



Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Centro Biomédico

Instituto de Nutrição

Juliana Klotz Silva

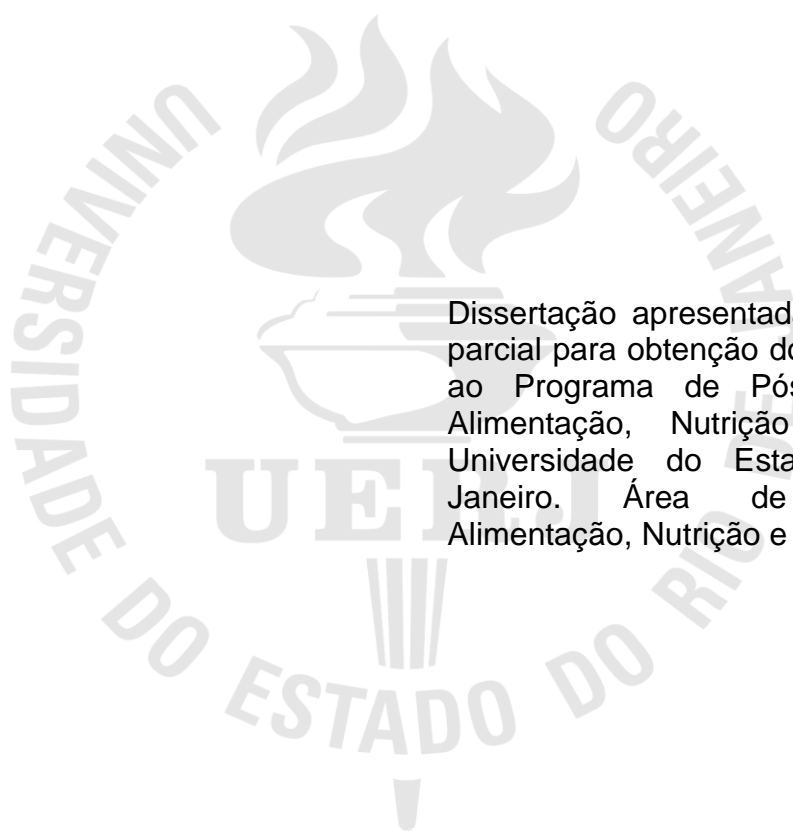
Alimentação e cultura como campo científico no Brasil

Rio de Janeiro

2011

Juliana Klotz Silva

Alimentação e cultura como campo científico no Brasil



Dissertação apresentada, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre, ao Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Área de concentração: Alimentação, Nutrição e Saúde.

Orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Shirley Donizete Prado

Rio de Janeiro

2011

CATALOGAÇÃO NA FONTE
UERJ/REDE SIRIUS/BIBLIOTECA CEH/A

S586 Silva, Juliana Klotz.
Alimentação e cultura como campo científico no Brasil / Juliana Klotz
Silva. – 2011.
184 f.

Orientadora: Shirley Donizete Prado.
Dissertação (Mestrado) – Universidade do Estado do Rio de Janeiro.
Instituto de Nutrição.

1. Alimentos – Brasil – Aspectos antropológicos - Teses. 2. Nutrição –
Brasil – Teses. 3. Pesquisa alimentar - Brasil – Teses. I. Prado, Shirley
Donizete. II. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Instituto de
Nutrição. III. Título.

dc CDU 613.2(81)

Autorizo, apenas para fins acadêmicos e científicos, a reprodução total ou parcial
desta dissertação.

Assinatura

Data

Juliana Klotz Silva

Alimentação e cultura como campo científico no Brasil

Dissertação apresentada, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre, ao Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Área de concentração: Alimentação, Nutrição e Saúde.

Aprovado em 17 de fevereiro de 2011.

Banca Examinadora:

Prof^a. Dr^a. Shirley Donizete Prado (Orientadora)
Instituto de Nutrição da UERJ

Prof. Dr. César Sabino
Estudos Políticos da UNIRIO

Prof^a. Dr^a. Maria Cláudia da Veiga Soares Carvalho
Instituto de Nutrição da UERJ

Rio de Janeiro

2011

DEDICATÓRIA

A Deus, que é tudo na minha vida. À minha família, minha mãe, meu pai e minha irmã, que sempre me apoiaram nos momentos difíceis e sempre estiveram ao meu lado. À minha orientadora, que me auxiliou imensamente no desenvolvimento deste trabalho. A todos os meus amigos, que não me fizeram desanimar nesta jornada.

AGRADECIMENTOS

À minha orientadora, que com o seu conhecimento, suas palavras e conselhos me auxiliaram enormemente na presente pesquisa.

À Prof^a. Dr^a. Maria Cláudia da Veiga Soares Carvalho, por seus conselhos e grande ajuda na elaboração do trabalho.

Ao Prof. Dr. César Sabino pela disponibilidade, amabilidade e pela imensa ajuda através de suas disciplinas e palestras.

À Prof^a Silvia Ângela Gugelmin pelas dicas e conselhos através de suas disciplinas.

Às bolsistas de Iniciação Científica: Patrícia França de Oliveira e Tatiane Freire Silva Ornelas pela ajuda na discussão dos textos e na elaboração das tabelas e gráfico.

Às bolsistas de Treinamento e Capacitação Técnica (TCT) Karen Levy Delmaschio e Myriam de Lima Ramagem Martins pelo apoio e ajuda na elaboração das tabelas e discussão dos textos.

Agradeço, por fim, às agências de fomento: FAPERJ (pelo auxílio financeiro – através do processo E-26/110.393/2008 e pelas bolsas: de Iniciação Científica, TCT e do mestrado), CNPq (pelo auxílio financeiro – processo 473853/2007-8) e UERJ (pela bolsa de Iniciação Científica).

RESUMO

KLOTZ, Juliana. *Alimentação e cultura como um campo científico no Brasil*. 2011. 184 f. Dissertação (Mestrado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2011.

Este estudo tem por objeto a constituição da Alimentação e Cultura como um campo científico no Brasil. É parte de um projeto mais amplo denominado “A Pesquisa sobre Alimentos, Alimentação e Nutrição no Brasil”. Nossos propósitos mais específicos são: descrever o parque científico voltado para a temática da Alimentação e Cultura, sua distribuição geográfica e institucional, sua inserção nas áreas do conhecimento, as questões investigadas, a qualificação dos pesquisadores, sua produção acadêmica e seus vínculos com programas de pós-graduação *Stricto sensu*, organizações e redes de pesquisa. Para alcançar esses objetivos, realizamos buscas sistemáticas na base de dados do Diretório do CNPq e em bases bibliográficas como LILACS, SciELO, bem como em bibliotecas universitárias e institutos de pesquisa, a fim de levantarmos os grupos de pesquisa e pesquisadores voltados ao nosso objeto de trabalho. Com os resultados encontrados, elaboramos tabelas e gráfico para facilitar a visualização dos mesmos. Observamos que o tema da Alimentação e Cultura vem ganhando um maior destaque no âmbito acadêmico e o número de grupos de pesquisa vem crescendo e se consolidando através dos anos. Três espaços sociais do mundo da ciência estão em jogo: “Sociologia e Antropologia”, “Saúde Coletiva” e “Alimentação e Nutrição”, que tem incorporado no *habitus* de seu agente principal, o pesquisador das Ciências da Saúde, as reflexões, potencialidades e recursos metodológicos oriundos das Ciências Sociais e Humanas. A *teia de significados* tecida nesse lugar de encontro entre distintos saberes se encontra marcada pela visão hegemônica biomédica, se ressentida e demanda um domínio mais sólido de conceitos e métodos capazes de enfrentar a complexidade da realidade. Portanto, faz-se necessário um aprimoramento nos Programas de Pós-Graduação com linhas de pesquisa direcionadas ao campo em questão, principalmente no nível de doutoramento.

Palavras-chave: Alimentação. Cultura. Nutrição. Campo científico. Antropologia. Sociologia. Pesquisa. Diretório CNPq.

ABSTRACT

This study aims at the establishment of Food and Culture as a scientific field in Brazil. It is part of a broader project called "A Survey on Food and Nutrition in Brazil". Our more specific aims are to describe the science park focused on the theme of Food and Culture, its geographical and institutional distribution, its insertion in the areas of knowledge, the issues investigated, the qualifications of the researchers, their academic work and its links with programs postgraduate *Stricto sensu*, organizations and research networks. To achieve these goals, we conducted systematic searches in the database directory of CNPq and bibliographic databases such as LILACS, SciELO, and in university libraries and research institutes in order to stand up research groups and researchers focused on our job object. With these results, we prepared tables and graphic for easy viewing of them. We note that the theme of Food and Culture is gaining greater prominence in academic discussion and the number of research groups has been growing and consolidating over the years. Three spaces of social science world is at stake: "Sociology and Anthropology", "Collective Health" and "Food and Nutrition", which is incorporated into the *habitus* of its principal agent, the investigator of the Health Sciences, reflections, potential and methodological resources from the Social Sciences and Humanities. A woven web of meanings that meeting place between different knowledge is marked by hegemonic vision biomedical, resents and demand a stronger field of concepts and methods capable of dealing with the complexity of reality. Therefore, it is necessary to an improvement in Post-Graduate with lines of research directed to the field in question, particularly at doctoral level.

Keywords: Food. Culture. Nutrition. Scientific field. Anthropology. Sociology. Research. CNPq Directory.

LISTA DE TABELAS E GRÁFICO

Tabela 1	–	Número de instituições, grupos, pesquisadores e pesquisadores doutores, Brasil, 2000 a 2008.....	30
Tabela 2	–	Distribuição dos grupos de pesquisa segundo a grande área do conhecimento predominante nas atividades do grupo, Brasil, 2000 a 2008.....	31
Tabela 3	–	Distribuição dos grupos de pesquisa segundo áreas predominantes selecionadas do conhecimento, Brasil, 2000 a 2008.....	33
Tabela 4	–	Distribuição dos grupos de pesquisa no total do Diretório e dos que se voltam para Alimentos, Alimentação e Nutrição (AAN) por ano do Censo segundo Grandes Áreas e Áreas predominantes do conhecimento, Brasil, 2000 a 2008.....	34
Tabela 5	–	Distribuição dos grupos de pesquisa que se voltam para estudos relativos à Alimento, Alimentação e Nutrição e suas intersecções segundo ano do censo, Brasil, 2000 a 2008.....	35
Tabela 6	–	Número de grupos de pesquisa, linhas de pesquisa, pesquisadores e estudantes que compõem o campo Alimentação e Cultura, Brasil, 2000 a 2008.....	36
Tabela 7	–	Crescimento dos grupos de pesquisa em algumas áreas selecionadas, Brasil, 2000 a 2008.....	37
Gráfico 1	–	Crescimento dos grupos de pesquisa no Diretório e no campo da Alimentação e Cultura, Brasil, 2000 a 2008.....	37
Tabela 8	–	Distribuição dos grupos de pesquisa que compõem o campo Alimentação e Cultura segundo grandes áreas e áreas predominantes, Brasil, 2000 a 2008.....	38
Tabela 9	–	Distribuição dos grupos de pesquisa que compõem o campo Alimentação e Cultura segundo região geográfica e unidade federativa, Brasil, 2000 a 2008.....	38

Tabela 10 – Distribuição dos grupos de pesquisa que compõem o campo Alimentação e Cultura segundo instituição, Brasil, 2000 a 2008.....	39
Tabela 11 – Pesquisadores que atuam nas linhas de pesquisa que compõem o campo Alimentação e Cultura por titulação e liderança, Brasil, 2000 a 2008.....	40
Tabela 12 – Relações entre estudantes e pesquisadores nos grupos de pesquisa que compõem o campo Alimentação e Cultura, Brasil, 2000 a 2008.....	41
Tabela 13 – Alguns programas de pós-graduação em que se inserem pesquisadores que compõem o campo Alimentação e Cultura, Brasil, 2008.....	42
Tabela 14 – Produção científica dos grupos de pesquisa que compõem o campo Alimentação e Cultura, Brasil, 2000 a 2008.....	47

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AAN	Alimentos, Alimentação e Nutrição
ABA	Associação Brasileira de Antropologia
ABRASCO	Associação Brasileira de Pós-graduação em Saúde Coletiva
ANPOCS	Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ciências Sociais
APQ1	Programa Auxílio à Pesquisa
ASBRAN	Associação Brasileira de Nutrição
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CEFET/RN	Centro Federal de Educação Tecnológica do RN
CERU	Centro de Estudos Rurais e Urbanos
CNPq	Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
CV	<i>Curriculum Vitae</i>
ENSP	Escola Nacional de Saúde Pública
FAPERJ	Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro
FIOCRUZ	Fundação Oswaldo Cruz
FURB	Fundação Universidade Regional de Blumenau
GT	Grupo de trabalho
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IBICT	Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia
LILACS	Literatura <u>Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde</u>
NECTAR	Núcleo de Estudos sobre Cultura e Alimentação
PPG	Programa de Pós-Graduação
PPG-ANS	Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde
PUC	Pontifícia Universidade Católica de Campinas
REDE A & C	Rede de Alimentação e Cultura
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SBAN	Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição

SciELO	Scientific Electronic Library Online
TCT	Treinamento e Capacitação Técnica
UAM	Universidade Anhembi Morumbi
UCDB	Universidade Católica Dom Bosco
UECE	Universidade Estadual do Ceará
UENF	Universidade Estadual do Norte Fluminense
UERJ	Universidade do Estado do Rio de Janeiro
UFAC	Universidade Federal do Acre
UFAM	Universidade Federal do Amazonas
UFBA	Universidade Federal da Bahia
UFC	Universidade Federal do Ceará
UFF	Universidade Federal Fluminense
UFMS	Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
UFPA	Universidade Federal do Pará
UFPE	Universidade Federal de Pernambuco
UFPEL	Universidade Federal de Pelotas
UFPR	Universidade Federal do Paraná
UFRB	Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
UFRGS	Universidade Federal do Rio Grande do Sul
UFRJ	Universidade Federal do Rio de Janeiro
UFRN	Universidade Federal do Rio Grande do Norte
UFSC	Universidade Federal de Santa Catarina
UFU	Universidade Federal de Uberlândia
UNB	Universidade de Brasília
UNEB	Universidade do Estado da Bahia
UNIFOR	Universidade de Fortaleza
UNIRIO	Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
UNOPACHECO	Universidade Comunitária Regional de Chapecó
USP	Universidade de São Paulo

SUMÁRIO

	INTRODUÇÃO	12
1	CAMPO CIENTÍFICO, ALIMENTAÇÃO E CULTURA	16
2	PERCURSO TEÓRICO-METODOLÓGICO	25
3	ATORES E ÁREAS DE INTERESSE NO CAMPO	30
3.1	Atores sociais que compõem o campo	30
3.1.1	<u>Os grupos de pesquisa</u>	35
3.1.2	<u>Os pesquisadores e os estudantes</u>	40
3.1.3	<u>Os programas de pós-graduação</u>	41
3.1.4	<u>Sociedades e organizações científicas</u>	44
3.2	Áreas de interesse presentes na produção do campo	47
3.2.1	<u>Estudos de comunidade e Inquéritos alimentares</u>	55
3.2.2	<u>Hábitos e ideologias alimentares</u>	57
3.2.3	<u>Organização da família, sobrevivência e práticas de consumo alimentar</u>	60
3.2.4	<u>Comida, simbolismo e identidade</u>	61
3.2.5	<u>Estudos sobre alimentação natural</u>	70
3.2.6	<u>Os <i>fast-food</i> e as mudanças na alimentação contemporânea</u>	72
3.2.7	<u>Fome e segurança alimentar e nutricional</u>	83
3.2.8	<u>Alimentação, corpo, saúde e doença</u>	85
3.2.9	<u>Estudos em grupos específicos da população</u>	95
3.2.10	<u>Algumas abordagens teórico-metodológicas</u>	102
3.2.11	<u>Sistema Alimentar</u>	102
3.2.12	<u>Representações sociais</u>	103
3.2.13	<u>Abordagens históricas</u>	105
3.2.14	<u>Aproximações entre as Ciências Sociais e Humanas em Saúde, Alimentação e Nutrição</u>	109
3.3	Os atores e sua produção no campo científico	112
4	CONSIDERAÇÕES FINAIS	118
	REFERÊNCIAS	120
	APÊNDICE – ARTIGO: ALIMENTAÇÃO E CULTURA COMO CAMPO CIENTÍFICO NO BRASIL	145

INTRODUÇÃO

Este trabalho é parte de um projeto mais amplo denominado “A Pesquisa sobre Alimentos, Alimentação e Nutrição no Brasil” planejado para desenvolvimento em etapas temáticas, a saber: Segurança Alimentar e Nutricional (PRADO et al., 2010); Alimentação e Cultura (KLOTZ et al., 2010a); Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva (BOSI; PRADO, 2011); Alimentação como campo científico (PRADO et al., 2011); Alimentação e Nutrição de Povos Indígenas e Quilombolas; Epidemiologia e Nutrição; e outros mais.

Em andamento desde 2005 (quando iniciei minha inserção na pesquisa como bolsista de Iniciação Científica), este projeto vem sendo desenvolvido no interior do Núcleo de Estudos sobre Cultura e Alimentação (NECTAR) do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Os estudos desenvolvidos no NECTAR integram a linha de pesquisa “Políticas, saberes e práticas em Alimentação, Nutrição e Saúde” do Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde (PPG-ANS).

A etapa referente à temática Alimentação e Cultura é bastante ampla. Nossa equipe conta com financiamentos aprovados pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) no último Edital Universal 2007, Processo N° 473853/2007-8 e pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro (FAPERJ) no Programa Auxílio à Pesquisa – APQ1 – 2007/02, Processo E-26/110.393/2008; contamos também com duas bolsistas de Iniciação Científica (UERJ e FAPERJ). Este trabalho obteve, portanto, recursos para seu desenvolvimento dentro do cronograma estabelecido.

Minha trajetória de estudos nesse projeto ampliado começou através da temática Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), ainda na graduação de Nutrição (2005) como bolsista de Iniciação Científica UERJ. Permaneci até o final de 2006, quando precisei me afastar para realização de estágios curriculares.

Já como nutricionista, recebi o convite de minha orientadora para participar do projeto na temática da Alimentação e Cultura como bolsista de Treinamento e Capacitação Técnica da FAPERJ. Este era um assunto de profundo interesse para

mim, desde a graduação, quando participei de uma disciplina eletiva sobre Alimentação e Cultura em Saúde. Depois de seis meses como bolsista, tive a oportunidade de participar da seleção para o Curso de Mestrado Acadêmico do PPG-ANS, com o objetivo de compor um espaço de discussão maior a respeito da Alimentação e Cultura no Brasil.

Na época em que atuei como bolsista técnica da FAPERJ, ajudei na tabulação de dados dos grupos de pesquisa sobre Alimentação e Cultura no Brasil, que nos seriam úteis na revisão de literatura e na construção deste estudo.

No início do Mestrado, nossa equipe – composta por mim, minha orientadora Prof^a. Dr^a. Shirley Donizete Prado e duas bolsistas de Iniciação Científica: Patrícia França de Oliveira e Tatiane Freire Silva Ornelas – entrou em contato com a literatura própria da temática. Tivemos algumas dificuldades em lidar com terminologias e conceitos próprios das Ciências Sociais e Humanas que perpassam os estudos por nós encontrados. Partindo de nossa formação biomédica tão marcante na graduação de Nutrição, realizamos diversas leituras a fim de compreendermos os aspectos teóricos e metodológicos e nos aprofundarmos nos assuntos abordados.

Participei de alguns cursos e disciplinas em outras instituições que me ajudaram a entrar neste universo humanístico, antes pouco trabalhado em minha graduação. Foi uma verdadeira aventura. Foi difícil adentrar no mundo das leituras sócio-antropológicas, visto que na minha graduação as disciplinas não discutiam de modo aprofundado as questões que agora estávamos enfrentando no Mestrado.

Após as diversas leituras, começamos a levantar os dados necessários à pesquisa, tabulá-los e analisá-los, o que demandou tempo considerável desta dissertação. A discussão dos resultados e sua associação com a literatura encontrada também envolveram longo período de esforço.

Alguns resultados sobre o campo em questão foram divulgados no último Congresso Brasileiro de Nutrição (PRADO et al., 2008a), no IX Congresso Brasileiro de Saúde Coletiva (KLOTZ et al., 2009a), no 10º Congresso Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (KLOTZ et al., 2009b), no IV Congresso Ibero-Americano de Pesquisa Qualitativa em Saúde (KLOTZ et al., 2010b) e encaminhados

no formato de relatório de pesquisa ao Programa de Bolsas de Iniciação Científica da UERJ (PRADO et al., 2008b, 2008c).

Desse esforço, resultou a presente dissertação que se encontra estruturada conforme descrito a seguir.

No primeiro capítulo, intitulado “Campo Científico, Alimentação e Cultura” procuramos abordar os principais conceitos que fundamentaram este estudo, bem como revisar a literatura encontrada e algumas temáticas já trabalhadas por outros autores.

O segundo capítulo – “Percurso Teórico-Metodológico” – corresponde à apresentação de nosso percurso teórico-metodológico, quando informamos sobre os procedimentos utilizados para esta primeira aproximação à Alimentação e Cultura compreendida como um campo científico. Buscamos descrever os passos dados para identificar atores sociais que compõem esse campo e áreas de interesse presentes na produção aí geradas, incluindo informações sobre as fontes utilizadas para a busca dos dados relativos aos atores sociais e às publicações referenciadas neste trabalho.

No terceiro capítulo, que denominamos “Atores e Áreas de Interesse no Campo” descrevemos e desenvolvemos debates sobre os seguintes tópicos: atores sociais que compõem o campo científico Alimentação e Cultura – grupos de pesquisa, pesquisadores, programas de pós-graduação *stricto sensu*, sociedades e organizações científicas voltadas para a temática; áreas de interesse encontradas, algumas desenvolvidas por Canesqui (2005a) e outras introduzidas por nós: estudos de comunidade e inquéritos alimentares; hábitos e ideologias alimentares; organização da família, sobrevivência e práticas de consumo alimentar; comida, simbolismo e identidade; estudos sobre alimentação natural; os *fast-food* e as mudanças na alimentação contemporânea; fome e Segurança Alimentar e Nutricional; alimentação, corpo, saúde e doença; sistema alimentar; representações sociais; estudos teórico-metodológicos; abordagens históricas; aproximações entre as Ciências Sociais e Humanas em Saúde, Alimentação e Nutrição; e estudos em grupos específicos. Neste tópico da discussão, procuramos relacionar a literatura identificada com os resultados encontrados (quantitativos e qualitativos).

No quarto capítulo, apresentamos nossas “Considerações Finais” acerca das questões com as quais nos deparamos no decorrer do trabalho.

Inserimos, no Apêndice, o artigo derivado desta dissertação intitulado Alimentação e Cultura como campo científico no Brasil, de autoria de Juliana Klotz Silva, Shirley Donizete Prado, Maria Cláudia da Veiga Soares Carvalho, Tatiane Freire Silva Ornelas e Patrícia França de Oliveira, publicado na *Physis: revista de Saúde Coletiva*¹ em seu número 2 volume 20 no ano de 2010 (KLOTZ et al., 2010a). Esse temático publicado na *Physis* foi muito importante para o aumento da discussão e destaque no campo em questão.

Esperamos, desta forma, contribuir para o avanço dos debates sobre a Alimentação e Cultura, de modo a destacá-la como um espaço de interlocução, que possibilita aproximações entre os campos da Saúde Coletiva, da Alimentação e Nutrição e da Sócio-Antropologia, ou, em nosso entendimento, como um campo científico em interação com estes e todos os demais campos.

¹ A revista *Physis* é bem avaliada pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) na área de Saúde coletiva (seu conceito é B1). Segundo a Coordenação (2010), o leque de conceitos CAPES para periódicos desta área tem a seguinte pontuação: A1 = 100 pontos, A2 = 85 pontos, B1 = 70 pontos, B2 = 50 pontos, B3 = 30 pontos, B4 = 15 pontos, B5 = 5 pontos e C = 0 pontos. Já na área Medicina II, onde ficam atualmente os PPGs de Nutrição e alguns dos pesquisadores e estudantes do campo Alimentação e Cultura, essa revista tem conceito B3.

1 CAMPO CIENTÍFICO, ALIMENTAÇÃO E CULTURA

Esta pesquisa tem por objeto o campo científico da Alimentação e Cultura no Brasil. Para melhor entendimento, é importante que sejam definidos alguns conceitos essenciais ao estudo.

Segundo Bourdieu (1983) “*campo*” corresponde a um sistema em que agentes ou atores sociais assumem posições conquistadas num espaço de lutas no decorrer da história.

Os agentes ou atores sociais ocupam posições determinadas e opostas no campo (dominantes/dominados; mais influentes/menos influentes) e cada um apresenta um ponto de vista específico (mais conservadores ou mais vanguardistas, dentre outros) (BOURDIEU, 1997, 2001). Desta forma, o autor, define:

[...] um campo é um espaço social estruturado, um campo de forças – há dominantes e dominados, há relações constantes, permanentes, de desigualdade, que se exercem no interior desse espaço – que é também um campo de lutas para transformar ou conservar esse campo de forças (BOURDIEU, 1997, p. 57).

O campo possui leis, normas e regras próprias. Para a sua constituição, são necessárias algumas características: autonomia, estrutura, legitimação inerente ao espaço e estabelecimento de relações de jogo, força e interesse com outros campos (BOURDIEU, 1997, 2004). A autonomia de um campo está relacionada, de alguma forma, com seu grau de resistência às pressões externas, com seus mecanismos e estratégias para seguir suas próprias regras internas. Já quando um campo é heterônomo, ele sofre mais com as influências externas e com a concorrência entre os agentes (BOURDIEU, 2004).

Em busca de seus interesses, os agentes travam disputas concorrenciais. A luta entre eles é grande, havendo distribuição díspar de recursos financeiros, tecnológicos e políticos no campo. Trata-se de um jogo de relações de poder, que envolve forças invisíveis e monopólios em torno, no caso do mundo da ciência, principalmente, da autoridade científica, ou melhor, do capital científico – um capital simbólico, como descreve Bourdieu – que representa o valor, a importância, o prestígio e a notoriedade

pelo desenvolvimento de certas pesquisas científicas. Assim, a posição de um agente ou ator social é determinada pela sua capacidade em adquirir mais recursos e deter este capital: o capital científico (ORTIZ, 1983).

Estes agentes produzem representações uns sobre os outros, o que gera os estereótipos e, em muitos casos, investimentos na construção de imagens negativas do outro, a fim de conservar ou transformar as suas posições. Estas são algumas das estratégias de luta (BOURDIEU, 1997).

Quanto mais favorecida for a posição de um agente, mais ele tentará conservá-la, evitando mudanças a ele desfavoráveis ou transformações nas estruturas que sustentam o campo. Já aqueles que ocupam lugares de menos destaque – os “dominados” – buscarão a mudança de suas posições e, portanto, a transformação de alguma forma, da estrutura do campo em que estão inseridos. Essa estrutura não é facilmente percebida pelos agentes, mas seus efeitos podem ser sentidos, mesmo que não notem de modo explícito seus papéis e como atuam de forma significativa no campo e como este atua sobre eles (BOURDIEU, 1997, 2004). Estes papéis de dominadores e dominados não são marcadamente definidos e determinados, mas estão sujeitos a um jogo que muda o favorecimento, de acordo com as estratégias e interesses no campo.

Para facilitar essa compreensão, vale a pena inserir o conceito de *habitus* de Bourdieu. É por meio do *habitus* que se operam as disputas de poder e de força entre os agentes. Ele é resultado das relações sociais e proporciona a reprodução destas – portanto, assim como o *habitus* é estruturado socialmente, ele também estrutura as ações sociais. Refere-se a um grupo social, mas também ao indivíduo, promovendo a interiorização de valores, crenças, leis, regras e normas do campo, adequando o agente à sua posição social. Representa “uma ‘maneira de ser’, um ‘estado habitual’, [...] uma ‘predisposição’, uma ‘tendência’, uma ‘propensão’ ou uma ‘inclinação’” (ORTIZ, 1983, p. 61).

O *habitus* possibilita a manifestação da prática (ação), por meio da expressão dos pensamentos, percepções e apropriações dos atores sociais. É produto e produtor de determinada estrutura social. Dessa forma, o *habitus* é uma (pré) disposição que está contida nas ações dos sujeitos (BOURDIEU, 2009).

Podemos entender o campo, desse modo, como um espaço no qual as posições são perpetuadas ou re-arranjadas por ações do *habitus* de cada um dos agentes sociais aí presentes, o que implica em lutas pelo capital científico. Assim, a força, o capital, os *habitus* de cada um dos agentes, seus recursos e estratégias constroem a posição de cada um deles no campo. Desta forma, a posição e o peso relativos de determinado campo podem conservá-lo ou transformá-lo (BOURDIEU, 1983, 1997; ORTIZ, 1983). Além de tudo isto, as posições dos agentes dependem também do ponto de vista observado, ou seja, um mesmo ator social que é dominante em um campo, pode ser dominado em outro. Pode assumir, desta forma, diferentes papéis em diferentes campos.

As relações de luta e poder entre os diferentes agentes sociais visam maior incorporação de capital científico, com propósito da legitimação da ciência dominante (ORTIZ, 1983). Luz (2004) também traz uma discussão sobre a disputa de poder entre as racionalidades científicas. Este embate de forças entre os campos tem como objetivo primordial o predomínio da racionalidade dominante e a sua hegemonia sobre as concorrentes. Para atingir este objetivo, a ciência considerada “legítima” utiliza suas estratégias e recursos para desacreditar as racionalidades emergentes, de modo a continuar em destaque na comunidade científica (LUZ, 2004).

Mas afinal, quando uma ciência se torna legítima? Como podemos diferenciar o saber e a ciência?

Foucault (2000) utiliza algumas definições de saber, dentre as quais destacamos a seguinte: “*A esse conjunto de elementos, formados de maneira regular por uma prática discursiva e indispensáveis à constituição de uma ciência, apesar de não se destinarem necessariamente a lhe dar lugar, pode-se chamar saber*” (FOUCAULT, 2000, p. 206). Segundo o autor, a ciência se localiza em um campo do saber e nele ocupa uma função, que vai se modificando conforme suas atualizações, inovações e descobertas no decorrer do tempo.

Foucault (2000) descreve o caminho, ou melhor, os limiares para a consolidação de uma ciência. Segundo o autor, quando um discurso se destaca por sua autonomia e por sua capacidade de formação de enunciados, transporá o *limiar de positividade* – o senso comum e o conhecimento pré-científico. Já quando este conjunto de enunciados

estabelece normas e coerência, aí o discurso transpôs o *limiar de epistemologização*. Com o surgimento de critérios formais e das leis que devem ser obedecidas para a elaboração das teorias, diz-se que houve a transposição do *limiar de cientificidade*. E, por fim, quando o discurso científico estiver completamente estruturado, com liberdade suficiente para argumentar e constituir proposições e idéias, ele transporá o último limiar: o *limiar da formalização*. A passagem por cada um destes limiares não é linear e regular, podendo ocorrer de forma distinta, conforme o caráter da ciência a ser legitimada (FOUCAULT, 2000).

O que podemos apreender das explanações de Foucault (2000) é que o autor utiliza os conceitos de saber e ciência envoltos pela interação, mudança, transformação, dinamicidade e tais características nos reportam também ao conceito de campo, em que estão marcadamente presentes e atuam de forma tão significativa.

Lopes (2000) nos ajuda a compreender o percurso da institucionalização de um saber, de uma disciplina e, por fim, de um campo científico, ao tratar do campo da Geriatria e Gerontologia no Brasil.

A autora destaca os passos a serem seguidos para a consolidação de uma entidade científica e profissional: convencer as instituições (o Estado, a sociedade e a mídia) de que o tema de que tratamos é relevante como um todo; formalizar o saber através de uma disciplina, que seja capaz de disputar ações, relações e conhecimentos com outras disciplinas já legitimadas, mas que também seja capaz de possibilitar e estimular o diálogo, a atuação multi, interdisciplinar e a interação constante entre as diversas áreas. Após o reconhecimento do *status* de disciplina científica, busca-se a formação de um campo científico (LOPES, 2000).

Desta forma, com base nas explanações teóricas dos autores citados anteriormente, adotamos em nosso estudo a noção de *campo* marcada pelo dinamismo, pela possibilidade de transformação e interação das regiões do conhecimento ao longo do tempo no *espaço social*. Os agentes sociais que atuam nos campos científicos em questão materializam-se por meio de: grupos de pesquisa com seus pesquisadores, estudantes, técnicos e lideranças respectivas; setores administrativos de instituições de ensino e pesquisa; programas de pós-graduação e respectivos corpos docente e discente e coordenadores; comitês de avaliação em

agências de fomento; coordenações de áreas científicas nas instituições que acompanham a pesquisa e formação de pesquisadores; sociedades científicas; para citar alguns mais conhecidos e talvez os de maior repercussão sobre a ciência brasileira. Buscamos nos aproximar de alguns destes atores e de suas interações neste nosso estudo sobre o campo científico da *Alimentação e Cultura*.

Consideramos relevante situar a *Alimentação e Cultura* em relação a outros três campos: o dos *Alimentos*; o da *Nutrição* e o da *Alimentação*.

O campo da ciência que tem os Alimentos por objeto de estudos encontra-se centrado nas suas características químicas, sanitárias e no desenvolvimento de produtos para o mercado interno e, principalmente, para o exterior, num cenário sócio-econômico em que a exportação de alimentos é uma atividade concebida historicamente como uma certa vocação econômica nacional (PRADO et al., 2010).

Discutindo a literatura (EVANGELISTA, 2000; FRANCO, 1999; SALINAS, 2002) que trata da conceituação de alimento, percebe-se que este surge como um mero veículo de substâncias químicas ou, ainda mais especificamente, de moléculas. Aparece na esfera da Natureza, como um carreador de nutrientes e similares, externo ao corpo destinado à saciedade da fome, instinto biológico inerente à sobrevivência de todas as espécies. O *alimento* e o *comer* surgem nitidamente com características de satisfação das necessidades fisiológicas dos organismos (CARVALHO; LUZ; PRADO, 2011; PRADO et al., 2011).

Segundo Carvalho, Luz e Prado (2011), o campo da *Nutrição*, em sua constituição, investe-se de um sentido específico, racionalizado e biologicista, característico do paradigma biomédico, expresso na clínica para indivíduos e na Epidemiologia para as populações. Neste âmbito, os nutrientes são os protagonistas e a *Nutrição* é entendida, essencialmente, como a Ciência dos Nutrientes. O *comer* assume o significado do *nutrir* e a dieta é descrita como um ato voltado ao funcionamento adequado da unidade corporal do ser humano. A dieta é encarada de acordo com a sua função principal de medicamento necessário à prevenção e à cura de doenças e à manutenção da saúde, reduzida à sua dimensão biológica. Os estudos de Prado et al. (2005b, 2006a, 2006b, 2007a), em afinidade com a literatura nacional (BOSI, 1988, 1996; FERREIRA, MAGALHÃES, 2007; FONTES, 1990; FREITAS et al.,

2008; OLIVEIRA et al., 2008; PALMEIRA, 2008), vem demonstrando que predominam na literatura científica no campo nutricional abordagens relativas a nutrientes e suas propriedades, retratando o processo de ingestão dos alimentos como um processo meramente biofisiológico, indispensável à sobrevivência do organismo em estado normal ou patológico. Evidentemente, há outras abordagens, outros olhares sobre a Nutrição e sobre o Alimento, porém, muito provavelmente, minoritários.

Já o campo da *Alimentação* encontra-se representado pelos inúmeros sentidos e significados, rituais e símbolos, saberes e práticas relativos à comida, apreendidos durante a criação histórico-cultural das sociedades. A comida, o alimentar-se a si mesmo e ao outro ganham espaço na ordem do social, do cultural, do psíquico, do político, do econômico e do filosófico. Trata-se da transformação do comer em um ato simbólico, uma prática sócio-cultural absolutamente humana (CARVALHO; LUZ; PRADO, 2011).

Conforme os pensamentos de Bourdieu (1983) e Stengers (1990) sobre a constituição de campos do conhecimento e considerando a hegemonia do pensar biomédico na produção científica relativa à saúde e doença no Brasil, pode-se imaginar que a pesquisa sobre *Alimentação* – que não a de cunho nutricional da ordem do biológico ou com foco no Alimento da ordem do químico e sanitário – seja, de fato, numericamente reduzida. No entanto, a partir da segunda metade do século XX, a *Alimentação* teria começado a atrair pesquisadores com outras abordagens disciplinares além da Antropologia, tais como a Nutrição e a Saúde Coletiva, permitindo um crescente intercâmbio entre as áreas biomédicas e humanísticas. Conhecer este campo da ciência – a *Alimentação* – em suas interfaces com a *Cultura* é o que buscamos verificar neste trabalho.

Cabe, ainda, abordar o conceito de *Cultura*. Trabalhamos, aqui, de acordo com o pensamento de Clifford Geertz (1989). O conceito por ele defendido possui um caráter semiótico, ou melhor, baseado na significação e interpretação.

Geertz criticou a definição de cultura de Tylor (1871) que a encarava como “*um todo complexo*”. Tylor (1871) foi o primeiro autor a definir o conceito. Sua perspectiva do *todo complexo* incluía diversas capacidades humanas, como o conhecimento, as crenças, a arte, a moral, o direito, os costumes como pertencentes à cultura. Por

considerar que, assim, mais confundia do que explicava, uma vez que ampliava demais a idéia de cultura a ponto de ser possível que ela abarcasse tudo, sem discriminar o que lhe daria especificidade, Geertz (1989) procurava uma “*dimensão justa*” para o conceito. Ele também não pretendia limitar e/ou especificar excessivamente o conceito, mas sim abarcar a real importância da *Cultura*.

Assim como Max Weber – que estabeleceu as bases teórico-metodológicas da Sociologia compreensiva –, Geertz (1989) defendia que o homem está amarrado a teias de significados que ele próprio teceu. Para o autor, a cultura faz parte dessas teias e de sua análise e a Antropologia não deve ser vista como uma ciência em busca de leis, mas como uma ciência interpretativa, à procura do significado. Se o significado é público, ou seja, se todos podem alcançá-lo, então a cultura também é. Assim: “... a cultura consiste em estruturas de significado socialmente estabelecidas...” (GEERTZ, 1989, p. 23). Dessa forma, para compreender e interpretar a cultura de um povo, diferente do nosso, é preciso nos aproximar o máximo que pudermos a fim de entender as suas particularidades e suas lógicas internas, mesmo que essas sejam impossíveis de serem descritas em sua totalidade.

A cultura é uma rede de signos (símbolos) entrelaçados capazes de serem interpretados. Faz parte de um contexto, dentro do qual os comportamentos sociais podem ser descritos e interpretados densamente. Assim, a análise cultural deve ser uma interpretação contextual dos significados e das ações sociais e simbólicas dos homens, por meio dos discursos sociais. Esta análise é incompleta, pois quanto mais profunda se torna mais se afasta do seu todo (GEERTZ, 1989).

Roque Laraia (1989) considera que a cultura engloba práticas e ações sociais. Explica a cosmologia social, relacionando-a com a identidade própria de um grupo social. Como mecanismo adaptativo e cumulativo, a cultura sofre mudanças, porque é dinâmica. Alguns traços se perdem, outros se transformam, em proporções distintas nas sociedades (LARAIA, 1989). Montanari (2008) destaca que a cultura está na intersecção entre a tradição e a inovação. A tradição é composta pelos saberes, valores e técnicas construídos ao longo dos tempos, enquanto a inovação permite ao homem experimentar novas possibilidades dentro de seu contexto social.

Kuper, discutindo definições de cultura de alguns autores, principalmente antropólogos, chega à seguinte definição:

Cultura aqui é essencialmente uma questão de idéias e valores, uma atitude mental coletiva. As idéias, os valores, a cosmologia, a estética e os princípios morais são expressados por intermédio de símbolos e, portanto [...] cultura pode ser descrita como um sistema simbólico (KUPER, 2002, p. 288).

Este autor enfatiza que para conhecer a cultura, é preciso desconstruí-la. Desconstruir o grande e complexo pacote de elementos que são reunidos e que formam a cultura – religião, moral, arte, princípios etc – é o primeiro passo para entender seu significado. Desta forma, é possível compreender os elementos culturais, bem como a própria cultura, através das relações e dos significados que estes têm e estabelecem entre si (KUPER, 2002).

É possível perceber, por meio de autores como Geertz (1989), Laraia (1989) e Kuper (2002), a influência do pensamento característico da sociologia compreensiva em suas explicações acerca do que seja *Cultura*.

Neste âmbito, um trabalho essencial ao nosso estudo é a revisão da literatura realizada por Canesqui (2005a), que demonstrou ter aumentado o número de estudos que tratam da *Alimentação* como um processo sociocultural. A autora realizou um levantamento dos principais estudos socioantropológicos sobre a alimentação feitos no Brasil, englobando investigações esparsas da década de 50, 60 e textos principalmente dos anos 70 até 2003.

Os principais temas identificados por Canesqui (2005a) foram: a Alimentação ligada às representações do corpo (em estado de saúde ou doença) e à identidade individual e social; a influência do acesso e de condições financeiras na alimentação em determinados grupos sociais; os regionalismos culinários; a relação de comida e simbolismo e religião; hábitos ou comportamentos alimentares; crenças, prescrições (em doenças e outros casos) proibições (tabus) alimentares associados a alguns grupos determinados por gênero (proibição de alguns alimentos para mulheres menstruadas), idade, condição fisiológica (gestação, parto e pós-parto); os *fast-food* e a comensalidade na sociedade contemporânea, entre outros. São estudos que se preocuparam em compreender o que era denominado como “hábitos alimentares” ou

“comportamentos alimentares”, os modos de sobrevivência e suas relações com o consumo alimentar, as representações e práticas sobre a alimentação. A produção acadêmica examinada pela autora valoriza a perspectiva que insere o ato de se alimentar em uma ordem cultural, uma vez que toda cultura dispõe de um conjunto de regras, prescrições e proibições alimentares (CANESQUI, 2005a).

A partir, então, desses referenciais teóricos, principalmente os relativos a *campo científico* em Bourdieu, a *Alimentação* em Carvalho, Prado e Luz e a *Cultura* em Geertz buscamos, neste estudo, descrever e desenvolver reflexões sobre *Alimentação* e *Cultura* como um campo científico no Brasil. São nossos propósitos mais específicos: abordar esse parque científico no que se refere a sua distribuição geográfica e institucional; sua inserção nas áreas do conhecimento; as questões investigadas; os atores sociais envolvidos; a qualificação dos pesquisadores, sua produção acadêmica e seus vínculos com programas de pós-graduação *Stricto sensu*; organizações científicas e redes de pesquisa, o que é absolutamente desconhecido nos dias de hoje.

Partindo desse olhar de caráter compreensivo e interpretativo da *Cultura* anteriormente aludido, pretendemos identificar e discutir as principais produções no campo científico da *Alimentação* e *Cultura* no Brasil, considerando a multiplicidade de abordagens teórico-metodológicas aí presentes.

2 PERCURSO TEÓRICO-METODOLÓGICO

O principal recorte empírico escolhido, em correspondência aos fundamentos teóricos assumidos, situa-se no espaço do Diretório dos Grupos de Pesquisa do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) (CONSELHO, 2009) onde é possível identificar grupos de pesquisa e pesquisadores (os atores sociais de quem Bourdieu fala) que desenvolvem estudos sobre *Alimentação* em seus aspectos culturais, destacando suas articulações com programas de pós-graduação *Stricto sensu*, conforme informações disponíveis na página eletrônica da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) (COORDENAÇÃO, 2009).

O Diretório dos Grupos de Pesquisa do CNPq é uma fonte privilegiada de informações sobre a produção científica no Brasil. É um projeto desenvolvido desde 1992, que visa abarcar o universo da pesquisa nacional. Possui bases de dados (Censos e Base Corrente) que contêm informações sobre os grupos de pesquisa em atividade no País. O Diretório realizou até hoje oito censos (1993, 1995, 1997, 2000, 2002, 2004, 2006 e 2008) e os resultados correspondentes aos últimos cinco levantamentos estão disponíveis na Internet, sendo possível realizar buscas específicas em cada um deles. Também está disponível a consulta na Base Corrente de dados, que é atualizada continuamente a partir do último censo realizado.

Trata-se de uma fonte de dados secundária que permite investigar e mapear os campos do conhecimento (conforme a consideração do CNPq como campo, mais relacionado à área do conhecimento) em vários aspectos de sua dinâmica, inclusive indicadores relativos à produção científica. Essa perspectiva está presente na descrição do Diretório em sua própria página da Internet:

Além daquelas informações diretamente disponíveis sobre os grupos, seu caráter censitário convida ao aprofundamento do conhecimento por meio das inúmeras possibilidades de estudos empíricos. A construção de amostras de grupos e pesquisadores permitirá alcançar respostas sobre campos não cobertos pelos dados, como, por exemplo, o financiamento ou a avaliação qualitativa da produção científica e tecnológica (CONSELHO, 2009).

Nessa linha, alguns estudos já foram realizados no Brasil abordando, por exemplo, o campo da Epidemiologia (GUIMARÃES; LOURENÇO; COSAC, 2001); a pesquisa acerca da Geriatria e da Gerontologia (PRADO; SAYD, 2004a, 2004b) e o trabalho sobre Segurança Alimentar e Nutricional (PRADO et al., 2005b, 2006a, 2006b, 2010); todos resultando em avaliações e reflexões sobre a constituição desses, assim denominados, campos do conhecimento, bem como, em apresentação formal dos grupos e pesquisadores encontrados, que se destacam pela qualidade de sua produção científica potencial ou atual.

Observamos que esses grupos de pesquisa encontram-se distribuídos conforme a Tabela das Áreas do Conhecimento no Diretório do CNPq; há nessa Tabela uma área designada “Nutrição” e outra denominada “Ciência e Tecnologia de Alimentos” sem que se possa identificar diretamente nessa taxonomia, uma área designada ou relativa ao campo da *Alimentação*. Na falta de uma área do conhecimento que designe os fenômenos que ela abarca – apesar de serem tão freqüentes, duradouros e intensos – realizamos um exercício empírico exploratório neste Diretório buscando identificar os grupos de pesquisa que se voltam para *Alimentação e Cultura*.

Realizamos o seguinte caminho para a busca na página eletrônica do CNPq: no Diretório dos Grupos de Pesquisa do Brasil, na busca textual dos censos, fomos no ícone dos grupos e digitamos as seguintes palavras-chave para cada um dos censos (2000, 2002, 2004, 2006 e 2008): Alimentação e Cultura; Alimento e Cultura; Alimentar e Cultura; Nutrição e Cultura; Alimentação e Antropologia; Alimento e Antropologia; Alimentar e Antropologia; Nutrição e Antropologia; Alimentação e Sociologia; Alimentar e Sociologia; Alimento e Sociologia; Nutrição e Sociologia; Práticas Alimentares; Comida e Cultura; Comida e Antropologia; Comida e Sociologia; Culinária e Cultura; Culinária e Antropologia; Culinária e Sociologia; Alimentação Saudável e, por último, Gastronomia. Eliminamos grupos que estudam culturas estritamente biológicas (plantas, animais, bactérias, fungos e similares) e aqueles que, nem mesmo indiretamente, tratavam de *Alimentação e Cultura* para seres humanos (alimentação de redes elétricas, por exemplo) e analisamos dentro de cada grupo os dados encontrados. Além disso, consultamos os *Curriculum Vitae* Lattes dos pesquisadores encontrados a fim de obtermos informações mais detalhadas.

Com o propósito de identificar quais produções se voltam para a temática da *Alimentação e Cultura* realizamos buscas em março de 2009 – com as mesmas palavras-chave – nas bases de dados bibliográficos: Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS) e Scientific Electronic Library Online (SciELO). Além destas, incluímos revistas eletrônicas não indexadas nessas bases cujos assuntos e textos eram de nosso interesse, tais como: *Revista de Estudos Históricos*; *Caderno Espaço Feminino*; *História: Questões & Debates*; *Revista de Antropologia*; *Revista de Antropologia Social*; *Revista de Sociedade e Cultura*; *Revista de Saúde Mental e Subjetividade*; *Saúde em Revista*; *Revista Cadernos de Debate*; entre outras. Consultamos também bibliotecas universitárias e de institutos de pesquisa. Adotamos os textos disponíveis na internet, em bibliotecas e institutos que estivessem a nosso alcance, ou seja, aqueles que estavam localizados em outros estados, que precisavam de pagamento para ser enviados ou mesmo aqueles que estavam indisponíveis para consulta foram descartados.

O próprio Diretório do CNPq traz informações sobre a produção científica dos pesquisadores, porém muitas delas são limitadas, especialmente nos quesitos que permitem identificar sua localização; fizemos vários esforços nesse sentido, mas desde já, informamos sobre algumas limitações para que alcançássemos os trabalhos aqui informados – dados omissos em alguns grupos e linhas de pesquisas, outros incompletos em alguns *Curriculum Vitae* Lattes de pesquisadores; etc. Mesmo assim, tentamos reunir o máximo de informações e textos que nos fossem úteis para o desenvolvimento deste trabalho.

A Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações do Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia (IBICT) seria fonte importante de consulta, entretanto, também encontramos muitas dificuldades nas tentativas que fizemos para identificar as obras de nosso interesse no interior da base de dados; observamos que havia oscilações nos resultados das buscas de dados; além disso, preocupamo-nos seriamente com o volume de leitura que se demonstrou além de nossas possibilidades considerando o tempo disponível para a conclusão da dissertação (INSTITUTO, 2009). Por estes motivos, desconsideramos essa fonte de busca.

Dos textos que encontramos, percebemos que englobam o período da década de 70 até os dias atuais. Nosso limite de corte incluiu trabalhos publicados até o ano de 2008, com a inclusão de alguns estudos mais recentes (2009, 2010 e 2011) que consideramos pertinentes à nossa pesquisa.

Encontramos inicialmente um total de 567 trabalhos. Percebemos que, como critério de inclusão ou exclusão, era preciso ler a produção toda, ou seja, ler somente o título ou o resumo dos artigos não era suficiente. Era necessário ler o artigo inteiro para verificar se este era relacionado ao nosso estudo. Ao final, incluímos 109 trabalhos; os demais se referiam a alimentação e/ou cultura de microorganismos, plantas, outros animais e similaridades. Em alguns textos, apesar do título parecer pertinente, o conteúdo dizia respeito a estudos estritamente epidemiológicos, clínicos ou biomédicos sem o mínimo elo conceitual ou metodológico com o tema em tela.

Buscamos no momento da leitura, englobar textos que, de alguma forma, informavam apoiar-se em autores voltados a tentativas de descrever e interpretar a realidade social e/ou que trabalhavam com métodos reconhecidamente relacionados à compreensão e interpretação de contextos sociais, tais como entrevistas participantes, em profundidade, etnografias, grupos focais, dentre outros.

Segundo Geertz, o trabalho do etnógrafo é analisar e interpretar uma multiplicidade de significados complexos em ações, interligadas ou amarradas umas às outras. Como o próprio autor diz: *“Fazer a etnografia é como tentar ler (no sentido de ‘construir uma leitura de’) um manuscrito estranho, desbotado, cheio de elipses, incoerências, emendas suspeitas e comentários tendenciosos...”* (1989, p. 20). É procurar nesse emaranhado de teias, seus significados e suas interpretações contextuais.

É importante destacar que se trata de uma interpretação de outras interpretações, pois como afirma Geertz (1989), somente o nativo de sua cultura é que detém a interpretação em “primeira mão”. A interpretação antropológica procura traçar coerências existentes no discurso social. Dessa forma, o etnógrafo anota o discurso social e o transforma de passado a relato, que pode ser consultado novamente. Porém esse registro que o etnógrafo realiza, é uma reconstrução lógica de uma realidade social, de modo, por vezes, incompleta (GEERTZ, 1989).

Assim, temos plena consciência de que nosso esforço aqui realizado trata-se de um esforço incompleto, pois por mais que tentemos nos aproximar de nosso objeto de estudo, este se afasta a todo o momento de nosso alcance. Verificamos isso em nossas buscas. As nossas interpretações das produções lidas são interpretações de “*diversas mãos*” (como diria Geertz), pois estamos analisando trabalhos de outros autores, que analisaram, por sua vez, as interpretações de outras pessoas. Mesmo com essas complexidades, dificuldades na busca dos dados (por erros e inconsistências em algumas bases), consideramos o nosso estudo relevante, pois se trata de um exercício de máximo empenho em demonstrar o atual cenário da *Alimentação e Cultura* como um campo de produção científica. É importante aqui destacar que o CNPq considera o campo do conhecimento (mais relacionado a ideia de área do conhecimento) de modo diferente de Bourdieu. Nesse sentido, em alguns momentos, nessa dissertação, a concepção da ideia de campo pode parecer polifônica, mas indicaremos estas diferenças – ainda que sutis – que darão suporte à nossa análise.

A partir desses levantamentos tornou-se possível investir nas reflexões de natureza conceitual sobre o campo da *Alimentação* em suas interfaces com outros campos dos conhecimentos e saberes (como considera o CNPq), bem como, discutir seu conteúdo buscando identificar tendências nessa produção de saberes, os *loci* especializados de pesquisadores que se encontram atuando nesse campo, as relações entre estes e programas de pós-graduação *Stricto sensu* recomendados pela CAPES, além de informações sobre a constituição das redes de pesquisa nesta temática.

3 ATORES E ÁREAS DE INTERESSE NO CAMPO

3.1 Atores sociais que compõem o campo

A partir dos dados disponíveis nas Séries Históricas do Diretório dos Grupos de Pesquisa do Brasil, disponível no *site* do próprio CNPq, é possível visualizar algumas dimensões da pesquisa brasileira (Tabela 1), inclusive a distribuição dessas unidades por área predominante de conhecimento (Tabela 2). Observemos que são os pesquisadores líderes dos grupos, os responsáveis pela definição da área considerada predominante, para cada uma dessas unidades de trabalho científico.

Tabela 1
Número de instituições, grupos, pesquisadores e pesquisadores doutores, Brasil, 2000 a 2008.

Dimensões	Censos				
	2000	2002	2004	2006	2008
Instituições	224	268	335	403	422
Grupos	11.760	15.158	19.470	21.024	22.797
Pesquisadores (P)	48.781	56.891	77.649	90.320	104.018
Pesquisadores doutores (D)	27.662	34.349	47.973	57.586	66.785
(D)/(P) em %	57	60	62	64	64

Fonte: CONSELHO, 2010

É interessante destacar que os pesquisadores, ou como diria Bourdieu, esses agentes sociais do campo científico, têm a crença do que ele chama de *interesse desinteressado* e do *interesse pelo desinteresse*. Eles admitem as regras do campo e acreditam que este é um jogo que deve ser jogado, definindo o que é digno de merecer investimento, o que, de fato, é indispensável ao campo. Isto estaria relacionado ao conceito de interesse científico, a *illusio* que o autor descreve. Suas estratégias podem ser ambíguas, interessadas e desinteressadas, ao mesmo tempo, de acordo com as regras e estratégias do jogo (BOURDIEU, 2004).

Tabela 2

Distribuição dos grupos de pesquisa segundo a grande área do conhecimento predominante nas atividades do grupo, Brasil, 2000 a 2008.

Grande área do conhecimento	2000		2002		2004		2006		2008	
	Grupos	%	Grupos	%	Grupos	%	Grupos	%	Grupos	%
<i>Ciências da Natureza</i>	3.638	30,9	4.294	28,3	5.280	27,1	5.304	25,2	5.542	24,3
Engenharias e Ciências da Computação	1.826	15,5	2.243	14,8	2.826	14,5	2.844	13,5	3.027	13,3
Ciências Exatas e da Terra	1.812	15,4	2.051	13,5	2.454	12,6	2.460	11,7	2.515	11,0
<i>Ciências da Vida</i>	4.904	41,7	6.292	41,5	7.929	40,7	8.275	39,4	8.834	38,8
Ciências da Saúde	1.832	15,6	2.513	16,6	3.371	17,3	3.610	17,2	3.961	17,4
Ciências Biológicas	1.720	14,6	2.126	14,0	2.561	13,2	2.624	12,5	2.696	11,8
Ciências Agrárias	1.352	11,5	1.653	10,9	1.997	10,3	2.041	9,7	2.177	9,5
<i>Humanidades</i>	3.218	27,4	4.572	30,2	6.261	32,2	7.445	35,4	8.421	36,9
Ciências Humanas	1.711	14,5	2.399	15,8	3.088	15,9	3.679	17,5	4.219	18,5
Ciências Sociais Aplicadas	930	7,9	1.429	9,4	2.120	10,9	2.501	11,9	2.754	12,1
Lingüística, Letras e Artes	577	4,9	744	4,9	1.053	5,4	1.265	6,0	1.448	6,4
Total	11.760	100	15.158	100,0	19.470	100,0	21.024	100	22.797	100

Fonte: CONSELHO, 2010

Esse interesse desinteressado “aparente” pode ser percebido, por exemplo, na escolha da área predominante a qual o grupo do pesquisador líder fará parte. Há muitos interesses implícitos nessa escolha (que podem transparecer desinteressados), mas que são interesses de destaque na área em que o grupo estará inserido.

É de tal importância a definição da área de inserção de um grupo de pesquisa que ela não pode ser modificada. Assim, esta simples ação – marcar com um *click* no formulário eletrônico uma área entre muitas listadas – corresponde à definição de identidade do grupo de pesquisa, ao seu *ser*. Mudar de área significa encerrar suas atividades (ou a *não ser*) e criar um novo grupo de pesquisa (um novo *ser*). Que interesses tão significativos seriam esses associados à área de conhecimento em que um grupo de pesquisa se insere? Pensando como Bourdieu, poderíamos considerar que a área assume, assim, a condição de campo, no interior do qual diversas expressões do capital (financeiro para aquisição de bens diversos e bolsas para pesquisadores e seus estudantes, ou simbólico como prestígio, posições de poder etc) são desigualmente distribuídas. O caso dos estudos sobre Alimentação é exemplar: como pleitear financiamento para uma área que nem ao menos consta na Tabela das Áreas de Conhecimento? Aliás, anterior a isso, observemos que nem é possível criar um grupo de pesquisa nessa área posto que, não constando da Tabela acima aludida, ela não existe na lista do formulário eletrônico. Dentro dessas regras desse jogo, a Alimentação não pode *ser*.

Consideramos, além disso, que a pesquisa, em sua complexidade, não se realiza em uma única área do conhecimento, como determinam os procedimentos das agências de fomento à pesquisa e à formação de pesquisadores – estas, através de seus representantes em diversos níveis, também entendidos como atores no universo da construção da ciência. Um mesmo estudo ou um grupo de pesquisa pode estar vinculado a vários campos de saberes. Resultados preliminares do projeto global (DELMASCHIO, 2010) ao qual estamos vinculados obtidos a partir de buscas com utilização de palavras-chave no mesmo Diretório mostram que a pesquisa sobre Alimentos, Nutrição e Alimentação corresponde a um universo de cerca de mil grupos, o que corresponde mais que o dobro do que está registrado nas Séries Históricas do Diretório, (cerca de 450 grupos conforme apresentado na Tabela 3 mostram ainda que

há pesquisa nos campos dos Alimentos, da Nutrição e da Alimentação em quase todas as áreas), em se tomando por referência a (também conhecida como) *árvore do conhecimento* do CNPq (Tabela 4). O aprofundamento das informações permite uma visão de conjunto da pesquisa em cada um desses campos, inclusive as suas intersecções (Tabela 5).

A pesquisa situada no campo da Alimentação, por seus fundamentos conceituais e metodológicos envolve estudos de natureza humanística, entre os quais aqueles que têm a cultura por referência. Abordagens de cunho sociológico e político também compõem o escopo desse campo; como exemplo, podemos citar os estudos sobre as Políticas de Alimentação, Direito humano à Alimentação ou Segurança Alimentar. Investigações de base epistemológica acerca dos aspectos teórico-metodológicos e contextuais do campo dos Alimentos e da Alimentação e Nutrição e suas relações com o mundo científico e da vida inserem-se também nesse conjunto (PRADO et al., 2011).

Tabela 3
Distribuição dos grupos de pesquisa segundo áreas predominantes selecionadas do conhecimento, Brasil, 2000 a 2008.

Área do conhecimento	2000		2002		2004		2006		2008	
	Grupos	%	Grupos	%	Grupos	%	Grupos	%	Grupos	%
Nutrição (a)	69	0,6	100	0,7	124	0,6	129	0,6	148	0,6
Ciência e Tecnologia de Alimentos (b)	193	1,6	241	1,6	297	1,5	283	1,3	299	1,3
Total (a + b)	262	2,2	341	2,2	421	2,1	412	1,9	447	2,1
Total no Diretório	11.760	100,0	15.158	100,0	19.470	100,0	21.024	100,0	22.797	100,0

Fonte: CONSELHO, 2010

Tabela 4
Distribuição dos grupos de pesquisa no total do Diretório^a e dos que se voltam para Alimentos, Alimentação e Nutrição (AAN) segundo Grandes Áreas e Áreas predominantes do conhecimento, Brasil, 2000 a 2008.

Grande Área Área Predominante	Ano do Censo									
	2000		2002		2004		2006		2008	
	Diretório	AAN	Diretório	AAN	Diretório	AAN	Diretório	AAN	Diretório	AAN
<i>Ciências Agrárias</i>	1.352	240	1.653	380	1.997	506	2.041	511	2.177	494
Agronomia	535	94	666	137	793	172	822	186	841	182
Zootecnia	182	100	216	133	261	166	259	162	287	162
Ciência e Tecnologia dos Alimentos	193	18	241	57	297	84	283	78	299	78
Medicina Veterinária	238	10	280	19	340	34	366	33	403	34
Recursos Pesqueiros e Engenharia de Pesca	58	16	52	25	73	40	75	42	79	38
<i>Ciências da Saúde</i>	1.832	107	2.513	191	3.371	252	3.610	289	3.961	309
Nutrição	69	46	100	81	124	107	129	119	148	129
Medicina	737	32	925	51	1.257	62	1.276	63	1.355	89
Saúde Coletiva	289	15	388	27	521	40	593	45	653	52
Educação Física	98	5	196	11	268	17	304	27	387	29
Farmácia	103	5	171	9	245	12	289	12	321	10
<i>Ciências Biológicas</i>	1.720	31	2.126	74	2.561	100	2.624	90	2.696	43
Ecologia	194	9	262	16	339	20	376	20	405	13
Bioquímica	210	4	274	9	321	17	330	22	336	18
Fisiologia	110	7	136	12	166	15	163	14	169	12
<i>Ciências Humanas</i>	1.711	2	2.399	16	3.088	30	3.679	36	4.219	26
Psicologia	268	1	397	4	454	8	538	11	567	8
Antropologia	113	0	142	5	181	9	197	8	223	9
Educação	631	1	899	3	1.194	6	1.483	7	1.711	9
<i>Ciências Sociais Aplicadas</i>	930	1	1.429	5	2.120	10	2.501	16	2.754	12
Economia	221	1	272	2	326	5	339	7	354	9
Direito	103	0	206	1	366	0	490	3	562	3
<i>Ciências Exatas e da Terra</i>	1.812	9	2.051	20	2.454	19	2.460	19	2.515	18
Oceanografia	92	4	101	8	113	10	112	9	111	6
Química	598	2	685	10	818	8	842	9	856	12
<i>Engenharias e Ciências da Computação</i>	1.826	3	2.243	7	2.826	10	2.844	11	3.027	7
Engenharia Agrícola	58	1	88	3	103	7	107	6	118	12
<i>Linguística, Letras e Artes</i>	577	0	744	1	1.053	1	1.265	1	1.448	1
Letras	243	0	306	1	415	1	481	1	528	1
<i>Total das Grandes Áreas</i>	11.760	393	15.158	694	19.470	928	21.024	973	22.797	910

^a Desta tabela constam apenas informações dos grupos de pesquisa que compõem o universo do estudo global (DELMASCHIO, 2010).

Tabela 5
Distribuição dos grupos de pesquisa que se voltam para estudos relativos à Alimento, Alimentação e Nutrição e suas intersecções segundo ano do censo, Brasil, 2000 a 2008.

Dimensões	Ano do Censo				
	2000	2002	2004	2006	2008
Somente Alimento (a)	266	455	614	558	531
Somente Nutrição (b)	92	138	205	228	289
Somente Alimentação (c)	2	15	24	25	32
Alimento e Nutrição (d)	27	45	44	91	86
Alimentação e Nutrição (e)	6	28	28	50	50
Alimento e Alimentação (f)	0	7	5	5	4
Alimento, Alimentação e Nutrição (g)	1	3	6	13	11
Alimento (a+d+f+g)	294	510	669	667	632
Nutrição (b+d+e+g)	126	214	283	382	436
Alimentação (c+e+f+g)	9	53	63	93	97
Total (a+b+c+d+e+f+g)	394	691	926	970	1003

3.1.1 Os grupos de pesquisa

Dos 97 grupos de pesquisa identificados no censo de 2008 que compõem a área *Alimentação*, apenas uma parte corresponde ao interesse específico deste estudo – *Alimentação e Cultura* – que apresentamos a seguir.

Por meio dos procedimentos de buscas por palavras-chave descritos anteriormente, identificamos, no censo de 2008 realizado para o Diretório dos Grupos de Pesquisa do CNPq, 31 grupos de pesquisa voltados para questões relativas à *Alimentação e Cultura* (tabela 6); isso corresponde a cerca da metade dos grupos que identificamos atuando no campo da Alimentação; devemos assinalar que é um número bastante reduzido em comparação aos quase mil que compõem o complexo Alimento-Alimentação-Nutrição, encontrados no Diretório no ano de 2008 (PRADO et al., 2008a, 2008b, 2008c).

Tabela 6
Número de grupos de pesquisa, linhas de pesquisa, pesquisadores e estudantes
que compõem o campo Alimentação e Cultura, Brasil, 2000 a 2008.

Dimensões:	Censos				
	2000	2002	2004	2006	2008
Grupos de pesquisa	3	11	19	17	31
Linhas de pesquisa	22	50	92	79	143
Pesquisadores	26	86	144	155	261
Estudantes	31	27	111	152	279

Tomamos esses 31 grupos de pesquisa em perspectiva temporal e os comparamos aos que compõem o complexo Alimento-Alimentação-Nutrição. O crescimento do campo *Alimentação e Cultura* é evidente e bem mais acentuado inclusive em relação ao observado para a ciência nacional dos últimos anos. Como se pode observar na Tabela 7 e correspondente Gráfico 1. São dados que nos informam sobre um espaço social dinâmico e vívido. Parece que estamos diante de um fenômeno que se manifesta com intensidade dizendo-nos, talvez, de crescente interesse da comunidade acadêmica, assim como, daquela que atua nos chamados serviços de saúde e de Alimentação e Nutrição por questões que se situam para além do que o modelo biomédico possibilita conhecer.

No que tange à distribuição por áreas do conhecimento, observamos que esses 31 grupos de pesquisa encontram-se distribuídos, particularmente, nas áreas da Antropologia, da Saúde Coletiva e da Nutrição, conforme a indicação de predominância realizada pelos líderes desses grupos de pesquisa no formulário eletrônico do CNPq (Tabela 8).

Sua distribuição geográfica acompanha os padrões nacionais, com maior número de grupos nas Regiões Sudeste e Sul até 2006; a interiorização dessas atividades parece se intensificar quando se toma os dados de 2008, como se pode observar na Tabela 9. Isso pode estar associado tanto ao crescente interesse pela temática quanto às recentes políticas federais de investimento em pesquisa nas regiões Norte e Nordeste do País.

Tabela 7
Crescimento dos grupos de pesquisa em algumas áreas selecionadas, Brasil, 2000 a 2008.

Ano do censo	Brasil		Alimento		Nutrição		Alimentação		Alimentação e cultura	
	Número	Crescimento	Número	Crescimento	Número	Crescimento	Número	Crescimento	Número	Crescimento
2000	11.760		294		126		9		3	
2002	15.158	1,3	510	1,7	214	1,7	53	5,9	11	3,7
2004	19.470	1,7	669	2,3	283	2,2	63	7,0	19	6,3
2006	21.024	1,8	667	2,3	382	3,0	93	10,3	17	5,7
2008	22.797	1,9	632	2,1	436	3,5	97	10,8	31	10,3

Crescimento - Número de vezes maior em relação ao Censo de 2000

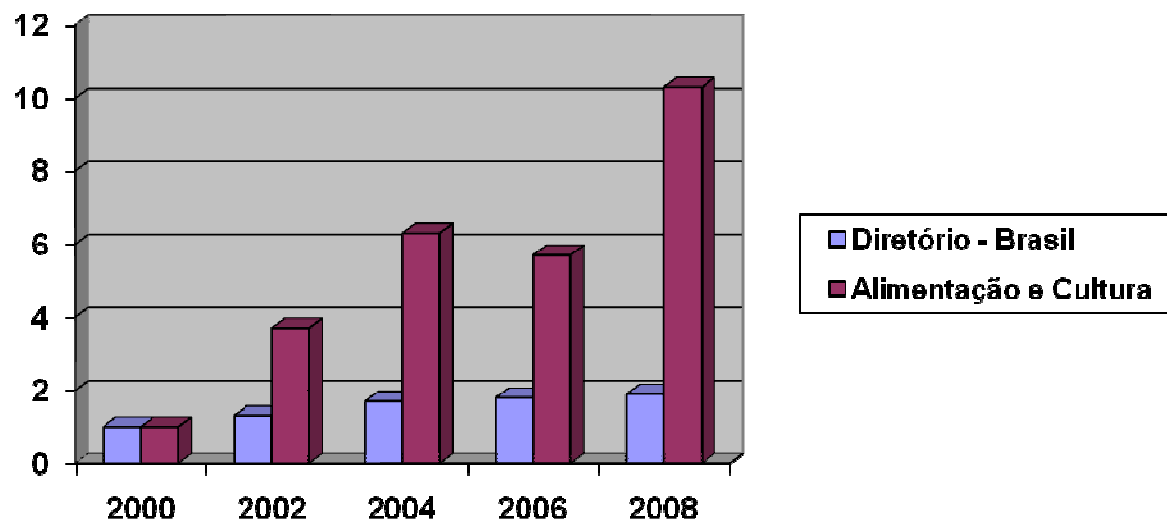


Gráfico 1

Crescimento dos grupos de pesquisa no Diretório e no campo da Alimentação e Cultura, Brasil, 2000 a 2008.

Tabela 8

Distribuição dos grupos de pesquisa que compõem o campo Alimentação e Cultura segundo grandes áreas e áreas predominantes, Brasil, 2000 a 2008.

<i>Grandes Áreas</i> Áreas Predominantes	Número de grupos				
	2000	2002	2004	2006	2008
<i>Ciências da Saúde</i>	3	6	8	7	13
Educação Física	1	0	0	0	0
Nutrição	2	2	3	3	8
Saúde Coletiva	0	4	5	4	5
<i>Ciências Biológicas</i>	0	1	2	1	0
Ecologia	0	1	1	1	0
Imunologia	0	0	1	0	0
<i>Ciências Humanas</i>	0	4	9	9	16
Antropologia	0	3	8	9	12
Educação	0	1	1	0	0
História	0	0	0	0	1
Psicologia	0	0	0	0	1
Sociologia	0	0	0	0	2
<i>Ciências Sociais Aplicadas</i>	0	0	0	0	2
Administração	0	0	0	0	1
Turismo	0	0	0	0	1
Total	3	11	19	17	31

Tabela 9

Distribuição dos grupos de pesquisa que compõem o campo Alimentação e Cultura segundo região geográfica e unidade federativa, Brasil, 2000 a 2008.

<i>Região geográfica e</i> Unidade federativa	Número de grupos				
	2000	2002	2004	2006	2008
<i>Sudeste</i>	1	6	8	6	8
Rio de Janeiro	1	5	5	5	4
São Paulo	0	1	2	1	2
Minas Gerais	0	0	1	0	2
<i>Sul</i>	0	1	5	5	8
Rio Grande do Sul	0	1	2	2	4
Santa Catarina	0	0	2	2	3
Paraná	0	0	1	1	1
<i>Nordeste</i>	2	2	5	4	6
Bahia	1	0	2	2	3
Rio Grande do Norte	0	0	1	1	2
Ceará	0	1	1	0	1
Pernambuco	1	1	1	1	0
<i>Norte</i>	0	1	1	1	3
Acre	0	0	0	0	1
Amazonas	0	0	0	0	1
Pará	0	1	1	1	1
<i>Centro-Oeste</i>	0	1	0	1	6
Distrito Federal	0	0	0	0	4
Mato Grosso do Sul	0	1	0	1	2
Total	3	11	19	17	31

Quanto à inserção institucional, esses grupos de pesquisa encontram-se instalados de forma rarefeita em 29 instituições (Tabela 10).

Tabela 10
Distribuição dos grupos de pesquisa que compõem o campo Alimentação e Cultura segundo instituição, Brasil, 2000 a 2008.

Instituições	Número de grupos				
	2000	2002	2004	2006	2008
Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS	0	1	2	2	3
Universidade de Brasília – UNB	0	0	0	0	3
Fundação Oswaldo Cruz – FIOCRUZ	0	2	2	2	2
Universidade Federal Fluminense – UFF	1	1	1	1	2
Universidade Federal da Bahia – UFBA	1	0	1	2	2
Universidade Federal de Uberlândia – UFU	0	0	0	0	2
Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ	0	2	2	2	1
Universidade Federal do Pará – UFPA	0	1	1	1	1
Centro Federal de Educação Tecnológica do RN – CEFET/RN	0	0	1	1	1
Fundação Universidade Regional de Blumenau – FURB	0	0	1	1	1
Universidade Federal do Paraná – UFPR	0	0	1	1	1
Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC	0	0	1	1	1
Universidade Católica Dom Bosco – UCDB	0	0	0	1	1
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul – UFMS	0	1	0	0	1
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – UFRB	0	0	0	0	1
Universidade Federal de Pelotas – UFPEL	0	0	0	0	1
Centro de Estudos Rurais e Urbanos – CERU	0	0	0	0	1
Universidade Federal do Rio Grande do Norte – UFRN	0	0	0	0	1
Universidade Federal do Acre – UFAC	0	0	0	0	1
Universidade Federal do Amazonas – UFAM	0	0	0	0	1
Universidade Anhembi Morumbi – UAM	0	0	0	0	1
Universidade Comunitária Regional de Chapecó – UNOCHAPECO	0	0	0	0	1
Universidade de Fortaleza – UNIFOR	0	0	0	0	1
Universidade Federal de Pernambuco – UFPE	1	1	1	1	0
Universidade de São Paulo – USP	0	1	1	1	0
Pontifícia Universidade Católica de Campinas – PUC/Campinas	0	0	1	0	0
Universidade Estadual do Ceará – UECE	0	1	1	0	0
Universidade do Estado da Bahia – UNEB	0	0	1	0	0
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri	0	0	1	0	0
Total	3	11	19	17	31

3.1.2 Os pesquisadores e os estudantes

Nossos resultados indicam a existência de 261 pesquisadores e de 279 estudantes atuando com Alimentação e Cultura em 2008.

A titulação doutoral dos pesquisadores é similar aos padrões da pesquisa nacional. No Brasil, 90% dos líderes de grupos de pesquisa são doutores no ano de 2008, enquanto que no campo da *Alimentação e Cultura* esse valor é de 85%. Dos pesquisadores não líderes no Brasil, 53,2% são doutores, enquanto que em nosso estudo são 58,4%. Na tabela 11, estes dados podem ser melhor visualizados. Em relação ao total de pesquisadores, a percentagem de pesquisadores doutores cai para aproximadamente 64%, tanto no Brasil (Tabela 1) quanto nos grupos de *Alimentação e Cultura* no ano de 2008.

Tabela 11
Pesquisadores que atuam nas linhas de pesquisa que compõem o campo Alimentação e Cultura por titulação e liderança, Brasil, 2000 a 2008.

Titulação máxima	Pesquisadores									
	Líderes					Não-líderes				
	2000	2002	2004	2006	2008	2000	2002	2004	2006	2008
Doutorado	6	20	30	29	46	12	46	82	78	121
Mestrado	0	0	1	2	7	7	13	27	36	71
Especialização	0	0	1	1	1	0	4	1	4	9
Graduação	0	0	0	0	0	1	3	2	5	6
Total	6	20	32	32	54	20	66	112	123	207

De acordo com Guimarães, Lourenço e Cosac (2001), para avaliar a intensidade da reprodução da força de trabalho nesse campo (capacidade de formação de novos pesquisadores), utilizamos o indicador de *dinamismo de uma pesquisa*, que pode ser expresso pela relação entre o número de doutorandos e pesquisadores doutores, cujos valores são 0,35 para o Brasil e 0,23 para o campo da Alimentação e Cultura, no ano de 2008. Outro indicador para avaliação da constituição da massa crítica em pesquisa corresponde à sua *consolidação científica*, que pode ser determinada a partir da relação entre o número de doutorandos e o de estudantes em todos os graus de qualificação, desde alunos de iniciação científica até doutorandos. Também em 2008,

esses valores correspondem a 0,15 e 0,13 para o Brasil e para o campo em tela, respectivamente.

Esses resultados – aquém das médias nacionais – nos levam a pensar que, embora haja crescimento intenso no número de grupos de pesquisa em questão, fica ao mesmo tempo identificada a necessidade de investimentos em aproximação desses grupos de pesquisa aos programas de pós-graduação *stricto sensu*, especialmente no que tange à formação de doutores, num movimento que se encaminhasse para o aumento no número de futuros pesquisadores e docentes de cursos de mestrado e de doutorado no campo. Estes resultados podem ser vistos na tabela 12.

Tabela 12
Relações entre estudantes e pesquisadores nos grupos de pesquisa que compõem o campo Alimentação e Cultura, Brasil, 2000 a 2008.

		Censos				
		2000	2002	2004	2006	2008
Dinamismo = Doutorandos / Pesquisadores doutores	Alimentação e cultura	0,11	0,04	0,35	0,32	0,23
	Epidemiologia ^a	0,40	-	-	-	-
	Envelhecimento ^b	0,26	-	-	-	-
	Brasil ^c	0,47	0,42	0,35	0,35	0,35
Consolidação = Doutorandos / Total de estudantes	Alimentação e cultura	0,03	0,07	0,28	0,20	0,13
	Epidemiologia ^a	0,18	-	-	-	-
	Envelhecimento ^b	0,14	-	-	-	-
	Brasil ^c	0,22	0,24	0,16	0,16	0,15

^a Fonte: GUIMARÃES; LOURENÇO; COSAC, 2001

^b Fonte: PRADO; SAYD, 2004a, 2004b

^c Fonte: CONSELHO, 2009

3.1.3 Os programas de pós-graduação

Partindo dos *Curriculum Vitae* Lattes dos pesquisadores, verificamos que 146 do total de 261 pesquisadores encontrados no censo de 2008 informam inserção em programas de pós-graduação (56% aproximadamente). Destes, 115 possuem grau de doutorado (69% em relação ao total de pesquisadores com doutorado no censo de

2008). Com base nestes dados, reforçamos a afirmação feita anteriormente da necessidade de ampliar e investir os PPGs *Stricto sensu* no Brasil.

Alguns destes PPGs encontram-se listados na Tabela 13. Registramos que estão, em sua maioria, inseridos em cursos bem conceituados junto a CAPES.

Tabela 13
Alguns programas de pós-graduação em que se inserem pesquisadores que compõem o campo Alimentação e Cultura, Brasil, 2008.

Programa	Curso	Ano de início	Curso	Ano de início	Conceito CAPES ^a
Antropologia Social - UFRJ	Mestrado	1968	Doutorado	1977	7
Ciência Social (Antropologia Social) - USP	Mestrado	1972	Doutorado	1972	6
Antropologia Social - UFRGS	Mestrado	1979	Doutorado	1991	6
Sociologia - UFRGS	Mestrado	1973	Doutorado	1994	6
Saúde Coletiva - UERJ	Mestrado	1974	Doutorado	1990	6
Saúde Pública - ENSP FIOCRUZ	Mestrado	1977	Doutorado	1980	5
Antropologia Social - UFSC	Mestrado	1985	Doutorado	1999	5
Nutrição - UFRJ	Mestrado	1985	Doutorado	2006	5
Alimentação, Nutrição e Saúde - UERJ	Mestrado	2008	Doutorado	2010	4
Sociologia Política - UENF	Mestrado	2007	Doutorado	2007	4
Nutrição Humana - UNB	Mestrado	2000	Doutorado	2009	4
Saúde Coletiva - UECE/UFC	-	-	Doutorado	2008	4
Nutrição - UFSC	Mestrado	2002	-	-	4
Alimentos, Nutrição e Saúde - UFBA	Mestrado	2005	-	-	3

Fonte: COORDENAÇÃO, 2010.

^a Conceito do Programa emitido pela CAPES referente ao triênio 2007 a 2009 ou no ano de criação para cursos reconhecidos após esse período.

Registramos o importante vínculo dos pesquisadores com programas bem conceituados nos campos da Antropologia e da Saúde Coletiva. E também aqueles inseridos em programas criados mais recentemente e ainda em fase de estruturação e/ou implantação de cursos de doutorado, situados principalmente no que a CAPES denomina "Nutrição".

Proximidades epistemológicas entre os campos da "Saúde Coletiva", em especial no que concerne às Ciências Sociais e Humanas em Saúde, e da "Alimentação e Nutrição" – o que poderíamos situar no âmbito da *reflexão crítica sobre saberes e práticas em Alimentação e Nutrição em Saúde* – têm operado como ponte favorecedora para a formação de nutricionistas em cursos de mestrado e doutorado no campo sanitário. Menos buscada tem sido a fonte direta das Ciências Sociais e Humanas, o

que talvez esteja vinculado às exigências de formação anterior no campo das Humanidades por parte desses programas e/ou às expectativas desses profissionais, que desde o início de seus estudos mostram uma tendência pela biologia na opção pelo curso de graduação em Nutrição (PRADO; ROTEMBERG, 1991) e, também, às insuficiências na formação graduada quando se trata de disciplinas como Sociologia, Economia, Antropologia, Psicologia (CANESQUI; GARCIA, 2005a). Assim, a Saúde Coletiva parece se colocar como um meio termo, como um solo mais seguro, como um saber de certo modo mais próximo e conhecido, e bastante confiável, como uma ponte entre a Nutrição e as Humanidades. No corpo docente dos programas de pós-graduação *Stricto sensu* da área da Nutrição, predominam nutricionistas, muitos dos quais com formação pós-graduada em Saúde Coletiva e, em menor proporção, em Antropologia ou Ciências Sociais, cabendo indicar o movimento crescente desta última alternativa nos anos recentes.

De um modo geral, a concepção de *pesquisa qualitativa*, inspirada, sobretudo nos trabalhos de Cecília Minayo (1999) e Maria Lucia Bosi (2004), identifica muito da produção, que busca considerar aspectos culturais nos investimentos dirigidos à compreensão de saberes e práticas em alimentação, nutrição e saúde e, frequentemente, com vistas à intervenção alimentar-nutricional. Trata-se de uma produção acadêmica marcadamente distinta daquela oriunda da Antropologia ou da Sociologia ou da Filosofia atenta à análise dos fenômenos sociais, não tendo aí presentes, necessariamente, questões relativas à saúde ou preocupações de cunho intervencionista.

Enfim, esses nutricionistas que investem na pesquisa sobre alimentação e cultura vêm buscando aproximações, de forma militante, com aqueles que se vem mostrando abertos a colaborações no campo antropológico em torno da temática alimentação, saúde e cultura. Ainda que iniciais e tênues, esses laços vêm-se expressando através de publicações, cursos e eventos que têm impactado favoravelmente no campo científico.

Essa militância político-acadêmica tem implicado a promoção de debates sobre o objeto do campo "Nutrição", de suas bases teóricas no âmbito das instituições e organizações que estão à frente das atividades do campo. A tradição hegemônica da

"Nutrição" vai aos poucos, ainda que em face de resistências, assistindo e assumindo a parceria da "Alimentação". Observemos que apenas um dos programas de pós-graduação e bem recente se identifica utilizando a expressão "Alimentação". Em 2009, a entidade que representa os cursos de mestrado e doutorado do campo formaliza sua denominação: Fórum Nacional dos Programas de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição. Nesse mesmo ano, foram retomadas as atividades de um dos Grupos de Trabalho da Associação Brasileira de Pós-graduação em Saúde Coletiva (ABRASCO), que passou a denominar Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva.

Toda essa movimentação está intimamente relacionada aos interesses voltados para alimentação e cultura em busca de investimentos no sentido do incremento dessa pesquisa no interior dos programas de formação de pesquisadores *stricto sensu* no Brasil.

3.1.4 Sociedades e organizações científicas

Entre as sociedades e organizações científicas que abordam o campo da Alimentação e Cultura destacamos a Associação Brasileira de Antropologia (ABA) e a Rede de Alimentação e Cultura (Rede A & C).

A ABA teve início há 50 anos, tendo organizado várias reuniões científicas (já foram realizadas 26 em diversas capitais brasileiras) com forte expressão internacional. Nas reuniões organizadas pela ABA, tem havido a participação de um grupo de trabalho (GT) que pesquisa temas relacionados à comida² (ASSOCIAÇÃO, 2009).

² Ver, a seguir, trechos do texto que descreve a atuação do GT "Patrimônio, memória e saberes e práticas da alimentação" para a 27ª Reunião Brasileira de Antropologia, que se realizou em agosto de 2010.

"Este Grupo de Trabalho se propõe a discutir aspectos da relação entre universos cognitivos tradicionais e a memória e patrimônio alimentar, definindo a comida como expressão de códigos consuetudinários ou *"habitus"*. Desde essa perspectiva, a comida "fala" de hierarquia, religião, gênero, grupo étnico e etário, organização e concepções de trabalho, desuso e incorporação, interdição e indicação de produtos alimentares, no tempo e espaço. A proposta consiste em estimular a reflexão a respeito de saberes e práticas alimentares tradicionais em contextos plurais. Desse modo, busca-se colocar em evidência a análise de processos de produção, consumo e ideário alimentar de grupos tradicionais – tais como indígenas e ribeirinhos, grupos camponeses de apropriação comunal e privada de terras, quilombolas, imigrantes históricos, além de grupos urbanos tradicionais –, mas também sua articulação com práticas de consumo crescentemente observáveis em centros urbanos. Assim, tomamos por objeto de análise também os processos e manifestações de valorização, por consumidores urbanos, de produtos alimentares originários de grupos tradicionais" (GRUPO, 2010b).

Já a Rede A & C reúne pesquisadores – ou como diria Bourdieu (1983), atores sociais – que se voltam mais especificamente ao campo da Alimentação e Cultura, com predominância de nutricionistas. A rede abarca diversas instituições do Brasil, como FIOCRUZ, UFRJ, UFBA, UFRGS, USP, UERJ, e também de outros países, como a Universidade de Barcelona e a Universidade Rovira e Virgili da Espanha e Universidad Autónoma Metropolitana do México. Destaca-se pela organização de eventos como palestras, encontros e cursos que buscam englobar a alimentação, com ênfase em aspectos relativos à saúde e nutrição, o que se propõe a realizar a partir da perspectiva das Ciências Sociais e Humanas (REDE A & C, 2009).

Algumas nutricionistas, como Rosa Wanda Diez Garcia, Maria do Carmo Soares de Freitas, Ligia Amparo da Silva Santos, Silvia Gugelmin, Gilza Sandre-Pereira e Mirian Baião, vêm-se destacando através da publicação de artigos e, especialmente, de livros com importante repercussão no campo.

Devemos dizer da presença frequente no Brasil, nos últimos anos, dos pesquisadores Jesus Contreras e Mabel Gracia Arnaiz, da Espanha, e Mirian Bertran Vilà, do México, tanto em conferências, como em publicações bastante citadas, além da recente movimentação Brasil-Espanha de recém-doutores interessados em investimentos acadêmicos no campo da Alimentação e Nutrição.

Destacamos, ainda, a presença crescente do tema Alimentação e Cultura em eventos científicos situados no campo da Saúde Coletiva, a saber, Congresso Brasileiro de Saúde Coletiva e Congresso Brasileiro de Ciências Humanas e Sociais em Saúde organizados pela Associação Brasileira de Pós-Graduação em Saúde Coletiva (ABRASCO, 2010). Pesquisadores com formação em Ciências Humanas e Sociais são referências importantes na formação de novos pesquisadores e na produção acadêmica, como Ana Maria Canesqui, Cecília Minayo e Madel Luz. No interior da Abrasco, o Grupo de Trabalho Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva (GRUPO, 2010a), que conta com a presença ativa de pesquisadores que também são lideranças acadêmicas expressivas nessa intersecção específica de campos em tela, como a nutricionista e psicóloga Maria Lucia Magalhães Bosi, entre outros já mencionados anteriormente.

No campo Alimentação e Nutrição, cabe mencionar a Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN, 2010), que vem incluindo a temática em seus últimos congressos para recepção de trabalhos, tem investido em oficinas pré-congresso, mesas-redondas, simpósios e similaridades. Um crescente número de trabalhos vem sendo apresentados por nutricionistas, evidentemente, muitas (os) com formação em andamento em programas de pós-graduação *stricto sensu* em Saúde Coletiva e em Alimentação e Nutrição. A Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN) enfatiza abordagens de cunho mais biomédico nos eventos que organiza; mesmo assim vale registrar a presença do tema em questão em seus últimos congressos (SBAN, 2009), o que, ao menos em parte, foi resultado da ação do Fórum Nacional de Coordenadores dos Programas de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição – lugar onde também alguns pesquisadores do campo em tela têm se expressado – que passou a contar com espaço na programação desse evento e propôs algumas atividades nesse campo (FÓRUM, 2010). Devemos registrar a participação da nutricionista Rossana Proença, que vem fazendo uso do arcabouço teórico-metodológico próprio dos estudos sobre cultura para abordagem de práticas em restaurantes e outros espaços alimentares similares, entre outros nomes já mencionados acima.

Finalmente, devemos mencionar a Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ciências Sociais (ANPOCS, 2010) que, desde sua criação, em 1977, lida com a temática em tela em seus eventos e publicações. Essa participação dos agentes em sociedades e organizações científicas, garante ao campo uma maior detenção de poder e, desta forma, de capital. Este poder é institucionalizado, um tipo de capital relacionado às estratégias políticas que garantem destaque ao campo. Há também o poder (capital) simbólico, relacionado ao prestígio, notoriedade daqueles que o detém no campo, o que o autor chama de *capital científico puro*. Este último permite que, segundo a posição do pesquisador no campo, consagre outros pesquisadores através da colaboração em obras, indicações a participação em sociedades científicas, etc (BOURDIEU, 2004). Por este motivo, a participação dos pesquisadores em organizações e sociedades científicas garante detenção de mais capital ao campo e, portanto, mais prestígio a este.

Essas lideranças acadêmicas vêm atuando de modo firme e articulado no interior dessas entidades científicas. São, aproximadamente, esses mesmos pesquisadores circulando em postos estratégicos, construindo bases, abrindo frentes novas de atuação, bem em conformidade com o que Bourdieu coloca em suas teses sobre a ação política que marca a conformação de campos científicos. Ao mesmo tempo, nesse *habitus*, vai-se enredando, como nos diz Geertz, uma teia cada vez mais complexa de significados que conferem sentidos a essa ação intrinsecamente social e cultural: a construção do campo científico Alimentação e Cultura.

3.2 Áreas de interesse presentes na produção do campo

A produção científica identificada a partir do Diretório dos Grupos de Pesquisa do CNPq proveniente do campo da Alimentação e Cultura está descrita na Tabela 14, porém de modo superestimado por conta de dupla contagem originária do próprio Diretório (co-autorias de um mesmo trabalho publicado são contadas tantas vezes quantas forem os co-autores). Ao mesmo tempo, pode estar subestimada porque o uso de palavras-chave no preenchimento dos formulários eletrônicos do Diretório não apresenta a mesma alta qualidade quando se trata da identificação de artigo científico, dissertação ou tese, por exemplo.

Tabela 14
Produção científica dos grupos de pesquisa que compõem o campo Alimentação e Cultura, Brasil, 2000 a 2008.

Tipo de produção	Número de produtos				
	2000	2002	2004	2006	2008
Artigo nacional	83	176	435	302	242
Artigo internacional	8	45	84	99	60
Livro	18	24	41	29	15
Capítulo de livro	42	60	232	191	171
Tese	6	18	19	36	34
Dissertação	56	35	114	97	63

Mesmo superestimados, esses dados nos dão indicações de que, embora numericamente pequeno, esse campo temático parece se instalar com certa força acadêmica, o que, possivelmente, mantém relação com a inserção de pesquisadores em programas de pós-graduação bem conceituados na CAPES. Confirmam, ainda, a cultura de publicações de cunho mais humanístico que, tradicionalmente, investe mais na produção de livros e capítulos em relação às produções de artigos em periódicos internacionais, estes últimos mais característicos das ciências da Natureza que, por sua vez, pouco se atém a livros, havendo inclusive áreas como a Medicina (onde, aliás, estão inseridos os programas de pós-graduação em Alimentação e Nutrição) em que livros sequer são considerados para efeito de avaliação e emissão de conceito, o que interfere, diretamente, na distribuição de capital científico (recursos, bolsas, possibilidades de participação em editais mais valorizados etc).

Há aqui algumas questões de cunho metodológico inerentes ao próprio Diretório que, certamente, estão marcando estes resultados e que merecem registro.

Os dados relativos à produção científica presentes no Diretório são disponibilizados de forma incompleta – há apenas informação sobre o título do trabalho e o currículo de origem, o que implica em ser necessário abrir cada CV Lattes, procurar o título de cada trabalho e depois identificar os dados bibliográficos restantes para que seja possível localizar a obra; além de muito trabalhoso, nem sempre é possível identificar a obra por insuficiência na qualidade de dados que constam do CV Lattes.

Além disso, o Diretório não explicita o que considera artigo nacional ou internacional. Seriam artigos nacionais aqueles publicados por revistas brasileiras ou por periódicos de abrangência delimitada pelo território brasileiro ou circunscrita a um determinado país, seja ele qual for? Seriam artigos internacionais aqueles divulgados por periódicos de outros países que não o Brasil ou os que se encontram indexados em bases internacionais? O Diretório também não esclarece o que considera como livros. Seriam apenas os resultantes de pesquisa científica ou estariam incluídos os livros didáticos ou outros de qualquer natureza?

Enfim, considerando essas limitações, entre outras, e falando, portanto, em tendências indicadas pelos dados disponíveis, confiamos ser possível afirmar o crescimento relativo da produção científica nesse campo, marcado por flutuações que

indicam um certo refluxo nos anos mais recentes. O incremento na publicação de artigos e o decréscimo na divulgação por meio de livros, ao menos em parte, deve ser resultado das políticas de indução relativas à divulgação da produção científica das agências nacionais de fomento à pós-graduação e pesquisa, em especial a CAPES.

Da produção que tomamos nesta dissertação, primeiramente, a dividimos por *áreas de interesse*, conceito descrito por Minayo (1999) como:

[...] um campo de práticas, onde as questões que incitam nossa curiosidade teórica se concentram, como por exemplo, Saúde do Trabalhador, Políticas Públicas, Saúde e Cultura, Educação e Saúde etc (MINAYO, 1999, p. 96 e 97).

Essa concepção de áreas de interesse de Minayo é diferente da ideia de interesse de Bourdieu, pois estaria mais relacionada à distribuição das áreas conforme suas temáticas de discussão.

Tomamos esse conceito como uma concepção que permite estabelecer sentidos, concentrados em cada área de interesse que identificamos (MINAYO, 1999).

Observamos que alguns trabalhos podem ser categorizados em mais de uma área de interesse, como poderá ser percebido ao longo do texto. Consideramos a área de interesse principal abordada na produção como critério para proceder a classificação.

Partimos para a classificação dos textos, utilizando, além desta definição de *áreas de interesse*, algumas referências temáticas presentes em Canesqui (2005a) em seu levantamento bibliográfico sobre Antropologia e Nutrição³. Nesse estudo a autora identificou que a produção científica em questão girava em torno dos seguintes temas: (a) estudos de comunidade (b) hábitos e ideologias alimentares, (c) organização da família, sobrevivência e práticas de consumo alimentar (d) comida, simbolismo e identidade, (e) alimentação, corpo, saúde e doença e (f) estudos sobre alimentação natural. Entre essas áreas de interesses, percebemos a necessidade de conferir destaque a algumas das questões apontadas pela autora que, mais recentemente, vem

³ Observamos o uso do conceito Nutrição para identificar o campo da Alimentação. Trata-se de um fenômeno que, no nosso entendimento, é decorrente das abordagens biomédicas que marcam a formação de nutricionistas (e dos profissionais de saúde, de um modo geral), que vem atuando de modo cada vez mais intenso na construção do campo em foco.

assumindo forte presença no cenário nacional como as mudanças na alimentação contemporânea e o crescimento no consumo dos assim denominados *fast-food*.

Incluímos também outras áreas de interesse relativas a pesquisas que tratavam de (a) sistema alimentar, (b) abordagens históricas sobre a alimentação, (c) fome e segurança alimentar e nutricional, (d) aproximações entre as Ciências Sociais e Humanas em Saúde, Alimentação e Nutrição e (f) estudos em grupos específicos da população.

Em um trabalho mais recente, Canesqui (2009) retomou seu levantamento e classificou artigos (encontrados em uma busca no *site* SciELO) na interface entre os campos da Antropologia e da Alimentação. A autora dividiu estes artigos em cinco grupos de abordagens, a saber, (a) dimensões sociais, culturais, cognitivas e psicológicas da alimentação e nutrição, (b) educação/orientação nutricional, (c) análise e avaliação de políticas e programas de alimentação e nutrição, (d) profissão, formação de recursos humanos e (e) estudos teórico-metodológicos. Deste trabalho, utilizamos as discussões sobre representações sociais – que se encontram nas dimensões sociais, culturais, cognitivas e psicológicas da alimentação e nutrição – e os estudos teórico-metodológicos, englobando estas abordagens de modo conceitual e metodológico.

Alguns dos textos encontrados referem-se a práticas alimentares, hábitos alimentares, comportamento alimentar ou, ainda, consumo alimentar e anunciam uma abordagem cultural para a aproximação aos objetos estabelecidos; observamos, porém, que essas tentativas se dão de modo superficial, sem o necessário investimento conceitual, seja para os fundamentos teórico-metodológicos, seja em suas análises. Outras produções abordam estas mesmas categorias de modo contraditório e equivocado, inserindo-os como base para estudos epidemiológicos (transversais, longitudinais, de coorte) sem que, na maioria das vezes, consigam desenvolver suficientemente as discussões por eles propostas, no que concerne à cultura, tal como aqui a assumimos. Por estas razões, estas pesquisas não foram consideradas como integrantes de nosso campo de estudo.

Consideramos os estudos que buscam, efetivamente, elucidar significados presentes nas teias construídas socialmente em torno da *comida* através de etnografias ou pesquisas sobre representações sociais, por exemplo, com observação participante

e/ou entrevistas em profundidade ou semi-estruturadas. Enfim, trabalhos construídos sobre bases teórico-metodológicas e análises culturais tais como indicamos no capítulo inicial desta dissertação. Outros esforços investigativos também foram incluídos, mesmo que não estando inseridos na linha dos trabalhos empíricos, ou seja, aqueles que representam investimentos de natureza conceitual ou metodológica, ontológica ou epistemológica, desde que no âmbito da alimentação e cultura.

Assim, algumas dessas produções contemplam abordagens mais sólidas trabalhando a partir do conceito de *habitus* e práticas alimentares, com discussões substanciais e bem fundamentadas. O conceito de *habitus* de Bourdieu, explicitado anteriormente no Capítulo 1 desta dissertação, nos reporta aos estruturantes sociais objetivos e pré-determinados, que atuam nas representações e práticas sociais. Estas representações e práticas são, portanto, produtos dos *habitus* dos indivíduos, já que são construídas por meio de opiniões que geram as percepções sociais (CARVALHO; LUZ, 2009). Scherer et al. (2007) ressaltam que o hábito alimentar está intrinsecamente ligado ao estilo e condições de vida (saúde, moradia, educação, trabalho, renda e claro, a cultura). Pacheco (2008) ressalta que, quando se fala em hábito alimentar, deve-se referi-lo a uma atitude importante, que tem significados em determinado contexto social. A autora considera o hábito alimentar como algo que é construído e produzido em um campo primordialmente cultural. Nas palavras da autora:

Os hábitos seriam então a confluência dos '*habitus*' e a situação objetivamente vivida pelo indivíduo. Há, portanto, na formação de hábitos alimentares um princípio unificador que, ao mesmo tempo, opera a nível objetivo de possibilidades e torna as escolhas alimentares práticas que exteriorizam sistemas de disposições incorporadas, atitudes de escolha que não são pensadas antes de executadas e ainda assim ocorrem como atitudes ajustadas dentro da classe social. É como se tivéssemos um aprendizado que opera ao nível corporal, não atrelado a um processo de reflexão e que está na base das ações práticas dos indivíduos (PACHECO, 2008, p. 236).

Além do *habitus*, buscaremos tratar de outros conceitos, tais como *representações, percepções, práticas e impressões sociais*, pois observamos alguns estudos que destacam questões envolvendo algumas destas concepções de forma indiscriminada e controversa, mas a maioria de forma consistente e ajustada.

Sobre o conceito de representação social, Moscovici (1978) fala que a representação é uma “elaboração para ação”. Além de conduzir o comportamento,

reconstitui os elementos do ambiente onde esse comportamento acontece. A representação dá sentido e integra o sujeito ao objeto e aos membros de sua comunidade, pois fornece códigos que permitem decifrar aspectos de seu contexto e que propiciam a comunicação entre eles. Para Jodelet (2001), a representação social permite a construção de uma realidade. Spink (1993) também afirma que a representação é a construção que o sujeito faz enquanto membro social – uma expressão da realidade.

Minayo (1999) afirma que o conceito de representação social pode ser entendido como a reprodução de uma percepção, uma ação ou uma expressão que explica, justifica ou questiona a realidade. Garcia ainda ressalta que:

A representação social é a construção mental da realidade, que possibilita a compreensão e organização do mundo, bem como orienta o comportamento. Os elementos da realidade, os conceitos, as teorias e as práticas são submetidos a uma reconstituição a partir das informações colhidas e da bagagem histórica (social e pessoal) do sujeito, permitindo, dessa forma, que se tornem compreensíveis e úteis. Nesse processo, as representações sociais tornam um objeto significante, introduzindo-o num espaço comum, digerindo-o de forma a permitir sua compreensão e sua incorporação como recurso peculiar ao sujeito (GARCIA, 1994, p. 11).

Quanto ao termo *percepção*, Carvalho e Luz (2009) complementam que: “A *percepção seria tradicionalmente uma impressão que a pessoa tem da informação do objeto que está dado*” (CARVALHO; LUZ, 2009, p. 321). Desta forma, a percepção e a impressão social encontram-se semanticamente na mesma linha de pensamento social.

Já em relação às *práticas sociais*, Carvalho e Luz (2009) utilizam a teoria de Bourdieu para relacioná-las aos *habitus* dos sujeitos. Deste modo, consideram como uma expressão de uma pré-disposição inconsciente dos atores sociais. As práticas são construtoras dos *habitus*, que por sua vez organizam e funcionam como guias nas práticas. Elas representariam um “[...] *espaço de objetivação e articulação de elementos simbólicos, são categorias estratégicas na construção de sentidos e significados*” (2009, p. 316).

Carrasco i Pons (2005) lembra que as *práticas alimentares* estão inclusas nas práticas sociais. A autora considera que o conceito de prática alimentar engloba os aspectos socioculturais humanos, inserindo-se nas áreas da Antropologia, História, dentre outras. Outro termo que a autora utiliza é comportamento alimentar, também

relacionado de forma sociocultural aos indivíduos (formado por “construções socioculturais”).

Garcia (2005b) entende por comportamento alimentar não apenas as práticas (o que, quanto, como, quando, com quem e onde comemos), mas também os valores sociais, culturais e psicológicos dos indivíduos, isto é, seus valores subjetivos. O comportamento alimentar é marcado pelas recomendações científicas (saber científico), mas também pelo desejo, prazer e culpa, que estão presentes no ato de comer todos ao mesmo tempo (GARCIA, 2005b).

Toral e Slater (2007) descrevem que o comportamento alimentar envolve muitos fatores, dentre eles, nutricionais, demográficos, sociais, culturais, ambientais e psicológicos.

Garcia (1994, 2005a) destaca que nas práticas alimentares estão embutidas questões como a identidade cultural, o *status* social, as lembranças familiares que envolvem a escolha alimentar.

Essas idéias relativas a práticas alimentares e comportamento alimentar parecem torná-las muito próximas, sinônimos até. Entretanto, autores como Arnaiz et al. (2007) nos alertam para a possibilidade de estarmos lidando com universos distintos, ainda que ligados.

Arnaiz et al. (2007) afirma que há uma diferença entre esses termos. Os autores verificaram o peso coletivo das práticas alimentares (práticas estas que são sociais, relacionadas à cultura) e a conotação individual do comportamento alimentar.

A perspectiva da análise sócio-antropológica mostra-se presente quando se trata de práticas alimentares e o veio experimentalista e biomédico quando se trata de comportamento alimentar (como no caso dos transtornos do comportamento alimentar e a psicologia/psiquiatria para tratamento individual e as idéias utilitaristas que buscam solução para problemas coletivos exclusivamente no âmbito do indivíduo, este que passa, com frequência, de vítima a réu). Assim como a clínica e a saúde coletiva.

É, enfim, em todo este processo complexo e dinâmico de elaboração de conceitos e pensamentos que vamos (re) construindo os nossos sentidos e significados sobre a realidade. De acordo com Carvalho e Luz (2009):

Atribuir sentidos faz parte do universo simbólico e das relações sociais construídas pelo homem nas suas vivências. Naturalizá-las implica retirar do cenário a capacidade que o homem tem de atribuir sentidos e significados às coisas, e, portanto, a própria capacidade de transformá-las. Construimos sentidos e significados sem termos obrigatoriamente consciência disso. Os sentidos nem sempre são enunciáveis, nem sempre cabem em palavras, pois residem também nos gestos, na expressão e nas formas de comunicação entre os corpos, não são redutíveis ao que de imediato pode ser percebido (p. 319).

Desta forma, em última instância, elaboramos sentidos e significados sobre tudo e todas as coisas. E estes sentidos e significados são elaborados de acordo com as relações e interações sociais.

Parcela significativa dos estudos considerados nesta dissertação trabalham com sobriedade e pertinência com esses conceitos (*habitus*, representações sociais, práticas alimentares e demais). Encontramos, porém, trabalhos que se mostraram algo problemáticos. Podemos citar os que tratam de alimentação saudável e estudos em populações específicas como idosos, gestantes, etc. Em muitos destes, evidencia-se a forte influência do modelo biomédico, cujo pensamento entende a promoção de saúde e da alimentação saudável reduzidos à prevenção e cura de doenças. O propósito central desses estudos é a indicação de intervenções sem considerar, na maioria das vezes, os contextos históricos das formações sociais estudadas e suas características culturais.

Enfim, em linhas de pensamento, observamos que alguns estudos possuem um olhar mecanicista, enquanto outras pesquisas trabalham de forma compreensiva as áreas de interesse aqui tratadas no grande âmbito da *Alimentação e Cultura*.

3.2.1 Estudos de comunidade e Inquéritos alimentares

De acordo com Canesqui, as primeiras e principais contribuições sobre alimentação foram os *estudos de comunidade*, realizados principalmente na década de 50. Anteriormente, a autora identifica folcloristas que descreveram a culinária indígena como elemento cultural local mesclada com a dos europeus e africanos.

Os antropólogos, nos estudos da comunidade, detinham a perspectiva culturalista. A dimensão cultural expressava-se nos padrões, crenças, idéias e pensamentos de que são portadoras as "culturas tradicionais". A presença ou persistência do conjunto destes elementos de corte "tradicional" foi interpretada pelo culturalismo como expressão de "mentalidade atrasada" ou "obstáculo" à mudança. Isto pressupunha que os padrões culturais "tradicionais" eram inadequados e distanciados dos existentes nas "sociedades modernas" (1988, p. 207).

Nessa perspectiva, várias populações foram estudadas, entendendo-as como grupos sociais homogêneos sujeitos ou não a mudanças e desintegração. Essas pesquisas caracterizavam-se pela descrição de fontes de abastecimento alimentar (economia de subsistência ou extrativista), de práticas e crenças relativas à produção de alimentos, da composição da dieta (relacionando ingestão de nutrientes com posição social de grupos distintos), além de forma de preparo, consumo e simbolismos associados à comida. Abordavam tabus e crenças alimentares entendendo-as como regras arraigadas que determinavam classificação e prescrição conforme doenças, pós-parto etc e que eram traduzidas como superstições irracionais resultantes da ignorância.

Em afinidade com Canesqui, consideramos que muitos desses estudos de cunho funcionalista, ainda que de orientação social, traziam a marca de um etnocentrismo de tom científico, centrado no conhecimento médico e nutricional, ao ver essas comunidades como tradicionais, atrasadas e caracterizadas por comportamentos irracionais, o que se constituía em obstáculos à adoção da racionalidade alimentar.

Além desses *estudos de comunidade*, foram realizados, nos anos 1940 e 1950, *inquéritos nutricionais* entre trabalhadores urbanos com vistas a fornecer subsídios ao Estado para implementação de políticas salariais e alimentares de cunho educacional. Realizados por cientistas sociais e profissionais de saúde (médicos nutrólogos, em

especial), estes não podem ser considerados, exatamente, estudos antropológicos, embora apresentem alguns elementos afins a esse campo da ciência. Esses inquéritos descreviam:

(...) o que designaram por elementos culturais nas práticas alimentares. Referiram-se estes aos conceitos (saber) e aos tabus (proibições). Quanto aos primeiros foram descritas noções valorativas, positivas ou negativas atreladas a certos alimentos, resultando ou não no seu consumo, por ocasião da gestação e da amamentação infantil. Quanto aos tabus (proibições), identificaram os referentes a certas misturas alimentares que acompanham o consumo diário, as adequações do consumo a certas horas do dia, a determinadas fases de vida (puberdade e infância) e aos estados da vida reprodutiva feminina (puerpério). Os mencionados inquéritos apontaram deficiências calóricas, protéicas e de componentes minerais, vitamínicos e de reboflavina na dieta das populações investigadas. Responsabilizaram-se pelas deficiências o baixo poder aquisitivo, os conhecimentos errôneos e os tabus, procedentes de uma "herança cultural" (CANESQUI, 1988, p.208).

Em nossa revisão, percebemos que os estudos de comunidade que tinham uma dimensão cultural que se retratava nos padrões, crenças, idéias e pensamentos das chamadas "culturas tradicionais" não estão mais em voga com as características de outrora. Já, os *inquéritos nutricionais* seguem cada vez mais fortalecidos, detalhados e robustos no que concerne às metodologias empregadas orientadas para identificação da ingestão de nutrientes ou de alimentos, estes entendidos como carreadores de nutrientes; seu elo com o social reside, muito mais hoje do que naqueles tempos, nas políticas sociais do Estado, em especial no âmbito da saúde. Ressalvando que nutrição e saúde não são necessariamente foco central de interesse para as Ciências Humanas e Sociais quando estas se voltam para a alimentação e a comida, Canesqui nos diz que:

Desde os anos 40 até meados dos anos 60 dominou a *orientação social* da alimentação na política estatal e nos estudos realizados. Esta tendência reverteu-se para *orientação técnica*, entre 1964-1972 [...] como decorrência das modificações políticas, econômicas e na estrutura do poder do Estado brasileiro, com repercussões nas contribuições dos cientistas sociais, nutrólogos sociais e da própria antropologia...(CANESQUI, 1988, p. 209).

Temos, assim, que ao lado das vertentes antropológicas, na linha compreensiva e interpretativa, ou de *orientação social*, ainda que sob bases conceituais diversas, (algumas bastante criticadas posteriormente, em especial, as de marca funcionalista) constituíram-se outras abordagens, já de tom biomédico, ou de *orientação técnica*

voltada para fins de intervenção social a partir do Estado. Essa dupla marca seguirá a pesquisa sobre alimentação e cultura pelas décadas subseqüentes e até os dias atuais.

3.2.2 Hábitos e ideologias alimentares

Os estudos sobre hábitos alimentares a que Canesqui se refere foram realizados por volta dos anos 1970. Voltavam-se para os modos de vida, incluindo a alimentação das classes sociais desfavorecidas, trabalhadores urbanos e rurais. Foram realizadas várias etnografias nessa época.

Apesar de heterogêneos, os estudos produzidos por aquele grupo foram comentados por Wootman (1978)⁴ e Velho (1977), ambos coordenadores do programa de pesquisa. Para eles, os hábitos alimentares foram compreendidos de duas formas: a primeira privilegiou as teorias alimentares, por meio do sistema de classificação dos alimentos ('quente/frio, forte/fraco, reimoso/descarregado'), que presidem as prescrições, proibições e os próprios hábitos alimentares. A segunda associou aquele sistema ao conjunto das diferentes práticas sociais e significações, conferidas pelos distintos grupos sociais e que se ancoram na ideologia e na cultura e não apenas nos modelos de pensamento, que ordenam previamente as categorias alimentares (CANESQUI, 2005a, p. 27).

Partindo de diversas orientações teóricas – de cunho funcionalista, marxista ou estruturalista –, autores debateram sobre os fundamentos dos sistemas classificatórios presentes na alimentação, buscando sempre firmar seus entendimentos acerca de *hábitos alimentares* como conceito abrangente. As abordagens que tratavam elementos entendidos como ideológicos nesses estudos da década de 1970 discutiam significações imputadas à alimentação que se relacionavam com a forma de organização social e sua reprodução.

Esse tipo de estudo, situado em vertentes várias da antropologia, que se dirige para os hábitos alimentares permanece sendo realizado e novos sistemas classificatórios vem sendo identificados.

⁴ Essa linha de inquéritos de despesas se mantém até os dias atuais, porém, sem caráter de investimentos em interpretações de aspectos culturais.

Cascudo (1983) também falou desta classificação categórica dos alimentos, principalmente para as mulheres grávidas. Em um trabalho recente, Woortmann (2008) ressalta que não havia uniformidade nesta classificação em diferentes regiões e que ela seguia um estado de equilíbrio com o organismo (por exemplo, para assegurar o equilíbrio do corpo deveria haver uma combinação de alimentos “quentes” e “frios” na dieta do indivíduo) (WOORTMANN, 2008).

A análise da comida e sua divisão em: quente (prejudicial ao sistema digestivo) / fria (prejudicial ao sistema circulatório); reimosa (que ocasiona mal em certos estados fisiológicos do organismo) / mansa (que não ocasiona nenhum malefício); forte (com vitamina e ferro) / fraca (sem vitamina, sem ‘sustança’); leve (que não pesa no organismo) / forte (associada à pesada); pesada / leve; gostosa / sem gosto; de rico (com carne) / de pobre (sem carne); boa ou má para a saúde relacionava-se aos consumidores, segundo o gênero e a idade, em que certos alimentos eram permitidos e outros deviam ser evitados, conforme situações específicas do cotidiano (CANESQUI, 2005a, 2007; WOORTMANN, 2008). Há também uma outra divisão que é a comida de festa e a comida cotidiana (rotineira) tratadas em alguns textos (AMON; MENASCHE, 2008; OLIVEIRA; CASQUEIRO, 2008; SANT’ANNA, 2005).

Daniel e Cravo (2005) também descrevem a diferença nas representações entre o que é considerado alimento de pobre e de rico. O arroz, o feijão, macarrão, dentre outros alimentos são fortes, porque deixam a barriga cheia (alimentos de pobre), enquanto que as “misturas” (legumes, verduras, frutas, peixe, frango, etc) são vistos como alimentos leves, de rico, pois são secundários e complementares.

Outra classificação encontrada no estudo de Corrêa (2005) foi a divisão em “comidas de obrigação” e “comidas brasileiras” no batuque (religião similar ao candomblé). “Comidas de obrigação” são aquelas utilizadas nos rituais, oferecidas aos orixás (deuses) e eguns (mortos) e as “comidas brasileiras” são aquelas preparadas sem intenção de destinar-se aos rituais.

Em nossa revisão, encontramos estudos confirmando que as restrições (tabus) alimentares estão presentes na alimentação de gestantes e puérperas (BAIÃO; DESLANDES, 2006; CALVASINA et al., 2007; GUSMAN, 2005; KREUTZ; GAIVA; AZEVEDO, 2006). Santos, F. (2008) destaca alguns tabus, como: mulheres

menstruadas devem evitar comer abacaxi, melancia e jaca para não prejudicar o útero; comer chateado ou preocupado é outra proibição, pois pode ocasionar febre e “corpo mole”, dentre outros. Corrêa (2005) também percebeu alguns tabus percorrendo a cozinha na religião do batuque (por exemplo, as cozinheiras destinadas à confecção dos pratos rituais deveriam ser velhas, pois não deveriam mais menstruar), bem como alguns alimentos que estavam envolvidos nas categorias de comidas sagradas, relacionados a rituais de feitiçaria, à doença do corpo ou do espírito, etc.

Entre as mulheres indígenas, também se verificam restrições alimentares em períodos de iniciação, menstruação, gravidez e amamentação (FAUSTO, 2002; GARNELO, 2007; OVERING, 2006; TEMPASS, 2008).

Rodrigues (2001) fala do simbolismo existente na ingestão de certos alimentos e na combinação de alguns que podem ocasionar o surgimento de doenças. O autor procura explicar também a categoria de alimento reimoso. Enquanto as classificações de alimentos quentes, frios, fortes ou fracos se baseiam nas características inerentes destes, o reimoso e o não reimoso aparecem da relação deles com o organismo que os ingerem, ou seja, da capacidade de ocasionar algum mal ou não ao indivíduo que os consomem. Não há uma definição específica do que seja a reima. Buscando o sentido etimológico da palavra, o autor entende a reima ligada aos humores corporais. Logo, reimoso será o alimento que perturbe esse fluxo dos humores, devendo não ser consumido em estados fisiológicos específicos: menstruação e puerpério; ferimentos, dentre outros (RODRIGUES, 2001).

Conforme mencionamos anteriormente, muitos são os estudos que tratam de hábitos alimentares, entretanto, de modo que podemos dizer superficial ou sem o necessário investimento teórico-metodológico, quando o objetivo (anunciado) é caminhar no sentido da compreensão e da interpretação de fenômenos sociais e culturais. É freqüente encontrar abordagens que lidam com hábitos alimentares no plano da descrição das “falas”, em geral, estudos elaborados no âmbito da Saúde por profissionais de formação graduada biomédica, ainda que com posteriores investimentos acadêmicos próximos às Ciências Humanas e Sociais. Um outro caso é o de estudos que se anunciam assumindo abordagem cultural com vistas ao estabelecimento de intervenções de natureza nutricional e de cunho populacional;

também aqui os hábitos alimentares são invocados e, da mesma forma, tratados no plano descritivo. Já, outros autores procuram dar uma conformação mais elaborada ao trabalhar com a idéia de hábitos alimentares entendendo que neles estão presentes valores sociais, culturais, psíquicos, políticos, históricos; Bleil (1998), Carvalho, Luz e Prado (2011), Martins e Frota (2007) e Pontes et al. (2009) são alguns exemplos.

O conceito bourdiesiano de *habitus* corresponde, no nosso entendimento, a importante caminho para a abordagem dos hábitos alimentares, o que vemos como um esforço a ser empreendido.

3.2.3 Organização da família, sobrevivência e práticas de consumo alimentar

Nesta área, identificamos Assis et al. (1999), que destacam o uso de três alimentos – bró, caxixe e ouricuri – encarados como recursos de sobrevivência, estratégias contra a fome e a seca características do Nordeste.

Outros autores também ressaltam algumas estratégias alimentares em locais diferentes: Saglio-Yatzimirsky (2006) destaca estratégias utilizadas por famílias moradoras de favelas em São Paulo para sobreviver; Santos, F. (2008) estudou estratégias de sobrevivência utilizadas por pescadores ou marisqueiros da Ilha de Maré na Bahia.

Quanto à organização familiar, Barbosa (2007), Braga (2004), Menasche (2004) e Romanelli (2006) descrevem que a alimentação da família está vinculada principalmente às mães/donas-de-casa/esposas. Em muitos espaços, tal como o ambiente rural, as mulheres (mais especificamente as mães) ainda são as principais responsáveis pela preparação das refeições de toda a família (WEDIG; MENASCHE, 2008).

Conforme Daniel e Cravo (2005) e Canesqui (2005b) descrevem, o homem é encarregado de fornecer alimentos à sua família, enquanto à mulher cabe a transformação do alimento em comida (refeição). A alimentação dos filhos está ligada

às suas relações com a mãe, evoluindo a afetividade entre os membros familiares (ASSUNÇÃO, 2008).

Ramos e Stein (2000) afirmam que a alimentação infantil é influenciada em primeiro lugar pela família e, em segundo lugar, pelas interações psicossociais e culturais da criança. Seabra e Moura (2005) destacam que desde o primeiro momento em que a criança é alimentada, ocorrem trocas sociais interativas entre ela e o adulto. Pacheco (2008) diz que além da família, a escola também é extremamente significativa na formação alimentar das crianças.

Rossi, Moreira e Rauen (2008) discutem que determinantes influenciariam as escolhas alimentares das crianças pela família. A influência dos pais nas opções alimentares de seus filhos pode se manifestar em vários âmbitos: na aquisição de gêneros alimentícios, na religião e na cultura. Seus modos de agir durante as refeições e suas reações frente à alimentação podem servir de modelo para as crianças e na transmissão de informações sobre estes alimentos (ROSSI; MOREIRA; RAUEN, 2008).

Pereira et al. (2009) destaca que as crenças, valores, significados, enfim, os simbolismos que a família carrega sobre a alimentação influenciam nas práticas alimentares infantis. Pontes et al. (2009) afirmam que além da família, a escola e a mídia têm um papel decisivo na formação dos hábitos alimentares infantis. Segundo as autoras, o importante é estimular atividades lúdicas com as crianças, transformando a alimentação em um momento prazeroso, estimulando-a a ser realizada com a família.

3.2.4 Comida, simbolismo e identidade

Esta área abrange os múltiplos aspectos que englobam a comida, com todas as suas metáforas, sentidos e significados e o seu envolvimento na formação identitária individual e social.

Cascudo (1983), Maciel (2001) e Carneiro (2003) abordam algumas conotações que o ato de “comer” sugere, seja no âmbito do saber – que deriva do latim “*ter gosto*” – , seja na aproximação com outras necessidades orgânicas, como o sexo (na simbologia

do “comer” o outro). O sexo é uma atividade que pode ser controlada, adiada ou substituída, mas o ato de comer não, pois é imediato e precisa ser satisfeito (CASCUDO, 1983).

De todos os atos, o alimentar-se foi aquele que o homem envolveu com rituais, cerimônias e simbolismos expressando ao mesmo tempo a etiqueta e a sociabilidade (CASCUDO, 1983).

Sant’Anna (2005) reforça que desde épocas anteriores, o ato de comer segue horários e depende do local em que é realizado. É envolto por costumes e regras (morais e higiênicas) variáveis no tempo e no espaço. Estas regras respeitavam hierarquias sociais e de poder, prestígio e honra (SANT’ANNA, 2005).

Há várias questões que influem no processo da alimentação, tais como: a sobrevivência; a saúde; a religião; os fatores sociais e políticos; os fatores emocionais e psicológicos; a longevidade; a tecnologia e claro, a cultura (ORNELLAS, 1978). Cascudo (1983) também destaca algumas dualidades que englobam a alimentação, como a vida e a morte, a virtude e o vício, contidas nos alimentos e que penetram em nossos organismos, de forma social, psicológica e espiritual. Ou seja, assim como envolve sentimentos de prazer e alegria, a alimentação também engloba sensações de medo, insegurança e repressão (SANT’ANNA, 2005).

O processo da escolha alimentar é realizado conforme a cultura e o contexto no qual o homem está inserido, de acordo com o meio a que pertence (CANESQUI; GARCIA, 2005b; CASCUDO, 1983; MACIEL, 2001). Deste modo, entende-se não somente o que é considerado comida por um grupo social, mas como se come, com quem se come, onde e quando se come, bem como o que é permitido ou não ingerir conforme a cultura a que o homem pertence (AMON; MENASCHE, 2008; BARBOSA, 2007; CANESQUI; GARCIA, 2005b; CARNEIRO, 2003; MATTA, 1987; DANIEL; CRAVO, 2005; GOÉS, 2008; MACIEL, 2001; MENASCHE, 2004; MENASCHE; MARQUES; ZANETTI, 2008; REINHARDT; SILVA, 2008; SANTOS, 2005; SANTOS, L., 2008a).

A fim de estabelecer uma diferença semântica entre alimento e comida, Roberto da Matta (1986) afirma que: “*comida não é apenas uma substância alimentar mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se*” (MATTA, 1986, p. 37) e que:

“toda substância nutritiva é alimento, mas... nem todo alimento é comida” (MATTA, 1987, p. 22). Dessa forma, podemos entender que o alimento é o que comemos para sobreviver, nos manter vivos e a comida é o que comemos com gosto e prazer (ARAÚJO; CASTRO; OLIVEIRA, 2008; MATTA, 1986, 1987).

O alimento está ligado à satisfação das necessidades fisiológicas (a fome), enquanto a comida envolve necessidades sociais e culturais de interação. A comida relaciona-se com o apetite e o paladar, enquanto que, no alimento, a fome substitui o apetite (CASCUDO, 1983; GONÇALVES, 2004). Segundo Cascudo (1983): *“O paladar não é tão universal como a fome. Há distinções, resistências, peculiaridades, imposições misteriosas para o entendimento”* (CASCUDO, 1983, p. 503). E, como o próprio autor diz: *“Todos nós possuímos os ‘corpúsculos gustativos’ disseminados na língua e na abóbada palatina mas depende do nível de cultura grupal o sentido do gosto, a sensação do prazer na alimentação”* (CASCUDO, 1983, p. 428).

Da mesma maneira que Matta (1986, 1987) relaciona o alimento na ordem do natural e a comida na ordem da cultura, Lévi-Strauss (1964, 1968) elaborou a diferença entre o cru e o cozido. O processo de cozimento envolve mediatizações simbólicas dos objetos pelo homem, havendo a transformação do não elaborado no elaborado, ou melhor, do natural (cru) no cultural (cozido) (LÉVI-STRAUSS, 1964).

Além do cru e do cozido, Lévi-Strauss (1964, 1968) delimita, outra extremidade – o podre – formando assim um campo semântico triangular. O cru constituiria o campo não marcado, enquanto o cozido seria uma transformação cultural do cru e o podre um fenômeno ou uma transformação natural. Nesta perspectiva, os alimentos passam a ser visualizados como objetos simbólicos do processo de passagem da natureza para a cultura. O alimento assado, por exemplo, pertence ao campo da natureza, já que é diretamente exposto ao fogo, sem nenhuma mediatização simbólica, enquanto o alimento cozido pertence ao campo da cultura, pois é duplamente mediatizado: pela água em que é colocado no preparo e pelo recipiente que os contém. Essa representação semântica sobre o cozimento dos alimentos se diversificaria em inúmeras comunidades, com representações diversas sobre as extremidades do triângulo culinário (LÉVI-STRAUSS, 1964, 1968).

Montanari (2008) também defende que a transformação dos elementos naturais (alimentos) em culturais (comidas) dá-se principalmente pela arte de cozinhar, que atua como forma de afirmar a condição de identidade humana. Porém, o autor ressalta que até mesmo as escolhas tidas como naturais (a favor da “natureza”) são culturais, pois são elaboradas por meio de aprendizados e conhecimentos transmitidos (MONTANARI, 2008).

Graças ao embasamento teórico nos proporcionado por estes autores, pode-se dizer que o alimento está mais relacionado ao campo da *Nutrição*, enquanto a comida está mais ligada ao campo da *Alimentação*. No entanto, ambos encontram-se em constante intersecção e interação nestes campos.

É importante destacarmos também o conceito de refeição. Gallian (2007), por exemplo, traz a idéia da refeição como forma de entrega e compartilhamento entre as pessoas, através da percepção dos sentidos, dos gostos, das sensações do ato de comer.

A refeição é pacificante, harmonizadora, é realizada junto às pessoas com as quais queremos dividir algo (significa estabelecer laços e criar alianças) (CASCUDO, 1983). Gonçalves (2004), quando fala sobre Cascudo (1983), descreve que é impossível isolar as refeições das relações sociais e simbólicas, das festas, das religiões e de suas crenças. A refeição envolve cerimônias e rituais, um modo específico de preparar, servir e consumir (CASCUDO, 1983; GONÇALVES, 2004). Como afirmou Simmel (2004), a refeição pode ser considerada um ente sociológico, pois realizamos na companhia de outras pessoas, geralmente entes queridos.

Assunção (2008) ressalta, porém, que ainda que a refeição seja um momento de sociabilidade, também se verificam as individualidades de cada um. Percebe-se, então, que a idéia de refeição está intimamente relacionada com a de comida, logo ela também se insere no campo da *Alimentação*.

A comida também está relacionada à identidade de um povo, servindo como marcador identitário (MACIEL, 2005; MACIEL; MENASCHE, 2007). Contreras (2005) vai além quando afirma que a alimentação funciona também como um marcador étnico. O paladar e a comida estruturam e formam tanto a identidade individual, quanto a coletiva (CASCUDO, 1983; REINHARDT; SILVA, 2008). Montanari (2008) destaca que a

comida pode ser considerada como cultura quando é: *produzida*, pois o homem busca criar o que come; é *preparada*, porque os produtos são transformados; é *consumida*, já que o ser humano não ingere qualquer alimento, mas *escolhe* o que vai comer. A comida transforma-se, portanto, em um veículo de formação da identidade do ser humano (MONTANARI, 2008).

Matta (1986) ao discutir sobre o que define a identidade de ser brasileiro discorre sobre a comida. O fato de preferir feijoada a hambúrguer, de comer 'comida misturada' envolve características que permitem definir o que é ser brasileiro? O autor diz que o modo, o jeito, o estilo, enfim, o que comemos pode estabelecer o pertencimento à determinada sociedade e cultura. Nós, brasileiros, entendemos que nem todo alimento pode ser considerado comida, ou seja, há diferença entre estes termos. A palavra comida é equivalente à refeição, que seja possível estabelecer uma identidade individual e social.

Saglio-Yatzimirsky (2006) ressalta que, mesmo em condições precárias, a comida continua sendo um marcador de identidade regional.

Maciel (2001, 2004) entende a cozinha, como uma representação do ato alimentar, que compreende a preparação, a combinação de elementos e ingredientes, a "composição" de pratos, ou seja, a transformação cultural do alimento em comida. Para Cascudo (1983) a cozinha é realmente uma arte.

Maciel (2005) fala também de uma "*cozinha emblemática*" e de "*pratos emblemáticos*", que podem representar um grupo social, significando um pertencimento e, assim uma identidade.

Algumas identidades regionais podem se expressar em pratos típicos, como: o tutu de feijão, a leitoa pururuca e o torresmo da comida mineira; o acarajé e o vatapá da Bahia; o churrasco do Rio Grande do Sul; o pato ao tucupi dos paraenses; o arroz com pequi de Goiás; etc (CASCUDO, 1983; MACIEL, 1996b, 2005). Assim, os pratos regionais e nacionais constituem as particularidades e as tradições de um povo (CASCUDO, 1983).

Gimenes e Moraes (2008) ressaltam ainda que os modos de preparação dos pratos regionais são transmitidos de geração em geração, por meio da memória e dos

relatos de cozinheiras mais velhas, que tem a missão de passar adiante as tradições e as receitas culinárias de suas famílias.

Amon e Menasche (2008) falam também das recriações que ocorrem nas receitas e nas cozinhas. A substituição dos ingredientes e dos tipos de produtos (o aumento no uso dos industrializados, por exemplo) gera uma nova identidade em grupos antes tradicionais às suas receitas e atua como um modo de (re) estabelecer uma ligação destes com uma nova época e sociedade (AMON; MENASCHE, 2008).

Maciel (2004, 2005) percebe que a identidade social inclui uma constante reconstrução, e não é algo imutável. Por isso, as cozinhas podem sofrer transformações, recriações e adaptações. Tanto que a cozinha brasileira é influenciada por três etnias – branca, indígena e negra – que se misturam e se complementam. Os três principais alimentos marcadores identitários de nosso país são fruto do entrelaçamento destas etnias: a farinha de mandioca; o arroz com feijão e a feijoada (MACIEL, 2004, 2005). Dutra (2004) destaca que a cozinha étnica é mais do que um conjunto de receitas e sim uma categoria cultural.

Matta (1987) descreve o arroz com feijão como um prato que faz parte do cotidiano do brasileiro (comida comum), enquanto a feijoada é especial, servida em ocasiões festivas, em que se pretende mostrar um pouco da identidade do nosso país. Outro binômio que participa da realidade de muitos brasileiros é o feijão com a farinha. O feijão e a farinha de mandioca conquistaram lugar na alimentação brasileira desde o século XVII (CASCUDO, 1983).

Daniel e Cravo (2005) incluem também o costume do brasileiro de oferecer cafezinho, chá ou até mesmo um lanche como forma de garantir a reciprocidade, mantendo relações de amizade, vizinhança e parentesco.

Outro alimento citado por Reinhardt e Silva (2008) é o pão, considerado como uma das mais antigas e duradouras tradições culinárias, porque é um alimento democrático e universal, conhecido em diversas épocas e países. Simboliza o trabalho, o *“pão nosso de cada dia”* (REINHARDT; SILVA, 2008).

Carmo e Passos (2005), além de Santos (2006) utilizam as narrativas de imigrantes para demonstrar que o ato de cozinhar serve também como mediador na inserção de pessoas em uma nova cultura, facilitando sua aproximação. A comida alivia

um pouco a dor de deixar o país de origem e cria sentidos de estar de volta ao passado (CARMO; PASSOS, 2005; SANTOS, 2006).

Assim como Cascudo (1983) já falava do alimento como uma dádiva (e, portanto, assumindo o sentido de comida), um presente, que cria sintonia entre os conhecidos, Cavignac e Dantas (2005), mostram o que pode ser considerado um patrimônio imaterial cultural, um alimento social. Conforme Reinhardt e Silva (2008) definem: *“Patrimônio Cultural Intangível ou Imaterial compreende as expressões de vida e tradições que comunidades, grupos e indivíduos em todas as partes do mundo recebem de seus ancestrais e passam a seus descendentes”* (REINHARDT; SILVA, 2008, p. 334). Algumas comidas são consideradas patrimônios culturais imateriais porque fazem parte da culinária que remete a imagens (símbolos) e identificam origens (REINHARDT; SILVA, 2008). Contreras (2005) afirma que quando se converte algo que é rotineiro em um patrimônio, se permite a perpetuação de algo antes comum em um objeto ligado à identidade pessoal e coletiva.

A comida como dádiva ou como símbolo valorificado estimula a troca, a reciprocidade e o diálogo entre as pessoas, porque estabelece vínculos e elos sociais. O fato de doar algo garante honra e prestígio e o fato de recebê-lo garante a reprodução da troca, porque quando se aceita uma dádiva se cria um comprometimento e a obrigação de retribuir garante a permanência desta ligação (MAUSS, 1974; MENASCHE; MARQUES; ZANETTI, 2008).

Bona (2007) considera a comida como uma obra de arte e os cozinheiros como verdadeiros artistas, que atuam no domínio da estética. Segundo o autor, ela é irmã de outras artes, como a arquitetura, a pintura, a escultura e a música. Trata-se de um processo de recriação e transformação da matéria-prima em obra de arte, do alimento bruto em preparação culinária (em *comida*), envolvendo os cinco sentidos do corpo. Além dos sentidos, a comida deve despertar emoções, deve atuar no campo do simbólico (BONA, 2007).

Pode ser vista, então, como narrativa da memória social de um povo, em que a alimentação com sua dimensão comunicativa é capaz de narrar histórias e expressar significados, sentimentos e recordações (permite voltar ao passado através dos cheiros e gostos). O que mantém essa relação entre a comida e a memória é a cultura,

permitindo que se conheça mais sobre uma sociedade (AMON; MENASCHE, 2008; ASSUNÇÃO, 2008; CONSIDERA, 2008).

Canesqui e Garcia (2005b) ressaltam que consumimos os alimentos não somente por seus valores nutritivos, mas principalmente pelos significados, interpretações e sensações que nos trazem; nessa mesma linha de pensamento das autoras, entendemos que, num sentido de natureza, ingerimos alimento e, num sentido social e cultural, comemos comida. E ainda afirmam que a abordagem sobre a alimentação não pode ter olhares unilaterais, mas sim abrangentes e diversos.

Ainda que haja uma crescente mudança no processo alimentar atual – dificuldade de deslocamento nas cidades, estruturas de famílias diversas, ingresso da mulher cada vez maior no mercado de trabalho –, é possível verificar ainda a reunião familiar, a duração das refeições em ocasiões comemorativas de modo mais demorado e compartilhado do que o habitual, a valorização das preparações dos mais velhos, principalmente as avós e a importância da confraternização nas mesas de muitos brasileiros (OLIVEIRA; CASQUEIRO, 2008).

Outra questão que envolve o simbolismo e a identidade presentes nas comidas é a sua relação com gênero e hierarquia social.

Wedig e Menasche (2008) identificaram relações de hierarquização entre o trabalho rural e a comida, ambos envolvendo gênero. Enquanto os homens se encarregam do trabalho ‘pesado’ da lavoura, as mulheres estão atarefadas com os trabalhos ‘leves’, referentes à casa, à cozinha, enfim, à preparação das refeições. No entanto, em ocasiões especiais, como os churrascos de domingo, os homens é que são os responsáveis pelos preparativos da carne, enquanto as mulheres destinam-se a outros pratos (tortas, doces, etc). Esta divisão mostra claramente como a comida pode envolver relações hierárquicas de gênero e de trabalho (no caso o rural), em que as comidas fortes (carne, por exemplo) estão associadas aos homens e ao trabalho pesado e as miudezas (vísceras, dentre outras) às mulheres, que executam trabalhos tidos como leves (MENASCHE; MARQUES; ZANETTI, 2008; WEDIG; MARTINS; MENASCHE, 2008; WEDIG; MENASCHE, 2008).

Dutra (2004), Maciel (1996a) e Wedig, Martins e Menasche (2008) exploram ainda mais o universo do churrasco, cujo preparo é realizado predominantemente por

homens. O churrasco envolveria, desta forma, a sociabilização de um grupo, assim como a diferenciação entre os gêneros masculino e feminino e a de comida do cotidiano *versus* comida de festa. Atualmente, o churrasco está relacionado à idéia de festividade e de celebração – é uma *comida de festa* (MACIEL, 1996a).

Menasche, Marques e Zanetti (2008) ao estudarem o ambiente rural, por exemplo, também verificam esta divisão de trabalhos entre homens e mulheres e entendem que a comida envolve a família e a comunidade rural, ao mesmo tempo em que evidencia a proximidade entre o campo e a cidade, com os seus simbolismos. Ou seja, a comida desperta a memória e, esta última reconstrói a identidade. Portanto, comida, memória e identidade encontram-se unidas, entrelaçadas e misturadas (REINHARDT; SILVA, 2008).

Cascudo (1983) e Carneiro (2003) abordam, em seus livros, outra questão importante: a alimentação ligada à religião, permeada por seus significados, prescrições e proibições e a relação de importância dos jejuns e das abstinências como forma de controlar as tentações e manter-se cada vez mais próximo do divino, do sagrado e do espiritual (purificação).

Corrêa (2005) ao estudar, por exemplo, a culinária ritual do batuque verificou que os orixás e eguns nesta religião se alimentam assim como os vivos, mas cada um requer um alimento, ou melhor, um modo de preparação alimentar específica para eles, incluindo a colocação de recipientes em locais mais elevados para designar as diferenças entre as comidas dos vivos e dos seres espirituais.

O alimento surge, nesta instância, como elemento mediador entre os humanos, os orixás e eguns, como um fator simbólico de troca, mas também é um meio de separação entre o mundo dos vivos e o sobrenatural. O seguidor da religião necessita cumprir seus deveres (suas obrigações) e a sua alimentação também deve sofrer alterações. Dependendo de qual o seu orixá, há a proibição (“quizila”) do consumo de certos alimentos (CORRÊA, 2005).

Mandarino, Gomberg e Flores (2008) descrevem o ritual do Olubajé, que compõe uma das práticas do candomblé. Após a aceitação dos orixás, os participantes podem comer, mas devem fazê-lo andando para o alimento ter o efeito que se deseja. Não se deve lavar as mãos após as refeições e sim limpá-las no corpo (cabeça, braços e

pernas) como forma de proteção contra as doenças da pele. Seria uma forma de distribuição e manutenção de equilíbrio, bem-estar e saúde entre os adeptos, em que se estabelece uma ligação entre o material e o espiritual. A incorporação se dá por meio da ingestão dos alimentos em que o sagrado está simbolicamente representado (MANDARINO; GOMBERG; FLORES, 2008).

Topel (2003) em seu estudo sobre leis alimentares judaicas, afirma que elas constituem um sistema de símbolos e rituais que constroem a cotidianidade dos judeus. O termo *kasher* indica as comidas destinadas ao consumo deles, mas também se designa a objetos e pessoas. Dentre as comidas não *kasher* estão incluídas as proibidas, como a carne suína, as processadas de modo inadequado, como a mistura de leite e carne, dentre outras (TOPEL, 2003).

Os preceitos da religião permitem a formação de um grupo identitário específico. Estes indivíduos vivem situações contrastantes e confusas, visto que ao mesmo tempo em que são religiosos, também são brasileiros. No entanto, em eventos sociais e outras ocasiões precisam seguir suas leis e costumes, o que entra em choque com os valores da sociedade em que vivemos (TOPEL, 2003).

3.2.5 Estudos sobre alimentação natural

Nesta área, identificamos o autor Lifschitz (1997), que ressalta ser possível observar, pelo menos, quatro olhares de saberes, sobre o que é considerado um alimento natural. São as perspectivas das tribos alimentares, dos profissionais de saúde da indústria alimentar e da mídia. Segundo o autor, as tribos alimentares consideram o alimento natural como aquele que provém da terra, da natureza. Sob a visão dos profissionais de saúde, alimento natural é aquele ligado a uma “alimentação adequada”, que ofereça do ponto de vista biológico e nutricional todas as quantidades e qualidades necessárias a um bom funcionamento corporal. Para a indústria, há diversas definições sobre o “alimento natural”: alimento “sem aditivos” ou produto preparado somente com matérias-primas naturais ou ainda aquele que tem aromatizantes naturais, etc. E, pela

publicidade, a definição de natural é um signo que simboliza a marca ou a imagem comercial, inserindo inúmeros significados ao que seja “natural”. Esta vasta gama de simbolismos e significados que permeia o termo “natural” é proporcionada por quatro conformações culturais: *a orientalização*; *a medicalização*; *a ecologização* e *a feminização* (LIFSCHITZ, 1997).

A principal influência da *orientalização* na alimentação natural é a ressalva da importância em ingerir alimentos “*puros*”, constituindo dietas equilibradas em que se deve evitar o consumo excessivo de alimentos industrializados. A *medicalização* se expressa na constante preocupação com a prevenção de doenças e com a manutenção da saúde e de um bom estado corporal (estética). Nesta configuração, os alimentos são vistos como verdadeiras “*bulas*” e adquirem mais uma função: a de medicamento (“*serve para...*”). A *ecologização* envolve principalmente as oposições entre: natureza/indústria e produtos vegetais/produtos animais. E, a *feminização* destaca que o alimento natural possui um forte caráter feminino, já que está correlacionado à leveza e à “cultura do corpo” (LIFSCHITZ, 1997).

O natural pode também estar ligado ao ambiente rural, *in natura*, aos alimentos frescos, aos provenientes das feiras, aos orgânicos e também aos alimentos que lembram a infância (comida de mãe, de avó, comida “de antigamente”) (MENASCHE, 2004; MENASCHE; MARQUES; ZANETTI, 2008). A comida produzida no ambiente rural é encarada, desta forma como ‘*natural*’ e ‘*forte*’, ao contrário dos alimentos industrializados, que são interpretados como ‘*leves*’, ‘*fracos*’, ‘*não naturais*’, contêm produtos químicos e oferecem riscos à saúde. A alimentação gordurosa, ainda que proibida pelo discurso biomédico, é considerada mais saudável pelos trabalhadores rurais (MENASCHE; MARQUES, ZANETTI, 2008).

Há inúmeros significados sobre o que é “natural”, ainda mais em nossa sociedade contemporânea, na qual se observam múltiplos olhares sobre o alimento e a alimentação. Contreras (2005) ressalta ainda o olhar de muitos consumidores de que o alimento natural é melhor (traz mais benefícios à saúde) do que o alimento industrializado, que é visto por muitos como um alimento artificial, plastificado, “*sem alma*”, sem origem ou identidade.

Lamónaca (1996) descreve que os alimentos provenientes diretamente da natureza, tidos como “alimentos naturais” seriam, portanto, os mais saudáveis e os mais recomendados para o consumo dos seres humanos. Segundo a autora, com o surgimento do vegetarianismo no século XVIII, passam a ser valorizados os produtos originários da terra em contrapartida aos produtos de origem animal. Com esse novo modo de se alimentar, surgem diversas concepções: alimentos que devem ser consumidos (os permitidos) e os proibidos (nocivos à saúde); associações adjetivas e simbólicas aos alimentos – harmonia, bem-estar, energia, equilíbrio, força, pureza, vitalidade, atributos concedidos à natureza (LAMÓNACA, 1996).

Segundo a autora, o natural se aproximaria do religioso, pois envolveria o homem em um pequeno cosmos, relacionando-o por meio de signos com o processo da alimentação (LAMÓNACA, 1996).

Carvalho (2009), em sua tese sobre estilos naturais, trata de algumas abordagens, como o vegetarianismo (vegan) e alimentação viva, macrobiótica etc. Em seu trabalho, surgiram algumas ideias como: impureza da carne; a ressacralização do natural; pureza e liberdade ligadas ao natural.

3.2.6 Os *fast-food* e as mudanças na alimentação contemporânea

Esta área de interesse é relativamente recente, porém já consta em diversas pesquisas e encontra-se em constante atualização.

Ornellas (1978) já discutia como seria a alimentação “do futuro”: rica em fórmulas industrializadas, alimentos “de conveniência”, alimentos “simulados”, alimentos “sintéticos”, além dos complementos nutritivos, que seriam disponibilizados diretamente pelas indústrias farmacêuticas, como: vitaminas, sais minerais, proteínas hidrolisadas, aminoácidos, glicose, emulsões de lipídios.

Fischler (1998)⁵ lembra que ainda se destacam as inquietações e desconfianças sobre o futuro tecnológico alimentar. O receio principal é que, com o crescimento dos *fast-food* se perca a identidade culinária característica de cada nação. O autor também fala do valor agregado aos produtos industrializados, pré-preparados, congelados, que cresceram em número de vendas, pois permitem uma economia no tempo da preparação das refeições. Estas modificações no alimentar-se, principalmente no alimentar-se fora de casa, são provenientes das transformações na vida urbana e do aumento da expectativa de vida.

Cascudo (1983) fala da alimentação “em latas”, que não chega a ser igual a uma refeição propriamente dita. Ele cita “a cozinha internacional”, como resultado de uma alimentação artificial de produtos industrializados, de diversas origens, mas que, na verdade, não pertencem a nenhuma nação, pois não é possível identificar suas autenticidades. O autor já descrevia algumas mudanças na alimentação dos brasileiros:

Comer de pé, elegendo os pratos pela pressão de uma mola, é modalidade de pasto, indispensável, justo, mas não-humano, não-natural, não-social. Anúncio de refeições em latas, pastilhas, comprimidos, cápsulas, água sintética, pílulas contendo essência de café e chá, para findar, é uma padronização do ‘robot’ sobre o ‘sapiens’. A mesa substituída pela mecânica dos ‘self-services’ (CASCUDO, 1983, p. 43).

Cascudo (1983) falava também que, do jeito que vivemos no espírito da velocidade, da pressa e do comer rápido, nosso sentimento de angústia aumentará até um ponto em que o paladar será definitivamente perdido.

Muitas das considerações destes autores se atribuem às alterações na alimentação de nossa sociedade contemporânea e podem ser verificadas nas pesquisas mais recentes encontradas.

Rial (1996) afirma que, mais do que alimentos, o consumidor de *fast-food* come signos (símbolos) de um estilo de vida americano. Estas refeições se baseiam principalmente na venda através de imagens publicitárias – fotografias, anúncios, entre outros. Uma das reclamações ouvidas por Rial (1996) em seu trabalho de campo, no Brasil e na França sobre os *fast-food*, é que este tipo de alimentação substitui a comida

⁵ Vale a pena destacar a inserção de autores internacionais aqui: Arnaiz, Contreras, Fischler e Poulain. Esta dissertação trata de autores nacionais, mas as obras destes pesquisadores foram de essencial importância para o nosso trabalho, principalmente na discussão sobre os *fast-food* e a alimentação contemporânea e por isso, foram também consideradas.

por lanche. Alguns questionamentos foram feitos com relação à qualidade dos alimentos, ao tempo que se tem para comer e ao espaço. Antes, este leque de opções alimentares era limitado por fatores como as fronteiras geográficas (produtos regionais que eram dificilmente encontrados em outros lugares), períodos sazonais e simbolismos alimentares restritivos determinados por algumas religiões. Atualmente, estes fatores ainda estão presentes, mas não têm mais a influência predominante de períodos anteriores (RIAL, 1996).

A autora ainda utiliza dois conceitos: o de *tomada alimentar estruturada*, que equivale ao conceito de refeição, organizada de acordo com regras e horários, enquanto que uma *tomada alimentar desestruturada* seria atribuída aos *snacks* (lanches) dos *fast-food*, realizados sem a presença necessária destes rituais. O *snack*, por ser considerado um lanche, é tido como mais leve e ingerido entre as verdadeiras refeições ou as substituindo, tomando um tempo mais curto de consumo. Há também a associação dos *snacks* ao comer infantilizado, em que os hambúrgueres já têm uma estrutura de fácil mastigação – a carne é moída, o pão é bem mais macio, o frango sem ossos etc (RIAL, 1996).

Assim como Garcia (1997a, 1998) e Bleil (1998), Veloso e Freitas (2008) indicam o processo de mudança na alimentação brasileira, ou seja, a sua transição alimentar e nutricional.

Oliveira e Freitas (2008) indicam alguns fatores que atuam na mudança atual dos hábitos alimentares: “a transformação da família, o trabalho da mulher fora de casa, maior autonomia e liberdade das crianças e dos jovens inclusive para escolher sua alimentação” (OLIVEIRA; FREITAS, 2008, p. 241). O crescimento das cidades e o aumento na distância entre a residência e o local de trabalho também são citados pelas autoras e também por Garcia (1997a) e Heck (2004).

Garcia (1997a, 1998) e Bleil (1998) indicavam as principais mudanças na alimentação brasileira, tais como: o aumento dos produtos ricos em gordura e açúcar e dos alimentos pré-prontos para o consumo. Bleil (1998) também já apontava os *fast-food* como uma nova realidade na vida de milhões de brasileiros, principalmente nos grandes centros urbanos.

Valores como a pressa, a praticidade e a comodidade geram novas conformações no ato de comer, garantindo maior destaque aos *fast-food* e *delivery*, que contrastam com as antigas e tradicionais refeições em família. Segundo considerável revisão bibliográfica realizada por Oliveira e Freitas (2008) o termo *fast-food* designa-se a diversas questões: alimentação industrializada composta principalmente de hambúrguer, batata frita e refrigerante; reprodução de um modelo fordista de comida; modelo de loja ou estabelecimento em que é servido um lanche de modo rápido e padronizado; sistema alimentar que se caracteriza pelo comer fora de casa; forma de comer não estruturada oposta ao modo tradicional etc. Assim, as autoras perceberam que este termo é polissêmico, mas geralmente traduz o significado de comida preparada de forma rápida, pronta para ser consumida, abrangendo também o local em que é produzida – lanchonetes na maioria das vezes.

As múltiplas representações sociais sobre a alimentação *fast-food* podem ser significadas como “*práticas divertidas, joviais, modernas*” (OLIVEIRA; FREITAS, 2008, p. 253). As crianças e os jovens são o público-alvo desta alimentação, pois como afirma Rial (1996) e, destacamos anteriormente, trata-se de um tipo de comida que remete à infância.

No entanto, os *fast-food* são encarados por muitos como comidas inferiores no gosto, sabor e prazer quando comparados às refeições tradicionais, principalmente pela gastronomia mundial. Representam uma desritualização do comer, assim como Gallian (2007) já falava sobre a desumanização e desestruturação do comer. No campo da Nutrição, o consumo dos *fast-food* é visto como um hábito inadequado e nocivo, pois acarreta inúmeros riscos à saúde, aumentando a probabilidade de ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis, como as cardiovasculares, diabetes e outras. Como forma de garantir um retorno aos hábitos alimentares antigos formaram-se movimentos de resistência como os do *slow-food*, que defendem o prazer e o respeito às regras, rituais, tradições e costumes alimentares, em contraposição aos *fast-food* e *junk-food* (guloseimas, salgadinhos e similaridades) (OLIVEIRA; FREITAS, 2008).

Góes (2008) argumenta que os alimentos industrializados e os *fast-food* já fazem parte das nossas práticas alimentares atuais, mas defende a alimentação tradicional brasileira, as refeições em família.

Fischler (1995) cita duas oposições que ocorrem na escolha alimentar: o gosto *versus* o saudável e, o prazer *versus* as necessidades fisiológicas do corpo. O autor considera que em nossa sociedade os estímulos externos para se comer mais do que devemos são tantos que nossos estímulos internos (fisiológicos) ficam inaudíveis e confusos, como a saciedade. Desta forma, a cultura enganaria a natureza, ou ainda, a loucura da cultura enganaria a sabedoria do corpo. Ele destaca que o homem onívoro vive um paradoxo: se por um lado ele deve experimentar alimentos novos (*neofilia*) para satisfazer suas necessidades metabólicas, por outro lado deve aprender a evitar os riscos de alimentos desconhecidos e tóxicos (*neofobia*). Este processo gera uma ansiedade e angústia no homem, que não sabe realmente o que está ingerindo. Se não sabemos o que de fato comemos, então não sabemos realmente quem somos. Temos dúvidas sobre a nossa própria identidade e, assim, passamos de uma *gastro-nomia* a uma *gastro-anomia* (FISCHLER, 1995).

Com a exigência cada vez maior em nossa sociedade de ambientes limpos e higienizados, os alimentos passam a ser caracterizados da mesma forma e muitas vezes somos enganados pela aparência destes, que recebem agrotóxicos, aditivos, conservantes, dentre outros elementos para aumentar o seu tempo de vida na prateleira dos estabelecimentos de vendas. Assim, os produtos acabam por se tornar homogêneos, com o mesmo sabor. Talvez, por este motivo, os alimentos do campo, os “*naturais*”, estejam recebendo cada vez mais valorização e destaque (FISCHLER, 1995).

Garcia (1997a) identificou um forte discurso de valorização da “comida feita em casa”, em que se controla a questão da limpeza e higiene dos alimentos e utensílios, contrariamente a “comida feita fora de casa”, onde a desconfiança é maior em relação ao preparo da comida. Há uma convivência simultânea de antigos e novos modos de consumo alimentares, em que as refeições feitas fora de casa são influenciadas pelo tempo de trabalho, necessidade ou lazer, sendo realizadas em vários locais, por pessoas sozinhas ou acompanhadas por grupos (GARCIA, 1997a).

Collaço (2003, 2004) também se interessou pelo hábito crescente dos brasileiros de comer fora de casa e percebeu que por mais heterogeneidade que haja nos alimentos ofertados e nos estilos de vida que se misturam em locais como *shopping-*

centers, o que se verifica é uma homogeneização do comer, de forma rápida e acessível. Contreras (2005) também fala de uma homogeneização alimentar. Segundo o autor, a evolução nos estilos de vida e a ampliação do sistema de mercado globalizado aumentaram a demanda por produtos prontos para o consumo.

Assim como Garcia (1997a) nos demonstra, os discursos entre os entrevistados sobre o comer em casa e o comer fora se mostram diversos e, algumas vezes, contraditórios. Mesmo havendo desconfiança sobre como é preparada a comida, as pessoas realizam as suas refeições fora de casa, pois há o relato da necessidade e do lazer. Já a comida feita em casa lhes remete ao aspecto emocional (“comida fresquinha”; “comida caseira”, por exemplo) (COLLAÇO, 2003, 2004).

Os alimentos domésticos e familiares geralmente são classificados como saudáveis ou inofensivos ao organismo enquanto os alimentos desconhecidos são tidos como injuriosos para o consumo (RODRIGUES, 2001).

A comida de rua é vista por alguns como perigosa, ruim ou até mesmo venenosa, enquanto a comida caseira é boa. Enquanto a casa remete ao aconchego, parentesco, amizade, proximidade e familiaridade, a rua traz a desconfiança, a insegurança, o perigo e desta forma, fazemos associações simbólicas em relação a inúmeros fatores, incluindo a alimentação (MATTA, 1986).

Sant’Anna (2003), quando menciona os restaurantes a quilo (*self service*) e das praças de alimentação dos *shopping-centers*, questiona se as referências geográficas e históricas não são postergadas em favor de outras, mais gerais e universais, assim como as recomendações científicas que classificam os alimentos de acordo com as suas características nutricionais (quantidades de proteínas, glicídios, lipídios, vitaminas, minerais...).

Minnaert (2008) encontrou que locais como os *shopping-centers* foram relatados como ambientes opostos às feiras livres, pois têm organização, higiene e controle. Já o ambiente da feira tem contrastes, é ambíguo, ao ar livre, engloba diferentes manifestações, informalidades e, desta forma, é encarado como um local pejorativo, pois não tem estrutura, não tem controle (MINNAERT, 2008).

Collaço observou que, com o passar dos anos e com o processo de globalização, as *mammas* italianas foram sendo substituídas pelos *chefs* nas cozinhas

profissionais (mais elaboradas). O hábito de comer fora de casa intensificou-se e as mulheres se afastaram cada vez mais do ambiente da cozinha doméstica (COLLAÇO, 2008).

Com a entrada, nas últimas décadas, da mulher no mercado de trabalho, a conformação da alimentação doméstica se modificou. O aumento gradativo da urbanização, industrialização e da individualização dos hábitos conduziu a uma autonomia maior na escolha alimentar, deixando em segundo plano as opções ditadas por grupos sociais tradicionais, como a família (JOMORI; PROENÇA; CALVO, 2008).

Jomori, Proença e Calvo (2008) depreenderam que as mulheres tendem a ter maior apreensão com a saúde, quando comem fora de casa. Elas se preocupam mais com a estética corporal e com a manutenção de uma alimentação e vida saudáveis. Já os homens incomodam-se menos com as características nutricionais dos alimentos (dieta). Para eles, o mais importante é o sabor e o prazer no momento da escolha alimentar. Scherer et al. (2007) destacam que as mulheres costumam considerar a alimentação um fator essencial para a conservação da saúde.

Heck (2004) ainda destaca que, além dos aspectos do lazer e entretenimento, o comer fora engloba questões como o *status* e a classe social. Muitas pessoas sentem prazer em se alimentar fora de casa, pois se trata de uma maneira do indivíduo se apresentar na sociedade e por meio da refeição, intermediar suas relações sociais.

Neste sentido, é possível entender o porquê da temática dos *fast-food* se inserir em outras sociedades de hábitos considerados tradicionais, tais como a oriental. Mintz (2001) descreve que, muitas vezes, o que atrai a escolha de lanche no McDonald's, por exemplo, na China, não é propriamente a comida e sim, a iluminação atraente, o atendimento rápido, a higiene do local e a diversão ofertada às crianças. Segundo o autor:

[...] o fato de que tantas pessoas em sociedades outrora descritas como extremamente conservadoras estejam prontas a experimentar comidas radicalmente diferentes é uma evidência de que os comportamentos relativos à comida podem, às vezes simultaneamente, ser os mais flexíveis e os mais arraigados de todos os hábitos (MINTZ, 2001, p. 34).

Garcia (2003) e Poulain (2004) afirmam que o sucesso dos *fast-food* nestas sociedades outrora conservadoras, conforme descreve Mintz (2001), vem da

capacidade deles criarem adaptações e estratégias (molhos específicos, tipos de carne, modo da preparação), adequando-se aos costumes alimentares dos países em que se inserem. Carneiro (2003) ressalta o crescimento também dos *drive-thrus* e a influência cada vez maior da propaganda, que coloca, muitas vezes, o nome da marca em maior evidência do que o nome do produto. Pontes et al. (2009) apontam a questão das propagandas e embalagens (com seu *design*) que agregam valores e significados aos produtos comercializados, influenciando também na formação dos hábitos alimentares, seja em crianças como em adultos.

Com o aumento também dos alimentos transgênicos, Menasche (2004) e Poulain (2004) verificam que, nos nossos dias, aumenta a existência de sentimentos como o medo, a ansiedade e a tensão no consumo destes produtos e uma crescente valorização dos alimentos considerados naturais (orgânicos, por exemplo). Para algumas pessoas, os alimentos industrializados são objeto de desconfiança, devido à presença dos aditivos químicos e agrotóxicos (MENASCHE; MARQUES; ZANETTI, 2008). Contreras (2005) também relata a desconfiança dos consumidores, que não sabem a origem de muitos produtos, ou os consideram sem gosto, e ainda, perigosos (“nocivos”) à saúde.

Arnaiz (2004, 2005b) utiliza o conceito de risco como construção social a fim de compreender as representações sociais sobre os transgênicos. Os principais questionamentos que a autora encontrou em seus trabalhos foram sobre as biotecnologias agrícolas utilizadas na produção destes alimentos e sobre a confiabilidade das fontes de informações, que geram sentimentos de dúvida e incerteza no consumo. Poulain (2004) e Santos, L. (2008a) também reforçam essa ideia do risco e da desconfiança, que contrastam com o aumento da exigência na segurança alimentar dos produtos industrializados, que se daria por meio de um controle de qualidade cada vez mais incisivo na rotulagem.

Entretanto, segundo Barbosa (2007), essa situação de angústia tem sido contornada pelos indivíduos, já que mesmo encarando estes alimentos como “prejudiciais à saúde”, continuam consumindo-os cotidianamente. Uma explicação para esse paradoxo é defendida pela autora, em seu estudo sobre os hábitos alimentares em algumas capitais brasileiras. Para ela, as pessoas absorvem as recomendações

sobre procedência, composição química, nutrientes e propriedades e seguem dois caminhos: continuam ingerindo o que sempre costumaram comer ou mantêm o equilíbrio, comem de tudo um pouco.

Barbosa identifica e centra sua discussão em três teses: da individualização, da gastro-anomia de Fischler (que mencionamos anteriormente) e da pasteurização dos gostos. A teoria da individualização diz que, mesmo em grupos sociais semelhantes, como membros da mesma família, os indivíduos comeriam de forma diferente entre si, pois teriam maior liberdade individual na escolha alimentar. A autora refuta essa possibilidade, pois verifica que apesar das refeições em família estarem diminuindo, elas ainda são realizadas e geralmente contêm itens comuns (por exemplo, o café da manhã, na maioria das capitais brasileiras, é composto de café, leite e pão e no almoço/jantar há arroz, feijão e algum tipo de carne, com suas variações, claro).

A tese da gastro-anomia estaria expressa na sensação de desconhecimento daquilo que se está comendo, com pouca ou nenhuma atenção ao local em que se consome o alimento; implicaria em perda da influência da alimentação nos grupos sociais, na diminuição da comensalidade e no declínio dos rituais e costumes relacionados aos horários adequados das refeições, levando aos sentimentos de angústia e frustração (FISCHLER, 1995). A partir dos resultados de sua pesquisa, Barbosa conclui que, ainda com informações contraditórias e duvidosas, as pessoas realizam suas refeições, e muitas ainda consideram a refeição em família como essencial e como forma de união.

E, a terceira tese, da homogeneização ou pasteurização do gosto também foi refutada pela autora (assim como as duas anteriores), já que, segundo ela, cada um realiza suas escolhas alimentares de acordo com o paladar, os seus gostos, as tradições e costumes familiares.

Uma das principais críticas às comidas industrializadas é justamente o sabor padronizado. No entanto, ao mesmo tempo em que há a crítica, há também a adesão a esse tipo de comida. De acordo com Santos (2005) e Santos, L. (2008a), é cada vez mais frequente o consumo dos *fast-food*, o que levaria sim, de fato, a uma homogeneização e pasteurização do gosto.

Então, por mais que as pessoas contornem os sentimentos de dúvida e desconfiança quando consomem alimentos industrializados e/ou transgênicos, essas sensações permanecem presentes, ainda que inconscientemente.

Retomando a questão dos *fast-food*, Rial (2005) nos traz uma abordagem notável quando faz aproximações e distanciamentos entre o hambúrguer e o acarajé. Ela descreve que ambos podem ser considerados lanches (ingestões desestruturadas) em oposição a refeições (ingestões estruturadas), porque são realizados sem um horário fixo, geralmente em um tempo menor que as refeições. Ainda que não seja um *fast-food*, o acarajé se aproxima do hambúrguer porque são comidas sincrônicas, ou seja, ambos são comidos com a mão e tudo o que se come se apresenta ao mesmo tempo (junto e misturado) (RIAL, 2005).

Entre as diferenças, a autora verificou que a intensa divisão de trabalho mecânica (fordista) no preparo do hambúrguer não permite um contato direto entre o cliente e o cozinheiro, o que é possível ocorrer durante a preparação do acarajé. Enquanto o acarajé mantém as suas peculiaridades, sua diferença no preparo e a pimenta que dá o sabor à preparação, o hambúrguer é feito uniformemente, mantendo o gosto usual (RIAL, 2005). Por fim, Rial (2005) faz a seguinte relação: enquanto os *fast-food* nos transportam ao futuro, a locais ligados à tecnologia, o acarajé nos leva ao passado, a história da Bahia, etc.

Portanto, conforme Garcia (2003) afirma:

a comensalidade contemporânea se caracteriza pela escassez de tempo para o preparo e consumo de alimentos; pela presença de produtos gerados com novas técnicas de conservação e de preparo, que agregam tempo e trabalho; pelo vasto leque de itens alimentares; pelos deslocamentos das refeições de casa para estabelecimentos que comercializam alimentos – restaurantes, lanchonetes, vendedores ambulantes, padarias, entre outros; pela crescente oferta de preparações e utensílios transportáveis; pela oferta de produtos provenientes de várias partes do mundo; pelo arsenal publicitário associado aos alimentos; pela flexibilização de horários para comer agregada à diversidade de alimentos; pela crescente individualização dos rituais alimentares (GARCIA, 2003, p. 484).

Bleil (1998) e Garcia (2003) ainda complementam que a cultura de nossa sociedade tem um caráter permeável, pois tem a capacidade de importar e incorporar novas práticas e gostos, de gerar novas ofertas e demandas, de assumir mudanças em nosso estilo de vida.

Santos (2005) ressalta que o avanço do consumo dos *fast-food* no Brasil caracteriza a formação de um novo padrão alimentar, em que há perdas no consumo de alimentos tradicionais de nosso povo. Segundo o autor: “*O arroz, o feijão, a farinha de mandioca, que foram, desde o século XVIII, a base do cardápio da maioria da população, perdem cada vez mais espaço para os produtos industrializados e com maior valor agregado*” (SANTOS, 2005, p. 23).

Gallian (2007) ressalta que, com isso, estamos vivenciando a desumanização do comer. Ele descreve que o ato de comer, em inúmeras culturas e épocas, foi sendo constituído por procedimentos, rituais, imagens, signos e símbolos fortes e eloqüentes da história da humanidade. A partir desse ato fundamental e necessário, desenvolveram-se práticas e costumes, que permitiram estabelecer uma relação entre a vida individual e a vida coletiva. O autor sugere que está ocorrendo a perda destes rituais e costumes no modo de comer atualmente. A alimentação passou de humanizadora e humanística para capitalista, individualista e consumista. A refeição passou a ser realizada diante da televisão, quando antes, era realizada ao redor da mesa, com toda a família presente. Enfim, ele sugere que deve haver um resgate no ato de comer como forma de integração entre os indivíduos, re-humanizando a alimentação e também a cultura, visto que ambas se complementam (GALLIAN, 2007).

Poulain (2004), Arnaiz (2005b), Contreras (2005), Saglio-Yatzimirsky (2006), Araújo, Castro e Oliveira (2008) e Santos, L. (2008a) também falam sobre essa desestruturação do comer. Verifica-se cada vez mais a falta de regras na alimentação brasileira, com uma grande influência do processo de industrialização.

De acordo com Contreras (2005) há cada vez mais, uma maior individualização no comer e uma desritualização das refeições. Arnaiz (2005b) ainda complementa, afirmando que a sociedade mundial caminha para esta nova ordem alimentar, em que se verifica a presença de novos alimentos, novos comensais e novos comportamentos alimentares.

Como formas de resistência a estas mudanças na alimentação contemporânea, surgem movimentos que visam a patrimonialização dos alimentos nacionais como medida de evitar a perda de suas identidades culturais (POULAIN, 2004; SANTOS, 2005; SANTOS, 2007). Contreras (2005) ressalta que foram os próprios processos de

globalização e homogeneização alimentares que constituíram nestes movimentos de “retorno ao modo de comer no passado”, aos pratos tradicionais, aos “patrimônios alimentares culturais”.

Enfim, convivemos com modos diferentes de se alimentar atualmente. Ao mesmo tempo em que crescem os *fast-food*, também ganham força movimentos que buscam a valorização das refeições em casa com a família, ressaltando o prazer no ato de comer. Até agora, é esta situação ambígua em que vivemos: o prazer dos *fast-food* versus o prazer da alimentação caseira.

3.2.7 Fome e segurança alimentar e nutricional

Certamente um dos grandes autores que estudou a fome no Brasil foi o médico e sociólogo Josué de Castro. Suas obras tiveram grande repercussão no desenvolvimento de trabalhos posteriores a respeito dessa área de interesse e também na área dos inquéritos alimentares.

Freitas (2002) aborda os significados presentes quando se lida com a fome. A autora considera que a fome é encarada não somente pelo vazio do estômago ou pela falta de alimento, mas também pela fraqueza do espírito. Ela funcionaria como um fantasma, um demônio ou uma criatura, algo ruim que ronda as vidas e os corpos das pessoas – um objeto externo ao sujeito. Santos, F. (2008) também observa que a fome é interpretada e ressignificada conforme a situação social em que a pessoa vive; por exemplo, estar desempregado consiste em passar fome, pois representa a perda da auto-estima e da dignidade. Através dessas metáforas, os indivíduos constroem suas representações sobre a fome, encarando-a como um fenômeno abrangente (BRAGA, 2004).

Freitas (2003), ao continuar a descrever algumas teorias sobre a fome, relata que este fenômeno foi e ainda é visto por muitos como de ordem da natureza, ligada à fisiologia dos organismos e, portanto, relacionado às necessidades orgânicas e básicas do ser humano. Esta ideia desconsidera os determinantes sociais, culturais e históricos

presentes neste fenômeno. É com este propósito de englobar a fome como um fenômeno complexo, que envolve todos estes fatores, que a autora realizou sua etnografia. Ela procurou a compreensão dos sentidos e significados da fome como forma de perceber quais valores simbólicos e interpretações encontravam-se inseridos neste fenômeno (FREITAS, 2003).

Os indivíduos entrevistados por Freitas (2003) identificavam a fome por meio de significações e, muitas vezes personificações, como se ela fosse uma criatura, coisa, fera, maldição, um ente, espírito, demônio, um mal, enfim, um ser externo a seus corpos, que permeia suas casas e vidas, mas que também pode vir do interior dos corpos daqueles que não tem coragem para lutar, que tem “*a natureza ou espírito ruim*” (FREITAS, 2003).

Poucos associavam o fenômeno da fome à ausência de políticas sociais e os que faziam tinham maior escolaridade. A palavra fome não era explicitamente dita (pelo receio de só em proferi-la, trazê-la à tona), mas encontrava-se encoberta e era substituída por símbolos relacionados às condições sócio-econômicas do bairro, como: desemprego; baixo poder aquisitivo; violência; drogas; mendicância e o uso do lixo (FREITAS, 2003).

Outra questão que encontramos na literatura e diretamente associada à fome foi a da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), abordada por Freitas e Pena (2007) no âmbito da cultura. Eles defendem a necessidade de analisar os aspectos culturais presentes na implementação de políticas de Alimentação e Nutrição. Assim como a SAN, a fome deve ser entendida como um fenômeno complexo e interdisciplinar, observando-se o cotidiano dos sujeitos (FREITAS; PENA, 2007).

Arnaiz (2005b) discute dois sentidos que podem ser atribuídos à segurança alimentar: o primeiro relacionado à garantia do direito humano à alimentação que permita a sobrevivência dos grupos sociais; e o segundo liga-se aos riscos sanitários, às intoxicações microbiológicas ou químicas, às tecnologias industriais de produção alimentar.

Braga discute o conceito da cultura alimentar como um dos aspectos da SAN. A cultura alimentar diz respeito, principalmente, à vida cotidiana em que práticas alimentares tradicionais e novas vão se inserindo num contexto social. Entre os

componentes a serem assegurados pela SAN estaria a garantia de que cada país tenha condições de afirmar seu padrão alimentar, sem a imposição de estilos que lhes sejam estrangeiros. Enfatizando que uma cultura alimentar envolve um processo extenso de aprendizado, que vai se reforçando por meio do contexto social e cultural, esses autores consideram a necessidade de elaboração de novos estudos sobre SAN no Brasil, em particular com ênfase nos aspectos da cultura, entendendo que, assim, poderiam melhor orientar as políticas sociais, buscando a cidadania como compromisso (BRAGA, 2004; FREITAS; PENA, 2007).

3.2.8 Alimentação, corpo, saúde e doença

Nesta área de interesse, englobamos os estudos que estabelecem discussões sobre alimentação, corpo e/ou processo saúde-doença.

Buss (2000) relata que a saúde é o resultado de um amplo espectro de fatores relacionados com a qualidade de vida, incluindo além de uma alimentação adequada; habitação e saneamento; trabalho; educação ao longo da vida; apoio social; estilo de vida e cuidados gerais. Este conceito de saúde é bem abrangente, porque engloba o bem-estar dos indivíduos como um todo. A noção de bem-estar como chave para atingir a saúde perfeita, descrita por Sfez (1996), permeia a formação de um conceito utópico de saúde, como o alcance da felicidade plena, física e mental. A respeito desta saúde perfeita e idolatrada pelos homens, Cascudo (1983) diz: *“Creio ainda que os homens quando fazem da Saúde uma deusa, com ídolo e rito, é porque devem estar profundamente doentes”* (CASCUDO, 1983, p. 408).

Foucault (1977) afirma que a reorganização e a transformação formais das teorias e conhecimentos médicos possibilitou a criação da experiência clínica, com sua linguagem de ciência positiva. A observação objetiva da doença do paciente surgiu como principal modo de prescrever e obter o tratamento médico adequado (FOUCAULT, 1977). Esta visão biomédica, positivista e mecanicista se mantém forte e presente, até hoje.

Assim como Foucault (1977), Luz (2004) expõe que a Medicina, ciência antes vista como a arte de curar, passou a ser considerada como a ciência das doenças. Quando a Medicina se consolidou como racionalidade científica, seu enfoque principal voltou-se para o diagnóstico das enfermidades. O corpo passou a ser considerado como um objeto, porque é nele que a patologia se desenvolve, logo deve ser explorado e desvendado. A medicalização e a prática das cirurgias se inserem como métodos para combater os males do corpo (LUZ, 2004, 2007).

Camargo Júnior (2007) apresenta dois contrapontos, um relacionado à crítica e outro às propostas decorrentes de uma “concepção positiva” da saúde. O autor se refere à clássica definição do conceito de saúde como evitação de doenças e à concepção positiva de saúde cada vez mais em destaque, como aquela que envolve tudo e todos, ampliando diversos aspectos da vida (“saúde é ter tudo”; “é ser saudável”).

A insistência da categoria doença como a ausência de saúde permite a preservação do olhar reducionista e unilateral do médico em relação ao paciente, tratando-o como “coisa” passível de ser diagnosticada e tratada através da prescrição medicamentosa ou da intervenção cirúrgica. Trata-se de um conceito que reduz os aspectos subjetivos (sociais, psicológicos e culturais) do indivíduo e o insere principalmente como um organismo biológico (CAMARGO JÚNIOR, 2007).

Já a definição positiva da saúde a vê como um fenômeno amplo e complexo e surge em combate a esta visão de saúde reducionista. O problema e crítica que o autor coloca é que esta concepção diz ser capaz de abarcar a saúde em toda a sua totalidade de vida, com todos os seus aspectos, sentidos e significados diversos. Apóia também uma ampla promoção da saúde, que muitas vezes, culpabiliza os indivíduos por não saberem cuidar de si próprios, em um processo crescente de medicalização (CAMARGO JÚNIOR, 2007).

Entretanto, com o decorrer dos anos, percebeu-se também um interesse crescente em se estudar as percepções e representações das pessoas e dos próprios doentes sobre as patologias. Em um só sujeito pode co-habitar uma diversidade de sentidos, significados, representações e percepções sobre conceitos e práticas em saúde (LUZ, 2007).

Apesar de ainda permanecer a ideia de saúde como a ausência de doenças (clássica do modelo biomédico tradicional), cada vez mais, como nos diz Luz (2007) se verifica uma “*ressignificação*” da saúde, com a origem de ideias como a de “*manter a saúde em forma*”, de promover a saúde, a qualidade de vida, o bem-estar, a alegria, a felicidade, a sociabilidade.

Com a emergência de novas práticas de saúde, como as medicinas alternativas, surge uma nova dualidade, lembrada por Luz (2007): a da vitalidade-energia em contraposição à clássica normalidade-patologia para explicar o processo saúde-doença. A ênfase destas medicinas alternativas é o sujeito doente e não a doença em si. O tratamento ganha destaque frente à diagnose, tão valorizada pela medicina científica tradicional. A saúde assume o foco principal e a doença passa a ser vista como um processo dinâmico, de transformação e de desequilíbrio característicos da vida (LUZ, 2007).

Em nossa revisão bibliográfica, verificamos trabalhos sobre o comer na doença, a percepção de profissionais de saúde sobre a produção da dieta hospitalar e as transformações socioculturais na alimentação em hospitais (GARCIA, 1992, 2006; GODOY; LOPES; GARCIA, 2007).

Observa-se atualmente um certo distanciamento entre os profissionais de saúde e seus pacientes. A dicotomia entre dieta e comida se manifesta na ruptura entre o gosto e o prazer, em que há a prevalência da positividade da dieta e das características nutricionais, com o seu caráter de adequar às recomendações biológicas e científicas, em detrimento dos aspectos culturais da comida, o que é reforçado por alguns médicos e nutricionistas (GARCIA, 2006; GODOY; LOPES; GARCIA, 2007). Por isso, Garcia (1992) ressalta a necessidade de uma abordagem interdisciplinar, em que o indivíduo doente seja encarado com toda a sua subjetividade, pois cada um constrói concepções e representações culturais acerca das doenças, baseadas em suas experiências vividas e em seu contexto social (CALVASINA et al., 2007; GARCIA, 1992).

Corbeau (2005) analisou os valores sociais e simbólicos em relação ao comer no ambiente hospitalar. O autor descreve todas as etapas de produção do alimento no hospital – cultivo; preparação; transformação; conservação; estocagem; transporte, distribuição e comercialização. Neste processo inserem-se os gostos, os tabus, as

impressões, recordações, entre outros valores que atuam no imaginário e no comportamento alimentar dos indivíduos. Ele ressalta a lei dos seis fatores (os seis S) que afetam a “*sequência do comer*” neste ambiente: a exigência da higiene hospitalar (Saúde Pública ou Seguro Social); o olhar sobre o alimento como um nutriente, ou melhor, como um medicamento (Saúde); a apresentação da refeição (constituição do prato) (Serviço); o gosto das preparações (Sabor); o simbolismo (Simbólico) presente nestas etapas e, por último, a qualidade do produto oferecido (o Simulacro).

Em um outro estudo sobre as percepções de mulheres portadoras de diabetes tipo II, Perés, Franco e Santos (2006) verificaram alguns fatores culturais que dificultavam a realização da dieta. Essas mulheres relatavam: a perda do prazer e da liberdade em se alimentar; a transgressão alimentar devido à freqüente ausência de sintomas; um desejo incontrolável por alimentos doces; o “*fazer dieta*” como “*coisa para rico*”; a tristeza, o medo, a culpa e a revolta em ter que cumprir o programa alimentar prescrito, pois significava a privação de alimentos desejados.

Silva (2008) analisou a aceitação de indivíduos diabéticos sobre essa doença. Muitos relataram a tristeza, a angústia e o medo da doença, antes mesmo de se descobrirem portadores da enfermidade. A autora percebeu que havia dois tipos de representação sobre a doença: aquela que a considerava um mal externo, um acidente ou uma infecção e a que provém do interior do sujeito, devido ao seu temperamento, organismo e predisposição genética. Em relação à dieta para diabetes, estava presente a insatisfação aliada a aceitação forçada. O alimento era encarado, por alguns deles como um medicamento, que auxiliava no tratamento da doença. Além da medicina tradicional, alguns utilizavam a medicina popular através da ingestão de chás, raízes, folhas. A ruptura com os alimentos antes consumidos, como a farinha de mandioca, o açúcar, dentre outros traz uma situação de melancolia, saudosismo entre esses indivíduos, que vêem a doença como algo ruim, que lhe cortou os prazeres, gostos, tradições. França (2008) também em um estudo com pacientes diabéticos encontrou essa relação difícil com a doença.

Outra concepção que verificamos na literatura é a de que a alimentação atual é “fraca” e que deve ser a causa de várias doenças. O enfoque de que antigamente se tinha mais saúde, porque as práticas eram mais saudáveis, os alimentos eram mais

naturais e mais fortes para a prevenção de doenças e para a manutenção da saúde ainda se faz presente em relatos de alguns estudos nos nossos dias (KREUTZ; GAIVA; AZEVEDO, 2006).

Vilarino e Lopes (2008) identificaram a ideia de saúde como a “ausência de dor” no relato de idosos. Além disso, alguns idosos relacionavam a saúde com a capacidade de trabalhar, de ter vida, de ser feliz. Outros englobavam a saúde em três dimensões: biológica, social e bio-socio-cultural, envolvendo diversos aspectos da vida. Alencar, Barros Júnior e Carvalho (2008) também verificaram que a inserção de idosos em programas universitários como de Nutrição, Saúde e Envelhecimento demonstra a preocupação constante destes com a saúde, alimentação saudável, estilo de vida e atividade física.

Uma questão que cabe a este tema é a alimentação saudável. Garcia (1997b, 2005b), quando pesquisou representações sobre a alimentação e saúde em trabalhadores, verificou as seguintes expressões: a relação de causa/efeito entre alimentação e doença; “alimentação saudável”, com seus pontos negativos ou “malefícios” (gordura, excesso de peso, colesterol, contaminação) e seus pontos positivos ou “benefícios” (ingestão de frutas, vegetais e verduras); a valorização do corpo perfeito (magro e esbelto) e a marginalização do obeso. A realidade e o desejo, mesmo em constante oposição, convivem paralela e alternadamente e as representações sociais das práticas alimentares são flexíveis, de acordo com os valores, as crenças, enfim, todos os aspectos sociais e culturais (GARCIA, 1997b, 2005b).

Garcia (2000) expressa também a ideia da culinária ligada a ordem terapêutica, capaz de evitar o surgimento de doenças, em que a dieta está relacionada à norma, à disciplina e à restrição alimentar. Cascudo também fala da dieta e de como, muitas vezes, os alimentos são ingeridos com o intuito de prevenir doenças: “*Comida é remédio, a mezinha ajuda...*” (1983, p. 422) e como se manifesta o “*pode*” e o “*não pode*” no ato de comer, ditados pelos nutricionistas.

Em outras abordagens, Garcia (2003) discute a alimentação saudável e sua forte associação à visão biológica/metabólica, além desta estar pautada nas recomendações

científicas de ingestão de nutrientes necessários à vida e saúde. Parece que se fala exclusivamente de *Nutrição* e não de *Alimentação*.

Freitas e Fontes (2008) ao estudar a alimentação de adolescentes escolares, perceberam que o conceito de alimentação saudável encontrava-se fortemente ligado a um caráter técnico-científico e relacionava-se a ideia de norma (disciplina) e à regra moral.

Azevedo (2008) ressalta o enfoque biomédico da alimentação saudável que ainda persevera, desde a Estratégia Global para a Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, lançada em 2003 pela Organização Mundial da Saúde, em que o Programa Nacional de Alimentação Saudável elaborou uma estratégia brasileira a fim de estimular o consumo de dietas saudáveis (aumento no consumo de frutas, legumes e verduras), juntamente com atividades saudáveis (práticas regulares de exercícios físicos, em especial). Atualmente, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) busca a ampliação dos conceitos de alimentação e estilo de vida saudáveis, anunciando levar em consideração, também, os fatores sociais e culturais como fundamentais na definição de práticas saudáveis.

Hoje, o debate da alimentação saudável coloca-a em significativos (des) encontros entre o ponto de vista biológico, de caráter normativo e disciplinador e perspectivas mais situadas no campo das subjetividades e simbolismos, do imaginário e do social. Gomes (2007) defende que, para a implementação de um conceito amplo de promoção de alimentação saudável deve-se considerar não somente os riscos e as recomendações técnico-científicas, mas também as construções sociais e culturais da população sobre estes. Ou seja, não basta que os profissionais de saúde prescrevam mudanças nos hábitos e comportamentos, é preciso englobar os saberes populares, a tradição e a cultura na promoção da saúde e da alimentação saudável. Castro et al. (2007) propõe a vivência culinária como forma de ampliar esta promoção, enfocando o sabor e o prazer nas práticas alimentares.

Outro assunto que encontramos ligado à alimentação saudável foi a dieta mediterrânea, ressaltada por Garcia (2001). O interesse crescente pela “fórmula da dieta mediterrânea” é proveniente das taxas inferiores de mortalidade por doenças crônicas não transmissíveis e da maior expectativa de vida dos habitantes dessa

região. No entanto, por mais benefícios que esta dieta possa trazer – considera a autora, com quem concordamos – ela é culturalmente construída e pertence ao seu local de origem; quanto a nós, devemos procurar em nossa própria cultura elementos para a proposição de uma alimentação que nos possibilite viver bem.

Outra questão que tem aparecido recentemente e vem ganhando cada vez maior destaque é a da mídia e da Internet relacionadas à subjetividade e às mudanças nos comportamentos alimentares.

Assunção (2006) traz um estudo sobre a relação da audiência de programas televisivos de culinária com as práticas alimentares de telespectadoras. Estes programas são destinados majoritariamente às mulheres, já que são elas que decidem e preparam as refeições consumidas pela família. As receitas vinculadas pelos programas funcionam como fatores de distinção social. Algumas eram tidas como receitas para *ricos*, pois continham ingredientes desconhecidos e que eram caros e, nesse caso, as telespectadoras nem anotavam. Segundo elas, *'comida de rico'* tem outro gosto, sabor diferente – misturas de ingredientes doces com salgados também são vistas como tal, porque é incomum. No entanto, nas camadas médias, com melhor poder aquisitivo, as mulheres procuram experimentar novas receitas e tentam encontrar os produtos desconhecidos a fim de conhecê-los.

Andrade e Bosi (2003) tratam a influência da mídia no comportamento alimentar feminino. As autoras discutem o paradoxo em que nossa sociedade atual vive: uma grande oferta de produtos ricos em gorduras e açúcares e a necessidade da mulher (principalmente) em manter um corpo saudável e magro. A busca pela beleza e leveza estéticas leva algumas mulheres a comportamentos alimentares inadequados, como jejuns prolongados, a prática de vômitos induzidos, uso de laxantes e diuréticos em excesso (conduzindo aos transtornos alimentares), como forma de compensar o que foi ingerido. Há uma *"descorporificação cultural"* quando importamos um estilo de vida e o consideramos como o padrão a ser seguido (o ideal). Essa contradição em que vivemos é refletida na perda de controle do indivíduo sobre si mesmo, na busca incessante pelo corpo perfeito (ARAÚJO, 2006).

Um estudo sobre a auto-imagem de jovens anoréxicas revelou que esta imagem funcionaria como critério de inclusão ou exclusão nos grupos sociais e, para ser aceita,

as jovens sonham com um corpo ideal e visam obtê-lo constantemente, fazendo uso de práticas alimentares não recomendadas por profissionais de saúde (GIORDANI, 2006).

Cobelo, Saikali e Schomer (2004) relatam que a alimentação da família é responsável, em parte, pelo desenvolvimento e manutenção de transtornos alimentares como a anorexia e a bulimia nervosa. Souza e Santos (2006) em uma revisão bibliográfica sobre a relação dos transtornos alimentares com as famílias identificaram algumas pesquisas que destacavam ambientes familiares conflituosos – que exigiam a aparência e conquistas pessoais impecáveis –; dificuldades de sociabilização entre os parentes e resistência na emancipação e sexualidade dos filhos como alguns dos fatores que contribuiriam para o desenvolvimento dos transtornos alimentares. No entanto, os autores esclarecem que se trata de um assunto complexo e que não se pode afirmar convictamente de que são causas diretas dos transtornos alimentares.

Ida e Silva (2007) entendem os transtornos alimentares atualmente como uma forma de exacerbação de um sintoma social. Como as autoras destacam, vivemos em uma “*cultura esquizofrenizante*”, que coloca à disposição alimentos calóricos (*fast-food*) e ao mesmo tempo exige, principalmente das mulheres, um padrão estético de beleza magra, leve, esbelta e saudável. Esse paradoxo se reflete no crescimento dos transtornos alimentares, que expressam notadamente sentimentos contraditórios de muitas jovens, em busca da magreza como forma de aceitação social, poder, prestígio e sucesso (IDA; SILVA, 2007).

Um estudo exploratório em *sites* abertos (de domínio público) e fechados (somente para assinantes) que ofereciam programas de emagrecimento demonstrou que existe um forte apelo ao corpo idealizado, magro e esbelto e há uma associação frequente da dieta à moda, beleza e à saúde (SANTOS, 2007). Como Bourdieu (ORTIZ, 1983) já afirmava, o corpo é substrato do *habitus* e um objeto do controle social. A disciplina corporal se insere no processo de incorporação subjetiva das estruturas sociais.

Souto e Ferro-Bucher (2006) em seu estudo com mulheres portadoras de transtornos alimentares ressaltam que o padrão do corpo magro associa-se ao sucesso, poder, controle, aceitação social, prestígio. As autoras perceberam que as entrevistadas tinham ou descreviam: grande preocupação com o corpo e percepção

distorcida de sobrepeso ou obesidade; o aumento de peso era encarado com conotação negativa e a perda de peso como sensação positiva, de satisfação; o desejo de ser magra é mais forte do que o viver, ou seja, o pavor de engordar é tão intenso quanto o medo de morrer; elas utilizavam práticas inadequadas para emagrecer, como dietas restritivas, atividade física extenuante, vômitos provocados, laxantes e inibidores de apetite; o alimento, o peso e o corpo são vistos como símbolos essenciais do viver; havia histórico de preconceito e discriminação pela família sobre a alimentação e o corpo dessas mulheres; revistas e outros veículos de comunicação funcionavam como incentivadores ao emagrecimento e havia o processo de culpabilização social por ter fracassado, inculcando o sentimento da incapacidade no indivíduo.

Esta preocupação constante em manter a boa forma não se manifesta somente entre os jovens. Vilarino e Lopes (2008) desvendaram em um grupo de idosos também esta inquietação com o corpo, relacionada à higiene e à saúde e também a valores como o aumento da auto-estima. Eles também procuram “fazer dieta”, ou melhor, ter uma alimentação adequada e saudável, aderindo muitas vezes às dietas da mídia. Outra ideia encontrada foi a da medicalização do corpo como forma de cuidar de si e de se prevenir de doenças. Os idosos citam o trabalho e as atividades físicas e intelectuais como forma de manter-se são e ter um envelhecimento saudável (VILARINO; LOPES, 2008).

Santos, L. (2008a) aborda a relação marcante entre as práticas corporais e as práticas alimentares. Buscando alcançar a saúde e o bem-estar perfeitos, ao qual Sfez (1996) se referia, os indivíduos intensificam as práticas por um corpo igualmente perfeito. A referência atual, que Santos, L. (2008a) ressalta, principalmente para as mulheres, é a de um corpo além de magro, leve (*light*), saudável, flexível, mas também firme e rígido, sem flacidez e sem gordura e para os homens, há uma forte associação ao ganho de músculos como expressão de poder e virilidade. Neste cenário, a magreza, tanto para as mulheres, quanto para os homens, surge como sinônimo de saúde e distinção social e a gordura como incômodo e desconforto, que devem ser abolidos (POULAIN, 2004).

Araújo (2006), ao analisar uma campanha publicitária sobre um iogurte veiculado na mídia, verifica que a imagem de um corpo perfeito e saudável, obtido por meio da

prática regular de exercícios físicos e de uma alimentação adequada serve como um meio valioso na manifestação de preocupações e das características sociais e culturais. Esta pressão por obter este corpo ideal exerce influência incisiva sobre as mulheres, majoritariamente, que ficam presas a esta padronização dos corpos. A campanha publicitária do produto valorizava a manutenção de uma boa forma corporal aliada ao prazer de se alimentar (mesmo com um iogurte com 0% de gordura). A própria embalagem do produto é similar às formas do corpo feminino e remete a ideia do balanço e da leveza estéticas referentes ao modo que os corpos das mulheres devem ser: magros, saudáveis e *light*. O vídeo publicitário também traz a ideia do sacrifício no momento da escolha alimentar, em que para manter um corpo “enxuto” é preciso evitar comer certos alimentos. No entanto, o consumo do produto em questão compensaria a escolha, já que uniria em um só, o sabor, o prazer e baixas calorias (ARAÚJO, 2006).

Neste cenário de busca do corpo perfeito, a obesidade surge então como uma anomalia patológica. O obeso é visto como desleixado, preguiçoso, aquele que não tem controle sobre si mesmo, sobre seu corpo e sobre seu hábito de comer. Ele é estigmatizado, desvalorizado, marginalizado, excluído socialmente (POULAIN, 2004; SANTOS, L., 2008a).

Fontes (2008) percebeu que a obesidade tem sido encarada de acordo com dois olhares: como um problema estritamente estético ou como uma morbidade, um risco, um dano à saúde. Para a autora, a obesidade não pode ser vista apenas por estes dois ângulos, mas como um fenômeno intrincado, que abarca inúmeros aspectos. Arnaiz (2009) relata a obesidade como um problema social, pois assim como Santos, L. (2008a) descreve, frequentemente há a culpabilização social do obeso. Um dos recursos pregados é a mudança dos hábitos e comportamentos alimentares. Para Arnaiz (2009), o uso da prática de reeducação alimentar como solução ou, como diria Poulain (2004), “*como medicalização do obeso*” é uma visão limitada sobre a alimentação e a cultura, pois se baseia na prevenção de doenças e não considera os inúmeros aspectos que envolvem o comer.

Ornellas (1978) já dizia que a evidência científica de que determinados alimentos fazem bem e outros fazem mal à saúde não é suficiente para a mudança dos hábitos e comportamentos alimentares, ou melhor, para a reeducação alimentar. Os fatores

emocionais e culturais também devem ser levados em consideração e a principal pergunta que os profissionais de saúde devem se fazer é: como se modificam, no decorrer dos anos, os hábitos alimentares e que fatores influem neste processo? Este já seria um primeiro passo para que os profissionais atuassem de forma holística na compreensão da alimentação de seus pacientes.

3.2.9 Estudos em grupos específicos da população

Nesta área, inserimos os trabalhos que tratam de grupos como gestantes e puérperas, idosos, adolescentes, indígenas. Esse agrupamento é destacado dada a sua forte presença em estudos que visam a alguma forma de intervenção nutricional específica ou a fornecer algum eventual subsídio a definições posteriores nesse campo.

Em determinados grupos, como gestantes e puérperas, a alimentação é permeada não só por recomendações técnico-científicas, mas também por crenças, valores, proibições (tabus) culturais. Baião e Deslandes (2006) discutem a alimentação destas mulheres de forma ampla, instigando a construção de políticas públicas que valorizem não somente as recomendações nutricionais para o ganho de peso adequado do feto e para a saúde da mãe, mas que também considerem os fatores culturais presentes em suas escolhas alimentares.

Algumas prescrições culturais ainda persistem na vida destas mulheres (por exemplo, ingerir canjica, cerveja preta, arroz doce, canja, água e outros alimentos para aumentar a produção de leite materno) (BAIÃO; DESLANDES, 2006; GUSMAN, 2005). Assim como há prescrições culturais no processo de amamentação, há também restrições (tabus) alimentares.

Calvasina et al. (2007) realizaram um estudo com gestantes sobre as impressões maternas em relação ao peso do bebê. Os autores encontraram as seguintes ideias: a herança biológica da carência nutricional da mãe, isto é, a desnutrição materna é transmitida para o feto; a relação de sentimentos (desejos, vícios e sofrimentos) vividos pela gestante e transmitidos para o feto; e a combinação dessas duas impressões na

gestação. Dessa forma, o baixo peso da criança está ligado, de acordo com estas mães, aos fatores biológicos, sociais, psicológicos e culturais, que afetam tanto o corpo, quanto a mente delas próprias.

Almeida e Novak (2004) entendem a amamentação como um processo híbrido entre natureza e cultura, pois além de biologicamente determinada, ela é social e culturalmente construída. É um ato social que deve ser compartilhado. Os autores explicam a amamentação através de dois atributos: o natural, instintivo, biológico e próprio da espécie e o cultural, envolto por muitos valores e crenças, cheios de significados.

Carvalho et al. (2000) demonstrou que o ato de amamentar traz sentimentos ambíguos para as puérperas, ainda mais quando estão grávidas do primeiro filho. Os sentimentos relatados foram o prazer, a felicidade, emoção, alegria, sensação de proteção e abrigo, mas também a dor, o medo, a insegurança, a indecisão e a incerteza.

Gusman (2005), ao realizar entrevistas com algumas mães sobre a amamentação, identificou três grandes categorias presentes nos discursos: insegurança/culpa – dúvida acerca da capacidade da mãe para atender as necessidades da criança (*"leite fraco"*), cansaço e incômodo ao mesmo tempo em que há o prazer de amamentar; o entrelaçamento entre o saber científico e o saber popular, quando as mães demonstram respeito às recomendações feitas pela família e amigos e o cumprimento de algumas prescrições dos profissionais de saúde.

Almeida e Novak (2004) discutem a construção da categoria cultural do *"leite fraco"* como uma categoria empírica capaz de assumir todas as culpas, de suavizar a responsabilidade materna, além de manter intacto o modelo higienista de amamentação. Calvasina et al. (2007) também discutem a culpabilização da mãe pelo que possa ocorrer ao seu filho. Esta culpa, na maioria das vezes é reforçada pelos profissionais de saúde, que ainda vêem a mulher/mãe/nutriz como a principal responsável pela saúde de seu bebê.

Pereira et al. (2009) em seu estudo sobre as percepções de mães de crianças e adolescentes, verificou que: muitas mães não encaram a alimentação em família como um momento prazeroso e agradável; a condição financeira é um grande empecilho para

a alimentação de seus filhos; quando há recusa alimentar, as mães adotam estratégias para convencer a criança a comer (recompensa, brincadeiras, persuasão, diálogo, troca da refeição por alimentos preferidos, castigo).

Sandre-Pereira (2003) traz uma abordagem inovadora quando trata a relação entre a amamentação e a sexualidade, com dados comparativos da prática do aleitamento materno no Brasil e na França.

O aleitamento ainda é visto de modo sacralizado (puro) e ter prazer durante esta prática é encarado por muitas mulheres e homens como uma perversão (tabu do seio materno e tabu do incesto), já que o sexo é visto como impuro, na maioria dos relatos, levando aos sentimentos de culpa e medo (SANDRE-PEREIRA, 2003, 2007).

Em suas entrevistas e análise de fóruns de discussão na Internet, a autora encontrou relatos de baixa da libido pelas mulheres após o parto. Muitas relacionavam o fato à natureza (alteração dos hormônios) e o prazer antes sexual, estava agora ligado à amamentação. Para algumas, havia uma divisão corporal: inferior destinada ao sexo e superior destinada à alimentação dos seus filhos (a amamentação).

Assim como Almeida e Novak (2004), Sandre-Pereira (2007) considera a amamentação uma prática situada entre o natural e o cultural, pois ao mesmo tempo em que se trata de um ato ligado à dimensão biológica do corpo, também é um produto de uma construção cultural. A história da amamentação entre o século XVIII e começo do XX apresentou semelhanças tanto na França quanto no Brasil, com a prevalência do discurso biomédico, em que se ressaltava os benefícios do leite materno na alimentação dos recém-nascidos. Entretanto, na primeira metade do século XX, o discurso volta-se à alimentação artificial, por meio da valorização do uso de fórmulas industrializadas. Mas na década de 70, os discursos na França e no Brasil passam a divergir. Volta-se novamente à promoção do aleitamento materno, que ganha importante impacto no Brasil por meio do aumento das políticas públicas defensoras nos anos 80. No Brasil, as taxas de aleitamento materno crescem, enquanto na França têm um pequeno acréscimo para logo em seguida decaírem (SANDRE-PEREIRA, 2007).

A autora encontrou nas percepções e nos costumes culturais o principal motivo para estas diferenças. Nas entrevistadas brasileiras, a amamentação torna-se próxima

do seu universo quando têm uma imagem de alguém que já aleitou. Algumas também relataram que amamentar é o mais correto, é o ideal. Em muitos casos, as mães sentem culpa em questões ligadas à alimentação de seus filhos, principalmente quando escolhem não amamentar (SANDRE-PEREIRA, 2007).

Um outro grupo que vem ganhando destaque nas pesquisas são os idosos. Encontramos trabalhos que utilizam narrativas de idosos, lembranças e memórias relacionadas à alimentação. O enfoque das pesquisas neste núcleo dirige-se às condições de vida dos idosos, compreensão das suas práticas alimentares, atitudes, percepções, representações sobre alimentação e nutrição, saúde e doença (IMBASSAHY et al., 2006; PRADO et al., 2005a; PRADO et al., 2007b).

Dentre as principais lembranças que surgiram nas narrativas dos idosos encontram-se as recordações da comida caseira na infância e o reconhecimento do que se comia, enquanto nos dias atuais, verifica-se uma crescente insegurança sobre o que se ingere. As lembranças de um passado em que havia comida farta, refeições feitas em família, vegetais e frutas colhidos na hora e alimentos saborosos entram em contraposição com o presente em que as refeições são marcadas por prescrições e restrições relacionadas com as doenças que se acumulam e pelo cuidado na escolha alimentar, por causa dos ameaçadores corantes, conservantes, agrotóxicos e transgênicos. Além de tudo isso, as refeições dos idosos estão cada vez mais individualizadas e solitárias, marcadas pelos “beliscos” e lanches, como maneira, inclusive, de compensar os sentimentos contrastantes em suas vidas (IMBASSAHY et al., 2006; PRADO et al., 2005a).

Almeida et al. (2008) também perceberam que a alimentação de alguns destes indivíduos está relacionada à solidão e à insipidez, em que a comida do idoso é encarada como comida de doente. As autoras encontraram alguns sistemas classificatórios sobre a comida: pura e impura; comida de roça e de cidade; comida forte e comida fraca; comida de doente e de sadio; comida de velho e de jovem. A comida de cidade representa muitas vezes um estranhamento, perigo, risco, pois não se sabe ao certo o que se está ingerindo. Já a de roça remete ao aspecto do saudável, natural, fresco, tranquilo, sem receios. Essas mudanças de localização (do campo para a cidade) são associadas ao sabor e às recordações da comida de infância, seus

temperos e características. A comida de antigamente era tida como mais forte e mais farta do que a atual, considerada fraca. Os sentimentos de desamparo e solidão levam à perda do apetite em muitos idosos. O gosto da comida de antigamente é constantemente recordado por meio das lembranças dos tempos anteriores. Através da memória, os idosos recuperam o prazer de viver e comer, pois revivem sensações e sentimentos, que lhes propiciam um bem-estar e recuperação do ânimo.

Um grupo que também tem merecido destaque é o grupo dos adolescentes. Em um estudo com adolescentes escolares, Freitas e Fontes (2008) verificaram as principais representações destes jovens sobre a alimentação em três âmbitos (na escola, em casa e na rua). Para muitos deles, comer na escola não é o mesmo que comer em casa. Come-se porque “*tem que comer*”, por necessidade ou obrigação, como uma espécie de matéria curricular obrigatória. A comida de casa tem mais tempero, tem sabor, enquanto a da escola é sempre igual, monótona, não tem gosto ou tem um “*gosto estranho*” e não há escolha ou variedade. Já a rua é encarada como o lugar das “*besteiras e doces*”.

Rodrigues e Boog (2006) em pesquisa com adolescentes obesos percebeu que para eles há duas possibilidades de comida: a certa ou a errada, ou seja, comer um alimento bom ou mau para o corpo e para a saúde. O comer certo se torna uma privação do prazer, pois consiste em retirar da alimentação habitual os alimentos ruins para a saúde, mas que são saborosos. O comer em excesso é visto como um pecado, segundo a religião de alguns. Desta forma, o comer errado e exageradamente traz sentimentos de culpa e penitência, que são traduzidos na forma do jejum (privação dos alimentos desejados).

Em relação ao grupo dos indígenas, Overing (2006) relata a arte culinária do povo Piaroa, residente na Amazônia. Segundo este povo, a reunião das capacidades físicas e mentais em interação com as histórias cósmicas é que torna possível a realização de sua culinária de forma singular e única. A alimentação, a caça, a agricultura e a pesca são corporificadas e podem ser descritas em cantos xamânicos. Os cânticos são responsáveis por transformar os alimentos caçados e coletados em seguros para o consumo, possibilitando a prática das artes culinárias (“*o comer*”).

civilizado”). Nas narrativas xamânicas, a culinária é compreendida como aquela capaz de através do cozimento, eliminar o perigo de envenenamento dos alimentos.

Garnelo (2007) descreve os ritos e mitos alimentares no povo Baniwa, que vive na região noroeste do Amazonas. A principal fonte alimentar deste povo são os peixes que, para eles, são seres agentes, assim como os homens, que estão em interação uns com os outros. De acordo com a cosmologia dos Baniwa, os peixes foram criados por Niãpirikoli, deus que lhes deu vida e distinguiu suas diferentes espécies. O crescimento de alguns deles originou serpentes, consideradas seus “pais” e “mães”, pois detinham o poder de dar vida a novos peixes. As serpentes são consideradas pelos indígenas os principais inimigos da humanidade, pois impedem que o homem aproveite o espaço próximo aos rios e lagos. Os peixes mantêm relações cosmológicas, sociais e sexuais com os ancestrais humanos. Entre os Baniwa, a atividade pesqueira é especificamente masculina e possui um intenso caráter sexual, exigindo a realização de ritos que contribuam para o sucesso da atividade, como a abstinência sexual e alimentar. A ingestão acidental de peixe cru ou de suas secreções é vista como fonte de diversas doenças, pois está ligada às crenças míticas e cósmicas de que seja o sêmen de uma serpente venenosa morta pelo deus Niãpirikoli. Desta forma, são precisos cuidados específicos no preparo e cozimento dos peixes.

Muitos rituais que os Baniwa realizam, servem para dessubjetivar os peixes e torná-los objetos (comida). Aos doentes e picados por cobras, por exemplo, é interdito o consumo de peixes cujas características físicas lembrem as serpentes (dentes e ferrões), pois prejudicariam o estado destas pessoas. Interdições deste tipo também são feitas aos jovens púberes e pais de recém-nascidos. Os Baniwa valorizam muito a partilha e troca de alimentos, pois é um ato de relação social, de intercâmbio e demonstração de confiança entre os comensais. Recusar um alimento ofertado é um ato ofensivo, perigoso, que demarca uma quebra na divisão social (GARNELO, 2007).

Athila (2008) relata alguns hábitos alimentares dos Rikbaktsa, povo do sudoeste da Amazônia. A autora observa que os índios baseiam-se em proibições em relação ao consumo de determinadas aves (por exemplo, aves que comem cobras venenosas e outros mamíferos considerados de odor forte e ruim). Nos ritos de preparação das comidas (caça e depois a furação das penas das aves), há cuidados e regras que

devem ser observados para que não haja mal a quem as ingira. Há tabus alimentares para as mulheres, principalmente as grávidas, a fim de evitar prejuízos ao feto.

Tempass (2008) descreve que entre os Mbyá-Guarani, tribo que estudou, não se verifica um único indivíduo que sofra de fome enquanto o seu vizinho possui excedentes de alimentos, ou seja, não há estocagem de comidas entre esses indígenas. O autor ainda ressalta que existem regras de partilha dos alimentos e animais caçados e destaca as categorias de alimentação identificadas entre os Mbyá-Guarani, tais como: comidas de criança, de adulto e de idosos; comidas do dia-a-dia (cotidianas) e de festas; comidas sagradas e da terra; comidas do dia e da noite e também comidas de homens e de mulheres. É na última categoria que o autor trabalhou seu artigo, buscando analisar diferenças entre as práticas alimentares de homens e mulheres nesta sociedade indígena. Ele verificou que as mulheres são as principais responsáveis pela alimentação do grupo, já que são elas que cozinham e preparam as refeições. Como conclusão, o autor identificou que mesmo com regras alimentares em algumas ocasiões para os homens e as mulheres, ambos costumam ingerir quantidades similares dos mesmos alimentos, não havendo muita diferença entre os gêneros.

E, por último, destacamos o grupo dos quilombolas. Silva et al. (2008) verificaram, em seu estudo, que a insegurança alimentar entre esse grupo começou a ser debatida principalmente com a abertura de uma rodovia importante na localidade, o que aumentou o processo de exclusão social. Segundo este grupo de pessoas, alguns fatores como a falta de posse da terra; a ausência de empregos e salários fixos; o aumento das doenças; fatores ambientais; a falta de tecnologia adequada para a pesca e outras tarefas; a baixa instrução e o analfabetismo seriam alguns dos fatores apontados que causariam essa situação de insegurança alimentar e nutricional, aumentando a fome, a miséria e o racismo (SILVA et al. 2008).

3.2.10 Algumas abordagens teórico-metodológicas

Além das clássicas etnografias, alguns procedimentos vêm sendo valorizados em estudos sobre alimentação e cultura. É o caso de estudos que partem da idéia de sistema alimentar para identificação de simbolismos aí presentes. O conceito de representação social tem sido muito utilizado recentemente, em especial em estudos realizados no âmbito da saúde. Alguns autores dedicam-se a reconstrução histórica de padrões alimentares. Em outra via de pensamentos, há os que se dedicam a buscar aproximações conceituais e metodológicas entre as Ciências Sociais e Humanas e o campo científico da Alimentação e Nutrição.

3.2.11 Sistema Alimentar

Maciel (2005) afirma que a alimentação humana produz vários *sistemas alimentares*, que na verdade são sistemas simbólicos, compostos por aspectos ecológicos, econômicos, históricos, sociais e culturais e que atuam nas relações e interações entre os homens e destes com o meio em que vivem. Carrasco i Pons (2005) destaca que esse conceito já passou por diferentes modificações, adotando a seguinte definição para sistema alimentar: “[...] *as maneiras como um indivíduo ou grupo se alimenta – tanto em pequena escala, nas unidades domésticas, quanto no nível de etnias, nações ou classes sociais – constituem sistemas organizados*” (CARRASCO I PONS, 2005, p. 108).

Garcia (2005a) conclui que os sistemas alimentares são aqueles que englobam o uso dos alimentos, a combinação de vários ingredientes e os modos de prepará-los em distintas sociedades.

3.2.12 Representações sociais

Nesta área de interesse, destacamos os principais estudos que envolvem as *representações sociais* sobre os alimentos, a comida, a alimentação e/ou a Nutrição.

Quanto às representações sociais no consumo de determinados alimentos, como frutas, legumes e verduras, Alves e Boog (2008) as estudaram entre fruticultores da zona rural. Aí, a fruta é vista como um produto do trabalho e não como comida e as verduras e os legumes são considerados secundários na alimentação, pois não tem o papel de preparar o corpo para o trabalho. Cascudo afirma que herdamos dos portugueses esta noção de que a fruta não é comida, mas uma espécie de passatempo. As hortaliças são complementos que reforçam as refeições, mas não a constituem verdadeiramente. Incorporamos a concepção de que: *“Alimento é a comida da panela, com temperos. Comida de sal”* (1983, p. 286). Segundo Madeira, Reifschneider e Giordano (2008) os portugueses tiveram grande papel na introdução, cultivo e consumo de algumas hortaliças no Brasil, o que contribuiu significativamente para a estruturação de nossa cultura alimentar. A comida, nesse particular, refere-se a ideia de refeição (composta por arroz, feijão e carne). Esta relação também foi encontrada no estudo de Wedig e Menasche (2008), em que a refeição do meio-dia (o almoço) era considerada a principal, pois era a comida/refeição forte, ligada ao trabalho. Saglio-Yatzimirsky também encontrou esta concepção em seu estudo e ainda verificou que a salada é colocada em segundo plano, não sendo considerada comida (como cita o dito popular: *“Não somos coelho para comer folha”*) (2006, p. 127).

Garcia relata que a propaganda alimentícia, os costumes alimentares, a cultura, os valores subjetivos e o próprio mecanismo orgânico/fisiológico compõem os principais significantes inseridos nas representações sociais sobre a alimentação. As representações sobre comida estão ligadas às experiências e motivações pessoais e sociais, enquanto que as representações sobre dieta estão relacionadas à ordem da norma, da disciplina, dos aspectos nutricionais. Segundo estudos da autora, as gorduras e o colesterol são tidos como os principais vilões da alimentação. Como

prática saudável, a maioria dos entrevistados considera comer mais vegetais e frutas (GARCIA, 1994, 1997b, 2005b).

Garcia também discute como as representações sociais sobre comida se situam entre o discurso e a prática, sendo mais flexíveis no discurso, adaptando-se às circunstâncias e aos momentos. Os significados que as pessoas colocam sobre a alimentação são os mais diversos: sociais, nutricionais, econômicos, emocionais, entre outros (GARCIA, 1997a, 2004).

Já Boog (1999) trabalhou com representações de médicos e enfermeiros sobre o campo da Nutrição. Os profissionais ressaltaram algumas dificuldades, tais como: a falta de embasamento teórico, de critérios e parâmetros para identificar e analisar os problemas alimentares; o conflito entre a teoria e a prática e o pouco conhecimento sobre a área da Nutrição e as funções (papel) do nutricionista (BOOG, 1999).

Freitas et al. (2008) consideram que é muito favorável a troca que pode ocorrer entre as Ciências Sociais e a Nutrição na compreensão dos diversos significados do comer, bem como das representações sociais sobre a alimentação, a dieta, entre outros processos que envolvem este fenômeno. Em geral, a dieta é vista como uma privação do prazer de comer, uma ruptura dos hábitos alimentares, interferindo também na identidade social das pessoas. Assim, os autores sugerem a humanização da Nutrição, que se volta prioritariamente às questões biológicas e orgânicas do corpo, deixando de lado ou em segundo plano a Alimentação.

Santos, S. (2008) trata da questão da qualidade de vida ligada à alimentação e nutrição. A autora discute que é preciso entender tanto a qualidade de vida quanto as escolhas alimentares não somente de acordo com os aspectos biológicos e nutricionais, mas também conforme os valores subjetivos que levam as pessoas ao bem-estar. É preciso entender o campo da Alimentação e Nutrição de forma abrangente, de modo a incluir os fatores socioculturais, que influem na vida dos sujeitos.

Freitas (2008) descreve o quão é necessária a interação das Ciências Humanas e Sociais – Antropologia, Sociologia, História, Filosofia, entre outras – com a Nutrição. Por meio desta relação, o discurso e a prática do profissional nutricionista poderão ser bem mais abrangentes, englobando as características sociais e culturais de seus

pacientes, propiciando melhor compreensão de suas realidades e contextos em que vivem (FREITAS, 2008).

Enfim, os estudos que destacamos anteriormente são apenas alguns dos que encontramos nesta área. Pesquisas como as de Barbosa e Freitas (2005), Garcia (2006), Calvasina et al. (2007), dentre outras, também tratam de representações, percepções e impressões sociais, no entanto, não as destacaremos minuciosamente aqui, pois serão discutidas em suas respectivas áreas de interesse.

3.2.13 Abordagens históricas

Incluimos aqui trabalhos que realizam considerações ou revisões bibliográficas sobre a história da alimentação, culinária e gastronomia brasileiras.

Ornellas (1978) enumera alguns pontos sobre a alimentação no mundo desde a época da pré-história até o século XX. A autora destaca a arte da culinária, que envolve todos os nossos sentidos na preparação das refeições: a visão (na cor, apresentação dos pratos); o olfato (na vontade de comer, despertando o prazer ou o asco); o tato (na consistência, viscosidade); a audição (nos ruídos da mastigação) e o paladar (nos sabores doces, salgados, ácidos ou amargos, que juntamente com os outros sentidos atuam no ato de apreciar a comida).

Flandrin e Montanari (1998) realizam uma ampla abordagem sobre a história da alimentação no mundo desde os primórdios de várias civilizações até aspectos da comensalidade contemporânea.

Cascudo (1983) realiza uma considerável retrospectiva a respeito das influências indígena, africana e portuguesa na alimentação brasileira. Para isso, ele utiliza textos históricos de diversos autores, dentre os quais podemos destacar a carta de Pero Vaz de Caminha sobre a descoberta do Brasil, os livros de Hans Staden e Jean de Léry sobre a alimentação indígena (CASCUDO, 1983). Rial (2003) também faz uso destes autores para descrever os primeiros escritos sobre comida e identidade no Brasil. Outro

autor que Rial (2003) utiliza é Gilberto Freyre. Freyre fez da alimentação um dos principais assuntos discutidos em seus livros, a exemplo de “Casa grande & senzala” (1933), no qual o autor destaca o processo de formação cultural brasileira através da miscigenação entre brancos (portugueses), negros e índios.

Já Agnolin (2002) realiza uma revisão histórico-religiosa sobre a antropofagia entre os índios Tupinambás. Segundo o autor, para o guerreiro vencido e capturado, ser comido significava uma morte boa e digna (uma morte cultural) e não uma morte de causas naturais (velhice, por exemplo), considerada uma morte ruim e desonrosa. Esta afirmação demonstra que o canibalismo é uma prática rodeada por fortes aspectos simbólicos.

Segundo Fausto (2002), enquanto o canibalismo envolve a incorporação de valores subjetivos da pessoa ingerida (como força e inteligência), a alimentação está destinada à sobrevivência do corpo físico. Para o autor, a principal diferença entre humanos e animais não é o fato de um ser classificado como humano e o outro como não-humano, mas sim pelo parentesco entre estes. Para reduzir a caça (animal) de um ser agente a um objeto inerte é preciso dessubjetivá-lo, transformar a caça em comida, ou seja, ressignificá-la. Para isso, existem os rituais xamânicos e o cozimento, que os transmutam em comida. Assim, comer cozido demonstraria a função de se alimentar biologicamente e o comer cru significa querer apropriar-se das características daquilo que se come. Desta forma, o autor redefine o canibalismo: “*é canibal toda devoração (literal ou simbólica) do outro em sua condição (crua) de pessoa...*” (FAUSTO, 2002, p. 19). Comer com outro da mesma espécie é que possibilita a partilha da comida, enfim, a comensalidade e a familiarização (FAUSTO, 2002).

Almeida e Novak (2004) revisam o desenvolvimento da amamentação no Brasil, desde os indígenas, na época do descobrimento de nosso país, até os dias atuais.

Em outra revisão, Abreu et al. (2001), realizam uma retrospectiva histórica sobre a culinária e a gastronomia de um modo geral. Tanto a culinária quanto a gastronomia estiveram vinculadas à disponibilidade dos alimentos em determinadas regiões e aos contatos entre povos diferentes. Estes fatores auxiliam a formar os hábitos e comportamentos alimentares das populações, gerando novos costumes, ampliando as possibilidades na alimentação (ABREU et al., 2001; CARNEIRO, 2003; GARCIA, 1995).

Considera (2008) realiza uma revisão histórico-bibliográfica dos principais livros de culinária no século XX no Brasil. De acordo com a autora, as receitas culinárias podem expressar diversos aspectos da história da alimentação, tais como a economia, as classes sociais, a questão do *status*, gênero, os hábitos, dentre outros (CONSIDERA, 2008).

Sobre a gastronomia, Poulain assim define:

a gastronomia é uma estetização da cozinha e das maneiras à mesa, uma virada hedonista dos fins biológicos da alimentação, esta atividade muito amplamente cercada por regras sociais e no exercício da qual somos condenados várias vezes por dia (2004, p. 223).

Ele remete um sentido de arte à gastronomia, cujo intuito principal é agradar ao paladar e proporcionar prazer. Contreras (2005) destaca que ocorre atualmente uma intensa valorização da gastronomia e da culinária, em que há um enfoque grande em apreciar a comida com prazer, ressaltando a beleza das preparações.

Como Santos, L. (2007, 2008a) afirma, as histórias da gastronomia e da Nutrição surgiram em paralelo, mas a gastronomia relaciona-se mais com a possibilidade da criatividade e da invenção, contrária à rotina e à monotonia do tradicional, aparecendo como uma tentativa de recuperar o sabor e o prazer da alimentação; enquanto a Nutrição, com seus regimes e dietas, atua no campo da restrição do comer (da norma) e, a presença de discursos como “*fazer dieta*” aparece como forma de disciplina alimentar. O conjunto da disciplina e do controle que marcam a concepção das dietas com a busca pelo prazer produzirá o que a autora classifica como gosto *light*. Seria uma espécie de reconstrução do gosto alimentar, no qual há a disputa entre a razão biológica e nutricional e os desejos pessoais (SANTOS L., 2007, 2008b).

Gomes e Barbosa (2004) descrevem a culinária em sua expressão escrita, a qual denominam de “*culinária de papel*”. As autoras realizam um levantamento bibliográfico sobre todo o material impresso do século XX até o início do século XXI – livros, cadernos de receitas, escritos no âmbito da gastronomia – sobre a culinária como um todo. Destacam-se três perspectivas neste trabalho: os escritos como um objeto pertencente à cultura material humana; como uma instância significativa do campo da gastronomia (livro de receitas, de culinária e de gastronomia); como uma forma de

conexão entre a linguagem escrita e a oral. Através desta análise, as autoras identificam diferenças conceituais: *cozinha* como conjunto de pratos próprios de uma região, *culinária* caracterizada por um âmbito mais local, do cotidiano e *gastronomia* conecta-se a uma cozinha internacional, de caráter universal, mais relacionada à França e à Itália, os dois países de maior tradição gastronômica do Ocidente, possuindo uma posição hierárquica superior aos dois anteriores, pois engloba o conhecimento teórico e prático sobre a arte culinária.

Nesse histórico, as autoras destacam o *status* que era conferido à cozinha, ou seja, o seu valor simbólico, que implicava um caráter de distinção doméstica e social a quem dominava a arte de cozinhar. Registram a transição da cozinha de lugar destinado aos empregados ao local para receber amigos, conversar, socializar. No entanto, com o passar dos anos (entre os anos 1950 e 1980), a cozinha foi se modernizando e se individualizando, com aparelhos, eletrodomésticos eficientes e rápidos, dispensando o contato artesanal no preparo das refeições. Em sentido oposto a esse, caminha a transição da culinária para a gastronomia, em que há a valorização dos sabores, sentidos e do prazer em cozinhar e apreciar o que foi preparado. Trata-se de um resgate do que foi, em parte, perdido por este processo de individualização e industrialização da cozinha e da comida em si. Por volta da metade da década de 1980 ocorre uma crescente valorização da culinária, do turismo e da gastronomia, com um certo retorno aos pratos tradicionais das cozinhas regionais brasileiras, tidas como patrimônios culturais (GOMES; BARBOSA, 2004).

Outra preocupação que se destacou mais recentemente e que as autoras colocam é a relação do corpo com a saúde. Antes, o principal objetivo era comer bem, com sustança. Dos anos 70 em diante, destaca-se o enfoque da dieta e de um corpo saudável e magro. Surgem vários tipos de alimentar-se: a macrobiótica, o vegetarianismo, com destaque para a alimentação natural. Em contrapartida ao crescimento dos *fast-food*, há o interesse pelo conhecimento de vários gostos, comidas de outros povos e países, favorecendo a diversidade na alimentação.

Um outro autor que também destacaremos é Carneiro (2003), que realiza uma revisão bibliográfica geral da história da alimentação, tanto a brasileira quanto a

internacional. Ele trata a alimentação como um objeto histórico complexo, pertencente à cultura material e à estrutura social, em que a abordagem científica deve ser holística.

Santos (2005) realiza uma revisão dos principais trabalhos nacionais e estrangeiros que tratam da História da Alimentação. Ele destaca os trabalhos de autores como Brillat-Savarin com sua obra *A fisiologia do gosto*, que fala sobre comida, alimentação e gastronomia; Henrique Carneiro, já mencionado anteriormente com seu livro *Comida e sociedade: uma história da alimentação*; Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari com sua grande obra *História da Alimentação*; Luís da Câmara Cascudo com *A História da Alimentação no Brasil* também já citado neste estudo; Gilberto Freyre com suas várias obras, que incluem a alimentação, dentre elas *Açúcar*, que retrata a presença deste alimento atuando na formação das práticas e hábitos alimentares brasileiros; Roberto da Matta, também citado nesta pesquisa, com sua obra *Sobre o simbolismo da comida no Brasil*.

3.2.14 Aproximações entre as Ciências Sociais e Humanas em Saúde, Alimentação e Nutrição

Nunes (2006) em sua revisão bibliográfica sobre a produção científica das Ciências Sociais em Saúde na América Latina, especialmente no Brasil, descreve que somente a partir da década de 70, com as contribuições de estudos esparsos das décadas de 50 e 60, foi possível observar trabalhos mais ordenados nesta área. A década de 70 foi marcada por trabalhos sociais que tratavam da organização das práticas de saúde e do processo saúde-doença. A proposta destas pesquisas foi determinante para a criação dos primeiros cursos de pós-graduação em Ciências Sociais em Saúde no Brasil, principalmente na década de 80, constituindo assim o campo científico da Saúde Coletiva. Na década de 90, novas temáticas começaram a surgir, tais como: as medicinas alternativas; as políticas e programas de saúde da família, a epidemiologia no processo saúde-doença, entre outras.

Canesqui e Garcia (2005b) e Santos, L. (2008b) concordam que ainda é frágil e incipiente a participação das Ciências Sociais e Humanas nas pesquisas da Nutrição, mas que a articulação entre estas áreas é cada vez mais crescente e construtiva.

Canesqui e Garcia (2005a) analisaram os currículos de cursos de graduação de Nutrição no Brasil. As autoras perceberam que as disciplinas profissionalizantes, biológicas e da saúde são as que possuem maior carga horária nos currículos, enquanto as de ciências exatas, humanas e sociais têm, aí, pouca expressão. Quanto aos temas trabalhados nas Ciências Sociais, estes se voltam para uma formação disciplinar básica, sem considerar alguma associação com a Alimentação e Nutrição. Já quando analisaram as disciplinas oferecidas para faculdades norte-americanas e inglesas, as autoras identificaram a existência de disciplinas como sociologia ou antropologia da alimentação tratando de temáticas bem mais focadas nas questões culturais associadas à alimentação. Ao mesmo tempo em que o eixo central dos cursos de Nutrição situa-se nos laboratórios experimentais e nas pesquisas clínicas com significativo desinteresse da maioria dos alunos pelas disciplinas sociais, os professores destas disciplinas, com frequência, sociólogos e antropólogos envolvidos com outras temáticas que não as afins à alimentação enxergam a questão alimentar e nutricional como algo secundário, assim como descreve Arnaiz (2005a).

Arnaiz (2005a) afirma que os caminhos para a antropologia da alimentação, embora recentes, são bastante diversos e destaca algumas dificuldades para trilhá-los: o fato da alimentação não ser um tema prioritário nas pesquisas antropológicas; o receio da Antropologia em se tornar uma ciência estritamente profissionalizada, separada da teoria; o pequeno número de antropólogos interessados nesta temática e ainda a dificuldade de conciliar disciplinas comuns entre as Ciências Sociais e a Nutrição que possam concorrer entre si.

A autora destaca que a interdisciplinaridade requer inúmeros esforços de comunicação e integração, enquanto a multidisciplinaridade trata de reunir um conjunto de modos de pensar a alimentação. Ela ressalta o empecilho em se combinar e integrar os conhecimentos biomédicos e os socioculturais nesta temática. Esta dificuldade de troca entre as ciências pode se explicar pela diferença nas metodologias por elas utilizadas. Enquanto as ciências biomédicas se especializaram em métodos

experimentais, baseados na repetição e comprovação dos resultados, as ciências sociais lidam com o discurso (a linguagem dos seres humanos). Cada situação relatada ou pesquisada socialmente não pode ser repetida de forma exata e idêntica, como fazem os métodos biomédicos (ARNAIZ, 2005a).

Garcia (2005a) considera que a interdisciplinaridade entre áreas como a Antropologia e a Nutrição pode favorecer a interação de saberes entre as disciplinas, na abordagem de questões mais gerais, que vão além dos aspectos biológicos e nutricionais do homem. A autora ressalta a necessidade de englobar outros conhecimentos nos estudos da Alimentação e Nutrição em questões como: os fatores atuantes nas escolhas alimentares; a classificação em comestíveis ou não de certos alimentos em determinadas sociedades; o modo de atuação de tecnologias diversas na cadeia alimentar humana, entre outras.

Atualmente, se originam novos e diversos assuntos, com enfoque principalmente em estudos teórico-metodológicos sobre a saúde e a epistemologia das ciências (NUNES, 2006).

Canesqui (2009) relata que aparecem cada vez mais, em nosso século, estudos da grande área das Ciências da Saúde que interagem com as Ciências Sociais e Humanas, já que cresce a abordagem multi e interdisciplinar nessas áreas.

Nesta área, incluímos os estudos que abordam a alimentação e suas práticas, de forma teórico-conceitual e principalmente metodológica.

Poulain e Proença (2003a, 2004) definem o *espaço social alimentar* envolto pelos seguintes aspectos: a escolha alimentar, que é influenciada pelo grupo social no qual o indivíduo está inserido; os recursos tecnológicos e sociais empregados da coleta até a preparação culinária, desde as etapas de produção até a de transformação alimentar; as interações sociais e o conjunto de rituais presentes na alimentação (definição do número de refeições, horário, etiqueta alimentar).

Em outro trabalho, os autores definem como a alimentação pode ser definida em práticas: observadas; objetivadas; reconstruídas e declaradas. Além disso, também descrevem normas, opiniões, valores e atitudes, dentre outros termos, metodologicamente (POULAIN; PROENÇA, 2003b).

Carrasco i Pons (2005) trata de alguns conceitos teóricos essenciais ao estudo sociocultural da alimentação, tais como: hábitos, práticas e comportamentos alimentares; sistema alimentar; etc.

Nessa área de interesse, podemos incluir também os estudos conceituais e epistemológicos do NECTAR. Alguns exemplos são os estudos de: CARVALHO, LUZ e PRADO (2011) sobre o comer, alimentar e nutrir como categorias analíticas na pesquisa científica; PRADO et al. (2011) sobre a pesquisa da alimentação no Brasil, com destaque para o campo da Alimentação e Nutrição, sustentando a sua autonomia; KLOTZ et al. (2010a) sobre Alimentação e Cultura como campo científico no Brasil (artigo derivado desta dissertação) e esta dissertação.

3.3 Os atores e sua produção no campo científico

Antropólogos e profissionais de saúde, isoladamente ou em parcerias, desenvolveram estudos a partir de diversas abordagens teóricas e metodológicas, com críticas às perspectivas funcionalistas que marcaram algumas das primeiras iniciativas e, depois, àquelas de cunho estruturalista, encaminhando-se, o conjunto mais recente, para lidar com a alimentação não restrita ao âmbito econômico e buscando, no caso de nutricionistas, ultrapassar o biológico, valorizando:

a marca da cultura, da aprendizagem e da socialização, assim como são permeadas pelo simbolismo, pelas crenças, pelas identidades sociais, pelas condições materiais e pelo acesso. Alguns estudos contribuíram para elucidar o universo de classificações alimentares, não como sistemas fechados em si mesmos, mas nos seus usos, ainda que outros procurassem os princípios ordenadores das formas de pensar os alimentos (CANESQUI, 2005a, p. 41).

Os estudos situados mais nos inícios dessa trajetória, por volta de 1940, aproximadamente, mantiveram cunho conceitual e metodológico numa perspectiva socioantropológica. A eles, seguiram-se investimentos que envolveram antropólogos e também profissionais de saúde (nutrólogos, notadamente) em inquéritos estruturados a partir de múltiplos desenhos teórico-metodológicos, uma vez que tratavam de objetos

nutricionais e de seus enlaces sociais, econômicos e culturais. Entre esses pesquisadores, não podemos deixar de destacar alguns participantes da fundação das bases da Nutrição brasileira, como lugar de desenvolvimento de pesquisas, de profissionalização de nutricionistas e de chamamento à reflexão e proposição de intervenções diante da fome que importava tamanhos sofrimentos a grandes contingentes da população – e até os dias de hoje, ainda que em proporções menores.

A partir desse solo, os estudos de escopo alimentar e cultural passam a florescer nos anos 1970 e 80, em ambiente de fortalecimento da pesquisa e da pós-graduação brasileiras e num cenário nacional de fortes adversidades políticas e intensas reflexões críticas acerca do presente e do futuro do País. As aproximações entre Nutrição e Saúde Coletiva vão se constituindo, seja pelo viés epidemiológico que busca estudar – e também denunciar – a fome e a desnutrição, seja pelo olhar das Ciências Sociais e Humanas (via formação de pesquisadores de cunho sanitário) nas discussões sobre as políticas de alimentação e nutrição e sobre os saberes e práticas nutricionais, em suas dimensões ideológicas e de reprodução do *status quo*. Ainda que em condição minoritária, as Ciências Sociais e Humanas, pelas mãos da Saúde Coletiva, principalmente, vão ganhando espaços no interior da Nutrição, em esforços de valorização do “sujeito” em relação à “coisa”, de constituição da efetiva interdisciplinaridade no lugar da altíssima especialização, tão em voga e desejada por muitos.

As transições demográfica, epidemiológica e nutricional trouxeram novos desafios aos pesquisadores que ainda se debatiam com as mazelas da fome; no rastro das transformações, da dinâmica da vida, as constatações relativas aos limites do modelo biomédico para responder aos problemas decorrentes das mudanças que marcam o mundo contemporâneo. Talvez essas constatações tenham também contribuído para o incremento nas buscas por horizontes humanísticos que virtualmente teriam mais chances de subsidiar respostas para a obesidade, as doenças crônicas e degenerativas, para os transtornos do comportamento alimentar que perseveram, escapando aos modelos naturalizantes de explicação para sua gênese e aos tratamentos convencionais.

Nesse novo cenário sanitário, Canesqui revisita o tema, analisa artigos sobre Alimentação publicados entre 1985 e 2007 na página eletrônica SciELO e identifica novas áreas de interesse para “*nutricionistas, enfermeiros, cientistas sociais, médicos sanitários ou especialistas em Saúde Coletiva/Saúde Pública, predominando os primeiros*” (2009, p. 26): (a) dimensões sociais, culturais, cognitivas e psicológicas da alimentação e nutrição (b) educação/orientação nutricional, (c) políticas e programas de alimentação e nutrição, (d) profissão, formação de recursos humanos e campo da Nutrição; e (e) estudos teórico-metodológicos sobre alimentação e sobre a pesquisa nesse campo (já mencionados anteriormente no capítulo sobre as áreas de interesse presentes na produção do campo). E coloca, com muita clareza, a forte tendência de assunção das perspectivas da *pesquisa qualitativa*, em especial, fazendo uso das *representações sociais* para sua implementação, fenômeno que vem se dando no interior de todo o campo da Saúde, quando este se dispõe a aproximações com as Ciências Humanas e Sociais.

Nesses trabalhos, Canesqui nos coloca diante de algumas questões bastante relevantes para a alimentação e cultura. Uma delas, diz respeito à necessidade de investimentos na permanente qualificação dos pesquisadores que se dirigem aos estudos qualitativos com vistas à superação de limitações conceituais e metodológicas, com destaque para os esforços interpretativos, que marcam a produção originária do campo da Saúde como um todo. Outra questão importante, o fato de que o campo “Alimentação e Nutrição” conta com uma única revista no *site* SciELO: a Revista de Nutrição; os demais artigos estão divulgados, principalmente, através de revistas oriundas da Saúde Coletiva ou da Enfermagem, que marcam presença em número substancialmente maior nessa base indexadora de periódicos científicos.

Prosseguindo no caminho de Canesqui, em nossas buscas, agregamos aos temas de investigação identificados até então, algumas abordagens, que vêm se colocando no cenário acadêmico com crescente vigor: (a) comida e religião, (b) estudos de cunho histórico sobre a alimentação no Brasil (RIAL, 2003) (c) estudos sobre alimentação e nutrição de povos indígenas (ATHILA, 2008; GARNELO, 2007; OVERING, 2006; TEMPASS, 2008), (d) e de quilombolas (SILVA et al., 2008), (e) consumo alimentar e publicidade (ANDRADE; BOSI, 2003; ARAÚJO, 2006;

VILLAGELIM, 2009), além de (e) um vasto conjunto de estudos voltados para grupos específicos da população, principalmente, gestantes, crianças, adolescentes e idosos e portadores de alguma doença crônica (BAIÃO; DESLANDES, 2006; CARVALHO et al., 2000; FONTES, 2008).

O crescimento de publicações envolvendo alimentação e cultura está em afinidade com as tendências de incremento das publicações científicas no Brasil, o que tem implicações não somente positivas, como indicaria um primeiro olhar superficial. Esse fenômeno certamente mantém fortes vínculos com os rumos dos processos avaliativos da pós-graduação *Stricto sensu* no Brasil, com destaque para determinações relativas ao tempo de conclusão dos cursos de mestrado e doutorado que, no caso dos campos humanísticos, tem se mostrado problemáticos, como nos diz Barata referindo-se à Saúde Coletiva, o que se aplica plenamente para a Alimentação e Cultura.

Entre 1996 e 2006, o tempo médio de titulação para os alunos de mestrado em Saúde Coletiva caiu de 41 meses (praticamente três anos e meio) para 26 meses (praticamente dois anos); e, para os alunos de doutorado, de 63 meses (cinco anos) para 41 meses (menos de quatro anos);

Os tempos mais curtos, se por um lado contribuíram para aumentar a proporção dos alunos que concluem sua titulação, por outro geraram uma série de impactos não necessariamente desejáveis sobre a estrutura curricular e o grau de exigência em relação ao trabalho de conclusão. Se para algumas ciências o prazo de 24 meses para o mestrado e 48 meses para o doutorado parece suficiente e adequado, para outras, eles são claramente insuficientes. Os docentes das áreas de Ciências Sociais e Humanas constantemente apontam a dificuldade de cumprir o programa de créditos e desenvolver a pesquisa nesses prazos, considerados exíguos para a formação teórica e metodológica exigida (BARATA, 2008, p. 192).

Também operam no cenário das avaliações da CAPES as perspectivas de internacionalização da ciência produzida no Brasil por meio da participação em revistas indexadas em bases de língua inglesa (nomeadamente a do Thomson Institute), tida esta forma como universal para veicular tais conteúdos. No campo da Saúde, hegemonicamente instaurado e constituído pelo ideário médico, onde disciplinas humanísticas são tidas como “auxiliares” e “menos nobres” (LOYOLA, 2008) - e onde predomina a pesquisa sobre a vida e as doenças na sua expressão biológica, publicar livros em português, *habitus* das Humanidades, para efeito de avaliação da pesquisa e da formação de pesquisadores, chega a ser considerado, em alguns casos, inadmissível. Assim, para atender a essas exigências institucionais, tem impulso a

produção de artigos em revistas nacionais e iniciam-se os encaminhamentos para as internacionais. Se esses procedimentos têm o mérito de ampliar a divulgação de dissertações e teses, antes de difícil acesso, correspondem também à imposição de critérios que esvaziam, acadêmica e politicamente, o trabalho daqueles que investem em articulações entre os campos da Saúde e das Humanidades, como é o caso dos *locus* interdisciplinares como a “Saúde Coletiva” e a “Alimentação e Nutrição” e, também o lugar em que vem se estabelecendo a “Alimentação e Cultura”.

Conforme assinalamos anteriormente, a atenção à qualificação adequada de pesquisadores é necessária num cenário institucional conceitualmente mais permeável aos saberes e práticas humanísticos e, certamente, seria favorável à produção mais sólida, vigorosa e duradoura no que se refere à alimentação e cultura. As palavras de Loyola vêm bem a calhar para a discussão que tomamos nesta dissertação.

Problemas e dificuldades maiores passam a existir, de forma crescente, nas áreas multidisciplinares e de forma especial naquelas que conjugam ciências médicas/biológicas e ciências humanas e sociais, como é o caso da Saúde Coletiva, uma vez que são aquelas ciências que vêm levando ao paroxismo esse produtivismo (2008, p. 259-260).

Nesse sentido, embates entre forças no *campo científico* marcam disputas orientadas por um jogo e suas regras no campo específico da Alimentação e Nutrição, que não só privilegiam o critério quantitativo de produtividade, em um *ranking* de pontos por publicações em periódicos, como também desqualificam uma produção que se faz importante segundo um critério qualitativo, o livro. O que propomos com esse mapeamento é pensar sobre as classificações que, embora sejam parte atuante, ou nos termos de Bourdieu, estruturantes do jogo e de suas regras, também podem ser estruturados, modificados no decorrer do processo de consolidação e legitimação, que se dá no campo.

O cenário que se constrói para a produção de Alimentação e Cultura no Brasil se associa à de Saúde Coletiva e nos espaços institucionais universidades e centros de pesquisa e agências de fomento à pesquisa e formação de pesquisadores se mostra de pré-dominância biomédica. Um outro lugar para a produção e disseminação de saberes sobre alimentação e cultura corresponde àquele que se mantém situado nas suas origens mais ancestrais, por assim dizer: a Antropologia e os campos próximos, quando

estes investem em etnografias ou outras modalidades estudos que têm a comida e a alimentação em seu foco de interesses acadêmicos. Se, de um lado, ela não vivencia essas relações tão próximas com o mundo do olhar biomédico e pode investir com mais conforto acadêmico nos seus estudos, de outro, a interação com o campo alimentar-nutricional, bastante centrado nas questões relativas à Saúde, fica mais frouxo ou esgarçado ou distanciado. Uma aproximação na qual vale maiores e mais intensos investimentos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Três espaços sociais do mundo da ciência estão em jogo quando se coloca em foco a constituição do campo científico “Alimentação e Cultura”: “Sociologia e Antropologia”, “Saúde Coletiva” e “Alimentação e Nutrição”. E dois caminhos afiguram-se no desenrolar do jogo social em questão.

Numa primeira perspectiva, a Saúde Coletiva atua como mediadora entre as outras duas esferas do saber (Sociologia e Antropologia e a Alimentação e Nutrição), trazendo nesta articulação conceitos e procedimentos para discutir a saúde, as doenças e os cuidados na realidade da vida. Boa parte desses recursos, de matriz biomédica, garantem sua hegemonia metodológica nesse campo, subsumindo outros saberes, como os oriundos das Ciências Humanas e Sociais. No que concerne à “Alimentação e Nutrição” esse mesmo fenômeno se materializa com feições bem mais intensas. Assim, a “Alimentação e Cultura”, quando debruçada por sobre a saúde, vê-se diante de duplo enfrentamento em face da hegemonia biomédica manifesta nesses dois berços originais e, no ritmo acelerado da contemporaneidade, busca seu lugar institucional com a finalidade de acolher as abordagens humanísticas. Em que pese a existência de trabalhos sólidos e bastante referenciados, o conjunto desses esforços vêm se identificando por meio da utilização de arcabouço conceitual e metodológico próprio das Ciências Sociais e Humanas que parece, em muitos casos, carecer do rigor que o exercício científico impõe; apresenta-se, então, o campo fragilizado em seus estudos qualitativos, observando-se que essas limitações estão presentes em grande parte da produção originária do campo da saúde, não sendo exclusividade do campo Alimentação e Cultura.

Um segundo caminho tem sido o do contato direto entre os domínios da “Alimentação e Nutrição” e a “Sociologia e Antropologia”, que tem se revelado fértil, embora pouco trilhado, talvez porque, nesta via, nem sempre está em pauta a questão “saúde”, o que parece exercer forte centralidade no interesse dos nutricionistas. Devemos registrar, complementarmente, que a saúde não se encontra entre os objetos de interesse predominante nas Humanidades.

Os grupos e linhas de pesquisa vêm demonstrando interesses no aumento de produção científica na interface dos três domínios em tela, o que representa um investimento na interdisciplinaridade e dá margens a transformações nas regras no campo científico, especialmente, no que diz respeito às regras e critérios de qualificação de material de pesquisa, artigos e livros, assim como à qualificação de periódicos. Isso nos leva a uma emergência: é necessário investir em revistas – redefinir linhas editoriais e criar novos periódicos – para dar conta desse perfil que a pesquisa passa a demandar.

Enfim, o que pudemos observar até agora é que os estudos mais robustos e melhor fundamentados teórica e metodologicamente são provenientes de programas de formação de pesquisadores mais bem conceituados junto às agências de fomento. Portanto, para que o presente campo de estudo se fortaleça e se constitua como espaço maior nas discussões científicas sobre a temática na qual se especializa parece bastate razoável priorizar investimentos nos programas que estão se mostrando ativos, dinâmicos e inovadores. O aprimoramento das disciplinas sociais nos espaços de formação humana e pesquisa é via de eleição, observando sua importância desde o envolvimento de estudantes de graduação até o doutoramento.

Pretendemos, desta forma, estabelecer um mapeamento capaz de motivar, ampliar e aprofundar o debate acerca da constituição da Alimentação e Cultura como um campo científico específico que tem incorporado no *habitus* de seu agente principal, o pesquisador das Ciências da Saúde, as reflexões, potencialidades e recursos metodológicos oriundos das Ciências Sociais e Humanas. A *teia de significados* tecida nesse lugar de encontro entre distintos saberes encontra-se marcada pela visão hegemônica biomédica, se ressentida e demanda um domínio mais sólido de conceitos e métodos capazes de enfrentar a complexidade da realidade e dos problemas além das bancadas dos laboratórios, na vida em sociedade.

REFERÊNCIAS

ABREU, Edeli Simioni de et al. Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. *Saúde e Sociedade*, São Paulo, v. 10, n. 2, p. 3-14, 2001.

AGNOLIN, Adone. Antropofagia ritual e identidade cultural entre os Tupinambá. *Revista de Antropologia*, São Paulo, v. 45, n. 1, p.131-185, 2002.

ALENCAR, Maria do Socorro Silva; BARROS JÚNIOR, Francisco de Oliveira; CARVALHO, Cecília Maria Resende Gonçalves de. Os aportes sócio-políticos da educação nutricional na perspectiva de um envelhecimento saudável. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 21, n. 4, p. 369-381, 2008.

ALMEIDA, João Aprigio Guerra de; NOVAK, Franz Reis. Amamentação: um híbrido natureza-cultura. *Jornal de Pediatria*, Porto Alegre, v. 80, n. 5, p. 119-125, 2004.

ALMEIDA, Mirella Dias et al. Cultura alimentar em idosos de Mutuípe, Bahia. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce (Orgs.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 405-420.

ALVES, Hayda Josiane; BOOG, Maria Cristina Faber. Representações sobre o consumo de frutas, verduras e legumes entre fruticultores de zona rural. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 21, n. 6, p. 705-715, 2008.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e Cultura*, Goiás, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.

ANDRADE, Ângela; BOSI, Maria Lúcia Magalhães. Mídia e subjetividade: impacto no comportamento alimentar feminino. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 16, n. 1, p.117-125, 2003.

ARAÚJO, Daniel Séjour; CASTRO, Letícia Amaro de; OLIVEIRA, Lucília Mendes de. Fast-foods: a alimentação na vida moderna. In: SEMANA ACADÊMICA, 5., Minas Gerais, 2008. *Anais...* Uberlândia: Universidade Federal de Uberlândia, p.1-6, 2008. Disponível em: <<http://www.ic-ufu.org/anaisufu2008/PDF/SA08-30071.PDF>>. Acesso em: 28 jun. 2009.

ARAÚJO, Denise Castilhos de. No balanço do corpo, a rigidez da forma: análise de corpus da Danone. *Revista Ícone*, Recife, v. 2, n. 9, p. 99-112, 2006.

ARNAIZ, Mabel Gracia. Aplicações da antropologia à alimentação: algumas propostas. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005a. p. 287-303.

_____. Em direção a uma nova ordem alimentar? In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005b. p. 147-164.

_____. La emergencia de las sociedades obesogénicas o de la obesidad como problema social. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 22, n. 1, p. 5-18, 2009.

_____ et al. *No comerás: narrativas sobre comida, cuerpo y género en el nuevo milenio*. Barcelona: Icaria, 2007. p. 28-36.

_____. Pensando sobre el riesgo alimentario y su aceptabilidad: el caso de los alimentos transgênicos. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 17, n. 2, p.125-149, 2004.

ASSIS, Ana Marlúcia Oliveira et al. Bró, caxixe e ouricuri: estratégias de sobrevivência no semi-árido baiano. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 12, n. 2, p. 159-166, 1999.

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski de. A comida na TV: as relações entre práticas alimentares e audiência de programas de culinária. In: REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 25., Goiânia, 2006. *Anais...* Goiânia: [s.n.], 2006. Disponível em: <http://www.25rbagoiania.ucg.br/pdf/programacaoGeral.pdf>. Acesso em: jun. 2010.

_____. Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, v. 19, n. 1, p. 233-253, 2008.

ATHILA, Adriana Romano. "Dentro da casa dos homens": sobre topologias rituais e os dilemas de uma etnóloga em campo. *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, v. 20, n. 2, p. 131-153, 2008.

AZEVEDO, Elaine de. Reflexões sobre riscos e o papel da ciência na construção do conceito de alimentação saudável. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 21, n. 6, p. 717-723, 2008.

BAIÃO, Mirian Ribeiro; DESLANDES, Suely Ferreira. Alimentação na gestação e puerpério. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 19, n. 2, p. 245-253, 2006.

BARATA, Rita Barradas. A pós-graduação e o campo da Saúde Coletiva. *PHYSIS: revista de saúde coletiva*, Rio de Janeiro, v. 18, n. 2, p. 189-214, 2008.

BARBOSA, Jaqueline Almeida Guimarães; FREITAS, Maria Imaculada de Fátima. Representações sociais sobre a alimentação por sonda obtidas de pacientes adultos hospitalizados. *Revista Latino-Americana de Enfermagem*, São Paulo, v. 13, n. 2, p. 235-242, 2005.

BARBOSA, Livia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 13, n. 28, p. 87-116, 2007.

BLEIL, Susana Inez. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. *Revista Cadernos de Debate*, Campinas: UNICAMP, v. 6, p. 1-25, 1998.

BONA, Fabiano Dalla. Comida como obra de arte: da revolução futurista à *nouvelle cuisine*. *Revista X*, Paraná, v. 2, p. 52-60, 2007.

BOOG, Maria Cristina Faber. Dificuldades encontradas por médicos e enfermeiros na abordagem de problemas alimentares. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 12, n. 3, p. 261-272, 1999.

BOSI, Maria Lúcia Magalhães. *A face oculta da nutrição: ciência e ideologia*. Rio de Janeiro: Espaço e Tempo - UFRJ, 1988. 220 p.

_____. *Pesquisa qualitativa de serviços de saúde*. Petrópolis: Vozes, 2004. 607 p.

BOSI, Maria Lúcia Magalhães. *Profissionalização e conhecimento: a nutrição em questão*. São Paulo: Hucitec, 1996. 214 p.

BOSI, Maria Lúcia Magalhães; PRADO; Shirley Donizete. Alimentação e nutrição em saúde coletiva: constituição, contornos e estatuto científico. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 7-17, 2011.

BOURDIEU, Pierre. Algumas propriedades dos campos. In: _____. *Questões de sociologia*. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983. p. 89-94.

_____. Estruturas, habitus, práticas. In: _____. *O senso prático*. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2009. p. 86-107.

_____. Os fundamentos históricos da razão. In: _____. *Meditações pascalianas*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001. p.118-125.

_____. *Sobre a televisão*. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1997. 143p.

_____. *Os usos sociais da ciência: por uma sociologia clínica do campo científico*. São Paulo: UNESP, 2004. 86p.

BRAGA, Vivian. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. *Saúde em Revista*, São Paulo, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004.

BUSS, Paulo Marchiori. Promoção da saúde e qualidade de vida. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 5, n. 1, p. 163-177, 2000.

CALVASINA, Paola Gondim et al. "Fraqueza de nascença": sentidos e significados culturais de impressões maternas na saúde infantil no Nordeste brasileiro. *Cadernos de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 23, n. 2, p. 371-380, fev. 2007.

CAMARGO JÚNIOR, Kenneth Rochel de. As Armadilhas da "Concepção Positiva de Saúde". *PHYSIS: revista de saúde coletiva*, Rio de Janeiro, v. 17, n. 1, p. 63-76, 2007.

CANESQUI, Ana Maria. Antropologia e alimentação. *Revista de Saúde Pública*, São Paulo, v. 22, n. 3, p. 207-216, 1988.

CANESQUI, Ana Maria. Comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005a. p. 23-47.

_____. Mudanças e permanências da prática alimentar cotidiana de famílias de trabalhadores. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005b. p. 167-210.

_____. Pesquisas qualitativas em nutrição e alimentação. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 22, n. 1, p. 125-139, jan./fev. 2009.

_____. A qualidade dos alimentos: análise de algumas categorias da dietética popular. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 20, n. 2, p. 203-216, mar./abr. 2007.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação. In: _____. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005b. p. 9-19.

_____. Ciências Sociais e Humanas nos cursos de Nutrição. In: _____. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005a. p. 255-274.

CARMO, Maria Silvia Micelli do; PASSOS, Maria Consuelo. A mulher imigrante italiana e o uso da comida: uma experiência de transicionalidade. *Revista de Saúde Mental e Subjetividade da UNIPAC*, Minas Gerais, v. 3, n. 5, p.129-141, nov. 2005.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 185p.

CARRASCO I PONS, Sílvia. Pontos de partida teórico-metodológicos para o estudo sociocultural da alimentação em um contexto de transformação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 101-126.

CARVALHO, Maria Cláudia da Veiga Soares. *Estilos 'naturais': uma bricolagem no Brasil urbano*. 2009. 150 f. Tese (Doutorado em Saúde Coletiva) - Instituto de Medicina Social, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2009.

CARVALHO, Maria Cláudia da Veiga Soares; LUZ, Madel T. Práticas de saúde, sentidos e significados construídos: instrumentos teóricos para sua interpretação. *Revista Interface: comunicação, saúde, educação*, São Paulo, v. 13, n. 29, p.313-326, abr/jun. 2009.

CARVALHO, Maria Cláudia da Veiga Soares; LUZ, Madel T.; PRADO, Shirley Donizete Prado. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 155-163, 2011.

CARVALHO, Maria Dalva de Barros et al. O significado do ato de amamentar: a visão de puérperas primigestas. *Arquivos de Ciências da Saúde Unipar*, Paraná, v. 4, n. 1, p. 15-18, jan/abr. 2000.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Editora da USP, 1983. 918p. 2 v.

CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de et al. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 20, n. 6, p. 571-588, nov./dez. 2007.

CAVIGNAC, Julie Antoinette; DANTAS, Maria Isabel. Sistema alimentar e patrimônio imaterial: o chouriço no Seridó. *Sociedade e Cultura*, Goiás, v. 8, n. 2, p.63-78, 2005. Disponível em: <<http://www.revistas.ufg.br/index.php/fchf/article/viewArticle/1012>>. Acesso em: 4 jun. 2009.

COBELO, Alicia Weisz; SAIKALI, Maria Olímpia; SCHOMER, Ester Zatyрко. Abordagem familiar no tratamento da anorexia e bulimia nervosa. *Revista de Psiquiatria Clínica*, São Paulo, v. 31, n. 4, p. 184-187, 2004.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, v.19, n. 1, p. 143-171, jan./jul. 2008.

_____. Restaurantes de comida rápida, os fast-foods, em praças de alimentação de shoppings centers: transformações no comer. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 116-135, jan./jun. 2004.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Um Olhar Antropológico sobre o Hábito de Comer Fora. *Revista de Antropologia Social*, Paraná, n. 4, p.171-194, 2003.

CONSIDERA, Eliane Monteiro. O Livro das noivas: receitas culinárias e relações de gênero na sociedade brasileira. *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, v. 20, n. 2, p. 13-29, ago./dez. 2008.

CONTRERAS, Jesús Hernández. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 129-145.

CORBEAU, Jean-Pierre. Alimentar-se no hospital: as dimensões ocultas da comensalidade. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 227-238.

CORRÊA, Norton F. A Cozinha é a base da religião: a culinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 69-85.

DANIEL, Jungla Maria Pimentel; CRAVO, Veraluz Zicarelli. Valor social e cultural da alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 57-68.

DELMASCHIO, Karen Levy. *A pesquisa sobre alimentos, alimentação e nutrição no Brasil: um estudo a partir do diretório dos grupos de pesquisa do CNPq*. Projeto de dissertação (Mestrado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2010. Em andamento em 1 fev. 2011.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Nação, região, Cidadania: a construção das cozinhas regionais no Projeto Nacional Brasileiro. *Revista de Antropologia Social*, Paraná, v. 5, n. 1, p. 93-110, 2004.

EVANGELISTA, José. *Tecnologia de alimentos*. São Paulo: Atheneu, 2000. 652 p.

FAUSTO, Carlos. Banquete de gente: comensalidade e canibalismo na Amazônia. *Revista Mana*, Rio de Janeiro, v. 8, n. 2, p. 7-44, 2002.

FERREIRA, Vanessa A; MAGALHÃES, Rosana. Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais. *Cadernos de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 23, n. 7, p. 1674-1681, jul. 2007.

FISCHLER, Claude. Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea. In: CONTRERAS, Jesus. *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Publicacions Universitat de Barcelona, 1995. p. 357-380.

_____. A "Mcdonaldização dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 841-862.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885 p.

FONTES, Gardênia Abreu Vieira. *A prática clínica do nutricionista: uma reflexão*. 1990. 33 p. Monografia (Especialização em Nutrição Clínica) – Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 1990.

_____. O 'ser' obeso: processo, experiência e estigma. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce (Orgs.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 191-205.

FOUCAULT, Michel. *O nascimento da clínica*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1977. 241p.

_____. Ciência e saber. In: _____. *A arqueologia do saber*. Tradução de Luiz Felipe Baeta Neves. 6. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2000. p. 201-222.

FRANCO, Guilherme. *Tabela de composição química dos alimentos*. 9 ed. São Paulo: Atheneu, 1999. 324 p.

FRANÇA, Silvana Lima Guimarães. Mapa conceitual aplicado em educação nutricional. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce (Orgs.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 355-374.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de. Uma abordagem fenomenológica da fome. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 15, n. 1, p. 53-69, jan./abr. 2002.

_____. *Agonia da fome*. Salvador: EDUFBA; Rio de Janeiro: Fiocruz, 2003. 278p.

_____. Educação nutricional e alimentar: algumas considerações sobre o discurso. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce (Orgs.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 305-311.

_____ et al. Uma leitura humanista da nutrição. In: _____. _____. *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 207-215.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Vieira. Alimentação na escola pública: um estudo com adolescentes em unidades de ensino de municípios baianos. In: _____. *Escritas e narrativas sobre alimentação e Cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 37-53.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de; PENA, Paulo Gilvane Lopes. Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 20, n. 1, p. 69-81, jan./fev. 2007.

FREYRE, Gliberto. *Casa-grande & senzala*. São Paulo: Global. 47. ed. 2003. 736 p.

GALLIAN, Dante Marcello Claramonte. A desumanização do comer. *Estudos Avançados*, São Paulo, v. 21, n. 60, p. 179-184, 2007.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Um enfoque simbólico do comer e da comida nas doenças. *Revista de Nutrição PUCAMP*, Campinas, v. 5, n. 1, p. 70-80, jan./jun. 1992.

_____. Notas sobre a origem da culinária: uma abordagem evolutiva. *Revista de Nutrição PUCAMP*, Campinas, v. 8, n. 2, p. 231-244, 1995.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. *Cadernos de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 13, n. 3, p.455-476, 1997a.

_____. Aspectos psicossociais dos hábitos alimentares da população brasileira. In: Instituto Danone SBAN. (Org.). *Alimentação equilibrada para a população brasileira*, Florianópolis, [s.v.], p. 89-99, 1998.

_____. A culinária subvertida pela ordem terapêutica: um modo de se relacionar com a comida. In: SIMPÓSIO SUL-BRASILEIRO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: História, Ciência e Arte, 1., Florianópolis, p. 13-16, 2000.

_____. Dieta Mediterrânea: inconsistências ao se preconizar modelos de dieta. *Revista Cadernos de debate*, Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP, Campinas, v. 8, p. 28-36, 2001

_____. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 16, n. 4, p.483-492, dez. 2003

_____. Representações sociais da alimentação e saúde e suas repercussões no comportamento alimentar. *PHYSIS: Revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 7, n. 2, p.51-68, 1997b

_____. Representações sobre o consumo alimentar e suas implicações em inquéritos alimentares: estudo qualitativo em sujeitos submetidos à prescrição dietética. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 17, n. 1, p. 15-28, jan./mar. 2004.

_____. Representações sociais da comida no meio urbano: algumas considerações para o estudo dos aspectos simbólicos da alimentação. *Caderno de Debates do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação*, Campinas, v. 2, n. 2, p. 12-40, 1994.

_____. A Antropologia Aplicada às Diferentes Áreas de Nutrição. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005a. p. 275-286.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Alimentação e saúde nas representações e práticas alimentares do comensal urbano. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005b. p. 211-225.

_____. A dieta hospitalar na perspectiva dos sujeitos envolvidos em sua produção e em seu planejamento. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 19, n. 2, p. 129-144, mar./abr. 2006.

GARNELO, Luiza. Cosmologia, ambiente e saúde: mitos e ritos alimentares Baniwa. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, v.14, supl., p.191-212, dez. 2007.

GEERTZ, Clifford. Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura. In: _____. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: LTC, 1989. p.13-41.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia; MORAIS, Luciana Patrícia de. Vozes femininas, saberes culinários: o feminino e a dinâmica das identidades regionais por meio da culinária. *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, v.19, n. 1, p. 353-368, jan./jul. 2008.

GIORDANI, Rubia Carla Formighieri. A auto-imagem corporal na anorexia nervosa: uma abordagem sociológica. *Psicologia & Sociedade*, Porto Alegre, v. 18, n. 2, p. 81-88, maio/ago. 2006.

GODOY, Andresa Michele; LOPES, Doraci Alves; GARCIA, Rosa Wanda Diez. Transformações socioculturais da alimentação hospitalar. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, v. 14, n. 4, p.1197-1215, out./dez. 2007.

GOÉS, José Ângelo Wenceslau. Hábitos alimentares: globalização ou diversidade? In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce (Orgs.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 375-404.

GOMES, Fabio da Silva. Frutas, legumes e verduras: recomendações técnicas versus constructos sociais. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 20, n. 6, p. 669-680, nov./dez. 2007.

GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Livia. Culinária de papel. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 3-23, jan./jun. 2004.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 40-55, jan./jun. 2004.

GUIMARÃES, Reinaldo; LOURENÇO, Ricardo; COSAC, Silvana. A pesquisa em epidemiologia no Brasil. *Revista de Saúde Pública*, São Paulo, v. 35, n. 4, p.321-340, ago. 2001.

GUSMAN, Christine Ranier. *Os significados da amamentação na perspectiva das mães*. 2005. 103 f. Dissertação (Mestrado em Enfermagem) – Escola de Enfermagem de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2005.

HECK, Marina de Camargo. Comer como atividade de lazer. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 136-146, jan./jun. 2004.

IDA, Sheila Weremchuk; SILVA, Rosane Neves da. Transtornos alimentares: uma perspectiva social. *Revista Mal-estar e Subjetividade*, Fortaleza, v. 7, n. 2, p. 417-432, set. 2007.

IMBASSAHY, Mabel et al. (Org.) *Sabores & lembranças: narrativas sobre alimentação, saúde e cultura*. Rio de Janeiro: UnATI /UERJ, 2006. 172p.

JODELET, Denise (Org.) *As representações sociais*. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2001. 420 p.

JOMORI, Manuela Mika; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa; CALVO, Maria Cristina Marino. Escolha alimentar: a questão de gênero no contexto da alimentação fora de casa. *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, v. 19, n. 1, p.369-384, jan./jul. 2008.

KLOTZ, Juliana et al. A produção científica sobre alimentação e cultura no Brasil. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE SAÚDE COLETIVA, 9., Recife, 2009a. *Anais...* Recife: [s.n.], 2009a.

KLOTZ, Juliana et al. Tendências recentes relativas a produção científica sobre alimentação e cultura no Brasil. In: CONGRESSO NACIONAL DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, 10., São Paulo, 2009b. *Anais...* São Paulo: SBAN, 2009b.

_____. Alimentação e cultura como campo científico no Brasil. *PHYSIS: Revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v.20, n.2, p.413-442, 2010a.

_____. A produção científica no campo da alimentação e cultura no Brasil. In: CONGRESSO IBERO-AMERICANO DE PESQUISA QUALITATIVA EM SAÚDE, 4., Fortaleza, 2010b. *Anais...* Fortaleza: [s.n.], 2010b.

KREUTZ, Irene; GAIVA, Maria Aparecida Munhoz; AZEVEDO, Rosemeiry Capriata de Souza. Determinantes sócio-culturais e históricos das práticas populares de prevenção e cura de doenças de um grupo cultural. *Texto & Contexto Enfermagem*, Florianópolis, v. 15, n. 1, p. 89-97, 2006.

KUPER, Adam. *Cultura: a visão dos antropólogos*. Tradução de Mirtes Frange de Oliveira Pinheiros. São Paulo: EDUSC, 2002. p. 45-71.

LAMÓNACA, Rosanna. Los Encuentros entre lo sano, lo natural y lo religioso. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 2, n. 4, p. 84-93, jan./jun. 1996.

LARAIA, Roque de Barros. *Cultura: um conceito antropológico*. 5. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1989. 117p.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. São Paulo: Brasiliense, 1991. 376 p.

_____. O triângulo culinário. In: _____. *L'Arc*. São Paulo, 1968. p. 19-29. (Documentos, n. 26).

LIFSCHITZ, Javier Alejandro. Alimentação e cultura: em torno do natural. *PHYSIS: revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 7, n. 2, p.69-83, 1997.

LOPES, Andrea. *Os desafios da gerontologia no Brasil*. São Paulo: Alínea, 2000. 210 p. (Coleção Velhice e Sociedade, v. 1).

LOYOLA, Maria Andréa Rios. A saga das Ciências Sociais na área da Saúde Coletiva: elementos para reflexão. *PHYSIS: Revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 18, n. 2, p. 251-275, 2008.

LUZ, Madel T. *Natural, racional, social: razão médica e racionalidade científica moderna*. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2004. 209 p.

_____. *Novos saberes e práticas em Saúde Coletiva: estudo sobre racionalidades médicas e atividades corporais*. 3. ed. São Paulo: Hucitec, 2007. 174 p.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 2, n. 4, p. 34-48, jan./jun. 1996a.

_____. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156, dez. 2001.

_____. Introdução. Comida. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 4, p. 7-8, 1996b.

_____. Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan/jun. 2004.

_____. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 49-55.

MACIEL, Maria Eunice; MENASCHE, Renata. Alimentação e cultura, identidade e cidadania. Você tem fome de quê? *Democracia viva*, Rio de Janeiro, p. 1-7, 2007. Disponível em: <<http://www.ibase.br/modules.php?name=Conteudo&pid=920&print=1>>. Acesso em: 29 maio 2009.

MADEIRA, Nuno R; REIFSCHNEIDER, Francisco J.B; GIORDANO, Leonardo de B. Contribuição portuguesa à produção e ao consumo de hortaliças no Brasil: uma revisão histórica. *Horticultura Brasileira*, Brasília, v. 26, n. 4, p. 428-432, out./dez. 2008.

MANDARINO, Ana Cristina de Souza; GOMBERG, Estélio; FLORES, Reginaldo Daniel. Olubajé: ritual de ações terapêuticas e de comensalidades no Candomblé. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce (Orgs.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 337-353.

MARTINS, Mariana Cavalcante; FROTA, Mirna Albuquerque. Fatores que interferem na utilização de alimentos regionais na cidade de Maranguape, Ceará. *Cadernos de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 15, n. 2, p. 169-182, 2007.

MATTA, Roberto da. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986. 126 p.

_____. Sobre o simbolismo da comida. *Correio da Unesco*, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 21-23, 1987.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva. In: _____. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: EPU, 1974. p.39-67.

MENASCHE, Renata. Risco à mesa: alimentos transgênicos, no meu prato não? *Revista de Antropologia Social*, Paraná, v. 5, n. 1, p. 111-129, 2004.

MENASCHE, Renata; MARQUES, Flávia Charão; ZANETTI, Cândida. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. *Revista de Nutrição*, Campinas, supl. 21, p. 145-158, jul./ago. 2008.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. *O desafio do conhecimento*. Pesquisa qualitativa em saúde. 6. ed. São Paulo-Rio de Janeiro: Hucitec : Abrasco, 1999. 269 p.

MINNAERT, Ana Cláudia de S. Teles. A feira livre sob um olhar etnográfico. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce (Orgs.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 129-148.

MINTZ, Sidney, W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42, out. 2001.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Senac, 2008. 207 p.

MOSCOVICI, Serge. *A representação social da psicanálise*. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1978. 291 p.

NUNES, Everardo Duarte. A trajetória das ciências sociais em saúde na América Latina: revisão da produção científica. *Revista de Saúde Pública*, São Paulo, v. 40, p. 64-72, 2006. Número especial.

OLIVEIRA, Jenifer Andréia Nascimento de et al. Percepção dos obesos sobre o discurso do nutricionista: estudo de caso. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce (Orgs.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 175-189.

OLIVEIRA, Nilce de; CASQUEIRO, Adriana Souza. Ritos de comensalidade festiva na Bahia. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce (Orgs.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 55-87.

OLIVEIRA, Nilce de; FREITAS, Maria do Carmo Soares de. Fast-food: um aspecto da modernidade alimentar. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce (Orgs.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 239-260.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. *A alimentação através dos tempos*. 1. ed. Rio de Janeiro: FENAME, 1978. 288 p. (Série Cadernos Didáticos).

ORTIZ, Renato (Org.). *Pierre Bourdieu: sociologia*. São Paulo: Ática, 1983. 191p. (Coleção Grandes Cientistas Sociais, n. 39).

OVERING, Joanna. O fétido odor da morte e os aromas da vida. Poética dos saberes e processo sensorial entre os Piaroa da Bacia do Orinoco. *Revista de Antropologia*, São Paulo, v. 49, n. 1, p. 19-54, 2006.

PACHECO, Sandra Simone Morais. O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce (Orgs.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 217-238.

PALMEIRA, Emerson Ornelas. Representações sociais da alimentação por funcionários de uma unidade de alimentação e nutrição em uma indústria da Bahia. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce (Orgs.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 89-110.

PEREIRA, Vivian Palo et al. Percepção das mães sobre a importância das práticas alimentares no tratamento da constipação crônica funcional. *Revista Paulista de Pediatria*, São Paulo, v. 27, n. 1, p. 33-39, 2009.

PÉRES, Denise Siqueira; FRANCO, Laércio Joel; SANTOS, Manoel Antônio dos. Comportamento alimentar em mulheres portadoras de diabetes tipo 2. *Revista de Saúde Pública*, São Paulo, v. 40, n. 2, p. 310-317, 2006.

PONTES, Tatiana Elias et al. Orientação nutricional de crianças e adolescentes e os novos padrões de consumo: propagandas, embalagens e rótulos. *Revista Paulista de Pediatria*, São Paulo, v. 27, n. 1, p. 99-105, 2009.

POULAIN, Jean Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: UFSC, 2004. 311p.

POULAIN, Jean Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 16, n. 3, p. 245-256, 2003a.

_____. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 16, n. 4, p. 365-386, out./dez. 2003b.

PRADO, Shirley Donizete; ROTEMBERG, Sheila. Nutricionistas: quem somos? *Revista de Nutrição da PUCCAMP*, Campinas, v. 4, n. 1, p. 40-64, 1991.

PRADO, Shirley Donizete; SAYD, Jane Dutra. A pesquisa sobre envelhecimento humano no Brasil: grupos e linhas de pesquisa. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 9, n.1, p. 57-67, 2004a.

PRADO, Shirley Donizete; SAYD, Jane Dutra. A pesquisa sobre envelhecimento humano no Brasil: pesquisadores, temas e tendências. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 9, n. 3, p. 763-772, 2004b.

PRADO, Shirley Donizete et al. Alimentação, saúde e cultura: algumas reflexões sobre uma experiência com narrativas de idosos., Rio de Janeiro, v. 8, n. 3, p. 361-379, 2005a. (Textos sobre envelhecimento). Disponível em: <http://www.unati.uerj.br/tse/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1517-59282005000300005&lng=pt&nrm=isso>. Acesso em: 29 maio. 2009.

_____. *A pesquisa sobre alimentos, alimentação e Nutrição no Brasil: reflexões sobre a produção de conhecimento e saberes - projeto de pesquisa*. Rio de Janeiro: Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, 2005b.

_____. *A pesquisa sobre alimentos, alimentação e nutrição no Brasil: um estudo sobre segurança alimentar e nutricional a partir do Diretório dos Grupos de Pesquisa do CNPq - fase I - relatório de pesquisa*. Rio de Janeiro: Instituto de Nutrição Universidade do Estado do Rio de Janeiro, 2006a.

_____. A pesquisa sobre Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: grupos e linhas de pesquisa. In: CONGRESSO MUNDIAL DE SAÚDE PÚBLICA, 11., Rio de Janeiro, 2006. *Anais ...* Rio de Janeiro: ABRASCO, 2006b.

_____. *A pesquisa sobre alimentos, alimentação e Nutrição no Brasil: um estudo sobre segurança alimentar e nutricional a partir do Diretório dos Grupos de Pesquisa do CNPq - fase II - relatório de pesquisa*. Rio de Janeiro: Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, 2007a.

_____. Nutrição e envelhecimento: algumas reflexões sobre a integração entre ensino, pesquisa e extensão no Projeto Nutrição e Terceira Idade. *Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia*, Rio de Janeiro, v. 10, n. 1, 2007b.

_____. A pesquisa sobre alimentação e cultura no Brasil. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO, 20., Rio de Janeiro, 2008. *Anais ...* Rio de Janeiro, 2008a.

_____. Descrevendo grupos e linhas de pesquisa sobre Alimentação e Cultura no Brasil de 2000 a 2006 - Fase I. Relatório de Pesquisa. Rio de Janeiro: Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, 2008b.

PRADO, Shirley Donizete et al. Tendências e desafios na formação de pesquisadores no campo da Alimentação e Cultura no Brasil de 2000 a 2006 - Fase I. Relatório de Pesquisa. Rio de Janeiro: Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, 2008c.

_____. A pesquisa sobre segurança alimentar e nutricional no Brasil de 2000 a 2005: tendências e desafios. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 15, n. 1, p. 7-18, 2010.

_____. A pesquisa sobre alimentação no Brasil: sustentando a autonomia do campo Alimentação e Nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 107-119, 2011.

RAMOS, Maurem; STEIN, Lilian M. Desenvolvimento do comportamento alimentar infantil. *Jornal de Pediatria*, Rio de Janeiro, v. 76, supl. 3, p. 229-237, 2000.

REINHARDT, Juliana C.; SILVA, Victor Augustus G. Para não se perder: a broa invertendo papéis. *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, v. 19, n. 1, p. 333-351, jan./jul. 2008.

RIAL, Carmen Silvia Moraes. Fast-Foods: a nostalgia de uma estrutura perdida. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 2, n. 4, p. 94-103, jan./jun. 1996.

_____. Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade. In: REUNIÃO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 21, Florianópolis, 2003. GT 24 – *Comida e Simbolismo*. Florianópolis, 2003. p.1-24.

_____. *De acarajés e hamburgers e alguns comentários ao texto "Por uma Antropologia da Alimentação" de Vivaldo da Costa Lima*. In: Palestra na homenagem aos 80 anos do prof. Vivaldo da Costa Lima, Auditório da Escola de Medicina, Salvador, p. 1-27, jul. 2005.

RODRIGUES, Antônio Greco. Buscando raízes. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 131-144, dez. 2001.

RODRIGUES, Érika Marafon; BOOG, Maria Cristina Faber. Problematização como estratégia de educação nutricional com adolescentes obesos. *Cadernos de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 22, n. 5, p. 923-931, maio. 2006.

ROMANELLI, Geraldo. O significado da alimentação na família: uma visão antropológica. *Revista de Medicina*, Ribeirão Preto, v. 39, n. 3, p. 333 – 339, jul/set. 2006. Disponível em:<http://www.fmrp.usp.br/revista/2006/vol39n3/3_o_significado_alimentacao_na_familia.pdf>. Acesso em: 3 jun. 2009.

ROSSI, Alessandra; MOREIRA, Emília Addison Machado; RAUEN, Michelle Soares. Determinantes do comportamento alimentar: uma revisão com enfoque na família. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 21, n. 6, p. 739-748, nov./dez. 2008.

SAGLIO-YATZIMIRSKY, Marie-Caroline. A comida dos favelados. *Estudos Avançados*, São Paulo, v. 20, n. 58, p. 123-132, set./dez. 2006.

SALINAS, Rolando D. *Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia*. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 278p.

SANDRE-PEREIRA, Gilza. Amamentação e sexualidade. *Estudos Feministas*, Florianópolis, v. 11, n. 2, p. 467-491, jul./dez. 2003.

_____. Os bastidores de uma escolha: o aleitamento materno no Brasil e na França. In: REUNIÃO DO GRUPO DE TRABALHO – ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO: DIÁLOGOS LATINOAMERICANOS, 42., Porto Alegre: UFRGS, 2007. p. 1-21.

SANT'ANNA, Denise Bernuzzi de. Bom para os olhos, bom para o estômago: o espetáculo contemporâneo da alimentação. *Pro-Posições*, Campinas, v. 14, n. 2, p. 41-52, maio/ago. 2003.

_____. Transformações das intolerâncias alimentares em São Paulo, 1850-1920. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 81-93, 2005.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

SANTOS, Fábio Rodrigo dos. Práticas alimentares em Ilha de Maré, Salvador, Bahia. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce (Orgs.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 17-36.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. *O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo*. Salvador: EDUFBA, 2008a. 329 p.

_____. Os programas de emagrecimento na internet: um estudo exploratório. *PHYSIS: revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 17, n. 2, p.353-372, 2007.

_____. A questão alimentar na trajetória do pensamento antropológico clássico. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce (Orgs.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008b. p. 277-303.

SANTOS, Maria Luiza Silva. As influências das interações étnicas na formação da cidade de Ilhéus/Bahia. *Interações: revista Internacional de Desenvolvimento Local*, Campo Grande, v. 8, n. 13, p. 71-75, set. 2006.

SANTOS, Sandra Maria Chaves dos. Alimentação e nutrição: um diálogo com os princípios de qualidade de vida. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce (Orgs.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 261-275.

SCHERER, Magda Duarte dos Anjos et al. O viver saudável e o viver não saudável: o significado para mulheres maduras e ativas. *Cadernos de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 15, n. 1, p. 131-146, 2007.

SEABRA, Karla da Costa; MOURA, Maria Lucia Seidl de. Alimentação no ambiente de creche como contexto de interação nos primeiros dois anos de um bebê. *Psicologia em Estudo*, Maringá, v. 10, n. 1, p. 77-86, jan./abr. 2005.

SFEZ, Lucien. *A saúde perfeita*. Crítica de uma nova utopia. São Paulo: Unimarco:Loyola, 1996. 403 p.

SILVA, Denise Oliveira et al. A rede de causalidade da insegurança alimentar e nutricional de comunidades quilombolas com a construção da rodovia BR163, Pará, Brasil. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 21, p. 83-98, 2008.

SILVA, Núbia da Cruz. Acepção da dieta pelos diabéticos de Serrinha (sertão da Bahia). In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce (Orgs.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 313-335.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 159-166, jan./jun. 2004.

SOUTO, Silvana; FERRO-BUCHER, Júlia Sursis Nobre. Práticas indiscriminadas de dietas de emagrecimento e o desenvolvimento de transtornos alimentares. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 19, n. 6, p. 693-704, nov./dez. 2006.

SOUZA, Laura Vilela e; SANTOS, Manoel Antônio dos. A família e os transtornos alimentares. *Revista de Medicina*, Ribeirão Preto, v. 39, n. 3, p. 403-409, jul/set. 2006. Disponível em: <http://www.fmrp.usp.br/revista/2006/vol39n3/12_a%20familia_e_os_transtornos_alimentares.pdf>. Acesso em: 3 jun. 2009.

SPINK, Mary Jane P. The concept of social representations in social psychology. *Cadernos de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 9, n. 3, p. 300-308. Jul./set. 1993.

STENGERS, Isabelle. Da racionalidade científica (capturas, eventos, interesses). In: _____. *Quem tem medo da ciência: ciências e poderes*. São Paulo: Siciliano, 1990. p. 77-109.

TEMPASS, Martín César. Comida e gênero entre os Mbyá-Guarani. *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, v.19, n. 1, p. 287-309, jan-jul. 2008.

TOPEL, Marta F. As leis dietéticas judaicas: um prato cheio para a antropologia. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 9, n. 19, p. 203-222, jul. 2003.

TORAL, Natacha; SLATER, Betzabeth. Abordagem do modelo transteórico no comportamento alimentar. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 12, n. 6, p. 1641-1650, Nov./dez. 2007.

TYLOR, Edward B. *Primitive culture*. Nova York: Harper Torchbooks, 1958. pt. 1. p. 1. (Original: Londres, John Murray & Co, 1871).

VELHO, Otávio Guilherme Cardoso Alves. *Introdução: hábitos e ideologias alimentares em camadas de baixa renda*. Relatório do Grupo de Pesquisa do Museu Nacional – Projeto. Rio de Janeiro: Museu Nacional, 1977.

VELOSO, Iracema Santos; FREITAS, Maria do Carmo Soares de Freitas. A alimentação e as principais transformações no século XX: uma breve revisão. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce (Orgs.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 9-16.

VILARINO, Maria Aparecida Muller; LOPES, Marta Julia Marques. Envelhecimento e saúde nas palavras de idosos de Porto Alegre. *Estudos Interdisciplinares sobre o Envelhecimento*, Porto Alegre, v. 13, n. 1, p. 63-77, 2008.

VILLAGELIM, Andréa. *A vida não pode ser feita só de sonhos: reflexões sobre alimentação saudável a partir da publicidade de uma linha de biscoitos industrializados*. 2009. Dissertação (Mestrado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Faculdade de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2009.

WEDIG, Josiane Carine; MARTINS, Viviane Santi; MENASCHE, Renata. Plantar, criar, comer: classificações da comida e das pessoas no interior de famílias rurais. *Fazendo Gênero 8 - Corpo, Violência e Poder*, [s.n.]. p. 1-7, 2008. Disponível: <http://www.fazendogenero.ufsc.br/8/sts/ST6/Wedig-Martins-Menasche_06.pdf>. Acesso em: 3 jun. 2009.

WEDIG, Josiane Carine; MENASCHE, Renata. Comida e classificações: homens e mulheres em famílias camponesas. *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, v. 20, n. 2, p. 57-74, ago./dez. 2008.

WOORTMANN, Klaas. *Hábitos e ideologia alimentares em grupos de baixa renda*. Relatório final de pesquisa. Brasília: Universidade de Brasília, 1978. 114 p.

_____. Quente, frio e reimoso: alimentos, corpo humano e pessoas. *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, v. 19, n. 1, p. 17-30, jan./jul. 2008.

Bases de dados:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA (ABA). *Histórico*. [S.n.t.] Disponível em: <<http://www.abant.org.br/index.php?page=1.0>>. Acesso em: 5 fev. 2009.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO (ASBRAN). *A Asbran*. [S.n.t.] Disponível em: <<http://www.asbran.org.br>>. Acesso em: 10 fev. 2010.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SAÚDE COLETIVA (ABRASCO). *Eventos*. [S.n.t.] Disponível em: <<http://www.abrasco.org.br>>. Acesso em: 10 fev. 2010.

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM CIÊNCIAS SOCIAIS (ANPOCS). [S.n.t.] Disponível em: <<http://www.anpocs.org.br/portal/>>. Acesso em: 10 fev. 2010.

CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO. *Diretório dos Grupos de Pesquisa do Brasil*. [S.n.t.] Disponível em: <<http://www.cnpq.br/gpesq/apresentacao.htm>>. Acesso em: 19 abr. 2009.

CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO. [S.n.t.] Disponível em: <<http://www.cnpq.br/gpesq/apresentacao.htm>>. Acesso em: 23 jun. 2010.

COORDENAÇÃO DE APERFEIÇOAMENTO DE PESSOAL DE NÍVEL SUPERIOR. [S.n.t.] Disponível em: <<http://www.capes.gov.br>>. Acesso em 19 abr. 2009.

COORDENAÇÃO DE APERFEIÇOAMENTO DE PESSOAL DE NÍVEL SUPERIOR. [S.n.t.] Disponível em: <<http://www.capes.gov.br>>. Acesso em: 15 out. 2010.

FÓRUM NACIONAL DE COORDENADORES DE PROGRAMAS DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (FÓRUM). *Histórico*. [S.n.t.] Disponível em: <<http://www.nutricao.uerj.br/ppg.htm>>. Acesso em: 10 fev. 2010.

GRUPO DE TRABALHO ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA (GRUPO). *Grupos e Comissões*. [S.n.t.] Disponível em: <<http://www.abrasco.org.br/grupos/g16.php>>. Acesso em 10 fev. 2010a.

GRUPO DE TRABALHO PATRIMÔNIO, MEMÓRIA E SABERES E PRÁTICAS DA ALIMENTAÇÃO. In: REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA (27., Belém, 01 a 04 de agosto de 2010). [S.n.t.] Disponível em: <<http://www.antropologia.ufsc.br/ppgas/?page=memoria&n=14>>. Acesso em: 10 mar. 2010b.

INSTITUTO BRASILEIRO DE INFORMAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA. Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações. [S.n.t.] Disponível em: <<http://bdtd2.ibict.br>>. Acesso em: 20 jun. 2009.

LITERATURA LATINO-AMERICANA E DO CARIBE EM CIÊNCIAS DA SAÚDE (LILACS). [S.n.t.] Disponível em: <<http://www.bireme.br>>. Acesso em: 23 mar. 2009.

REDE INTERINSTITUCIONAL DE ALIMENTAÇÃO E CULTURA (REDE A & C). Quem Somos. [S.n.t.] Disponível em: <<http://www4.ensp.fiocruz.br/redeac/>>. Acesso em: 5 fev. 2009.

SCIENTIFIC ELECTRONIC LIBRARY ONLINE (SciELO). [S.n.t.] Disponível em: <<http://www.scielo.br>>. Acesso em: 23 mar. 2009.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (SBAN). Histórico. [S.n.t.] Disponível em: <<http://www.sban.com.br>>. Acesso em: 10 ago. 2009.

APÊNDICE – ARTIGO: ALIMENTAÇÃO E CULTURA COMO CAMPO CIENTÍFICO NO BRASIL

Alimentação e cultura como campo científico no Brasil*

Food and culture as a scientific field in Brazil

Juliana Klotz Silva^I; Shirley Donizete Prado^{II}; Maria Claudia Veiga Soares Carvalho^{III}; Tatiane Freire Silva Ornelas^{IV}; Patrícia França de Oliveira^V

^INutricionista; mestranda do Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde e pesquisadora do Núcleo de Estudos sobre Alimentação e Cultura (NECTAR) do INU-UERJ

^{II}Doutora em Saúde Coletiva; docente do Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde e pesquisadora do NECTAR, INU-UERJ

^{III}Doutora em Saúde Coletiva; professora visitante do Departamento de Nutrição Social e pesquisadora do NECTAR, IN-UERJ

^{IV}Graduanda do curso de Nutrição e Bolsista do Programa de Iniciação Científica do INU-UERJ

^VGraduanda do curso de Nutrição do INU-UERJ e bolsista do Programa de Iniciação Científica da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro

RESUMO

Este estudo tem por objeto a constituição do campo científico da Alimentação e Cultura no Brasil, tomando por norte as concepções de Bourdieu. Descrevemos o parque científico a que esse campo corresponde, sua distribuição geográfica e institucional, sua inserção nas áreas do conhecimento, as questões investigadas, a qualificação dos pesquisadores, sua produção acadêmica e seus vínculos com programas de pós-graduação *stricto sensu*; suas sociedades e organizações científicas são objetivos mais específicos deste artigo. Três espaços sociais do mundo da ciência estão em jogo: "Sociologia e Antropologia", "Saúde Coletiva" e "Alimentação e Nutrição", que tem incorporado no *habitus* de seu agente principal, o pesquisador das Ciências da Saúde, as reflexões, potencialidades e recursos metodológicos oriundos das Ciências Sociais e Humanas. A *teia de significados* tecida nesse lugar de encontro entre distintos saberes se encontra marcada pela visão hegemônica biomédica, se ressentida e demanda um domínio mais sólido de conceitos e métodos capazes de enfrentar a complexidade da realidade e dos problemas além das bancadas dos laboratórios, na vida em sociedade.

Palavras-chave: Alimentação; cultura; campo científico; pesquisa; Sociologia; Antropologia; Nutrição.

ABSTRACT

This study focuses on the establishment of the scientific field of Food and Culture in Brazil, guided by Bourdieu's concepts. We describe the science park corresponding to this field, its geographical and institutional distribution, its insertion in the fields of knowledge, the issues investigated, the qualifications of the researchers, their academic programs and its links with post-graduate studies, their societies and scientific organizations are more specific objectives of this paper. Three

areas of social science world are analyzed: "Sociology and Anthropology," "Health" and "Food and Nutrition" which is incorporated into the *habitus* of its main agent, the researcher of the Health Sciences, reflections, potential and methodological resources from the Social Sciences and Humanities. A *woven web* of meanings in this meeting place of different knowledge is marked by hegemonic biomedical viewpoint, resents and demands a stronger field of concepts and methods capable of dealing with the complexity of reality and the problems beyond laboratory benches in life in society.

Key words: Food; culture; scientific field; research; Sociology; Anthropology; Nutrition.

Introdução

Este estudo tem por objeto a constituição do campo científico da Alimentação e Cultura no Brasil. Faz parte de projeto mais amplo, denominado "A pesquisa sobre alimentos, alimentação e nutrição no Brasil" (PRADO et al., 2005), que desde 2005 vem sendo desenvolvido no interior do Núcleo de Estudos sobre Cultura e Alimentação (NECTAR) do Instituto de Nutrição da UERJ, integrando a linha de pesquisa "Políticas, saberes e práticas em Alimentação, Nutrição e Saúde" do Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde.

Segundo Bourdieu (1983a, 1983b, 2001), "campo científico" corresponde a um sistema de relações objetivas em que agentes conquistam posições em um espaço de lutas e de continuidades na história, no qual se articulam variados tipos de homologia, como dominante e dominado, maior e menor influência, conservador e vanguarda, guiados por interesses em disputas mais concorrenciais do que complementares. A luta no campo científico envolve o monopólio da

competência científica, considerado uma forma de capital, o científico, ainda segundo Bourdieu, e que atribui valores como poder, prestígio e notoriedade a quem o detém, compondo uma hierarquia social que organiza a distribuição de recursos financeiros. As regras que determinam as pesquisas científicas são as de um jogo que se constitui processualmente na constituição do campo.

É por meio de disposições adquiridas ao longo do tempo, *habitus*, que os agentes sociais conquistam suas posições no campo, que podem ser reforçadas ou enfraquecidas no decorrer do jogo, dependendo das trocas simbólicas que podem conferir maior capital científico aos agentes nas suas relações com seus pares no campo. Portanto, assim como o *habitus* é estruturado socialmente, ele também é estruturante das ações sociais. Refere-se a um grupo social, mas também ao indivíduo, garantindo a interiorização de valores, crenças e normas, adequando o agente à sua posição social. Representa "'uma maneira de ser', 'um estado habitual', [...] uma 'predisposição', uma 'tendência', uma 'propensão' ou uma 'inclinação'" (BOURDIEU, 1983a, p. 61).

Esse capital é legitimado no campo científico, associado à produção no campo da pesquisa, que segue hierarquia de valores e de pontuação própria de cada área de conhecimento. Segundo Luz, a valorização de uma racionalidade segue critérios políticos na conquista de posições favoráveis em um embate de forças inerente à constituição do próprio campo, em que a racionalidade da biomedicina se manteve hegemônica através de estratégias e recursos científicos, das ciências naturais, para desacreditar as racionalidades emergentes, de modo a continuar em destaque na comunidade científica (LUZ, 2004). A grande produção científica de trabalhos de pesquisa na área da epidemiologia da Saúde Coletiva tem garantido sua posição de superioridade no campo, o que não implica desvalorizar a seleção de conteúdo, linhas e objetos de pesquisa, mas reforçar os critérios de seleção que seguem as regras do jogo em um campo, nos termos de Bourdieu.

Adotamos a noção de *campo científico* marcada pelo dinamismo, pela possibilidade de transformação e interação das regiões do

conhecimento ao longo do tempo no *espaço social*, cientes de que vários são os elementos e as articulações possíveis que orientam a produção científica e que, portanto, em seu lugar de relevância merecem um olhar aprofundado e criterioso. Os agentes sociais que atuam nos campos científicos em questão se materializam por meio de: grupos de pesquisa, seus pesquisadores e lideranças respectivas; programas de pós-graduação *stricto sensu*; comitês de avaliação em agências de fomento à pesquisa e formação de pesquisadores; sociedades científicas; para citar alguns mais conhecidos e talvez os de maior repercussão sobre a ciência brasileira.

Aqui é importante demarcarmos, conceitualmente (BOURDIEU, 1983a; 1983b e STENGERS, 1990), a existência de dois campos científicos bem estabelecidos no Brasil: o dos *Alimentos* e o da *Alimentação e Nutrição*.

O campo dos *Alimentos* encontra-se centrado na qualidade química, sanitária e no desenvolvimento de produtos para o mercado interno e, em particular, para o exterior, atividades concebidas historicamente como uma certa vocação econômica nacional. Além dos aspectos químicos, sanitários, políticos e econômicos, o conceito de alimento é basicamente entendido "como coisa em si, desprovida de qualquer significado: mero veículo de substâncias químicas ou, mais especificamente, de moléculas complexas" (PRADO et al., 2009a, p. 3). Aparece na esfera da Natureza, como uma substância ou um carreador externo ao corpo destinado à saciedade da fome, voltado ao instinto biológico inerente à sobrevivência de todas as espécies. O alimento e o comer surgem nitidamente com características de satisfação das necessidades fisiológicas dos corpos humanos, como o seriam para qualquer representante de outra espécie vivente. Em termos empírico-institucionais, o lugar que protagoniza a produção de conhecimentos sobre o *alimento* corresponde às denominadas *Ciências Agrárias*, centralmente, através da chamada *Ciência e Tecnologia dos Alimentos*, havendo atividades correlatas em várias outras áreas do conhecimento.

Segundo Carvalho, Luz e Prado (2009), o campo da *Nutrição* atribui um sentido ao comer, que se torna racionalizado e biologicista característico da concepção biomédica da saúde. Neste universo, o alimento aparece abstraído em nutrientes e a *Nutrição* é vista essencialmente como a Ciência dos Nutrientes. O nutrir e a dieta são descritos como atos voltados ao funcionamento e à fisiologia do ser humano. A dieta é encarada de acordo com a sua função principal: de medicamento, necessário à prevenção e cura de doenças e à manutenção da saúde reduzida à sua dimensão biológica. Verificamos que os tratados que compõem a literatura científica neste campo específico da *Nutrição* se voltam para a análise dos nutrientes presentes nos alimentos e suas propriedades bioquímicas, retratando o processo de digestão e utilização, indispensável ao corpo biológico em estado normal ou patológico do organismo. Os estudos de Prado et al. (2006a, 2006b, 2007a, 2009), em afinidade com a literatura nacional (BOSI, 1988, 1996), corroboraram a afirmativa anterior. Evidentemente, há outras abordagens, outros olhares sobre a *Nutrição* e sobre o *Alimento*, mas certamente são minoritários nesse nosso enfoque sobre o campo.

Já o conceito da *Alimentação* encontra-se representado pelos inúmeros sentidos e significados, ritos e símbolos, saberes e práticas na criação histórico-cultural das sociedades, no decorrer dos tempos (CARVALHO; LUZ; PRADO, 2009; PRADO et al., 2009). A *comida* – alimento simbolizado –, o alimentar-se a si mesmo e ao outro ganham espaço na ordem do social, do cultural, do político, do filosófico e do psíquico. Tendo por referência as concepções sobre Ciências Humanas em Foucault (2000), de que o *comer* e o *nutrir*, como fenômenos humanos, se fundem no amálgama empírico e simbólico da *alimentação* deste ser único que, distintamente de qualquer outro animal, *trabalha* na produção, distribuição e consumo da comida, faz dela expressão de sua *linguagem* e a tem em suas *representações*. Esse complexo, por sua vez, se mantém em movimentos constantes de reconstruções e de ressignificações de seu próprio trabalho, de sua linguagem e de suas representações sobre essa comida que se transforma e compõe, profundamente, as mudanças no mundo. Em suma, a *Alimentação*

corresponde às relações humanas mediadas pela *comida* (*alimento* simbolizado) e a *Nutrição*, seu desfecho biológico.

No plano institucional, o campo da *Nutrição* conforma-se tanto através do estabelecimento de um corpo disciplinar que se inscreve em vários outros espaços da ciência, como da formação de nutricionistas e de médicos nutrólogos (em suas disputas por mercado de trabalho, por exemplo) e de suas distintas sociedades científicas e de regulação das práticas profissionais; no plano do desenvolvimento de pesquisas e formação de pesquisadores, a Área da *Nutrição* encontra-se institucionalizada no interior das Ciências da Saúde. Não desfruta, porém, de posições tão mais favorecidas ou que angariaram mais sólido capital científico, como aquelas situadas nas Áreas da Medicina, da Saúde Coletiva ou na Grande Área das Ciências Biológicas e que se voltam para os mesmos objetos de estudo, disputando, com força excepcional, as possibilidades colocadas pelas instituições de fomento e de organização da ciência nacional.

A pesquisa sobre *Alimentação* – aqui excluído o desfecho de cunho estritamente *nutricional da ordem do biológico* ou com foco no *alimento*, como estrito mediador *da ordem do químico, sanitário e econômico* – tem suas bases na Antropologia, em suas etnografias extensas ou mesmo em abordagens folcloristas que cobriam, entre outros, aspectos relativos à comida no Brasil. Mais recentemente, as institucionalizadas áreas da *Nutrição* e da *Saúde Coletiva*, vêm-se dedicando a compreender a *alimentação* como fenômeno humano, resultando num crescente intercâmbio entre os campos biomédicos e humanísticos. Registramos, assim, um certo florescer das abordagens humanísticas nesse espaço social, como se pode inferir a partir da terminologia que vem sendo mais recentemente adotada para designar o campo: *Alimentação e Nutrição*.

Assim como Max Weber – que estabeleceu as bases teórico-metodológicas da sociologia compreensiva –, Geertz (1989) acredita que o homem está amarrado a teias de significados que ele próprio teceu. A cultura – inclusive a científica – faz parte dessas teias e de sua análise.

Não como uma ciência em busca de leis, mas como uma ciência interpretativa, à procura do significado. Se o significado é público, ou seja, se todos podem alcançá-lo, então a cultura também é assim. A cultura é uma rede de sistemas entrelaçados de signos (símbolos) interpretáveis. Faz parte de um contexto, dentro do qual os comportamentos sociais podem ser descritos e interpretados densamente. Assim, a análise cultural deve ser uma interpretação contextual dos significados e das ações sociais e simbólicas dos homens. Desde essa perspectiva, reconhecemos a existência de outras abordagens conceituais que se dirigem a esse mesmo objeto que serão consideradas, pois se fazem representar no cenário acadêmico. As Ciências Sociais e Humanas, em particular a Antropologia, conformam o lugar institucional que preside a pesquisa e formação de pesquisadores no que tange à cultura dos povos. O campo científico correspondente ao espaço social que se dirige ao encontro entre a cultura e a alimentação é foco de nosso interesse neste momento. É nosso propósito, aqui, investir na compreensão da *Alimentação e Cultura* como um campo de produção de conhecimentos e saberes no Brasil. Identificar o parque científico a que esse campo corresponde, sua distribuição geográfica e institucional, sua inserção nas áreas do conhecimento, as questões investigadas, a qualificação dos pesquisadores, sua produção acadêmica e seus vínculos com programas de pós-graduação *stricto sensu*, suas sociedades e organizações científicas são objetivos mais específicos deste artigo.

Percurso metodológico

Um recorte empírico, em correspondência aos fundamentos teóricos assumidos, situa-se no espaço do Diretório dos Grupos de Pesquisa do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq, 2009), onde é possível identificar grupos de pesquisa que desenvolvem estudos sobre *Alimentação* em seus aspectos culturais, destacando suas articulações com programas de pós-graduação *stricto sensu*, conforme informações disponíveis na página eletrônica da

Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES, 2009).

O Diretório dos Grupos de Pesquisa do CNPq corresponde a uma fonte privilegiada de informações sobre campos científicos, pois é um projeto desenvolvido desde 1992 com vistas a abarcar o universo da pesquisa nacional. O diretório realizou até hoje oito censos (1993, 1995, 1997, 2000, 2002, 2004, 2006 e 2008), cujos resultados estão disponíveis na Internet, sendo possível proceder a buscas relativas aos últimos cinco levantamentos e na base corrente de dados, que é atualizada continuamente a partir do último censo realizado.

A partir dessa base de dados, estudos já foram empreendidos no Brasil abordando Epidemiologia (GUIMARÃES; LOURENÇO; COSAC, 2001), Geriatria e Gerontologia (PRADO; SAYD, 2004a; 2004b), a temática da Segurança Alimentar e Nutricional (PRADO et al., 2010a; 2010b), entre vários outros (RAPINI, 2007; ANDRADE et al., 2007; FREITAS et al., 2009), todos resultando em avaliações e reflexões acerca da conformação desses campos de conhecimento, bem como em apresentação formal daqueles grupos ou redes de pesquisadores que se destacam pela qualidade de sua produção científica atual ou potencial.

Esses grupos de pesquisa se encontram ordenados no diretório conforme a Tabela das Áreas do Conhecimento, onde há uma área designada "Nutrição", vinculada às Ciências da Saúde, e outra denominada "Ciência e Tecnologia de Alimentos", vinculada à grande área de Ciências Agrárias. Não há meios que possibilitem identificar, diretamente, nessa taxonomia atividades científicas relativas à *Alimentação*, no entanto como são duas áreas com afinidade para essa temática foram delimitadas para estudo. Alimentação e cultura geram questões constantes e fortes em nossas vidas cotidianas e na história da humanidade, e orientaram a busca em um exercício empírico exploratório no Diretório do CNPq, a fim de identificar os grupos e linhas de pesquisa que de alguma forma têm discutido essas questões.

Estas buscas foram efetuadas por meio de combinações entre dois conjuntos de palavras-chave: o primeiro correspondendo a alimento, alimentação, nutrição, comida, culinária; e o segundo, a cultura, antropologia. Incluímos ainda as temáticas alimentação saudável e gastronomia. Eliminamos grupos que estudam culturas estritamente biológicas (de plantas, animais, bactérias, fungos e similares) e aqueles que, nem mesmo indiretamente, tratavam de *Alimentação* e *Cultura* para seres humanos (como alimentação de sistemas de energia elétrica). Percorremos todos os cinco censos disponíveis para consulta.

Com o propósito de identificar quais produções se voltam para a temática da *Alimentação* e *Cultura*, realizamos, em março de 2009, buscas nas bases de dados bibliográficos: Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS) e *Scientific Electronic Library Online* (SciELO). Incluímos revistas eletrônicas não indexadas nessas bases cujos assuntos e textos eram de nosso interesse. Consultamos também bibliotecas universitárias e de institutos de pesquisa. O próprio Diretório do CNPq traz informações sobre a produção científica dos pesquisadores, porém muitas delas são incompletas, especialmente nos quesitos que permitem identificar sua localização. A Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações do Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia (IBICT, 2009) seria fonte importante de consulta, mas também encontramos muitas dificuldades nas tentativas que vimos fazendo para identificar as obras de nosso interesse no interior da base de dados. Observamos que há oscilações nos resultados recuperados em nossas buscas. Enfim, a produção identificada engloba o período que vai da década de 1970 até o ano de 2008; incluímos alguns estudos recentes que consideramos pertinentes ao estudo.

Atores sociais que compõem o campo

Os dados disponíveis nas Séries Históricas do Diretório dos Grupos de Pesquisa do Brasil (CNPq, 2009) informam a existência, em 2008, de 22.797 grupos de pesquisa distribuídos em 422 instituições e compostos

por 104.018 pesquisadores, dos quais 64% são doutores. Registram, ainda, 148 grupos que indicam a "Nutrição" como sua área predominante e 299 na Área "Ciência e Tecnologia de Alimentos".

Consideramos, entretanto, que a pesquisa, ao conformar o conhecimento dinâmico e complexo da realidade objetiva, não se realiza numa única área do conhecimento, tal como apresentado nessa taxonomia institucionalizada: um mesmo estudo pode estar vinculado a vários campos de saberes. Resultados preliminares do projeto global com buscas no mesmo diretório a partir de palavras-chave, desse modo mais ampliado, mostram que a pesquisa sobre Alimentos, Nutrição e Alimentação no Brasil corresponde a um universo bem maior – cerca de mil grupos, praticamente, o dobro do que está registrado nas Séries Históricas do Diretório – e presente em quase todas as Grandes Áreas do conhecimento. A pesquisa que se realiza no campo da *Alimentação*, por seus fundamentos conceituais e metodológicos, corresponde a estudos de natureza humanística, que se expressam em dois agregamentos bem específicos: um que diz respeito a abordagens sobre as Políticas de Alimentação, Direito humano à Alimentação ou Segurança Alimentar, principalmente; e um segundo, que têm a cultura por referência, completando o escopo desse campo. Dos 97 grupos identificados no censo de 2008 que dirigem seus esforços no âmbito da *Alimentação* (PRADO et al., 2009b), apenas 31 correspondem ao interesse específico deste estudo – *Alimentação e Cultura* – que apresentamos a seguir.

Os grupos de pesquisa

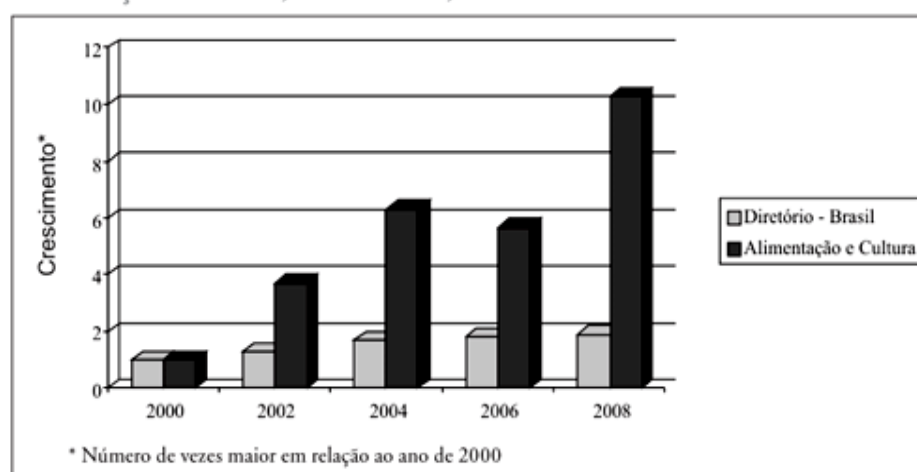
As dimensões básicas da pesquisa no campo da Alimentação e cultura no Brasil encontram-se apresentados na tabela 1.

Tabela 1. Grupos de pesquisa, linhas de pesquisa, pesquisadores e estudantes que compõem o campo Alimentação e Cultura nos censos de 2000 a 2008, Brasil

Número de	Censos				
	2000	2002	2004	2006	2008
Grupos de pesquisa	3	11	19	17	31
Linhas de pesquisa	22	50	92	79	143
Pesquisadores	26	86	144	155	261
Estudantes	31	27	111	152	279

Ainda que o espaço científico dos grupos de pesquisa em *Alimentação* seja pequeno, seu crescimento é muito evidente e bem mais acentuado que o observado para o conjunto da ciência brasileira, este que vem sendo objeto da admiração internacional dos últimos anos (GOIS, 2009), como se pode observar no Gráfico 1.

Gráfico 1. Crescimento dos grupos de pesquisa no Diretório e no campo da Alimentação e Cultura, 2000 a 2008, Brasil.



Atribuímos fenômeno tão marcante, ao menos em parte, a uma certa percepção crescente – particularmente entre nutricionistas – de

que levar informações quanto às recomendações nutricionais à população, embora muito importante, não é suficiente para que se possa dar conta de questões como fome e desnutrição, e mais recentemente, obesidade ou transtornos alimentares. Isso tem levado ao interesse crescente por outras abordagens, distintas daquelas presididas pelo modelo biomédico que marca sua formação dessa categoria profissional; os horizontes mais humanísticos se descortinam, então, como uma alternativa ou um caminho de novas buscas para o pensamento e para a ação. Esse movimento estaria relacionado com a aproximação do campo *nutricional* com a Saúde Coletiva, que vem sendo uma das principais fontes de disseminação de pensamentos críticos ao paradigma clássico da biomedicina, além de constituir um pilar para investimentos acadêmicos, em busca de outras visões de mundo.

Em sustentação a nossa hipótese, observamos que esses 31 grupos de pesquisa concentram-se, particularmente, nas áreas da Antropologia, da Saúde Coletiva e da Nutrição, conforme a indicação dos líderes desses grupos de pesquisa (tabela 2).

Tabela 2. Grupos de pesquisa que compõem o campo Alimentação e Cultura segundo grandes áreas e áreas predominantes nos censos de 2000 a 2008, Brasil

Grandes Áreas e Áreas Predominantes	Número de grupos				
	2000	2002	2004	2006	2008
Ciências da Saúde	3	6	8	7	13
Educação Física	1	0	0	0	0
Nutrição	2	2	3	3	8
Saúde Coletiva	0	4	5	4	5
Ciências Biológicas	0	1	2	1	0
Ecologia	0	1	1	1	0
Imunologia	0	0	1	0	0
Ciências Humanas	0	4	9	9	16
Antropologia	0	3	8	9	12
Educação	0	1	1	0	0
História	0	0	0	0	1
Psicologia	0	0	0	0	1
Sociologia	0	0	0	0	2
Ciências Sociais Aplicadas	0	0	0	0	2
Administração	0	0	0	0	1
Turismo	0	0	0	0	1
Total	3	11	19	17	31

Quanto à distribuição geográfica, a formação de grupos acompanha os padrões nacionais, com maior número de grupos nas Regiões Sudeste e Sul até 2006. A interiorização dessas atividades parece se intensificar quando se tomam os dados de 2008, como se pode observar na [tabela 3](#). Isso pode estar associado tanto ao crescente interesse pela temática em questão, quanto às recentes políticas federais de investimento em pesquisa nas regiões Norte e Nordeste do país.

Tabela 3. Grupos de pesquisa que compõem o campo Alimentação e Cultura segundo região geográfica e unidade federativa nos censos de 2000 a 2008, Brasil.

Região geográfica e Unidade federativa	Número de grupos				
	2000	2002	2004	2006	2008
Sudeste	1	6	8	6	8
Rio de Janeiro	1	5	5	5	4
São Paulo	0	1	2	1	2
Minas Gerais	0	0	1	0	2
Sul	0	1	5	5	8
Paraná	0	0	1	1	1
Santa Catarina	0	0	2	2	3
Rio Grande do Sul	0	1	2	2	4
Nordeste	2	2	5	4	6
Bahia	1	0	2	2	3
Ceará	0	1	1	0	1
Pernambuco	1	1	1	1	0
Rio Grande do Norte	0	0	1	1	2
Norte	0	1	1	1	3
Acre	0	0	0	0	1
Amazonas	0	0	0	0	1
Pará	0	1	1	1	1
Centro-Oeste	0	1	0	1	6
Distrito Federal	0	0	0	0	4
Mato Grosso do Sul	0	1	0	1	2
Total	3	11	19	17	31

Quanto à sua inserção institucional, encontram-se instalados de forma rarefeita em 29 instituições ([tabela 4](#)).

Tabela 4. Grupos de pesquisa que compõem o campo Alimentação e Cultura segundo instituição nos censos de 2000 a 2008, Brasil.

Instituições	Número de grupos				
	2000	2002	2004	2006	2008
Centro de Estudos Rurais e Urbanos – CERU	0	0	0	0	1
Centro Federal de Educação Tecnológica do RN – CEFET/RN	0	0	1	1	1
Fundação Oswaldo Cruz – FIOCRUZ	0	2	2	2	2
Fundação Universidade Regional de Blumenau – FURB	0	0	1	1	1
Pontifícia Universidade Católica de Campinas – PUC/Campinas	0	0	1	0	0
Universidade Anhembi Morumbi – UAM	0	0	0	0	1
Universidade Católica Dom Bosco – UCDB	0	0	0	1	1
Universidade Comunitária Regional de Chapecó – UNOCHAPECO	0	0	0	0	1
Universidade de Fortaleza – UNIFOR	0	0	0	0	1
Universidade de São Paulo – USP	0	1	1	1	0
Universidade do Estado da Bahia – UNEB	0	0	1	0	0
Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ	0	2	2	2	1
Universidade Estadual do Ceará – UECE	0	1	1	0	0
Universidade de Brasília – UNB	0	0	0	0	3
Universidade Federal da Bahia – UFBA	1	0	1	2	2
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul – UFMS	0	1	0	0	1
Universidade Federal de Pelotas – UFPEL	0	0	0	0	1
Universidade Federal de Pernambuco – UFPE	1	1	1	1	0
Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC	0	0	1	1	1
Universidade Federal de Uberlândia – UFU	0	0	0	0	2
Universidade Federal do Acre – UFAC	0	0	0	0	1
Universidade Federal do Amazonas – UFAM	0	0	0	0	1
Universidade Federal do Pará – UFPA	0	1	1	1	1
Universidade Federal do Paraná – UFPR	0	0	1	1	1
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – UFRB	0	0	0	0	1
Universidade Federal do Rio Grande do Norte – UFRN	0	0	0	0	1
Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS	0	1	2	2	3
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri	0	0	1	0	0
Universidade Federal Fluminense – UFF	1	1	1	1	2
Total	3	11	19	17	31

Os pesquisadores e os estudantes

Nossos resultados indicam a existência de 261 pesquisadores e de 279 estudantes atuando com Alimentação e Cultura em 2008. A titulação doutoral é similar aos padrões da pesquisa nacional. De todos os líderes de grupos de pesquisa no país, 90% são doutores e 53,2% dos pesquisadores não líderes são doutores. Na [tabela 5](#), estes dados podem ser mais bem visualizados. São indicações de uma formação adequada para a implementação de pesquisas, compatíveis com o cenário nacional, que é de crescimento.

Tabela 5. Pesquisadores que atuam nas linhas de pesquisa que compõem o campo Alimentação e Cultura por titulação e liderança nos censos de 2000 a 2008, Brasil.

Titulação máxima	Pesquisadores									
	Líderes					Não-líderes				
	2000	2002	2004	2006	2008	2000	2002	2004	2006	2008
Doutorado	6	20	30	29	46	12	46	82	78	121
Mestrado	0	0	1	2	7	7	13	27	36	71
Especialização	0	0	1	1	1	0	4	1	4	9
Graduação	0	0	0	0	0	1	3	2	5	6
Total	6	20	32	32	54	20	66	112	123	207

De acordo com Guimarães, Lourenço e Cosac (2001), para avaliar a intensidade da reprodução da força de trabalho nesse campo (capacidade de formação de novos pesquisadores), utilizamos o indicador de *dinamismo de uma pesquisa*, que pode ser expresso pela relação entre o número de doutorandos e pesquisadores doutores, cujos valores são 0,35 para o Brasil e 0,23 para o campo da Alimentação e Cultura, no ano de 2008. Outro indicador para avaliação da constituição da massa crítica em pesquisa corresponde à sua *consolidação científica*, que pode ser determinada a partir da relação entre o número de doutorandos e o de estudantes em todos os graus de qualificação, desde alunos de iniciação científica até doutorandos. Também em 2008, esses valores correspondem a 0,15 e 0,13 para o Brasil e para o campo em tela, respectivamente.

Esses resultados – aquém das médias nacionais – nos levam a pensar que, embora haja crescimento intenso no número de grupos de pesquisa em questão, fica ao mesmo tempo identificada a necessidade de investimentos em aproximação desses grupos de pesquisa aos programas de pós-graduação *stricto sensu*, especialmente no que tange à formação de doutores, num movimento que se encaminhasse para o aumento no número de futuros pesquisadores e docentes de cursos de mestrado e de doutorado no campo.

Os programas de pós-graduação

Partindo dos *curricula vitae* Lattes, verificamos que 115 pesquisadores referem inserção em programas de pós-graduação; alguns dos quais encontram-se listados na tabela 6.

Tabela 6. Alguns programas de pós-graduação em que se inserem pesquisadores que compõem o campo Alimentação e Cultura em 2008, Brasil.

Programa	Curso	Ano de início	Curso	Ano de início	Conceito CAPES ^a
Antropologia Social - UFRJ	Mestrado	1968	Doutorado	1977	7
Saúde Pública - ENSP FIOCRUZ	Mestrado	1977	Doutorado	1980	6
Ciência Social (Antropologia Social) - USP	Mestrado	1972	Doutorado	1972	6
Antropologia Social - UFRGS	Mestrado	1979	Doutorado	1991	6
Sociologia - UFRGS	Mestrado	1973	Doutorado	1994	6
Saúde Coletiva - UERJ	Mestrado	1974	Doutorado	1990	5
Antropologia Social - UFSC	Mestrado	1985	Doutorado	1999	5
Nutrição - UFRJ	Mestrado	1985	Doutorado	2006	4
Alimentação, Nutrição e Saúde - UERJ	Mestrado	2008	Doutorado	2010	4
Sociologia Política - UENF	Mestrado	2007	Doutorado	2007	4
Nutrição Humana - UnB	Mestrado	2000	Doutorado	2009	4
Saúde Coletiva - UECE/UFCE	-	-	Doutorado	2008	4
Nutrição - UFSC	Mestrado	2002	-	-	3
Alimentos, Nutrição e Saúde - UFBA	Mestrado	2005	-	-	3

^a Avaliação referente ao triênio 2004-2006 ou no ano de criação para cursos reconhecidos após esse período.

Fonte: CAPES, 2009

Registramos o importante vínculo dos pesquisadores com programas bem conceituados nos campos antropológico e da Saúde Coletiva. E também aqueles inseridos em programas criados mais recentemente e ainda em fase de estruturação e/ou implantação de cursos de doutorado, situados principalmente no que a CAPES denomina "Nutrição".

Proximidades epistemológicas entre os campos da "Saúde Coletiva", em especial no que concerne às Ciências Sociais e Humanas em Saúde, e da "Alimentação e Nutrição" – o que poderíamos situar no âmbito da *reflexão crítica sobre saberes e práticas em alimentação e nutrição em saúde* – têm operado como ponte que favorecedora para a

formação de nutricionistas em cursos de mestrado e doutorado no campo sanitário. Menos buscada tem sido a fonte direta das Ciências Sociais e Humanas, o que talvez esteja vinculado às exigências de formação anterior no campo das Humanidades por parte desses programas e/ou às expectativas desses profissionais, que desde o início de seus estudos mostram uma tendência pela biologia na opção pelo curso de graduação em Nutrição (PRADO; ROTEMBERG, 1991) e, também, às insuficiências na formação graduada quando se trata de disciplinas como Sociologia, Economia, Antropologia, Psicologia (CANESQUI; GARCIA, 2005a). Assim, a Saúde Coletiva parece se colocar como um meio termo, como um solo mais seguro, como um saber de certo modo mais próximo e conhecido, e bastante confiável, como uma ponte entre a Nutrição e as Humanidades. No corpo docente dos programas de pós-graduação *stricto sensu* da área Nutrição, predominam nutricionistas, muitos dos quais com formação pós-graduada em Saúde Coletiva e, em menor proporção, em Antropologia ou Ciências Sociais, cabendo indicar o movimento crescente desta última alternativa nos anos recentes.

De um modo geral, a concepção de *pesquisa qualitativa*, inspirada sobretudo nos trabalhos de Cecília Minayo (1999) e Maria Lucia Bosi (2004), identifica muito da produção, que busca considerar aspectos culturais nos investimentos dirigidos à compreensão de saberes e práticas em alimentação, nutrição e saúde e, frequentemente, com vistas à intervenção alimentar-nutricional. Trata-se de uma produção acadêmica marcadamente distinta daquela oriunda da Antropologia ou da Sociologia ou da Filosofia atenta à análise dos fenômenos sociais, não tendo aí presentes, necessariamente, questões relativas à saúde ou preocupações de cunho intervencionista.

Enfim, esses nutricionistas que investem na pesquisa sobre alimentação e cultura vêm buscando aproximações, de forma militante, com aqueles que se vem mostrando abertos a colaborações no campo antropológico em torno da temática alimentação, saúde e cultura. Ainda que iniciais e tênues, esses laços vêm-se expressando através de publicações, cursos e eventos que têm impactado favoravelmente no campo científico, como abordaremos no tópico seguinte.

Essa militância político-acadêmica tem implicado a promoção de debates sobre o objeto do campo "Nutrição", de suas bases teóricas no âmbito das instituições e organizações que estão à frente das atividades do campo. A tradição hegemônica da "Nutrição" vai aos poucos, ainda que com alguma resistência, assistindo e assumindo a parceria da "Alimentação". Observemos que apenas um dos programas de pós-graduação e bem recente se identifica utilizando a expressão "Alimentação". Em 2009, a entidade que representa os cursos de mestrado e doutorado do campo formaliza sua denominação: Fórum Nacional dos Programas de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição. Nesse mesmo ano, foram retomadas as atividades de um dos Grupos de Trabalho da Abrasco, que passou a denominar Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva.

Toda essa movimentação está intimamente relacionada aos interesses voltados para alimentação e cultura em busca de investimentos no sentido do incremento dessa pesquisa no interior dos programas de formação de pesquisadores *stricto sensu* no Brasil.

Sociedades e organizações científicas

Dentre as sociedades e organizações científicas que abordam o campo da Alimentação e Cultura destacamos a Associação Brasileira de Antropologia (ABA, 2009) e a Rede de Alimentação e Cultura (REDE A&C, 2009).

A ABA teve início há 50 anos, tendo organizado várias reuniões científicas (já foram realizadas 26 em diversas capitais brasileiras) e forte expressão nacional e internacional. Nas reuniões organizadas pela ABA, tem havido a participação de um grupo de trabalho denominado "Patrimônio, memória e saberes e práticas da alimentação" que pesquisa temas relacionados à comida¹ (ASSOCIAÇÃO, 2009). Nomes com os da antropóloga Eunice Maciel, de Renata Menasche, encontram-se citados em quase todas as publicações por nós identificadas, ambas responsáveis também por atividades da International Commission on the Anthropology of Food (ICAF, 2010) no Brasil.

Já na Rede A&C predominam nutricionistas, lideradas por Denise Oliveira. A rede abarca diversas instituições do Brasil, como FIOCRUZ, UFRJ, UFBA, UFRGS, USP, UERJ e também de outros países, como a Universidade de Barcelona, na Espanha, e a Universidad Autónoma Metropolitana, no México. Destaca-se pela organização de eventos como palestras, encontros e cursos que buscam articular a alimentação e cultura, com ênfase em aspectos relativos à saúde e nutrição (REDE A&C, 2009). Algumas nutricionistas, como Rosa Wanda Diez Garcia, Maria do Carmo Soares de Freitas, Ligia Amparo da Silva Santos, Silvia Gugelmin, Gilza Sandre-Pereira e Mirian Baião, vêm-se destacando através da publicação de artigos e especialmente de livros com importante repercussão no campo.

Devemos dizer da presença frequente no Brasil, nos últimos anos, dos pesquisadores Jesus Contreras e Mabel Gracia, da Espanha, e Mirian Bertran Vilà, do México, tanto em conferências como em publicações bastante citadas, além da recente movimentação no sentido Brasil-Espanha de recém-doutores interessados em investimentos acadêmicos no campo da Alimentação e Nutrição.

Destacamos, ainda, a presença crescente do tema Alimentação e Cultura em eventos científicos situados no campo da Saúde Coletiva, a saber, Congresso Brasileiro de Saúde Coletiva e Congresso Brasileiro de Ciências Humanas e Sociais em Saúde organizados pela Associação Brasileira de Pós-Graduação em Saúde Coletiva (ABRASCO, 2010a). Pesquisadores com formação em Ciências Humanas e Sociais são referências importantes na formação de novos pesquisadores e na produção acadêmica, como Ana Maria Canesqui, Cecília Minayo e Madel Luz. No interior da Abrasco, o Grupo de Trabalho Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva (2010b), que conta com a presença ativa de pesquisadores que também são lideranças acadêmicas expressivas nessa interseção específica de campos em tela, como a nutricionista e psicóloga Maria Lucia Magalhães Bosi, entre outros já mencionados anteriormente.

No campo Alimentação e Nutrição, cabe mencionar a Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN, 2010), que vem incluindo a temática em

seus últimos congressos para recepção de trabalhos, tem investido em oficinas pré-congresso, mesas-redondas, simpósios e similaridades. Um crescente número de trabalhos vem sendo apresentados por nutricionistas, evidentemente, muitas(os) com formação em andamento em programas de pós-graduação *stricto sensu* em Saúde Coletiva e em Alimentação e Nutrição. A Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN) enfatiza abordagens de cunho mais biomédico nos eventos que organiza; mesmo assim vale registrar a presença do tema em questão em seus últimos congressos (SBAN, 2009), o que, ao menos em parte, foi resultado da ação do Fórum Nacional de Coordenadores dos Programas de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição – lugar onde também alguns pesquisadores do campo em tela têm se expressado – que passou a contar com espaço na programação desse evento e propôs algumas atividades nesse campo (FÓRUM, 2010). Devemos registrar a participação da nutricionista Rossana Proença, que vem fazendo uso do arcabouço teórico-metodológico próprio dos estudos sobre cultura para abordagem de práticas em restaurantes e outros espaços alimentares similares, entre outros nomes já mencionados acima.

Finalmente, devemos mencionar a Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ciências Sociais (ANPOCS, 2010) que, desde sua criação, em 1977, lida com a temática em tela em seus eventos e publicações, ainda que forma mais pontual, talvez.

Essas lideranças acadêmicas vêm atuando de modo firme e articulado no interior dessas entidades científicas. São, aproximadamente, essas mesmas pesquisadoras circulando em postos estratégicos, construindo bases, abrindo frentes novas de atuação, bem em conformidade com o que Bourdieu coloca em suas teses sobre a ação política que marca a conformação de campos científicos. Ao mesmo tempo, nesse *habitus*, vai-se enredando, como nos diz Geertz, uma teia cada vez mais complexa de significados que conferem sentidos a essa ação intrinsecamente social e cultural: a construção do campo científico Alimentação e Cultura.

A produção do campo

A produção científica identificada a partir do Diretório dos Grupos de Pesquisa do CNPq proveniente do campo da Alimentação e Cultura está descrita na tabela 7. Trata-se de uma aproximação com superestimacões por conta de dupla contagem originária do próprio Diretório (coautorias de um mesmo trabalho publicado são contadas tantas vezes quantas forem os coautores) e, ao mesmo tempo, subestimada porque o uso de palavras-chave no preenchimento dos formulários eletrônicos do diretório não apresenta a mesma qualidade (alta) na identificação de artigo científico, dissertação ou tese, por exemplo.

Tabela 7. Produção científica dos grupos de pesquisa que compõem o campo Alimentação e Cultura nos censos de 2000 a 2008, Brasil

Tipo de produção	Número de produtos				
	2000	2002	2004	2006	2008
Artigo nacional	83	176	435	302	242
Artigo internacional	8	45	84	99	60
Livro	18	24	41	29	15
Capítulo de livro	42	60	232	191	171
Tese	6	18	19	36	34
Dissertação	56	35	114	97	63

Ainda assim, esses dados nos dão indicações de que, embora numericamente pequeno, esse campo temático parece se instalar com força acadêmica, o que possivelmente mantém relação com a inserção de pesquisadores em programas de pós-graduação. Confirmam, ainda, a cultura de publicações de cunho mais humanístico que tradicionalmente privilegia a publicação de livros e artigos no Brasil em relação às produções de artigos em periódicos internacionais, o que é mais característico daqueles que lidam com objetos universais: o biológico da vida e da saúde humana, por exemplo.

Buscamos comparar os dados do Diretório com os de outras bases de dados bibliográficos, realizamos buscas na *Scientific Electronic Library Online* ou Biblioteca Científica Eletrônica em Linha (SciELO) e na Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (Lilacs). Utilizamos as mesmas palavras chave com as quais trabalhamos no

Diretório dos grupos de pesquisa do CNPq. Encontramos, inicialmente, um total de 567 trabalhos. Até agora, incluímos 109 trabalhos; foram excluídos os que se referiam a alimentação ou cultura de microorganismos, de plantas, de outros animais e similaridades e aqueles em que, apesar de o título parecer pertinente, o conteúdo diz respeito a estudos epidemiológicos, clínicos ou biomédicos sem o mínimo elo conceitual ou metodológico com o tema em tela. Da página eletrônica SciELO, todos os artigos identificados com o nosso estudo foram considerados. Do sítio Lilacs, utilizamos apenas os trabalhos disponíveis para leitura na Internet.

Nessa linha de estudos, destacamos as discussões realizadas por Canesqui acerca dessa literatura que se volta para alimentação e cultura, com algumas ênfases na questão saúde. Essas leituras englobam estudos esparsos das décadas de 1940 a 1960 e textos, principalmente dos anos 1970 e 1980, a produção bibliográfica para a década de 90 e início dos anos 2000 (2005). Nesse esforço, a autora identifica temas, a saber: (a) estudos de comunidade; (b) hábitos e ideologias alimentares; (c) organização da família, sobrevivência e práticas de consumo alimentar; (d) alimentação, corpo, saúde e doença; (e) comida, simbolismo e identidade e (f) representações sobre o natural. Antropólogos e profissionais de saúde, isoladamente ou em parcerias, desenvolveram estudos a partir de diversas abordagens teóricas e metodológicas, com críticas às perspectivas funcionalistas que marcaram algumas das primeiras iniciativas e, depois, àquelas de cunho estruturalista, encaminhando-se, o conjunto mais recente, para lidar com a alimentação não restrita ao âmbito econômico e buscando, no caso de nutricionistas, ultrapassar o biológico, valorizando

a marca da cultura, da aprendizagem e da socialização, assim como são permeadas pelo simbolismo, pelas crenças, pelas identidades sociais, pelas condições materiais e pelo acesso. Alguns estudos contribuíram para elucidar o universo de classificações alimentares, não como sistemas fechados em si mesmos, mas nos seus usos, ainda que outros procurassem os princípios ordenadores

das formas de pensar os alimentos (CANESQUI, 2005, p. 41).

Os estudos situados mais nos inícios dessa trajetória mantiveram cunho conceitual e metodológico numa perspectiva socioantropológica. A eles, seguiram-se investimentos que envolveram antropólogos e também profissionais de saúde (nutrólogos, notadamente) em inquéritos estruturados a partir múltiplos desenhos teórico-metodológicos, uma vez que tratavam de objetos nutricionais e de seus enlaces sociais, econômicos e culturais. Entre esses pesquisadores, não podemos deixar de destacar alguns participantes da fundação das bases da Nutrição brasileira, como lugar de desenvolvimento de pesquisas, de profissionalização de nutricionistas e de chamamento à reflexão e proposição de intervenções diante da fome que importava tamanhos sofrimentos a grandes contingentes da população – e até os dias de hoje, ainda que em proporções menores.

A partir desse solo, os estudos de escopo alimentar e cultural passam a florescer nos anos 1970 e 1980, em ambiente de fortalecimento da pesquisa e da pós-graduação brasileiras e num cenário nacional de fortes adversidades políticas e intensas reflexões críticas acerca do presente e do futuro do país. As aproximações entre Nutrição e Saúde Coletiva, vão se constituindo, seja pelo viés epidemiológico que busca estudar – e também denunciar – a fome e a desnutrição, seja pelo olhar das Ciências Sociais e Humanas (via formação de pesquisadores de cunho sanitário) nas discussões sobre as políticas de alimentação e nutrição e sobre os saberes e práticas nutricionais, em suas dimensões ideológicas e de reprodução do *status quo*. Ainda que em condição minoritária, as Ciências Sociais e Humanas, pelas mãos da Saúde Coletiva, principalmente, vão ganhando espaços no interior da Nutrição, em esforços de valorização do "sujeito" em relação à "coisa", de constituição da efetiva interdisciplinaridade no lugar da altíssima especialização, tão em voga e desejada por muitos.

As transições demografia, epidemiológica e nutricional trouxeram novos desafios aos pesquisadores que ainda se debatiam com as mazelas

da fome; no rastro das transformações, da dinâmica da vida, as constatações relativas aos limites do modelo biomédico para responder aos problemas decorrentes das mudanças que marcam o mundo contemporâneo. Talvez essas constatações tenham também contribuído para o incremento nas buscas por horizontes humanísticos que virtualmente teriam mais chances de subsidiar respostas para a obesidade, as doenças crônicas e degenerativas, para os transtornos do comportamento alimentar que perseveram, escapando aos modelos naturalizantes de explicação para sua gênese e aos tratamentos convencionais.

Nesse novo cenário sanitário, Canesqui revisita o tema, analisa artigos publicados entre 1985 e 2007 na página eletrônica SciELO e identifica novas áreas de interesse para "nutricionistas, enfermeiros, cientistas sociais, médicos sanitaristas ou especialistas em Saúde Coletiva/Saúde Pública, predominando os primeiros" (2009, p. 26): (a) dimensões sociais, culturais, cognitivas e psicológicas da alimentação e nutrição (b) educação/orientação nutricional, (c) política e programas de alimentação e nutrição, (d) profissão, formação de recursos humanos e campo da Nutrição; e (e) estudos teórico-metodológicos sobre alimentação e sobre a pesquisa nesse campo. E coloca, com muita clareza, a forte tendência de assunção das perspectivas da *pesquisa qualitativa*, em especial, fazendo uso das *representações sociais* para sua implementação, fenômeno que vem se dando no interior de todo o campo da Saúde, quando este se dispõe a aproximações com as Ciências Humanas e Sociais.

Nesses trabalhos, Canesqui nos coloca diante de algumas questões bastante relevantes para a alimentação e cultura. Uma delas diz respeito à necessidade de investimentos na permanente qualificação dos pesquisadores que se dirigem aos estudos qualitativos com vistas à superação de limitações conceituais e metodológicas, com destaque para os esforços interpretativos, que marcam a produção originária do campo da Saúde como um todo. Outra questão importante, o fato de que o campo "Alimentação e Nutrição" conta com uma única revista no *site* SciELO: a Revista de Nutrição; os demais artigos estão divulgados,

principalmente, através de revistas oriundas da Saúde Coletiva ou da Enfermagem, que marcam presença em número substancialmente maior nessa base indexadora de periódicos científicos.

Prosseguindo no caminho de Canesqui, em nossas buscas, agregamos aos temas de investigação identificados até então, outras abordagens, que se vêm colocando no cenário acadêmico com crescente vigor: (a) comida e religião, (b) estudos de cunho histórico sobre a alimentação no Brasil (RIAL, 2003) (c) estudos sobre alimentação e nutrição de povos indígenas (WELCH et al., 2009), (d) e de quilombolas (SILVA; GUERRERO; TOLEDO, 2008), (e) consumo alimentar e publicidade (ANDRADE; BOSI, 2003; ARAÚJO, 2006; VILLAGELIM, 2009), além de (e) um vasto conjunto de estudos voltados para grupos específicos da população, principalmente, gestantes, crianças, adolescentes e idosos e portadores de alguma doença crônica (BAIÃO; DESLANDES, 2006. CARVALHO, 2000; FONTES, 2008).

O crescimento de publicações envolvendo alimentação e cultura está em afinidade com as tendências de incremento das publicações científicas no Brasil, o que tem implicações não somente positivas, como indicaria um primeiro olhar superficial. Esse fenômeno certamente mantém fortes vínculos com os rumos dos processos avaliativos da pós-graduação *stricto sensu* no Brasil, com destaque para determinações relativas ao tempo de conclusão dos cursos de mestrado e doutorado que, no caso dos campos humanísticos, tem se mostrado problemáticos, como nos diz Barata, referindo-se à Saúde Coletiva, o que se aplica plenamente para a Alimentação e Cultura.

Entre 1996 e 2006, o tempo médio de titulação para os alunos de mestrado em Saúde Coletiva caiu de 41 meses (praticamente três anos e meio) para 26 meses (praticamente dois anos); e, para os alunos de doutorado, de 63 meses (cinco anos) para 41 meses (menos de quatro anos).

Os tempos mais curtos, se por um lado contribuíram para aumentar a proporção dos alunos que concluem sua titulação, por outro geraram uma série de impactos não necessariamente desejáveis sobre a estrutura curricular e o grau de exigência em relação ao trabalho de conclusão. Se para algumas ciências o prazo de 24 meses para o mestrado e 48 meses para o doutorado parece suficiente e adequado, para outras, eles são claramente insuficientes. Os docentes das áreas de Ciências Sociais e Humanas constantemente apontam a dificuldade de cumprir o programa de créditos e desenvolver a pesquisa nesses prazos, considerados exíguos para a formação teórica e metodológica exigida (BARATA, 2008, p. 192).

Também operam no cenário das avaliações da CAPES as perspectivas de internacionalização da ciência produzida no Brasil por meio da participação em revistas indexadas em bases de língua inglesa (nomeadamente a do Thomson Institute), tida esta forma como universal para veicular tais conteúdos. No campo da Saúde, hegemonicamente instaurado e constituído pelo ideário médico, onde disciplinas humanísticas são tidas como "auxiliares" e "menos nobres" (LOYOLA, 2008) e onde predomina a pesquisa sobre a vida e as doenças na sua expressão biológica, publicar livros em português, *habitus* das Humanidades, para efeito de avaliação da pesquisa e da formação de pesquisadores, chega a ser considerado, em alguns casos, inadmissível. Assim, para atender a essas exigências institucionais, tem impulso a produção de artigos em revistas nacionais e iniciam-se os encaminhamentos para as internacionais. Se esses procedimentos têm o mérito de ampliar a divulgação de dissertações e teses, antes de difícil acesso, correspondem também à imposição de critérios que esvaziam, acadêmica e politicamente, o trabalho daqueles que investem em articulações entre os campos da Saúde e das Humanidades, como é o caso dos *loci* interdisciplinares como a "Saúde Coletiva" e a "Alimentação e Nutrição", e também o lugar em que vem se estabelecendo a "Alimentação e Cultura".

Conforme assinalamos anteriormente, a atenção à qualificação adequada de pesquisadores é necessária num cenário institucional conceitualmente mais permeável aos saberes e práticas humanísticos e, certamente, seria favorável à produção mais sólida, vigorosa e duradoura no que se refere à alimentação e cultura. As palavras de Loyola vêm bem a calhar para a discussão que tomamos neste artigo.

Este produtivismo estimulado e modelado pela globalização ou internacionalização do conhecimento, levado a cabo por uma burocracia estatal desejosa de garantir critérios objetivos e democráticos para a avaliação de mérito, mas também (de forma menos consciente ou explícita) de controlar o trabalho dos cientistas e de limitar sua autonomia – vale notar, com a cumplicidade dos próprios cientistas –, produz também efeitos perversos, como os descritos por Luz (2005), sobre o nosso tempo, nossa capacidade de pensar, nossa saúde, em suma, sobre nossa vida profissional e pessoal. E, naturalmente, sobre as exigências metodológicas, a qualidade e a integridade dos trabalhos. Numa verdadeira "multiplicação dos pães", estes são recortados, requentados e apresentados a diferentes periódicos e veículos de circulação. E nessa corrida ganham sempre os mais espertos, os mais articulados e com maior capacidade de exercer pressão sobre os editores. No caso do livro, aqueles com recursos para bancar, em parte ou na totalidade, sua edição. Nas ciências sociais isto tem produzido o que Ana Reis, uma acadêmica feminista, chama de "*fast social sciences*": trabalhos rapidamente fabricados, facilmente reconhecíveis e rapidamente consumíveis.

Problemas e dificuldades maiores passam a existir, de forma crescente, nas áreas multidisciplinares e de forma especial naquelas que conjugam ciências médicas/biológicas e ciências humanas e sociais, como é o caso da Saúde Coletiva, uma vez que são aquelas ciências

que vêm levando ao paroxismo esse produtivismo (2008, p. 259-260).

Nesse sentido, embates entre forças no *campo científico* marcam disputas orientadas por um jogo e suas regras no campo específico da Alimentação e Nutrição, que não só privilegiam o critério quantitativo de produtividade, em um *ranking* de pontos por publicações em periódicos, como também desqualificam uma produção que se faz importante segundo um critério qualitativo, o livro. O que propomos com esse mapeamento é pensar sobre as classificações que, embora sejam parte atuante, ou nos termos de Bourdieu, estruturantes do jogo e de suas regras, também podem ser estruturados, modificados no decorrer do processo de consolidação e legitimação, que se dá no campo.

O cenário que se constrói para a produção de Alimentação e Cultura no Brasil se associa à de Saúde Coletiva e nos espaços institucionais universidades e centros de pesquisa e agências de fomento à pesquisa e formação de pesquisadores se mostra de predominância biomédica. Outro lugar para a produção e disseminação de saberes sobre alimentação e cultura corresponde àquele que se mantém situada nas suas origens mais ancestrais, por assim dizer: a Antropologia e os campos próximos, quando estes investem em etnografias ou outras modalidades estudos que têm a comida e a alimentação em seu foco de interesses acadêmicos. Se, de um lado, ela não vivencia essas relações tão próximas com o mundo do olhar biomédico e pode investir com mais conforto acadêmico nos seus estudos, de outro, a interação com o campo alimentar-nutricional, bastante centrada nas questões relativas à Saúde, fica mais frouxo ou esgarçado ou distanciado. Uma aproximação na qual valem maiores e mais intensos investimentos.

Considerações finais

Três espaços sociais do mundo da ciência estão em jogo quando se coloca em foco a constituição do campo científico "Alimentação e Cultura": "Sociologia e Antropologia", "Saúde Coletiva" e "Alimentação e Nutrição". E dois caminhos afiguram-se no desenrolar do jogo social em questão.

Numa primeira perspectiva, a Saúde Coletiva atua como mediadora entre as outras duas esferas do saber, trazendo nessa articulação conceitos e procedimentos para discutir a saúde, as doenças e os cuidados na realidade da vida. Boa parte desses recursos, de matriz biomédica garantem sua hegemonia metodológica nesse campo, subsumindo outros saberes, como os oriundos das Ciências Humanas e Sociais. No que concerne à "Alimentação e Nutrição" esse mesmo fenômeno se materializa com feições bem mais intensas. Assim, a "Alimentação e Cultura", quando debruçada por sobre a saúde, vê-se diante de duplo enfrentamento em face da hegemonia biomédica manifesta nesses dois berços originais e, no ritmo acelerado da contemporaneidade, busca seu lugar institucional com a finalidade de acolher as abordagens humanísticas. Em que pese a existência de trabalhos sólidos e bastante referenciados, o conjunto desses esforços vêm-se identificando por meio da utilização de arcabouço conceitual e metodológico próprio das Ciências Sociais e Humanas que parece, em muitos casos, carecer do rigor que o exercício científico impõe. Apresenta-se, então, o campo fragilizado em seus estudos qualitativos, observando-se que essas limitações estão presentes em grande parte da produção originária do campo da saúde, não sendo exclusividade do campo Alimentação e Cultura.

Um segundo caminho tem sido o do contato direto entre os domínios da "Alimentação e Nutrição" e a "Sociologia e Antropologia", que tem se revelado fértil, embora pouco trilhado, talvez porque, nesta via, nem sempre está em pauta a questão "saúde", o que parece exercer

forte centralidade no interesse dos nutricionistas. Devemos registrar, complementarmente, que a saúde não se encontra entre os objetos de interesse predominante nas Humanidades.

Os grupos e linhas de pesquisa vêm demonstrando interesses no aumento de produção científica na interface dos três domínios em tela, o que representa um investimento na interdisciplinaridade e dá margens a transformações nas regras no campo científico, especialmente, no que diz respeito às regras e critérios de qualificação de material de pesquisa, artigos e livros, assim como à qualificação de periódicos. Isso nos leva a uma emergência: é necessário investir em revistas – redefinir linhas editoriais e criar novos periódicos – para dar conta desse perfil que a pesquisa passa a demandar.

Enfim, o que pudemos observar até agora é que os estudos mais robustos e melhor fundamentados teórica e metodologicamente são provenientes de programas de formação de pesquisadores mais bem conceituados junto às agências de fomento. Portanto, para que o presente campo de estudo se fortaleça e se constitua como espaço maior nas discussões científicas sobre a temática na qual se especializa parece bastar razoável priorizar investimentos nos programas que estão se mostrando ativos, dinâmicos e inovadores. O aprimoramento das disciplinas sociais nos espaços de formação humana e pesquisa é via de eleição, observando sua importância desde o envolvimento de estudantes de graduação até o doutoramento.

Pretendemos, desta forma, estabelecer um mapeamento capaz de motivar, ampliar e aprofundar o debate acerca da constituição da Alimentação e Cultura como um campo científico específico que tem incorporado no *habitus* de seu agente principal, o pesquisador das Ciências da Saúde, as reflexões, potencialidades e recursos metodológicos oriundos das Ciências Sociais e Humanas. A *teia de significados* tecida nesse lugar de encontro entre distintos saberes encontra-se marcada pela visão hegemônica biomédica, se ressentida e demanda um domínio mais sólido de conceitos e métodos capazes de

enfrentar a complexidade da realidade e dos problemas além das bancadas dos laboratórios, na vida em sociedade.

Agradecimentos

Nossos agradecimentos pelo apoio financeiro recebido do CNPq, através do processo 473853/2007-8 e da FAPERJ, por meio do processo E-26/110.393/2008.

Referências

ANDRADE, E. I. G. et al. Pesquisa e produção científica em economia da saúde no Brasil. *Rev. Adm. Pública*, v. 41, n. 2, p. 211-235, 2007.

[[Links](#)]

ANDRADE, Ângela; BOSI, Maria Lúcia M. Mídia e subjetividade: impacto no comportamento alimentar feminino. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 16, n. 1, p. 117-125, 2003. [[Links](#)]

ARAÚJO, D. C. No balanço do corpo, a rigidez da forma: análise de corpus da Danone. *Revista Ícone*, Recife, v. 2, n. 9, p. 99-112, 2006.

[[Links](#)]

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA (ABA). Histórico.

Disponível em: <<http://www.abant.org.br/index.php?page=1.0>>. Acesso em: 05 fev. 2009. [[Links](#)]

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO (ASBRAN). A Asbran.

Disponível em: <<http://www.asbran.org.br>>. Acesso em: 10 fev. 2010.

[[Links](#)]

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SAÚDE COLETIVA (ABRASCO). Eventos. Disponível em: <<http://www.abrasco.org.br>>. Acesso em: 10 fev. 2010a. [[Links](#)]

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SAÚDE COLETIVA. (GT ANSC). Disponível em: <<http://www.abrasco.org.br>>. Acesso em: 10 fev. 2010b. [[Links](#)]

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM CIÊNCIAS SOCIAIS (ANPOCS). Disponível em: <http://www.anpocs.org.br/portal/>. Acesso em: 10 fev. 2010. [[Links](#)]

BARATA, Rita Barradas. A Pós-Graduação e o campo da Saúde Coletiva. *Physis*, v. 18, n. 2, p. 189-214, 2008. [[Links](#)]

BAIÃO, Mirian Ribeiro; DESLANDES, Suely Ferreira. Alimentação na gestação e puerpério. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 19, n. 2, p. 245-253, 2006. [[Links](#)]

BOSI, Maria Lúcia M. *A face oculta da Nutrição: ciência e ideologia*. Rio de Janeiro: Espaço e Tempo, 1988. 220 p. [[Links](#)]

_____. *Profissionalização e conhecimento: a Nutrição em questão*. São Paulo: Hucitec, 1996. 214 p. [[Links](#)]

BOSI, M. L. M.; MARTINEZ, F. M. (Org.) . *Pesquisa qualitativa de serviços de saúde*. 1. ed. Petrópolis: Vozes, 2004. [[Links](#)]

BOURDIEU, P. *Pierre Bourdieu: sociologia*. Renato Ortiz (Org.). São Paulo: Ática, 1983a. 191p. (Coleção grandes cientistas sociais, n. 39). [[Links](#)]

_____. Algumas propriedades dos campos. In: _____. *Questões de sociologia*. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983b. p. 89-94. [[Links](#)]

_____. Os fundamentos históricos da razão. In: _____. *Meditações pascalianas*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001. p. 118-125. [[Links](#)]

CANESQUI, A. M. Antropologia e alimentação. *Revista de Saúde Pública*, São Paulo, v. 22, n. 3, p. 207-216, 1988. [[Links](#)]

CANESQUI, A. M. _____. Comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 23-47. [[Links](#)]

_____. Pesquisas qualitativas em nutrição e alimentação. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 22, n. 1, p. 125-139, jan/fev. 2009. [[Links](#)]

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. Ciências Sociais e Humanas nos cursos de Nutrição. In: _____. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005a. p. 255-274. [[Links](#)]

CARVALHO, M. C. V. S.; LUZ, M T.; PRADO, S. D. *Comer, nutrir e alimentar na perspectiva das Ciências Sociais*, 2009. Mimeo.

[[Links](#)]

CARVALHO, M. D. B. et al. O significado do ato de amamentar: a visão de puérperas primigestas. *Arquivos ciência saúde Unipar*, Paraná, v. 4, n. 1, p. 15-18, 2000. [[Links](#)]

CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO (CNPq) . Diretório dos Grupos de Pesquisa do Brasil. Disponível em: <<http://www.cnpq.br/gpesq/apresentacao.htm>>. Acesso em: 19 abr. 2009. [[Links](#)]

COORDENAÇÃO DE APERFEIÇOAMENTO DE PESSOAL DE NÍVEL SUPERIOR (CAPES). Disponível em: <<http://www.capes.gov.br>>. Acesso em 19 abr. 2009. [[Links](#)]

FONTES, G. A. V. O 'ser' obeso: processo, experiência e estigma. In: FREITAS, M. C. S.; FONTES, G. A. V.; OLIVEIRA, N. (Org.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 191-205. [[Links](#)]

FÓRUM NACIONAL DE COORDENADORES DE PROGRAMAS DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. Histórico. Disponível em: <<http://www.nutricao.uerj.br/ppg.htm>>. Acesso em: 10 fev. 2010.

[[Links](#)]

FOUCAULT, M. Ciência e Saber. In: _____. *A arqueologia do saber*. 6. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2000. p. 201-222.

[[Links](#)]

FREITAS, C. M. et al. Quem é quem na saúde ambiental brasileira? Identificação e caracterização de grupos de pesquisas e organizações da sociedade civil. *Ciênc. saúde coletiva*, v. 14, n. 6, p. 2071-2082, 2009.

[[Links](#)]

GEERTZ, Clifford. Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura. In: _____. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: LTC, 1989. p. 13-41. [[Links](#)]

GOIS, A. Produção científica cresce 56% no Brasil. *Folha de S. Paulo*. Publicado em: 06/05/2009. Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/folha/ciencia/ult306u561181.shtml>. [[Links](#)]

GRUPO DE TRABALHO ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA. Grupos e comissões. Disponível em: <<http://www.abrasco.org.br/grupos/g16.php>>. Acesso em 10 fev. 2010. [[Links](#)]

GUIMARÃES, R.; LOURENÇO, R.; COSAC, S.. A pesquisa em epidemiologia no Brasil. *Revista de saúde pública*, São Paulo, v. 35, n. 4, p. 321-340, ago. 2001. [[Links](#)]

INSTITUTO BRASILEIRO DE INFORMAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA. Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações. Disponível em: <<http://bdtd2.ibict.br>>. Acesso em: 20 jun. 2009. [[Links](#)]

INTERNATIONAL COMMISSION ON THE ANTHROPOLOGY OF FOOD. Disponível em: <http://erl.orn.mpg.de/~icaf/index.html>. Acesso em: 04 jan 2010. [[Links](#)]

LUZ, M. T. *Natural, racional, social*. Razão médica e racionalidade científica moderna. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2004. 209p. [[Links](#)]

MINAYO, Maria Cecília de Souza. *O desafio do conhecimento*. Pesquisa qualitativa em saúde. 6. ed. São Paulo: Hucitec, 1999. [[Links](#)]

SILVA, D. O.; GUERRERO, A. F. H.; TOLEDO, L. M. A rede de causalidade da insegurança alimentar e nutricional de comunidades quilombolas com a construção da rodovia BR163, Pará, Brasil. *Revista de nutrição*, v. 21, p. 83-98, 2008. [[Links](#)]

PRADO, S. D.; ROTEMBERG, S. Nutricionistas: quem somos? *Revista de Nutrição da PUCCAMP*, Campinas, v. 4, n. 1, p. 40-64, 1991.

[[Links](#)]

PRADO, S. D.; SAYD, J. D. A pesquisa sobre envelhecimento humano no Brasil: grupos e linhas de pesquisa. *Ciência e saúde coletiva*, Rio de Janeiro, v. 9, n. 1, p. 57-67, 2004a. [[Links](#)]

_____. A pesquisa sobre envelhecimento humano no Brasil: pesquisadores, temas e tendências. *Ciência e saúde coletiva*, Rio de Janeiro, v. 9, n. 3, p. 763-772, 2004b. [[Links](#)]

PRADO, S. D. et al. *A pesquisa sobre Alimentos, Alimentação e Nutrição no Brasil*: reflexões sobre a produção de conhecimento e saberes. Projeto de pesquisa. Rio de Janeiro: Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, 2005. [[Links](#)]

PRADO, S. D. et al. *Alimentação e Nutrição como campo científico no Brasil*. 2009a. Mimeo. [[Links](#)]

PRADO, Shirley et al. *Alimentação e humanidades: reflexões sobre interfaces entre campos científicos no Brasil*, 2009b. Mimeo [[Links](#)]

PRADO, S. D. et al. A pesquisa sobre segurança alimentar e nutricional no Brasil de 2000 a 2005: tendências e desafios. *Ciência & saúde coletiva*, Rio de Janeiro, v. 15, n. 1, p. 7-18, 2010a. [[Links](#)]

PRADO, S. D. et al. Os autores respondem: revisitando a pesquisa brasileira sobre segurança alimentar e nutricional. *Ciência & saúde coletiva*, v. 15, p. 28-30, 2010. [[Links](#)]

RAPINI, M. S. O Diretório dos Grupos de Pesquisa do CNPq e a interação universidade-empresa no Brasil: uma proposta metodológica de investigação. *Rev. econ. contemp.*, v. 11, n. 1, p. 99-117, 2007.

[[Links](#)]

REDE INTERINSTITUCIONAL DE ALIMENTAÇÃO E CULTURA (REDE A&C). Quem Somos. Disponível em: <<http://www4.ensp.fiocruz.br/redeac/>>. Acesso em: 05 fev. 2009. [[Links](#)]

RIAL, C. S. Brasil: Primeiros escritos sobre comida e identidade. *Antropologia em primeira mão*, Florianópolis, v. 57, p. 4-22, 2003. [[Links](#)]

SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. Histórico. Disponível em: <<http://www.sban.com.br>>. Acesso em: 10 ago. 2009. [[Links](#)]

STENGERS, I. Da racionalidade científica (capturas, eventos, interesses). In: _____. *Quem tem medo da ciência: ciências e poderes*. São Paulo: Siciliano, 1990. p. 77-109. [[Links](#)]

VILLAGELIM, A.S. *A vida não pode ser feita só de sonhos: reflexões sobre alimentação saudável a partir da publicidade de uma linha de biscoitos industrializados*. 2009. Dissertação (Mestrado em Alimentação, Nutrição e Saúde) - Universidade do Estado do Rio de Janeiro. [[Links](#)]

WELCH, J. R. et al. Nutrition transition, socioeconomic differentiation, and gender among adult xavante indians, Brazilian Amazon. *Human ecology* (New York), v. 37, p. 13-26, 2009. [[Links](#)]

Nota

¹ Ver, a seguir, trechos do texto que descreve a atuação do GT "Patrimônio, memória e saberes e práticas da alimentação" para a **27ª Reunião Brasileira de Antropologia, a realizar-se em agosto de 2010**: *"Este Grupo de Trabalho se propõe a discutir aspectos da relação entre universos cognitivos tradicionais e a memória e patrimônio alimentar, definindo a comida como expressão de códigos consuetudinários ou 'habitus'. Desde essa perspectiva, a comida "fala" de*

hierarquia, religião, gênero, grupo étnico e etário, organização e concepções de trabalho, desuso e incorporação, interdição e indicação de produtos alimentares, no tempo e espaço. A proposta consiste em estimular a reflexão a respeito de saberes e práticas alimentares tradicionais em contextos plurais. Desse modo, busca-se colocar em evidência a análise de processos de produção, consumo e ideário alimentar de grupos tradicionais – tais como indígenas e ribeirinhos, grupos camponeses de apropriação comunal e privada de terras, quilombolas, imigrantes históricos, além de grupos urbanos tradicionais – , mas também sua articulação com práticas de consumo crescentemente observáveis em centros urbanos. Assim, tomamos por objeto de análise também os processos e manifestações de valorização, por consumidores urbanos, de produtos alimentares originários de grupos tradicionais".

Recebido em: 01/02/2010.
Aprovado em: 10/05/2010.

* Artigo derivado da dissertação de mestrado de Juliana Klotz Silva, em andamento no Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro (INU-UERJ).
