

HÁBITOS ALIMENTARES: DESVENDANDO PADRÕES E ESCOLHAS SOCIAIS

FOOD HABITS: UNDERSTANDING STANDARDS AND SOCIAL CHOICES

Daiane Roncato Cardozo¹
Vera Lúcia Silveira Botta Ferrante²
Luiz Manoel de Moraes Camargo Almeida³
Augusto Paschoalino⁴
Elisa Racy⁵

Resumo

As mudanças na alimentação da população são atribuídas praticamente por hábitos não saudáveis, caracterizados pela falta de uma alimentação balanceada e diversificada somada à falta de exercícios físicos, acarretando na incidência de excesso de peso e doenças. No entanto, ainda é pouco considerado as condições gerais em que essas mudanças ocorrem: econômicas, políticas, psicológicas, sociais e culturais. Em famílias de baixa renda, a adesão a um padrão alimentar tradicional ou saudável pode ser determinada por escolhas individuais, mas aderir a um padrão restrito não é uma questão de escolha devido à falta de oportunidade. Por outro lado, famílias domiciliadas em áreas rurais possuem padrões marcados pelas trajetórias de luta pela terra, culturas, saberes tradicionais e modos de vida. Assim, não basta olhar apenas para a quantidade ou o tipo de alimento que é ingerido; transformações demográficas, epidemiológicas e nutricionais, costumes, origens, preferências, condições de vida, gostos, ideais e politização do consumo, dentre outros aspectos, vão muito além de medidas ou da ingestão adequada de alimentos. Nesse sentido, este trabalho teve como objetivo refletir acerca dos determinantes de hábitos, práticas e padrões alimentares e como estes influenciam nas escolhas, preferências e na segurança ou insegurança alimentar e nutricional de um indivíduo, de uma população ou de um território, por meio de uma revisão de literatura. No campo que se abre na interface da Nutrição, Biologia, Sociologia e Antropologia, os progressos da ciência passam pelos macro e microscópio da alimentação (alimento/comida, natureza/cultura, biológica/social), considerando as diferentes dimensões que definem padrões alimentares. Observou-se também a amplitude das diferentes abordagens sobre a comida, os novos comedores, os sistemas agroalimentares, as formas de ação política, os novos movimentos sociais e os estudos da cultura contemporânea. Muitos temas se entrelaçam, outros se multiplicam, e todos merecem ser considerados e aprofundados.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Transição alimentar e nutricional; Escolhas sociais e hábitos alimentares; Alimentação; sociedade e cultura; Sociologia da alimentação.

¹ Pós-Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial e Meio Ambiente, Universidade de Araraquara – UNIARA.

² Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial e Meio Ambiente, Universidade de Araraquara – UNIARA.

³ Docente da Universidade Federal de São Carlos – UFSCar Campus Lagoa do Sino e da Universidade de Araraquara – UNIARA.

⁴ Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial e Meio Ambiente, Universidade de Araraquara – UNIARA.

⁵ Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial e Meio Ambiente, Universidade de Araraquara – UNIARA.

Abstract

The changes in the population's diet are attributed practically to unhealthy habits, characterized by the lack of a balanced and diversified diet added to the lack of physical exercises, causing in the incidence of excess weight and diseases. However, the general conditions under which these changes occur are still considered little: economic, political, psychological, social and cultural. In low-income families, adherence to a traditional or healthy eating pattern can be determined by individual choices, but adhering to a narrow pattern is not a matter of choice because of the lack of opportunity. On the other hand, families domiciled in rural areas have patterns marked by trajectories of struggle for land, cultures, traditional knowledge and ways of life. Thus, it is not enough to look only at the quantity or type of food that is ingested; demographic, epidemiological and nutritional changes, customs, origins, preferences, living conditions, tastes, ideals and politicization of consumption, among other aspects, go far beyond measures or adequate food intake. In this sense, this study aimed to reflect on the determinants of eating habits, practices and patterns and how they influence the choices, preferences and food safety and insecurity of an individual, a population or a territory, through a review of the literature. In the field that opens in the interface of Nutrition, Biology, Sociology and Anthropology, the progress of science goes through the macro and microscope of food (food / food, nature / culture, biological / social), considering the different dimensions that define food standards. The breadth of different approaches to food / food, new eating places, agro-food systems, forms of political action, new social movements, and studies of contemporary culture were also observed. Many themes intertwine, others multiply, and all deserve to be considered and deepened.

Keywords: *Food and nutrition security; Food and nutritional transition; Social choices and eating habits; Food, society and culture; Sociology of food.*

1 Introdução

A discussão sobre hábitos, escolhas, práticas e padrões alimentares deve ser precedida pelo histórico da construção das concepções de segurança alimentar e nutricional (SAN), do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e de soberania alimentar, além do contexto da transição nutricional, que por sua vez, insere-se no contexto de mudanças demográfica e epidemiológica, bem como nas alterações políticas, sociais, econômicas e culturais de um território (SILVA et al., 2016).

Estudo sobre possíveis preditores à percepção de insegurança alimentar e nutricional em famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (PBF) mostrou que, em famílias de baixa renda, a adesão a um padrão alimentar tradicional ou saudável pode ser determinada por escolhas individuais, mas aderir a um padrão restrito não é uma questão de escolha devido à falta de oportunidade (CARDOZO, 2016). Famílias domiciliadas em áreas rurais possuem padrões marcados pelas trajetórias de luta pela terra e processos de identificação social, modos de vida, tradições, práticas e saberes para o autoconsumo, entre outros (DUVAL; VALENCIO; FERRANTE, 2009).

Belik e Siliprandi (2010) apontam que hábitos alimentares não são exclusivos de pessoas com maior poder aquisitivo, e que este tema depende do entendimento do real quadro de segurança alimentar para a construção de políticas públicas efetivas, pois:

Afinal, como podemos definir o que é essencial em termos de alimentação? Até que ponto o que definimos como essencial não estaria eivado de influências estabelecidas pela propaganda e por padrões de consumo que não dizem respeito à realidade de cada grupo social ou realidade local? Por outro

lado, como seria possível estimular uma alimentação saudável deixando ao consumidor o poder de decisão sobre o que comprar e como consumir? (BELIK; SILIPRANDI, 2010, p. 187-188).

O comer é, assim, uma ação concreta de incorporação tanto de alimentos como de seus significados, permeada por trocas simbólicas, envolvendo uma infinidade de elementos e de associações capazes de expressar e consolidar a posição de um agente social em suas relações cotidianas (CARVALHO; LUZ, 2011, p.147).

Portanto, não basta olhar apenas para a quantidade ou o tipo de alimento que é ingerido; transformações demográficas, epidemiológicas e nutricionais, costumes, origens, preferências, condições de vida, gostos, ideais e politização do consumo, dentre outros aspectos, vão muito além de medidas ou da ingestão adequada de alimentos.

Nesse sentido, este trabalho buscou refletir acerca dos determinantes de hábitos, práticas e padrões alimentares e como estes influenciam nas escolhas, preferências e na segurança ou insegurança alimentar e nutricional de um indivíduo, de uma população ou de um território.

A pesquisa, baseada em revisão de literatura, utilizou livros e artigos de bases referenciais, considerando como descritores-chave: hábitos/práticas/escolhas/padrões alimentares e SAN. Na tentativa de “dar conta” da abrangência do tema, os achados na literatura foram abordados em três breves tópicos: a SAN no marco das transições, com destaque para a transição alimentar e nutricional no Brasil (estado nutricional, consumo alimentar e políticas públicas); dimensões sociais e culturais da alimentação, seus processos e práticas; alimentação, sociedade e os temas contemporâneos.

2 A SAN no marco das transições

SAN é um conceito que vem sendo construído a partir de uma percepção muito antiga de que as pessoas necessitam alimentar-se para sobreviver. Muito antes até de seu reconhecimento acadêmico e político, marcados por uma trajetória de manifestações, mobilizações, Conferências, Fóruns, Declarações, Pactos, Cúpulas, criação de Emenda Constitucional e de Conselhos, que possibilitaram a criação de um instrumento para garantir a realização do DHAA: a Lei Orgânica de SAN (Losan) – Lei n.11.346 –, além da construção de um Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan). Com base nesta Lei, a 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).

Durante a II Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional de 2007, o Brasil incorporou à noção de SAN as questões de autodeterminação da produção e do consumo, o que entendemos por soberania alimentar: “cada país tem o direito de definir suas próprias políticas e estratégias de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população respeitando as múltiplas características culturais dos povos” (CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR - CONSEA, 2007).

Assim, de acordo com Belik e Siliprandi (2010, p. 189):

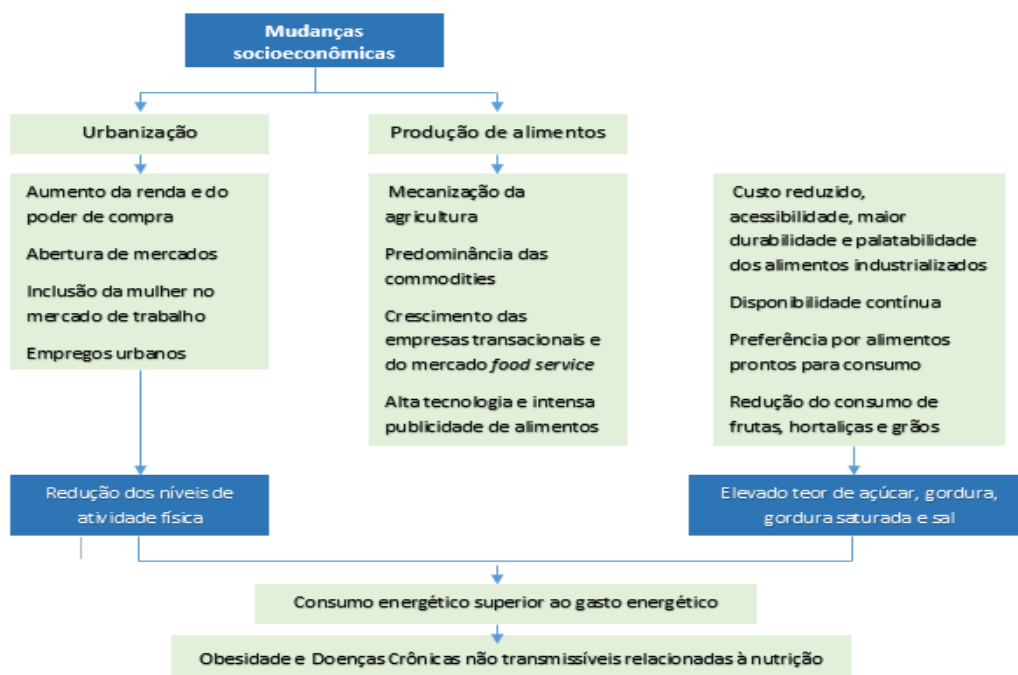
Estes são os parâmetros aceitos, portanto, para se avaliar se a população de um determinado país se encontra ou não em situação de segurança e soberania alimentar: se as pessoas dispõem de recursos para adquirir (ou produzir) a sua alimentação; se têm acesso físico aos alimentos; se esses são de qualidade; se os alimentos que consomem estão de acordo com a sua cultura alimentar e com as suas próprias escolhas.

A problemática da realização do direito e do estado de SAN está nas mudanças em que o mundo, e principalmente, os países em desenvolvimento, vêm sofrendo nos últimos 50 anos, caracterizadas pela (s): crescente urbanização, economia e escolaridade; modificações na estrutura etária e no padrão de morbimortalidade da população; avanços tecnológicos na agricultura (produção, processamento e distribuição/comercialização), nos meios de comunicação e na saúde (aumento da cobertura de serviços); autonomia e inserção da mulher no mercado de trabalho. Tais mudanças e contrastes influenciam direta e indiretamente no comportamento e na SAN de uma determinada população.

De acordo com Rinaldi e Conde (2016), nos últimos 40 anos, foram observadas modificações no estado nutricional da população, com a redução significativa da desnutrição, do déficit de peso e da baixa estatura; e em paralelo, também foi observado o aumento do excesso de peso e modificações no padrão alimentar na direção da preferência por refeições fora do domicílio e do consumo de alimentos processados. Esta passagem denomina-se *transição nutricional*.

Este fenômeno vem obtendo maior impacto nos países em desenvolvimento, como por exemplo: aumento de 29% na aquisição de alimentos processados contra 7% nos países desenvolvidos, o que é explicado pela influência dos supermercados na organização dos mercados agroalimentares - ampliação da disponibilidade de alimentos processados com alta densidade energética a custos reduzidos (RINALDI; CONDE, 2016). A Figura 1 apresenta, de modo geral, os fatores demográficos, econômicos e sociais envolvidos na transição nutricional.

Figura 1 - Fatores demográficos, econômicos e sociais envolvidos na transição nutricional



Fonte: Rinaldi e Conde (2016).

2.1 A Transição Nutricional e Alimentar no Brasil: estado nutricional, consumo alimentar e políticas de transferência de renda

Silva et al. (2016) mencionam as diversas mudanças demográficas e socioeconômicas ocorridas no Brasil, nos últimos anos: crescimento da taxa de urbanização (de 36% para 84%, de 1950-2009), acompanhada da redução da população infantil e de jovens (63%) e do aumento da população adulta (30%) e idosa (275%); maior cobertura da assistência de saúde com a criação do Sistema Único de Saúde (SUS), nos anos de 1990, que garantiu, principalmente os cuidados com saúde materno-infantil, pela criação do Programa Saúde da Família (PSF) e do Programa Agentes Comunitários; e no cenário das políticas públicas, o destaque para o PBF, contribuindo para o aumento do poder de compra das classes econômicas mais baixas.

A evolução do estado nutricional e o padrão alimentar brasileiro tem sido estimada por 4 pesquisas nacionais do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) nas últimas décadas: Estudo Nacional de Despesa Familiar (Endef – 1974/1975), Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição (PNSN - 1989) e Pesquisas de Orçamento Familiar (POF – 2002/2003; 2008/2009). Por meio da avaliação do Índice de Massa Corporal (IMC) de homens e mulheres nessas pesquisas, foi possível verificar que durante o período de 1989 a 2003, não houve mudança do IMC; mas no período de 2003 a 2009, homens e mulheres mostraram aumento do IMC (sobrepeso e obesidade). Assim, a tendência é que a prevalência de obesidade na população brasileira seja crescente. Essa tendência de ganho de massa corporal também ocorre entre crianças de 5 a 9 anos e em adolescentes de 10 a 19 anos; em menores de 5 anos, não constatou-se tal tendência nos registros mais recentes, de 2006 (SILVA et al., 2016).

Nessas pesquisas, o consumo alimentar foi avaliado de diferentes maneiras: disponibilidade alimentar domiciliar pela pesagem direta dos alimentos (Endef – 1974/1975); disponibilidade *per capita* de alimentos a partir do registro do gasto mensal das famílias com alimentos e do preço médio destes (POF – 2002/2003); disponibilidade *per capita* de alimentos, e em uma subamostra, do registro alimentar de três dias em cada indivíduo (POF - 2008/2009). Com isso, constatou-se mudanças significativas no padrão alimentar brasileiro: aumento no consumo de carnes (50% de frangos e embutidos), de leite e derivados (+36%), de óleos e gorduras vegetais (+16%), de açúcar refinado (+23%), de biscoitos (+400%) e refeições prontas (+80%); redução de alimentos considerados básicos na dieta brasileira, como arroz (-23%), feijão (-30%), raízes e tubérculos (-30%), ovos (-84%) e gordura animal (-65%); frutas e hortaliças mantiveram-se estáveis (3% a 4% do valor calórico total), mas bem abaixo da participação recomendada pela Organização Mundial da Saúde (OMS), que deve ser o dobro do percentual. Assim, segundo os autores, o padrão alimentar mais recente no Brasil pode ser:

Caracterizado pela predominância de alimentos industrializados compostos por gordura saturada, açúcar refinado, baixo teor de fibras e prontos para o consumo imediato – é característico de uma população que privilegia praticidade, custo reduzido, porções maiores, intensidade do sabor e palatabilidade ao realizar suas refeições. Tais preferências e comportamentos estão influenciados, em maior parte por adaptação da população às modificações impostas pelo crescimento urbano, redução da estrutura familiar, alterações no padrão de emprego e crescente apropriação, pela indústria, da tarefa de preparar refeições (SILVA et al., 2016, p. 211).

No geral, os estudos de padrões alimentares costumam identificar entre 2 a 3 padrões: um representado pelo consumo de alimentos mais saudáveis; outro identificando o consumo de alimentos não saudáveis; e outro, pela alimentação tradicional, característica do local avaliado (CASTRO JUNIOR, 2013). Cardozo (2016) traz uma revisão de literatura sobre titulações de padrões alimentares com base nas categorias de frequência de consumo (Figura 2).

Figura 2 – Padrões alimentares encontrados na literatura

Padrões alimentares	Caracterização de padrões alimentares					
	Kant (2004)	Deshmukh-Taskar et al. (2009)	Cunha et al. (2009)	Olinto et al. (2012)	Tavares et al. (2014)	Asakura et al. (2015)
Ocidental	-	Batata-frita, bebidas açucaradas, leite. Doços, carnes, ovos, salgadinhos, refinados	Fast-food, refrigerante, sucos, leite, doces, bolos, biscoitos	-	-	Carnes vermelhas
Prudente	-	Cereais, legumes, verduras, leite, frutas	-	-	-	Cereais, sopas
Tradicional	-	-	Açúcar, pão, gorduras, arroz, feijão	-	-	-
Misto	-	Cereais, frutas, óleos, sopas, gorduras	Cereais, peixes, legumes, verduras, raízes, carnes, ovos, café, embutidos	-	Feijão, guloseimas, biscoitos, frutas, refrigerantes, salgados	-
Brasileiro	-	-	-	Açúcar, pão, café, margarina, arroz, feijão	-	-
Saudável	Frutas, vegetais, grãos integrais, peixes, aves	-	-	-	Hortaliças cozidas e cruas, frutas, leite, feijão	Verduras, legumes, oleaginosas, azeite
Não saudável	-	-	-	-	Hamburguer, salsicha, mortadela, salame, presunto, empanado, refrigerante	-
Compensatório	-	-	-	-	-	Light/diet, lanches e adoçantes
Bar	-	-	-	-	-	Bebidas e embutidos

Fonte: Cardozo (2016); Cardozo et al. (2017).

Na metade dos anos 1990, os programas de transferência de renda condicionada (TRC) começaram a ser implementados com o objetivo de amenizar desigualdades econômicas e sociais, bem como contribuir com a SAN, inserção social e geração de trabalho e renda, inovando em sua forma de seleção dos beneficiários (pela transferência de renda direta – em forma de dinheiro, vales e alimentos - mediante cumprimentos de contrapartidas relacionadas à saúde e educação).

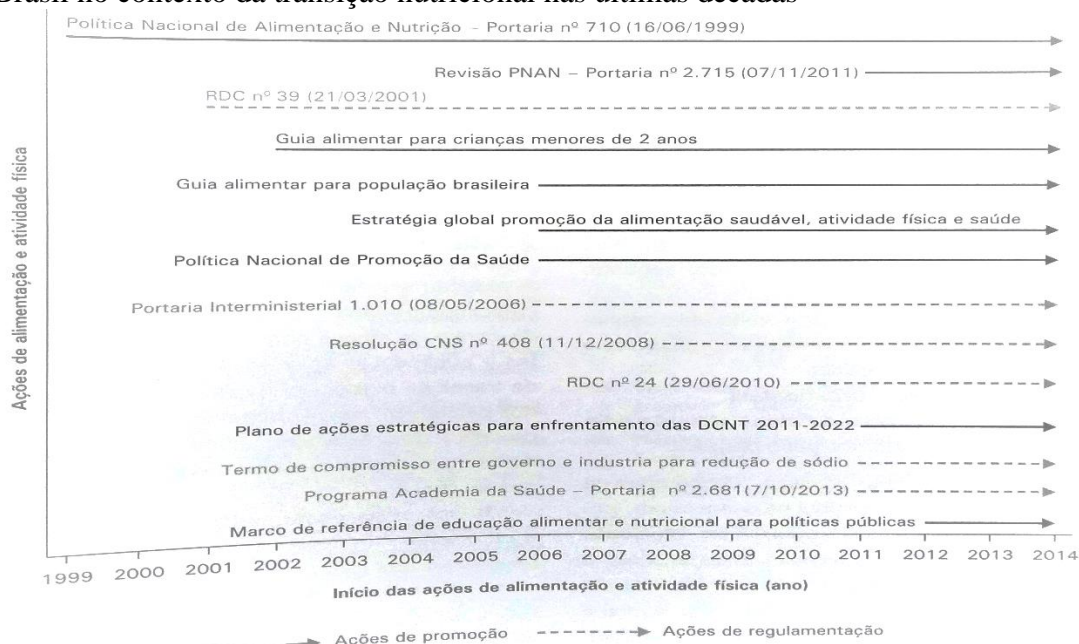
O primeiro país na América Latina a adotar tais medidas foi o México, com a criação do *Progres*a, em 1997. A partir daí, outros países adotaram tais modelos de políticas sociais: Burkina Fasso, Nigéria, Turquia, Paquistão, Iêmen, Quênia, Índia, Bangladesh, Camboja, Filipinas, Indonésia, sendo 17 somente na América Latina - México, Guatemala, El Salvador, Costa Rica, Panamá, Equador, Peru, Chile, República Dominicana, Jamaica, Honduras, Nicarágua, Colômbia, Brasil, Bolívia, Paraguai e Argentina (PASE; MELO, 2017).

No Brasil, o PBF, criado em 2003 no Governo Lula, unificou outros programas de renda já implementados em governo anterior (Bolsa Escola, Bolsa Alimentação, Auxílio-Gás e Cartão Alimentação). Diversas pesquisas evidenciam que a maior parte dos beneficiários utilizam o benefício financeiro com alimentação. E, apesar do programa impactar positivamente, dentre outros aspectos, mas principalmente, no estado nutricional de crianças menores de 2 anos (redução do baixo peso, da desnutrição crônica e da prevalência de anemia), as famílias beneficiárias passaram a comprar mais açúcar, biscoitos, leite, arroz e cereais e industrializados. Esse tipo de alimentação atrelada a falta de atividade física favorece o excesso de peso. É o que se constata no estudo de Cardozo (2016) sobre identificação de padrões alimentares de beneficiários do Bolsa Família:

apesar do programa aumentar a aquisição alimentar familiar, verificou-se prevalência de histórico de anemia em crianças e adolescentes, bem como a obesidade em adultos. Esse padrão reflete o da população brasileira, observada na última POF (2008-2009).

Nesse sentido, Silva et al. (2016) apresentam as principais ações de intervenção no Brasil no contexto da transição nutricional, nas últimas décadas (Figura 3). Os autores colocam que há um conjunto de evidências que apontam resultados satisfatórios no curto prazo, nos contextos locais e em ambientes compartilhados, como locais de trabalho, escolas e comunidades. Contudo, ainda há carências de ações públicas a médio e longo prazo, especialmente voltadas à alimentação e nutrição no manejo do excesso de peso (estratégias para redução do consumo de sal, gordura, aumento do consumo de frutas e hortaliças e prática de atividade física). Além disso, segundo Cardozo et al. (2017, p. 191), “há que se averiguar as efetividades e entraves dessas ações e possíveis entraves, em relação ao conhecimento dos instrumentos disponíveis, infraestruturas locais, pessoal capacitado, aprimoramento dos sistemas de gestão, entre outros, que acabam influenciando fortemente os resultados para com a população atendida”.

Figura 3 – Síntese das principais ações de intervenção formuladas e implementadas no Brasil no contexto da transição nutricional nas últimas décadas



Fonte: Silva et al. (2016).

3 Dimensões sociais e culturais da alimentação: processos e práticas

De acordo com Menasche, Alvarez e Collaço (2012), a perspectiva antropológica considera diferentes dimensões que definem os padrões alimentares e a diversidade de produtos escolhidos ou não no ato de comer, bem como as organizações sociais ao redor da exploração ambiental, a cadeia de abastecimento alimentar e os significados atribuídos ao que, quando, como e com quem se come pelos diferentes grupos sociais.

Nos países latino-americanos, os estudos da alimentação na Antropologia começaram a despontar nos anos 1980, sendo um campo ainda em construção e repleto de distintas abordagens e temáticas, que perpassam desde questões alimentares associadas à pobreza, exclusão social e saúde até sua associação com o consumo em sociedades mais desenvolvidas – populações urbano-industriais. Por outro lado, no Brasil, segundo Canesqui (1988), o esforço antropológico de focar elementos culturais e ideológicos

que presidem as práticas de consumo alimentar não é recente. A autora cita uma série de trabalhos antes e a partir da década de 50 sobre os estudos de alimentação em comunidades (urbanas, rurais, indígenas, folcloristas, etc.) e suas contribuições empíricas e descritivas, que remeteram aspectos materiais e não materiais, envolvendo a produção dos meios de sobrevivência e a reprodução da força de trabalho, concreta e cotidiana, da qual a alimentação é um item essencial.

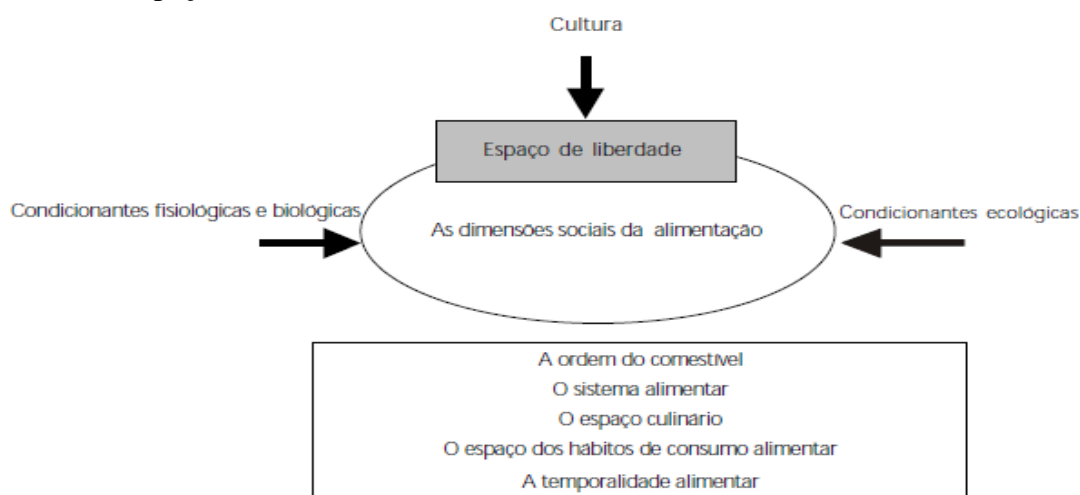
Lima, Neto e Farias (2015) também trazem em seu artigo, a partir de alguns autores da antropologia e da sociologia da alimentação, a compreensão social e cultural da comida, elucidando a diferença entre alimento e comida, “quando se trata de aspectos fisiológicos e automáticos, como atendimento à sobrevivência humana e o sentido dado pelo viés cultural – quando comer adquire também importância simbólica” (p. 507).

No item “o processo de escolhas alimentares”, Lima, Neto e Farias (2015) resgataram pensamentos que relacionam este processo às possibilidades de disponibilização de alimentos pelo meio e ao potencial técnico que possuem; e como formador de hábitos e parte da totalidade cultural – “somos o que comemos”⁶, fisiologicamente e espiritualmente, ao incorporar de forma psicossocial os elementos culturais do que ingerimos, bem como “comemos o que somos”.

Comemos aquilo que nos faz bem, ingerimos alimentos que são atrativos para os nossos sentidos e nos proporcionam prazer, enchemos a cesta de compras de produtos que estão no mercado, e na feira, e nos são permitidos por nosso orçamento, servimos ou nos são servidas refeições de acordo com nossas características: se somos homens ou mulheres, crianças ou adultos, pobres ou ricos. E escolhemos ou recusamos alimentos com base em nossas experiências diárias e em nossas ideias dietéticas, religiosas ou filosóficas (CONTRERAS, 2011, p. 16).

O estudo de Poulain e Proença (2003) propõe o conceito de espaço social alimentar como instrumento do estudo de modelos alimentares, enfatizando a conexão bioantropológica de um grupo humano ao seu meio, ou seja, as inter-relações entre o biológico e o social (Figura 4).

Figura 4 – O espaço social alimentar



Fonte: Poulain e Proença (2003, p. 251).

⁶ Aforismo declamado pelo filósofo Feuerbach (1862 apud LIMA; NETO; FARIAS, 2015, p. 509). Outro aforismo conhecido é “Dize-me o que comes e te direi quem és”, de Brillat-Savarin (1995 apud LIMA; NETO; FARIAS, 2015, p. 509).

Segundo os autores, há duas condicionantes parcialmente flexíveis: de um lado, as fisiológicas e biológicas, e de outro, as ecológicas; ambas oferecem um espaço de liberdade a ser utilizado pelo cultural, ocorrendo, no primeiro caso, a socialização dos corpos e a formação de grupos sociais, e no segundo, a gestão da dependência do meio natural.

Neste espaço, é possível diferenciar algumas dimensões sociais: o comestível, a produção alimentar, o culinário, os hábitos de consumo alimentar, a temporalidade e as diferenciações sociais.

No espaço comestível, a escolha é operada no interior do conjunto de produtos vegetais e animais colocados à disposição do grupo pelo meio natural; se articula as representações simbólicas que revelam as decisões pelas diferenciações culturais.

Na produção alimentar, há um conjunto de estruturas tecnológicas e sociais empregadas desde a coleta até a preparação culinária, passando por todas as etapas de produção e de transformação; os indivíduos agem de acordo com lógicas profissionais ou familiares, em função de suas representações de necessidades e desejos dos comensais e de seus papéis sociais recíprocos.

No terceiro espaço, há o triângulo culinário de Lévi-Strauss (1968 apud POULAIN, 1985): no sentido geográfico do termo (posição da cozinha, o lugar onde se realizam as operações culinárias); no senso social (repartição sexual e social das atividades de cozinha); e no sentido lógico (relações formais e estruturadas).

O espaço dos hábitos de consumo envolve a definição de uma refeição, sua organização estrutural, a forma da jornada alimentar (número de refeições, formas, horários, contextos sociais), as modalidades de consumo (comer com garfo e faca, com a mão, com o pão), a localização das refeições, as regras de localização dos comensais e outros aspectos variam de uma cultura à outra e no interior de uma mesma cultura.

Por fim, a temporalidade alimentar está relacionada ao ciclo de vida dos homens (uma alimentação de lactente, de criança, de adolescente, de adulto e de idoso), que envolve estilos alimentares: alguns alimentos recomendados ou proibidos, os ritmos das refeições, os *status* dos comensais, os papéis, as condicionantes, as obrigações e os direitos; alternância de tempo, com o ritmo das estações e dos trabalhos no campo pelos agricultores, o da migração das caças pelos caçadores, períodos e abundância e de penúria - sejam eles naturais, épocas de colheita e de poda, ou decididos pelos homens, de períodos festivos onde todos os alimentos são autorizados e de períodos de jejum parcial ou total (POULAIN; PROENÇA, 2003).

4 Alimentação e sociedade: temas contemporâneos

O estudo recente de Azevedo (2017) coloca em evidência autores, temas e debates contemporâneos ligados à alimentação sob uma perspectiva sociopolítica e cultural, através da discussão de cinco eixos temáticos: (1) riscos, controvérsias e ampla abordagem da (in)segurança alimentar e nutricional; (2) múltiplos significados da globalização e da urbanização na seleção dos alimentos; (3) “Comer de outras formas” - alimentação e ética, gênero, sexualidade, literatura, cinema e artes; (4) gastronomia, o papel do *chef* e suas implicações culturais e políticas; (5) o ativismo alimentar - Agroecologia, Freeganismo, Locavorismo, Agricultura Orgânica, Vegetarianismo, entre outros.

O primeiro eixo aborda as complexas relações humanas e naturais na produção de alimentos, em torno do tripé alimentação-saúde-doença, que tem se intensificado no decorrer das transformações da sociedade. De um lado, a gama de informações na mídia para o público leigo sobre a categoria de alimento saudável e a de alimentos que

apresentam riscos (repercussões sobre a obesidade, propaganda para obesidade infantil e outras doenças não-transmissíveis). De outro, a velha problemática da fome e da desnutrição, substituídas pela complexa discussão da insegurança alimentar e nutricional, que apresenta grandes desafios:

o combate ao elitismo alimentar, a bulimia, a anorexia, a obesidade e as doenças não-transmissíveis causadas pela dieta desequilibrada; a luta pelo acesso igualitário à água e ao alimento saudável como direito humano, em detrimento da condição de mercadoria ou privilégio; a promoção da soberania alimentar e nutricional; a luta contra o desperdício de alimentos; o direito do consumidor/comedor e a qualidade dos alimentos; o conflito entre a conveniência e a qualidade alimentar dos produtos industrializados; o fomento à agroecologia e aos sistemas agroalimentares sustentáveis; a alimentação redefinindo fronteiras entre os meios urbano e rural; a alimentação como construtora de simbolismo, como bem cultural e como estratégia de socialização, premissas corrompidas durante o processo de urbanização moderno (AZEVEDO, 2017, p. 286).

Além disso, a violação do DHAA para determinados grupos discriminados (negros, indígenas, população de rua, população do meio rural, sem terras, imigrantes), bem como a apropriação e a privatização de recursos genéticos alimentares, e a subordinação da pesquisa e do desenvolvimento tecnológico alimentar aos imperativos do mercado também merecem ser contempladas.

O segundo eixo explora os múltiplos significados da globalização:

Apesar das suas claras relações com a cultura local, a religião, o gosto, a tradição, o simbolismo e a identidade, a comida tem sido produzida como uma mercadoria sob as premissas de um sistema e de uma política agroalimentar de caráter global, dominada por corporações agroalimentares transnacionais, o que envolve uma forma legitimada de agrobiopoder e de ameaça à soberania alimentar, além de impactos culturais e socioambientais significativos (AZEVEDO, 2017, p. 287).

Para os autores, o estudo de Rozin (1976), sobre os aspectos psicobiológicos que interferem nas escolhas alimentares, a neofobia e neofilia e a manutenção de gostos e preferências, é importante na análise dos processos de migração e urbanização. Apontam também a criação de *menus* pelos sociólogos Beardsworth e Keil (1997), que guiam as escolhas alimentares:

os *menus tradicionais*, que apoiam crenças e proibições; os *menus morais*, que selecionam a comida a partir de critérios étnicos, políticos, ecológicos, ambientais e éticos; e os *menus racionais*, baseados no modelo de racionalização da dieta, que promovem a escolha alimentar a partir de critérios científicos para perda peso e aumento da performance física ou mental. Esses menus racionais se subdividem em menus de conveniência, cujo objetivo é minimizar o tempo dedicado ao ato de alimentar-se; os menus econômicos, que tem no custo o delineador das escolhas alimentares, e os menus hedonísticos que tem como foco da escolha o prazer gustatório (AZEVEDO, 2017, p. 287-288).

Portillo et al. (2011) são mencionados como autores que buscam reconhecer o perfil e as estratégias do consumidor cidadão baseados em escolhas a partir de premissas socioambientais. Em entrevista (2008), Portillo fala que impactos ambientais causados na esfera do consumo devem ser resolvidos com conscientização, com campanha, com a politização do consumo: “A participação política é trazida para dentro do supermercado,

por exemplo, assim como para dentro da minha casa. É o que eu chamo de agenda política da cozinha”.

A urbanização traz a especialização de restaurantes em servir refeições para uma pessoa. Estudos sobre o novo *status* da comida de rua, o comer fora de casa, o comer trabalhando. Reflexões acerca da liberdade do comedor eclético hipermoderno frente ao controle da indústria alimentar, a culpa de comer o que deseja, as restrições impostas por suas escolhas, na forma de distúrbios como a obesidade e a anorexia (AZEVEDO, 2017).

O terceiro eixo traz aspectos discutidos em um simpósio internacional sobre alimentação e cultura, realizado na Universidade de Lancaster, na Inglaterra, em 2015, sob o tema *Eating Otherwise*, apresentando “outras formas de comer”: alimentação, literatura, cinema, TV e artes; alimentação e biopolítica; alimentação e tecnologia; alimentação e corpo; alimentação na filosofia; comida, lugares e memórias; alimentação e religião e movimentos alimentares canalizando para a produção de estudos de alimentos e animais; alimentos e sexo (comidas afrodisíacas, comida na pornografia, *porn foods*); comidas profanas e sagradas; comidas sinistras, subversivas e góticas (entomofagia, placentofagia, coprofagia e necrofagia); canibalismo; alimentação do passado, presente e futuro; alimentação pós-humana; alimentação, gênero e Teoria *Queer*; desordens alimentares e alimentação saudável; alimentação, prazer e culpa. A chamada deste simpósio dizia:

(...) pode-se comer a própria comida, mas pode-se também falar sobre ela, ou até mesmo falar com ela; pensar sobre a comida ou através dela; lembrar-se através dela; sentir e reviver sensações através dela; estimular-se sexualmente através da comida; experimentar a si mesmo e ao mundo através da comida; tentar efetivar mudanças através da alimentação, como na greve de fome; e, é claro, pode-se usá-la para a tortura, como no caso de uma alimentação forçada⁷.

A gastronomia (quarto eixo) também é encontrada em programas de televisão, filmes e redes sociais, como *Instagram*, *Pinterest*, *Twitter* ou *Facebook*. Mudanças na gastronomia e o papel dos *chefs* são destacados por Dória (2015), reconhecendo três dimensões da alimentação: culinária (ou os processos físico-químicos de preparo dos alimentos), gastronomia (ou o tratamento de um produto alimentar dentro de um determinado grupo social) e gastronomização (ou a composição do signo alimentar expresso em domínios de *marketing* e publicidade).

Neste âmbito ainda, há o fenômeno dos *foodies*, termo criado em 1984 por escritores ingleses para designar pessoas, especialmente homens, de alto nível intelectual, que têm grande interesse por experiências gastronômicas refinadas e *gourmets*. A proliferação dos *chefs* celebridades, dos programas de televisão e do chamado turismo enogastronômico-cultural ilustra essa tendência “refinada”. Debates sobre gastronomia responsável, ecogastronomia – *slow food*⁸ – e gastronomia regional aproximam o estudo da alimentação de uma dimensão identificada por Poulain (2004) como “local de resistência identitária”. Esse local se torna mais concreto em estudos sobre o rural, onde se produz a alimentação e a história dos bastidores da comida. “É o resgate de um espaço que abriga agricultores familiares locais vivendo sob uma natureza pluridimensional e que pode produzir um senso de pertencimento, solidariedade e comunidade – ou a quebra desse sentido” (AZEVEDO, 2017, p. 294). Isto é exemplificado nos significados atribuídos à alimentação e à produção de um agricultor do Sul (onde a comida da colônia é valorada como forte e natural):

⁷ Segundo Azevedo (2017), este é o texto da chamada do Simpósio supracitado.

⁸ O *Slow Food* assume a proposta da ecogastronomia relacionando o prazer de comer com a consciência e a responsabilidade ambiental, estabelecendo conexões entre “o prato e o planeta”.

Parece que agora é uma comida mais leve quase tudo, né? Se ela não vem da colônia, porque aquela que vem da colônia é um pouco mais [...] não sei, é um pouco diferente, não vou dizer que ela é mais forte nem mais fraca, eu acho que é mais forte [...] é natural (MENASCHE; MARQUES; ZANETTI, 2008, P. 157).

O ativismo alimentar é considerado como um dos movimentos sociais mais vibrantes, atualmente, sobre questões que vão além da comida e que complexificam a relação do ser humano com os outros reinos da natureza (RUDY, 2012). Apresenta-se como uma vertente do ativismo político como uma perspectiva mais comprometida e criativa de fazer política. Recorrentemente associado à promoção da equidade e dos direitos das minorias, privilegia a militância ou ações contínuas que objetivam uma efetiva transformação da realidade, a partir da coletividade, como: a manifestação pública de ideias; o boicote no ato de consumo (*buycott*); protestos, comícios, marchas; campanhas, entre outros. Conta com tecnologias de informação e comunicação.

O ativismo alimentar surge como um guarda-chuva interdisciplinar que abriga diferentes movimentos e discussões de amplo alcance nas sociedades, nos quais a comida aparece como elemento transversal, como a Agroecologia e a Agricultura Familiar; o movimento de SAN; a Agricultura Orgânica e outros sistemas agroalimentares sustentáveis (Permacultura, Agriculturas Biodinâmica, Natural, Ecológica); o Comércio Justo (*Fair Trade*); o *Slow Food*; o Locavorismo; o Vegetarianismo; o Veganismo; e o Freeganismo (AZEVEDO, 2017).

De acordo com o autor, a Agroecologia, por exemplo, não é um sistema produtivo sustentável que dispensa o uso de insumos sintéticos. Ela se utiliza de práticas de agricultura sustentável, mas se define como um movimento sociopolítico de fortalecimento do agricultor familiar, de resgate de suas identidades e raízes culturais e, principalmente, de sua autonomia, poder de decisão e participação ativa no processo produtivo, favorecendo o local como foco de ação.

A Agricultura Orgânica e outras formas de sistemas agropecuários sustentáveis, além de proibir o uso de contaminantes como drogas veterinárias, fertilizantes, aditivos sintéticos e tecnologias como a transgenia e a irradiação, é definida na legislação brasileira como um movimento que objetiva:

A autosustentação da propriedade agrícola no tempo e no espaço, a maximização dos benefícios sociais para o agricultor, a minimização da dependência de energias não renováveis na produção, a oferta de produtos saudáveis que ponham em risco a saúde do consumidor, do agricultor e do meio ambiente, o respeito à integridade cultural dos agricultores e a preservação da saúde ambiental e humana (BRASIL, 2007).

A proposta de SAN, resultante da organização e influência da sociedade civil, não está preocupado somente em promover o acesso permanente e igualitário a uma alimentação saudável e adequada. O termo *adequada* abrange os aspectos do desenvolvimento social e econômico baseado em um modelo de produção de alimentos que expresse a soberania alimentar e que, ao mesmo tempo, estimule a revalorização de métodos tradicionais de manejo e gestão ambiental, baseados nos conhecimentos acumulados de populações locais em sua íntima convivência com o meio natural e a otimização dos recursos disponíveis nos distintos lugares para atender a necessidade de reprodução biológica e social dos seres humanos (Brasil, 2017a; 2010).

O estudo de Oliveira (2014) mostra que o *Slow Food* é um tipo de movimento social que, além de questionar a lógica da produção agroalimentar do sistema capitalista e suas repercussões sobre a saúde, o meio ambiente e a justiça social, também assume uma crítica estética e a valorização do prazer hedonista como diferencial de outras formas de ativismo. Do mesmo modo, as discussões que envolvem o Locavorismo (AZEVEDO, 2015), o Vegetarianismo e o Veganismo (AZEVEDO, 2013) e o Freeganismo exigem determinação para abarcar sua complexidade, que, de acordo com Azevedo (2017): constrói relações com gênero, família e sexualidade; com a revitalização do meio rural; com os aspectos éticos na relação com o reino animal; com questões de mobilidade, consumo sustentável e preservação da agrobiodiversidade; com estratégias de vida em comunidade; com boicotes e alternativas ao sistema econômico neoliberal; com a promoção da cooperação e do colonialismo cultural alimentar; com a exploração da natureza e de outros seres humanos, entre outras abordagens que obscurecem a relação imediata que remete a simples opção por dietas locais, a bases locais de origem vegetal para promover saúde ou resgatar práticas tradicionais.

A sexta edição do Simpósio em Segurança Alimentar (SSA), realizado em maio de 2018, em Gramado-RS, buscou abordar os mitos propagados pela mídia em relação aos aspectos da SAN: hábitos, processamento, nutrição, segurança e produção sustentável do alimento. O evento trouxe à palestra de encerramento a pesquisadora Fátima Portillo, socióloga da UFRRJ que aprofundou discussões sobre consumo político e ativismo alimentar, abordados aqui com base no estudo de Azevedo (2017). A Figura 5 apresenta algumas formas de ativismo alimentar trazidos pela pesquisadora.

Figura 5 – Típicos movimentos de ativismo alimentar



Fonte: Adaptado de Portillo (2018).

O ativismo alimentar ainda necessita de estudos empíricos aprofundados que possam delimitar suas reais motivações, conhecer as diferentes formas de ações utilizadas pelos ativistas, os atores envolvidos em cada instância política e sua abrangência e impacto na sociedade. O movimento tende a impulsionar o processo de politização do ato de se alimentar como resposta às práticas de violação do DHAA e a soberania e segurança alimentar (AZEVEDO, 2017).

5 Considerações finais

Buscou-se neste trabalho refletir sobre a diversidade de olhares no âmbito das escolhas/práticas/padrões/hábitos alimentares na perspectiva da SAN.

No primeiro tópico de revisão da literatura, diante das tendências observadas na análise da transição alimentar e nutricional, ocasionadas pelas transformações demográficas e epidemiológicas na população, foi possível destacar: a significativa redução do déficit de crescimento infantil; o aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade atingindo homens e mulheres; o efeito catalisador de políticas de transferência de renda para a população de baixa renda, contribuindo, de um lado, com a desnutrição infantil, e por outro, para o aumento do IMC nos adultos; a mudança no padrão alimentar, com o aumento no consumo de carnes, leite ou derivados e alimentos ultraprocessados, e a redução no consumo de alimentos básicos ou de baixo processamento.

Além da continuidade de ações regulatórias e propositivas concentradas na redução de preço de alimentos com baixa densidade energética, no aumento do preço de alimentos com adição excessiva de açúcar e óleo, na regulamentação de propaganda de alimentos de alto teor de açúcar e óleo, na regulamentação da oferta de lanches escolares com alto teor de açúcar, sal e gordura saturada, e na elaboração de guias alimentares segundo práticas de cada país; duas frentes fundamentais seriam a intensificação dessas ações orientadoras e educativas de alimentação e nutrição, bem como políticas para modificar a oferta de alimentos saudáveis, via sistema de abastecimento alimentar: reforço no papel da agricultura familiar (fornecedor); acesso aos mercados e sua integração nas cadeias de valor – circuitos curtos agroalimentares, agricultura urbana e periurbana.

O segundo tópico expressa uma sutil busca na literatura sobre a compreensão das escolhas alimentares pelos sociólogos. No campo que se abre na interface da Nutrição, Biologia, Sociologia e Antropologia, os progressos da ciência passam pelos macro e microscópio da alimentação - alimento/comida, natureza/cultura, biológica/social – considerando as diferentes dimensões que definem os padrões alimentares, as organizações ou grupos sociais em torno da exploração do meio ambiente, da produção e distribuição de alimentos, associados aos diferentes significados atribuídos por seus grupos em relação ao que se come, quando, de que forma, com quem, bem como o lugar que ocupam nas trajetórias de identificação coletiva e nos processos de saúde/doença. A alimentação, por ser um ato social e cultural, implica representações e imaginários, envolve símbolos e crenças, reconstrói memórias, destaca e redefini identidades.

O terceiro e último tópico mostra a amplitude das diferentes abordagens sobre a alimentação/comida, os novos comedores, os sistemas agroalimentares, as formas de ação política e os novos movimentos sociais, os estudos de gênero e da cultura contemporânea. Muitos temas se entrelaçam, outros se multiplicam. Segundo os autores, há carência de estudos que mostrem como os grupos se mobilizam frente às diferentes propostas de ativismo no país.

As perspectivas futuras de pesquisa deixadas neste último diálogo são instigadoras, cabendo retomá-las: análise do fundamentalismo alimentar; veganismo e gênero; estudo da perspectiva política implícita no ato de se alimentar; exploração dos conceitos de *foodscape*, alimento local e de locavorismo brasileiro; comportamento dos consumidores e dos diferentes atores (Estado, mídia, ciência, indústria alimentar) diante das questões éticas ligadas à alimentação e frente aos riscos e controvérsias alimentares; o que move os *foodies* e a geração *Yum* brasileira (eles existem por aqui?); experiência social dos que comem sozinhos nos centros urbanos; alimentos marcadores simbólicos da identidade do povo brasileiro; quem escolhe o que comer, prepara as refeições e por quê?;

onde e por quem são os alimentos tradicionais preparados e qual o limite entre a autêntica herança culinária e as tradições inventadas? Como funcionam as dietas e novas práticas alimentares contemporâneas em termos de (des)agregação social? Qual o papel da alimentação na inserção social e na minimização do preconceito de imigrantes e refugiados transnacionais no Brasil contemporâneo?

Agradecimentos

À Coordenadoria de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), pela Bolsa de Pós-Doutorado para a realização de pesquisas no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial e Meio Ambiente da UNIARA.

Referências

AZEVEDO, E. O Ativismo Alimentar na perspectiva do Locavorismo. **Revista Ambientes e Sociedade**, v.18, pp.81-98, 2015.

_____. Vegetarianismo. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v.8, pp.275 – 288, 2013.

BELIK, W.; SILIPRANDI, E. Hábitos Alimentares, Segurança e Soberania Alimentar. In: VILARTA, R.; Gustavo L. GUTIERREZ, G. L.; MONTERIO, M. I. (Orgs.). **Qualidade de Vida: Evolução dos Conceitos e Práticas no Século XXI**. Campinas: IPES, 2010, v. 1, p. 187-196.

BRASIL. **Lei 11.346, de 11 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, DF: Diário Oficial da União, 2006.

_____. **Decreto Nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007**. Dispõe sobre a agricultura orgânicas e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, Seção 1, p.2, 28 dez, 2007b.

CARDDOZO, D. R. **Renda, consumo alimentar e estado nutricional como indicadores complementares à insegurança alimentar e nutricional no Programa Bolsa Família**. [Tese de Doutorado]. Araraquara, SP: Universidade Estadual Paulista, 2016.

CARDOZO, D. R. et al. Identificação de padrões alimentares de famílias do Programa Bolsa Família e fatores associados à Segurança Alimentar e Nutricional. In: XVII Safety, Health and Environment World Congress, Vila Real, Portugal, 2017. **Anais...SHEWC 2017**, Vila Real, Portugal.

CARVALHO, M.C.; LUZ, M. T. Simbolismo sobre “natural” na alimentação. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, pp. 147-154, 2011.

CASTRO JUNIOR, P. C. P. **Identificação dos padrões de consumo alimentar associados à doenças cardiovasculares e/ou obesidade no Brasil: uma revisão**

sistemática. [Dissertação de Mestrado]. Rio de Janeiro, RJ: Fundação Oswaldo Cruz, 2013.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **Documento base para a III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, DF: 2007.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2011. 496 p.

DÓRIA, C. A. O que é a gastronomia hoje. Dossiê Gastronomia é Cultura? Formação, Identidade e História da Alimentação. **Revista Cult**. São Paulo, n. 198, p. 19-23. 2015.

DUVAL, H. C.; VALENCIO, N. F. L. S.; FERRANTE, V. L. S. B. Da terra ao prato: a importância da memória nas estratégias de segurança alimentar de famílias assentadas. **Retratos de Assentamentos**, v. 12, n.1, 2009.

MENACHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre, RS: UFRGS, 2012. 264 p.

OLIVEIRA, D.C. **Comida, carisma e prazer: um estudo sobre a constituição do Slow Food no Brasil**. 2014. 210 fls. Tese (doutorado) Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Ciências Humanas e Sociais, 2014.

PASE, H. L.; MELO, C. C. Políticas públicas de transferência de renda na América Latina. **Revista de Administração Pública**, v. 51, n. 2, p.312-329, 2017.

PORTILLO, M. F. F. Consumo político e ativismo alimentar. **Notas de palestra**. In: 6º Simpósio em Segurança Alimentar: desvendando mitos, Centro de eventos da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS, Gramado-RS, 2018.

_____. **Consumo e cultura: Agenda política da cozinha**. Entrevista realizada pelo Instituto Humanitas Unisinos – IHU Revista Online. 2008. Disponível em: <<http://www.ihu.unisinos.br/entrevistas/16619-consumo-e-cultura-agenda-politica-da-cozinha-entrevista-especial-com-fatima-portilho-e-eliana-saraiva>>. Acesso em: jun. 2018.

POULAIN, J-P. **Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table** [thèse]. De Sociologie sous Direction de Edgar Morin. Université de Paris VII, Université de Lille, 1985.

POULAIN, J-P.; PROENÇA, R. P. C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 16, n. 3, p.245-256, 2003.

POULAIN, J-P. **Sociologias da Alimentação**. Florianópolis: UFSC, 2004.

RINALDI, A. E. M.; CONDE, W. L. Transição Nutricional. In: SILVA, C. O. et al. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

SILVA, C. O. et al. (Orgs.) **Segurança Alimentar e Nutricional**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 264 p.