

ANÁLISE CRÍTICA DE SABERES E PRÁTICAS SOBRE ALIMENTAÇÃO DE PROFISSIONAIS DE SAÚDE E DE EDUCAÇÃO

CRITICAL ANALYSIS OF KNOWLEDGE ABOUT AND PRACTICES ABOUT HEALTH AND EDUCATION PROFESSIONALS' EATING HABITS

ANÁLISIS CRÍTICO DE SABERES Y PRÁCTICAS SOBRE ALIMENTACIÓN DE PROFESIONALES DE LA SALUD Y DE LA EDUCACIÓN

Thais Salema Nogueira de Souza¹

Alexandre Brasil Carvalho da Fonseca²

Resumo Os saberes e práticas dos indivíduos se (re)produzem cotidianamente com base no entrelaçamento da bagagem pessoal com as relações humanas e sociais experimentadas nos diversos espaços coletivos. Nesse sentido, escolas e unidades de saúde se configuram como espaços privilegiados de atuação e investigação. O objetivo deste artigo é discutir os saberes e práticas relacionados à alimentação, questão central para o tema transversal saúde, por meio do diálogo com profissionais de educação e de saúde do município do Rio de Janeiro. Para isso, foram consideradas discussões desenvolvidas no âmbito da socioantropologia da alimentação. Foram utilizados métodos da pesquisa qualitativa, buscando valorizar as intersubjetividades e os significados atribuídos pelos sujeitos às suas próprias experiências de vida. Foram analisados quatro grupos focais, que resultaram em debates sobre os processos sociais relacionados à alimentação, às mudanças e permanências nos sistemas alimentares e aos desafios da comensalidade no contexto contemporâneo. O conhecimento das percepções desses profissionais torna-se útil para o desenvolvimento de práticas de educação em saúde que, exercitando a transdisciplinaridade, considerem a alimentação como elemento pedagógico na construção de conhecimentos por parte de cidadãos críticos e para uma vida saudável.

Palavras-chave alimentação; educação em saúde; escola; profissional de saúde; profissional de educação.

Abstract The knowledge and practices of individuals (re)produce themselves daily based on the intertwining of personal experience with the human and social relations experienced in the various collective spaces. In this regard, schools and health facilities are privileged spaces of action and research. The purpose of this article is to discuss knowledge and practices related to eating habits, central to the cross-cutting theme of health, through dialog with education and health professionals of the municipality of Rio de Janeiro, Brazil. To achieve this, discussions carried out in the socio-anthropological field of eating were considered. Qualitative research methods were used to enhance the intersubjectivities and meanings the subjects attribute to their own life experiences. Four focus groups were analyzed, which resulted in debates on the social processes related to food, to changes and continuities in food systems, and to the challenges of commensality in the contemporary context. Knowledge on these professionals' perceptions is useful to develop health education practices that, by exercising transdisciplinary, consider food as a pedagogical element in the construction of knowledge by critical citizens and for a healthy life.

Keywords eating habits; health education; school; health care professional; education professional.

Introdução

A saúde é um tema que vem despertando cada vez mais interesse no conjunto da população. Isso pode ocorrer por diversos motivos: ter disposição para atividades cotidianas, evitar determinada doença, ter velhice tranquila ou simplesmente para se sentir bem. A educação em saúde é uma práxis educativa que permeia vários espaços, públicos e privados, voltada para diversos grupos sociais, mulheres e homens, crianças ou idosos, sadios ou não. De forma geral, seu objetivo principal é a melhoria da qualidade de vida da população.

Dentre os diversos espaços de atuação, as escolas são identificadas como locais privilegiados de promoção da saúde. Elas podem possibilitar tanto a ampliação do acesso à informação sobre saúde e alimentação, favorecendo a compreensão da saúde como direito e responsabilidade individual e coletiva, quanto a construção de habilidades essenciais no cotidiano do cidadão – como autocuidado, senso crítico e capacidade decisória para lidar com situações de escolhas e de conflitos (Brasil, 1997; Maldonado et al., 2002). Identificadas como um dos ‘meios locais’ chave neste processo (Carvalho, 2004), faz-se necessária uma reflexão sobre como as comunidades locais e escolas podem contribuir na promoção da saúde.

Uma das discussões que tem mobilizado a área da Educação ao se pensarem aspectos relacionados à saúde é a que discute o papel da escola como espaço de educação em saúde. Diversas políticas públicas têm se voltado nessa direção. Dentre elas, o Programa de Saúde na Escola (PSE) é uma importante iniciativa intersetorial. O PSE, que vem recebendo elogios e críticas por parte dos setores envolvidos, visa à integração e articulação permanente da educação e da saúde, tendo como finalidade “contribuir para a formação integral dos estudantes da rede pública de educação básica por meio de ações de prevenção, promoção e atenção à saúde” (Brasil, 2007). O programa prevê a autonomia dos municípios no delineamento das ações, que devem ocorrer em territórios definidos segundo a área de abrangência da Estratégia Saúde da Família. Para sua implementação é necessária a elaboração de propostas, que devem ser construídas coletivamente pelos profissionais locais.

Outras políticas públicas importantes nesse contexto são a Política Nacional de Promoção da Saúde, que prevê o apoio de ações de educação em saúde no ambiente escolar (Brasil, 2006a), e, mais especificamente voltados à Alimentação e a Nutrição, a portaria interministerial n. 1.010/2006, que institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas (Brasil, 2006b), e o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (Brasil, 2012).

Cabe destacar que o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), além da oferta de refeições que buscam garantir boa saúde física de crianças e adolescentes, visa também contribuir para o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, a garantia do direito à alimentação no período da aula e a formação de práticas alimentares saudáveis por meio de ações de educação alimentar e nutricional, entre outras iniciativas. Esses objetivos reforçam o papel pedagógico da alimentação no ambiente escolar.

O campo da educação em saúde tem sido profundamente repensado e pode-se observar hoje uma valorização desse campo na determinação das políticas públicas de saúde e de educação no Brasil, ao lado de uma reação às práticas pedagógicas persuasivas, a transmissão verticalizada de conhecimentos e a negação da subjetividade nos processos educativos. Observa-se uma preocupação de que a práxis educativa em saúde busque incentivar a constituição de sujeitos sociais reflexivos e capazes de reivindicar seus interesses.

Nesse sentido, parece-nos uma importante contribuição conhecer e discutir as percepções dos profissionais de educação, além de analisar o diálogo destes com os profissionais de saúde que atuam na mesma região. O objetivo deste artigo é discutir as concepções que profissionais de educação e de saúde possuem sobre a alimentação, elemento do tema transversal saúde, que, juntamente com a sexualidade, tem merecido destaque nas abordagens existentes tanto na escola como nos serviços de saúde quando se pensa em temas com maior relevância para a promoção de saúde.

Após a apresentação da metodologia adotada, discutem-se, com o auxílio de reflexões da socioantropologia da alimentação, elementos analisados a partir dos relatos de profissionais de educação e de saúde da rede pública do município do Rio de Janeiro. Este artigo se configura como uma aproximação possível entre as áreas de atuação e baseia-se na perspectiva de que a alimentação representa um importante elemento sociocultural na conformação das diferentes identidades.

Percursos da pesquisa

O contexto para realização deste trabalho³ surge a partir da participação de um dos autores no projeto de pesquisa intitulado “Delineamento e experimentação de metodologia educativa dirigida à promoção de práticas alimentares saudáveis.”⁴

O projeto enfatizou aspectos relacionados à culinária e buscou propiciar o desenvolvimento de habilidades que ampliassem a autonomia e o senso crítico de indivíduos inseridos nas redes públicas de educação e de saúde do município do Rio de Janeiro. Os sujeitos envolvidos na pesquisa foram: adolescentes, professores do primeiro segmento do ensino fundamental,

merendeiros do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e profissionais da Atenção Básica à Saúde. O modelo experimentado consistiu em oficinas educativas estruturadas em quatro etapas. Foram realizadas oito vivências culinárias, 16 grupos focais, oito encontros de formação e dois encontros de avaliação (Castro et al., 2007).

Essas experiências geraram uma série de questionamentos sobre as diferentes compreensões e práticas relativas à alimentação e à saúde, tanto no âmbito pessoal quanto profissional dos indivíduos envolvidos no projeto. O interesse em tomar alguns dos grupos focais como objeto de análise emerge do valioso debate empreendido pelos participantes em torno do universo da alimentação durante todo o processo das oficinas.

A alimentação é um tema atrativo; portanto, desde a apresentação – que solicitava que os participantes se apresentassem e associassem seu nome a um alimento –, já trazia à tona questões relativas à cultura, ao prazer e às práticas alimentares. A atividade seguinte, chamada ‘dinâmica dos sentidos’, tinha o objetivo de estimular a percepção sensorial dos participantes. Depois dessa atividade os participantes eram convidados a participar de uma experiência culinária e elaborar pratos que ao final eram degustados por todos.

O momento da preparação dos pratos era muito interessante, pois os participantes não se conheciam e tinham que negociar tanto a escolha dos ingredientes quanto a divisão das tarefas culinárias nos grupos. Durante essa atividade as conversas giravam em torno do universo da alimentação – problemas com filhos obesos, lembranças da avó, trocas de receitas culinárias, falta de tempo para comer bem. Depois da degustação os participantes eram convidados a participar de uma roda de conversa (grupo focal) sobre o tema alimentação.

A técnica de grupo focal geralmente é utilizada com o objetivo de obter informações em profundidade e investigar diferentes percepções, expressões, subjetividades e conhecimentos dos indivíduos em relação a uma experiência, um tema ou um comportamento dentro de determinados grupos mediante a interação coletiva (Victoria, 2000). Segundo Minayo (2000, p. 129), “consiste numa técnica de inegável importância para se tratar das questões da saúde sob o ângulo do social”. Os participantes dos grupos focais analisados neste artigo são professores do primeiro segmento do ensino fundamental, merendeiras do PAE e profissionais da Atenção Básica à Saúde, incluindo os da Estratégia de Saúde da Família, de todas as coordenadorias regionais do município do Rio de Janeiro. Esses profissionais possuem significativo potencial de atuação na promoção da saúde, tanto por sua capilaridade nessa população como pelas funções que desempenham nas escolas e nas unidades de saúde.

Foram selecionados quatro grupos focais: dois com profissionais de saúde e dois com profissionais de educação, envolvendo 23 pessoas. Os gru-

pos tiveram número variado de participantes e contaram com a presença de moderador e de observador, previamente treinados. As sessões tiveram tempo médio de setenta minutos, foram gravadas e transcritas por um dos autores deste artigo, que participou ativamente de todo o processo.

O tratamento dos dados foi baseado no método de Análise Temática proposto por Bardin (1979, p.105), que “consiste em descobrir os ‘núcleos de sentido’ que compõem a comunicação e cuja presença, ou frequência de aparição podem significar alguma coisa para o objectivo analítico escolhido”. Na interpretação das falas, os temas surgiram como unidades de significação e sua recorrência no texto orientou a relevância para análise e organizou os núcleos de sentido. Com essa técnica, foi possível identificar os temas abordados e os pontos de vista dos participantes. Para preservar o anonimato dos participantes, os extratos de falas dos profissionais de educação estão identificados como (Prof. educação-1; 2...) e os de saúde como (Prof. saúde-1; 2...).

Cabe mencionar que a pesquisa contou com financiamento da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) por meio de bolsa de estudo, foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Secretaria Municipal de Saúde – CEP/SMS-RJ sob número de protocolo n. 117/07 e que todos os participantes assinaram termos de consentimento livre e esclarecido, em consonância com a resolução n. 196 do Conselho Nacional de Saúde, sem qualquer conflito de interesses.

Conhecendo concepções e práticas de profissionais de educação e de saúde sobre alimentação

Alimentação e saúde são temas que possuem um caráter múltiplo que, quando observados um pouco além da superfície, descortinam um universo complexo, diverso e simbólico. A alimentação tem sido considerada uma prática social determinante no processo de permanente (re)construção das sociedades. Dentre as inúmeras expressões socioculturais, as práticas alimentares têm sido fortemente transformadas, em decorrência dos estilos de vida contemporâneos (Fischler, 1995).

As transformações nas práticas alimentares têm sido objeto de interesse das ciências da saúde desde que os estudos epidemiológicos começaram a sinalizar estreita relação entre consumo alimentar e as chamadas ‘doenças da vida moderna’ (Garcia, 2003). Nas últimas décadas, registrou-se no Brasil uma importante mudança no perfil nutricional e nos hábitos alimentares da população. A desnutrição vem diminuindo, hoje concentrada em locais e grupos vulneráveis, e a obesidade vem aumentando praticamente em todos os grupos populacionais, com destaque para o aumento crescente entre mulheres de baixa renda (Monteiro e Mondini, 2000). Os reflexos dessas

mudanças podem ser notados por esses dados, mas, também, pela busca excessiva de uma 'vida saudável' por parte dos indivíduos e pela exploração de temas relacionados à dieta e à estética do corpo pela mídia (Bleil, 1998).

A multidimensionalidade do fato alimentar tem permitido que várias disciplinas, como antropologia, nutrição, economia, educação, agronomia e sociologia, entre outras, encontrem na alimentação um objeto, direto ou indireto, de estudo. Inúmeros estudos têm sido realizados na busca de compreender a complexidade do ato alimentar e de desvelar os fenômenos motivacionais e os efeitos de tais mudanças nas sociedades (Fonseca et al., 2011).

Procura-se aqui compreender a alimentação de forma transdisciplinar, tendo como foco principal as abordagens socioculturais, para cotejar o estudo da alimentação na sociedade contemporânea. A escolha da abordagem do sociólogo Claude Fischler como ponto de partida para análise dos grupos focais que versam sobre o fenômeno alimentar contempla essa perspectiva, já que ele considera o debate entre os aspectos biológicos e socioculturais da alimentação, reconhecendo-a como um fato social relevante na construção das identidades culturais de diferentes grupos sociais.

Alimentação e identidade na contemporaneidade

É por meio da vida em sociedade que se constroem as identidades e as diferenciações. Nesse contexto, a influência dos pares, em diferentes grupos sociais, é significativa no que se refere aos gostos e práticas alimentares. Alguns estudos sobre populações migrantes mostram que os jovens são os principais mediadores de boa parte das novas aquisições que contribuem para a aculturação da família (Hall, 2005). Eles são mais abertos à socialização e manifestam maior interesse de integração, seja na escola, seja na rua. Nas últimas décadas, os jovens têm influenciado a constituição de padrões e valores sociais. Isso vem acontecendo porque grande parte da sociedade adulta interioriza e busca vivenciar certas práticas juvenis, para se sentir inserida no contexto de constantes transformações.

Nesse sentido, a utilização da observação e da imitação como forma de transmissão de hábitos nos revela como se pode realizar a aquisição das práticas. No entanto, Fischler (1995, p. 168) destaca que "mesmo que se adquiram individualmente, as regras e as práticas alimentares estão estruturadas socialmente e é socialmente que ganham seu sentido e sua função". Os profissionais de educação identificam a escola como espaço privilegiado na socialização e adoção de práticas alimentares, indicando o momento de realização de refeições na escola como propício para o desenvolvimento dessa aprendizagem.

(...) a alimentação não é o ato de comer; alimentação também é um ato de educar (Prof. educação-4).

No final da aula, a mãe falou assim: 'E aí, ele comeu?'. Eu falei: 'Ele comeu, comeu dois copinhos'. 'Mas ele não gosta de salada de frutas!' 'Mas ali viu o outro comendo e ele comeu também.' Ali, é tudo questão do exemplo, da influência, da diversão (Prof. educação-5).

Às vezes, quando o professor senta no refeitório junto com as crianças e come junto, elas observam muito (...) como a gente está comendo, o que a gente está comendo (Prof. educação-4).

Entre todas as dimensões da relação ser humano-alimento, alguns alimentos e maneiras de comer parecem possuir um peso simbólico particular. A adoção de novos modelos ou práticas pode ocorrer também, o que Fischler (1995) denomina 'mimesis' ou 'distinção'. Ele buscou na obra de Bourdieu (1979) a explicação para esse fato. Quando determinado alimento, consumido somente pelas classes superiores, se populariza, passando a ser inserido no cardápio por grande parte da população, realiza-se automaticamente um movimento em busca de produtos especiais, a fim de se estabelecer uma 'distinção', uma diferenciação na hierarquia social, como expresso abaixo:

eu tenho uma vizinha que diz assim: 'Ah, eu não gosto de fazer comida de pobre, só gosto de fazer quando eu posso fazer aquela comida que eu gosto, um bacalhau' (Prof. educação-5).

Nesse domínio, certos comportamentos de consumo tendem a ser adotados por classes em processo de ascensão, preocupadas em ascender simbolicamente ao *status* de classe superior, num processo em que se busca uma situação de diferença – elemento central para a constituição da identidade (Woodward, 2000). A atração simbólica por determinado modelo é um dos elementos que contribuem para a gênese das mudanças das práticas alimentares.

O conceito de 'modernidade alimentar' sintetiza e representa os impactos que os sistemas alimentares sofreram em função das transformações sociais, econômicas e culturais ocorridas na sociedade contemporânea. Observa-se que não existe uma interpretação consensual sobre esse conceito; Méndez (2005), porém, faz uma análise dos principais debates desenvolvidos em torno desse tema.

O primeiro se refere ao grau de estabilidade ou desestruturação da alimentação contemporânea. Por um lado, o processo de mudança social, particularmente a modernização da sociedade, se refletiu numa desestruturação

dos comportamentos relativos à alimentação. Isso é resultado do individualismo nas escolhas e condutas alimentares. Por outro lado, os modelos de consumo alimentar são relativamente estáveis, mantendo-se uma persistência relevante.

Um segundo debate faz referência à sobrevivência ou não do fator classe social como gerador de normas alimentares. Alguns autores, baseados nos trabalhos de Beck (1996), consideram que a modernização das sociedades leva ao aumento da disponibilidade de alimentos, associado a uma diminuição das diferenças sociais expressa pela característica da dieta e pelo aumento na diversidade de modelos alimentares movidos por diversos critérios de escolhas individuais. Essas mudanças não estariam sujeitas exclusivamente às classes sociais. Entretanto, existem autores, apoiados nos estudos de Bourdieu (1998), que acreditam na permanência de uma diferenciação social por meio dos consumos alimentares, considerando a manutenção das diferenças de classe e os padrões de consumo em função da origem social dos consumidores. Méndez (2005) se afina com esse debate.

O terceiro debate aberto, não ligado exclusivamente à modernidade alimentar, refere-se à necessidade de estabelecer um vínculo entre a produção do alimento e seu consumo. A preocupação do consumidor sobre os riscos trazidos pelos alimentos e os recentes problemas para a sua produção, associados às crises alimentares, têm baseado essa perspectiva.

Uma das grandes questões vivenciadas pelo comensal contemporâneo é a preocupação de saber 'o que comer' e em que proporção, ou seja, fazer uma boa escolha alimentar. Escolha que se relaciona com a sua identidade e que se encontra em meio ao processo de transformação do alimento 'cru'; seja pela cultura ao ser 'cozido', seja por meios naturais ao se tornar 'podre' (Lévi-Strauss, 2004). A preocupação quantitativa, predominante nas sociedades que conviveram com períodos de escassez alimentar, não está totalmente ausente. No entanto, a preocupação quantitativa atual se refere aos excessos alimentares e à necessidade de fazer restrições em busca do 'equilíbrio':

Eu gostaria muito de poder equilibrar a comida, balancear a comida, o que pode misturar e o que não pode, eu acho que isso é fundamental pra gente trabalhar com alimentação, pra gente poder também passar isso pras crianças (Prof. educação-1).

Algumas questões trazidas pela contemporaneidade, tais como as mudanças ocorridas no mundo do trabalho, marcadas pela industrialização e pela feminilização da sociedade, e as novas relações entre o indivíduo e a coletividade, influenciaram diretamente na gênese desse comensal moderno e determinaram suas novas relações com a alimentação e sua identidade. A modernidade alimentar é entendida como o momento em que diversas mudanças ocorrem em torno do sistema alimentar no contexto contemporâneo

(Fonseca et al., 2011). Tal sistema corresponde ao conjunto de estruturas tecnológicas e sociais que, desde a coleta até a cozinha, passando por todas as etapas da produção-transformação, permite ao alimento chegar até o consumidor e ser reconhecido por ele como comestível (Poulain, 2004).

Como pontua Woodward (2000), com base na obra de Lévi-Strauss, a alimentação pode ser entendida como elemento que constitui identidades a partir de várias frentes, como a forma pela qual organizamos 'as comidas'. As diferentes formas de servir, a existência de pratos principais, sobremesas ou específicos para festas são alguns exemplos. Há também dimensões ecológica, econômica, política e de saúde relacionadas às escolhas alimentares, havendo até mesmo definições de identidades que se fundamentam nestas, como é o caso do vegetarianismo (Santana, 2007). Não se deve ainda esquecer a dimensão material envolvida, com as restrições financeiras que impõem a aquisição de determinados produtos e que implicam na conformação de similitudes e diferenças. Isso sem entrar na discussão dos aspectos relacionados à religião ou a outros rituais que perpassam a alimentação e que demarcam permissões e proibições.

A reordenação do trabalho, do tempo e da indústria de alimentos

A partir de meados do século XX, estabeleceu-se uma nova composição social, marcada pela urbanização e pelo desenvolvimento de novas tecnologias, que alteraram os modos de produção e as relações de trabalho. Essa nova estrutura socioeconômica fez com que o nível de renda aumentasse e, com ele, a valorização do consumo. Num primeiro momento, os objetos de consumo tinham foco nos equipamentos facilitadores das tarefas domésticas e do deslocamento em grandes distâncias (ex. eletrodomésticos, automóveis). Posteriormente, priorizou-se um consumo mais 'hedonista', valorizando o lazer e consumo cultural. Esses novos mercados, do turismo, da gastronomia e da 'indústria cultural', experimentaram um grande crescimento.

A relação com o tempo se modificou profundamente, caracterizando-se por um ritmo de vida acelerado. A incorporação de tecnologias facilita e economiza o tempo dedicado à realização de atividades cotidianas; no entanto, a competitividade imposta pelo mercado e a fragilidade dos vínculos de trabalho levam a uma nova organização do tempo e eleição de prioridades, restringindo o tempo dedicado à convivência familiar, sobretudo à alimentação. Esse reordenamento do tempo solicita uma revisão das atividades que irão ocupar o 'tempo de obrigação' e o 'tempo de ócio' (Rozin et al., 2006). No Brasil, alguns estudos comprovam o aumento do consumo de alimentos pré-preparados e prontos, além, também, do aumento de refeições realizadas fora de casa, o que sugere a redução da prática culinária

intradomiciliar (Collaço, 2006; Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2011), questões amplamente enunciadas também no debate:

Hoje a gente está numa vida muito agitada; se você parar para pensar, a gente trabalha, corre. Se não tiver prazer com o que vai comer... que são das coisas que mais dão prazer na vida (Prof. saúde-3).

Tem uma coisa que, sem dúvida, a comida mais saudável é a mais elaborada, mais dispendiosa de tempo, com certeza. Tempo é um fator importante (Prof. saúde-7).

A fim de atender às demandas do comensal moderno, a indústria de alimentos vem se adaptando a essa nova configuração, na qual se verifica uma redução do tempo alimentar (Cheng et al., 2007). Fischler (1995, p. 186) é enfático ao afirmar que “a alimentação se converteu em uma ‘indústria’” e que “os alimentos que comemos estão cada vez mais transformados por ela”. A preparação culinária se desloca cada vez mais da cozinha para a fábrica: os alimentos altamente processados incorporam trabalho e tempo, liberando o consumidor dessa tarefa.

A cozinha se industrializa, tal qual a agricultura e seus produtos. Até há pouco tempo, em muitos países, a agricultura local proporcionava boa parte da alimentação cotidiana e o repertório culinário se construía a partir do leque de recursos disponíveis (Gazella e Roux, 1999). No que diz respeito à agricultura, uma preocupação mencionada pelos participantes se refere aos modos de produção dos alimentos *in natura*, como as verduras e frutas, que, segundo eles, têm alterado as características sensoriais e gustativas dos alimentos, causando prejuízos à saúde do comensal:

Sabe qual é a minha preocupação? A gente está comendo mal, até os alimentos bons e saudáveis. Aí você começa a testar o gosto desses alimentos comprados diretamente da fonte e compra aqui e vê a diferença, não é? (...) Gente, o agrião chega a fazer ‘crocância’, estamos comendo muito mal, até os alimentos saudáveis (Prof. saúde-3).

Do exterior, vinha somente um número pequeno de produtos, geralmente valorizados pela população receptora, seja porque só os consumia em casos especiais, seja porque permitiam modificar o sabor da culinária local, a exemplo das especiarias. A reestruturação do sistema agroalimentar instituiu uma cadeia de produção organizada em escala regional, nacional e mundial, a qual engloba distintos atores (Maluf e Wilkinson, 1999).

A expansão agroalimentar e industrial mobilizou o nascimento e a instauração das grandes redes de supermercados, facilitando o escoamento da produção e incrementando a distribuição dos produtos. Com isso, a maioria

dos pequenos mercados fechou as portas e lojas tradicionais praticamente desapareceram. É nessa expansão do comércio, mais do que no fortalecimento da indústria, que Goody (1995) identifica o elemento central que influencia os processos de produção e distribuição, incluindo, consequentemente, a cozinha nos diferentes tipos de sociedades modernas.

A ascensão dos grandes supermercados revolucionou o consumo e os modos de vida da população. As estratégias de compras se transformaram, passando das cotidianas para as compras planejadas, em longo prazo. Além disso, as estratégias de marketing, como promoções, brindes e publicidade das marcas, buscaram incentivar o consumo, intensificando as compras por impulso. Foi possível identificar essa situação tanto nas falas de profissionais de educação como nos de saúde:

Porque nós ficamos presos? Não estou falando dos meus alunos, nós todos, com a grande tentação do supermercado, coisas maravilhosas, caras e baratas, né? (Prof. educação-5).

A gente também não é alienada, de vez em quando a gente sai, às vezes a gente vai no Bob's, no Mc Donald's, porque tem aquele bonequinho de lembrança que eles gostam, que fazem coleção. E então ele come o lanche pequeno, e eu como o lanche pequeno. Coitado, uma criança... socialização (Prof. saúde-9).

O que acontece, a gente vai para o mercado e compra um biscoito confeitado, um recheado e come o biscoito pela máscara, pela lata, pela capa do biscoito lá. Em casa fica tudo na geladeira, quer dizer, quando abre não tem esforço nenhum, não tem um 'sentar na mesa' (Prof. saúde-3).

Uma das principais características da modernidade alimentar é o excesso, a abundância (Contreras e Gracia, 2005). Isso pode se manifestar de diferentes formas, seja pela oferta de incontáveis opções alimentares, seja pela enorme quantidade de canais de informação referentes à alimentação. Fischler (1995, p. 195) propõe os conceitos de polifonia dietética e cacofonia alimentar, para representar essa profusão e difusão de informações. Ele analisa que, nas sociedades contemporâneas,

uma polifonia dietética se instalou praticamente de maneira constante: o Estado, o movimento organizado dos consumidores, os médicos de diversas especialidades, a indústria, a publicidade, a mídia, contribuem com essa situação, de maneira mais ou menos confusa e contraditória para o comensal. Esta polifonia dietética se funda em uma verdadeira e planetária cacofonia alimentar: os discursos dietéticos se mesclam, se confrontam ou se confundem com os discursos culinários e gastronômicos, os livros de regime com os livros de receitas, os

manuais de nutrição com os guias gastronômicos. Por todas as partes crescem as prescrições e as proibições, os modelos de consumo e as advertências: nesta cacofonia, o comensal desorientado, em busca de critérios de escolha, deseja, sobretudo, nutrir suas incertezas (Fischler, 1995, p. 195).

Garcia (2003), no artigo que analisa os reflexos da globalização da cultura alimentar, considera que a difusão da ciência nos meios de comunicação e o uso do discurso científico na publicidade de alimentos exercem um papel significativo no cenário das mudanças alimentares. A ampla difusão dessas informações, vinda de diferentes fontes, é percebida por alguns participantes como um aspecto positivo, pois o acesso a elas estaria conscientizando os comensais à mudança de hábitos alimentares considerados não saudáveis. Ao mesmo tempo, percebemos que essa polifonia dietética tem feito com que os comensais se questionem se suas escolhas alimentares estão corretas ou não, e se o que irão consumir trará resultados benéficos ou prejudiciais à saúde.

Eu sei que a gente está caminhando para uma mudança de hábito, sim, a televisão está informando muito. O instituto [de Nutrição Annes Dias], mesmo, (...) com essas cartilhas (...); a prefeitura está sempre fazendo reuniões, eu mesmo já participei de várias, e (...) alguma coisa a gente sempre leva. Então, está havendo uma mudança de hábito, uma outra consciência. A informação está chegando, sim; uns aceitam mais rápido, outros mais devagar (Prof. educação-6).

As televisões também. Ana Maria Braga (apresentadora de programa) mostrando pratos que às vezes são riquíssimos em gorduras. E a gente sempre fica se perguntando: será que eu estou comendo certo? Será que é fechadinho dessa forma? Será que eu não posso abusar um pouco mais de gordura? (Prof. educação-5).

Quanto à mídia, o canal mais citado na difusão de informações sobre a alimentação foi a televisão. Em alguns momentos, ela aparece como aliada no processo de educação alimentar e, em outros, como inimiga.

Nessa parte da alimentação, e em outras coisas, também, eu acho que a gente tem um forte inimigo, que é a mídia, né? Aliados em algum momento, mas em outros vem deseducando muito (Prof. saúde-1).

Eu lembro que uma vez o *Globo Repórter* fez uma matéria 'folhas versus veneno'. (...) Então foi uma dificuldade pra você trabalhar com qualquer tipo de folha na escola, por causa do agrotóxico. (...) "não, professora, o *Globo Repórter* falou do agrotóxico". Aí você tem que voltar aquilo tudo que você tinha conquistado,

mostrar como é que se limpa (...). É uma dificuldade, às vezes informa desinformando (Prof. educação-5).

Com os avanços tecnológicos referentes à distribuição e exportação de alimentos, produtos que até há pouco tempo eram exóticos e raros se tornaram mais acessíveis, sendo introduzidos nos diversos sistemas culinários. Esse processo gerou o que Fischler (1995, p. 190) chama de “sincretismo culinário generalizado”. É importante destacar que a ampliação dos mercados e da difusão de artigos alimentares geraram transformações, na composição dos alimentos e nas formas de consumo. Analisando esse processo, alguns autores defendem que os novos alimentos industrializados tendem a se padronizar, se homogeneizar, levando a uma ‘mundialização’ dos gostos e dos costumes alimentares. Fischler considera que

seria um erro acreditar que a industrialização da alimentação (...) e a distribuição de massa só podem desagregar e igualar as particularidades locais e regionais. Na realidade, em certos casos, a modernidade não exclui; pelo contrário, favorece a formação de particularidades locais (Fischler, 1995, p. 191).

Isso se dá pela necessidade de afirmar as identidades, sejam individuais, sejam coletivas.

Daí que se torna imperativo pensar a alimentação e sua relação com a sociedade e a educação em saúde dentro desse intrincado contexto, o qual deve, por exemplo, dialogar com um amplo leque de autores e abordagens. Nesse ponto, um ilustrativo exemplo seria pensar, *mutatis mutandis*, a alimentação dentro das reflexões de Hall (2005) sobre a identidade na pós-modernidade. Esse autor revela que existe uma tensão entre o ‘global’ e o ‘local’ na transformação das identidades, e daí que seria possível identificar movimentos semelhantes dos efeitos dessa tensão nos sistemas alimentares, tal como afirmam Hill e Gaines (2007) e Mintz e Bois (2002).

A primeira tendência indica que os sistemas alimentares nacionais e locais estariam se desintegrando como resultado da homogeneização cultural e, com isso, provocando a ‘mundialização’ dos gostos e dos costumes alimentares, situação que certamente não é automática e que tem sido problematizada (Rial, 1997). A segunda tendência provocaria um efeito inverso: os sistemas alimentares nacionais e locais estariam sendo valorizados como forma de reforçar as particularidades e resistir à globalização. E, por fim, a terceira tendência enuncia que as identidades ligadas ao sistema alimentar estão em declínio, mas novas identidades ‘locais’ e ‘globais’ estão se produzindo nesse âmbito da vida social, num processo eivado de paradoxos (Gracia, 1996).

Considerações finais

As falas e análises aqui reunidas expressam parte da complexidade da questão alimentar na contemporaneidade. Ao tecer uma análise sobre os saberes e as práticas de profissionais de educação e de saúde sobre o tema alimentação, pode-se conhecer e refletir sobre seus valores e traços culturais, ideológicos ou institucionais, e também sobre suas diferentes realidades cotidianas, tanto no âmbito pessoal quanto no profissional. Ao pensar no comensal moderno, que vive num grande centro urbano, observa-se que ele é alvo direto ou indireto do assédio da mídia interessada em mediar seus produtos ou informações. Desse modo, a polifonia dietética e a cacofonia alimentar fazem surgir uma infinidade de critérios, proibições e prescrições alimentares, que passam a compor um mosaico particular do comensal, que irá orientar suas escolhas e práticas alimentares.

No presente trabalho, apresentaram-se e debateram-se múltiplas dimensões da alimentação que podem ser identificadas nas falas dos profissionais aqui pesquisados. Buscou-se compreender a alimentação de forma interdisciplinar, tomando como base as abordagens socioculturais, para inspirar o estudo da alimentação na sociedade contemporânea. Tais reflexões permitiram compreender a alimentação como uma teia de relações entre os aspectos biológicos, socioeconômicos, psicoafetivos, ambientais e culturais, situando-a para além de sua função fisiológica e nutricional. A abordagem puramente biológica não dá conta da complexidade que se estabelece, não somente dentro do arcabouço cultural e identitário, mas também no que se refere à indústria, à publicidade, ao meio ambiente e tantas outras áreas e questões que têm sido acionadas na conformação das práticas e reflexões relacionadas ao sistema alimentar.

Em síntese, pode-se perceber que a comida se relaciona com processos sociais diversos, como prazer, família, socialização, distinção social; que ocorrem vários movimentos de mudanças e permanências do sistema alimentar, no sistema culinário e nas práticas de consumo; que a nova relação com a noção 'espaço-tempo' tem alterado as escolhas e os comportamentos de consumo; que a mídia tem enorme influência sobre as escolhas e condutas alimentares, entre outros aspectos. A alimentação se configura como um valioso objeto de estudo, que possibilita múltiplos ângulos e formas de investigação e análise.

Ter consciência e sensibilidade dessa realidade é fundamental no estabelecimento de ações e estratégias que visem à promoção de saúde no ambiente escolar. Considerar os atores e suas concepções, tanto no ambiente escolar como nos serviços de saúde, representa uma importante aproximação, que deve redundar numa dedicação que também inclui os estudantes e que não pode ser desassociada dos conteúdos que serão abordados.

A alimentação é parte importante do cotidiano escolar e, ao assumirmos uma visão que compreende a escola como espaço sociocultural, “cuja dimensão educativa encontra-se também nas experiências humanas e sociais ali existentes” (Dayrell, 2006, p. 159), a alimentação tem ali um importante elemento a ser observado.

Dentro das discussões relacionadas às concepções de alimentação, buscou-se com este trabalho afirmar a necessidade de exercitar a escuta com parte dos envolvidos com a educação em saúde, especialmente no ambiente escolar, e tendo em perspectiva o papel da alimentação como constituidor de identidades e potencializador do desenvolvimento da cidadania e da qualidade de vida. Com isso, espera-se contribuir para o fortalecimento das ações de educação em saúde e alimentação, visando mobilizar a população para uma reflexão crítica de suas condições de saúde e de vida em prol do enfrentamento das desigualdades e como desencadeador de amplas e abrangentes experiências de equidade social no âmbito escolar.

Colaboradores

Thais Salema Nogueira de Souza realizou todas as etapas da pesquisa e participou da redação, análise e discussão dos dados apresentados no artigo. Alexandre Brasil Carvalho da Fonseca orientou a pesquisa e colaborou com a redação do artigo.

Resumen Los saberes y prácticas de los individuos se (re)producen en forma cotidiana en base al entrelazamiento del bagaje personal con las relaciones humanas y sociales experimentadas en los diferentes espacios colectivos. En tal sentido, escuelas y unidades de salud se configuran como espacios privilegiados de actuación e investigación. El objetivo de este artículo es discutir los saberes y prácticas relacionados con la alimentación, cuestión central para el tema transversal salud, por medio del diálogo con profesionales de educación y de salud del municipio de Río de Janeiro, Brasil. Para ello, se consideraron discusiones desarrolladas en el ámbito de la socioantropología de la alimentación. Se utilizaron métodos de investigación cualitativa, buscando valorizar las intersubjetividades y los significados atribuidos por los individuos a sus propias experiencias de vida. Se analizaron cuatro grupos focales, que resultaron en debates sobre los procesos sociales relacionados con la alimentación, con los cambios y permanencias en los sistemas alimentarios y con los desafíos de la comensalidad en el contexto contemporáneo. El conocimiento de las percepciones de estos profesionales se vuelve útil para el desarrollo de prácticas de educación en salud que, ejercitando la transdisciplinariedad, consideren la alimentación como elemento pedagógico en la construcción de conocimientos por parte de ciudadanos críticos y para una vida saludable.

Palabras clave alimentación; educación en salud; escuela; profesional de la salud; profesional de la educación.

Notas

¹ Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Escola de Nutrição Rio de Janeiro, Departamento de Nutrição em Saúde Pública, RJ, Brasil.

<thaissalema@gmail.com>

Correspondência: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Escola de Nutrição, Departamento de Nutrição em Saúde Pública, Rua Dr. Xavier Sigaud, 290, Prédio II, 3º andar, DNSP, CEP 22290-180, Urca, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

² Universidade Federal do Rio de Janeiro, Núcleo de Tecnologia Educacional para a Saúde, Programa de Pós-Graduação Educação em Ciências e Saúde, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

<abrasil@ufrj.br>

³ Este artigo relata parte do estudo realizado na dissertação de mestrado intitulada *Alimentação, promoção e educação em saúde: saberes e práticas de profissionais de saúde e de educação da Rede Municipal do Rio de Janeiro*, de autoria de Thais Salema Nogueira de Souza, defendida em 2008 no âmbito do Mestrado em Tecnologia Educacional nas Ciências da Saúde, do Núcleo de Tecnologia Educacional para a Saúde da Universidade Federal do Rio de Janeiro (Nutes/UFRJ). A pesquisa contou com financiamento da coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) por meio de bolsa de estudo e foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro (CEP SMS-RJ), sob o protocolo de n. 117/07, não havendo conflito de interesses.

⁴ Coordenado por Inês Rugani Ribeiro de Castro, Instituto de Nutrição Annes Dias, Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil do Município do Rio de Janeiro/RJ.

Referências

- BARDIN, Laurence. *Análise de conteúdo*. Lisboa: Edições 70, 1979.
- BECK, Ulrich. Teoría de la sociedad del riesgo. In: BERIAIN, Josexo (org.). *Las consecuencias perversas de la modernidad*. Barcelona: Antropos, 1996. p. 201-222.
- BLEIL, Suzana I. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre as mudanças de hábitos no Brasil. *Revista Cadernos de Debate*, Campinas, v. 6, p. 1-25, 1998.
- BOURDIEU, Pierre. *La distinction: Critique sociale du jugement*. Paris: Éditions Minut, 1979.
- BOURDIEU, Pierre. *La distinción: Criterio y bases sociales del gusto*. Madri: Taurus, 1998.
- BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Fundamental. *Parâmetros Curriculares Nacionais: apresentação dos temas transversais, ética*. Brasília: MEC/SEF, 1997.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. *Política Nacional de Promoção da Saúde*. Brasília: MS, 2006a.
- BRASIL. Ministério da Saúde/Ministério da Educação. Portaria interministerial n. 1.010, de 8 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 9 de maio de 2006b.
- BRASIL. Decreto n. 6.286, de 5 de dezembro de 2007. Institui o Programa de Saúde na Escola (PSE) e dá outras providências. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Poder Executivo, Brasília, DF, 5 de dezembro de 2007.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. *Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas*. Brasília: MDS/Sesan, 2012.
- CARVALHO, Graça S. Escolas promotoras de saúde: fatores críticos para a sua implementação. *Revista de Educação*, Lisboa, v. XII, n. 1, p. 63-75, 2004.
- CASTRO, Inês R. R. 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, 2007.
- CHENG, Shu-Li et al. The changing practice of eating: evidence from UK time diaries, 1975 and 2000. *British Journal of Sociology*, London, n. 58, v. 1, p. 39-61, 2007.
- COLLAÇO, Janine H. L. Representações do comer em praças de alimentação de *shopping-centers* na cidade de São Paulo: alguns aspectos sobre saúde e obesidade. In: REUNIÃO NACIONAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 25. *Anais...*, Goiânia, 2006.
- CONTRERAS, Jesus; GRACIA, Mabel. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.
- DAYRELL, Juarez (org.). *Múltiplos olhares sobre educação e cultura*. Belo Horizonte: UFMG, 2006.
- FISCHLER, Claude. *El (h)ominívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.
- FONSECA, Alexandre B. C. et al. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições socioantropológicas para a pesquisa em nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 16, n. 9, p. 3.853-3.862, 2011.

- GARCIA, Rosa W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, 2003.
- GAZELLA, Ademir A.; ROUX, Bernard. Agribusiness em questão: a emergência da agricultura multifuncional. *Estudos Sociedade e Agricultura*, Rio de Janeiro, n. 13, p. 46-69, 1999.
- GOODY, Jack. *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa, 1995.
- GRACIA, Mabel. *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona: Icaria, 1996.
- HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A, 2005.
- HILL, Ronald P.; GAINES, Jeannie. The consumer culture of poverty: behavioral research findings and their implications in an ethnographic context. *The Journal of American Culture*, Malden, v. 30, n.1, p. 81-95, 2007.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). *Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil*. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. São Paulo: Cosac Naif, 2004.
- MALDONADO, Luciana A. et al. Avaliação do projeto "Com gosto de saúde": uma iniciativa de promoção de saúde por meio da educação nutricional em escolas. *Saúde em Foco: Informe Epidemiológico em Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 23, s/n, p. 105-117, 2002.
- MALUF, Renato S.; WILKINSON, John (orgs.). *Reestruturação do sistema agroalimentar*. Rio de Janeiro: Mauad, 1999.
- MÉNDEZ, Cecilia D. Los debates actuales en la sociología de la alimentación. *Revista Inter-nacional de Sociología Tercera Época*, Córdoba, s/v, n. 40, p. 47-78, 2005.
- MINAYO, Maria C. S. *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. São Paulo: Hucitec, 2008.
- MINTZ, Sidney; BOIS, Christine. The anthropology of food and eating. *Annual Reviews of Anthropology*, Palo Alto, v. 31, s/n, p. 99-119, 2002.
- MONTEIRO, Carlos A.; MONDINI Lenise. Mudanças no padrão de alimentação. In: MONTEIRO, Carlos A. (org.) *Velhos e novos males da saúde no Brasil*. São Paulo: Hucitec; Nupens/USP, p. 79-89, 2000.
- POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Editora UFSC, 2004.
- RIAL, Carmem S. M. Os fast foods: uma homogeneidade contestável na globalização cultural. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 3, n. 5, p. 140-180, 1997.
- ROZIN, Paul et al. Attitudes towards large numbers of choices in the food domain: a cross-cultural study of five countries in Europe and the USA. *Appetite*, Oxford, v. 46, n. 3, p. 304-308, 2006.
- SANTANA, Heron. Vegetarianismo como ação política. *Revista Jurídica dos Formandos em Direito da UFBA*, Salvador, v. 7, n. 11, p. 337-40, 2007.
- VICTORA, Ceres G.; KNAUTH, Daniela R.; HASSEN, Maria N. A. *Pesquisa qualitativa em saúde*. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2000.
- WOODWARD, Kathryn. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, Tomaz T. (org.). *Identidade e diferença*. Petrópolis: Vozes, p. 7-72, 2000.

Recebido em 14/02/2012
Aprovado em 10/02/2015