

“Teoria do *habitus*: um estudo sobre as disposições alimentares”

Aluna: Kadyne Fernanda Macedo
Programa FEUSP

Orientadora: Maria da Graça Jacintho Setton

1. Resumo do projeto inicial

O objetivo central dessa pesquisa é fazer um levantamento bibliográfico acerca da produção acadêmica relativa às práticas alimentares no Brasil. Busca-se uma perspectiva relacional de análise entre as várias instâncias socializadoras a fim de compreender a especificidade do processo educacional e socializador dos grupos nas suas escolhas alimentares.

Para tais considerações, o projeto se apóia em uma análise da produção acadêmica das áreas de educação, sociologia e antropologia, a fim de observar as diferentes abordagens sobre o tema, com base no material encontrado no Banco de Teses da Capes.

Palavras-chave

Socialização – pré-disposições – prática alimentar

2. Apresentação

Considerando que todas as escolhas ou pré-disposições de um indivíduo são resultado de condições de socializações específicas, a pesquisa se propôs, a partir de um levantamento acerca da produção relativa às práticas alimentares no Brasil, verificar a produção acadêmica sobre o assunto. É importante ressaltar, todavia, que no decorrer do trabalho de pesquisa, notou-se que a produção relativa às práticas alimentares no Brasil está ainda em fase de consolidação, já que falta-nos pesquisas com expressividade nacional.

Parte-se do pressuposto que as práticas alimentares são uma dimensão do habitus quase que imperceptível. Mais especificamente, a pesquisa visa uma discussão que dialoga com a teoria disposicionalista da cultura especificamente nos ambientes familiares, já que a família é a primeira instância socializadora responsável, dentre tantas coisas, pela transmissão da “herança” cultural. Além disso, é também na família que a primeira identidade social do indivíduo é forjada, constituindo, portanto, um habitus primário. Portanto, a família é uma matriz socializadora, reprodutora e difusora responsável por um conjunto de experiências, disposições e práticas de cultura.

Pode-se dizer que o conjunto de esquemas de pensamento, de disposições de cultura, disponibilizados pela família e também por outras instâncias socializadoras e, que acabam por ser acumulados nas trajetórias dos indivíduos, atende pelo nome de *habitus*, que segundo Pierre Bourdieu é:

[...] um sistema de disposições duráveis e transponíveis que, integrando todas as experiências passadas, funciona a cada momento como uma matriz de percepções, de apreciações e de ações – e torna possível a realização de tarefas infinitamente diferenciadas, graças às transferências analógicas de esquemas [...] (BOURDIEU, 1983 a, p. 65)

Desta forma, o habitus é concebido como um sistema de esquemas, individual e socialmente constituído de disposições estruturadas e estruturantes, ou seja, estruturadas socialmente e estruturantes nas mentes dos indivíduos e que acaba por ser adquirido pelas experiências, orientando as ações dos indivíduos. Nesse sentido, apoiando-se nas considerações de

Bourdieu é possível afirmar que as escolhas (alimentares, por exemplo) são resultado da relação entre um habitus e as pressões do meio.

3. Etapas do Trabalho Realizadas

Este relatório compreende as etapas do período total de pesquisa, que entre os meses de Outubro de 2010 à setembro de 2011, contemplou o levantamento bibliográfico no banco de teses/dissertações da Capes aliado à sínteses de resumos, leituras pertinentes ao tema, bem como a descrição dos principais resultados da investigação, na tentativa de verificar as principais temáticas ou abordagens dominantes ou ainda lacunas abertas à pesquisas futuras.

Em um primeiro momento, busquei, aqui, traçar os procedimentos metodológicos utilizados a fim selecionar os trabalhos por ordem de interesse, bem como a apresentação do que foi feito durante os meses de pesquisa, as dificuldades encontradas e as alterações necessárias. A seguir, apresentam-se as sínteses dos resumos das produções pertinentes ao tema e suas respectivas tabelas.

Este relatório oferece uma análise preliminar com base nas palavras chaves, “Habitus alimentares”, “Refeição”, “Cozinhar”, “Comensalidade”, “Práticas alimentares”, “Refeição” e “Alimento”. Posteriormente, pretenderam-se sínteses acerca dos resultados de cada área do conhecimento escolhida para esta pesquisa (Educação, Sociologia, Antropologia e História), organizando-as através de novas tabelas e conteúdos, a fim de explorar mais atentamente possíveis novas abordagens, metodologia, autores, enfim, construir novos encaminhamentos a partir das informações contidas nas produções de cada área pesquisada.

Além disso, optou-se por manter os cronogramas semestrais, com suas respectivas alterações, na tentativa de acoplar as atividades realizadas no período de pesquisa de maneira mais objetiva.

As referências bibliográficas aparecem divididas por livros e textos utilizados como embasamento teórico e, em seguida pelas teses e dissertações por área em que foram consultados seus respectivos resumos.

Por fim, apresentam-se, em anexo, algumas tabelas e gráficos com referência ao número de produções e frequência de palavras-chave por área, bem como o número de produções por região.

Além disso, sob forma de anexo digital, apresentam-se alguns fichamentos como forma de registros de atividades paralelas à pesquisa, dos textos discutidos no 2º semestre de 2010, e 1º semestre do trabalho de pesquisa de Iniciação Científica, na disciplina optativa “Pierre Bourdieu: uma interpretação”, e também no curso “Leituras de Norbert Elias” (frequentado no primeiro semestre de 2011), ambos ministrados pela professora orientadora Maria da Graça Jacintho Setton, como também os dos diversos textos e livros que foram encontrados durante as pesquisas e também por sugestões dos membros do grupo de estudos “Práticas de Socialização Contemporâneas” - GPS, pertinentes ao tema.

4. Metodologia

A princípio, o levantamento da produção acadêmica acerca das práticas alimentares seria feita apenas a partir das áreas de conhecimento da Educação, Sociologia e Antropologia. Contudo, ainda nos três primeiros meses da pesquisa (outubro, novembro e dezembro do ano de 2010), verificou-se que as produções mais significativas à pesquisa estavam relacionadas à “áreas de conhecimento” não inclusas em um primeiro cronograma apresentado no projeto inicial e, portanto, optou-se pela inclusão das áreas de “História” e “Nutrição”. Entretanto, percebeu-se que havia um grande número de produções vinculadas a esta última área que não acrescentava informações relevantes ao interesse da pesquisa, já que revelavam, em sua maioria, características puramente nutricionais. Assim, optou-se por retirá-la e priorizar as demais áreas.

Da mesma forma, notou-se que algumas produções mencionavam constantemente o termo “comensalidade”, em especial, na área de história. Assim, optou-se por anexá-la ao trabalho de pesquisa como uma das palavras-chaves, já que esta, de certa forma, traduz e sintetiza o objetivo principal da pesquisa, pois revela um dos principais significados da alimentação: “o ato de comer junto”. Assim, compreende-se que o partilhar da comida constitui-se como um ato social que transcende a experiência individual com o alimento.

Durante o desenvolvimento da pesquisa notou-se também quão variados são os trabalhos pesquisados e, por consequência trazem aspectos também diversos, resultando em múltiplos questionamentos. Contudo, esta parte do processo faz-se de extrema importância, já que é nela que se pode encontrar trabalhos riquíssimos e que, por consequência, nos permite estudar o difuso, bem como nos revelar novas “direções” para o trabalho de pesquisa.

Aliás, sabe-se que todo o processo de pesquisa pode e deve ser flexível, a fim de sempre priorizar e facilitar o trabalho. Desta forma, num primeiro mês de pesquisa (outubro/2010) observou-se que há uma quantidade muito grande de dissertações e teses a serem analisadas. Assim para não tornar a pesquisa, de certa forma mecânica, buscou-se a alternativa de intercalar as funções de pesquisa no banco de teses da CAPES com leituras teóricas a fim de construir um embasamento teórico, ou seja, leituras de livros, textos, artigos para elaboração de seus respectivos fichamentos e do próprio relatório de pesquisa.

Em linhas gerais, nos meses iniciais do trabalho de pesquisa, a área da **História**, foi a que mais apresentou trabalhos relevantes, segundo o critério geral estabelecido, isto é, o de considerar todas as escolhas ou pré-disposições de um indivíduo como resultado de condições de socialização específicas. Acredita-se que tal área do conhecimento é majoritária, pois, dado o número muito pequeno de pesquisas a respeito no Brasil, esta consegue, devido as suas próprias características de retorno ao passado, dar uma maior visibilidade às questões de práticas culturais que variam no tempo e, por consequência às práticas alimentares.

Um dos fatores importantes é que muitas das dissertações/teses apresentaram o campo “área do conhecimento” do portal CAPES em branco, ou seja, sem descrição da referida área, dificultando, portanto, a distinção dos trabalhos, já que este campo é fator fundamental para a organização e desenvolvimento da pesquisa. Tendo em vista tal dificuldade, adotou-se o método de anexar junto à palavra-chave pretendida cada uma das áreas do conhecimento a serem trabalhadas, pois este seria um importante instrumento para a seleção daqueles trabalhos que, supostamente, se relacionariam diretamente com o tema pesquisado.

No entanto, notou-se que, mesmo utilizando o referido método, ainda foram encontrados um número relevante de produções, como podemos verificar nas tabelas abaixo, que descrevem o número de produções por área, a partir de cada palavra-chave:

Tabela 1 – Número de produções por área, a partir das palavras-chaves:

“Práticas alimentares”		Refeição	Cozinhar	Alimento	Comida	Comensali_	Habitus
Área	Nº de produções					dade	alimentares
Antropologia	49	2	6	100	1.119	-	-
Educação	450	28	27	1.082	12.856	-	-
História	90	18	56	1.471	17.810	-	-
Nutrição	274	44	21	1.557	1.289	-	-
Sociologia	43	0	2	100	1.484	-	-
TOTAL	906	92	112	4.310	34.558	69	11

A partir destes dados, pode-se afirmar que a metodologia acima descrita proporcionou um significativo progresso, pois partindo da pesquisa sem o

anexo da palavra-chave à área pretendida (antropologia, educação, história, nutrição ou sociologia) encontrou-se um número muito grande de produções e, que provavelmente não coincidem com o tema da pesquisa.

Abaixo, vê-se a tabela que nos mostra o número de produções encontradas a partir do anexo das áreas de conhecimento junto à palavra-chave e o número de produções encontradas somente a partir da palavra-chave e, ainda o total de teses “eliminadas”:

Tabela 2 – Número de produções por área anexada à palavra-chave e somente a partir da palavra-chave:

N ° de produções	Prát. alimentares	Comida	Alimento	Cozinhar	Refeição	*Habitus alimentares ¹	*Comensalidade ¹
A e Pal. Ch	906	34.558	4.310	112	92	-	-
Som. Pal. Ch	3.009	156.275	25.678	326	275	11	69
TOTAL (teses el.)	2.113	121.717	21.368	214	183	-	-

A e Pal. Ch = Área anexada junto à palavra-chave

Som. Pal. Ch = Somente palavra-chave

TOTAL (teses el.) = Total de teses eliminadas a partir desta estratégia:

¹ A palavra chave “habitus alimentares”, bem como “comensalidade” apresentaram uma produção pouco expressiva (em termos relativos) e, portanto, não necessitaram de tal estratégia.

Por outro lado, partindo do pressuposto de que o encaminhamento do trabalho depende dos materiais encontrados, verificou-se, em uma pesquisa inicial, que a palavra-chave “Comida”, apesar do número significativo de produções, não proporciona trabalhos que possuam os objetivos centrais da pesquisa, ou seja, de uma forma geral, não se adequam aos critérios de seleção. Assim, optou-se por separá-la para uma possível segunda fase de pesquisa.

Diante destas considerações, a partir da análise das quatro áreas de conhecimento: Antropologia, Educação, História e Sociologia (como já mencionado, a área da nutrição foi retirada inicialmente da pesquisa), entre as produções de mestrado, doutorado e profissionalizante, foram selecionadas as produções concluídas entre os anos de 1990 a 2009.

Traçadas algumas considerações, nota-se que a área da História é majoritária, apresentando-nos trinta e dois, seguida das de Educação e Antropologia, apresentando-nos vinte e quatro e dezessete produções, respectivamente e, por fim, a área da sociologia com três produções. Os estudos da área da nutrição não foram computados, já que como mencionado, esta área de conhecimento foi excluída em um primeiro momento da análise. Ao todo foram escritas cinquenta e quatro produções de mestrado, dezenove de doutorado e três de ensino profissionalizante, totalizando setenta e seis trabalhos, em termos absolutos, ou seja, até mesmo aqueles que são, em certo sentido, questionados ao longo do trabalho. A maior concentração de trabalhos deu-se nas regiões Sudeste e Sul com quarenta e seis e dezessete produções, respectivamente. As demais, apesar de encontrados alguns registros, não apresentam uma produção expressiva.

Tabela 3- Número de produções de mestrado, doutorado e profissionalizante por área de conhecimento:

	HISTÓRIA	EDUCAÇÃO	ANTROPOLOGIA	SOCIOLOGIA
M	25	15	12	3

D	5	8	5	-	
P	2	1	-	-	
TOTAL	32	24	17	3	76

Tabela 4 – Número de concentração de trabalhos por regiões:

Regiões	Nº de produções
Centro-oeste	3
Nordeste	9
Norte	1
Sudeste	46
Sul	17

5. “Habitus alimentares”:

A partir de uma primeira pesquisa com a palavra-chave “habitus alimentares”, verificou-se um número relativamente pequeno de trabalhos: um total de onze, sendo que apenas três delas poderiam ser aproveitadas, de acordo com os critérios de seleção: os de detectar produções que de certa forma possam contribuir para a compreensão da construção das disposições alimentares.

No entanto, talvez este número reduzido possa ser justificado devido ao fato de que a palavra “habitus” se refere a um conceito específico e, que, portanto é muito determinante no processo de busca no banco de dados.

Desta forma, de acordo com os três trabalhos selecionados, “*Comer na escola – significados e implicações*” (BEZERRA, 2002) da área de conhecimento da **Antropologia**; “*Alimentação escolar: um estudo sobre a racionalidade*” (POMPERMAIER, 2000) da área da **Educação** e “*Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidades*” (DEMETERCO, 1998) da área da **História**, considera-se que ambos tratam o conceito de “habitus”, tomando como base teórica o autor Pierre Bourdieu. Dois deles (BEZZERRA, 2002 e POMPERMAIER, 2000) nos revela uma abordagem acerca da formação dos hábitos alimentares, bem como a política de alimentação escolar no Brasil, ou seja, trata de disposições adquiridas na escola que tende a orientar práticas relacionadas ao comer. Além disso, o autor do trabalho intitulado “*Comer na escola- significados e implicações*”, do ano de 2002, José Arimatea Barros, faz apontamentos sobre a utilização de conceitos sócio-antropológicos de comida e alimento, o que pode ajudar para a base da pesquisa.

Ainda assim, o trabalho que mais pôde contribuir com a pesquisa, ou seja, que mais trouxe informações relevantes foi o intitulado “*Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidades*”, pois a autora Solange Demeterco traz alguns conceitos que dialogam com os objetivos centrais da pesquisa, como por exemplo, os aspectos simbólicos do alimentar-se, a escolha e o preparo do alimento, os aspectos culturais do alimento, conceitos de “habitus” e “gosto” de Bourdieu, “civilidade” de Norbert Elias, a comensalidade, cozinha, a tradição familiar, etc.

Tabela 5 – Dissertações e Teses por Área de Conhecimento, Título, Autor ^a, Ano e Universidade correspondente a palavra-chave “*Habitus alimentares*”:

Áreas	Título	Autor ^a	Ano	Prod.	Univ.
Antropologia	“COMER NA ESCOLA - SIGNIFICADOS E IMPLICAÇÕES”.	JOSE ARIMATEA BARROS BEZERRA	2002	Dout.	Universidade Federal do Ceará-Educação

Educação	“ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: UM ESTUDO SOBRE A RACIONALIDADE”.	SONIA REGINA POMPERMAIER	2000	Mest.	Universidad e Federal do Paraná-Sociologia
História	“Doce lembranças: cadernos de receitas e comensalidades”.	SOLANGE MENEZES DA SILVA DEMETERCO	1998	Mest.	Universidad e Federal do Paraná-História

6. “Refeição”

A respeito da palavra-chave “refeição” foram encontradas 48 trabalhos dos quais somente três deles dialogam diretamente com a pesquisa.

Com base na área de conhecimento da História, foram identificados duas produções intituladas *“História e Alimentação: o advento do FastFood e as mudanças dos hábitos alimentares em Curitiba (1960-2002)”*, e *“Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares. Curitiba 1902-1950”* do ano de 2003, que tratam respectivamente sobre os hábitos alimentares de um segmento em específico, revelando a consolidação do fast food, que hoje ocupa um papel importante nesta transição dos hábitos alimentares, como uma prática cultural e de poder. Já o segundo trabalho se refere especificamente ao estudo da estrutura e conteúdo dos livros de cozinha que circulavam em Curitiba entre 1902-1950. Buscou-se identificar e analisar as transformações associadas à alimentação, particularmente o gosto, as práticas e hábitos alimentares, além de investigar o tipo de cozinha praticada na cidade nesse período.

Além disso, houve uma investigação a respeito do papel que os livros de culinária representam na vida das pessoas, já que estes livros contam a história de “arte de comer”. Especificamente, com esta análise, buscou-se pensar como um segmento da população curitibana vivenciava a culinária.

A respectiva autora ressalta que o objetivo principal deste estudo é demonstrar que, com fontes inéditas na historiografia brasileira, pode-se fazer

história da alimentação, sempre partindo da análise do alimento enquanto categoria histórica.

Tabela 6 – Dissertações e Teses por Área de Conhecimento, Título, Autor^a, Ano e Universidade correspondente a palavra-chave “Refeição”:

Áreas	Título	Autor ^a	Ano	Prod.	Univ.
História	“História e Alimentação: o advento do FastFood e as mudanças dos hábitos alimentares em Curitiba (1960-2002)”.	MITZY TANIA REINCHENBACH	2007	Dout.	Universidade Federal do Paraná-História
	“Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária”	SOLANGE MENEZES DA SILVA DEMETERCO	2003	Dout.	Universidade Federal do Paraná-História

Há também o trabalho do ano de 2008 intitulado “*Orientação nutricional e alimentar dentro da escola: formação de conceitos e mudanças de comportamento*” identificado através da área de **Educação**, que considera que a educação alimentar e nutricional envolve modificação e melhoria do hábito alimentar a médio e longo prazos e está relacionada a representações sobre o alimento, conhecimentos, atitudes e valores, e portanto tem como objetivo identificar alguns reflexos da implantação de um programa de educação alimentar e nutricional nas condutas alimentares de alunos da 6ª série de uma escola da rede pública municipal em Ribeirão Preto (SP) e analisar o papel da escola neste contexto.

Aliás, no decorrer do trabalho de pesquisa a respeito desta palavra chave “Refeição” observou-se um grande número de trabalhos que geram as mais variadas dúvidas a respeito da questão se seus conteúdos “podem ou não serem trabalhados nessa pesquisa”, ou seja, se oferecem algum aspecto que possa ajudar e/ou enriquecer o trabalho de pesquisa. Ao todo foram doze que

sugeriram algum tipo de questionamento, e o restante não agregou nenhum aspecto importante para a pesquisa.

Neste sentido, as teses encontradas a partir da área de **Educação**, apresentaram seis dos doze trabalhos que poderiam ser repensados em alguns aspectos, que serão discutidos adiante, dentre eles uma produção de doutorado e cinco de mestrado:

Tabela 7- Educação: Dissertações e Tese por Título, Autor ^a, Ano e Universidade correspondente a palavra-chave “Refeição”:

Título	Autor ^a	Ano	Prod.	Univ.
“Análise da alimentação fora do domicílio de consumidores do centro comercial do Rio de Janeiro”.	Nancy dos Santos Dorna Castelo Branco	2000	Dout.	UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
“Educação Nutricional na Educação Infantil: O papel da Escola na formação dos hábitos alimentares das crianças, considerando a problemática da obesidade Infantil”.	Ana Cristina Medeiros Moreira	2006	Mest.	UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
“Educação alimentar e nutricional na escola fundamental: um estudo de caso”.	Celmara Miranda de Sousa	2000	Mest.	UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
“Percepções e práticas sobre alimentação infantil entre os educadores de creches públicas”.	Tatiana Yuri Assao	2007	Dout.	UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
“CONHECIMENTO SOBRE ALEITAMENTO MATERNO E HÁBITO ALIMENTAR DE ESCOLARES”.	JANE DIAS LEME ARRAIS DE MATOS	2005	Mest.	UNIVERSIDADE DE SANTO AMARO

“ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL E ALIMENTAR DENTRO DA ESCOLA: FORMAÇÃO DE CONCEITOS E MUDANÇA DE COMPORTAMENTO”.	MARIANA DE SENZI ZANCUL	2008	Dout.	UNIVERSIDADE EST.PTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO/ARA RAQUARA

Considerando a mudança de comportamento nas pessoas no que se refere à “alimentação fora de casa”, o trabalho de doutorado intitulado *“Análise da alimentação fora do domicílio de consumidores do centro comercial do Rio de Janeiro”*, RJ. 01/07/2000, de Nancy dos Santos Dorna Castelo Branco, busca caracterizar a população que faz suas refeições no Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, em diversos tipos de estabelecimentos de alimentação, avaliando nutricionalmente o consumo de alimentos.

Por outro lado, os trabalhos de mestrado intitulados *“Educação Nutricional na Educação Infantil: O papel da Escola na formação dos hábitos alimentares das crianças, considerando a problemática da obesidade Infantil”*, de Ana Moreira e *“Educação alimentar e nutricional na escola fundamental: um estudo de caso”* de Celmara de Sousa, *“Percepções e práticas sobre alimentação infantil entre os educadores de creches públicas”*, de Tatiana Assao, respectivamente dos anos de 2006, 2000 e 2007, consideram a escola como um espaço privilegiado para promover saúde, incluindo a formação de hábitos alimentares saudáveis, etc., já que possui influências nos hábitos e preferências alimentares, dado que as principais refeições e as práticas educativas das crianças são realizadas nesta (mais especificamente no caso da creche) e, a partir disto, buscam pesquisar sobre o conhecimento da alimentação nas escolas, bem como sua transmissão. Sendo que a primeira busca conhecer especificamente a atuação de uma Escola de Educação Infantil do Município de São Paulo, frente ao desafio da educação nutricional, considerando a problemática da obesidade infantil, partindo da observação da merenda escolar, dos projetos educacionais da escola, do grau de conscientização e das ações efetivas dos professores nesse sentido. Já a

última analisou as percepções e práticas sobre a alimentação para as crianças de 2 a 4 anos, entre educadores de creches públicas do município de Jandira, São Paulo.

Já o trabalho *“Conhecimento sobre alimento materno e hábito alimentar de escolares”*, produzida no ano de 2005 de Jane de Matos visa apresentar m diagnóstico da alimentação da criança, seu conhecimento sobre os benefícios do aleitamento materno e qual seu consumo alimentar habitual.

Por fim, a produção *“Perfil do consumo de desjejum de estudantes da Área de Saúde da Universidade de Brasília, DF”* de 2006, da autora Karina Pinheiro, surgiu justamente a partir da verificação de que faltam pesquisas a respeito do padrão de consumo de desjejum da população brasileira, mostrando os alimentos que constituem essa refeição e em que quantidades são consumidos. Assim, afirma a autora que

[...] além da relevância de verificar se as escolhas alimentares são saudáveis, o estudo visou colaborar com o desenvolvimento de políticas que destaquem a Educação Nutricional na promoção de hábitos alimentares saudáveis. (PINHEIRO, 2006).²

A área de conhecimento da **“História”**, além das duas produções mencionadas anteriormente, da mesma forma que a área da educação, trouxe dúvidas, “menores”, no entanto relevantes. São três produções de mestrado e uma de ensino profissionalizante, das quais trazem contribuições variadas: *“Padrões mediacionais na relação babá-criança em ambiente doméstico. 01/08/2006”, de Cristiani Fantí*” tem o intuito de identificar e descrever as

² Tendo em vista que o trabalho de iniciação científica *“Teoria do habitus: um estudo sobre as disposições alimentares”* pautou-se em uma pesquisa no Portal CAPES com base na leitura de títulos e resumos apenas, por vezes aparecerão citações das teses/dissertações sem referência do número de página.

formas de mediação de babás com crianças, nas atividades de alimentação e brincadeira, no ambiente doméstico, investigando se existem relações entre as mediações realizadas e alguns aspectos do ambiente de trabalho da babá, do seu histórico pessoal e de sua cultura; *“Comensalidade e ascese: conflitos de projetos messiânicos a partir de LC 7,31-35”, 01/08/2007*”, de Luiz Orti trabalha com a ideia de que *“Dize-me o que comes e dir-te-ei quem és”, somado a “Dize-me com quem comes”*, sintetizam todo o conteúdo simbólico e cultural (social, econômico, político, religioso) ligado à alimentação e seu compartilhamento; enquanto o trabalho *“Densidade energética da dieta de trabalhadores de uma indústria da região metropolitana de São Paulo, 01/09/2008”*, de Marisa Lipi, considera o ambiente de trabalho como um importante espaço para a promoção de hábitos alimentares adequados e, busca avaliar a densidade energética da dieta de trabalhadores de uma indústria da região metropolitana de São Paulo. É importante ressaltar, que a coleta dos dados possibilitou uma investigação a respeito dos hábitos de vida desta classe em específico.

Por fim, o trabalho *“Da Páscoa judaica à Eucaristia cristã. 01/12/2003”*, de Antonino do Carmo Filho, aparentemente pode nos mostrar a questão da religiosidade como influência na escolha do alimento. Esta dissertação, por exemplo, apresenta uma abordagem da Páscoa judaica desde sua origem até a época de Jesus Cristo quando ocorre a descontinuidade e nasce a Eucaristia. Assim, são abordadas diante de um contexto histórico as refeições judaicas (abordagem que vai desde os referenciais do alimento no Egito até os ideais da refeição grega e romana), bem como na última parte é abordada a Páscoa no tempo de Jesus, de acordo com o relato dos sinóticos, do evangelista João e de São Paulo, e o surgimento da Eucaristia no Novo Testamento.

Tabela 8- História: Dissertações e Tese por Título, Autor ^a, Ano e Universidade correspondente a palavra-chave “Refeição”:

Título	Autor ^a	Ano	Prod.	Univ.
“Padrões mediacionais na	Cristiani Minga Beltran Fanti	2006	Mest.	UNIVERSID ADE

relação babá-criança em ambiente doméstico. 01/08/2006”.				FEDERAL DA BAHIA
“COMENSALIDADE E ASCESE: CONFLITOS DE PROJETOS MESSIÂNICOS A PARTIR DE LC 7,31-35.”.	Luiz Vitório Orti	2007	Mest.	UNIVERSIDADE METODISTA DE SÃO PAULO
“DENSIDADE ENERGÉTICA DA DIETA DE TRABALHADORES DE UMA INDÚSTRIA DA REGIÃO METROPOLITANA DE SÃO PAULO”.	Marisa Lipi	2008	Mest.	UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
“Da Páscoa judaica à Eucaristia cristã.”.	Antonino do Carmo Filho	2003	Profis.	ESCOLA SUPERIOR DE TEOLOGIA

7. “Comensalidade”

A partir de uma pesquisa com as quatro áreas de conhecimento descritas na pesquisa, foram localizados 15 trabalhos, sendo que três deles, selecionados a partir das áreas da **História** e **Antropologia**, respectivamente, nos trazem uma visão de como formas alimentares são capazes de expressar hábitos sociais.

O primeiro deles, a produção de mestrado do ano de 2004, encontrada através da área de história, intitulada “*Plantar, pescar... cozinhar e comer: estudando o sabor local*” da autora Ramona Muhlbach nos traz o alimento como uma forma de entender o ser humano em seu ambiente e nas suas relações sociais. Isto porque, segundo a autora:

Tais relações articulam-se quando se compreende o alimento a partir de sistemas alimentares e das culturas humanas, ou seja, quando se percebe que ele percorre caminhos que entrelaçam as relações sociais, as quais são construídas desde a produção até o consumo, podendo apresentar-se com diferentes significados para distintos grupos sociais. (MUHLBACH, 2004).

A fim de seguir nesta perspectiva, optou-se no referido trabalho abordar estas relações, bem como as representações e significações do alimento, a partir de um grupo social específico - os moradores antigos do bairro Campeche, em Florianópolis, SC.

De uma forma geral, este trabalho mostra que a partir do processo de urbanização da região, tanto as formas de obtenção como as práticas alimentares sofreram profundas modificações. Isto é na verdade uma das características mais comuns nas mudanças dos hábitos alimentares em muitas regiões, já que com a urbanização há uma significativa redução dos espaços agricultáveis e há a implementação de redes de mercados que oferecem outros tipos de alimentos e que muitas vezes não condizem com a antiga forma de alimentação da população local. Assim, há alterações não só na incorporação de novos alimentos, como também em torno do ato de se alimentar, nas novas formas de preparações e na comensalidade entre as gerações.

Neste sentido, a autora alerta, através de seu estudo, para a importância de trabalhos, políticas públicas e ações efetivas direcionadas à valorização dos alimentos, das comidas e das antigas práticas construídas culturalmente por este grupo dentro de um novo contexto onde predomina um modo de vida urbano.

O trabalho *“A hora do almoço na balança: um estudo sobre restaurantes a quilo no centro do Rio de Janeiro”* nos revela uma pesquisa acerca do cotidiano da hora do almoço em um restaurante, que segundo a autora Amanda Siqueira revelam fatores como *“a pressa, as misturas de alimentos improváveis de serem consumidos num mesmo prato, o dinheiro, elementos associados ao tradicional e ao moderno, tempero para o realizar das refeições”* e, a partir de referenciais sociológicos e antropológicos diversos, são interpretados palavras, gestos e sentimentos em torno do ritual da alimentação. (SIQUEIRA, 2008).

Já a produção intitulada *“Escolha alimentar do comensal de um restaurante por peso”* mostra que diante do aumento da prática de *“alimentar-se fora de casa”* o indivíduo se depara com a possibilidade de escolher o que

comer, segundo a autora: “principalmente no sistema de refeições por peso, o qual dispõe uma variedade de alimentos e autonomia ao comensal para escolher o que vai por no seu prato, pagando pelo respectivo peso”. (JOMORI, 2006).

Assim, considerando este aspecto e a difusão desses restaurantes no Brasil, o objetivo deste estudo foi avaliar a escolha alimentar de comensais de um restaurante por peso em Florianópolis, SC.

Contudo, ambas as produções revela uma preocupação em ressaltar a ideia de que o momento da refeição é muito mais que a simples refeição em si. A escolha alimentar do homem envolve diversos condicionantes e significações, ou seja, é influenciada por fatores relativos aos alimentos (sabor, variedade, valor nutricional, aparência) como também ao próprio indivíduo (determinantes biológicos, sócio-culturais e antropológicos, econômicos e psicológicos). Além disso, os trabalhos também nos mostram que este modelo de restaurante se tornou um espaço social que cria representações, significados e valores da cultura brasileira, bem como traços da nossa identidade social.

Tabela 9 – Dissertações e Teses por Área de Conhecimento, Título, Autor ^a, Ano e Universidade correspondente a palavra-chave “Comensalidade”.

Áreas	Título	Autor ^a	Ano	Prod.	Univ.
Antropologia	“A hora do almoço na balança: um estudo sobre restaurantes a quilo no centro do Rio de Janeiro”.	Amanda Costa Reis de Siqueira	2008	Mest.	PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO RIO DE JANEIRO-CIÊNCIAS SOCIAIS
	“ESCOLHA ALIMENTAR DO COMENSAL DE UM RESTAURANTE POR PESO”	Manuela Mika Jomori	2006	Mest.	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA-NUTRIÇÃO

História	“Plantar, pescar... cozinhar e comer: estudando o sabor local”	Ramona Muhlbach	2004	Mest.	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA- AGROECOSSISTEMAS
-----------------	---	--------------------	------	-------	---

8. “Cozinhar”

Considerando a palavra-chave “Cozinhar”, foram encontradas 112 teses em suas respectivas áreas do conhecimento. Contudo, apenas 14 delas (as quais seis são produções de doutorado, sete mestrados e uma profissionalizante) agregam alguma informação relevante à pesquisa, sendo duas delas correspondentes à área da antropologia, uma à educação, oito à área de história e uma correspondente à área de sociologia. As teses referem-se a um período de dez anos, mais especificamente de 1999 a 2009.

As produções correspondentes à área da **Antropologia**, intituladas “*Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo*” e “*Papagaio cozido com arroz: livro de cozinha e receitas culinárias no Rio de Janeiro do século XIX*” abordam a questão do papel e desenvolvimento da cozinha. Contudo, a primeira ressalta a discussão a respeito do papel da cozinha nas formações identitárias, através dos conceitos da antropologia da alimentação. Aliás, segundo sua autora, “*A etnografia foi conduzida em restaurantes que ofereciam uma cozinha particularmente emblemática para a cidade de São Paulo, a italiana*”.(COLLAÇO, 2009).

Desta forma, observa-se que neste trabalho foram selecionados três períodos considerados centrais na trajetória dessa cozinha e intimamente associados ao processo de imigração: o início do processo no começo do século XX; os anos 1950 e 1960 que trouxeram novos imigrantes italianos do pós-guerra para uma cidade tomada pela modernidade e, finalmente, os anos de globalização, especialmente após a nomeação da cidade como Capital Mundial da Gastronomia, ou simplesmente capital gastronômica, em 1997.

Por outro lado, a segunda produção mencionada, refere-se a um estudo acerca do desenvolvimento da cozinha da elite carioca, marcada pela chegada

da família Real que introduziu novas regras sobre o “comer” e o comportamento alimentar. Para tal investigação, foi feita uma análise dos livros de receitas culinárias que circularam no início do século XIX no Rio de Janeiro.

Já a área da **Educação** nos traz uma produção acerca da mídia como influência na construção das disposições alimentares, intitula-se *“Nem toda receita é MAIS VOCÊ: Estudo etnográfico sobre consumo e recepção de programas televisivos de culinária em camadas médias e populares”*, produzida no ano de 2007 pela autora Viviane Assunção. Assim, pode-se considerar que este trabalho nos apresenta a mídia como instrumento que participa na construção de disposições alimentares. Assim, torna-se interessante atentar para esta questão, já que essa construção envolve diversas matrizes, inclusive as mídias.

Sendo assim, a dissertação considera três eixos temáticos: televisão, alimentação e consumo e, compreende a alimentação como elemento central na construção de identidades. Afirma a autora que este trabalho é o resultado de uma etnografia de recepção de programas televisivos de culinária realizada com mulheres de camadas médias e populares do bairro do Morro da Caixa, no município de Tubarão, sul do estado de Santa Catarina.

Diferentemente, sobre a área da **História**, é possível observar uma produção acadêmica bastante heterogênea. Isto porque nos traz oito produções que trabalham a alimentação nas suas mais variadas perspectivas. Um deles, *“Comida de santo na cozinha dos homens: um estudo da ponte entre alimentação e religião”* (Ana Nadalini-2009) aborda a ponte entre alimentação e religião. Considerando também a religião como uma instância socializadora, ela portanto, também influencia na construção das disposições alimentares. Assim, este trabalho tem o objetivo de perceber as relações entre a História da Alimentação e o estudo das religiões, unindo essas duas áreas do conhecimento.

Durante toda a pesquisa, ficou evidente que a comida, a alimentação não são simplesmente atos puramente biológicos, pelo contrário a alimentação

por se transformar em um ato cultural, bem como a cozinha, a comida passa a se configurar como linguagem que denota valores e práticas sociais.

Assim, conforme afirma a autora Denise da Silva a respeito de sua produção (1999) intitulada *“Alimentação como linguagem social: o simbolismo dos Tabus”*, a finalidade é *“demonstrar a importância da alimentação na vida social, enfatizando as práticas alimentares no cotidiano e interpretando seu papel cultural na sociedade”*. (SILVA, 1999).

O trabalho *“A arte de receber: distinção e poder à boa mesa - 1900-1970”* (Maria Cecília Pilla- 2004) abrange questões muito importantes à pesquisa como: os conceitos de civilização, cortesia e civilidade, sob o enfoque do processo civilizador; ênfase sobre o resgate dos conceitos de cortesia, civilidade, etiqueta e polidez ao longo do tempo; relaciona as normas de civilidade à alimentação procurando mostrar como se dão as transformações dos hábitos e costumes à mesa e, também busca articular o conceito de gosto às estratégias da obtenção do prestígio e da distinção social.

Da mesma forma, a produção *“Culinária, Multiculturalismo e Culinária nacional”* (Nássara Thomé-2007) nos traz conceitos importantes como cultura, identidade, multiculturalismo e culinária, bem como as variadas formas por meio das quais tais conceitos interagem. Assim, a autora busca introduzir o estudo da culinária brasileira como elemento cultural representativo do país.

A autora também buscou explicações a respeito da culinária brasileira e, segundo ela foi necessário o *“resgate das trocas e apropriações de outros povos, presentes na formação étnico-cultural do Brasil contemporâneo”*. Para tal, optou, por sua relevância histórica, selecionar as três etnias que mais ativamente participaram dessa construção: brancos, indígenas e negros africanos. (THOMÉ, 2007).

Já o trabalho *“Dona Benta - Comer Bem. Uma fonte para a história da alimentação”* (Renata Simões – 2009) considera a análise de um livro de receitas de grande difusão – *Dona Benta: Comer Bem (1940-2003)* – como fonte para estudos em história da alimentação, acreditando-se que é possível, por meio de sua estrutura, função e conteúdo, identificar hábitos e práticas que

nos auxiliem a compreender a cozinha brasileira desde os anos de 1940 até a atualidade.

Já os trabalhos *“O impacto dos primeiros séculos de história da América portuguesa na formação da brasilidade alimentar”*, *“Sabores brasileiros – O Brasil colonial a mesa”*, *“O sabor moderno: da Europa ao Rio de Janeiro na República Velha”*, bem como o intitulado *“Alimentação no Brasil e em Portugal no século XIX e o que os livros de cozinha revelam sobre as relações entre colônia e metrópole”*, correspondente à área da sociologia, trabalham a formação dos hábitos brasileiros, sua diversidade culinária e as influências em alguns aspectos também de outros países, como nestes dois últimos trabalhos citados.

Desta forma, considerando que a área da **História** tem contribuído bastante nos últimos vinte anos na compreensão da formação dos hábitos alimentares, o primeiro trabalho citado *“O impacto dos primeiros séculos de história da América portuguesa na formação da brasilidade alimentar”* busca descobrir essa formação especificamente no nosso país, no período de que vai das grandes navegações até o período colonial, por meio das várias adaptações alimentares.

Já a produção *“Sabores brasileiros – O Brasil colonial a mesa”*, pretende delinear um panorama da alimentação brasileira, bem como o surgimento de suas diferentes culinárias. Considera-se neste trabalho a ideia de que o “comer” é uma atividade extremamente complexa e que são processos muito diversos, o que revela a própria diversidade das diferentes populações.

A respeito do trabalho *“O sabor moderno: da Europa ao Rio de Janeiro na República Velha”*, trata-se de uma análise acerca dos costumes alimentares, estabelecendo a história dos principais elementos da cozinha refinada e analisa também o destino que esta importação francesa teve no Rio de Janeiro da República Velha.

Considera-se, portanto, neste trabalho, que os sentimentos e os alimentos sempre estiveram intimamente ligados e servia também para marcar as distinções na hierarquia social. Assim, afirma o autor que

[...]as condições do Rio de Janeiro durante a República Velha permitem estudar como as elites urbanas emergentes, empenhadas em modernizar a cidade para, a através do seu novo aspecto, melhorar o prestígio do país no exterior desfazendo-se da imagem de nação antiquada, adotaram modelos franceses e ingleses de conduta e que papel coube à comida e à forma de comer nesse esforço proposto como civilizador. (GUERRERO, 2003).

Por fim, partindo do pressuposto, conforme afirma Couto (2003) de que

[...]são poucos os trabalhos sobre livros de cozinha que abordam, além dos hábitos alimentares de um grupo social particular, implicações com a dietética ou as relações entre uma metrópole e sua colônia no que diz respeito aos hábitos alimentares... (COUTO, 2003).

O trabalho *“Alimentação no Brasil e em Portugal no século XIX e o que os livros de cozinha revelam sobre as relações entre colônia e metrópole”* tem como objetivo analisar alimentação no Brasil e em Portugal no século XIX e as relações entre colônia e metrópole reveladas através de livros de receitas.

Neste sentido, acredita-se que este trabalho é de extrema importância, já que o objetivo desta pesquisa é justamente investigar a produção relativa às práticas alimentares no Brasil e, portanto nada mais necessário do que conhecer suas origens.

Tabela 10 – Dissertações e Teses por Área de Conhecimento, Título, Autor ^a, Ano e Universidade correspondente a palavra-chave *“Cozinhar”*:

Áreas	Título	Autor ^a	Ano	Prod.	Univ.
Antropologia	“Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo”.	Janine HelfstLeicht Collaço	2009	Dout	UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO – CIÊNCIA SOCIAL
	“Papagaio cozido com arroz: livro de cozinha e receitas culinárias no Rio de Janeiro do século XIX”.	Paula Pinto e Silva	2007	Dout	UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO – CIÊNCIA SOCIAL

Educação	“Nem toda receita é MAIS VOCÊ: Estudo etnográfico sobre consumo e recepção de programas televisivos de culinária em camadas médias e populares”.	Viviane Kraieski de Assunção	2007	Mest	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - ANTROPOLOGIA SOCIAL
História	“COMIDA DE SANTO NA COZINHA DOS HOMENS: UM ESTUDO DA PONTE ENTREALIMENTAÇÃO E RELIGIÃO”.	Ana Paula Nadalini	2009	Mest	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ - HISTÓRIA
	“ALIMENTAÇÃO COMO LINGUAGEM SOCIAL: O SIMBOLISMO DOS TABUS”.	DENISE CABALLERO DA SILVA	1999	Mest	UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - CIÊNCIAS SOCIAIS
	“A arte de receber: distinção e poder à boa mesa - 1900-1970”.	MARIA CECILIA BARRETO AMORIM PILLA	2004	Dout	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ - HISTÓRIA
	“Culinária, Multiculturalismo e Culinária nacional”.	Nássara Azeredo Souza Thomé	2007	Profis	INSTITUTO RIO BRANCO - DIPLOMACIA
	“Dona Benta - Comer Bem. Uma fonte para a história da alimentação”.	Renata da Silva Simões	2009	Mest	UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - HISTÓRIA SOCIAL
	“O impacto dos primeiros séculos de história da América portuguesa na formação da brasilidade alimentar”.	Rosemeire Bertolini Lorimeer	2001	Dout	UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - SAÚDE PÚBLICA
	“SABORES BRASILEIROS - O BRASIL COLONIAL À MESA”.	Sueli Keiko Takasu	2000	Mest	UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - SAÚDE PÚBLICA
	“O sabor moderno: da Europa ao Rio de Janeiro na República Velha”.	Enrique Raúl Rentería Guerrero	2003	Dout	PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO RIO DE JANEIRO
Sociologia	“ALIMENTAÇÃO NO BRASIL E EM PORTUGAL NO SÉCULO XIX E O QUE OS LIVROS DE COZINHA REVELAM	Cristiana Loureiro de Mendonça Couto	2003	Mest	PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SÃO PAULO - HISTÓRIA DA

	SOBRE AS RELAÇÕES ENTRE COLÔNIA E METRÓPOLE”.				CIÊNCIA
--	--	--	--	--	---------

9. “Práticas alimentares”

Por meio da palavra-chave “Práticas alimentares”, observa-se um total de 906 produções, das quais apenas 18 delas correspondem, ainda que indiretamente, a alguns dos objetivos da pesquisa. Dentre elas, quinze são produções de mestrado e três de doutorado e se referem ao período de 2001 a 2009.

A área da **Antropologia** contribuiu com apenas um trabalho “*Gosto não se discute? Atores, práticas, mecanismos e discursos envolvidos na construção social do gosto alimentar infantil entre crianças de 0 a 10 anos*”, de Bonnie de Azevedo, produzida em 2008, que, de certa forma, dialoga diretamente com o objetivo da pesquisa, já que parte do pressuposto de que para compreender a construção do gosto alimentar faz-se necessário analisar os diferentes atores, instituições, mecanismos e discursos que intervêm nessas escolhas.

Assim, o autor busca analisar, nesta pesquisa antropológica, o processo de construção do gosto alimentar entre crianças de 0 a 10 anos, em Campos dos Goytacazes- RJ.

De certa forma, o autor utiliza de algumas variáveis que sustentam essa pesquisa como o estudo dos diferentes atores, instituições, discursos, etc. que intervêm neste processo. Neste estudo fica evidente que para desvendar a formação dos gostos é preciso investigar os valores, estratégias, ideologias, etc. imersos nesta formação.

Com base na área de conhecimento **Educação**, o trabalho “*Representação social de mulheres/mães sobre as práticas alimentares de crianças menores de um ano*” (Juliana Stefanello-2008), considera que as práticas alimentares transcendem o biológico e, portanto, precisam ser analisadas nas dimensões culturais, psicológicas, sociais e econômicas.

Sendo assim, o referido trabalho tem por objetivo compreender quais as representações sociais das mães sobre as práticas alimentares especificamente das crianças menores de um ano. Assim, considera-se a família como responsável pelo papel preponderante na formação dos hábitos de vida, bem como os alimentares das crianças.

Assim, afirma a autora:

À luz das representações sociais na perspectiva socioantropológica, analisou-se como as mulheres, enquanto agentes do cuidado infantil, em especial da alimentação do filho, atuam nas diversas dimensões do "espaço social alimentar". Depreenderam-se quatro categorias temáticas: 1) O contexto de construção das práticas da alimentação infantil: a alimentação da família; 2) A alimentação da criança no primeiro ano de vida; 3) Pessoas tidas como referência para as práticas alimentares infantis e 4) A alimentação e a saúde da criança. (STEFANELLO, 2008).

Desta forma, é possível detectar, por meio desta produção, a ideia de que é a família, é na socialização primária em que se encontram os primeiros significativos alimentares.

Já o trabalho intitulado *“Hábitos alimentares na perspectiva da Geografia: os sabores em Guarani de Goiás”* (Lisandra Passos-2008) aborda a questão da aproximação entre geografia e alimentação. Desta forma, buscou-se adentrar os meios de produção dos alimentos para assim proporcionar o conhecimento sobre a relação do homem com a natureza, sua organização espacial, bem como a social que infere na forma como se relacionam um com os outros.

Este estudo teve como apoio teórico a **geografia cultural** e, o registro das cidades e os dados das lavouras permanentes e temporárias da cidade de Guarani –Goiás. Em um segundo momento, o estudo também procedeu um embate entre a teoria e a prática, iniciando-se a compreensão dos modos de se alimentar dos grupos sociais de Guarani de Goiás, para explicar os significados da natureza simbólica no ciclo de plantar, colher, preparar e comer. E neste contexto, também como consequência são exploradas as idéias de interpretação espacial da cozinha, as relações, sociais que se estabelecem por

meio da alimentação, a mulher como atriz principal, como aquela que mantém as tradições e culturas alimentares, etc.

O trabalho *“Análise da importância das questões sócio-culturais da alimentação na perspectiva dos estudantes de nutrição: implicações para a formação em saúde”* (Rosane Elias-2009) traz uma dimensão muito interessante e que, por vezes é esquecida: a importância das questões sócio-culturais da alimentação. Assim, seu objetivo é analisar esta importância pelos estudantes de graduação em nutrição, já que eles devem ter pleno conhecimento do tema.

Considerando as teses da área da **Educação**, há também, da mesma forma que a palavra-chave “refeição”, de uma forma geral alguns trabalhos que abordam a questão da educação alimentar e nutricional na escola e geralmente possuem como objetivo identificar alguns reflexos da implantação destes programas nas condutas alimentares dos alunos.

Com base na área de conhecimento da **História**, pode-se observar que a maioria dos trabalhos aborda a construção dos hábitos alimentares a partir de uma dada região específica, a partir da cultura local.

Assim, o trabalho intitulado *“Hábitos alimentares e cultura local: desvelando discursos e marcas identitárias em Belo Jardim”* (Adala Marangon-2009) traz, de forma sucinta um estudo sobre os hábitos alimentares, bem como a cultura local a fim de identificar as marcas identitárias de uma dada região a partir de práticas discursivas.

Da mesma forma, abordando uma dada região, a produção intitulada *“A prática vegetariana em Rio Claro: corpo, espírito e natureza”* (Beatriz Beig-2008) aborda a questão da prática vegetariana em específica, considerando que a alimentação é uma junção entre o natural - sobrevivência - e o cultural - encarregado, este, de ditar todo o resto. Assim, o que se come nos constitui, no sentido biológico e natural, mas que na verdade é ditado pela cultura e pela história.

Segundo a autora:

Foi possível constatar que argumentos ambientalistas, argumentos científicos relacionados à saúde e argumentos religiosos legitimam a prática vegetariana. Em relação aos cuidados com a saúde, os vegetarianos possuem práticas que denominamos de naturalistas, ou seja, que vão contra a biomedicina. A atividade física é caracterizada pelas práticas alternativas e o vegetariano pode ser caracterizado por uma junção entre o corpo, o espírito e o meio ambiente. (BEIG, 2008).

Em uma outra perspectiva, o trabalho “*Segurança Alimentar e Nutricional – Significados e Apropriações*” de Christiane Costa (2008) nos mostra que o conceito de segurança alimentar ganhou muita visibilidade nos últimos anos devido aos programas políticos de erradicação da fome e, nesta perspectiva a autora nos mostra que a segurança alimentar e nutricional (SAN) revela a compreensão da alimentação enquanto um direito humano que deve ser garantido pelo Estado e, também propõe uma reflexão sobre a cultura alimentar.

Desta forma, o conceito implica a garantia, em qualidade e quantidade de todos os alimentos básicos, além de prescrever práticas alimentares saudáveis para o desenvolvimento integral do indivíduo.

Assim, segundo BRAGA (2004, p.38), a essa definição somam-se outros aspectos que vêm sendo debatidos pelos estudiosos como a

[...] soberania alimentar, a defesa da sustentabilidade do sistema agroalimentar baseado no uso de tecnologias ecologicamente sustentáveis e, por fim, a questão da preservação da cultura alimentar. (BRAGA, 2004, p. 38).

Considerando que o consumo de alimentos denuncia a história econômica e social de uma dada região, o trabalho “*A produção da identidade paraibana na propaganda culinária nordestina*” (Edileide Godoi-2008) pretende compreender a partir de uma análise dos processos de identidade regional/local no discurso publicitário da culinária nordestino-paraibana, compreender como a Paraíba tem sido representada, a partir de sua prática culinária, na contemporaneidade.

Já a dissertação “*Estudo da Sustentabilidade Alimentar em Areia Branca*” (Francisco da Silva-2002) aborda as questões a respeito das relações

existentes no processo alimentar, ressaltando que a alimentação está intimamente ligada à cultura.

Desta forma, afirma o autor que juntam-se a dimensão natural com a dimensão simbólica, alimentação e saúde, sendo a primeira condição imprescindível para que se consiga a segunda. Segundo ele:

Há também uma contextualização histórica e sócio-cultural, quando se trabalha as relações de classe e as formas de apropriação dos códigos culturais contidos na alimentação, isto é, o que come o rico e o que come o pobre e o significado da diferenciação de classes, quando existe um alimento que é comum a ambas as classes-bem como, quando se destaca as contribuições culturais dadas pelas civilizações africanas, européia, americana e brasileira na formação de um cardápio nacional. dito de outro modo, evidencia-se a junção dos vários hábitos alimentares pátrios. (SILVA, 2002).

O município em estudo é Areia Branca, assim, faz-se em um segundo momento uma configuração histórica mencionando as presenças holandesas e portuguesas na região, seu processo de colonização, bem como, os aspectos políticos e econômicos que fizeram parte da formação do município-abordando questão sobre a sustentabilidade (ou insustentabilidade) das práticas alimentares locais.

Por outro lado, a pesquisa também nos possibilitou encontrar trabalhos como os intitulados *“Alimentação infantil e o Marketing da Indústria de alimento. Brasil, 1960-1988”* (Suely Amorim-2005) e *“O corpo anoréxico: dos abusos midiáticos às experiências de novos processos comunicativos”* (Juliana Costa Ribeiro-2009) que nos mostra como a mídia, dado seu caráter de instância socializadora, também influencia na construção dos hábitos alimentares de seus espectadores, já que a exemplo deste último trabalho, a mídia e a moda enfatizam a necessidade de a mulher ter um corpo magro e jovem e, para isso se utilizam de dietas perigosas com preferências de alimentos para tal. Como consequência, o aumento dos casos de distúrbio alimentar nas últimas décadas vem atraindo a atenção de estudiosos do corpo em diversas áreas de conhecimento.

Considerando que a formação dos gostos está intimamente ligada à socialização, até mesmo a anorexia nervosa pode estar ligada a estas

“influências” culturais, como nos mostra o presente trabalho e muitos outros que aparecem nesta pesquisa.

Neste sentido, o primeiro trabalho *“Alimentação infantil e o Marketing da Indústria de alimento. Brasil, 1960-1988”* (Suely Teresinha Passos de Amorim-2005) por meio da análise do marketing da indústria do alimento, investiga as práticas e hábitos alimentares infantis no período de 1960-1988 no Brasil. Segundo a autora,

O estudo partiu da premissa de que o marketing da indústria de alimentos promoveu a disseminação do aleitamento artificial, com leite em pó, em detrimento do aleitamento materno, ao mesmo tempo em que propiciou o surgimento de outros produtos complementares que fortaleceram o desmame precoce. (AMORIN, 2005).

Assim, foi feita a análise do discurso através dos textos das reportagens sobre aleitamento e as mensagens e imagens publicitárias de alimentos para crianças.

Já a dissertação *“Hot dog no fogão a lenha. Inovações transformando o gosto carioca”*. (Luciana Montenegro da S. Pereira-2001) nos mostra um estudo a respeito das transformações do modo de preparo e conservação dos alimentos e dos hábitos alimentares da classe média carioca que, indica a interferência de tecnologias, que surgiram no período, e foram adequadas ao uso doméstico. Assim, segundo a autora, a pesquisa analisa

[...] as transformações morfológicas dos eletrodomésticos, referente à conservação e preparo dos alimentos, nas moradias da classe média carioca, entre as décadas de 30 e 60. Considera as variáveis socioeconômicas, políticas e culturais, entre outras, que contribuíram para tais transformações. (PEREIRA, 2001).

Como já mencionado, nesta pesquisa, mais especificamente quando se trata da área da **História**, muitas produções abordam a questão da identidade regional, cultura local e hábitos alimentares de uma dada região específica. Assim, encontraram-se os trabalhos: *“Culinária típica e identidade regional: A expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira”* (Luciana Patricia de Moraes-2004); *“A Comida da Roça Ontem e Hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS)”* (Mariana

Ramos-2007); *“Sabores na história: um estudo a partir dos sabores e fazeres alimentares de agricultores familiares de Jaboticaba, RS”* (Nádia de Oliveira-2009); *“Culinária Regional: o Nordeste e a Alimentação Saudável.”* (Raquel Botelho-2006) e *“Saberes e práticas alimentares dos remanescentes do quilombo do Curiaú no Estado do Amapá.”* (Roseane Viana-2003).

O primeiro deles trata de uma investigação a fim de compreender *“a plasticidade da identidade regional de Minas Gerais, a partir das seguintes fontes: livros e restaurantes voltados para a culinária típica regional”*. (MORAIS, 2004).

Assim, inicialmente foi feita a realização de um balanço historiográfico, tratando da instituição e consolidação da história da alimentação como campo de estudo interdisciplinar,

Em seguida, a intenção foi sinalizar, nas fontes consultadas, elementos que possibilitam falar na identidade como uma construção imaginária e como prática cultural, que permite tanto um discurso ideológico (homogeneizador), quanto apropriações particulares, reinvenções. A culinária foi tomada como forma de expressão da cultura mineira e buscou-se perceber como a transmissão desta cultura se dá a partir de alguns livros voltados para a culinária típica mineira e restaurantes com o mesmo foco. (MORAIS, 2004).

Da mesma forma, *“A Comida da Roça Ontem e Hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS)”* investiga os hábitos alimentares de uma população e região específica. Assim, a partir do registro etnográfico do cotidiano e de memórias relacionadas à alimentação de famílias de agricultores do município de Maquine, litoral norte do Rio Grande do Sul, foram identificadas mudanças ocorridas na alimentação desses grupos nos últimos 30 anos.

Segundo a autora, o trabalho aborda diferentes aspectos da comida para a família no mundo rural, ontem e hoje:

Um primeiro aspecto diz respeito à redução da produção para o autoconsumo e da diversidade de alimentos consumidos, evidenciadas pelo abandono de cultivos (como do arroz e do trigo), pela substituição de sementes (caso do milho, cuja semente híbrida não faz “farinha boa”), pela redução no consumo de milho e de tubérculos (como o cará e o inhame), pelo aumento no consumo de carnes (especialmente de gado) e, sobretudo, pelo aumento da participação da comida de mercado no cardápio cotidiano das

famílias, o que ilustra dimensões do processo de modernização da agricultura e da alimentação de famílias locais. Além de mudanças em aspectos materiais da alimentação, a análise dos dados também explorou as relações entre comida, identidade e sociabilidade. (RAMOS, 2007).

Da mesma forma que o trabalho anterior, trata-se de uma investigação dos saberes e os fazeres envolvidos na alimentação de agricultores familiares do município de Jaboticaba/RS, a partir de fenômenos alimentares descritos na história da alimentação e da narrativa destes moradores locais.

Considerando que mais que uma necessidade de sobrevivência, a alimentação distingue culturas, o trabalho *“Culinária Regional: o Nordeste e a Alimentação Saudável”* revela que a história da alimentação mostra que gastronomia, recursos alimentícios, hábitos e padrões alimentares são aspectos importantes que sugerem uma reflexão sobre a complexidade e a magnificência que permeiam as relações pessoais e os alimentos. Segundo a autora,

Cada cultura é reflexo dos próprios caminhos percorridos em função de sua história. O reconhecimento de características próprias, presentes nas preparações culinárias, por membros de uma comunidade, desperta o sentido de pertencer de cada indivíduo. (BOTELHO, 2006).

Sendo assim, o presente estudo tem o objetivo de analisar as preparações regionais mais servidas em Unidades Produtoras de Refeições (UPR) das nove capitais nordestinas.

Já *“Saberes e práticas alimentares dos remanescentes do quilombo do Curiaú no Estado do Amapá”* é um construído a partir das condições e da história de vida dos remanescentes do quilombo do Curiaú de Dentro, localizado no Estado do Amapá. Segundo a autora, essas condições são manifestadas de diferentes formas, entre elas, em crenças, valores, símbolos e representações que conformam e significam as práticas alimentares enquanto necessidades corporais e sentimentais. (VIANA, 2003).

Vale ressaltar que outros muitos trabalhos com este mesmo objetivo, o de abordar os hábitos alimentares de uma região ou religião específica, foram encontrados, porém não foram acrescentados a esta lista devido suas

abordagens específicas, que muitas diferiam ou se afastavam do objetivo principal da pesquisa.

Por fim, a produção intitulada *“Escolhas e influências dos consumidores de alimentos na modernidade reflexiva: um estudo em supermercados”* (Pedro Junior da Silva-2006) trata de uma pesquisa em supermercados a fim de observar, a partir de uma análise sociológica das escolhas dos atores sociais, consumidores de alimentos orgânicos, convencionais, e produtos geneticamente modificados encontrados nos supermercados de Curitiba.

Esta questão, sobre alimentos orgânicos, é abordada em muitas das teses encontradas, já que possibilita uma “resposta” às mudanças dos hábitos alimentares, pois os indivíduos procuram agora escolher alimentos orgânicos como forma de alimentação saudável, seja por receio de riscos à saúde, seja para incluir nas suas ações cotidianas medidas responsáveis para com o meio ambiente.

Da mesma forma da justificativa anterior, também foram encontrados um grande número de trabalhos que abordam a questão da obesidade, separadas por diferentes variáveis como a “obesidade e o consumo alimentar infantil” ou de “garotos que jogam futebol” ou de uma escola ou estado específico, bem como as práticas em uma academia de ginástica. Assim, considerando que, em linhas gerais, que essas mudanças de hábitos equivalem as práticas e socializações vivenciadas em cada um dos “campos” ou ambientes, pode-se concretizar uma segunda fase de pesquisa, com uma investigação mais aprofundada.

Tal fato pode ser explicado devido a obesidade ter se tornado uma inquietação que mobiliza toda sociedade, mas que também regula condutas e desejos individuais. A obesidade transformou-se em problema de grande proporção, pode-se dizer até mesmo que transformou-se como afirma em um problema biopolítico e com isso as intervenções sobre ela tornaram-se uma forma de governar a vida no sentido foucaultiano.

Dentro deste contexto, uma alimentação saudável e a prática de atividade física tornam-se essenciais a serem apreendidas pela sociedade ao

todo e, como consequência, esta tarefa será incumbida à escola que, transformou-se, como podemos verificar, em um espaço privilegiado de combate a obesidade. A partir dos programas de promoção da saúde, na e através da escola, é possível perceber como se dissemina, na atualidade, o combate a obesidade.

Desta forma, como já mencionado na descrição dos trabalhos da área da educação, também foram encontrados um número expressivo de trabalhos que abordam a merenda escolar e a educação alimentar e nutricional na escola, identificando alguns reflexos da implantação destes programas nas condutas alimentares dos alunos em prol da prática saudável.

Tabela 11 – Dissertações e Teses por Área de Conhecimento, Título, Autor ^a, Ano e Universidade correspondente a palavra-chave “Práticas alimentares”.

Áreas	Título	Autor ^a	Ano	Prod.	Univ.
Antropologia	“Gosto não se discute? Atores, práticas, mecanismos e discursos envolvidos na construção social do gosto alimentar infantil entre crianças de 0 a 10 anos”.	Bonnie Moraes Manhães de Azevedo	2008	Mest	UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
Educação	“Representação social de mulheres/mães sobre as práticas alimentares de crianças menores de um ano”.	Juliana Stefanello	2008	Dout	UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO/ RIBEIRÃO PRETO
	“Hábitos alimentares na perspectiva da Geografia: os sabores em Guarani de Goiás”.	Lisandra Lavoura Carvalho Passos	2008	Mest	UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
	“ANÁLISE DA IMPORTÂNCIA DAS QUESTÕES SÓCIO-CULTURAIS DA ALIMENTAÇÃO NA PERSPECTIVA DOS ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO: IMPLICAÇÕES PARA A FORMAÇÃO EM SAÚDE.”.	ROSANE DA CONCEICAO ELIAS	2009	Mest	UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

História	“Hábitos alimentares e cultura local: desvelando discursos e marcas identitárias em Belo Jardim”.	ADALVA CORDEIRO GALVÃO MARANGON	2009	Mest	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA JOÃO PESSOA
	“A prática vegetariana em Rio Claro: corpo, espírito e natureza”.	BEATRIZ BRESIGHELLO BEIG	2008		UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO/ RIO CLARO
	“Segurança Alimentar e Nutricional – Significados e Apropriações”.	Christiane Gasparini Araujo Costa	2008	Mest	UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
	“A produção da identidade paraibana na propaganda culinária nordestina”.	Edileide de Souza Godoi	2008	Mest	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA/ JOÃO PESSOA
	“Estudo da Sustentabilidade Alimentar em Areia Branca”.	Francisco José Pereira da Silva	2002	Mest	UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
	“O corpo anoréxico: dos abusos midiáticos às experiências de novos processos comunicativos”.	Juliana Costa Ribeiro	2009	Mest	PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SÃO PAULO
	“Hot dog no fogão a lenha. Inovações transformando o gosto carioca”.	Luciana Montenegro da S. Pereira	2001	Mest	PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO RIO DE JANEIRO-

	“CULINÁRIA TÍPICA E IDENTIDADE REGIONAL: A expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira”.	Luciana Patricia de Moraes	2004	Mest	UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
	“A Comida da Roça Ontem e Hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS)”.	MARIANA OLIVEIRA RAMOS	2007	Mest	UNIVERSIDADE DE DESENVOLVIMENTO RURAL
	“SABORES NA HISTÓRIA: UM ESTUDO A PARTIR DOS SABORES E FAZERES”.	NÁDIA ROSANA FERNANDES DE OLIVEIRA	2009	Mest	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
	“Culinária Regional: o Nordeste e a Alimentação	RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO	2006	Dout	UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

	Saudável.”.	BOTELHO			
	“Saberes e práticas alimentares dos remanescentes do quilombo do Curiaú no Estado do Amapá”.	Roseane do Socorro Gonçalves Viana	2003	Mest	UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
	“Alimentação infantil e o Markentig da Indústria de alimento”.	SUELY TERESINHA PASSOS DE AMORIN	2005	Dout	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
Sociologia	“ESCOLHAS E INFLUÊNCIAS DOS CONSUMIDORES DE ALIMENTOS NA MODERNIDADE REFLEXIVA: um estudo em supermercados”.	Pedro Junior da Silva	2006	Mest	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

10. “Alimento”:

Dado o número expressivo de trabalhos, cerca de 2.753, já excluída a área da nutrição, é possível dizer que a palavra-chave possibilitou um número expressivo de teses/dissertações para o interesse da pesquisa. Desta forma, seis deles encontrados a partir da área da **Antropologia**, sendo cinco produções de mestrado e um doutorado, no período de 2000 a 2009.

Os três primeiros trabalhos encontrados a partir da área da Antropologia são intitulados “Saberes dos sabores: o comer que revela um povo. O município de Candiba pelo seu registro alimentar”; *“Ingredientes de uma identidade colonial: os alimentos na poesia de Gregório de Mattos”* e *“Cultura brasileira e o consumo de alimentos: O Feijão com Arroz”*, e contribuem para a pesquisa a partir de abordagens diferentes, já que os dois primeiros tratam de investigações da complexidade alimentar de dadas regiões, Candiba (BA) e Salvador (BA), respectivamente, enquanto a última trata do conceito antropológico de cultura e a visão desta cultura de mais abrangente, ou seja, a visão da cultura brasileira.

Assim, o primeiro trabalho mencionado trata-se de uma produção de mestrado, de autoria de Caroline Prado Marchesini Nunes, do ano de 2009 que traz uma investigação das complexidades culturais alimentares do município de Candiba- BA. Desta forma, o trabalho propõe o conceito de cultura como um espaço que compõe de diversas influências, sejam elas tradicionais ou contemporâneas, simples ou complexas, revelando ainda seu caráter dinâmico e por isso tenso devido aos seus múltiplos padrões referenciais.

Segundo a autora,

[...] o estudo alicçou-se no livro *"A história da alimentação no Brasil"* de Câmara Cascudo (1967), na obra de Roque de Barros Laraia, *"Cultura: um conceito antropológico"* (2003) e de Stuart Hall *:"Identidade cultural na pós-modernidade"* (2003). O trabalho também se sucedeu por meio de entrevistas e observações do cotidiano de Candiba.(NUNES, 2009).

Já o trabalho intitulado *"Ingredientes de uma identidade colonial: os alimentos na poesia de Gregório de Matos"* é uma produção de doutorado, publicada no ano de 2007 com autoria de Claude Guy Papavero que, considerando que os hábitos alimentares do final do século XVII em Salvador inspiraram o poeta Gregório de Matos em suas poesias, consiste em investigar os conceitos de hierarquia que norteavam a sociabilidade das elites soteropolitanas.

Segundo o autor:

A obra de Matos documentou um processo histórico e revelou uma maneira local mazomba de conceber o mundo. Seus sarcasmos e suas ironias atacaram inimigos pessoais, cujos hábitos alimentares indignos ou aparências físicas criticaram. Eles se voltaram também contra categorias sociais de colonos que, por sua ascensão econômica, não respeitavam os códigos sociais e culturais vigentes na colônia. (PAPAVERO, 2007).

Assim, no resultado da investigação verificou-se como três fontes principais de representações culturais modelavam a dieta alimentar soteropolitana: o pertencimento religioso dos colonos ao catolicismo, aspirações de ascensão social e a obediência aos preceitos da medicina humoral hipocrática.

Por outro lado, o terceiro trabalho mencionado, de autoria de José Vicente Marino é uma produção de mestrado, publicada no ano de 2000 e aborda o conceito antropológico de cultura, bem como a visão da cultura brasileira sob a ótica de Gilberto Freire e da alimentação no Brasil. Assim, trata da influência do processo de formação social no Brasil no consumo de alimentos no ano 2000.

Considera-se o “feijão com arroz” uma marca identitária do brasileiro. Assim, o autor realiza uma pesquisa quantitativa com 448 mulheres da cidade de Curitiba a fim de apontar os reflexos da formação social brasileira nos pratos feijão e arroz.

Contudo, há ainda trabalhos que, de forma surpreendente, no sentido de poucas produções até o momento sugeriam um estudo sobre a perspectiva proposta na pesquisa: o de considerar as várias instâncias socializadoras na construção das disposições alimentares, em especial a família. Assim, a produção de mestrado intitulada “*Dimensão social do comportamento alimentar na adolescência*”, de Adriana Lucia Ferreira da Costa, publicada em 2009 considera que é no período da adolescência que o comportamento alimentar sofre suas maiores influências de diversos determinantes, segundo a autora “*vinculados às dimensões biológica, psicológica, antropológica e social*” e, sendo este último o responsável para se compreender a importância de alguns fatores como a socialização familiar, condição sócio-econômica, influências dos meios de comunicação, etc., objetivou-se compreender os fatores relacionados ao comportamento alimentar e sua interação entre si. (COSTA, 2009).

Desta forma, este estudo nos leva a ideia norteadora da pesquisa, sugerindo que não só a família tem influência na construção dessas disposições, como também várias outras instâncias socializadoras, como os grupos de pares, a mídia, a escola, entre outros, já que todas as instituições são constituídas pelos próprios indivíduos em contínua interdependência entre si, ou seja, trabalham conjuntamente no processo de socialização.

Desta forma, é possível dizer que a marca mais forte nos gostos alimentares derivam da família, mas é preciso considerar que o indivíduo em

seu processo educativo se depara com inúmeras influências das outras instâncias socializadoras. Aliás, a este respeito afirma a autora:

Observamos que a família, a mídia, a escola, o grupo de amigos e o próprio adolescente exercem papel fundamental no comportamento alimentar. Identificamos um paradoxo da dinâmica familiar: em alguns casos a família, principalmente a mãe, auxiliava o adolescente desde a escolha dos alimentos até o preparo destes, incluindo a realização das refeições junto à família. Em outros casos, a família exercia um papel “tentador” quando oferecia e até incentivava hábitos alimentares equivocados. Verificamos que os adolescentes são moldados em seu comportamento e influenciados pelo que é preconizado pelos meios de comunicação, principalmente a mídia televisiva. A escola foi citada pelos adolescentes como um ambiente pouco atrativo para realizar suas refeições, provavelmente, segundo eles, pela monotonia do cardápio e as faltas de higiene alimentar e tempero das preparações. Os amigos também apresentam papel preponderante neste processo, uma vez que compartilham as escolhas desde onde irão e com quem irão até o que comerão. O adolescente, em si, também faz parte desse contexto, não somente recebendo as influências dos determinantes em seu entorno, mas interagindo com cada um deles (construção e desconstrução de conceitos e pré-conceitos) [...] (COSTA, 2009).

Neste sentido, novamente ressalta-se a ideia de que é preciso atentar para a grande variedade de configurações das instâncias socializadoras cuja função é a criação (e reprodução) de disposições sociais identitárias. (SETTON, 2002).

Por outro lado, encontram-se novamente produções que tratam da questão de um novo hábito alimentar: o fast food, os restaurantes de comidas rápidas, etc. frente à “vida moderna”. Assim, os trabalhos *“Restaurantes de comida rápidasoluções à moda da casa - representações do comer em restaurantes de “comida rápida” em praças de alimentação em shopping-centers”*, de Janine Helfst Leicht Collaço, publicada em 2003 considera a crescente aquisição do hábito de “comer fora” no cotidiano da vida dos moradores dos centros urbanos, que produzem modificações nos modos pelos quais o ato de se alimentar e o alimento são representados em termos dos valores sociais a eles associados. Assim, o estudo baseia-se em analisar tais transformações em três lugares específicos de shopping centers da cidade de São Paulo.ção localizadas em shopping-centers na cidade de São Paulo. E segundo a autora:

A partir da dinâmica social notada entre os consumidores de fast-foods destes espaços, pretende-se analisar os modos pelos quais as escolhas pessoais associadas ao ato de comer (expressas em termos do que, onde, quando, como e com quem comer) referendam tendências mais gerais de uma sociabilidade urbana em constante transformação. (COLLAÇO, 2003)

Já o trabalho *“Agricultoras e agricultores à mesa: um estudo sobre campesinato e gênero a partir da antropologia da alimentação”*, de Josiane Carine Wedig, publicada em 2009 aponta para uma análise das relações sociais nas famílias e nas comunidades entre os camponeses, atentando para a relação de gênero e geração entre eles. Isto de forma a compreender que a comida, para além de sua materialidade, envolve dimensões simbólicas e, segundo a autora é neste sentido que *“traçamos paralelos entre as classificações que organizam o lugar dos vários componentes na hierarquia familiar e aquelas que ordenam suas práticas alimentares”*. Este trabalho envolve uma pesquisa etnográfica desenvolvida junto a famílias rurais de uma localidade situada no Vale do Taquari, Rio Grande do Sul. (WEDIG, 2009).

A autora ainda acrescenta:

[...] “entre aqueles camponeses, buscamos apreender as classificações da comida que produzem e consomem, bem como as que operam sobre si mesmos e sobre o que fazem. Neste sentido, os rituais festivos e religiosos constituíram-se em importantes espaços de observação, pois ali reproduzem-se e amplificam-se as relações vivenciadas também no cotidiano”. (WEDIG, 2009).

Há ainda muitos trabalhos que apresentem programas de educação alimentar nas escolas ou ainda tratam de investigações a respeito das “doenças da modernidade”, como a obesidade, anorexia, bulimia, etc.

Na tabela abaixo, vê-se alguns deles:

Tabela 8- Antropologia: Dissertações e Teses por Título, Autor^a, Ano e Universidade correspondente a palavra-chave “Alimento”:

Título	Autor^a	Ano	Prod.	Univ.
“Transtornos alimentares em adolescentes: Impacto	Karin Louise Lenz Dunker	2006	Dout.	UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - NUTRIÇÃO HUMANA APLICADA

da educação nutricional”				
“Práticas de Educação Corporativa em Progama de Educação Alimentar: O Caso da Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba”.	Liliane Casagrande Sabbag	2003	Mest.	PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ - ADMINISTRAÇÃO
“Obesidade infantil: a família como unidade promotora da saúde”	Klívia Regina de Oliveira Saraiva	2008	Mest.	UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ - ENFERMAGEM
“Avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Município de Camaragibe-PE”.	Lilian Kaercher Alves	2005	Mest.	UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - SAÚDE COLETIVA
“A educação nutricional para a prevenção da obesidade infantil em uma instituição particular de ensino do município de Bauru-SP”.	Laridda Segala Gobbi..	2005	Mest.	UNIVERSIDADE EST.PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO/ARARAQUARA - ALIMENTOS E NUTRIÇÃO
“Padrões Disfuncionais de Interação em Famílias de Adolescentes com Anorexia Nervosa”.	Leticia Langlois de Oliveira	2004	Mest.	UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL - PSICOLOGIA

Com relação à área da **Educação**, obteve-se um total de onze trabalhos, compreendendo o período de 1995 a 2009, com oito produções de mestrado, duas de doutorado e uma profissionalizante.

Algumas delas apontam para a importância das mídias nesse processo de construção das disposições alimentares, como as intituladas “*Comportamento do Consumidor Escolar de Florianópolis: Relação com Preferências Alimentares, Influência da Televisão e Estado Nutricional*”, de Giovanna Medeiros Rataichesk Fiates, publicada em 2006 e “*A mídia televisiva na modificação de hábitos alimentares de adolescentes*”, de Maria Adelaide Moreira dos Santos, publicada em 1996.

Considerando que as crianças possuem enorme influência sobre as compras familiares e a consciência disto por parte do marketing, são notáveis as estratégias deste setor direcionadas ao público infantil. Sendo assim, há

pesquisas que afirmam que no Brasil são os alimentos, os produtos mais freqüentemente anunciados, sendo que a maioria deles pertence ao grupo representado pelos alimentos “inadequados”, ou seja, representados por gorduras, óleos, açúcares, etc. Desta forma, com base no primeiro trabalho mencionado, aponta a autora, “*a TV tem sido acusada de contribuir para o aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade em crianças no mundo todo*”. (FIATES, 2006).

Desta forma, o presente trabalho buscou estudar o comportamento do consumidor escolar, entre sete e dez anos, e sua relação com o hábito de assistir TV, as preferências alimentares e o estado nutricional.

Neste sentido, esta produção considera a mídia como uma importante instância socializadora na construção destas disposições alimentares e seus resultados também apontam para algumas questões importantes, tais como a necessidade de desenvolver estratégias de aconselhamento aos pais ou programas escolares para a redução do tempo em frente a TV, bem como desenvolver estratégias voltadas para a educação para o consumo.

Já a segunda produção mencionada, também considerou a ideia de que a mídia possui forte influência no comportamento alimentar. Contudo, neste caso, trata-se de uma pesquisa com adolescentes e, ainda buscou-se verificar “*se o marketing social pode ser utilizado como recurso para complementar ações de educação nutricional e qual a melhor forma de fazê-lo*”. (SANTOS, 1996).

É importante ressaltar também que, nesta produção a autora afirma que há controvérsias a respeito da influência da mídia na construção dos hábitos e comportamentos, já que ela não é única responsável pelas influências, apesar de possuir também grande responsabilidade.

Em outra perspectiva, a produção “*A contribuição da análise de redes sociais para a compreensão dos vínculos de apóio em saúde e nas mudanças de comportamento alimentar*”, de Mariangela de Araujo, publicada em 2009, analisa a contribuição da ARS de um grupo de estudantes de nutrição para a compreensão dos vínculos de apoio em saúde existente e nas mudanças de

comportamento alimentar dentro da rede social, já que segundo a autora, ” a valorização do estudo das relações humanas faz com que a metodologia da análise de redes sociais (ARS) seja uma ferramenta importante a ser utilizada em diversos campos de aplicação e entre eles o da saúde”. (ARAUJO, 2009).

Já a produção de mestrado “O comer consciente: perspectivas para a educação alimentar na infância”, de Maurício Wisniewski., publicada em 2007, investiga a formação de hábitos saudáveis de vida com base na eficácia da Educação Alimentar, na população infante-juvenil de uma escola pública de Ponta Grossa, PR. Para tal, o autor utilizou como base de pesquisa o processo de Letramento no Ensino de Ciências que focou o projeto “Lanche Saudável” , desenvolvido na referida escola desde 2005. Segundo o autor,

[...] constou em primeira instância do estudo dos conceitos que as crianças têm sobre “alimentação saudável”, que figura como requisito à aquisição do corpo ideal, tendo como fatores coadjuvantes a crescente onda de aversão à gordura e o processo de desritualização do comer. Posteriormente houve entrevistas com professores sobre a questão curricular, além de mapeamento da obesidade infantil nas crianças. Finalmente foi feita averiguação junto ao Departamento de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação para melhor esclarecimento das condições da alimentação oferecida atualmente aos alunos. (Wisniewski, 2007).

“Percepções de professores e funcionários de escola rural sobre a alimentação”, de Cristiane Ramos Voorpostel, publicada em 2007, trata-se de um estudo com o objetivo de identificar e analisar práticas, normas, opiniões, atitudes e representações relacionadas à alimentação/alimentação escolar, junto aos atores sociais da escola.

O estudo foi realizado numa escola rural do município de Valinhos-SP e, concluiu-se que

[...] tanto a escola quanto a alimentação escolar constituem-se importantes meios de socialização e de vida para os alunos, mas ainda é preciso que sejam desmistificados os objetivos atribuídos pelos professores e funcionários à merenda escolar, conseqüentes das suas representações sobre a fome e condições de vida dos alunos. Quanto à promoção da saúde e educação nutricional, embora existam iniciativas importantes, estas são ainda incipientes em decorrência principalmente da falta de preparo dos professores para trabalharem o assunto.(Voorpostel, 2007).

Os trabalhos intitulados "*UM, DOIS, FEIJÃO com ARROZ!*" *A Merenda Escolar e o Aprimoramento de Hábitos Alimentares*" e "*O Programa de Alimentação em uma Instituição de Educação Infantil e sua Integração entre o Cuidar e o Educar*" sugerem estudos acerca do papel dos programas de alimentação, merenda escolar na construção dos hábitos alimentares.

Sendo assim, o primeiro, uma produção de mestrado de autoria de Elizete Soares de Sena, busca verificar em que medida a merenda escolar se constituía, de fato, num instrumento de aprimoramento de hábitos alimentares trazidos pelos alunos de seus ambientes domésticos. Tal investigação realizou-se em escolas urbanas e rurais da rede municipal de ensino fundamental de Paula Cândido - MG, envolvendo alunos regularmente matriculados e respectivas famílias, supervisora municipal da merenda escolar, diretora escolar e funcionários das cantinas escolares.

Já o segundo, uma produção também de mestrado, publicada em 2004 de autoria de Eni Maria Batista Santos busca analisar o programa de alimentação implementado no Laboratório de Desenvolvimento Infantil (LDI) da Universidade Federal de Viçosa, com relação à sua adequação nutricional, ao desenvolvimento integral da criança, à formação dos hábitos alimentares saudáveis e à integração com as famílias das crianças atendidas.

Assim, de certa maneira, considera-se nestes trabalhos que programas como estes contribuem para a formação de disposições alimentares ou mudanças das mesmas.

Por outra via, o trabalho intitulado "*Gênese e constituição da educação alimentar: a instauração da norma*", tese de doutorado, publicada em 1997 por Eronides da Silva Lima, busca recuperar o processo de gênese e constituição da educação alimentar por meio de uma análise da literatura a respeito que se refere ao período de 1934 a 1946, enfatizando a relação biológico/social.

Ambas as produções "*O entendimento do nutricionista de instituição de educação infantil sobre a criança e a relação criança-alimento*" e "*FOME E EDUCACAO - Em busca da reconstrução da relação integral entre o ser humano e o ato alimentar, no ensino de nutrição*" abordam a relação dos

profissionais da área da nutrição à discussão sobre hábitos alimentares. Mais especificamente o primeiro, de autoria de Nadia Pereira de Carvalho, é um estudo sobre o entendimento que o profissional, o nutricionista, em especial de instituição de educação infantil tem sobre a criança, a infância e o ato, propriamente dito, de se alimentar. Já o segundo, de autoria de Neila Maria Viçosa Machado, busca analisar os elementos que compõem os conceitos de fome, alimento, nutrição, etc. existentes nas teorias da época.

Por fim, *“Análise da importância das questões sócio-culturais da alimentação na perspectiva dos estudantes de nutrição: implicações para a formação em saúde”*, mestrado, publicado em 2009 por Rosane da Conceição Elias analisa a importância atribuída às questões sócio-culturais da alimentação pelos próprios estudantes de Nutrição, *“buscando-se refletir sobre as implicações da consideração (ou não) das práticas sociais e culturais na formação superior em saúde”*. (ELIAS, 2009).

Segundo a autora,

[...] a partir da realização de análises estatísticas, verificou-se que tanto as disciplinas sociais quanto seus conteúdos possuem, na maioria dos casos, pouca importância na percepção dos estudantes. Reflete-se sobre a forma desarticulada como as disciplinas sociais e biológicas vêm sendo dadas, condição que dificulta a visão holística do ser humano e a compreensão da totalidade dos problemas de saúde e alimentação. (ELIAS, 2009).

Considerando a área da **História**, observa-se um total de quatro trabalhos, sendo quatro produções de mestrado, publicadas entre os anos de 1990 a 2006.

O trabalho intitulado *“Revista Gula: a formação do gosto na construção discursiva”*, mestrado publicado por Ana Beatriz Bueno Ferraz Costa em 2009, possui como objetivo principal compreender como são construídos os discursos contemporâneos sobre alimentação e como são elaborados de modo a formar os gostos dos sujeitos, justificando o título da pesquisa *“Revista Gula: a formação do gosto na construção discursiva”*.

Desta forma, tal estudo estrutura-se a partir da ideia de que sobre a alimentação, a comunicação midiática constitui os valores socioculturais na

qual se insere. Assim, toma como objeto de análise o universo das capas da revista Gula, desde o seu início até o final de 2008. Segundo a autora,

[...] percorrendo tais edições, busca-se estudar como a revista constrói seu discurso ao longo do tempo e como tal discurso é configurado na sua duratividade, procurando, sobretudo, dar visibilidade aos valores nela encontrados. (COSTA, 2009).

A autora ainda sugere que a partir da década de 1980 passa a ocorrer uma crescente expansão da presença da gastronomia nas diversas mídias e, neste sentido, sua hipótese central propõe que tal expansão ocorre a partir da *“exacerbação da destituição do caráter funcional da alimentação, passando a configurar como construção estética e de consumo tendo em vista a criação de prazer e experiências de vida”*. E, assim, os resultados da pesquisa para reforçar tal hipótese. (COSTA, 2009).

“Cozinhas – funções, componentes e projetos”, de Enos Arneiro Nogueira da Silva, publicado em 1990 nos mostra como, ao longo da história, o espaço doméstico para preparação dos alimentos apresentou apropriações diversas em relação a casa. Assim, afirma o autor que *“os diferentes tipos de organização social criaram diferentes tipos de relação homem-espaço”*. (SILVA, 1990).

Além desta retrospectiva, o trabalho também apresenta uma pesquisa de campo na cidade de Guaratinguetá onde, segundo o autor, *“foi possível verificar o grau de modernização e a importância da cozinha em relação à casa”*. (SILVA, 1990).

Neste sentido, há ainda a produção *“A mesa, símbolo de comunicação mediática”*, de Maria Helena Magalhães Sarmiento Afonso traz a mesa como um objeto no sentido midiático, ou seja, por meio dos relacionamentos sociais e culturais. Assim, a autora por meio de uma investigação a respeito da história da alimentação, bem como da etiqueta, encontra a mesa como uso de comunicação.

Desta forma, a autora analisa o aspecto simbólico da mesa através de quatro filmes que enfocam o comportamento e os valores estáticos nas diferentes culturas: *“A Festa de Babette (dinamarquês), Comer Beber Viver*

(chinês), *Chocolate (anglo-americano)* e *Como Água para Chocolate (mexicano)*". (AFONSO, 2003).

Por fim o trabalho intitulado "*O sinal dos pães e a comensalidade eucarística em Jo 6, 1-15.*", de Maria Josete Rech, nos remete também à ideia da influência da religião em nossas práticas alimentares. Isto porque, revela que

[...] o ato de sentar junto com outros e comer dum mesmo alimento – o pão distribuído por Jesus pode ser espaço de construção e reconstrução de novas relações humanas, com o cósmo e com o próprio Deus. [...] A dissertação aponta para uma comensalidade Eucarística no Sinal dos pães, da narrativa joanina em comparação com os sinóticos. O ato de comer junto com outros o mesmo alimento, o pão, que Jesus distribuiu, pode ser compromisso de comunhão e participação dos seus gestos. (RECH, 2006).

Com base na área da **Sociologia**, observou-se um número relevante de trabalhos já pesquisados e, de uma forma geral, pouquíssimas teses agregam algum valor ao tema pesquisado. Aliás, as várias palavras-chaves pesquisadas, por vezes remetem à trabalhos da área da agropecuária, nutrição e agroecologia, como neste caso.

Sendo assim, tal área nos possibilitou apenas um trabalho de interesse, sendo ele uma produção de mestrado, publicada no ano de 1993, "*Dieta alimentar e visão de mundo: um estudo sobre o saber acadêmico e sobre a realidade alimentar de uma comunidade rural de Paracambi – RJ*" de Monica A. Del Rio Benevenuto, nos revela que a alimentação, quando concebida como integrante do contexto social de um grupo, não pode ser explicada por um viés simplesmente nutricional. Segundo a autora

A produção do saber sobre nutrição limita-se ao enfoque biológico da alimentação e a prática se aplica a articulação do conhecimento técnico-científico com o social. A contextualização da alimentação exigiu que se buscasse além das fronteiras da nutrição os elementos explicativos para a opção nutricional do grupo. (BENEVENUTO, 1993).

Tabela 12 – Dissertações e Teses por Área de Conhecimento, Título, Autor ^a, Ano e Universidade correspondente a palavra-chave "*Alimento*".

Áreas	Título	Autor^a	Ano	Prod.	Univ.
Antropologia	“Saberes dos sabores: o comer que revela um povo. O município de Candiba pelo seu registro alimentar”.	Caroline Prado Marchesini Nunes	2009	Mest.	UNIVERSIDADE VALE DO RIO VERDE DE TRÊS CORAÇÕES - LETRAS
	“Ingredientes de uma identidade colonial: os alimentos na poesia de Gregório de Matos”	Claude Guy Papavero	2007	Dout.	UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIÊNCIA SOCIAL (ANTROPOLOGIA SOCIAL)
	“Cultura brasileira e o consumo de alimentos: O Feijão com Arroz”	Vicente Vicente Marino	2000	Mest.	FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS/SP - ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA E GOVERNO
	“Dimensão social do comportamento alimentar na adolescência”	Adriana Lucia Ferreira da Costa	2009	Mest.	UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - CIÊNCIAS MÉDICAS
	“Restaurantes de comida rápidasoluções à moda da casa - representações do comer em restaurantes de "comida rápida" em praças de alimentação em shopping-centers”.	Janine Helfst Leicht Collaço	2003	Mest.	UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - CIÊNCIA SOCIAL (ANTROPOLOGIA SOCIAL)
	“Agricultoras e agricultores à mesa: um estudo sobre campesinato e gênero a partir da antropologia da alimentação”.	Josiane Carine Wedig	2009	Mest.	UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL - DESENVOLVIMENTO RURAL

Educação	“Comportamento do Consumidor Escolar de Florianópolis: Relação com Preferências Alimentares, Influência da Televisão e Estado Nutricional”.	Giovanna Medeiros Rataichesk Fiates	2006	Dout.	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS
	“A mídia televisiva na modificação de hábitos alimentares de adolescentes”.	Maria Adelaide Moreira dos Santos	1996	Mest.	UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - NUTRIÇÃO
	“A contribuição da análise de redes sociais para a compreensão dos vínculos de apoio em saúde e nas mudanças de comportamento alimentar”.	Mariangela de Araujo	2009	Prof.	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - ECONOMIA DA SAÚDE
	“O comer consciente: perspectivas para a educação alimentar na infância”.	Maurício Wisniewski	2007	Mest.	UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA - EDUCAÇÃO
	“Percepções de professores e funcionários de escola rural sobre a alimentação”.	Cristiane Ramos Voorpostel	2007	Mest.	UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - ENFERMAGEM
	"UM, DOIS, FEIJÃO com ARROZ!" A Merenda Escolar e o Aprimoramento de Hábitos Alimentares. Um Estudo de Caso. Paula Cândido/MG.	Elizete Soares de Sena.	2000	Mest.	UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA - ECONOMIA DOMÉSTICA
	“O Programa de Alimentação em uma Instituição de Educação Infantil e sua Integração entre o Cuidar e o Educar”.	Eni Maria Batista Santos	2004	Mest.	UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA - ECONOMIA DOMÉSTICA

	“Gênese e constituição da educação alimentar: a instauração da norma”	Eronides da Silva Lima	1997	Dout.	PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SÃO PAULO - EDUCACAO
	“O entendimento do nutricionista de instituição de educação infantil sobre a criança e a relação criança-alimento”	Nadia Pereira de Carvalho	2005	Mest.	UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - EDUCAÇÃO EM CIÊNCIAS E SAÚDE
	“FOME E EDUCACAO - Em busca da reconstrução da relação integral entre o ser humano e o ato alimentar, no ensino de nutrição”	Neila Maria Viçosa Machado	1995	Mest.	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - EDUCAÇÃO
	<i>“Análise da importância das questões sócio-culturais da alimentação na perspectiva dos estudantes de nutrição: implicações para a formação em saúde”</i>	Rosane da conceição Elias	2009	Mest.	UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - EDUCAÇÃO EM CIÊNCIAS E SAÚDE
História	“Revista Gula: a formação do gosto na construção discursiva”.	Ana Beatriz Bueno Ferraz Costa	2009	Mest.	PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SÃO PAULO - COMUNICAÇÃO E SEMIÓTICA
	“Cozinhas – funções, componentes e projetos”	Enos Arneiro Nogueira da Silva	1990	Mest.	UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO/SÃO CARLOS - ARQUITETURA
	“A mesa, símbolo de comunicação mediática”.	Maria Helena Magalhães Sarmento Afonso	2003	Mest.	UNIVERSIDADE PAULISTA - COMUNICAÇÃO

	“O sinal dos pães e a comensalidade eucarística em Jo 6, 1-15”.	Maria Josete Rech	2006	Mest.	PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO RIO GRANDE DO SUL - TEOLOGIA
Sociologia	"Dieta alimentar e visão de mundo: um estudo sobre o saber acadêmico e sobre a realidade alimentar de uma comunidade rural de Paracambi – RJ"	Monica A. Del Rio Benevenuto	1993	Mest.	UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO - DESENVOLVIMENTO, AGRICULTURA E SOCIEDADE

11. Construção das disposições alimentares: resultado de uma pluralidade de experiências socializadoras.

Na tentativa de transpor a teoria do habitus de Pierre Bourdieu por meio de uma leitura contemporânea a fim de observar suas contribuições na construção de disposições de habitus alimentares, nota-se de uma maneira mais ampla que estamos em meio a uma emergência de uma nova configuração cultural. Isto porque, conforme atenta Setton (2010), o processo de construção dessas disposições de habitus individuais atualmente passa a ser mediado por uma multiplicidade de instâncias socializadoras.

Neste sentido, é possível dizer que as muitas instituições existentes, em especial a família, escola, instituições religiosas e mídia, que mais aparecem nas produções analisadas nesta pesquisa, vivem sob uma forma de interdependência devido ao fato de o processo social na modernidade ser marcado por um caráter múltiplo e dinâmico de relações entre o indivíduo e a sociedade. Logo, nesta perspectiva, há também uma pluralidade de experiências socializadoras para cada um dos indivíduos e, é a partir delas que

estes constituem suas disposições de cultura, dentre elas as disposições alimentares.

Como pudemos observar, a hibridização dos hábitos alimentares detectado nesta pesquisa, revela que tais disposições são incorporadas de maneira difusa diante das múltiplas referências socializadoras. Assim, atenta-se para a ideia de que disposições não exatamente coerentes, como as que pude evidenciar na sistematização dos dados, podem ser justificadas pelo fato de que essa nova configuração cultural entre as instituições acaba por criar um novo agente social, que com base no habitus, como instrumento conceitual que ajuda a pensar a mediação entre condicionantes sociais externos e subjetividade dos indivíduos, passa a ter certa autonomia, “livre arbítrio” em suas escolhas. Assim, conforme afirma a autora:

[...] habitus não é destino. Habitus é uma noção que me auxilia a pensar as características de uma identidade social, de uma experiência biográfica, um sistema de orientação ora consciente, ora inconsciente. (SETTON, 2009, p. 61).

Assim, compreende-se habitus como uma matriz cultural que predispõe os indivíduos a fazerem suas escolhas. Na verdade, ele concilia e realça o diálogo entre o mundo objetivo e o mundo subjetivo e, neste sentido acaba constituindo-se como uma subjetividade socializada, ou seja, o indivíduo e sua subjetividade são construídos coletivamente.

Contudo, é importante ressaltar que o habitus é construído continuamente, sempre aberto a novas experiências. Isto porque tais disposições de habitus são incorporadas e colocadas em prática a partir de estímulos do campo. Sob esta perspectiva, os comportamentos e as escolhas dos indivíduos não são planejadas, mas sim, produto da relação entre um habitus e as pressões do meio:

Princípio de uma autonomia real em relação às determinações imediatas da “situação”, o habitus não é por isto uma espécie de essência a-histórica, cuja existência seria o seu desenvolvimento, enfim destino definido de uma vez por todas. Os ajustamentos que são incessantemente impostos pelas necessidades de adaptação às situações novas e imprevistas, podem determinar transformações duráveis do habitus, mas dentro de certos limites: entre outras razões porque o habitus define a percepção da situação que o determina (BOURDIEU, 1983, p. 106).

Assim, é possível compreender as disposições de habitus do indivíduo que em condição de modernidade, conforme pudemos verificar nesta pesquisa, é formulado a partir de referências múltiplas, compondo uma característica própria como exemplo destes tais “ajustamentos”, “adaptação às situações novas e imprevistas” no qual explicita o autor.

Neste sentido, as disposições de habitus adquiridas de maneira intencional, explícita ou não, bem como de maneira homeopática, podem não ser exatamente coerentes, híbridas, ou seja, as escolhas se misturam a partir da própria condição de modernidade. Para ressaltar tal afirmação, reforça Setton (2009, p. 78):

No que se refere ao universo das práticas culturais contemporâneas, constantemente regidas por uma temporalidade reduzida, portanto, em constante transformação, as disposições relativas às suas tendências devem ser pensadas com base nesse entendimento. Isto é, um habitus produto de um processo simultâneo e sucessivo de uma pluralidade de estímulos e referências não homogêneas, não necessariamente coerentes. A opção por este ou aquele gênero musical ou cinematográfico expressaria de maneira exemplar a condição de construção de um habitus afinado à configuração de um modo particular de socializar-se. As disposições de habitus relativas ao universo da cultura poderiam ser consideradas fundadas em categorias de percepção, apropriação e ação híbridas que tenderiam a ser acionadas conforme os contextos de produção e realização (SETTON, 2009, p. 78).

Diante de tais considerações, compreende-se a noção de disposições híbridas de habitus como dotadas de um indivíduo participante na construção de sua relação com a exterioridade, com o mundo exterior por meio de um diálogo, sempre em constante construção, entre as referências culturais existentes e suas necessidades. Neste sentido, esse indivíduo não se constitui mais como um sujeito passivo no seu processo de socialização, mas sim sujeito reflexivo de sua ação e, portanto, de sua história.

Assim, esse indivíduo, (e na linguagem de Bourdieu “agente”, já que age sobre as estruturas) se apresenta como sendo o resultado de um processo de socialização específico,

[...] nunca totalizantes, mas produto de um processo complexo, dinâmico, de uma orquestração de trocas e símbolos identitários, sem maestro, classificados e organizados segundo contextos particulares, ou seja, um produto híbrido, uma espécie, um tipo social resultante de

um *fenômeno social total*, tal como descrito por Marcel Mauss (1974). (SETTON, 2009, p. 67).

Após estas considerações iniciais, partimos agora para uma síntese do material encontrado, com base em uma discussão mais detida sobre as estratégias educativas das várias instâncias socializadoras na construção das disposições alimentares, dando ênfase à interdependência destas várias instâncias de forma a identificar práticas difusas, hábitos alimentares muitas vezes não coerentes, ou seja, uma hibridização na construção de tais disposições, fato que pode ser justificado pelas próprias condições da modernidade.

A influência das mídias na construção das disposições alimentares

Inicialmente, é importante salientar que, de uma maneira geral, todas as instituições sejam elas a família, a escola, a religião ou até mesmo as mídias, dentre tantas outras, possuem o poder de influenciar na constituição de cada um de nós. Contudo, este poder só é revelado, a partir do momento em que passam a trabalhar de forma conjunta e, justamente por isso, é preciso pensá-las sempre de modo relacionado umas com as outras.

Na elaboração deste trabalho de pesquisa, observou-se que algumas produções analisadas consideram a importância da mídia como instância socializadora que interfere diretamente nas escolhas alimentares. Isto porque a mídia, como qualquer outra instituição, veicula uma cultura, na qual as imagens, sons e estratégias ajudam a modelar opiniões, constituem valores, oferece modelos e até mesmo ajudam o indivíduo a “forjar” sua identidade.

Segundo Kellner (2001, p. 9):

As narrativas e as imagens veiculadas pela mídia fornecem os símbolos, os mitos e os recursos que ajudam a constituir uma cultura comum para a maioria dos indivíduos em muitas regiões do mundo de hoje. (KELLNER, 2001, p.9).

A mídia, por assim dizer, cria uma nova cultura, e passa a competir com as demais, criando uma relação tensa com as outras instituições. No entanto, ela sempre reflete uma necessidade que está sendo reproduzida nos outros meios sociais. Desta forma, ela passa a ser a cultura da sociedade que cada vez mais domina a vida cotidiana.

Assim, a mídia é uma construção e, pode ser compreendida, tanto pelas tecnologias que agrega quanto pelo aspecto de seus conteúdos. A aceitação de determinado conteúdo depende da bagagem que o indivíduo carrega consigo, as suas disposições de cultura que o faz se identificar.

E, neste sentido, a mídia acaba por modelar, de certa forma, também os hábitos alimentares, embora como já afirmado acima, não faça isso sozinha. Sendo assim, a partir da área da **Educação** foi localizada a produção intitulada “*Nem toda receita é MAIS VOCÊ: Estudo etnográfico sobre consumo e recepção de programas televisivos de culinária em camadas médias e populares*”, produzida no ano de 2007 pela autora Viviane Assunção que considera a mídia como influência na construção das disposições alimentares. O referido trabalho considera três eixos temáticos: televisão, alimentação e consumo e, compreende a alimentação como elemento central na construção de identidades. Afirma a autora que este trabalho é o resultado de uma etnografia de recepção de programas televisivos de culinária realizada com mulheres de camadas médias e populares do bairro do Morro da Caixa, no município de Tubarão, sul do estado de Santa Catarina.

Por outro lado, a partir da área de conhecimento da **História**, a pesquisa também nos possibilitou encontrar trabalhos como os intitulados “*Alimentação infantil e o Marketing da Indústria de alimento. Brasil, 1960-1988*” (Suely Amorim-2005) e “*O corpo anoréxico: dos abusos midiáticos às experiências de novos processos comunicativos*” (Juliana Costa Ribeiro-2009) que nos mostra como a mídia, dado seu caráter de instância socializadora, também influencia na construção dos hábitos alimentares de seus espectadores, já que a exemplo deste último trabalho, a mídia e a moda enfatizam a necessidade de a mulher ter um corpo magro e jovem e, para isso se utilizam de dietas perigosas com

preferências de alimentos para tal. Como consequência, o aumento dos casos de distúrbio alimentar nas últimas décadas vem atraindo a atenção de estudiosos do corpo em diversas áreas de conhecimento.

Considerando que a formação dos gostos está intimamente ligada à socialização, até mesmo a anorexia nervosa pode estar ligada a estas “influências” culturais, como nos mostra o presente trabalho e muitos outros que aparecem nesta pesquisa.

Neste sentido, o primeiro trabalho *“Alimentação infantil e o Marketing da Indústria de alimento. Brasil, 1960-1988”* (Suely Teresinha Passos de Amorim-2005) por meio da análise do marketing da indústria do alimento, investiga as práticas e hábitos alimentares infantis no período de 1960-1988 no Brasil. Segundo a autora,

O estudo partiu da premissa de que o marketing da indústria de alimentos promoveu a disseminação do aleitamento artificial, com leite em pó, em detrimento do aleitamento materno, ao mesmo tempo em que propiciou o surgimento de outros produtos complementares que fortaleceram o desmame precoce. (AMORIN, 2005).

Assim, foi feita a análise do discurso através dos textos das reportagens sobre aleitamento e as mensagens e imagens publicitárias de alimentos para crianças.

Ainda sob esta perspectiva, foram localizados outros trabalhos, com base na área da **Educação**: *“Comportamento do Consumidor Escolar de Florianópolis: Relação com Preferências Alimentares, Influência da Televisão e Estado Nutricional”*, de Giovanna Medeiros Rataichesk Fiates, publicada em 2006 e *“A mídia televisiva na modificação de hábitos alimentares de adolescentes”*, de Maria Adelaide Moreira dos Santos, publicada em 1996.

Considerando que as crianças possuem enorme influência sobre as compras familiares e a consciência disto por parte do marketing, são notáveis as estratégias deste setor direcionadas ao público infantil. Sendo assim, há pesquisas que afirmam que no Brasil são os alimentos, os produtos mais freqüentemente anunciados, sendo que a maioria deles pertence ao grupo representado pelos alimentos “inadequados”, ou seja, representados por

gorduras, óleos, açúcares, etc. Desta forma, com base no primeiro trabalho mencionado, aponta a autora, *“a TV tem sido acusada de contribuir para o aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade em crianças no mundo todo”*. (FIATES, 2006).

Desta forma, o presente trabalho buscou estudar o comportamento do consumidor escolar, entre sete e dez anos, e sua relação com o hábito de assistir TV, as preferências alimentares e o estado nutricional.

Neste sentido, esta produção considera a mídia como uma importante instância socializadora na construção destas disposições alimentares e seus resultados também apontam para algumas questões importantes, tais como a necessidade de desenvolver estratégias de aconselhamento aos pais ou programas escolares para a redução do tempo em frente à TV, bem como desenvolver estratégias voltadas para a educação para o consumo.

Já a segunda produção mencionada, também considerou a ideia de que a mídia possui forte influência no comportamento alimentar. Contudo, neste caso, trata-se de uma pesquisa com adolescentes e, ainda buscou-se verificar *“se o marketing social pode ser utilizado como recurso para complementar ações de educação nutricional e qual a melhor forma de fazê-lo”*. (SANTOS, 2006).

É importante ressaltar também que, nesta produção a autora afirma que há controvérsias a respeito da influência da mídia na construção dos hábitos e comportamentos, já que ela não é única responsável pelas influências, apesar de possuir também grande responsabilidade.

Por fim, a área da **História** possibilitou o trabalho intitulado *“Revista Gula: a formação do gosto na construção discursiva”*, mestrado publicado por Ana Beatriz Bueno Ferraz Costa em 2009, possui como objetivo principal compreender como são construídos os discursos contemporâneos sobre alimentação e como são elaborados de modo a formar os gostos dos sujeitos, justificando o título da pesquisa *“Revista Gula: a formação do gosto na construção discursiva”*.

Desta forma, tal estudo estrutura-se a partir da ideia de que sobre a alimentação, a comunicação midiática constitui os valores socioculturais na qual se insere. Assim, toma como objeto de análise o universo das capas da revista Gula, desde o seu início até o final de 2008. Segundo a autora,

[...] percorrendo tais edições, busca-se estudar como a revista constrói seu discurso ao longo do tempo e como tal discurso é configurado na sua duratividade, procurando, sobretudo, dar visibilidade aos valores nela encontrados. (COSTA, 2009).

A autora ainda sugere que a partir da década de 1980 passa a ocorrer uma crescente expansão da presença da gastronomia nas diversas mídias e, neste sentido, sua hipótese central propõe que tal expansão ocorre a partir da *“exacerbação da destituição do caráter funcional da alimentação, passando a configurar como construção estética e de consumo tendo em vista a criação de prazer e experiências de vida”*. E, assim, os resultados da pesquisa para reforçar tal hipótese. (COSTA, 2009).

Assim, é importante ressaltar que, assim como várias outras instituições, a mídia é também ambígua, pois ao mesmo tempo em que manipula (por exemplo: a mídia é também uma indústria de produção, mercado, que visa a todo tempo o lucro, fazendo com que os indivíduos acreditem que necessitam de determinado produto), oferece recursos educativos e tantos outros benefícios. Justamente por isso, ela precisa sempre ser pensada como dependente das outras instituições, jamais deve ser desvinculada, ou seja, ela deve ser pensada em relação a todos os ambientes socializadores. Logo, neste sentido, é possível concluir que os indivíduos são co-responsáveis, pois fazem uso de tais recursos de forma a se identificar com a sua estrutura. Sabendo disso, torna-se extremamente importante evitar generalizações, colocando o indivíduo em uma posição de manipulado, sem poder para interferir, quando o ocorre é justamente o contrário. Aliás, a respeito, ressalta Kellner (2001):

[...] a própria mídia dá recursos que os indivíduos podem acatar ou rejeitar na formação de sua identidade em oposição aos modelos dominantes. Assim, a cultura veiculada pela mídia induz os indivíduos a conformar-se à organização vigente da sociedade, mas também lhes oferece recursos que podem fortalecê-los na oposição a essa mesma sociedade. (KELLNER, 2001, p. 12).

Verifica-se que as mídias, cada vez mais cedo, passam a adentrar a vida das pessoas. Consequentemente, os indivíduos mais novos e ainda os que virão possuirão disposições de cultura e experiências bem diferentes. Dentre estas disposições, estão as alimentares.

A mídia possui várias características, e dentre elas estabelece uma relação pedagógica porque se constituem como fontes, muitas vezes não percebidas, que contribuem para nos ensinar como nos comportar, pensar, o que comer, entre outros, e envolve um processo de negociação com as outras instituições. Por isso, não se pode negar que ela é uma matriz da socialização.

As condições de modernidade interferindo na construção dos hábitos alimentares.

De maneira geral, o que as discussões provocadas por meio dos trabalhos analisados suscitaram remetem a ideia da variedade de hábitos ou disposições alimentares provocados pelas próprias condições de modernidade.

Uma de suas justificativas é que a modernidade juntamente com as mídias, por exemplo, nos revela a grande força que possuem por meio de suas influências na construção das disposições de cultura, bem como na forma como o indivíduo se relaciona com o mundo a sua volta.

Assim, dada a importância das condições de modernidade, Giddens (1991) revela que, na virada do século XX para o século XXI, a questão da modernidade passou a ser um problema sociológico fundamental, já que a modernidade passou a acarretar mudanças intensas e extensas, ou seja, atinge tanto o self (o eu, a identidade) como também o mundo em geral. Assim, a modernidade afeta a vida social e pessoal de cada um dos indivíduos, conforme afirma o autor:

A modernidade deve ser compreendida a um nível institucional; no entanto, as transmutações introduzidas pelas instituições modernas entretecem-se de forma directa com a vida individual e, portanto, com

o *self*. Uma das características distintivas da modernidade é, de facto, uma crescente interligação entre os dois “extremos” de extensividade e intensividade: influências globalizadoras por um lado, e tendências pessoais, por outro. (GIDDENS, 1991, p.1)

Neste sentido, todas estas mudanças acarretadas pela modernidade, que atingem os níveis “estrutural”, “cultural” e “simbólico”, acabam por influenciar diretamente na constituição da identidade do indivíduo e, conseqüentemente nas suas práticas culturais.

Para o autor, a vida social moderna é caracterizada por dois elementos: reorganização do tempo e do espaço e uma expansão de mecanismos de descontextualização, ou seja, os espaços de relação deixam de ser um espaço único e passa a ser diverso. Não há mais uma relação que é contextualizada, passa a existir outros tipos de relações e conseqüentemente, múltiplas maneiras de comunicação. Assim, eles agem na transformação da vida social:

A reorganização do tempo e do espaço, mais os mecanismos de descontextualização, radicalizam e globalizam os traços institucionais pré-estabelecidos da modernidade; e agem transformando o conteúdo e a natureza da vida social quotidiana. (GIDDENS, 1994, p. 2)

Esta modernidade de que falamos, cria condições de possibilidades econômicas, religiosas, políticas, geográficas, enfim, determina o processo de socialização.

Segundo GIDDENS (1994, p. 2): *“No nosso mundo de hoje, o self, tal como os contextos institucionais mais vastos nos quais ele existe tem de ser construído reflexivamente [...]”*. A condição de reflexividade é imposta aos indivíduos para que seus valores sejam questionados e reavaliados, oferecendo ao *self* um exercício de ponderação daquilo que está posto.

A modernidade concede várias possibilidades ao *self* de pensar suas escolhas e, este processo é de extrema importância, já que é responsável pelo constante questionamento das nossas referências hereditárias. Conclui-se, portanto, que a reflexividade é imposta a todos os indivíduos e acarreta certa autonomia: assim, cada indivíduo tem a possibilidade de escolher o seu próprio estilo de vida, o seu corpo, o seu mundo, a sua auto-identidade, os suas “preferências alimentares”, etc.

No entanto, é preciso ressaltar que as relações precisam ser conquistadas, precisam “ser realizadas” através de uma base de confiança: “*Em circunstâncias de incerteza e variedade de escolha, as noções de confiança e de risco têm uma aplicação especial [...]*”. Esta confiança pode ser encontrada em vários âmbitos, como por exemplo, na escola, na qual os alunos necessitam dela para obter certa segurança, permitindo assim, a construção da relação pura. (GIDDENS, 1994, p.2).

A tecnologia e a modernidade atuam na nossa forma de agir e pensar o mundo. As mídias atuam como mediadores na capacidade do indivíduo de simbolizar o mundo, nos valores e no “jeito de ser”, pois acabam por construir modelos de conduta, papéis pré-determinados, estilos de vida, entre outros, que influenciam as instituições, inclusive as mais próximas dos indivíduos, como a família, escola e religião, já que estão interligadas. As mídias, na verdade, se tornaram uma matriz de cultura da modernidade.

Sob esta “condição de modernidade” buscou-se agrupar alguns dos trabalhos encontrados a partir da ideia de mudanças nos hábitos alimentares, resultado desta reorganização do tempo e espaço e que afetam diretamente na constituição de suas práticas e também identidade, conforme já apontado. Assim, com base na área do conhecimento da **História**, foram encontradas duas produções intituladas “*História e Alimentação: o advento do FastFood e as mudanças dos hábitos alimentares em Curitiba (1960-2002)*”, e “*Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares. Curitiba 1902-1950*” do ano de 2003, tratam respectivamente sobre os hábitos alimentares de um segmento em específico, revelando a consolidação do fastfood, que hoje ocupa um papel importante nesta transição dos hábitos alimentares, como uma prática cultural e de poder. Já o segundo trabalho se refere ao estudo da estrutura e conteúdo dos livros de cozinha que circulavam em Curitiba entre 1902-1950. Buscou-se identificar e analisar as transformações associadas à alimentação, particularmente o gosto, as práticas e hábitos alimentares, além de investigar o tipo de cozinha praticada na cidade nesse período.

Além disso, houve uma investigação a respeito do papel que os livros de culinária representam na vida das pessoas, já que estes livros contam a história de “arte de comer”. Especificamente, com esta análise, buscou-se pensar como um segmento da população curitibana vivenciava a culinária.

A autora ressalta que o objetivo principal deste estudo é demonstrar que, com fontes inéditas na historiografia brasileira, pode-se fazer história da alimentação, sempre partindo da análise do alimento enquanto categoria histórica.

Com base na área da **Educação**, considerando a mudança de comportamento nas pessoas no que se refere à “alimentação fora de casa”, o trabalho de doutorado intitulado *“Análise da alimentação fora do domicílio de consumidores do centro comercial do Rio de Janeiro”*, RJ. 01/07/2000, de Nancy dos Santos Dorna Castelo Branco, busca caracterizar a população que faz suas refeições no Centro Comercial do Município do Rio de Janeiro, em diversos tipos de estabelecimentos de alimentação, avaliando nutricionalmente o consumo de alimentos.

Ainda a partir da área da educação, a produção de mestrado *“O comer consciente: perspectivas para a educação alimentar na infância”*, de Maurício Wisniewski., publicada em 2007, investiga a formação de hábitos saudáveis de vida com base na eficácia da Educação Alimentar, na população infanto-juvenil de uma escola pública de Ponta Grossa, PR. Para tal, o autor utilizou como base de pesquisa o processo de Letramento no Ensino de Ciências que focou o projeto “Lanche Saudável” , desenvolvido na referida escola desde 2005. Segundo o autor,

[...] constou em primeira instância do estudo dos conceitos que as crianças têm sobre “alimentação saudável”, que figura como requisito à aquisição do corpo ideal, tendo como fatores coadjuvantes a crescente onda de aversão à gordura e o processo de desritualização do comer. Posteriormente houve entrevistas com professores sobre a questão curricular, além de mapeamento da obesidade infantil nas crianças. Finalmente foi feita averiguação junto ao Departamento de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação para melhor esclarecimento das condições da alimentação oferecida atualmente aos alunos. (WISNIEWSKI, 2007).

Sob essa mesma perspectiva, porém a partir da área do conhecimento da **Antropologia**, foram localizadas duas produções. O trabalho *“A hora do almoço na balança: um estudo sobre restaurantes a quilo no centro do Rio de Janeiro”* nos revela uma pesquisa acerca do cotidiano da hora do almoço em um restaurante, e, a partir de referenciais sociológicos e antropológicos diversos, são interpretados palavras, gestos e sentimentos em torno do ritual da alimentação.

Já a produção intitulada *“Escolha alimentar do comensal de um restaurante por peso”* mostra que diante do aumento da prática de “alimentar-se fora de casa” o indivíduo se depara com a possibilidade de escolher o que comer, segundo a autora: *“principalmente no sistema de refeições por peso, o qual dispõe uma variedade de alimentos e autonomia ao comensal para escolher o que vai por no seu prato, pagando pelo respectivo peso”*. (JOMORI, 2006).

Assim, considerando este aspecto e a difusão desses restaurantes no Brasil, o objetivo deste estudo foi avaliar a escolha alimentar de comensais de um restaurante por peso em Florianópolis, SC.

Contudo, ambas as produções revela uma preocupação em ressaltar a ideia de que o momento da refeição é muito mais que a simples refeição em si. A escolha alimentar do homem envolve diversos condicionantes e significações, ou seja, é influenciada por fatores relativos aos alimentos (sabor, variedade, valor nutricional, aparência) como também ao próprio indivíduo (determinantes biológicos, sócio-culturais e antropológicos, econômicos e psicológicos). Além disso, os trabalhos também nos mostram que este modelo de restaurante se tornou um espaço social que cria representações, significados e valores da cultura brasileira, bem como traços da nossa identidade social.

Há ainda os trabalhos *“Restaurantes de comida rápidasoluções à moda da casa - representações do comer em restaurantes de “comida rápida” em praças de alimentação em shopping-centers”*, de Janine Helfst Leicht Collaço, publicada em 2003 considera a crescente aquisição do hábito de “comer fora”

no cotidiano da vida dos moradores dos centros urbanos, que produzem modificações nos modos pelos quais o ato de se alimentar e o alimento são representados em termos dos valores sociais a eles associados. Assim, o estudo baseia-se em analisar tais transformações em três lugares específicos de shopping centers da cidade de São Paulo. E segundo a autora:

A partir da dinâmica social notada entre os consumidores de fast-foods destes espaços, pretende-se analisar os modos pelos quais as escolhas pessoais associadas ao ato de comer (expressas em termos do que, onde, quando, como e com quem comer) referendam tendências mais gerais de uma sociabilidade urbana em constante transformação. (COLLAÇO, 2003).

Por fim, a partir da área de conhecimento da **Sociologia** encontra-se o trabalho *“Escolhas e influências dos consumidores de alimentos na modernidade reflexiva: um estudo em supermercados”*, que trata de uma pesquisa em supermercados a fim de observar, a partir de uma análise sociológica das escolhas dos atores sociais, consumidores de alimentos orgânicos, convencionais, e produtos geneticamente modificados encontrados nos supermercados de Curitiba.

Esta questão, sobre alimentos orgânicos, é abordada em muitas das teses encontradas, já que possibilita uma “resposta” às mudanças dos hábitos alimentares, pois os indivíduos procuram agora escolher alimentos orgânicos como forma de alimentação saudável, seja por receio de riscos à saúde, seja para incluir nas suas ações cotidianas medidas responsáveis para com o meio ambiente.

Da mesma forma da justificativa anterior, também foram encontrados um grande número de trabalhos que abordam a questão da obesidade, separadas por diferentes variáveis como a “obesidade e o consumo alimentar infantil” ou de “garotos que jogam futebol” ou de uma escola ou estado específico, bem como as práticas em uma academia de ginástica. Assim, considerando que, em linhas gerais, que essas mudanças de hábitos equivalem as práticas e socializações vivenciadas em cada um dos “campos” ou ambientes, pode-se concretizar uma segunda fase de pesquisa, com uma investigação mais aprofundada.

Tal fato pode ser explicado devido a obesidade ter se tornado uma inquietação que mobiliza toda sociedade, mas que também regula condutas e desejos individuais. A obesidade transformou-se em problema de grande proporção, pode-se dizer até mesmo que transformou-se como afirma em um problema biopolítico e com isso as intervenções sobre ela tornaram-se uma forma de governar a vida no sentido foucaultiano.

Dentro deste contexto, uma alimentação saudável e a prática de atividade física tornam-se essenciais a serem apreendidas pela sociedade ao todo e, como consequência, esta tarefa será incumbida à escola que, transformou-se, como podemos verificar, em um espaço privilegiado de combate a obesidade. A partir dos programas de promoção da saúde, na e através da escola, é possível perceber como se dissemina, na atualidade, o combate a obesidade.

Família e escola: as duas instâncias educativas fundamentais nesse processo.

Para compreendermos como ocorrem as construções de identidade, de valores e reinterpretações do mundo, devemos primeiramente compreender que nós, homens, diferentemente dos animais não possuímos um mundo pré-determinado ao nascer e, portanto, somos responsáveis por construir um mundo próprio. E esta construção se dá justamente através do diálogo constante que ocorre entre o indivíduo e as instituições à sua volta, através destas inúmeras trocas, da qual denominamos “processo socializador”, e que pode ser classificado em “primeiras interações e contato” que o indivíduo possui e outras mais específicas, dentre as quais encontramos a socialização que ocorre dentro do ambiente escolar.

A sociedade só pode ser entendida em termos dialéticos composto por três momentos distintos que ocorrem simultaneamente: a exteriorização que é o exercício do homem de conversar com o mundo exterior, apresentando suas ideias, sentimentos, seu interior à sociedade (é a maneira que o homem encontrou para contribuir e estabelecer uma relação com o mundo); a

objetivação que acontece quando algo criado pelo coletivo e, portanto pelo homem se torna um fato exterior ao indivíduo (ou seja, deixa de ser um fato subjetivo e passa a ser um fato objetivado, tornando-se, portanto, um fato real e distante de seus produtores); e a interiorização que a é reapropriação desta realidade objetivada, transformando-a de “estruturas do mundo objetivo” em “estruturas da consciência subjetiva”, assim, o indivíduo incorpora estes elementos objetivados como se fossem pensamentos próprios, e, portanto naturaliza aquilo que já está posto.

Segundo Berger e Luckmann (2004), os indivíduos nascem com predisposições à sociabilidade e através dela é que se tornam membros efetivos da sociedade. O curso de sua vida faz com que ele participe do processo dialético da sociedade, assim, o mundo objetivado que foi produzido pela exteriorização da consciência de um coletivo é em algum momento interiorizado (incorporado) como dotado de sentido novamente pelo indivíduo. Assim, a interiorização permite também que o indivíduo compreenda a subjetividade do outro, tudo por meio da socialização que é na verdade, a inserção do indivíduo no mundo objetivo de uma sociedade e, ela pode ser dividida em dois subtipos: socialização primária e secundária.

A socialização primária é, como o nome já diz, a primeira socialização do indivíduo e, é por meio desta que a criança tem o seu primeiro contato com os outros significativos que lhe impõe vários significados que se tornam realidades objetivas. Estes “outros significativos” funcionam como um veículo de mediação entre a realidade objetiva (a cultura) com a realidade subjetiva de cada um dos indivíduos. Além disso, a afetividade tem um papel importantíssimo nesta socialização:

“A criança identifica-se com os outros significativos por uma multiplicidade de modos emocionais. Quaisquer que sejam, a interiorização só se realiza quando há identificação. A criança absorve os papéis e as atitudes dos outros significativos. Isto é, interioriza-os, tornando-os seus”. (BERGER & LUCKMANN, 2004, p.176)

Desta forma, percebe-se que a primeira identificação acontece mais facilmente porque é carregada de laços afetivos, oferecendo segurança à criança. Há uma dependência deste outro significativo, e ao se sentir

reconhecida e amada a criança acredita nas concepções oferecidas e incorpora todas estas disposições culturais. Assim, há um diálogo entre a identidade objetiva que é atribuída a ela pelos seus outros significativos e a identidade subjetiva que ela apropria. Esta socialização primária não permite escolhas à criança, ela deve aceitar o conjunto de significativos apresentado a ela como tais e, assim ela absorve automaticamente não somente os papéis de seus outros significativos, mas o mundo deles como “o mundo”, aquele que é o único existente. Enfim, a socialização primária é a primeira que imprime em nós pré disposições cognitivas, intelectuais e físicas. Dá-nos a primeira identidade, imprime uma primeira marca.

Neste sentido, é inegável que a prática alimentar de um indivíduo tem como primeira e maior influência, a instituição família:

E, sem dúvida, nos gostos alimentares, poderíamos encontrar a marca mais forte e inalterável das aprendizagens primitivas, aquelas que sobrevivem mais tempo ao afastamento e desmoronamento do mundo de origem, mantendo de modo mais duradouro sua nostalgia... (BOURDIEU, 2007, p. 76)

Assim, a socialização primária é a primeira que imprime pré disposições cognitivas, intelectuais e físicas nos indivíduos. Dá-nos a primeira identidade, imprime uma primeira marca. No entanto, todas as instituições são constituídas pelos próprios indivíduos em contínua interdependência entre si. Desta forma, o indivíduo possui várias influências originárias não só da família como também da religião, escola, mídias, entre outras, nas suas escolhas, nas suas práticas de cultura, pois estas instituições trabalham conjuntamente no processo de socialização. Desta forma, podemos sim acreditar que a marca mais forte, como explicita o autor, nos gostos alimentares derivam da família, mas é preciso considerar que o indivíduo em seu processo educativo se depara com inúmeras influências das outras instâncias socializadoras que podem ou não alterar suas escolhas ou “aprendizagens primitivas”, portanto podem não ser inalteráveis.

Contudo, a socialização nunca se dá por acabada e, apesar do indivíduo já se constituir um membro da sociedade (devido à interiorização da cultura do outro significativo em sua consciência) e já possuir interiorizado em sua

consciência subjetiva um mundo e uma identidade, esta interiorização não é permanente, pelo contrário, novas interiorizações poderão acontecer por meio de outra socialização denominada socialização secundária.

Esta socialização secundária surge quando o indivíduo começa a perceber a existência de outra realidade social, além daquela conhecida por ela através da socialização primária. Identifica que o mundo não se restringe a ele e ao outro significativo, mas que existem outras pessoas que também possuem opiniões e obedecem normas. Percebe que aquele mesmo valor aprendido com o seu outro significativo é visto de outra forma por outros grupos de pessoas. Segundo os autores, caracteriza-se a socialização secundária como:

[...] a interiorização de submundos institucionais ou baseados em instituições. A extensão e caráter destes são, portanto determinados pela complexidade da divisão do trabalho e a concomitante distribuição social do conhecimento. (BERGER & LUCKMANN, 2004, p. 184 e 185)

Assim, verificamos que a socialização secundária possui um tipo de saber especializado e que é oferecido, sobretudo por outras instituições que não são aquelas originárias da socialização primária, pois revela um saber específico que esta não daria conta de transmitir. Desta forma, compreendemos a importância de uma das instituições mais importantes neste processo: a escola. Através desta, o indivíduo terá contato com outros vocabulários, outros universos, outras formas de compreensão de mundo e influências na formação de sua identidade.

Sendo a socialização secundária e, portanto a escola, responsável por um conhecimento específico traz com ele um universo de símbolos e novamente disposições cognitivas, intelectuais e físicas, assim como na socialização primária. A escola imprime em nós um jeito de pensar, uma “lógica de raciocínio”, ajuda a classificar e compreender o mundo. Assim, a linguagem é um mediador fundante porque nos passa estas disposições: pensar, refletir, abstrair, etc.

A linguagem e todo este universo de símbolos existem como estratégias para a incorporação, para imprimir um “jeito de ser” no indivíduo, assim a forma como ele deve se comportar não deve ficar restrita ao espaço escolar, mas de

estar presente em todo o curso de sua vida. Mais precisamente é como se existisse um processo determinado: o indivíduo possui um universo de estratégias e mecanismos para a interiorização de uma “segunda natureza”. Tudo para legitimar a escola, ou seja, tornar “unânime” a valorização e a necessidade da cultura escolar. Assim, nesta socialização o contexto institucional é em geral percebido pelos indivíduos.

O professor funciona como protagonista neste processo de socialização é ele quem oferece os “saberes específicos” e faz o contato contínuo com os outros indivíduos. É de extrema importância trabalhar a autoridade professoral para a realização do sucesso desta socialização, pois ela deve conseguir despertar a confiança entre seus membros, apesar de neste tipo de socialização não exigir fortes laços afetivos. O tom de “verdade” ou “realidade” interiorizado não é dado automaticamente nesta socialização como na primária, por isso ele “tem de ser reforçado por técnicas pedagógicas específicas, ‘provadas’ ao indivíduo”. (BERGER & LUCKMANN, 2004, p. 191).

A escola é por excelência uma das responsáveis por esta socialização, já que a socialização secundária é muito mais ampla e complexa que a primária, e por isso exige órgãos especializados. No entanto, a escola passou por inúmeras transformações, pois se tornou um veículo fundamental para responder aos anseios de cada época e de sua determinada cultura, e assim, ela vai se adaptando as exigências sociais.

Neste sentido, podemos verificar muitas produções acerca da importância da instituição escolar enquanto instância socializadora e que também influencia de maneira direta na construção de hábitos alimentares e, mais do que isso é possível compreender como a escola passa responder às exigências sociais ao perceber o número expressivo de produções de diversos anos acerca dos programas e práticas da instituição em relação à disseminação de hábitos alimentares saudáveis, tendo em vista o momento da sociedade atual ao que se refere às doenças da modernidade, tais como a obesidade, anorexia, etc.

É importante destacar que, embora a área de conhecimento da Educação apresente indiscutivelmente a produção mais expressiva acerca do tema, outras áreas apresentam pesquisas sobre a instituição escolar. Assim, a área da Antropologia apresenta um trabalho intitulado “Comer na escola – significados e implicações” (BEZERRA, 2002) considera o conceito de “habitus”, tomando como base teórica o autor Pierre Bourdieu e ainda revela uma abordagem acerca da formação dos hábitos alimentares, bem como a política de alimentação escolar no Brasil, ou seja, trata de disposições adquiridas na escola que tende a orientar práticas relacionadas ao comer, bem como faz apontamentos sobre a utilização de conceitos sócio-antropológicos de comida e alimento.

Por outro lado, a área da Educação apresenta um número expressivo de produções: “*Alimentação escolar: um estudo sobre a racionalidade*” (POMPERMAIER, 2000) também trabalha, conforme o trabalho anterior citado acima a partir da área da Antropologia, o conceito de “habitus”, bem como trata da formação dos hábitos alimentares aliado à política de alimentação escolar no Brasil.

Já o trabalho do ano de 2008 intitulado “*Orientação nutricional e alimentar dentro da escola: formação de conceitos e mudanças de comportamento*” identificado através da área de **Educação**, que considera que a educação alimentar e nutricional envolve modificação e melhoria do hábito alimentar a médio e longo prazos e está relacionada a representações sobre o alimento, conhecimentos, atitudes e valores, e portanto tem como objetivo identificar alguns reflexos da implantação de um programa de educação alimentar e nutricional nas condutas alimentares de alunos da 6ª série de uma escola da rede pública municipal em Ribeirão Preto (SP) e analisar o papel da escola neste contexto.

Os trabalhos de mestrado intitulados “*Educação Nutricional na Educação Infantil: O papel da Escola na formação dos hábitos alimentares das crianças, considerando a problemática da obesidade Infantil*”, de Ana Moreira e “*Educação alimentar e nutricional na escola fundamental: um estudo de caso*”

de Celmara de Sousa, *“Percepções e práticas sobre alimentação infantil entre os educadores de creches públicas”*, de Tatiana Assao, respectivamente dos anos de 2006, 2000 e 2007, consideram a escola como um espaço privilegiado para promover saúde, incluindo a formação de hábitos alimentares saudáveis, etc., já que possui influências nos hábitos e preferências alimentares, dado que as principais refeições e as práticas educativas das crianças são realizadas nesta (mais especificamente no caso da creche) e, a partir disto, buscam pesquisar sobre o conhecimento da alimentação nas escolas, bem como sua transmissão. Sendo que a primeira busca conhecer especificamente a atuação de uma Escola de Educação Infantil do Município de São Paulo, frente ao desafio da educação nutricional, considerando a problemática da obesidade infantil, partindo da observação da merenda escolar, dos projetos educacionais da escola, do grau de conscientização e das ações efetivas dos professores nesse sentido. Já a última analisou as percepções e práticas sobre a alimentação para as crianças de 2 a 4 anos, entre educadores de creches públicas do município de Jandira, São Paulo.

Há também o trabalho *“Conhecimento sobre alimento materno e hábito alimentar de escolares”*, produzida no ano de 2005 de Jane de Matos visa apresentar m diagnóstico da alimentação da criança, seu conhecimento sobre os benefícios do aleitamento materno e qual seu consumo alimentar habitual.

Por outro lado, a produção *“Perfil do consumo de desjejum de estudantes da Área de Saúde da Universidade de Brasília, DF”* de 2006, da autora Karina Pinheiro, surgiu justamente a partir da verificação de que faltam pesquisas a respeito do padrão de consumo de desjejum da população brasileira, mostrando os alimentos que constituem essa refeição e em que quantidades são consumidos. Assim, afirma a autora que

[...] além da relevância de verificar se as escolhas alimentares são saudáveis, o estudo visou colaborar com o desenvolvimento de políticas que destaquem a Educação Nutricional na promoção de hábitos alimentares saudáveis. (PINHEIRO, 2006).

“Percepções de professores e funcionários de escola rural sobre a alimentação”, de Cristiane Ramos Voorpostel, publicada em 2007, trata-se de um estudo com o objetivo de identificar e analisar práticas, normas, opiniões,

atitudes e representações relacionadas à alimentação/alimentação escolar, junto aos atores sociais da escola.

O estudo foi realizado numa escola rural do município de Valinhos-SP e, concluiu-se que

[...] tanto a escola quanto a alimentação escolar constituem-se importantes meios de socialização e de vida para os alunos, mas ainda é preciso que sejam desmistificados os objetivos atribuídos pelos professores e funcionários à merenda escolar, conseqüentes das suas representações sobre a fome e condições de vida dos alunos. Quanto à promoção da saúde e educação nutricional, embora existam iniciativas importantes, estas são ainda incipientes em decorrência principalmente da falta de preparo dos professores para trabalharem o assunto. (Voorpostel, 2007).

Os trabalhos intitulados "*UM, DOIS, FEIJÃO com ARROZ!*" *A Merenda Escolar e o Aprimoramento de Hábitos Alimentares*" e "*O Programa de Alimentação em uma Instituição de Educação Infantil e sua Integração entre o Cuidar e o Educar*" sugerem estudos acerca do papel dos programas de alimentação, merenda escolar na construção dos hábitos alimentares.

Sendo assim, o primeiro, uma produção de mestrado de autoria de Elizete Soares de Sena, busca verificar em que medida a merenda escolar se constituía, de fato, num instrumento de aprimoramento de hábitos alimentares trazidos pelos alunos de seus ambientes domésticos. Tal investigação realizou-se em escolas urbanas e rurais da rede municipal de ensino fundamental de Paula Cândido - MG, envolvendo alunos regularmente matriculados e respectivas famílias, supervisora municipal da merenda escolar, diretora escolar e funcionários das cantinas escolares.

Já o segundo, uma produção também de mestrado, publicada em 2004 de autoria de Eni Maria Batista Santos busca analisar o programa de alimentação implementado no Laboratório de Desenvolvimento Infantil (LDI) da Universidade Federal de Viçosa, com relação à sua adequação nutricional, ao desenvolvimento integral da criança, à formação dos hábitos alimentares saudáveis e à integração com as famílias das crianças atendidas.

Assim, de certa maneira, considera-se nestes trabalhos que programas como estes contribuem para a formação de disposições alimentares ou mudanças das mesmas.

Com base nestes dados, compreendemos as considerações de Bourdieu quando afirma a grande importância das instituições família e escola na construção de “maneiras de ser”. Ambas são matrizes produtoras, reprodutoras, difusoras e legitimadoras de valores culturais.

Assim, há duas formas distintas de aprendizado: a familiar, caracterizada por ser precoce, difusa, homeopática, inconsciente; e a escolar que é tardia, racionalizada, sistemática, seriada, etc. No entanto, estas duas formas de apropriação podem se complementar, desta forma, ambas as instituições escola e família trabalham em sinergia, como também podem trabalhar em constante tensão.

Nesse sentido, com base na importância da instituição família como a responsável por excelência pela socialização primária, encontramos pouquíssimas pesquisas acerca do tema. Aliás, é de se estranhar que pouquíssimos trabalhos tenham abordado de maneira direta a importância da família como instância socializadora primária responsáveis também pela construção das disposições alimentares. O que a maioria das produções nos revelam é que elas possuem consciência da importância dessa instituição, ou seja, apesar das disposições alimentares serem incorporadas de maneira homeopática, o conhecimento da influência da família nestas pesquisas aparecem como “óbvia” e, talvez exatamente por isso, seus autores optam por priorizar a análise de outros espaços, e instâncias. Contudo, ainda acredito que não devemos descartar a hipótese de que essa falta de trabalhos que analisem de forma direta a instituição família um subespaço social classificado como produtor, reprodutor e difusor de disposições de cultura sejam justificados pela falta de pesquisas acerca do tema em geral, ou seja, já que essas disposições são incorporadas de maneira homeopática, é compreensível o número pouco expressivo de pesquisas a respeito. (BOURDIEU, 2007).

Assim, foram localizados duas produções, também referente à área de conhecimento da Educação: *“Padrões mediacionais na relação babá-criança em ambiente doméstico. 01/08/2006”*, de Cristiani Fanti tem o intuito de identificar e descrever as formas de mediação de babás com crianças, nas atividades de alimentação e brincadeira, no ambiente doméstico, investigando se existem relações entre as mediações realizadas e alguns aspectos do ambiente de trabalho da babá, do seu histórico pessoal e de sua cultura; *“Representação social de mulheres/mães sobre as práticas alimentares de crianças menores de um ano”* (Juliana Stefanello-2008), considera que as práticas alimentares transcendem o biológico e, portanto, precisam ser analisadas nas dimensões culturais, psicológicas, sociais e econômicas.

Sendo assim, o referido trabalho tem por objetivo compreender quais as representações sociais das mães sobre as práticas alimentares especificamente das crianças menores de um ano. Assim, considera-se a família como responsável pelo papel preponderante na formação dos hábitos de vida, bem como os alimentares das crianças.

Assim, afirma a autora:

À luz das representações sociais na perspectiva socioantropológica, analisou-se como as mulheres, enquanto agentes do cuidado infantil, em especial da alimentação do filho, atuam nas diversas dimensões do "espaço social alimentar". Depreenderam-se quatro categorias temáticas: 1) O contexto de construção das práticas da alimentação infantil: a alimentação da família; 2) A alimentação da criança no primeiro ano de vida; 3) Pessoas tidas como referência para as práticas alimentares infantis e 4) A alimentação e a saúde da criança. (STEFANELLO, 2008).

Desta forma, é possível detectar, por meio desta produção, a ideia de que é a família, é na socialização primária em que se encontram os primeiros significativos alimentares.

Por fim, diante destas considerações, é preciso atentar para a grande variedade de configurações das instâncias socializadoras cuja função é a criação (e reprodução) de disposições sociais identitárias. (SETTON, 2002).

Assim, de maneira inédita, o trabalho *“Gosto não se discute? Atores, práticas, mecanismos e discursos envolvidos na construção social do gosto alimentar infantil entre crianças de 0 a 10 anos”*, de Bonnie de Azevedo, produzida em 2008, dialoga diretamente com o objetivo da pesquisa, já que parte do pressuposto de que para compreender a construção do gosto alimentar faz-se necessário analisar os diferentes atores, instituições, mecanismos e discursos que intervêm nessas escolhas.

Assim, o autor busca analisar, nesta pesquisa antropológica, o processo de construção do gosto alimentar entre crianças de 0 a 10 anos, em Campos dos Goytacazes- RJ.

De certa forma, o autor utiliza de algumas variáveis que sustentam essa pesquisa como o estudo dos diferentes atores, instituições, discursos, etc. que intervêm neste processo. Neste estudo fica evidente que para desvendar a formação dos gostos é preciso investigar os valores, estratégias, ideologias, etc. imersos nesta formação.

Religião: a relevância de alguns costumes, bem como a influência de tal instância na construção das disposições alimentares.

Alguns trabalhos, ainda que poucos, apresentam dados que revelam a influência da religião em algumas práticas e costumes para orientar determinado hábito alimentar.

Isto porque, primeiramente a religião envolve uma estrita relação com a própria construção do mundo. Segundo Berger (1982) para compreendermos tal relação é preciso considerar que a sociedade é um produto humano que retroage sobre o seu produtor, ou seja, carrega consigo um caráter dialético: assim, essa construção da realidade se faz através de um diálogo entre as várias instituições e os indivíduos, ou seja, o indivíduo participa da sociedade e vice versa. A partir desse processo de socialização que envolve uma multiplicidade de trocas é que o indivíduo cria sua subjetividade, sua

identidade. E nessa perspectiva, a criação da subjetividade também envolve as diversas práticas de cultura, como a prática alimentar.

Portanto, considerando que a religião aparece de maneira poderosa e temível, que se relaciona com o indivíduo apesar de ser “exterior” a ele e ao mesmo tempo tornando-se uma realidade que apresenta uma ordem à vida do indivíduo e um caráter extraordinário, constituindo uma relação (indivíduo e religião) “correta” que o mantém longe da desordem, é possível verificar a tamanha força que a religião possui para orientar algumas práticas dos indivíduos, como a própria prática alimentar.

Sendo assim, a religião também se constitui como uma importante instância no processo de socialização secundária, como podemos verificar em alguns trabalhos. (BEGER & LUCKMANN, 2004).

Aliás, todos eles estão relacionados à área da História, o que revela que esta área aborda trabalhos com um caráter mais tradicional, ou seja, seus temas abordam, sobretudo, as influências das instituições mais tradicionais no processo de socialização.

A produção de mestrado do ano de 2007 *“Comensalidade e ascese: conflitos e projetos messiânicos a partir de LC 7,31-35”* de Luiz Vitório Orti de certa forma remete às influências religiosas, já que trabalha com a ideia *“Dize-me o que comes e dir-te-ei quem és”*, somado a *“Dize-me com quem comes”*, sintetizam todo o conteúdo simbólico e cultural (social, econômico, político, religioso) ligado à alimentação e seu compartilhamento. Já o trabalho *“Da Páscoa judaica à Eucaristia cristã. 01/12/2003”*, de Antonino do Carmo Filho, aparentemente pode nos mostrar a questão da religiosidade como influência na escolha do alimento. Esta dissertação, por exemplo, apresenta uma abordagem da Páscoa judaica desde sua origem até a época de Jesus Cristo quando ocorre a descontinuidade e nasce a Eucaristia. Assim, são abordadas diante de um contexto histórico as refeições judaicas (abordagem que vai desde os referenciais do alimento no Egito até os ideais da refeição grega e romana), bem como na última parte é abordada a Páscoa no tempo de Jesus,

de acordo com o relato dos sinóticos, do evangelista João e de São Paulo, e o surgimento da Eucaristia no Novo Testamento.

De maneira mais explícita, o trabalho *“Comida de santo na cozinha dos homens: um estudo da ponte entre alimentação e religião”* (Ana Nadalini-2009) aborda a ponte entre alimentação e religião. Assim, ao considerar a religião como uma instância socializadora, ela portanto, também influencia na construção das disposições alimentares. Assim, este trabalho tem o objetivo de perceber as relações entre a História da Alimentação e o estudo das religiões, unindo essas duas áreas do conhecimento.

Por fim o trabalho intitulado *“O sinal dos pães e a comensalidade eucarística em Jo 6, 1-15.”*, de Maria Josete Rech, nos remete também à ideia da influência da religião em nossas práticas alimentares. Isto porque, revela que

[...] o ato de sentar junto com outros e comer dum mesmo alimento – o pão distribuído por Jesus pode ser espaço de construção e reconstrução de novas relações humanas, com o cósmo e com o próprio Deus. [...] A dissertação aponta para uma comensalidade Eucarística no Sinal dos pães, da narrativa joanina em comparação com os sinóticos. O ato de comer junto com outros o mesmo alimento, o pão, que Jesus distribui, pode ser compromisso de comunhão e participação dos seus gestos. (RECH, 2006).

A importância da Tradição na construção dos hábitos alimentares.

A tradição também aparece constantemente como marca em algumas produções analisadas. Isto porque, a tradição consiste, assim como o nomos, em um universo de símbolos e é a partir deste que o indivíduo dá continuidade a rituais passados, demonstrando sua admiração ou ainda “lealdade”, às crenças antigas.

Este corpo de símbolos culturais, a tradição, é responsável pela estabilidade, pelo equilíbrio do indivíduo, pois é o resultado da nossa participação contínua de nos construirmos como pessoa e construirmos o mundo. A tradição é na verdade, uma demanda social e se faz através de um

processo de socialização ambíguo, pois os indivíduos necessitam dela para o controle, dando “uma direção a seguir” e, ao mesmo tempo para constituir certo limite, no sentido de “humanizar”.

Segundo Giddens (2005), a vida da maioria das pessoas durante a maior parte da história se baseava na tradição e nos costumes. Mas ainda que pensemos que o termo tradição é bastante antigo, ele só veio surgir há cerca de duzentos anos na Europa. No entanto, a tradição sempre existiu, só não havia a necessidade de se criar tal termo, cujo significado basicamente é a transmissão de algo a alguém (geralmente uma “verdade”, e, portanto as pessoas que a seguem não questionam).

Assim, a tradição se caracteriza por ser um produto coletivo baseada na repetição. O passado constitui-se em uma base para o presente através das crenças e costumes, comungados coletivamente, sendo que, dentre eles encontram-se os costumes e hábitos alimentares. Contudo, quando as pessoas perdem o hábito de uma tradição, esta deixa de existir porque não faz mais sentido aos grupos que pertenciam.

Desta forma, a todo o momento a tradição é reiterada, resignificada de acordo com as necessidades dos indivíduos em determinado momento, pois uma tradição sempre foi algo novo inventado por alguém com algum objetivo. Exatamente por isso que Giddens afirma “*A ideia de que a tradição é impermeável à mudança é um mito*”. (GIDDENS, 2005, p. 51).

Geralmente as tradições que se agregam as religiões permanecem por mais tempo, contudo as maneiras como são interpretadas também se modificam graças à imensa pluralidade cultural que muitas vezes se misturam entre outras tradições. Portanto dificilmente haverá uma tradição que sempre manteve suas formas originais, excluída de qualquer singela mudança. Assim, afirma o autor,

[...]é inteiramente racional reconhecer que as tradições são necessárias numa sociedade. Não deveríamos aceitar a ideia do iluminismo de que o mundo deveria se desvencilhar por completo da tradição. As tradições são necessárias, e persistirão sempre, porque dão continuidade e forma à vida. (GIDDENS, 2005, p.54)

Neste sentido, esta “tradição” criada pelo homem é uma forma de justificar e conduzir a vida, já que este é o responsável por construir o seu mundo e, portanto precisa justificar suas ações. Contudo, ainda assim, só há quebra de uma tradição a partir do momento que os indivíduos começam a exercitar a reflexão, a ponderação.

É possível elencar vários exemplos acerca da transição entre a tradição e a família, como o modelo de família, de casamento, de relacionamentos, da infância, de sociedade e conseqüentemente também houve uma transição uma modificação nos costumes e hábitos alimentares.

Assim, o que Giddens (2005) nos mostra é que mudanças ocorrem até mesmo nas tradições, ainda que em algumas sociedades de forma mais lenta. Mas o que devemos levar em consideração é que ela, a tradição, é de grande importância na construção do mundo humano, pois é ela que nos dá o “sentido de viver” e proporciona uma identidade social. Sem ela, acreditamos que o nosso mundo entra em descontrole, e para que isso não ocorra criamos e as recriamos, afinal elas fazem parte de nossa cultura.

A área de conhecimento da **História** é a que indiscutivelmente mais nos revela produções acerca do assunto, já que como mencionado anteriormente, ela possui uma característica mais tradicional. Assim, a produção de mestrado do ano de 1998, de Solange Menezes da Silva Demeterco, *“Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidades”* que, de maneira geral, aponta alguns conceitos, como por exemplo, os aspectos simbólicos do alimentar-se, a escolha e o preparo do alimento, os aspectos culturais do alimento, conceitos de “habitus” e “gosto” de Bourdieu, “civildade” de Norbert Elias, a comensalidade, cozinha, a tradição familiar, etc.

Assim, afirma a autora:

Tinha-se como objetivo principal analisar em que medida as informações contidas neste material refletiriam mudanças na seleção, preparo, consumo de determinados alimentos e na criação de certos pratos, resgatando aquelas receitas que seriam consideradas importantes, exatamente por constituírem-se numa tradição familiar ou por terem sido consagradas em momentos em que se concretiza o ritual da comensalidade. (DEMETERCO, 1998).

Nesse sentido, o ato de comer e até mesmo as escolhas dos alimentos envolve toda uma questão simbólica e, apesar de inevitável as mudanças de hábitos, há ainda alimentos que permanecem no cardápio por conta justamente de sua importância em determinado momento e que se consolidam ao passar do tempo devido à tradição.

Assim, nesta produção é evidente que a culinária que prevalecia nesses cadernos de receitas era a familiar, o “*o trivial tradicional, fruto de um saber fazer transmitido entre as mulheres da família. [...] A comida da casa era a mais valorizada - é a chamada comida da mamãe, o doce da vovó*”. (DEMETERCO, 1998).

Além disso, a autora traz uma conclusão bastante interessante quando afirma que

As receitas de doces dos mais variados tipos são a maioria nos cadernos consultados e esse fato determinou o rumo da pesquisa. Concluiu-se que estas são as receitas relacionadas a momentos e/ou pessoas especiais para quem cozinha e/ou para a família que detém a receita. São comidas que têm a capacidade de evocar sabores, lugares, momentos ou pessoas especiais; enfim, são receitas que têm história, as doces lembranças. (DEMETERCO, 1998).

Nesta mesma linha de pesquisa, a autora também nos apresenta sua produção de doutorado do ano de 2003 intitulada “*Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária*”, que se refere ao estudo da estrutura e conteúdo dos livros de cozinha que circulavam em Curitiba entre 1902-1950. Buscou-se identificar e analisar as transformações associadas à alimentação, particularmente o gosto, as práticas e hábitos alimentares, além de investigar o tipo de cozinha praticada na cidade nesse período.

Além disso, houve uma investigação a respeito do papel que os livros de culinária representam na vida das pessoas, já que estes livros contam a história de “arte de comer”. Especificamente, com esta análise, buscou-se pensar como um segmento da população curitibana vivenciava a culinária.

A autora ressalta que o objetivo principal deste estudo é demonstrar que, com fontes inéditas na historiografia brasileira, pode-se fazer história da

alimentação, sempre partindo da análise do alimento enquanto categoria histórica.

Nesse mesmo sentido, o de abordar as características de uma dada região com base no seu tipo de cozinha, as produções intituladas “*Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo*” e “*Papagaio cozido com arroz: livro de cozinha e receitas culinárias no Rio de Janeiro do século XIX*” abordam a questão do papel e desenvolvimento da cozinha. Contudo, a primeira ressalta a discussão a respeito do papel da cozinha nas formações identitárias, através dos conceitos da antropologia da alimentação. Aliás, segundo sua autora, Janine Collaço: *A etnografia foi conduzida em restaurantes que ofereciam uma cozinha particularmente emblemática para a cidade de São Paulo, a italiana*”.(COLLAÇO, 2003).

Desta forma, observa-se que neste trabalho foram selecionados três períodos considerados centrais na trajetória dessa cozinha e intimamente associados ao processo de imigração: o início do processo no começo do século XX; os anos 1950 e 1960 que trouxeram novos imigrantes italianos do pós-guerra para uma cidade tomada pela modernidade e, finalmente, os anos de globalização, especialmente após a nomeação da cidade como Capital Mundial da Gastronomia, ou simplesmente capital gastronômica, em 1997.

Por outro lado, a segunda produção mencionada, refere-se a um estudo acerca do desenvolvimento da cozinha da elite carioca, marcada pela chegada da família Real que introduziu novas regras sobre o “comer” e o comportamento alimentar. Para tal investigação, foi feita uma análise dos livros de receitas culinárias que circularam no início do século XIX no Rio de Janeiro.

Aliás, com base em estudos sobre a formação da cozinha, culinária local e nacional, influências dos séculos passados, bem como acerca de investigações pautadas em livros de receitas, há um número expressivo de produções nesta área do conhecimento: “*A arte de receber: distinção e poder à boa mesa – 1900-1970*” (PILLA, 2004); “*Culinária, multiculturalismo e culinária nacional*” (THOMÉ, 2007); “*Dona Benta – Comer Bem. Uma fonte para a história da alimentação*” (SIMÕES, 2009); “*O impacto dos primeiros séculos de*

história da América portuguesa na formação da brasilidade alimentar” (LORIMEER, 2001); “Sabores brasileiros – o Brasil colonial à mesa” (TAKASU, 2000); “O sabor moderno: da Europa ao Rio de Janeiro na República Velha” (GUERRERO, 2003); “Hábitos alimentares e cultura local: desvelando discursos e marcas identitárias em Belo Jardim” (MARANGON, 2009); “A produção da identidade paraibana na propaganda culinária nordestina” (GODOI, 2008); “Culinária típica e identidade regional: A expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira” (MORAIS, 2004); “A comida de roça Ontem e Hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS)” (RAMOS, 2007); “Sabores na História: um estudo a partir dos sabores e fazeres” (OLIVEIRA, 2009); “Culinária Regional: o Nordeste e a alimentação saudável” (BOTELHO, 2006) e “Saberes e práticas alimentares dos remanescentes do quilombo do Curiaú no estado do Amapá” (VIANA, 2003).

Nesta perspectiva as demais áreas apresentam poucos trabalhos: na área de conhecimento da **Sociologia** ressalta-se a produção “Alimentação no Brasil e em Portugal no século XIX e o que os livros de cozinha revelam sobre as relações entre colônia e metrópole” (COUTO, 2003); a área da **Antropologia** contempla os trabalhos “saberes dos sabores: o comer que revela um povo. O município de Candiba pelo seu registro alimentar” (NUNES, 2009); “Ingredientes de uma identidade colonial: os alimentos na poesia de Gregório de Matos” (PAPAVERO, 2007); “Cultura brasileira e o consumo de alimentos: o Feijão com Arroz” (MARINO, 2000); “Agricultoras e agricultores à mesa: um estudo sobre campesinato e gênero a partir da antropologia da alimentação” (WEDIG, 2009); e, por fim, na área de conhecimento da Educação destaca-se o trabalho intitulado “Hábitos alimentares na perspectiva da Geografia: os sabores em Guarani de Goiás” (PASSOS, 2008);

12. Considerações finais

Buscou-se, neste trabalho, um levantamento bibliográfico no portal CAPES acerca das práticas alimentares no Brasil. Foram reunidas produções com base em um recorte temporal de aproximadamente vinte anos, de 1990 à 2009, a partir das áreas do conhecimento da Antropologia, Educação, História e Sociologia.

De uma maneira geral, a partir de uma análise preliminar acerca do tema, é possível dizer que não há um corpo de pesquisas teóricas e empíricas com uma produção expressiva, como também não há uma visibilidade acadêmica nacional.

Aliás, com base nos entendimentos a respeito das disposições alimentares, estas nos permitem pensar a prática alimentar como uma dimensão do habitus quase que imperceptível, o que, de certa forma, também pode justificar a falta de produções a respeito.

Assim sendo, buscou-se o conceito de “disposições de habitus” descrito pelo autor Pierre Bourdieu como nuclear neste trabalho. Neste sentido, a pesquisa visa uma discussão que dialoga com a teoria disposicionalista da cultura, mais especificamente nos ambientes familiares, já que a família é a primeira instância socializadora responsável pela chamada “herança cultural”. Além disso, é também na família que a primeira identidade social do indivíduo é forjada, constituindo, portanto, um habitus primário. Portanto, a família é uma matriz socializadora, reprodutora e difusora, responsável por um conjunto de experiências, disposições e práticas de cultura.

Logo, pode-se dizer que o conjunto de esquemas de pensamento, de disposições de cultura, disponibilizados pela família e também por outras instâncias socializadoras e, que acabam por ser acumulados nas trajetórias dos indivíduos, atende pelo nome de *habitus*, que segundo Pierre Bourdieu é:

[...] um sistema de disposições duráveis e transponíveis que, integrando todas as experiências passadas, funciona a cada momento como uma matriz de percepções, de apreciações e de ações – e torna possível a realização de tarefas infinitamente diferenciadas, graças às transferências analógicas de esquemas [...] (BOURDIEU, 1983 a, p. 65)

Neste sentido, o habitus é concebido como um sistema de esquemas, individual e socialmente constituído de disposições estruturadas e estruturantes, ou seja, estruturadas socialmente e estruturantes nas mentes dos indivíduos e que acaba por ser adquirido pelas experiências, orientando as ações dos indivíduos. Portanto, apoiando-se nas considerações de Bourdieu é possível afirmar que as escolhas (alimentares, por exemplo) são resultado da relação entre um habitus e as pressões do meio.

Desta forma, a presente pesquisa se propôs a contribuir para com esta discussão, tendo em vista o esforço de pensar as características das produções de mestrado, doutorado e ensino profissionalizante a partir de um recorte temporal definido, registrando um total de setenta e seis trabalhos.

Entretanto, ressalta-se a heterogeneidade das produções encontradas, já que o tema “disposições alimentares” são norteadores em tais trabalhos a partir de abordagens muito diversificadas, ou seja, penso que cada um deles apresenta tal tema de uma maneira muito individual, específica, em acordo com os objetivos traçados por cada um de seus autores. Dessa forma, é possível apontar as discussões mais frequentes nos trabalhos a partir de cada área do conhecimento: Antropologia, Educação, História e, por último, mas não por ordem de importância, a área da Sociologia.

Assim, a fim de identificar as diferentes abordagens das quatro áreas do conhecimento, conforme proposto no projeto inicial de pesquisa, observa-se que as produções da área da Antropologia seguem com trabalhos que tratam, em sua maioria, do conceito antropológico de cultura, comida e alimento, o papel e desenvolvimento da cozinha nas formações identitárias, a partir dos conceitos da antropologia da alimentação, bem como alguns deles trazem apontamentos sobre o aspecto simbólico que envolve a escolha alimentar do indivíduo, o comportamento alimentar ao longo dos anos, etc. Alguns poucos trabalhos da referida área consideram que para a compreensão da construção do gosto alimentar é necessário analisar os múltiplos fatores que participam de tal processo, sejam eles instituições, mecanismos, discursos, atores, etc.

Por outro lado, as produções da área da Educação seguem uma linha de pesquisa no sentido de que sua maioria revela uma abordagem acerca da formação dos hábitos alimentares, bem como a política de alimentação escolar no Brasil, ou seja, tratam de disposições adquiridas na escola que tende a orientar práticas relacionadas ao comer. Neste sentido, há muitos trabalhos que pesquisam especificamente sobre a orientação alimentar e nutricional dentro das instituições escolares a partir de programas nutricionais, etc. e, em sua maioria consideram que a educação alimentar e nutricional envolve modificação e melhoria do hábito alimentar além de estar relacionada à representações sobre o alimento, conhecimentos, atitudes e valores, etc. Nesta perspectiva, alguns trabalhos possuem o objetivo de investigar sobre as “doenças da modernidade”, tais como a anorexia, obesidade, etc. Em suma, tais produções possuem como objetivo principal identificar os reflexos de tais programas no comportamento dos alunos, analisando o papel da escola neste contexto.

As mídias, como influência na construção das disposições alimentares, também aparecem em algumas produções. Isto porque, tais produções atentam para a ideia de que a construção dessas disposições envolve diversas matrizes, inclusive as mídias. Uma das produções inclusive considera a televisão, a alimentação e o consumo como eixos temáticos além de compreender a alimentação como elemento central na construção de identidades.

Apenas um dos trabalhos identificados faz referência direta à família ao tentar compreender quais as representações sociais das mães sobre as práticas alimentares especificamente das crianças menores de um ano. Neste sentido, considera-se a família como responsável pelo papel preponderante na formação dos hábitos alimentares das crianças, ou seja, novamente é reforçada a ideia de que é na socialização primária em que se encontram os primeiros significativos alimentares.

Por outro lado, ainda na área da Educação, aparecem trabalhos que consideram a mudança de comportamento dos indivíduos que agora passam a

se alimentar “fora de casa” e, portanto, analisam esta população, bem como, o tipo de alimento consumido. Há ainda uma produção que analisa a relação do homem com a natureza, sua organização espacial, tendo como apoio teórico a geografia cultural. E, por fim, um deles também trata da importância das questões socioculturais da alimentação.

Já a área da História apresenta as mais variadas abordagens e, de maneira geral, se aproxima dos objetivos iniciais da proposta de pesquisa, já que na maioria de suas produções tratam do aspecto simbólico do “alimentar-se”, a escolha e preparo dos alimentos, os aspectos culturais do alimento, a tradição familiar, comensalidade, cozinha, etc. Alguns deles também utilizam como apoio teórico os conceitos de *habitus* e *gosto* de Bourdieu, bem como o de *civilidade e cortesia* de Norbert Elias.

Algumas produções também tratam dos hábitos alimentares e o cotidiano na hora da alimentação de uma dada região específica, e que por vezes consolidam um novo hábito alimentar, como o fast food, por exemplo, que atualmente ocupa um papel importantíssimo na transição de tais hábitos, como uma prática cultural e de poder, etc. Aliás, em um mesmo trabalho, é possível encontrar investigações deste tipo aliado à importância dos livros de receitas e culinária na vida das pessoas, já que estes revelam, de certa forma, a história da “arte de comer” e também nos mostra que o momento da refeição é mais do que a simples refeição em si.

Ainda sobre investigações de regiões ou grupos específicos, há trabalhos que sintetizam o conteúdo simbólico e cultural ligado à alimentação e seu compartilhamento enquanto relações sociais; um deles também considera o ambiente de trabalho como um importante espaço para a promoção de hábitos alimentares adequados; e há também alguns que consideram os reflexos da religião nas escolhas alimentares. Por outro lado, foram identificadas produções que delineiam o panorama da alimentação brasileira, bem como o surgimento das suas diferentes culinárias.

Além disso, o que se pode observar de imediato é que a maioria dos trabalhos relacionados a esta área aborda a construção dos hábitos

alimentares a partir de uma dada região específica, ou seja, a partir da cultura local, embora considerem alguns conceitos como “universais”. E, por último duas produções também abordam a mídia como matriz socializadora responsável pela construção de tais hábitos, com ênfase nos abusos midiáticos à experiências de novos processos de comunicação quanto à divulgação do corpo anoréxico e o marketing na indústria do alimento.

Por fim, a área da Sociologia, apesar dos poucos trabalhos, apresenta-se um tanto quanto heterogênea, já que um deles revela a análise da alimentação no Brasil em determinado período, a partir de livros de receitas a fim de identificar as relações entre colônia e metrópole; outro trata de uma pesquisa em supermercados a fim de observar, a partir de uma análise sociológica as escolhas dos indivíduos em determinada região, mais especificamente em Curitiba; e, por fim, uma produção que nos revela que a alimentação, quando concebida como integrante do contexto social de um grupo, não pode ser explicada por um viés simplesmente nutricional.

Em suma, com base em tais dados, podemos imaginar uma divisão das produções em dois blocos: Escola e Identidade Cultural. Isto porque, as produções da área da Educação revelam, sobretudo, que a construção das disposições alimentares ocorre de maneira sistemática, isto é, a partir da formulação de programas de orientação alimentar e nutricional nas escolas. Por outro lado, as áreas da História e Antropologia procuram analisar as construções das disposições alimentares a partir dos conceitos chaves, tais como “identidade” e “cultura”, ou seja, pela identidade cultural dos grupos (seja esta local, regional, religiosa, familiar etc.).

A área da sociologia, apesar do número pouco expressivo de produções, possui investigações bem próximas que se faz na área da Antropologia e História, revelando um caráter mais tradicional. Contudo, é importante ressaltar que isto não significa que tais áreas não possuam a preocupação com investigações a partir de vertentes “modernas”, que envolve a condição de vida urbana.

Para, além disso, reforça-se, a partir da leitura de resumos, a ideia de que por meio da socialização, dos diferentes espaços educativos em que circulamos, aprendemos com a cultura a determinar, caracterizar também os alimentos. Sendo assim, há classificações quanto ao que é “gostoso” ou não; o que se deve e não deve comer; prescrições religiosas; o que é tradicional; a forma de comportar-se à mesa; a forma de preparo dos alimentos; sua composição; a ordem dos pratos; a rotina da alimentação cotidiana, o número de refeições, etc., ou seja, há uma codificação precisa.

Neste sentido, compreende-se essa codificação como resultado de um processo social e, acima de tudo, cultural, no qual suas ordens e razões devem ser compreendidas apenas por meio da história de cada cultura e/ou sociedade.

A comida e o comer assumem, assim, uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital, essencial e cotidiana. No entanto, a pesquisa até o momento tem mostrado a falta de visibilidade do tema, já que falta-nos pesquisas de grande expressividade a respeito.

Aliás, a intenção desta investigação é justamente tratar de um assunto que nos mostra como algumas dimensões são transmitidas e os indivíduos não a percebem. Assim, enxerga-se nas práticas alimentares, uma dimensão do habitus quase que imperceptível e, talvez este fato possa ser assim, um reflexo da pequena quantidade de trabalhos acerca do assunto entre as investigações acerca dos processos de socialização.

Desta forma, acredito que, embora a abrangência do tema seja notável em alguns aspectos, algumas possibilidades de estudos, como a que envolve esta pesquisa, ainda não foram suficientemente exploradas. Da mesma forma, estratégias com uma proposta parecida são pouco manifestas.

Também ficou bastante evidente, no decorrer da pesquisa e diversos textos, que a experiência brasileira revela o desconhecimento, por parte da maioria de sua população, das questões ligadas à alimentação, seus modos de alimentar-se e que suas práticas alimentares são formas de práticas culturais.

Por meio desta pesquisa inicial, nota-se também que a antropologia da alimentação se propõe a realizar estudos a fim de responder perguntas básicas

como “o que comemos e por que comemos”; “qual a origem dos alimentos e suas conseqüências para a saúde?”; “quais os significados da alimentação?”; “a comida como exemplo cultural”; “como a alimentação modificou-se ao longo da história?”, etc.

Ainda assim, o que as produções nos revelam é que a contribuição da antropologia tem pouco impacto nas políticas alimentares e nutricionais, já que é preciso estudos que apontem principalmente as causas socioculturais e também políticas e econômicas para as mudanças nas pautas alimentares do país. Neste sentido, pesquisas que apontem principalmente os efeitos e origens das escolhas alimentares, bem como seus significados.

Desta forma, estas contribuições possibilitariam aos indivíduos não só uma maior diversidade de escolhas, como também o conhecimento da história cultural alimentar de seu grupo, ou seja, um país que se propusesse a isto, por exemplo, possibilitaria à seus membros conhecer suas origens alimentares.

Vemos por outro lado, que já há estudos a respeito das “doenças da modernidade”, como muitos chamam. Assim, é corrente o uso deste tema na elaboração de pesquisas, isto para que haja uma compreensão maior a respeito para elaboração de políticas públicas e por parte da própria população que vivencia estes problemas como também para que fiquem cientes de suas formas de prevenção.

Neste sentido, é possível arriscar que, considerando o intervalo de tempo de pesquisa, entre os anos de 1998 a 2009, os temas assumem novos contornos, já que utilizam de um eixo mais moderno. Aliás, segundo os temas tratados é possível selecioná-los através de um eixo mais tradicional (aqueles que tratam de cultura, identidade e práticas) como também através de um eixo moderno, no qual se encaixam questões como estas, sobre programas de alimentação saudável, obesidade, anorexia, etc.

Pelo eixo mais tradicional, a partir de uma abordagem antropológica, a cultura é entendida como um sistema simbólico que governa o comportamento humano e, estes símbolos e significados são partilhados entre seus membros, deixando, portanto de ter um caráter individual.

Sendo assim, da mesma forma, nossos hábitos alimentares estão inclusos neste sistema cultural repleto de símbolos, classificações, etc.. E são

estas associações culturais que determinam o que devemos comer ou o que se pode e é devidamente criado para se comer ou não. Esta cultura alimentar também envolve a tradição e a inovação num mesmo peso, já que ela diz respeito tanto àquilo que tem raízes históricas como também aos novos hábitos.

Faz-se importante ressaltar também que são as identidades sociais que dão sentido às escolhas alimentares, ou seja, é a partir do sentido que atribuímos a nós mesmos é que estabelecemos relações com o alimento. Assim, as práticas alimentares revelam a cultura em que cada um está inserido. Neste sentido, há alimentos que funcionam como “demarcadores identitários” sejam nacionais, regionais, etc.

A partir da afirmação de Da Matta (1986, p. 22) de que *“Toda substância nutritiva é alimento, mas nem todo alimento é comida”*, compreendemos uma diferenciação entre alimento e comida a partir do papel da cultura na alimentação, pois o aspecto cultural da alimentação que transforma o alimento em comida, ou seja, confere a esta o sentido de refeição e também ajuda a estabelecer uma identidade, seja ela individual ou grupal.

Desta forma, *“o que se come, quando, com quem, por que e por quem é determinado culturalmente, transformando o alimento (substância nutritiva) em comida”* e, da mesma forma acontece com as inúmeras classificações que atribuímos aos alimentos, bem como as particularidades das diversas comidas para cada ocasião (BRAGA, 2004, p.39).

Neste sentido, a formação do gosto alimentar está intimamente ligada à cultura, já que são as experiências culturais, e suas socializações que afetam a maneira como os indivíduos formam suas preferências em geral. Ressalta-se ainda que há também uma oposição simbólica que determina as escolhas através das classes sociais e de indivíduos dentro dessas classes.

De uma forma geral, a formação do gosto liga-se ao cotidiano, às estruturas sociais, culturais e ideológicas. Ela vem sendo analisada por meio de várias abordagens que acabam por se complementar, entre elas a econômica, nutricional, social, cultural e, esta última interessada no aspecto simbólico da alimentação.

Assim, a respeito desta formação das preferências alimentares, Bourdieu (1983) desconstrói a ideologia do gosto natural, pois afirma ele que ninguém nasce com gostos pré-estabelecidos, ninguém nasce pronto e acabado, pelo contrário, todo gosto, todas as nossas escolhas, sejam elas estéticas ou não, derivam dos processos educativos (através de todas as matrizes que circulamos). Sendo assim, não existe um gosto “natural”, dons ou talentos, pois estes, segundo a sociologia, tem sua origem, nos processos socializadores de cada um dos agentes. Portanto, tudo o que o indivíduo “é”, tudo o que ele representa derivam de processos e, por isso a história se faz importantíssima. Determinado gosto deriva de uma história de condicionamentos educativos (ou socializadores) e, cada um dos agentes conseqüentemente possui histórias e condicionamentos muito distintos, originando gostos também distintos, fato que caracteriza a grande diversidade cultural existente. Portanto, se dois indivíduos nascem em um mesmo lugar, possuem trajetórias semelhantes, eles terão todas as probabilidades de terem um mesmo gosto, já que passaram pelas mesmas experiências.

Em outras palavras, o gosto é na verdade a tradução de disposições de cultura, de domínios simbólicos do gosto e, este gosto está absolutamente ligado a uma construção social, às trajetórias de vida, às diversas experiências de socialização. O gosto traduz um estilo de vida, um jeito de ser.

Neste sentido, é preciso ressaltar a ideia de que o ato de comer vai muito além de uma atividade “natural”, simplesmente biológica e estritamente econômica. *“A comida e o comer são, acima de tudo, fenômenos sociais e culturais e a nutrição, um assunto fisiológico e de saúde”* (BRAGA, 2004, p.40).

Assim, a representação dos agentes varia segundo sua posição e seu habitus e, este por sua vez é, ao mesmo tempo um sistema de esquemas de produção das práticas e um esquema de percepção e apreciação das práticas e, ambos exprimem a posição social em que foram construídas.

Aliás, Bourdieu nega a ideia de que os indivíduos são espécies de “esponjas” que absorvem as estruturas impostas e, para ele, isto não é uma essência, não é ahistórico, pelo contrário, pois depende das condições de

socialização de cada um dos agentes, ou seja, são estruturadas, mas não se constitui como a essência do sujeito.

Desta forma, a sociedade e os conceitos são construídos por nós porque temos a capacidade simbólica de atribuir sentido às coisas. E neste sentido, somos agentes, porque agimos nestas estruturas.

O habitus, da mesma forma, constitui-se de um condicionamento histórico-cultural. Portanto, o agente tem uma história, uma posição que leva a sua subjetividade. Sendo assim, o mundo social não é só a ideia do sujeito, nem somente as estruturas objetivas, mas sim dialético.

É possível dizer que, nós agentes, temos, através do habitus, *“um mundo de senso comum, um mundo social que parece evidente”* (BOURDIEU, 1990, p. 159). Portanto, de uma forma geral, pode-se dizer que nós, agentes, somos a dimensão individual de um grupo. Isto porque, temos categorias muito incorporadas, e isto nos remete a ideia de que o “mundo objetivo sou eu”, ou seja, o mundo é aprendido como evidente porque as minhas estruturas mentais são, em essência, produto da interiorização das estruturas do mundo social.

Assim, é importante atentarmos para a ideia de que o mundo, bem como todas as nossas práticas de cultura, aparece muito orquestrado, como algo muito natural, e, portanto é preciso imprimir a prática da dúvida, pois estas categorias são as responsáveis por colocar uma “ordem no mundo” e por isso cada um dos agentes precisa questioná-las.

Justamente neste sentido, é que se propõe nesta pesquisa ressaltar a ideia de que sendo um processo cultural pouco visível, vivenciado de maneira homeopática, se torna algo naturalizado, no qual os indivíduos não as percebem (práticas alimentares) como cultura. E assim, atentar para a ideia de que as práticas alimentares são indiscutivelmente uma dimensão do habitus, e não algo inato, natural, que nasce com o indivíduo.

13. Cronograma das atividades desenvolvidas

Atividade	Duração	Aulas	Encontros
Pesquisa: Iniciação Científica	12 meses	20 horas/semanais	4 horas diárias
Grupo de estudos: Práticas de Socialização Contemporâneas- GPS	10/2010 a 09/2011 - Vigência da Iniciação Científica		A cada 20 dias (Terças-feiras, 14:30 às 17:30) (segunda-feira, 14:30 às 17:30)
Disciplina optativa: Pierre Bourdieu: uma interpretação	1 semestre (08/2010 a 12/2010)	Semanais	quarta-feira- (14:00 às 17:40)
Disciplina optativa: Leituras de Norbert Elias	1 semestre (02/2011 a 07/2011)	Semanais	quarta-feira- (14:00 às 17:40)

Optou-se pela organização do trabalho de pesquisa aliado à atividades ou cursos complementares a fim de construir um embasamento teórico para a articulação e sistematização dos dados obtidos no Portal CAPES.

Assim, para o desenvolvimento de tal projeto, com duração de doze meses, exigiram-se encontros presenciais, totalizando vinte horas semanais, divididas em quatro horas diárias, no qual foram discutidos aspectos do trabalho, inclusive relatórios semestrais, pesquisas de campo, orientações e outras atividades pertinentes ao trabalho de pesquisa.

Acoplado a esta pesquisa de dados, o projeto possibilitou, como apoio teórico, freqüência aos cursos “A obra de Pierre Bourdieu: uma interpretação” (no segundo semestre de 2010) e “Leituras de Norbert Elias” (primeiro semestre de 2011), bem como ao grupo de estudos: Práticas de socialização

contemporâneas- GPS. As aulas foram ministradas semanalmente para ambos, e os encontros do grupo de estudos ocorreram a cada 20 dias.

Nos primeiros seis meses, pretendeu-se um levantamento no banco de teses da Capes acerca da produção relativa às práticas alimentares com base nas três áreas: Antropologia, Educação, Sociologia e História e simultânea análise do material a fim de classificá-los por ordem de interesse do projeto.

Seguindo-se estes seis primeiros meses, a segunda parte da investigação tinha como propósito levantar dados a partir de pesquisas nas principais revistas dos últimos dez anos, também referente às três áreas citadas acima. Contudo, conforme já havia sido alertado, ainda no projeto inicial, sobre a possibilidade de mudanças, o prazo de pesquisa no Portal CAPES foi estendido, enquanto a análise das principais revistas foi retirada da proposta.

Posteriormente, a partir da sistematização dos resultados de cada área pesquisa na Capes (Educação, Sociologia, Antropologia e História), buscou-se organizá-las através de novas tabelas e conteúdos, a fim de explorar mais atentamente possíveis novas abordagens, metodologias, autores, enfim, buscou-se construir novos encaminhamentos a partir das informações contidas nas produções de cada área pesquisada.

14. Referências bibliográficas

- BERGER, Peter L. & LUCKMANN, Thomas. A sociedade como realidade subjetiva. In: A construção social da realidade, Tratado de sociologia do conhecimento. Petrópolis: Editora Vozes, 2004, 24ª edição.
- BOURDIEU, Pierre. A codificação. In: Coisas ditas. São Paulo. Ed. Brasiliense, 1990, p. 77-95.
- BOURDIEU, Pierre. Algumas propriedades dos campos. In: Questões de sociologia. Rio de Janeiro, Ed. Marcos Zero, 1983.
- BOURDIEU, Pierre. Esboço de uma teoria da prática. In: Pierre Bourdieu. São Paulo. Ed. Ática, 1983, p. 46-81.
- BOURDIEU, Pierre. Espaço social e gênese das classes. In: O poder simbólico. Lisboa, Brasil/ Portugal. Ed. Difel/ Bertrand. 1989, p. 133-161.
- BOURDIEU, Pierre. Espaço social e poder simbólico. In: Coisas ditas. São Paulo, Ed. Brasiliense, 1990, p. 149-168.
- BOURDIEU, Pierre. Estruturas sociais e estruturas mentais. In: Teoria & Educação. Rio de Janeiro, ANPED, n/20, maio/agosto, 1991, p. 113-119.
- BOURDIEU, Pierre. Gosto de classe e estilo de vida. In: Coleção Grandes Cientistas Sociais. São Paulo, Ed. Ática, 1983, p. 82-121.
- BOURDIEU, Pierre. O capital social-notas provisórias. CATANI, Afrânio & NOGUEIRA, Maria Alice (orgs.). Escritos de Educação. Petrópolis: Ed. Vozes, 1998, p.65-69.
- BOURDIEU, Pierre. Os três estados do capital cultural. CATANI, Afrânio & NOGUEIRA, Maria Alice (orgs.). Escritos de Educação. Petrópolis: Ed. Vozes, 1998, p.65-69.
- BOURDIEU, Pierre. Títulos e ascendência de nobreza cultural. In: A distinção: crítica social do julgamento. 1ª Edição. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2007. Tradução: Daniela Kern & Guilherme J. F. Teixeira.
- BOURDIEU, Pierre. Violência simbólica e lutas políticas. In: Meditações Pascalianas. Ed. Celta, 1998.
- BRAGA, Vivian. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. Saúde em Revista, Piracicaba, 6(13): 37-44, 2004.
- Da Matta R. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco; 1986.

DEBRET, Jean Baptiste. LUCOCK, John. KOSTER, Henry. SAINT-HILAIRE, Auguste de. J. MARCGRAVE. Relatos de viajantes. In: Luís da Câmara Cascudo, Antologia da alimentação no Brasil. Rio de Janeiro, Livros Técnicos e Científicos, 1977: 143-6, 161-9.

FISCHLER, Claude. A 'McDonaldização' dos costumes. In: Jean- Louis-Flçandrin & Massimo Montanari, orgs. História da alimentação. São Paulo, estação Liberdade, 1998, p. 841-862.

FLANDRIN, Jean-Louis. Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI, in Jean-Louis Flandrin & Massimo Montanari, orgs., História da alimentação. São Paulo, Companhia das Letras, 1997: 478-507.

GIDDENS, Anthony. Introdução. In: Modernidade e identidade pessoal. Oeiras: Editora Celta, 1994.

GIDDENS, Anthony. Mundo em descontrole. Rio de Janeiro: Editora Record, 2005.

KELLNER, Douglas. A cultura da mídia: estudos culturais: identidade e política entre o moderno e o pós-moderno. Bauru: EDUSC, 2001. Tradução de Ivone Castilho Benedett.

LARAIA, Roque de Barros. Cultura, um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2009, 23ª edição.

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

SETTON, Maria da Graça J. A teoria do habitus em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. Revista Brasileira de Educação, Rio de Janeiro, ANPED, n/20, maio/agosto, 2002, p. 60-70.

SETTON, Maria da Graça J. As práticas de cultura. In: A socialização como fato social total: um ensaio sobre a teoria do habitus. São Paulo, 2009, p. 70-87.

SETTON, Maria da Graça J. Família, escola e mídia: um campo com novas configurações. Educação e Pesquisa, São Paulo, v. 28, n.1, p.107-116, jan/jun. 2002.

Teses e dissertações

ANTROPOLOGIA

Teses:

BEZERRA, José Arimatea B. Comer na escola – significados e implicações. 2002. Tese (Doutorado em Educação), Universidade Federal do Ceará, 2002.

COLLAÇO, Janine Helfst L. C. Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo. 2009. Tese (Doutorado em Antropologia social, Universidade de São Paulo, 2009.

SILVA, Paula Pinto e. Papagaio cozido com arroz: livro de cozinha e receitas culinárias no Rio de Janeiro do século XIX. 2007. Tese (Doutorado em Antropologia social), Universidade de São Paulo, 2007.

Dissertações:

AZEVEDO, Bonnie M. M. de. Gosto não se discute? Atores, práticas, mecanismos e discursos envolvidos na construção social do gosto alimentar infantil entre crianças de 0 a 10 anos. 2008. Dissertação (Mestrado em Antropologia), Universidade Federal Fluminense, 2008.

JOMORI, Manuela Mika. Escolha alimentar do comensal de um restaurante por peso. 2006. Dissertação (Mestrado em Nutrição), Universidade Federal de Santa Catarina, 2006.

SIQUEIRA, Amanda C. R. de. A hora do almoço na balança: um estudo sobre restaurantes a quilo no centro do Rio de Janeiro. 2008. Dissertação (Mestrado em Ciências sociais), Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, 2008.

EDUCAÇÃO

Teses:

STEFANELLO, Juliana. Representação social de mulheres/mães sobre as práticas alimentares de crianças menores de um ano. 2008. Tese (Doutorado em Enfermagem em Saúde Pública), Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, 2008.

ZANCUL, Mariana de Senzi. Orientação nutricional e alimentar dentro da escola: formação de conceitos e mudanças de comportamento. 2008. Tese (Doutorado em nutrição), Universidade Estadual Júlio de Mesquita Filho, Araraquara, 2008.

Dissertações:

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski. Nem toda receita é MAIS VOCÊ: Estudo etnográfico sobre consumo e recepção de programas televisivos de culinária

em camadas médias e populares. 2007. Dissertação (Mestrado em Antropologia social), Universidade Federal de Santa Catarina, 2007.

ELIAS, Rosane da C. Análise da importância das questões sócio-culturais da alimentação na perspectiva dos estudantes de nutrição: implicações para a formação em Saúde. 2009. Dissertação (Mestrado em Educação em Ciências e Saúde), Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2009.

PASSOS, Lisandra L. C. Hábitos alimentares na perspectiva da geografia: os sabores em Guarani de Goiás. 2008. Dissertação (Mestrado em Geografia), Universidade Federal de Goiás, 2008.

POMPERMAIER, Sonia Regina. Alimentação escolar: um estudo sobre a racionalidade. 2000. Dissertação (Mestrado em Sociologia), Universidade Federal do Paraná, 2000.

HISTÓRIA

Teses:

AMORIN, Suely T. P. de. Alimentação infantil e o Marketing da indústria de alimento. Brasil, 1960-1988. 2005. Tese (Doutorado em História), Universidade Federal do Paraná, 2005.

BOTELHO, Raquel B. A. Culinária Regional: o nordeste e a alimentação saudável. 2006. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde), Universidade de Brasília, 2006.

DEMETERCO, Solange M. da S. Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares. 2003. Tese (Doutorado em História), Universidade Federal do Paraná, 2003.

GUERRERO, Enrique R. R. O sabor moderno: da Europa ao Rio de Janeiro na República velha. 2003. Tese (Doutorado em História social), Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro na República Velha, 2003.

LORIMEER, Rosimeire Bertolini. O impacto dos primeiros séculos de história da América portuguesa na brasilidade alimentar. 2001. Tese (Doutorado em Saúde Pública), Universidade de São Paulo, 2001.

PILLA, Maria Cecília B. A. A arte de receber: distinção e poder à boa mesa-1990-1970. 2004. Tese (Doutorado em História), Universidade Federal do Paraná, 2004.

REINCHENBACH, Mitzy Tania. História e alimentação: o advento do Fast Food e as mudanças dos hábitos alimentares em Curitiba (1960-2002). 2007. Tese (Doutorado em História), Universidade Federal do Paraná, 2007.

Dissertações:

BEIG, Beatriz Bresighello. A prática vegetariana em Rio Claro: corpo, espírito e natureza. 2008. Dissertação (Mestrado em Ciências da motricidade), Universidade estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho- Rio Claro, 2008.

COSTA, Christiane G. A. Segurança Alimentar e Nutricional-significados e apropriações. 2007. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública), Universidade de São Paulo, 2007.

DEMETERCO, Solange M. da S. Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidades. 1998. Dissertação (Mestrado em História), Universidade Federal do Paraná, 1998.

GODOI, Edileide de Souza. A produção da identidade paraibana na propaganda culinária nordestina. 2008. Dissertação (Mestrado em Linguística), Universidade Federal da Paraíba/João Pessoa, 2008.

MARANGON, Adalva C. G. Hábitos alimentares e cultura local: desvelando discursos e marcas identitárias em Belo Jardim. 2009. Dissertação (Mestrado em Letras), Universidade Federal da Paraíba/João Pessoa, 2009.

MORAIS, Luciana P. de. Culinária típica e identidade regional: A expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira. 2004. Dissertação (Mestrado em História), Universidade Federal de Minas Gerais, 2004.

MUHLBACH, Ramona. Plantar, pescar... cozinhar e comer: estudando o sabor local. 2004. Dissertação (Mestrado em agroecossistemas), Universidade Federal de Santa Catarina, 2004.

NADALINI, Ana Paula. Comida de santo na cozinha dos homens: um estudo da ponte entre alimentação e religião. 2009. Dissertação (Mestrado em História), Universidade Federal do Paraná, 2009.

OLIVEIRA, Nádia R. F. de. Sabores na história: um estudo a partir dos sabores e fazeres alimentares de agricultores familiares de Jaboticaba, RS. 2009. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural), Universidade Federal de Santa Maria, 2009.

PEREIRA, Luciana M. da S. Hot Dog no fogão a lenha. Inovações transformando o gosto carioca. 2001. Dissertação (Mestrado em Design), Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2001.

RAMOS, Mariana Oliveira. A “comida da roça” ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS). 2007. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural), Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2007.

RIBEIRO, Juliana Costa. O corpo anoréxico: dos abusos midiáticos às experiências de novos processos comunicativos. 2009. Dissertação (mestrado em Comunicação e Semiótica), Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2009.

SILVA, Denise Caballero da. Alimentação como linguagem social: o simbolismo dos tabus. 1999. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais (Desenvolvimento regional), Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 1999.

SILVA, Francisco J. P. Estudo da sustentabilidade alimentar em Areia Branca. 2002. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e meio ambiente), Universidade do estado do Rio Grande do Norte, 2002.

SIMÕES, Renata da Silva. Dona Benta- Comer bem. Uma fonte para a história da alimentação. 2009. Dissertação (Mestrado em História social), Universidade de São Paulo, 2009.

TAKASU, Sueli Keiko. Sabores brasileiro o Brasil colonial à mesa. 2000. Dissertação (Mestrado em Saúde pública), Universidade de São Paulo, 2000.

VIANA, Roseane do S. G. Saberes e práticas alimentares dos remanescentes do quilombodo Curiaú no Estado do Amapá. 2003. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana), Universidade de Brasília, 2003.

Profissionalizante:

THOMÉ, Nássara Azeredo Souza. Culinária, Multiculturalismo e Culinária nacional. 2007. Profissionalizante, Instituto Rio Branco, 2007.

SOCIOLOGIA

Teses:

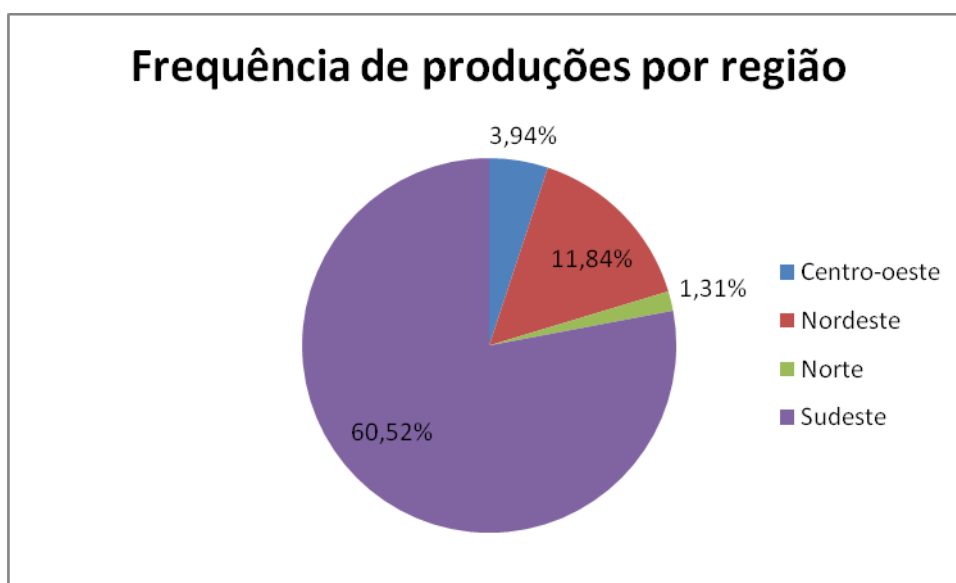
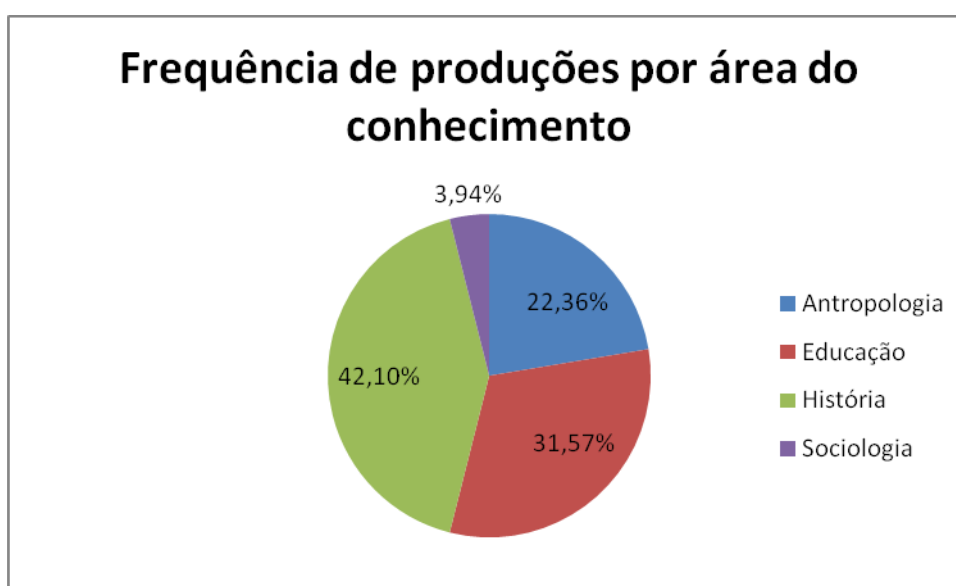
Dissertações:

COUTO, Cristiana L. de M. Alimentação no Brasil e em Portugal no século XIX e o que os livros de cozinha revelam sobre as relações entre colônia e metrópole. 2003. Dissertação (Mestrado em História da Ciência), Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2003.

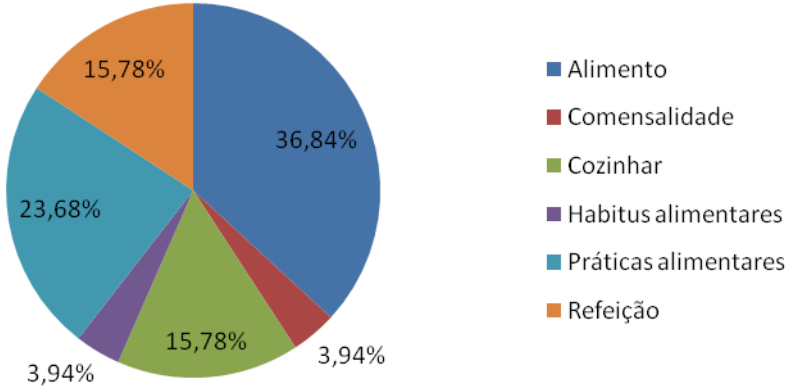
SILVA, Pedro Junior da. Escolhas e influências dos consumidores de alimentos na modernidade reflexiva: um estudo em supermercados. 2006. Dissertação (Mestrado em Sociologia), Universidade Federal do Paraná, 2006.

15. Anexo

15.1 Gráficos



Frequência das palavras-chave



TEORIA DO *HABITUS*: UM ESTUDO SOBRE AS DISPOSIÇÕES ALIMENTARES.

Kadyne Fernanda Macedo

Objetivos

Buscou-se, neste trabalho, um levantamento preliminar e exploratório das pesquisas relativas às práticas alimentares no Brasil por meio de uma pesquisa no banco de dados da Capes a fim de verificar a produção acadêmica e suas diferentes abordagens acerca do tema. Partiu-se do pressuposto de que as escolhas ou pré disposições alimentares do indivíduo são resultado de condições de socialização específicas, ou seja, trata-se de uma discussão que dialoga com a teoria disposicionalista da cultura, sobretudo nos ambientes familiares.

Métodos/Procedimentos

O levantamento do material foi realizado a partir de palavras-chaves por meio da leitura de resumos e, a partir disto, foi feita uma seleção daqueles que estavam de acordo com a proposta de pesquisa que seria a de verificar como esses trabalhos investigam a construção desta prática. Inicialmente, optou-se por uma pesquisa a partir das áreas do conhecimento da Antropologia, Educação e Sociologia. Contudo, no decorrer da pesquisa verificou-se a grande quantidade de trabalhos relacionados à área da História e Nutrição, sendo esta última retirada posteriormente do levantamento pelo fato de que suas produções revelam um caráter puramente nutricional, o que, de certa forma, não acrescentava informações de interesse principal dessa pesquisa.

Resultados

Verificou-se que as produções analisadas referem-se a um período de vinte anos. Num primeiro momento foram feitas sínteses com base nas palavras-chaves dos resumos de interesse e, posteriormente, das respectivas áreas, das quais a partir de suas produções acerca do tema, ou seja, de como tais pesquisas compreendem essa prática, pôde ser feita uma divisão entre dois blocos: Escola e Identidade Cultural. Isto porque, as produções da área da Educação revelam, sobretudo, que a construção das disposições alimentares ocorre de maneira sistemática, isto é, a partir da formulação de programas de orientação alimentar e nutricionais nas escolas. Por outro lado, as áreas da História e Antropologia procuram analisar as construções das disposições alimentares a partir dos conceitos chaves “identidade” e “cultura”, ou seja, pela identidade cultural dos grupos (seja esta local, regional, religiosa, familiar etc.). A área da sociologia, apesar do número pouco expressivo de produções, possui investigações bem próximas que se faz na área da Antropologia e História, revelando um caráter mais tradicional. Contudo, é importante ressaltar que isto não significa que tais áreas não possuam a preocupação com investigações a partir de vertentes “modernas”, que envolve a condição de vida urbana.

Conclusões

Com base nos dados obtidos e a fim de observar como ocorre essa construção de disposições alimentares, atenta-se para o fato de uma possível continuidade da pesquisa a partir da investigação nas principais revistas das respectivas áreas do conhecimento.

Referências Bibliográficas

BOURDIEU, Pierre. A distinção: crítica social do julgamento. 1ª Edição. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2007. Tradução: Daniela Kern & Guilherme J. F. Teixeira.

SETTON, Maria da Graça J. As práticas de cultura. In: A socialização como fato social total: um ensaio sobre a teoria do habitus. São Paulo, 2009, p. 70-87.

16. Anexo Digital

Estão anexados os fichamentos, como forma de registros de atividades paralelas à pesquisa, dos textos discutidos no 2º semestre de 2010, e 1º semestre do trabalho de pesquisa de Iniciação Científica, na disciplina optativa “Pierre Bourdieu: uma interpretação”, bem como da disciplina optativa “Leituras de Norbert Elias”, referente ao 1º semestre de 2011 e 2º semestre de trabalho de pesquisa, ambos ministrados pela professora orientadora Maria da Graça Jacintho Setton, às quartas-feiras das 14:00 às 17:40.

Há também, os fichamentos de diversos textos e livros que foram encontrados durante as pesquisas e também por sugestões dos membros do grupo de estudos de Socialização Contemporânea- GPS, pertinentes ao tema.