

## **Gastronomia, Cultura alimentar, Segurança Alimentar e políticas públicas em uma cidade criativa pela gastronomia**

Beatriz Gondim-Matos

Magnus Luiz Emmendoerfer

### **Resumo**

A cidade de Belo Horizonte recebeu o título de cidade criativa pela gastronomia em 2019. Considerando-se que políticas públicas para a alimentação são transversais e podem apresentar distintas abordagens, este artigo buscou identificar de que forma a segurança alimentar, a cultura alimentar e a gastronomia foram abordadas na formulação de políticas públicas do governo municipal. Considerou-se o recorte temporal dos anos de 1993 à 2022. Fez-se uso do método de análise documental ilustrada seguindo os procedimentos de Silva, Emmendoerfer e Cunha (2020), e Cellard (2008). Identificou-se que o tratamento da gastronomia nos documentos é recente (2018) e as principais pautas do município se concentraram em políticas de segurança alimentar, de nutrição, e de abastecimento quais podem ter contribuído para a trajetória institucional, argumentos e capacidades para a composição do dossiê da cidade criativa.

**Palavras-chave:** cidade criativa de Belo Horizonte. Gastronomia. Segurança alimentar e nutricional. Abastecimento. Políticas públicas.

### **Abstract**

Belo Horizonte city received the title of creative city for gastronomy in 2019. Considering that public policies for food are transversal and can present different approaches, this article sought to identify how food security, food culture and gastronomy were addressed in the formulation of public policies by the municipal government. The period between 1993 and 2022 was considered for analyse. The illustrated documentary analysis method was used following the procedures of Silva, Emmendoerfer and Cunha (2020), and Cellard (2008). It was identified that the treatment of gastronomy in the documents is recent (2018) and the main guidelines of the municipality focused on food security, nutrition, and supply policies, which may have contributed to the institutional trajectory, arguments and capacities for the composition of the creative city dossier.

**Keywords:** creative city of Belo Horizonte. Gastronomy. Food and nutrition security. Supply. Public policy.

## 1 INTRODUÇÃO

Os problemas públicos passam por uma interpretação subjetiva e intercultural, as condições para que eles passem a compor uma agenda variam conforme uma série de condições. De acordo com Elder e Cobb (1984), as situações que coadunam para a interpretação para que um problema se configure como um problema político pode ser exemplificado em situações em que há consenso, interpretação e pressão por parte de diferentes atores da sociedade, como os grupos de interesse, os movimentos sociais e a mídia para que o estado atue na sua mitigação; na capacidade de que este problema possa ser traduzido em ações resolutivas; e, claro, se o problema é de competência política.

No entanto, tanto os problemas públicos como as pautas das agendas políticas são passíveis de alterações a depender das prioridades momentâneas e outros elementos interferem como a disponibilidade orçamentária, situações conjunturais e mudanças governamentais. Assim, uma agenda política ordena um conjunto de problemas que a comunidade política avalia serem relevantes para uma intervenção política (SECCHI, 2012). Nem sempre a agenda política é implementada por diversas razões de ordem orçamentária, política, conjuntural podem afetar as decisões públicas. Para efeitos de realização deste trabalho, foram considerados somente os instrumentos do que o Secchi (2012) aborda como formuladores da agenda.

A chancela de cidade criativa pela gastronomia da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), significa que esta foi reconhecida como um lugar que promove e preserva a sua herança cultural gastronômica; incentiva a colaboração entre diferentes setores da indústria e que cumpriu vários requisitos em prol de articular os diferentes elos da cadeia e mitigação de problemas sociais. O reconhecimento como cidade criativa acaba por auxiliar na promoção do lugar enquanto destino turístico e no desenvolvimento sustentável local.

Em 2019, a cidade de Belo Horizonte recebeu o título de cidade criativa pela gastronomia (PORTAL BELO HORIZONTE, 2023). Acresce-se que vários dos requisitos cumpridos adveio de políticas públicas federais, municipais e estaduais formuladas e implementadas em anos anteriores. Apresenta-se algumas reflexões: quais foram os antecedentes que mobilizaram a cidade eleita pela gastronomia em termos de formulação de políticas públicas para o segmento de gastronomia? Quais foram os principais instrumentos legais formulados e publicizados nos últimos 29 (vinte e nove) anos, de 1993 a 2022, que contribuíram para a construção do dossiê de candidatura?

Além de basear-se no ciclo de políticas públicas de Secchi (2012), este artigo faz uso do método de análise instrumental ilustrada seguindo os procedimentos de Silva,

Emmendoerfer e Cunha (2020) e Cellard (2008). Pretende-se identificar como a segurança alimentar, a cultura alimentar e a gastronomia foram abordadas na formulação de políticas públicas do governo municipal considerando o recorte temporal de 1993 à 2022 que datam a formulação da Lei nº 6.352, 15/07/1993 de BH – Criação da Secretaria Municipal de Abastecimento - Susan e, da Lei nº 21.936, de 23/12/2015 (MINAS GERAIS, 2015) que instituiu a política estadual de desenvolvimento da gastronomia, respectivamente.

## **2 GASTRONOMIA, CULTURA ALIMENTAR E SEGURANÇA ALIMENTAR NAS POLÍTICAS PÚBLICAS**

A alimentação pode ser compreendida sob diferentes abordagens independentes e, ao mesmo tempo, complementares. Segundo Braga (2004) pode-se mencionar, pelo menos quatro abordagens: a econômica, na qual a relação entre a oferta e a demanda, o abastecimento, os preços dos alimentos, renda e acesso aos alimentos são os principais elementos; a nutricional, cuja preocupação é com a composição dos alimentos, com a saúde e bem estar de grupos e de sujeitos; a social, que tem como ênfase as associações entre a alimentação e a organização social do trabalho, a diferenciação social do consumo, os ritmos e estilos de vida; e a cultural está interessada nos gostos, hábitos, tradições culinárias, representações, identidades, preferências, ritos, tabus e outros aspectos simbólicos. A partir destas abordagens, é possível inferir que a alimentação é forjada no campo de públicas de forma direta, por meio das perspectivas econômicas e nutricional. E, indiretamente por meio das abordagens social e cultural.

A gastronomia busca integrar a relação entre a comida e a cultura, incluindo as formas de preparo e apresentação de pratos. E considera como preceitos o estudo da história dos alimentos, das técnicas e origem, se estabelece como um campo da pesquisa científica e segmento de atuação profissional. No Brasil, a gastronomia enquanto segmento econômico é recente. O primeiro curso de gastronomia de nível superior foi implementado em 1999, como uma habilitação do curso de turismo, modo bacharelado, e ofertado pela Universidade do Sul de Santa Catarina, na cidade de Florianópolis. Anteriormente a este período, as ofertas mais próximas eram aqueles cursos de culinária disponibilizados por meio do Sistema S, e a partir da década de 70 (RUBIM; REJOWSKI, 2013).

As políticas culturais começaram a ser pautadas no Brasil a partir de 2005 com o plano nacional da cultura. Entre 2012 e 2013, ações dos movimentos sociais provocavam a pauta da inclusão e reconhecimento da cultura alimentar. O primeiro reconhecimento adveio pelo Ministério da Cultura com a inclusão da cultura alimentar em uma das linguagens artísticas e como um dos segmentos culturais no Sistema Nacional de Cultura.

A segurança alimentar e nutricional, por sua vez, 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).

Diante destes conceitos, contextos, e paralelos, não exclusivamente, mas frequentemente a gastronomia está associada a uma agenda de desenvolvimento e segmento econômico, assim como o turismo. E, a cultura alimentar e segurança alimentar, a uma agenda que busca garantir acesso e direitos à população.

A definição de governança adotada pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura - UNESCO enfatiza a necessidade de ampla participação e engajamento em que as redes *multistakeholder*, que incluem atores e comunidades locais, são consideradas ferramentas essenciais para o engajamento desafios da sustentabilidade. Esses desafios não são limitados por disciplinas, mas exigem o envolvimento de um tipo diferente de conhecimento suportado por diferentes partes interessadas (MILLER et al., 2014). Esta visão é apoiada por outros autores como Shiroyama et al (2012), que identificaram duas dimensões principais no quadro analítico de governança para a sustentabilidade: governança *multistakeholder* e integração do conhecimento.

Em suma, há divergências teóricas, ideológicas e contextuais entre cultura alimentar, gastronomia e segurança alimentar e nutricional, mas podem ser abordagens que se complementam e interligam a partir de uma perspectiva multisetorial, interdisciplinar e integrativa em uma política pública. Desta forma, compreender qual é o prisma da formulação da política pública de um município em relação à alimentação é a pretensão deste trabalho.

### **3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Este estudo, de caráter exploratório, teve como questão secundária, analisar os principais instrumentos formuladores de políticas públicas direcionadas para a gastronomia e cultura alimentar. E representa um exercício tanto de identificar os principais aspectos dos documentos como de compreender as relações entre políticas de propósitos diferentes, mas cujos efeitos são complementares. Para este propósito foi adotado o método de análise documental ilustrada (SILVA; EMMENDOERFER; CUNHA, 2020).

A fase 1 constituiu-se da construção do *corpus* a partir da preparação do material a ser analisado e está ilustrada na figura 1. Nesta etapa, foram utilizados os descritores \*segurança alimentar \*cultura alimentar e \*gastronomia a partir do Diário Oficial do Município de Belo Horizonte e, em seguida no site da Câmara Municipal de Belo Horizonte. Foram

considerados todos os documentos publicizados entre os anos de 1993 e 2022. As duas bases foram consideradas nesta fase para atender ao critério de credibilidade do estudo ao combinar dois repositórios de documentos que, a priori, deveriam dispor mesmo conteúdo.

Além dos critérios de busca pelos descritores, foram considerados como critérios os documentos do tipo 'lei', 'decreto', 'resolução' e 'portaria' os quais também serviram como classificação dos documentos. Além dos sites mencionados, procedeu-se à uma terceira busca no site 'Leis Municipais (LEIS MUNICIPAIS, 2023) a fim de atender a busca pela exaustão dos documentos. A coleta dos arquivos foi realizada nos meses de fevereiro, março, abril e maio de 2023.

Nesta primeira fase, foi possível identificar que a maioria dos documentos se tratava da formulação de políticas em prol da segurança alimentar e de abastecimento da cidade. Foram identificados 2.554 instrumentos relativos ao descritor segurança alimentar; 681 instrumentos que se referem à gastronomia e 70 de cultura alimentar. A leitura dos instrumentos, combinadas à leitura de artigos com a mesma temática levou à interpretação de que as políticas públicas para a segurança alimentar e nutricional combinadas ao abastecimento foram essenciais para a cidade de Belo Horizonte.

No entanto, tendo em vista que o município tem a chancela de cidade da gastronomia e a dada a quantidade de instrumentos localizados com o descritor \*segurança alimentar, decidiu-se que somente aqueles relativos à 'gastronomia' e 'cultura alimentar' seguiriam para análise preliminar ilustrada e construção do *corpus*.

Desta forma, os documentos referentes à segurança alimentar e abastecimento não entraram para a composição do *corpus*. Contudo, em termos de discussão dos resultados e com a finalidade de tecer paralelos teóricos e contextuais, decidiu-se pela alusão aos aspectos de segurança alimentar e de abastecimento a partir de outros estudos científicos realizados e publicados.

Além da exclusão dos instrumentos de segurança alimentar e de abastecimento, também foram excluídos instrumentos que se referiam à receita do município, abertura de crédito, extrato de contratos, atas, restando 39 documentos de gastronomia e 70 de cultura alimentar, respectivamente. Após a exclusão de documentos duplicados, chegou-se a 19 documentos de gastronomia e 8 de cultura alimentar.

Procedeu-se a uma leitura dos documentos a fim de lastrear referências que poderiam ser interessantes para uma nova consulta. Nesse momento, foram incorporados ao *corpus*, o dossiê da candidatura de Belo Horizonte, documentos da Frente mineira pela gastronomia, as leis nº 6.352 de 1993 e nº 11.065 de 2017 por serem considerados documentos relevantes

para a compreensão da representação do papel dos descritores em relação à estrutura administrativa (BELO HORIZONTE, 1993, 2017a) .

Figura 1 – Fase 1- Preparação do material



Fonte: Autores, 2023.

A Fase 2 consiste em leitura dirigida e alinhada aos objetivos e questões de pesquisa, análise do contexto e de autores envolvidos na produção dos documentos, além de prever a busca pela confiabilidade dos documentos, compreensão da natureza destes e identificação dos conceitos chave e da lógica interna dos textos (CELLARD; SILVA et al, 2020).

Na fase 2, percebeu-se que a gastronomia tem como primeira indicação nos documentos no ano de 2008 se referindo a cessão de espaço em mercados públicos. Enquanto a cultura alimentar surge indicada em 2017, no plano bianual de financiamento da cultura e associada à gastronomia. A maioria dos documentos foram publicizados nos anos entre 2017 e 2022. A fase 2 é ilustrada na figura 2.

A gastronomia se apresenta como um segmento associado ao desenvolvimento econômico e a cultura alimentar, é mais presente nas políticas que mencionam a cultura. Em relação ao contexto, a década de 1990 marcada pelo lançamento do programa *Ação da*



*Cidadania*, teve como intuito de mobilizar diferentes segmentos da sociedade brasileira na busca de soluções para as questões da fome e da miséria. É neste ano que a Lei nº 6.352 de 1993 de Belo Horizonte é promulgada, assinada pelo então prefeito Patrus Ananias de Sousa. O instrumento dispõe sobre a estrutura organizacional da administração direta da Prefeitura Municipal, incluída a criação da Secretaria Municipal de Abastecimento – Susan. A gestão de Patrus foi reconhecida pelas diversas ações de combate à fome e pelo desenho de um modelo de referência nacional e internacional.

Nessa fase, alguns questionamentos e pressupostos foram levantados, tais como: ‘as políticas públicas de segurança alimentar e de abastecimento foram indutoras ao processo de candidatura de Belo Horizonte como cidade criativa?’; ‘quais processos antecederam o recebimento da chancela?’, ‘a cidade criativa de Belo Horizonte é dependente de uma trajetória demarcada por busca, complexas em torno da mitigação e resolução de problemas estruturais e desigualdade?’

Figura 2 – Fase 2 – Análise preliminar ilustrada



Fonte: Autores, 2023.

A fase 3, busca articular a síntese das informações; interpretar fatos; mencionar fatos; determinar tendências; inferir e situar teoricamente os resultados do estudo. Assim, será detalhada na seção seguinte de apresentação e discussão dos resultados.

#### 4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Esta seção discutirá de que forma as políticas públicas de alimentação foram tratadas nos instrumentos da cidade de Belo Horizonte, nos últimos 29 anos. Contudo, conforme destacado nos procedimentos metodológicos, outros documentos, referências e considerações a respeito do contexto foram agregadas para ampliar a discussão.

#### **4.1 Belo Horizonte, a (in) segurança alimentar e o abastecimento**

A segurança alimentar e nutricional – SAN (CONSEA, 2004) é 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, respeitando a diversidade cultural, social, econômica e ambiental de forma sustentável. Depende, portanto, de uma condição em relação a um direito constitucional. Por exemplo, fala-se em insegurança alimentar e nutricional quando os direitos de pessoas da sociedade não estão sendo atendidos do ponto de vista alimentar e/ou nutricional. Em outras palavras, fome, obesidade, subnutrição, e demais problemas sociais que tem origem alimentar desvelam uma condição que requer a atenção pública e política.

A partir da leitura de artigos e instrumentos, é possível indicar que o município de Belo Horizonte foi bastante atuante na formulação de políticas públicas em prol da segurança alimentar e nutricional, e de abastecimento.

De 1993 a 2001, BH se destacou em uma política municipal de segurança alimentar e nutricional. A criação da SuSan (SubSecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional) se deu por meio da lei nº 6.352, 15/07/1993. Magalhães (2021) destaca que a gestão municipal incorporou à equipe parte dos servidores que trabalhavam na Coordenação de Abastecimento; e agregou àqueles que trabalhavam na Secretaria Municipal de Educação e que trabalhavam com alimentação escolar (antiga SMAB) em 1995 e com isso veio a necessidade de superar desafios.

A necessidade de superar desafios se deu, como exemplo, da incorporação de profissionais da área de saúde que não se viram, de início, como parte integrante da equipe. A Susan, portanto, já se origina com saberes técnicos acumulados, interdisciplinares e transversais. Em termos de estrutura quando da criação da Susan, três eixos foram estabelecidos: fomento à agricultura; comercialização com a regulação de preços; e promoção do consumo alimentar com ações de educação alimentar e, conseqüentemente, cultura alimentar. Estes eixos favorecem à identificação da população com alimentos locais e com a cultura alimentar do povo, conseqüentemente. É uma forma de estruturação que trabalha todos os elos de uma cadeia: do pequeno produtor rural, dos atravessadores e intermediários



que contam com centrais de abastecimento, e da população consumidora que com acesso e educação toma consciência como e de que forma pode se relacionar com os alimentos.

Em 2003, foi criado o Conselho Municipal de Segurança Alimentar - Comusan, cuja criação era de caráter obrigatório para aqueles municípios que fossem aderir ao Programa Fome Zero – Política nacional de segurança alimentar. Magalhães (2021) indica que neste mesmo ano foi inaugurado o equipamento Banco de Alimentos e parte dos recursos oriundos do programa federal serviram para a aquisição de alimentos da agricultura familiar para serem destinados à alimentação escolar e ao restaurante popular.

Nos anos seguintes, de 2002 a 2010, foram inaugurados três restaurantes populares com o recurso do governo federal, que atenderiam a região hospitalar e aos centros periféricos de Barreiro e Venda Nova. Do ponto de vista estrutural, Magalhães (2021) argumenta que houve ampliação e diversificação maior com membros da sociedade civil a partir da interação com a Comusan. E, acrescente, os grupos de maior participação eram de assistência alimentar, abastecimento, agricultura urbana e familiar que se conectavam intersetorialmente com órgãos como o Ministério do Meio Ambiente, denotando a existência de coalização. A capacidade técnica na operacionalização da política se amplia.

Magalhães (2021) afirma que entre 2011 e 2016, a cidade de Belo Horizonte teve que conviver com uma redução de recursos e prioridades em termos das políticas voltadas para a segurança alimentar e nutricional do município. Este fenômeno se iniciou na gestão anterior e o discurso político passou, paulatinamente, a se deslocar de uma base de direito para se pautar na busca da eficiência empresarial. Alguns instrumentos como os editais sofreram uma espécie de conversão – redefinição de instrumentos existentes para novos usos – estabelecendo um cenário em que agricultores não teriam condições de participar e habilitando a participação de empresários para a aquisição de alimentos.

Destaca-se que alguns secretários passaram a ter um perfil mais político que técnico e isso afetou sobremaneira a forma como a Secretária era gerenciada e ocasionou uma espécie de fragmentação interna. A área de assistência alimentar ficou dividida em dois grupos, um mais conectado aos aspectos gerenciais e licitatórios e, o outro, mais conectado ao trabalho de qualidade nutricional. Não existia uma coalização direta entre atores de conexão entre os grupos e comunidades.

Uma gestão com características centralizada e compartilhada evidenciou-se entre 2017 e 2020. De acordo com Magalhães (2021), os grupos mais influentes eram o grupo de assistência alimentar que unificou gestão com a qualidade nutricional, o grupo identificado com a agricultura familiar e urbana e um terceiro grupo identificado com a execução gerencial por meio de instrumentos de licitação, chamamento público e credenciamento utilizados na

política. O trabalho destes grupos caracterizou-se pelos mecanismos de coalizão. E o foco da discursão política nacional fundamenta-se muito no uso dos recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação para a alimentação escolar. Os desafios impostos pela pandemia redirecionam a atuação e discussão política.

Em 2021 a portaria nº 176 da SMASAC de 22 de novembro, regulamentou as atribuições de execução e gestão do Programa de Assistência Alimentar e Nutricional Emergencial - PAAN no âmbito da Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUSAN e da Subsecretaria de Assistência Social – SUASS (BELO HORIZONTE, 2021a).

E em 2022, o decreto nº 18.027, de 15 de julho, dispôs sobre a organização da Secretaria Municipal de Assistência Social, Segurança Alimentar e Cidadania da cidade. Este instrumento prevê que a estrutura orgânica da Subsecretaria de Segurança Alimentar e nutricional agrega o Comusan, o Cae, o centro de referência em segurança alimentar e nutricional no mercado da Lagoinha, a diretoria de fomento à agroecologia e ao abastecimento (incluindo aí mercados, feiras, sacolões, central de abastecimento da agricultura familiar e urbana; banco de alimentos, central de abastecimento da agricultura familiar e urbana); banco de alimentos; diretoria de unidades de alimentação popular (e restaurantes populares); e a Câmara intersetorial de segurança alimentar e nutricional de BH – Caisan (BELO HORIZONTE, 2022c). Ressalta-se que estes dois instrumentos também mencionam a gastronomia e a cultura alimentar, quais serão abordadas na sequência.

#### **4.2 Belo Horizonte e a gastronomia**

A gastronomia, por sua vez, é o estudo das relações ente comida, cultura e sociedade. Pode-se apresentar enquanto ciência e disciplina acadêmica ou prática de um setor econômico que busca articular a produção e consumo de alimentos na oferta de serviços alimentares de bares e restaurantes.

Nos documentos analisados, é mencionado que em 2001, Minas Gerais foi destaque no setor de turismo quando criou um processo de regionalização do território estadual por meio da instituição dos Circuitos Turísticos Mineiros. A abordagem dos circuitos é organizar um conjunto de municípios de uma mesma região, com afinidades culturais, sociais e econômicas que se unem para organizar e desenvolver a atividade turística regional de forma sustentável, consolidando uma identidade regional. De acordo com o relatório da Frente pela Gastronomia Mineira - FGM, é com este trabalho em rede que as regiões do estado alcançaram resultados na atividade turística, e aproximação de gestores públicos, empreendedores e entidades do setor para que o turismo fosse cada vez melhor estruturado (ROCHA et al., 2015).

A Frente pela Gastronomia Mineira surge entre final de 2012 e início de 2013 com o objetivo de fortalecer a gastronomia do estado, e composta por representantes das mais diversas instituições de ensino, empreendimentos, órgãos de governo, associações e entidades do terceiro setor vinculados direta ou indiretamente ao setor gastronômico, tais como as Secretarias de Estado de Turismo, Cultura e Agricultura, Abrasel, CDL, Instituto Estrada Real, Universidades, organizadores de eventos entre outros. A Frente se estruturou com trabalhos de três grupos, o primeiro denominado Identificação, Valorização e Proteção dos Produtos e Modos de Fazer Tradicionais de Minas Gerais. O segundo, Advocacy, defesa da Gastronomia Mineira; e, o terceiro, de Promoção da Gastronomia Mineira (ROCHA et al., 2015).

No relatório de 2015, pode-se perceber processos de articulação e coalizão desde o início da sua atuação. Ressalte-se que neste mesmo ano é promulgada a Lei nº 21.936, de 23 de dezembro que instituiu a Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia (MINAS GERAIS, 2015).

Nos demais instrumentos analisados em nível municipal, a gastronomia somente é mencionada pela primeira vez em 2008, pela Lei nº 9.537 de 26 de março, autorizando o poder executivo a outorgar a cessão de uso de bem público precedida da execução de obra e dá outras providências, referia-se a um mercado público (BELO HORIZONTE, 2008). Mais menções ocorrem a partir de 2018.

A título de ilustração, pode-se indicar o decreto nº 16.886, de 10 de abril de 2018, o qual altera o decreto nº 16.452 de 24 de outubro de 2016, e estabelece a vinculação do Conselho Municipal de Cultura - COMUC à Secretaria Municipal de Cultura – SMC (BELO HORIZONTE, 2016, 2018). O COMUC é um órgão colegiado de caráter deliberativo e consultivo que, dentre outras atribuições, deve colaborar com Fundação Municipal de Cultura (FMC) na convocação e organização de conferências, ter a representação de colegiados consultivos setoriais e territoriais e membros da Secretaria Municipal de Assistência Social, Segurança Alimentar e Cidadania e do setor de Cultura alimentar e gastronomia. Estas alterações são relevantes pois é quando nota-se uma integração de membros de setores distintos. No decreto anterior, o segmento de gastronomia aparecia junto com culinária e o termo cultura alimentar não incidia.

Outra menção é descrita pela portaria da Belotur nº 054 de 27 de julho de 2018, ao designar membros para a comissão intersetorial que irá apoiar no planejamento e execução do programa municipal de turismo gastronômico no município (BELO HORIZONTE, 2018a). Já a portaria da Smasac nº 176 de 22 de novembro de 2021, regulamenta as atribuições de execução e gestão do Programa de Assistência Alimentar e Nutricional Emergencial - PAAN

no âmbito da Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUSAN e da Subsecretaria de Assistência Social – SUASS (BELO HORIZONTE, 2021).

A portaria Belotur nº 16 de 21 de março de 2022, Instituiu a Política de Promoção de Belo Horizonte, como Destino Turístico (BELO HORIZONTE, 2022a). E, por fim, a portaria conjunta BELOTUR, SMDE, SMASAC e SMC nº 01 de 09 de junho de 2022, instituiu o Grupo Técnico de Apoio ao Comitê Gestor Belo Horizonte Cidade Criativa da Gastronomia (BELO HORIZONTE, 2022b).

Os instrumentos da gastronomia analisados sugerem uma coalizão maior entre órgãos e representações de distintas atuações (segurança alimentar e abastecimento, gastronomia e cultura alimentar).

#### **4.3 Belo Horizonte e a cultura alimentar**

A cultura alimentar, por sua vez, se refere aos costumes, hábitos alimentares, modos de fazer a qual uma sociedade pertence. Assim como a gastronomia, nos instrumentos analisados é uma pauta recente no município de BH.

A primeira menção ocorre na Portaria Smasan nº 10 de 11 de abril de 2017, instituiu o comitê gestor de compras institucionais da agricultura familiar e indica como uma das competências do comitê o incentivo ao consumo de alimentos saudáveis, sustentáveis e que valorizem a cultura alimentar local (BELO HORIZONTE, 2017b). Em seguida, a Portaria da SMASAC nº 080 de 04 de julho de 2018, revogou a anterior, e a constituição do comitê gestor de compras da agricultura familiar passou a incorporar as compras institucionais da agricultura urbana, e não alterou o que estava disposto em relação à cultura alimentar (BELO HORIZONTE, 2018b).

Outra menção é no Decreto nº 16.886, de 10 de abril 2018, e esta, associada à gastronomia. No decreto que vigorava anteriormente não mencionava a cultura alimentar, em seu lugar, citava a culinária (BELO HORIZONTE, 2018).

A lei nº 11.198, de 24 de outubro de 2019, instituiu o Programa Municipal de Alimentação Escolar de Belo Horizonte. Neste instrumento há a menção de que os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados por nutricionista responsável técnico, com a utilização de gêneros alimentícios in natura ou minimamente processados, respeitando as referências nutricionais, hábitos alimentares e a cultura alimentar, e levar em consideração a sustentabilidade, a sazonalidade, e a diversificação agrícola da região e a alimentação saudável e adequada, conforme preconiza o PNAE (art. 8º) (BELO HORIZONTE, 2019a).

A Portaria conjunta Smasac/SMMA nº 003 de 23 de abril de 2021 (BELO HORIZONTE, 2021b) estabelece as atribuições da Secretaria Municipal de Assistência Social de Segurança

Alimentar e cidadania, por meio da Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria municipal de meio ambiente na implantação e manutenção de agroflorestas urbanas e institui o comitê gestor. O comitê tem como umas das suas competências incentivar o consumo de alimentos que valorizem a cultura alimentar local.

O Decreto nº 18.027, de 15 de julho de 2022, que dispõe sobre a organização da Secretaria Municipal de Assistência Social, Segurança Alimentar e Cidadania, menciona a cultura alimentar em três momentos. Na seção IV ao abordar o Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional do Mercado da Lagoinha, indica que umas das competências versa sobre o planejamento e coordenação, de forma intersetorial, multiprofissional e transversal, ações educativas que contribuam na formação de hábitos alimentares saudáveis, na promoção da saúde e da agroecologia e na valorização da gastronomia e da cultura alimentar mineira e belo-horizontina (BELO HORIZONTE, 2022c).

Na seção da Gerência de Apoio ao Abastecimento e Comercialização, ressalta a competência desta em apoiar e monitorar as ações desenvolvidas pelas unidades operacionais, a fim de potencializar a organização em rede, a logística e distribuição dos produtos da agricultura familiar e urbana, e, assim, contribuir com o abastecimento de gêneros alimentícios diversos, com o acesso a alimentos saudáveis agroecológicos e orgânicos, e com o fomento à agricultura familiar e urbana, a gastronomia e a cultura alimentar como patrimônio cultural imaterial. Quanto à Gerência de Apoio à Gestão das Unidades de Alimentação Popular é mencionada como uma de suas competências, a promoção de ações de educação alimentar voltadas à segurança nutricional, à preservação e ao resgate da gastronomia e da cultura alimentar mineira, de combate ao desperdício e de promoção da saúde.

## **5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A inserção da gastronomia na política pública de Belo Horizonte é relativamente recente (2018), o que sugere que esta inserção pode advir da regionalização do Turismo no estado de Minas Gerais (a partir de 2001), da atuação da Frente Mineira pela Gastronomia, e das transformações quais as políticas de segurança alimentar, nutricional e abastecimento passaram principalmente entre os anos de 2002 e 2011.

Acredita-se que a atuação e trajetória da cidade de Belo Horizonte em torno das iniciativas pautadas na segurança alimentar e nutricional e abastecimento tenham reunido uma trajetória, argumentos e capacidades suficientes para a composição do dossiê da cidade criativa. Pautado neste argumento, há alguns elementos citados no dossiê da candidatura que também evidenciam estes aspectos.

Um dos argumentos é a presença de produtores locais no Programa Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, e de grupos vulneráveis que encontram na gastronomia quais dependem da gastronomia para o sustento, emprego e renda (comunidades quilombolas, agricultura de subsistência, agricultura familiar) e a menção do Programa Direto da Roça que objetiva a criação de vínculos entre produtores e consumidores.

Outros aspectos mencionados são a atuação da cidade no fornecimento de refeições subsidiadas nos restaurantes populares; a alimentação escolar; a assistência alimentar e o banco de alimentos; a regulação de mercado para fornecimento de alimentos saudáveis a baixo custo em todas as regiões da cidade, por meio de espaços físicos (“Sacolões ABasteCer”), das feiras de rua; e a promoção da agricultura familiar e urbana em bases agroecológicas, ampliando os espaços produtivos da cidade e do entorno, por meio dos sistemas alimentares agroecológicos comunitários ou institucionais, dos territórios sustentáveis, das áreas públicas da agricultura familiar, do corredor agroecológico e do sistema participativo de garantia. De maneira transversal aos eixos, figura a educação alimentar e nutricional, bem como a formação e capacitação em gastronomia e agroecologia (BELO HORIZONTE, 2019b).

Os aspectos resgatados aqui, mencionados no dossiê, têm origem nas políticas de segurança alimentar, nutricional e de abastecimento definidas em períodos anteriores à candidatura, à constituição do trabalho da Frente Mineira e à própria regionalização do turismo.

Contudo, não se pode afirmar que as iniciativas de segurança alimentar, nutrição e abastecimento determinaram ou mesmo definem a gastronomia da cidade. O que se argumenta e se tem como pressuposto é que os quesitos direcionados à mitigação de problemas estruturais são valorizados em uma candidatura pela Unesco e pode ser apresentado pelo município em virtude da trajetória de segurança alimentar, nutrição e abastecimento de políticas de anos anteriores até mesmo ao processo de inclusão da gastronomia como parte da política pública.

A adesão de Belo Horizonte à agenda 2030 também sinaliza que o município precisa e deve manter suas políticas de segurança alimentar, nutricional e de abastecimento. Alguns dos objetivos da agenda 2030 são acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição e promover a agricultura sustentável (ODS 2). E, conforme argumenta Rinaldi (2017), uma das marcas do desenvolvimento sustentável é a indistinção das fronteiras entre as áreas de pesquisa e políticas, a reconhecida interdependência de diferentes atores, juntamente com a quebra de dicotomias modernistas, como produção (economia)-consumo (cultura); e redes globais, de forma macro e, comunidades locais, de forma micro.



Conseqüentemente, é necessário quebrar o distanciamento entre disciplinas e políticas, com o olhar para o local e o envolvimento de múltiplos atores que carregam diferentes tipos de conhecimento coordenados e integrados para abordar os desafios da sustentabilidade (RINALDI, 2017). Isso pôde ser observado pelos movimentos de maior coalização e integração entre os setores e políticas públicas da gastronomia, segurança alimentar e cultura alimentar a partir de 2017.

Quanto à construção de uma agenda de pesquisas futuras, sugere-se acompanhar as políticas e iniciativas públicas e privadas para a manutenção da chancela da cidade e do Estado. Uma pesquisa com os atores envolvidos na construção desses movimentos cuja atuação seja anterior à chancela, a fim de avançar na compreensão das coalizações entre atores e redes relativas à segurança alimentar e nutricional, abastecimento, turismo, gastronomia e cultura alimentar pode ser relevante para evidenciar o fenômeno das condições que favoreceram a construção do dossiê e o atendimento dos quesitos da chancela.

Igualmente, se evidencia que a realização deste estudo a partir dos instrumentos publicizados, destituída da realização de entrevistas com os envolvidos na delimitação das políticas nos últimos anos, torna os resultados ora apresentados como uma interpretação preliminar do estudo. A próxima etapa prevê a realização de entrevistas com a finalidade de triangular e aprofundar a compreensão do que foi exposto.

Este artigo faz parte dos resultados do projeto Capacidades Estatais e políticas públicas para o desenvolvimento estratégico: Economia Criativa pela gastronomia e foi financiado pela Coordenação de Aperfeiçoamento de pessoal de nível superior do Ministério da Educação – CAPES.

## REFERÊNCIAS

BELO HORIZONTE. **Lei nº 6.352, de 15 de julho de 1993** . **Diário Oficial do Município**. Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil, Diário Oficial do Município, 1993.

BELO HORIZONTE. **Lei nº 9.537 de 26 de março de 2008**. **Diário Oficial do Município** Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil, Diário Oficial do Município, mar. 2008.

BELO HORIZONTE. **Decreto nº 16.452 de 24 de outubro de 2016**. **Diário Oficial do Município, seção 1, p. 4** Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil, Diário Oficial do Município, seção 1, p. 4, out. 2016.

BELO HORIZONTE. **Lei nº 11.065 de 01 de agosto de 2017**. **Diário Oficial do Município**. Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil, Diário Oficial do Município, 2017a.

BELO HORIZONTE. **Portaria Smasan nº 10/2017**. **Diário Oficial do Município** Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil, Diário Oficial do Município, 2017b.

BELO HORIZONTE. **Portaria Belotur nº 054 de 2018. Diário Oficial do Município, seção 1, p. 7.** Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil, Diário Oficial do Município, seção 1, p. 7, 2018a.

BELO HORIZONTE. **Portaria Smasac nº 080/2018. Diário Oficial do Município.** Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil, Diário Oficial do Município, 2018b.

BELO HORIZONTE. **Lei nº 11.198 de 24 de outubro de 2019. Diário Oficial do Município** Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil, Diário Oficial do Município, 2019a.

BELO HORIZONTE. **Dossiê Candidatura de Belo Horizonte / Rede de Cidades criativas da Unesco / Gastronomia.** Belo Horizonte: [s.n.].

BELO HORIZONTE. **Portaria SMASAC Nº 176/2021. Diário Oficial do Município** Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil Diário Oficial do Município, 2021a.

BELO HORIZONTE. **Portaria conjunta SMASAC/SMMA nº 003/2021. Diário Oficial do Município,** Belo Horizonte, Diário Oficial do Município, 2021b.

BELO HORIZONTE. **Portaria BELOTUR Nº 016/2022. Diário Oficial do Município** Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil Diário Oficial do Município, 2022a.

BELO HORIZONTE. **PORTARIA CONJUNTA SMDE / BELOTUR / SMASAC / SMC Nº 01/2022. Diário Oficial do Município,** Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil, Diário Oficial do Município, 2022b.

BELO HORIZONTE. **Decreto nº 18.027, de 15 de julho de 2022. Diário Oficial do Município,** Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil Diário Oficial do Município, jul. 2022c.

BELO HORIZONTE. **Decreto nº 16.886 de 10 de abril de 2018. Diário oficial do município, seção 1, p. 8**Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil, Diário oficial do município, seção 1, p. 8, [s.d.].

BRAGA, V. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em revista**, v. 6, n. 13, p. 37–44, 2004.

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Diário Oficial da União, seção 1, p. 1**BRASIL, DF, Diário Oficial da União, seção 1, p. 1, set. 2006.

CELLARD, A. Pesquisa documental. Em: POUPART, J. et al. (Eds.). **A pesquisa qualitativa.** Rio de Janeiro: Vozes, 2014.

ELDER, C. D.; COBB, R. W. Formación de la agenda. **Policy Sciences Journal**, v. 13, n. 1, 1984.

LEIS MUNICIPAIS. **Leis Municipais.**

MAGALHÃES, B. D. **Mudança e continuidade de políticas públicas: o caso da segurança alimentar e nutricional de Belo Horizonte.** Dissertação—São Paulo: Universidade de São Paulo, 2021.

MILLER, T. R. et al. The future of sustainability science: a solutions-oriented research agenda. **Sustainability Science**, v. 9, n. 2, p. 239–246, 6 abr. 2014.

MINAS GERAIS, B. **Lei nº 21.936 de 23 de dezembro de 2015. Diário do Executivo, 24 de dezembro de 2015** BrasilPublicação - Minas Gerais Diário do Executivo - 24/12/2015 Pág. 1 Col. 2, dez. 2015.

**Portal Belo Horizonte.** Disponível em: <<http://portalbelohorizonte.com.br/>>. Acesso em: 6 jun. 2023.

RINALDI, C. Food and Gastronomy for Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches. **Sustainability**, v. 9, n. 10, p. 1748, 28 set. 2017.

ROCHA, A. et al. **Relatório da Gastronomia Mineira.** [s.l: s.n.].

RUBIM, E.; REJOWSKI, M. O ensino superior da gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação. **Turismo Visão e Ação**, v. 15, n. 2, p. 166–184, maio 2013.

SECCHI, L. **Políticas públicas: conceitos, esquemas de análise e casos práticos.** São Paulo: Cengage Learning, 2012.

SHIROYAMA, H. et al. Governance for sustainability: knowledge integration and multi-actor dimensions in risk management. **Sustainability Science**, v. 7, n. S1, p. 45–55, 31 fev. 2012.

SILVA, J. L. DA; EMMENDOERFER, M. L.; CUNHA, N. R. DA S. Análise Documental Ilustrada em Administração Pública: uma Proposta Operacional (Re)Aplicável. **Teoria e Prática em Administração**, v. 10, n. 2, p. 23–41, 7 ago. 2020.