalizando nove (09) profissionais. Considerando as exigências de pesquisa com seres humanos para a manutenção do sigilo das suas identidades, estas

serão aqui referenciados através de códigos aleatórios, desconsiderando, sobretudo, a ordem de realização das entrevistas. Por fim os dados coletados foram transcritos e após proceder a leitura flutuante do material, as falas foram categorizadas e agrupadas de acordo com a sua classificação.

3.3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Ao inferirmos sobre os dados obtidos através da análise e categorização dos dados, serão utilizados alguns conceitos propostos por Alain Tourraine (2012) com o intuito de compreender de que maneira o movimento vegetariano vem ganhando força frente as políticas públicas.

É consenso entre os profissionais que todas as opções servidas como alternativa ao consumo da carne não apresentam nenhum componente de origem animal, sendo portanto veganas. Segundo as RTs o RU ofertou durante algum tempo, mas esta não era diária e não apresentava a pretensão de substituir a oferta de proteína de origem animal.

"[...] não sei exatamente quando começou porque quando eu entrei já existia mas era somente uma opção da guarnição (Pesquisa de campo, 2015. Entrevista com RT 08).

Não há registros que datam o início da oferta da opção vegetariana em substituição à guarnição de origem animal. Recentemente, esta foi implementada ao cardápio dos RUs com o objetivo de tornar-se uma alternativa ao prato principal. Ao analisar alguns cardápios arquivados, uma das nutricionistas relata :

"Em dois mil e quatorze a gente já estava fazendo a opção vegetariana, esse cardápio é de dois mil e doze e não tem (a opção vegetariana) - mostrando os arquivos dos dois cardápios - , pelo que eu estou vendo aqui foi a partir de setembro de dois mil e treze que começou a ser servido todos os dias a opção vegetariana" (Pesquisa de campo, 2015. Entrevista com RT 03).

Cabe ressaltar que em setembro de 2013 a cidade de Curitiba sediou o IV Congresso Brasileiro Vegetariano - *Veg Fest*, na ocasião todas as sedes de restaurantes universitários de uma Universidade Pública ofereceram em seus

cardápios um dia sem nenhum produto de origem animal, totalizando aproximadamente oito mil refeições veganas (SVB, 2013). Segundo o site do Diretório Central dos Estudantes (DCE) da referida Universidade alguns meses antes de uma comissão de estudantes já havia encaminhado aos representantes da universidade uma proposta reivindicando um cardápio vegetariano (UFPR, 2013). Desta forma, supõe-se que a soma de tais eventos culminou na efetivação da oferta da opção vegetariana contemplando o público de servidores, professores e estudantes vegetarianos.

Resgatando Touraine (2012), é possível observar que ao partir em busca de sua individualidade o comensal vegetariano descobre o espaço político como uma ferramenta para descentralizar o poder de gestão, até então manifestado exclusivamente pela direção dos restaurantes. Desta forma, ao obter êxito em sua reivindicação o comensal assume o papel de enfrentar e construir sua própria história.

Considerando que a implementação do cardápio vegetariano data de meados de 2013, buscou-se identificar - junto às RTs, que alterações ocorreram de forma mais explícita após a oferta da opção sem carne. Assim, quando questionadas sobre a intensidade da procura por parte dos comensais vegetarianos, os/as nutricionistas concordam que existem dois tipos de consumidores para as preparações diferenciadas, ou seja, vegetarianas: os de opinião *versus* os de ocasião.

De fato, o público vegetariano por ideologia - ou seja de opinião - teria sim apresentado um aumento significativo desde a implementação do cardápio. Entretanto, não seria possível quantificar esse dado vez que os onívoros tendem a alternar entre os dois cardápios quando a preparação que lhes é imposta não é atrativa. Sobre esta assertiva, tem-se os depoimentos seguintes:

"(...) não diminui ou ela se mantém ou aumenta. Eu reparo fortemente que tem a ver com o cardápio, os nossos vegetarianos são também de ocasião." (Pesquisa de campo, 2015. Entrevista com RT 02).

"ela cresce, e aumenta também em relação ao cardápio servido então as pessoas vem isso como mais uma opção de cardápio" (Pesquisa de campo, 2015. Entrevista com RT 04).

No que diz respeito à preparação vegetariana, um fator a ser ponderado seria o número de preparações a serem servidas, considerando que os comensais podem transitar entre as opções (vegetariana e onívora), um excedente da produção poderia resultar em desperdício diário. Entretanto, os profissionais relatam que raramente a preparação vegetariana - que na maioria das vezes pode ser considerada vegana - possui baixa aceitabilidade. Ao contrário. Muitas vezes se faz necessário realizar o súbito preparo de novas porções durante o processo da oferta da respectiva refeição, dado o elevado fluxo na busca por estas preparações. Os relatos seguintes reforçam esta afirmativa.

"Não gera (desperdício)... às vezes falta. Geralmente quando é empadão panqueca... às vezes falta, mas quando é uma coisa refogada isso sobra" (Pesquisa de campo, 2015. Entrevista com RT 03).

"Não tem quase sobra. Às vezes a até a gente tem que completar" (Pesquisa de campo, 2015. Entrevista com RT 06).

"Sobra. Mas quando é uma coisa muito diferente como esse caso que dá uma diferença muito grande com a carne ela (opção vegetariana) faltou por exemplo ontem eu tive que fazer outro prato pra completar" (Pesquisa de campo, 2015. Entrevista com RT 04).

De forma otimista, observa-se, assim, que a crescente procura pela opção vegetariana revela a concretude de uma reivindicação social, demonstrando que além da oferta da opção vegetariana ser um direito inerente ao comensal, a sua crescente demanda representa - de forma relativa - a possibilidade deste público assumir outra atitude quando das suas escolhas alimentares.

Ao considerar o aumento crescente do consumo de carnes na população mundial, a materialização da oferta alternativa à este modelo alimentar - tal como a opção vegetariana no âmbito dos restaurantes universitários - se apresenta como uma conquista social importante, representando assim uma significativa expressão da cultura democrática ao combinar normas, marcos jurídicos e pactos internacionais, diversidade cultural e liberdade individual, sem nenhum tipo de dominação entre vida pública e vida privada.

Para Touraine (2012) e segundo a interpretação de Ramos (2013), a democracia como cultura seria o constante esforço para manter coesas

diferentes faces da modernidade impossíveis de manterem-se unidas diante da mesma orientação, assumindo o cenário político como campo ideal para o seu desenvolvimento, visto que, este seria um ambiente de debate igualitário, onde os indivíduos apresentam a mesma capacidade de tratar de interesses particulares, entretanto de sentido e valores universais.

3.4 ALGUMAS CONSIDERAÇÕES

A experiência de efetivar a opção vegetariana nos restaurantes universitários culminou em diferentes movimentos na comunidade universitária. O que no início foi vista como uma situação diferente, por parte da equipe técnica, proposto na ocasião pela realização de um evento temático (VegFest), posteriormente, passou a ser considerado desafiador.

O desafio, portanto, é cotidiano, já que não existe um consenso por parte da equipe técnica, especialmente entre as RTs, sobre a satisfação de manter a oferta das preparações sem carne por diferentes motivos: 1) quantidade pessoal insuficiente para o preparo; 2) limites estruturais de espaços e equipamentos, já que a alimentação vegetariana exige maior dinamicidade (de pré-preparo e preparo); 3) compreensão equivocada sobre a possibilidade da alimentação vegetariana suprir as necessidades nutricionais do indivíduo; 4) concepção do DHAA que se restringe à oferta de alimentos em quantidade e qualidade, sem necessariamente, considerar às escolhas alimentares; 5) limites relacionados à oferta de produtos/alimentos in natura, entre outros

Observou-se que a integração - entre comensais e RTs - trouxe (e segue trazendo) debates pertinentes sociedade de modo geral - e não apenas à comunidade acadêmica -, ao fomentar questões de direitos igualitários o comensal vegetariano. Esta perspectiva abre outras possibilidades de discussão ainda no contexto do DHAA, por exemplo, sobre os alimentos adquiridos pelo RU, ser do segmento da agricultura familiar e prioritariamente orgânico e/ou agroecológico. Estes, certamente são limites que deverão ser transpostos para que novas perspectivas de apresentem concretizando assim as mudanças necessárias para o desenvolvimento e bem estar social.

3.5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRANDH - AÇÃO BRASILEIRA PELA NUTRIÇÃO E DIREITOS HUMANOS. **Direito humano à Alimentação Adequada no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, DF, 2010.

BEZERRA, I., ISAGUIRRE, K, **Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA): a discussão da "geografia da fome": à sua proteção jurídica no Brasil**. Pensar. v. 19, p. 675 - 692, set/dez 2014. Fortaleza.

BRASIL. Presidência da República. Ministério da Saúde. Lei 11.346 de 15 de setembro de 2006 - Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

BURLANDY, L. **A construção da política de segurança alimentar e nutricional no Brasil: estratégias e desafios para a promoção da intersetorialidade no âmbito federal de governo**. Ciência e Saúde Coletiva. v. 14, n. 3, p. 851-860, 2009.

COSTA, CA., BOGUS, CM., **Significados e apropriações da noção de Segurança Alimentar e Nutricional pelo segmento da sociedade civil do conselho nacional de segurança alimentar e nutricional**. Saúde e Sociedade. v 21, n 1, p 103-114, 2012.

FAO. Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. **Legumbres: semillas nutritivas para um futuro sustentável**. 2016

GOMES JÚNIOR, NN., **Segurança Alimentar e Nutricional como princípio orientador de políticas públicas no marco das necessidades humanas básicas**. Tese (Doutorado em Política Social) Universidade de Brasília, Departamento de Serviço Social, Brasília 2007.

HACKBARTH, L., **Estado nutricional de vegetarianos e onívoros usuários de restaurantes universitários**. Dissertação (Mestrado em Segurança

Alimentar e Nutricional) Universidade Federal do Paraná, Departamento de Nutrição. Curitiba, 2015.

MARTINEZ-GONZALEZ, MA., RUIZ, ZV., **Patrón de dieta pro-vegetariana y mortalidad general**. Revista Chilena de Nutricion. v 41, n 4, dezembro 2014.

ORLICH, MJ et al, **Vegetarian dietary patterns and the risk of colorectal cancers**. JAMA Internecional Medicine. v. 5, p 767-776, maio 2015.

RAMOS, RA., Sujeito e modernidade na perspectiva de Alain Touraine. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) Universidade Federal de São Paulo. Guarulhos, 2013.

RECINE, V., VASCONCELLOS, AB., **Políticas Nacionais e o campo da alimentação e nutrição em saúde coletiva: cenário atual**. Ciência e Saúde Coletiva. Ano 16, v. 1, p. 73-79, 2011.

REZENDE, E.T., et al., **Ingestão protéica e necessidades nutricionais de universitários vegetarianos**. Revista de Atenção à saúde . v. 13, nº 44, p. 52-57, abr/jun 2015

RODRIGUES, A.R., **A construção da identidade social por meio do consumo vegetariano: um estudo netnográfico**. Tese de Dissertação. Universidade de Lavras, MG, 2012

SILVA, NB., **Dificuldades e avanços na implantação do SUS em Goiânia - Goiás no período de 1997 a 2004**. Dissertação (Mestrado em Política Social) Universidade de Brasília, Departamento de Serviço Social, Brasília, 2008.

Sociedade Vegetariana Brasileira. Disponível em: <<http://www.svb.org.br/57-eventos/957-vegfest-2013-contou-com-mais-de-1500>> acesso em: 26 de março de 2016.

SOUZA JÚNIOR, MBM.; MELO, MST.; SANTIAGO, ME., A análise de conteúdo como forma de tratamento dos dados numa pesquisa qualitativa em educação física escolar. **Revista Movimento**. v. 16, n. 3, p. 31-49, julho-setembro, 2010.

TOURAINÉ, A. **Crítica da modernidade**. Editora Vozes. Petrópolis, RJ. 2012.

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e a Cultura. **Declaração Universal Sobre a Diversidade Cultural**, 2002

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ (UFPR) Diretório Central dos Estudantes - Universidade Federal do Paraná. Disponível em:

<<http://dceufpr.campanhacompleta.com.br/2013/05/22/comissao-apresenta-proposta-de-cardapio-vegetariano>> acesso em 03 de abril de 2016.

CAPÍTULO 4 - SEGUNDO MANUSCRITO

É MAIS QUE COMER ALFACE, É QUESTÃO DE DIREITO": O VEGETARIANISMO SOB A ÓTICA DO DHAA

4.1 INTRODUÇÃO

A alimentação como um direito básico inerente ao ser humano passa a ser reconhecida a partir da Declaração Universal dos Direitos Humanos (DUDH) proposta pela Organização Mundial das Nações Unidas (ONU) em dezembro de 1948. Posteriormente, esta declaração ganhou destaque mediante o Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (PIDESC) de 1966, que por sua vez encoraja os Estados-Nações em elaborar estratégias que buscam a execução dos direitos humanos evidenciando que o direito a alimentação é fundamental e permanente e não deve comprometer o acesso aos demais direitos. (COSTA, 2010; BEZERRA, ISAGUIRRE, 2014)

No Brasil a busca pela efetividade de tal direito dá-se de forma mais evidente durante a década de 1990, quando o Estado assume a postura de promover, proteger e prevenir à saúde das crianças - mediante a estratégia de proteção ao aleitamento materno - reconhecendo que o êxito frente a situação alimentar e nutricional do país reflete diretamente na capacidade de se desenvolver social, econômica e politicamente (COSTA, 2010). O final dos anos 1990 é marcado pela criação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) objetivando promover práticas alimentares saudáveis, prevenir e controlar os distúrbios nutricionais (ABRANDH, 2010).

Em que pese as limitações para sua implantação e implementação, a iniciativa do Estado brasileiro em dispor de uma política específica para tratar do tema da alimentação e nutrição continua sendo uma inovação. Aliado a tais marcos normativos e jurídicos e com o intuito de articular programas, projetos e ações de promoção à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) foi criada em setembro de 2006 a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) (Lei 11.346) que define SAN

A realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base

práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis. (CONSEA, 2004).

Diante desta definição ampla e, por conseguinte complexa, o Estado reconhece e assume a obrigatoriedade de promover meios para que todos tenham acesso ao Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Já que o DHAA é tido como um dos princípios da SAN. Considerando os países latino-americanos o Brasil mostra-se à frente quando se trata de institucionalidade da alimentação como direito. Entretanto, cabe ressaltar que apesar da alimentação estar constitucionalmente reconhecida - mediante seu artigo 6º - a garantia da SAN engloba outros aspectos que vão além do acesso, quantidade e qualidade, tais quais a sustentabilidade ambiental, manutenção de uma alimentação culturalmente referenciada, bem como a garantia de prover às gerações futuras (BEZERRA; ISAGUIRRE, 2014).

Para Silva (2010) as ações governamentais (políticas, programas e projetos) devem ter como objetivo não apenas o combate a fome, mas principalmente o incentivo ao acesso a alimentos nutricionalmente balanceados, produzidos de maneira sustentável e que respeitem a cultura local com vistas a garantir a dignidade humana e a redução da discriminação e desigualdades. Desta forma, observa-se que respeitar a diversidade cultural presente nas práticas alimentares garante a manutenção dos valores simbólicos que o alimento é capaz de exercer sendo este um fator relevante para a manutenção e promoção da SAN. O vegetarianismo pode vir a ser uma prática que incorpora distintos valores tais como da ética, da religião, do respeito aos outros seres, podendo assim ser caracterizado como um movimento cultural.

Rodrigues (2011) salienta que a palavra cultura apresenta uma variedade de significados ao ser interpretada por diferentes linhas de pensamentos, entretanto, pode-se dizer que é comum o fato da cultura surgir como um instrumento do fazer pensar, sendo transmitida de geração em geração de forma mutável, já que ao ser transmitida a cultura sofre influência dos processos históricos e grupos sociais e, assim se reconstrói.

Seguindo esta linha, pode-se inferir, portanto que a orientação cultural surge como um fator determinante nas escolhas alimentares dos indivíduos,

vez que a adoção de determinado modelo alimentar mostra-se como um meio do indivíduo afirmar sua identidade (FONSECA et al, 2011). Neste contexto, surge a prática da dieta vegetariana e as diversas motivações que levam às pessoas à excluírem (total ou parcialmente) da dieta alimentos de origem animal. Os parágrafos seguintes trazem - de forma breve - algumas referências que descrevem sobre os motivos que levam às pessoas aderirem à prática do vegetarianismo.

Para alguns indivíduos a busca por uma melhor qualidade de vida é o ponto de partida para aderir à dieta vegetariana. Cada vez mais pesquisadores tem apontado que este modelo alimentar pode ter influência na promoção da saúde já que previne o surgimento e/ou as complicações de alguns tipos de enfermidades. A prevenção de doenças cardiovasculares, e o tratamento de doenças digestivas, metabólicas e renais. Os menores índices de hipertensão, diabetes mellitus, obesidade e dislipidemias também são atribuídos à adoção da prática do vegetarianismo. Supõe-se que tais benefícios estejam associados ao menor consumo de gorduras saturadas, colesterol e ao consumo relativamente superior de carboidratos complexos, gorduras poliinsaturadas e antioxidantes (VINAGRE, 2010).

As motivações éticas também estão em evidência quando o assunto é adesão à prática da dieta vegetariana. Muitas pessoas optam por este tipo de alimentação por entender que os animais possuem o mesmo direito à vida que os seres humanos, assim sendo, seria fundamentalmente errado ceifar a vida animal para satisfazer o desejo de alimentar-se (COUCEIRO et al, 2008).

Questões religiosas também tornam-se relevantes diante da escolha do modelo alimentar. Os movimentos religiosos que adotam o vegetarianismo são o Budismo, o movimento Hare Krishna e os Adventistas do Sétimo Dia. A dieta vegetariana não costuma ser indicada por religiões cristãs, entretanto, para os Adventistas do Sétimo Dia a dieta alimentar é essencial não apenas para manter a saúde do corpo como também para a formação de aspectos morais (NATH, 2010).

Outro motivo que tem influenciado o aumento do número de pessoas adeptas ao vegetarianismo diz respeito à questão da sustentabilidade ambiental. O relatório de 2006 da Organização de Agricultura e Alimentação das Nações Unidas (FAO), demonstrou que a pecuária mundial é, sozinha,

responsável por aproximadamente 18% da emissão total de gases que geram o efeito estufa, superando até mesmo a poluição gerada pelos meios de transporte. Além de outros fatores, como por exemplo, o assoreamento do solo, o excedente de excrementos da prática do confinamento (de aves e suínos) que contaminam fontes de água, rios e lagos e, ainda, associado à pecuária o modelo de agricultura extensiva que produz monocultivos (soja e milho) para servir de ração para animais. Assim, pode-se atribuir ao atual modelo hegemônico de produção de alimentos certa responsabilidade pelos danos à flora e fauna do planeta.

Considerando as diversas motivações deste modelo alimentar é importante observar que este apresenta distintas configurações, porém um fato comum entre os vegetarianos é sem dúvida a exclusão o consumo de carnes, aceitando ou não o uso de seus subprodutos conforme vemos no quadro 2.

Tipo de dieta	Aceitam	Excluem
Semivegetarianos	Frutas, legumes, vegetais, ovos, leite e derivados Eventualmente aceitam o consumo de carnes brancas.	Carnes vermelhas
Ovolactovegetarianos	Frutas, legumes, vegetais, ovos, leite e derivados	Carnes de qualquer tipo
Ovovegetarianos	Frutas, legumes, vegetais, ovos	Carnes de qualquer tipo, leite e derivados
Lactovegetarianos	Frutas, legumes, vegetais, leite e derivados	Carnes de qualquer tipo, ovos
Macrobiótico	Frutas, legumes, vegetais, peixe	Carnes bovinas, suínas e de aves,
Crudívora	Frutas, legumes, vegetais de forma crua	Carnes de qualquer tipo, ovos, leite e derivados
Veganos	Apenas produtos de origem vegetal	Carnes de qualquer tipo, ovos, leite e derivados, produtos derivados de couro animal, mel, cosméticos e produtos testados em animais,

QUADRO 2. Principais tipos de dietas vegetarianas

Fonte: Adaptado pelas autoras de MOULIN, 2009; CARNEIRO et al, 2014; REZENDE et al, 2015; RODRIGUES, 2012; HACKBARTH, 2015.

Os diferentes tipos de dieta vegetariana e a não compreensão da dieta por parte de alguns indivíduos mascaram o real número de seus adeptos. Uma tentativa de quantificar este número foi a pesquisa realizada pelo Instituto

Brasileiro de Opinião Pública e Estatística (IBOPE) realizada entre o período de fevereiro de 2011 e fevereiro de 2012 nas principais capitais brasileiras. Tal levantamento buscou identificar o percentual de indivíduos que se auto reconhece como sendo vegetariano, como resultado a cidade de Curitiba apresentou um percentual de 11% que se auto declararam como sendo vegetarianos, ficando atrás apenas de Fortaleza com 14% (IBOPE, 2012). É importante salientar que este público também está inserido na grande massa populacional que não mais consegue realizar suas refeições em domicílio, buscando alternativas como restaurantes comerciais, restaurantes comunitários e restaurantes universitários (SILVA, 2010).

Desse modo, é possível inferir que devido ao fato dos Restaurantes Universitários (RU) atenderem a um público consumidor com diferenciado nível de educação e informação, provavelmente, as motivações de suas escolhas alimentares perpassam a esfera da sensorialidade e prazer atingindo questões como qualidade, confiabilidade, ética e sustentabilidade (GIANINI, 2011). Tomando o contexto dos RUs como referência de local capaz de materializar o DHAA - especialmente por ser um equipamento público - é importante destacar os fatos que motivaram a escolha de trabalhar este tema.

A opção vegetariana disponível no cardápio do RU foi sendo "experimentada" timidamente e com uma frequência relativa. Somente em meados de 2013 esta opção foi efetivada no cardápio como alternava ao prato principal. Atualmente, o cardápio conta com um prato principal composto por proteína animal ou vegetal (de acordo com a escolha do comensal), guarnição, arroz, arroz integral, feijão, dois tipos de salada e sobremesa. Diante do exposto, este artigo tem a proposta de discutir, sob a ótica do DHAA, como os responsáveis técnicos (RT) - nutricionistas - enxergam a implementação de uma opção vegetariana no cardápio dos restaurantes.

4.2 ASPECTOS METODOLOÓGICOS

O presente estudo compõe uma pesquisa que tem uma caráter mais abrangente intitulada "*Tempos Modernos: a relação produção-consumo de alimentos (re)significada a partir de compras públicas*". O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética (CEP) do Setor de Ciências da Saúde da Universidade

Federal do Paraná e possui o seguinte número do protocolo: 42781915.9.0000.0102. Destaca-se ainda, que em se tratando do aspectos éticos, as pessoas participantes desta pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) (anexo 1).

Neste artigo, será discutido os aspectos que dizem respeito à execução do DHAA nos Restaurantes Universitários (RU), tomando como referência a implementação da opção vegetariana nos cardápios.

A abordagem de pesquisa aqui empregada caracteriza-se como sendo qualitativa. Como método, optou-se pela análise de conteúdo. A análise de conteúdo, pode ser definida como um conjunto de técnicas cujo objetivo é conhecer o sentido ou os sentidos de documentos e materiais coletados através de entrevistas ou ainda anotações de diários de campo. (CAMPOS, 2004; CAMPOS, TURATO 2009). Para a autora, L. Bardin, o método pode ser definido como "um conjunto de técnicas de análise de comunicação" (BARNDIN, 1979:42 in CAPELLE; MELO; GONÇALVES, 2003).

Para Cappelle, Melo e Gonçalves (2003), Bardin (1979), sustenta a ideia de que a análise de conteúdo pode resultar tanto em dados quantitativos como qualitativos, estes por sua vez devem conduzir o leitor a compreender o que está subtendido na mensagem. A análise de conteúdo passou por períodos de negação e aceitação, porém por se tratar de uma técnica de investigação, visa proporcionar aos investigadores um meio de compreender as relações sociais em determinados espaços ultrapassando o senso comum e o subjetivismo na interpretação, por fim alcançando uma vigilância crítica dos mais variados documentos.

A coleta de dados foi realizada no período de agosto à outubro de 2015. As entrevistas foram guiadas por meio de um roteiro semiestruturado (apêndice 1), posteriormente transcritas na íntegra, analisadas e categorizadas de acordo com a análise temática proposta por Bardin (1979).

4.3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao todo, foram realizadas nove (09) entrevistas. Algumas das principais falas foram categorizadas e aqui analisadas. Para manter o anonimato das

peças participantes da pesquisa - RT (nutricionistas) - estas foram identificadas com números aleatórios.

É interessante observar que entre as pessoas entrevistadas, o tempo de formação (em Nutrição) variou de cinco (5) à vinte e nove (29) anos. Já em relação ao período que atua junto à Universidade, se identificou RT que está há 28 anos de restando serviços à universidade, e RT admitido recentemente há pouco mais de um (1) ano.

Essa "localização" no tempo é fundamental para o processo de análise das categorias elencadas. Isso, porque ao considerar os distintos momentos históricos, econômicos, sociais e políticos da formação e atuação no âmbito dos RUs destes profissionais, parte-se da premissa que há uma relativa heterogeneidade, sobretudo geracional, das suas experiências e práticas profissionais (e pessoais) capazes de culminar nos mais diferentes pontos de vista.

4.3.1 Entre o preparar, o servir e o comer no âmbito dos RUs: o planejamento dos cardápios como foco

Sob a perspectiva do funcionamento dos RUs, bem como o volume de refeições servidas diariamente, o planejamento de cardápios torna-se uma etapa indispensável. Especialmente, para garantir uma oferta de alimentos e/ou preparações não apenas considerando os custos, mas também a sazonalidade, a composição nutricional, expectativas dos comensais, satisfação do quadro funcional entre outros.

De acordo com as entrevistas, pretende-se, em breve, realizar um plano mensal onde os/as RTs deverão acordar entre si sobre quais as preparações serão servidas nas suas respectivas unidades. Esta prática objetiva "padronizar" as refeições ofertadas, de modo a garantir uma relativa igualdade no que se disponibiliza em cada unidade. Hoje a responsabilidade por elaborar os cardápios é rotativa, ou seja, a cada mês uma unidade se responsabilizara por propor (planejar e calcular) o cardápio.

Ainda sobre este processo, de "padronização" de um cardápio para todas as unidades dos RUs, deverá ser flexibilizado, ou seja, "poderá ter diferente" apenas em relação aos vegetais, isto é, estes poderão variar entre as

unidades conforme a safra e, obviamente, a disponibilidade. Destaca-se que sobre esta informação, ainda que já tenha sido acordada entre os/as RTs, na prática não está sendo executada, porém, a definição por esta modalidade de planejamento foi assinalada por mais de um/uma RT no momento das entrevistas.

"hoje em dia o planejamento ocorre de acordo com a disponibilidade de gêneros porque a gente tá com bastante dificuldade pra aquisição (...) é ele é sempre planejado de acordo com a necessidade nutricional (...) a gente faz o cardápio mensal do onívoro e o vegetariano a gente faz semanal" (Pesquisa de campo, 2015. Entrevista com RT 06).

Contudo, o mesmo modelo de planejamento não ocorre para os cardápios vegetarianos. Segundo os/as RTs um dos principais entraves para este não planejamento seria que "... por tratar-se de um cardápio novo", ainda não existem Fichas Técnicas (FT).

Sobre as FTs, é importante ressaltar o que refere Akutsu e colaboradores (2005) que estas servem para otimizar o trabalho do/da nutricionista, já que estas facilitam a capacitação dos funcionários, além de proporcionar um melhor planejamento diário. Atualmente a oferta da opção (preparação) vegetariana, por não dispor de FTs inviabiliza o planejamento do cardápio e outro fator relevante é o recorrente uso de uma mesma fonte energético-protéica nas preparações ofertadas.

Akutsu e colaboradores (2005) destacam ainda que o uso das FTs caracteriza-se como um instrumento de apoio operacional que contém informações referentes ao custo, modo e tempo de preparo, utensílios e equipamentos necessários e cálculo da informação nutricional, tornando-se uma aliada no que tange o planejamento de cardápios principalmente para unidades que gerenciam um elevado quantitativo de refeições/dia.

Ainda no que tange ao planejamento de cardápios, mais especificamente, em relação à opção vegetariana, observou-se que não há cálculo da necessidade nutricional como ocorre para o cardápio onívoro. Segundo os/as RTs são vários os fatores que influenciam neste planejamento, tais como: safra (o que se tem disponível em cada unidade, no caso de frutas legumes e verduras), consistência, cor, harmonia, quantidade, qualidade e,

obviamente, custo. O relato a seguir traz elementos que corroboram esta afirmação:

"(...) no cardápio onívoro o que influencia muito é a época do ano a gente vê a questão de energia, macronutrientes, fibra, se está de acordo com o PAT¹....então a gente tenta adequar mais ou menos a necessidade dos universitários e tem também a questão da cor, toda a parte nutricional do cardápio, a consistência, se tem muitos alimentos com enxofre combinados ali no dia, o custo. E o cardápio vegetariano é a mesma coisa a gente tenta ver o que está adequado, a gente ainda não faz um cálculo pra ver a necessidade do vegetariano (...), mas a gente vê a cor, a consistência, tudo isso pra ver se combina ou não. Na verdade o planejamento de cardápio segue normas de equilíbrio nutricional, a gente tem certas recomendações pra adultos em geral porque nós não temos um público definido. Não sabemos exatamente qual é o gasto energético deles, então a gente trabalha com adultos jovens e tenta fazer o equilíbrio de nutrientes dentro de um cardápio simples" (Pesquisa de campo, 2015. Entrevista com RT 07).

Apesar de não possuir tanto rigor no planejamento quanto o cardápio que acompanha os produtos de origem animal, é possível observar que as opções vegetarianas vem sofrendo uma discreta evolução no que diz respeito às compras dos alimentos.

"(...) esse ano começou a mudar. Mas no ano passado, por exemplo, o cardápio era feito de acordo com o que eu tinha em estoque... então se eu tinha uma abobrinha sobrando eu fazia abobrinha refogada ou recheada então o cardápio não era igual podia ir no (restaurante x) e comer um chuchu e aqui eu comia abobrinha e isso gerava muita reclamação" (Pesquisa de campo, 2015. Entrevista com RT 08).

Sem dúvidas o processo de planejamento das refeições ofertadas é uma das etapas mais importantes do serviço, se no passado o comensal - hoje também denominado cliente - buscava apenas saciar sua fome física, hoje outros aspectos fazem-se presentes no processo de escolha alimentar, desta forma o/a nutricionista deve ampliar o seu olhar para além das questões nutricionais, higiênico-sanitárias e/ou de logística. Portanto, como refere Gianini (2011) espera-se que com a etapa do planejamento do cardápio de uma unidade que serve alimentação coletiva, há de se considerar que a responsabilidade técnica também passa por respeitar os hábitos alimentares,

¹ PAT - Programa de Alimentação do Trabalhador: foi instituído pela Lei 6.321 de 14 de abril de 1976 e regulamentado pelo Decreto nº5, de 14 de janeiro de 1991, prioriza o atendimento dos trabalhadores de baixa renda, isto é aqueles que recebem até cinco salários mínimos,

bem como a proposta do estabelecimento. No caso dos RUs, esta proposta está pautada no cumprimento - por parte do Estado - de fazer valer a Constituição que é a responsabilidade de materializar o DHAA.

No entanto, considerando o contexto social, político e econômico, sobretudo, no ano de 2015 em que o Brasil estava passando (e ainda passa) por processos denominados críticos (crises econômica e política), não há como desconectar desta realidade o universo da pesquisa. Assim, o corte no repasse de verbas para a referida Universidade Pública interferiu diretamente no processo de compras públicas comprometendo ainda mais a operacionalização dos planejamentos dos cardápios².

Outros fatores a serem considerados pela Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) ao conceber o cardápio são: o fluxo das preparações, a disponibilidade de equipamentos e utensílios, além do quantitativo de funcionários. Tomando como referência à oferta da opção vegetariana e ao considerar tais fatores, foi solicitado aos RTs que elencassem - quais seriam, na suas visões - os fatores que favorecem e/ou dificultam a oferta de uma opção vegetariana nos cardápios universitários (ver Figura 01):

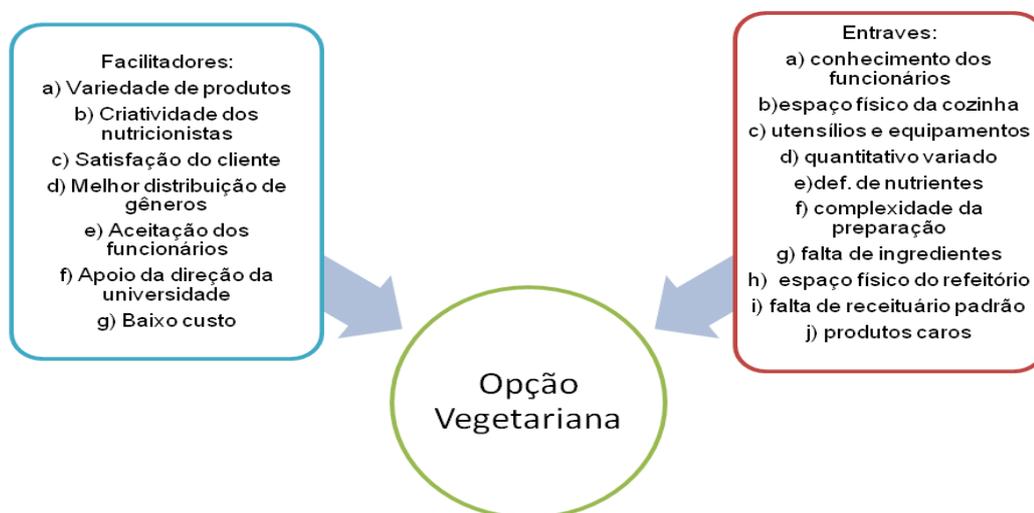


Figura 01: Fatores que facilitam e dificultam a oferta de uma opção vegetariana nos restaurantes universitários

FONTE: Pesquisa de Campo, 2015. A autora.

² A crise econômica mundial que começou em 2008 nos países da Europa, chegou com força ao Brasil e atingiu diretamente as Universidades Federais durante o ano de 2015, quando a falta de verbas foi classificada como sendo uma das piores das últimas décadas, 48 das 63 Universidades Federais paralisaram suas atividades (greve). Tal situação refletiu na aquisição de gêneros para os Restaurantes Universitários, no caso da universidade pesquisada, por exemplo, a oferta de algumas preparações foi cancelada devido a falta de abastecimento de insumos alimentares.

O apoio da entidade mantenedora, a satisfação dos comensais, o empenho dos/das nutricionistas em buscar novas preparações vegetarianas surgem como pontos positivos para a oferta da opção vegetariana. Segundo os/as RTs o espaço físico das cozinhas e refeitórios seriam entraves comuns entre as unidades vez que a substituição à proteína animal compete por espaço, equipamentos e mão de obra com as demais opções servidas, além de serem ofertadas fora do fluxo do buffet, acondicionadas em *rechaud*³ ou caixas térmicas *hot box*.

Observando a figura 1 é possível constatar ainda que alguns fatores surgem em ambas as categorias como, por exemplo, a variedade de gêneros alimentícios, os funcionários e o custo das refeições. Tal informação revela que se para um nutricionista a variedade de gêneros é um fator que favorece à oferta de uma nova opção, para outro profissional os produtos obtidos através do mesmo processo licitatório pode caracterizar-se como uma dificuldade para o planejamento do cardápio vegetariano.

4.3.2 O DHAA nos restaurantes universitários: caminhos a percorrer

Cabe registrar que inerente à atuação do/da nutricionista, e aqui refere-se ao profissional responsável técnico por uma UAN, consiste - não apenas na sua atuação técnica em garantir a oferta de uma alimentação adequada ou ainda na sua capacidade de conhecer os direitos de cada cidadão -, mas também está a tarefa de esclarecer a comunidade e, ainda garantir mecanismos de exigibilidade dos seus direitos. Segundo Soares (2015) "*para que a população possa buscar valer suas conquistas é necessário primeiramente conhecê-las*". A autora afirma ainda que o/a nutricionista possui uma importante responsabilidade diante de cada comensal do RU, uma vez que através dos serviços ali prestados, o público consumidor tem a oportunidade de desfrutar direitos básicos inerente a todo e qualquer ser humano, tal qual o seu direito à alimentação.

Considerando que a oferta da opção vegetariana em substituição à proteína animal foi efetivada nos RUs há aproximadamente três anos - salienta-

³ Rechaud - Palavra francesa usada para designar um aquecedor ou fogareiro que possui como objetivo manter os alimentos aquecidos para o consumo.

se que alguns destes profissionais acompanharam o processo de implementação, enquanto outros, admitidos mais recentemente, não - e ainda, tendo em vista a orientação pessoal (de ser ou não adepto ao vegetarianismo), lhes foram questionados sobre - Que opinião possuem diante da existência de um cardápio diferenciado ao público vegetariano?. Constatou-se que a concepção dos/das RTs acerca da preparação vegetariana influencia diretamente na execução do DHAA ao público comensal. Contudo, é importante registrar que para este questionamento em específico, a divergência entre os entrevistados e entrevistadas, foi notória.

"eu sou a favor, enquanto nutricionista vejo que tem vários nutricionistas que são contra porque acham que tem que ser equilibrado (sobre a presença de carne), mas enfim eu acredito que as pessoas tem a sua escolha" (Pesquisa de campo, 2015. Entrevista com RT 04).

Para Valente (2005) ao operacionalizar o DHAA é fundamental que isto se dê em plena consonância com a promoção dos outros princípios básicos dos Direitos Humanos, ou seja, universalidade, não discriminação, indivisibilidade e participação social. Para tanto, o autor sugere que o Estado deve: a) Desenvolver um processo intenso e continuado de capacitação em serviço dos gestores e funcionários públicos; b) Desenvolver mecanismos públicos de informação sobre os Direitos Humanos para a população em geral; c) Promover a participação qualificada (com capacitação) da sociedade civil em organismos de monitoramento; e d) Garantir recursos públicos para instituições de monitoramento que garantam sua independência.

Foi possível constatar que para um grupo de profissionais a oferta de uma preparação específica é vista como uma excelente iniciativa, uma vez que, considerando o crescente número de pessoas adeptas do vegetarianismo é uma maneira de contemplar este novo público. Desse modo, observa-se uma consonância entre a prática profissional com a concepção do DHAA, ainda que se reconheça que existem fatores que limitam a oferta desta opção para os comensais. O relato seguinte retrata esta concepção

"Então assim eu vejo que para os alunos deve ser bem vantajoso, eles tão crescendo. Eu acho que acaba sendo bem benéfico pra eles (...)agora que a gente começou a gente não vai parar...não tem como

'vamos tirar a opção vegetariana, não tem'. Mas ela ainda não é ADEQUADA, completamente adequada porque o nosso RU não tem estrutura pra isso.' (Pesquisa de campo, 2015. Entrevista com RT 07).

Por vezes, foi possível observar que os/as RTs concordam com a oferta de uma opção vegetariana por compreender que se trata de uma questão de direito e a sua não oferta, seria uma violação, mesmo esta preparação sendo - na sua concepção - inadequada. Os relatos seguintes corroboram esta assertiva

"A gente ter opções é interessante. É saudável. Não que a opção vegetariana seja saudável ou deixe de ser saudável aí cada um que deve fazer a sua avaliação ... eu enquanto nutricionista não vejo vantagens pela questão da falta da vitamina b12 do ferro que é menos disponível mas a gente tem que respeitar a escolha das pessoas (Pesquisa de campo, 2015. Entrevista com RT 01).

"Nutricionalmente ele tem uma variedade de salada, a guarnição na maioria das vezes é legumes que a gente oferece então a pessoa já tem a sua necessidade atendida. Porém, a gente sente muita falta de compreensão do próprio vegano/vegetariano do que é ser vegano/vegetariano, nutricionalmente falando, tem muita gente que não sabe que aquele arroz e feijão, salada e o acompanhamento que está ali já vai atender o aporte nutricional dele, então eles se apegam nisso, pra se colocar com relação ao que tá sendo ofertado como substituto da carne (Pesquisa de campo, 2015. Entrevista com RT 06).

O equilíbrio nutricional das refeições vegetarianas é frequentemente colocado em cheque, e que a longo prazo esta seria promotora de doenças carenciais. O Guia Alimentar de Dietas Vegetarianas para Adultos (2012), salienta que a dieta excludente de carne pode oferecer todos os aminoácidos necessários para a manutenção da vida desde que haja uma variada combinação de alimentos.

Quanto a deficiência de micronutrientes como o ferro e a vitamina B12, o Guia ressalta que a ingestão de ferro não é completamente abarcada através do consumo de carnes, portanto, mesmo, os onívoros precisam procurar fontes alternativas de ferro afim de minimizar o risco de carência alimentar. Já em relação à vitamina B12, este seria o único micronutriente de fato inexistente na dieta vegetariana estrita, podendo apresentar níveis de normalidade na dieta ovolactovegetariana. Hackbarth (2015) ao estudar o estado nutricional de vegetarianos e onívoros usuários de restaurantes universitários não observou

diferença significativa na composição corporal ou na ingestão calórica dos grupos estudados, quanto aos micronutrientes avaliados a vitamina B12 caracterizou-se como sendo o único micronutriente com importante deficiência sérica para o grupo dos vegetarianos.

Entretanto, para outro grupo de nutricionistas a inclusão de outra preparação no cardápio pode ser vista como dispensável, vez que o prato base composto por arroz e feijão seriam suficientes para abarcar as necessidades nutricionais do indivíduo. Assim, o prato vegetariano teria como principal função ofertar um excedente, o qual por sua vez não, necessariamente, seria uma fonte de proteínas. Limitando-se assim, apenas ao componente nutricional (técnico) como único motivo que justificaria sua oferta.

"Que na verdade assim, o arroz e o feijão já complementa a sua necessidade de proteína. Então na verdade, na minha concepção essa opção vegetariana que nós temos aqui é pra ter uma variedade a mais no cardápio desses vegetarianos não necessariamente pra suprir a questão da proteína na dieta deles, acho importante a gente ter essa opção pela questão da variedade no cardápio dessas pessoas que consomem." (Pesquisa de campo, 2015. Entrevista com RT 03).

O relato anterior revela que alguns caminhos são ainda necessários a percorrer, por exemplo, ao trazer à tona o debate sobre DHAA, não apenas a variável "técnica" deverá ser considerada. Outros fatores estão imbricados no ato de se alimentar e estes precisam ser, igualmente, ponderado.

Sobre esta constatação, é providencial citar Valente (2005) quando este faz referência a inexistência da efetiva realização de Direitos Humanos sem a possibilidade do exercício da justiciabilidade. Para o autor, a todo Direito Humano, correspondem obrigações do Estado e responsabilidades de diferentes atores sociais para a realização dos mesmos. Ou seja, argumenta Valente (2005) quando tais direitos não são realizados ou são direta ou indiretamente violados, os titulares de direitos devem recorrer em nível administrativo (exigibilidade administrativa), junto aos serviços públicos, e, quando não suficiente, junto a instâncias de recurso seja em nível administrativo (conselhos), quase-judicial (Ministério Público) ou mesmo judicial (judiciabilidade). O autor cita ainda que cabe ao Estado/Poder Público instituir, financiar e garantir o funcionamento independente destes instrumentos e

instâncias de recurso. E, como exemplo de instrumento de recurso administrativo e quase-judicial cita o Programa de Proteção e Defesa do Consumidor (PROCON), responsável pelo monitoramento do Código de Defesa do Consumidor.

4.4 ALGUMAS CONSIDERAÇÕES

A pesquisa de campo evidenciou que no contexto da materialização do DHAA, os RUs são importantes espaços para além das questões de acesso (referindo-se especialmente em relação ao custo da refeição), vez que cada vez mais, o público atendido pelos RUs estão sendo mais criteriosos e exigindo que suas escolhas sejam respeitadas. Frente esta nova demanda o papel desempenhado pelo nutricionista merece destaque. Percebe-se que como executor de uma política pública o entendimento do profissional acerca do DHAA exprime caráter decisório no que tange o acesso da população aos bens e serviços prestados.

Quanto ao planejamento de cardápios, observou-se - e também foi referenciado por parte das pessoas entrevistadas (RT) - a necessidade da elaboração de fichas técnicas de preparo com o intuito de otimizar o preparo das refeições, evitando assim, desgastes em relação às quantidades (que se deve adquirir e usar), treinamento de pessoal, além destas possibilitarem inúmeros cálculos entre estes, o valor nutricional das preparações.

Em relação a equipe técnica e demais funcionários envolvidos na compra, planejamento e execução das refeições é possível inferir que mais ações informativas devem ser previstas para este público com o objetivo de desconstruir algumas concepções acerca do vegetarianismo, como por exemplo as deficiências nutricionais a que o público vegano e/ou vegetariano estaria predisposto, ou ainda sobre a composição dos cardápios e o custo das refeições. Todavia, considerando o tempo que a oferta da opção vegetariana foi efetivada no cardápio (desde 2013), o público consumidor atendido e a atual infraestrutura disponível (de espaço, equipamento e pessoal) precisam ser melhor dimensionados para garantir quais os melhores procedimentos a serem utilizados.

A proporção da temática aqui brevemente discutida sugere que outras abordagens sejam realizadas a fim de contribuir para os avanços no campo da execução do DHAA em seus mais diversos aspectos, citando Fonseca e colaboradores (2011) "*diante dos mais diversos modelos alimentares existentes um fato repousa sobre a prática alimentar: a necessidade inerente ao comensal de identificar-se com a comida que lhe é imposta*".

4.5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABRANDH - AÇÃO BRASILEIRA PELA NUTRIÇÃO E DIREITOS HUMANOS. **Direito humano à Alimentação Adequada no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, DF, 2010.
- AKUTSU, RC., et al., **A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições**. Revista de Nutrição. Ano 18, v. 2, p. 277-279. Campinas. Março-abril, 2005.
- ALBUQUERQUE, MFM.,. A segurança alimentar e nutricional e o uso da abordagem de direitos humanos no desenho das políticas públicas para combater a fome e a pobreza. **Rev. Nutr.**, Campinas , v. 22, n. 6, p. 895-903, Dec. 2009 .
- BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Editora 70. São Paulo, SP. 2012.
- BEZERRA, I., ISAGUIRRE, K, **Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA): a discussão da "geografia da fome": à sua proteção jurídica no Brasil**. Pensar. v. 19, p. 675 - 692, set/dez 2014. Fortaleza.
- CAPELLE, MCA; MELO, MCOL, GONÇALVES, CA., Análise de conteúdo e análise de discurso nas ciências sociais. **Revista de Administração da UFPA**, v. 5, n.1, jan-jun., 2003
- CARNEIRO, ACLL., et al., **O impacto da dieta vegetariana na prevenção da diabetes mellitus tipo 2**. Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde. V. 9, n. 3, p. 681-706, 2014.
- CONSEA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional**. Relatório da II Conferência Nacional de SAN. Olinda/PE. 2004. Brasília , julho 2004 80 p.
- COSTA, KMRP., **Análise das estratégias de informação e educação sobre alimentação e nutrição produzidas no âmbito da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, no período de 1999 a 2010**. Tese (Doutorado em Ciências) Fundação Oswaldo Cruz. Escola Nacional de Saúde Sérgio Arouca. Rio de Janeiro, 2010.
- COUCEIRO, P., SLYWITCH, E., LENZ, F. **Padrão Alimentar da dieta vegetariana**. Einstein. Ano 6, v. 3, p. 365-373. 2008.
- FISCHLER, C., El (h)omnívoro: El gusto, la cocina, y el cuerpo. Barcelona. Anagrama, 1995.

FONSECA, AB., et al., **Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio antropológicas para a pesquisa em nutrição.** Ciência e Saúde Coletiva. Ano 16, v. 9, p. 3853-3862, 2011.

GIANINI, VC., **Avaliação da qualidade nutricional, sensorial e cultural de cardápios populares.** Tese (Doutorado em Nutrição Humana) Universidade de Brasília. 2011.

HACKBARTH, L., **Estado nutricional de vegetarianos e onívoros usuários de restaurantes universitários.** Dissertação (Mestrado em Segurança Alimentar e Nutricional) Universidade Federal do Paraná, Departamento de Nutrição. Curitiba, 2015.

IBOPE, Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística 01/08/2012 <<http://www.ibope.com.br/pt-br/noticias/paginas/dia-mundial-do-vegetarianismo-8-da-populacao-brasileira-afirma-ser-adepta-ao-estilo.aspx>> acesso em 19 de julho de 2015

MOULIN, CCL. **Consumo de animais: o despertar da consciência.** Revista Brasileira de Direito Animal, Ano 4, n. 5, p. 203-234, Jan - Dez 2009.

NATH,J., **"God is a vegetarian": The food, health and biospirituality of Hare Krishna, Buddhist and Seventh -Day Adventist devotees.** Health Sociology Review Ano 19, V. 3 p. 356-368, 2010

PACHECO, SSM., O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido. Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura. p.219-238. Universidade Federal da Bahia. Salvador, 2008.

REZENDE, E.T., et al., **Ingestão protéica e necessidades nutricionais de universitários vegetarianos.** Revista de Atenção à saúde . v. 13, nº 44, p. 52-57, abr/jun 2015

RIGON, S., **A construção de políticas públicas promotoras de saúde: um estudo de caso sobre a Política Pública de Segurança Alimentar e Nutricional do Paraná.** Tese (Doutorado em Ciência, área de concentração Serviços de Saúde Pública) - Universidade de São Paulo , São Paulo, 2012

RODRIGUES, A.R.,**A construção da identidade social por meio do consumo vegetariano: um estudo netnográfico.** Tese de Dissertação. Universidade de Lavras, MG, 2012

RODRIGUES, MSB., **Crenças ambientais e comportamentos ecológicos de usuários do restaurante universitário da Universidade de Brasília.** Dissertação (Mestrado em Educação) Universidade de Brasília. 2011.

SILVA, AB., **Perfil nutricional da clientela atendida nos restaurantes comunitários do Distrito Federal.** Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana) Universidade de Brasília. Faculdade de Ciências da Saúde. Brasília. 2010.

SOARES, S., **Ética da alimentação: porque devemos, segundo Kant, escolher uma alimentação adequada e saudável.** Tese (Doutorado em Filosofia) Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Universidade Federal da Paraíba, Universidade Federal de Pernambuco, Natal, 2015

SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA. **Guia alimentar de dietas vegetarianas para adultos.** 2012.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. **Rev. Nutr.**, Campinas , v. 18, n. 4, p. 439-457

VINAGRE, J., **Efeitos da dieta vegetariana no metabolismo de quilomícrons e aspectos qualitativos da lipoproteína de alta densidade (HDL).** Tese (Doutorado em Ciências) Universidade de São Paulo. Programa de Cardiologia. 2010.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O DHAA, cada vez mais, tem deixado de ser concebido como sendo algo assistencialista e assumindo sua característica de direito, partindo assim em busca de exigir e materializar o acesso a uma alimentação adequada e que atenda as mais distintas culturas. Para dar concretude aos direitos básicos, a participação da sociedade civil tem se mostrado relevante como é o caso dos restaurantes universitários, onde a reivindicação por parte do público atendido pelos RUs possibilitou a implementação de uma alternativa ao consumo da proteína animal.

Atualmente, após quase três anos da implementação da opção vegetariana, a procura por esta oferta continua em ascensão, o que evidencia a importância das ações voltadas para este público consumidor. Outra importante constatação é o fato de pessoas onívoras também realizarem a opção de escolha por este modelo alimentar, assumindo a preparação vegetariana como uma alternativa disponível ao consumo.

É possível considerar, portanto, que os RUs caracterizam-se como espaços privilegiados para a materialização do DHAA ainda que exista um longo caminho a ser percorrido para a sua plena execução. Ciente de que tal assunto não é passível de esgotamento, sugere-se que mais estudos sejam realizados no campo da alimentação vegetariana junto aos RUs a fim de contribuir para os avanços no âmbito do DHAA.

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABDO, R., PEREIRA, D.; Sustentabilidade e o sistema agropecuário de produção integrada. Revista Tecnologia e Sociedade. 1ª edição, 2014.
- ALBUQUERQUE, MFM.,. A segurança alimentar e nutricional e o uso da abordagem de direitos humanos no desenho das políticas públicas para combater a fome e a pobreza. **Rev. Nutr.**, Campinas , v. 22, n. 6, p. 895-903, Dec. 2009 .
- AZEVEDO, E., Vegetarianismo. Demetra. n. 8, supl.1, p 275-288. 2013.
- BAUER MW.; GASKELL, G., Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som. **Editora Vozes**, Petrópolis, 2002, p. 22-32.
- BEING, B.B., A prática vegetariana e os seus argumentos legitimadores: viés religioso Revista Nures v. 11 jan/abril 2009.
- BEZERRA, I., ISAGUIRRE, K, **Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA): a discussão da "geografia da fome": à sua proteção jurídica no Brasil**. Pensar. v. 19, p. 675 - 692, set/dez 2014. Fortaleza.
- BEZERRA, I., ISAGUIRRE, K., Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e agroecologia: desafios e perspectivas teórico-prático. Resumos do VIII Congresso Brasileiro de Agroecologia. Cadernos de Agroecologia, vol. 8, nº 2, nov. 2013. Porto Alegre - RS
- BRASIL. Presidência da República. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Alimentação e Nutrição. Relatório Final - 3ª Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição. 2007.
- BRASIL. Presidência da República. Ministério da Saúde. Lei 11.346 de 15 de setembro de 2006 - Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
- BRASIL. Presidência da República. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, DF, 2012.
- CAPELLE, MCA; MELO, MCOL, GONÇALVES, CA., Análise de conteúdo e análise de discurso nas ciências sociais. **Revista de Administração da UFLA**, v. 5, n.1, jan-jun., 2003

CARNEIRO, ACLL., et al., **O impacto da dieta vegetariana na prevenção da diabetes mellitus tipo 2**. Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde. V. 9, n. 3, p. 681-706, 2014.

CORAL, S.; NILSON, M.; PFITSCHER, ED., Análise de sustentabilidade: aplicação parcial do modelo sigogea em um restaurante universitário de uma instituição pública federal. II Simpósio Internacional de Gestão de Projetos (II Singep), 2014.

COSTA, CGA., Segurança Alimentar e Nutricional - Significados e apropriações. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

COUCEIRO, P., SLYWITCH, E., LENZ, F. **Padrão Alimentar da dieta vegetariana**. Einstein. Ano 6, v. 3, p. 365-373. 2008.

DOMINGUES, MS.; BERMANN, C.; MANFREDINI, S., A produção de soja no Brasil e sua relação com o desmatamento na Amazônia. Revista Presença Geográfica v. 1, n. 1, 2014.

ESCODA, MSQ., Para a crítica da transição nutricional. Ciência e Saúde Coletiva. Ano 7, n. 2, p. 219-226, 2012.

FISCHLER, C., El (h)omnívoro: El gusto, la cocina, y el cuerpo. Barcelona. Anagrama, 1995.

FONSECA, AB., et al., **Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio antropológicas para a pesquisa em nutrição**. Ciência e Saúde Coletiva. Ano 16, v. 9, p. 3853-3862, 2011.

GIANINI, VC., **Avaliação da qualidade nutricional, sensorial e cultural de cardápios populares**. Tese (Doutorado em Nutrição Humana) Universidade de Brasília. 2011.

HUANG Y, et al, Vegan diet and blood lipid profiles: a cross-sectional study of pre and postmenopausal women. Biomed Central 2014. disponível em: <<http://www.biomedcentral.com/1472-6874/14/55>>.

IWAMURA, L. C. T. **Avaliação da qualidade das práticas de higiene em restaurantes de uma Universidade pública**. Dissertação (Mestrado em Segurança Alimentar e Nutricional) - Universidade Federal do Paraná, Setor de Ciências da Saúde, Departamento de Nutrição, Curitiba, 2014.

LAURENCE, B., Análise de conteúdo. SP: Edições 70, 2011.

LEVAL, L.F., Crueldade Consentida: Crítica à razão antropocêntrica. Revista Brasileira de Direito Animal. p 175-190

MOULIN, CCL. **Consumo de animais: o despertar da consciência.** Revista Brasileira de Direito Animal, Ano 4, n. 5, p. 203-234, Jan - Dez 2009.

MOURA, MCF; OLIVEIRA, LCS. Atividade agrícola: produção, impacto e sustentabilidade. Revista Ibero-Americana de Ciências Ambientais v.4, n1, dez/2012 - mai/2013

ORLICH, MJ et al, **Vegetarian dietary patterns and the risk of colorectal cancers.** JAMA Internecional Medicine. v. 5, p 767-776, maio 2015.

PACHECO, SSM., O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido. Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura. p.219-238. Universidade Federal da Bahia. Salvador, 2008.

PALUDO, R., COSTABEBER, J.A.; Sistemas Agroflorestais como estratégia de desenvolvimento rural em diferentes biomas brasileiros. Revista Brasileira de Agroecologia v. 7, nº2, p. 63-76. 2012.

PILIS, W. et al., Health benefits and risk associated with adopting a vegetarian diet. Roczniki Panstwowego Zakladu Higieny v. 1, p. 9-14, 2014.

RECINE, V., VASCONCELLOS, AB., **Políticas Nacionais e o campo da alimentação e nutrição em saúde coletiva: cenário atual.** Ciência e Saúde Coletiva. Ano 16, v. 1, p. 73-79, 2011.

REZENDE, E.T., et al., **Ingestão protéica e necessidades nutricionais de universitários vegetarianos.** Revista de Atenção à saúde . v. 13, nº 44, p. 52-57, abr/jun 2015

RIGON, S., **A construção de políticas públicas promotoras de saúde: um estudo de caso sobre a Política Pública de Segurança Alimentar e Nutricional do Paraná.** Tese (Doutorado em Ciência, área de concentração Serviços de Saúde Pública) - Universidade de São Paulo , São Paulo, 2012

RITA, DO., et al., **Gestão sustentável de restaurantes universitários: o caso de uma universidade federal no sul do Brasil.** XIII Colóquio Internacional Sobre Gestão Universitária das Américas, 2013.

RODRIGUES, A.R., **A construção da identidade social por meio do consumo vegetariano: um estudo netnográfico.** Tese de Dissertação. Universidade de Lavras, MG, 2012

SABATÉ, J. WIEN M. A perspective on vegetarian dietary patterns and risk of metabolic syndrome. *The British journal of nutrition* v. 2 p. 136-143, abril 2015

SANTOS, CRA., Alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *História: Questões e Debates*, Editora UFPR. Curitiba, n. 42, p11-31, 2005.

SILVA JÚNIOR, GL.; SOUZA, RB., Efetivação de Direitos Étnicos e Coletivos: Uma batalha das comunidades tradicionais da região Sul. *Hiléia - Revista do Direito Ambiental da Amazônia* nº11, jul-dez 2008.

SILVA, AB., **Perfil nutricional da clientela atendida nos restaurantes comunitários do Distrito Federal**. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana) Universidade de Brasília. Faculdade de Ciências da Saúde. Brasília. 2010.

SIQUEIRA, A. et al., Ética e educação ambiental no consumo de produtos de origem animal. *Revista eletrônica do mestrado em educação ambiental*. V. especial, maio 2014.

Sociedade Vegetariana Brasileira. Disponível em: <<http://www.svb.org.br/57-eventos/957-vegfest-2013-contou-com-mais-de-1500>> acesso em: 26 de março de 2016.

SOUZA JÚNIOR, MBM.; MELO, MST.; SANTIAGO, ME., A análise de conteúdo como forma de tratamento dos dados numa pesquisa qualitativa em educação física escolar. **Revista Movimento**. v. 16, n. 3, p. 31-49, julho-setembro, 2010.

TOURAINÉ, A. **Crítica da modernidade**. Editora Vozes. Petrópolis, RJ. 2012.

TOURAINÉ, A. **Igualdade e Diversidade**, O sujeito Democrático. Editora da Universidade do Sagrado Coração. Bauru, SP. 1997.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PARANÁ (UFPR) Disponível em: <<http://www.pra.ufpr.br/portal/ru/>> acesso em: 21/10/2015.

VALENTE, FLS. Fome, desnutrição e cidadania: inclusão social e direitos humanos. *Saúde e Sociedade*. v 12, n 1, p 51-60, jan-jun 2003.

VASCONCELOS, F. A. G.. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas à Lula. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 18, n.4, p. 439-457, 2005

ZHOURI, A., LASCHEFSKI, A.; **Conflitos Ambientais**. Desenvolvimento e Conflitos Ambientais. Belo Horizonte; Editora UFMG, 2010.

7. APÊNDICES

7.1 TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Você está sendo convidado a participar de um projeto de pesquisa intitulado **"TEMPOS MODERNOS": a relação produção-consumo de alimentos (re)significada a partir de compras públicas"**

O objetivo da pesquisa em questão Conhecer a percepção de pessoas vegetarianas que frequentam o Restaurante Universitário sobre a compreensão que se tem sobre Direito Humano à Alimentação Adequada/DHAA.

A pesquisa justifica-se pela necessidade de avançarmos na compreensão acerca do Direito Humano à Alimentação Adequada/DHAA e de como o vegetarianismo pode promover um diálogo acerca das práticas alimentares que, em geral, sofrem processos discriminatórios.

A sua participação na pesquisa consistirá no preenchimento de um questionário composto por perguntas fechadas e, também responder uma entrevista com perguntas abertas. Essa pesquisa não apresenta riscos significativos, sendo pouco provável algum desconforto em relação aos questionários e entrevistas.

Para que o projeto possa ser desenvolvido será necessário a sua presença no horário a ser combinado para a entrevista.

A pesquisadora a desenvolver esta pesquisa será Êmellie C. Alves, Nutricionista, aluna do Programa de Pós Graduação em Alimentação e Nutrição/PPGAN da Universidade Federal do Paraná/UFPR, orientanda da Professora Doutora Islândia Bezerra, estas poderão responder a possíveis dúvidas sobre a pesquisa.

Estão garantidas informações e esclarecimentos antes, durante e após a pesquisa. A sua participação neste estudo é voluntária. Contudo se você não quiser mais fazer parte da pesquisa, poderá solicitar de volta o termo de consentimento livre e esclarecido assinado.

A sua entrevista será gravada, respeitando-se completamente o seu anonimato. Tão logo a pesquisa termine, as fitas serão desgravadas.

Quando os resultados forem publicados, não aparecerá seu nome, e sim um código.

Eu, _____ li o texto acima e compreendi a natureza e objetivo do estudo do qual fui convidado a participar. A explicação que recebi menciona os riscos e benefícios do estudo. Eu entendi que sou livre para interromper minha participação no estudo a qualquer momento sem justificar minha decisão.

Eu concordo voluntariamente em participar deste estudo

(Assinatura do sujeito de pesquisa ou responsável
legal)
Local e data

7.2 ROTEIRO PARA ENTREVISTA SEMI ESTRUTURADA (Nutricionistas)

1. Quantas refeições são servidas diariamente no R.U.?
2. Há quanto tempo a opção vegetariana vem sendo ofertada?
3. Desde a sua implementação, a procura pela opção vegetariana é a mesma? (aumentou ou diminuiu?)
4. A opção vegetariana apresenta algum tipo de produto de origem animal como, por exemplo, leite, queijo e ovos?
5. Como ocorre o planejamento e execução dos cardápios onívoros? E vegetarianos?
6. Quais fatores influenciam o planejamento dos cardápios onívoros? E vegetarianos?
7. Em média, quantas porções vegetarianas são preparadas diariamente?
8. Em média, quantas porções vegetarianas são servidas diariamente?
9. Qual é o percentual dessas porções
10. Qual a sua opinião sobre o RU ofertar opções vegetarianas?
11. Quais são os fatores que facilitam e/ou dificultam a oferta da opção vegetariana?
12. O que você entende por DHAA?
13. Com base na sua compreensão o RU contempla o DHAA? Por que?
14. Caso não Na sua opinião, que outras ações/medidas poderiam ser implementadas para garantir o DHAA?