

LÍVIA LIBERATO DE MATOS REIS
AUTORA

VITOR DE ATHAYDE COUTO
AUTOR

ENSAIOS SOBRE A COMENSALIDADE: O COMER E SEUS MÚLTIPLOS OLHARES



SÃO JOSÉ DOS PINHAIS
BRAZILIAN JOURNALS PUBLICAÇÕES
DE PERIÓDICOS E EDITORA
2025



Lívia Liberato de Matos Reis
Vitor de Athayde Couto

**Ensaios sobre a comensalidade:
o comer e seus múltiplos olhares**

Brazilian Journals Editora
2025

2025 by Brazilian Journals Editora
Copyright © Brazilian Journals Editora
Copyright do Texto © 2025 Os Autores
Copyright da Edição © 2025 Brazilian Journals Editora
Diagramação: Editora
Edição de Arte: Editora
Revisão: Os Autores

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores. Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Comitê Editorial:

Ciências agrárias

Prof^a. Dr^a. Fátima Cibele Soares - Universidade Federal do Pampa, Brasil
Prof. Dr. Gilson Silva Filho - Centro Universitário São Camilo, Brasil
Prof. Msc. Júlio Nonato Silva Nascimento - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará, Brasil
Prof. Caio Henrique Ungarato Fiorese - Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil
Prof^a. Dr^a. Ana Lídia Tonani Tolfo - Centro Universitário de Rio Preto, Brasil
Prof^a. Dr^a. Celeide Pereira - Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Brasil
Prof. Dr. Rafael de Almeida Schiavon - Universidade Estadual de Maringá, Brasil
Prof. Dr. João Tomaz da Silva Borges - Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Minas Gerais, Brasil

Ciências da saúde

Prof^a. Dr^a. Juliana Barbosa de Faria - Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Brasil
Prof^a. Msc. Marília Emanuela Ferreira de Jesus - Universidade Federal da Bahia, Brasil
Prof^a. Dr^a. Rejane Marie Barbosa Davim - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Brasil Prof. Msc. Salvador Viana Gomes Junior - Universidade Potiguar, Brasil
Prof. Dr. Caio Marcio Barros de Oliveira - Universidade Federal do Maranhão, Brasil
Prof. Msc. Alceu de Oliveira Toledo Júnior - Universidade estadual de Ponta Grossa, Brasil
Prof^a. Msc. Michelle Freitas de Souza - Universidade Federal Fluminense, Brasil
Prof. Esp. Haroldo Wilson da Silva - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Brasil
Prof^a. Msc Eulália Cristina Costa de Carvalho - Universidade Federal do Maranhão, Brasil
Prof^a. Dr^a. Gabrielle de Souza Rocha - Universidade Federal Fluminense, Brasil

Ciências sociais aplicadas

Prof. Dr. Orlando Ramos do Nascimento Júnior - Universidade Estadual de Alagoas, Brasil
Prof. Dr. José Arilson de Souza - Universidade Federal de Rondônia, Brasil
Prof^a. Dr^a Silvana Saionara Gollo - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, Brasil
Prof. Dr. Hudson do Vale de Oliveira- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, Brasil
Prof. Msc Fabiano Roberto Santos de Lima - Centro Universitário Geraldo di Biase, Brasil
Prof. Dr. Helder Antônio da Silva - Instituto Federal de Educação do Sudeste de Minas Gerais, Brasil
Prof^a. Dr^a. Adriana Estela Sanjuan Montebello - Universidade Federal de São Carlos, Brasil
Prof^a. Msc. Juliane de Almeida Lira - Faculdade de Itaituba, Brasil
Prof. Dr. Artur José Pires Veiga - Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Brasil

Ciências humanas

Prof^a. Dr^a. Angela Maria Pires Caniato - Universidade Estadual de Maringá, Brasil
Prof^a. Msc. Maria Elena Nascimento de Lima - Universidade do Estado do Pará, Brasil
Prof^a. Dr^a. Mariza Ferreira da Silva - Universidade Federal do Paraná, Brasil
Prof. Msc. Daniel Molina Botache - Universidad del Tolima, Colômbia
Prof. Dr. Jadson Justi - Universidade Federal do Amazonas, Brasil
Prof^a. Dr^a. Alexandra Ferronato Beatrici - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, Brasil
Prof^a. Dr^a. Carolina de Castro Nadaf Leal - Universidade Estácio de Sá, Brasil
Prof. Dr. André Luís Ribeiro Lacerda - Universidade Federal de Mato Grosso, Brasil
Prof^a. Dr^a. Rita de Cássia da Silva Oliveira - Universidade Estadual de Ponta Grossa, Brasil
Prof. Dr. Luiz Antonio Souza de Araujo - Universidade Federal Fluminense, Brasil
Prof. Dr. Adelcio Machado - Universidade Alto Vale do Rio do Peixe, Brasil
Prof. Dr. Alecson Milton Almeida dos Santos - Instituto Federal Farroupilha, Brasil
Prof^a. Msc. Sandra Canal - Faculdade da Região Serrana, Brasil

Engenharia

Prof^a. Dr^a. Genira Carneiro de Araujo - Universidade do Estado da Bahia, Brasil
Prof. Dr. Armando Carlos de Pina Filho- Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil
Prof. Dr. Edmilson Cesar Bortoletto - Universidade Estadual de Maringá, Brasil
Prof. Dr. Richard Silva Martins - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul Rio Grandense, Brasil
Prof^a. Msc. Scheila Daiana Severo Hollveg - Universidade Franciscana, Brasil
Prof. Dr. José Alberto Yemal - Universidade Paulista, Brasil
Prof^a. Msc. Onofre Vargas Júnior - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano, Brasil
Prof. Dr. Paulo Henrique de Miranda Montenegro - Universidade Federal da Paraíba, Brasil
Prof. Dr. Claudinei de Souza Guimarães - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil
Prof^a. Dr^a. Christiane Saraiva Ogrodowski - Universidade Federal do Rio Grande, Brasil
Prof. Dr. Eduardo Dória Silva - Universidade Federal de Pernambuco, Brasil
Prof. Dr. Cleiseano Emanuel da Silva Paniagua - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, Brasil
Prof^a. Dr^a. Ercilia de Stefano - Universidade Federal Fluminense, Brasil
Prof^a Dr^a Consuelo Salvaterra Magalhães - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Brasil
Prof^a. Dr^a. Djanavia Azevêdo da Luz - Universidade Federal do Maranhão, Brasil
Prof. Dr. Carlos Alberto Mendes Morais - Universidade do Vale do Rio do Sino, Brasil
Prof^a. Msc. Alicia Ravelo Garcia - Universidad Autónoma de Baja California, México

Ciências biológicas

Prof^a. Dr^a. Caroline Gomes Mâcedo - Universidade Federal do Pará, Brasil
Prof^a. Dr^a. Jane Marlei Boeira - Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Brasil
Prof^a. Msc. Alexandra da Rocha Gomes - Centro Universitário Unifacvest, Brasil
Prof^a Dr^a María Leticia Arena Ortiz - Universidad Nacional Autónoma de México, México

Ciências exatas e da terra

Prof. Dr. Dilson Henrique Ramos Evangelista - Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará, Brasil
Prof. Msc. Raphael Magalhães Hoed - Instituto Federal do Norte de Minas Gerais, Brasil
Prof^a. Dr^a. Joseina Moutinho Tavares - Instituto Federal da Bahia, Brasil
Prof. Dr. Márcio Roberto Rocha Ribeiro - Universidade Federal de Catalão, Brasil
Prof. Dr. Marco Aurélio Pereira Buzinaro, Instituto Federal de Sergipe (IFS), Brasil

Linguística, literatura e artes

Prof. Dr. Wagner Corsino Enedino - Universidade Federal de Mato Grosso, Brasil

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Reis, Lívia Liberato de Matos

Ensaios sobre a comensalidade: o comer e seus múltiplos olhares / Lívia Liberato de Matos Reis. São José dos Pinhais: Editora Brazilian Journals, 2025.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui: Bibliografia

ISBN: 978-65-6016-091-0

1. Alimentação. 2. Nutrição.

I. Reis, Lívia Liberato de Matos. II. Título.

25-257434

CDD-613.2

Aline Graziele Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

Brazilian Journals Editora
São José dos Pinhais – Paraná – Brasil
www.brazilianjournals.com.br
editora@brazilianjournals.com.br

SOBRE OS AUTORES

Lívia Liberato de Matos Reis

Analista Internacional, Dra. Geografia/UFBA e Doutoranda Relações Internacionais/UFBA. Membro Grupo de Pesquisa Difusão do Conhecimento UFBA/ CNPQ e Membro do Grupo Agricultura Familiar e Desenvolvimento Territorial (AFDT)/UFBA/CNPq. Bolsista CNPq.

Vitor de Athayde Couto

Economista, Dr., Prof. Tit. UFBA

Pós-Doc: Estado e mercado, Univ. Paris I Pahtéon-Sorbonne (IEDES)

Pós-Doc: Reestruturação produtiva e mundialização financeira, Univ. de Paris-Villetaneuse (13).

Pós-Doc: Globalização, tecnologias e mercados, Univ. Rouen.

APRESENTAÇÃO

Muito se têm criticado a especialização seja na pesquisa, no ensino, ou em atividades profissionais. A excessiva especialização faz-se perder o contexto do todo seja ele espacial, histórico, político, geográfico, socioeconômico, ambiental e outros, dedicando-se somente a um detalhe numa espécie de microprodução do conhecimento.

Por outro lado, reclama-se da necessidade de uma visão mais totalizante, mais diversificada, mais multidisciplinar em torno dos problemas do mundo, para que não se percam elementos essenciais da análise. O que é muito comum quando se conduz uma pesquisa balizado pela especialização.

A doutora Lívia Liberato de Matos Reis que integra o Grupo de Pesquisa Agricultura Familiar e Desenvolvimento Territorial da Universidade Federal da Bahia é uma das poucas pesquisadores que eu conheço que tem na sua formação, diferentes espaços do conhecimento dando-lhe na origem uma formação multidisciplinar.

Graduada em Relações Internacionais como mestrado em Análise Econômica, Lívia dedicou-se no seu doutorado ao estudo das Indicações Geográficas tendo todo o território brasileiro como recorte, e as IG do seu tempo. Inovou ao trazer uma tipologia das IG brasileiras para realizar sua análise, e inventou o conceito “territórios georreferenciados” para tratar daqueles já reconhecidos. Tanto no mundo, como do Brasil as IG começaram e são, predominantemente, de alimentos. Cita-se a primeira Indicação Geográfica oficial no mundo nasceu com o vinho do Porto, sec XVIII.

Mais do que valorizar o produto local buscava-se proteger a produção de falsificadores, que se aproveitavam do sucesso português para vender vinhos espanhóis como se fossem do Porto. No Brasil, a primeira IG a foi para os vinhos dos Vales dos Vinhedos, mas já temos diversos outros produtos alimentícios como queijos, mel de abelha, cajuína, banana, doces de jabuticaba, café, uvas e mangas etc. Lívia já no mestrado prestava consultoria ao projeto de Indicação Geográfica da cachaça artesanal produzida na Microrregião de Abaíra na Bahia, a segunda IG do estado a receber o selo de origem.

Essa trajetória autoriza Lívia a enveredar por uma análise da questão alimentar no Brasil indo desde análise histórica da procedência da origem dos alimentos, passando por questões culturais e sociais como as relações de trabalho, e ambientais, além de aspectos sobre a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) sem limitar-se ao conceito legalista, mas com profundas análises interseccionais sobre raça, racismo e questões qualitativas da alimentação.

A segurança alimentar tem a ver com a formação de estoques reguladores de segurança sejam privados ou governamentais, por um período específico, diante das incertezas do mercado, especialmente, diante da internacionalização de preços e mercados consumidores. Portanto, essa segurança alimentar se estende não somente a produção mais limpa de base agroecológica ou orgânica dos alimentos – delineados na SAN- mais uma produção original que obedeça aos aspectos socioculturais, o *savoir-faire do terroir*, conservando assim a identidade e a tradição que lhes são pertinentes.

Toda a trajetória acadêmica, de produção científica, consultorias, e seu extenso trabalho na Universidade Federal da Bahia sobre alimentos credencia Lívia a preparar e nos brindar com este livro que trata dos múltiplos olhares sobre o comer. Assim a comunidade acadêmica, pesquisadores, estudiosos, gastrônomos, chef de cozinha, e os *policy makers* nas áreas concernentes alimentação e nutrição terão muito a ganhar com a disponibilização deste livro.

Vitor de Athayde Couto

PREFÁCIO

Os artigos e ensaios reunidos aqui registram minhas tentativas de contribuir no modo de pensamento da disciplina sociologia e antropologia da alimentação, nos cursos de Nutrição e Gastronomia da Universidade Federal da Bahia, até recentemente meu lar institucional, dentro da divisão entre o discurso e o percurso multi e interdisciplinar propagado na academia. É o momento de debater se a formação e as formas de pensar enquadradas em modelos ortodoxos são capazes de responder as complexidades e aos desafios dos novos tempos. Em outras palavras, o corporativismo implacável, não raro, exige trajetória na área, desde a graduação do pesquisador até a sua especialização máxima, realidade cada vez mais disfuncional relativa à característica de conhecimento nas academias mais renomadas, e entre o público em geral.

Ninguém que aspira a mudar a maneira de pensar e entender o mundo pode fazer isso sobre critérios de sua própria escolha. É preciso tirar partido das fartas bases intelectuais disponíveis, como também, tentar combater as suposições, abstrações, e os preconceitos que restringem o pensamento de um modo que se pode julgar, na melhor das hipóteses, como tolerantemente repressivo.

Este livro é um conjunto de ensaios escritos, com uma abordagem socioantropológica, conectando a alimentação e nutrição com diversos pontos que lhes são transversais. Aspectos socioculturais e Indicação Geográfica; alimentação e nutrição na interseccionalidade do gênero, raça, etnia e classe social; possibilidades no cenário brasileiro – tradição, identidade e patrimônio; povos e comunidades tradicionais e suas práticas alimentares como patrimônio alimentar; alimentação e nutrição – agroecologia e meio ambiente; esses são alguns pontos, dentre outros, abordados nesses ensaios. Todavia, de um ponto de vista dialético, essa diversidade não impede que as análises resultem convergentes, pelo menos em um aspecto – a necessidade imperativa dos múltiplos olhares sobre o comer.

Quais as alternativas para o futuro da humanidade? No longo prazo, restam as virtudes da agroecologia e das agriculturas familiares como base para a Segurança Alimentar Nutricional (SAN) amparada pelo Direito Humano Alimentação Adequada (DHAA).

Contudo, com exceções, as políticas públicas tratam diferentes agricultores familiares como se todos fossem movidos pela mesma racionalidade. Outras abordagens até insistem na falsa oposição a um agronegócio mal traduzido do inglês (*agribusiness*). Ao

desprezar histórias agrárias desiguais, muitos estudiosos confundem patrimônio familiar com “capital” e constroem um agricultor familiar abstrato, ora mais, ora menos “descapitalizado”. Um agricultor familiar nordestino obtém, do PRONAF, crédito 12 vezes inferior aos do Sul/Sudeste. É nesse contexto de subdesenvolvimento que se diferenciam as agriculturas familiares e as práticas de base agroecológica que se atribui na multiplicidade de olhares sobre alimentação adequada e saudável.

Quando se conecta temas tão diversificados aos campos da alimentação e nutrição, conclusões reveladoras sobre racismo, preconceitos de identidade de gênero, classe social e outras questões ligadas ao comer, expõem a importância desses campos para a sociedade brasileira. Essa aproximação com a realidade leva a repensar caminhos já trilhados que retratam o contexto atual de desigualdade e insegurança alimentar, e o que ainda deve ser feito para transformá-la no campo da alimentação e nutrição. Mais ainda, deve-se considerar contribuições desses campos: na educação alimentar da população (seja oficial, como o Guia Alimentar ou de outras formas); na nutrição aplicada em diferentes contextos; e na influência, manutenção e fortalecimento das políticas públicas sobre alimentação e nutrição.

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1 DENDÊ DE VALENÇA/BA: QUANTO VALE A “MEMÓRIA TECNOLÓGICA” DA IDENTIDADE E TRADIÇÃO?	1
CAPÍTULO 2 PRÁTICAS ALIMENTARES E CONTEMPORANEIDADE	22
CAPÍTULO 3 ABORDAGENS SOCIAIS, CULTURAIS E POLÍTICAS SOB A ÓTICA DO CORPO, OBESIDADE E SAÚDE	31
CAPÍTULO 4 POSSIBILIDADES NAS TERRITORIALIDADES BRASILEIRAS: TRADIÇÃO, IDENTIDADE E PATRIMÔNIO	42
CAPÍTULO 5 O TRIPÉ: AGROECOLOGIA, MEIO AMBIENTE E ALIMENTAÇÃO/NUTRIÇÃO	55
CAPÍTULO 5 O CAMPO DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: CUIDADO EM SAÚDE	67
CAPÍTULO 6 ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO A INTERSECCIONALIDADE COM O GÊNERO, RAÇA, ETNIA E CLASSE SOCIAL	76

CAPÍTULO 1

DENDÊ DE VALENÇA/BA: QUANTO VALE A “MEMÓRIA TECNOLÓGICA” DA IDENTIDADE E TRADIÇÃO?

O AZEITE DE DENDÊ

Para uma melhor análise do azeite de dendê consideram-se alguns elementos associados: significado do produto, suas especificidades e qualidades particulares em uma região (Valença), além dos elementos sociais e culturais associados ao cultivo – eixos de identidade, bem como, o beneficiamento e consumo, em particular, o destinado a cozinha baiana.

O dendê é uma espécie vegetal originária da costa africana e foi inicialmente encontrado em povoamentos subespontâneos. O seu óleo passou a ser produzido no Brasil, a partir do século XVI, pelos escravos que trouxeram as primeiras sementes. O azeite de dendê é um óleo valorizado e amplamente comercializado no mercado mundial, principalmente pelo seu baixo nível de acidez, maior rendimento por área, e processo de extração com da prensa, ao contrário dos demais óleos vegetais, a exemplo do óleo de soja que, em sua maior parte, depende do uso de solventes químicos (SEAGRI, 2002).

O fruto é classificado conforme a espessura do endocarpo. Destacam-se as variedades Dura (endocarpo com espessura entre 2 a 6mm); Psífera (frutos sem endocarpo separando polpa da amêndoas); Tenera (híbrido do cruzamento Psífera e Dura, endocarpo entre 0,5mm e 2,5mm). A híbrida, que tem vida econômica mais curta (20 a 30 anos), é tecnicamente recomendada para plantios comerciais, mas há controvérsia. A variedade Dura, embora mais resistente a doenças, não apresenta o mesmo rendimento físico que a Tenera. (CEPLAC, 2000).

A produção começa no final do terceiro ano após o plantio, com 6 a 8 toneladas por hectare. O máximo ocorre no oitavo ano, quando pode atingir 25 toneladas. Dos frutos do dendezeiro, podem ser extraídos dois tipos de óleo: óleo de polpa, internacionalmente conhecido como óleo de palma (azeite de dendê), e o óleo de

palmiste (extraído do coquinho). Estimam-se 22% do peso dos cachos para o óleo de polpa, e 2% para o óleo de palmiste. (CEPLAC, 2000).

A Bahia possui grande diversidade de solos e clima para a cultura do dendêzeiro. Destacam-se fatores climáticos como regime pluviométrico ideal de precipitação média anual entre 1.800 e 2.000 mm, altos níveis de radiação solar e pequenas variações de temperatura. A maior parte do óleo baiano provém de dendêzeiros subespontâneos que ocupam pouco mais de 19 mil ha.

PRODUTOS DO DENDEZEIRO

O dendê é matéria-prima para uma série de produtos, não se restringindo ao azeite, popular na culinária baiana. É no ramo alimentício que se encontra a qualidade merecedora de registro. Além das características distintivas dos seus produtos, a cultura do dendê possui como diferencial o baixo impacto ambiental e a possibilidade de cultivo em solos pobres, conforme sinaliza relatório da Companhia Nacional de Abastecimento - CONAB:

É considerada uma cultura com forte apelo ecológico, por apresentar baixos níveis de agressão ambiental, adaptar-se a solos pobres, protegendo-o contra a lixiviação e erosão e "imitar" a floresta tropical. A dendêcultura tem ainda, a capacidade de ajudar na restauração do balanço hídrico e climatológico, contribuindo de forma expressiva na reciclagem e "sequestro de carbono" e na liberação de O₂, contribuindo assim no combate da elevação excessiva das temperaturas médias do Planeta. (CONAB, 2006, p.4).

Diante desses fatores, há a previsão de progressão da demanda podendo o óleo de dendê se tornar o principal produto do seu gênero, conforme sinaliza Semedo:

O dendêzeiro é a oleaginosa que apresenta a maior produtividade de óleo por área cultivada, chegando a 8 toneladas por hectare, equivalente a 10 vezes mais do que a soja [...]. O preço do óleo de dendê tem se mantido estáveis em torno de US\$450,00 a tonelada. Esse nicho de mercado movimento anualmente US\$30 bilhões e as previsões indicam que o consumo desse óleo deve superar o da soja nos próximos três anos (SEMEDO, 2006, p.36).

Em resumo, observam-se dois grandes usos distintos: matéria prima para produtos medicinais, industriais e oleoquímicos; e gêneros alimentícios. Entre os primeiros, destacam-se sabões, detergentes, amaciante, combustíveis, e uso na

siderurgia. Entre os alimentos, Souza (2000) aponta a fabricação de pães, bolos, tortas, biscoitos finos e cremes e, no caso específico do azeite de dendê, há o diferencial de conservar importantes características nutritivas, como a presença de vitaminas e antioxidantes. Tudo isso importa, para além da cozinha regional.

A COMMODITY AZEITE DE DENDÊ

O azeite ou óleo de dendê é uma importante *commodity* (mercadoria), conhecida no mercado internacional como *palm oil* (óleo de palma). Além da sua dimensão econômica, a expectativa é de um mercado potencial promissor.

Curvelo (2010) aponta as propriedades nutricionais do óleo de dendê: trata-se de um alimento riquíssimo em vitamina A, E e B; atua como antioxidante, rico em betacaroteno e niacina; apresenta alta concentração de ácidos graxos e estabilidade térmica. Possui variabilidade nas suas características físicas, de acordo com especificidades na produção e beneficiamento.

O azeite de dendê é percebido como o mais promissor dos óleos vegetais no mercado mundial. O baixo impacto ambiental, a adaptabilidade do plantio a solos pobres, a alta produtividade e a qualidade do produto final são apontados como vantagens competitivas:

Substitui a gordura animal na culinária com vantagens para a saúde humana; Sua produtividade é maior do que a de produtos concorrentes (3.500 a 6.000 kg/ha de óleo de palma, contra 400 a 600 kg/ha do óleo de soja, 800 a 1.100 kg/ha do óleo de colza e 600 a 1.000 kg/há do óleo de girassol); a dendicultura exige pouca mecanização e reduzido emprego de defensivos agrícolas. (CURVELO, 2010, p.18).

Conclui-se que o óleo de dendê possui características determinantes para seu aproveitamento econômico. Primeiramente, pela sua expansão no mercado internacional, tendendo a liderar óleos vegetais. Segundo, porque proporciona maior lucratividade. Terceiro, porque associa maior produtividade com baixo impacto ambiental.

ASPECTOS SOCIAIS E ECONÔMICOS DA PRODUÇÃO DO AZEITE DE DENDÊ

Primitivamente, o dendê era beneficiado em pilões manuais, apenas para autoconsumo doméstico. Algum excedente começou a ser produzido nos rodões. Rodão é o tradicional nome que se dá ao local onde ocorre o processo de produção do azeite. Após o corte, os cachos são transportados por animais. O produto é cozido em um tacho, por um dia, e depois ele é levado para uma prensa artesanal, onde é feita a extração do azeite.

O crescimento dos mercados exige abastecimento regular. Alguns rodões passaram a ser parcialmente mecanizado ou semi-industrializado. Os frutos são cozidos em caldeirões, em seguida macerados, e levados à prensa, que separa o óleo dos resíduos. A substituição do rodão pelo macerador a diesel começou nos anos 1960. Essa inovação combina aumento de produtividade com redução de mão-de-obra. As inovações (radical e incremental) estão associadas às idades tecnológicas, conforme sinaliza Couto Filho et al (2004):

É de se esperar que uma *inovação radical* surja [...] como uma inovação significativa na base do conhecimento científico e tecnológico, provocando ruptura no velho paradigma. Já pequenas inovações que fazem num mesmo paradigma, ao longo de uma trajetória, são *inovações incrementais*. Elas são importantes para a rentabilidade da empresa, mas não tem o significado de uma *inovação radical* (COUTO FILHO et al apud DIAS, 2007, p.35).

Na história da produção observam-se diferentes idades tecnológicas. Com a chegada da energia elétrica, em 1975, substituíram-se motores a diesel, sem mudança significativa na estrutura produtiva, caracterizando-se uma inovação incremental. A simples troca de motores não modificou a base tecnológica da produção. O seu uso (diesel e elétrico) fez aumentar em 86% a produção comparativamente à tração animal. Mais uma vez, aumenta o volume de produção com diminuição da mão-de-obra, particularmente feminina, responsável pela lavagem do óleo, que passou a ser feita pela máquina. (DIAS 2007). O quadro 1 apresenta as inovações tecnológicas no beneficiamento do dendê e seus respectivos resultados, em Cajaíba, município de Valença, Bahia.

Quadro 1 - Tecnologias utilizadas no beneficiamento do dendê

Tecnologia	Tipo	V. Prod./Semana	Produtividade/ ton	UTF média	Litros/dia
Pilão	-	1 tonelada	6 a 7 latas	1	2,5
Rodão	Radical	7 toneladas	6 a 7 latas	4	18
Mac. Diesel	Radical	42 toneladas	6 a 7 latas	5	108
Mac. Elet	Increm.	49 toneladas	6 a 7 latas	3	126
Prensa	Increm.	98 toneladas	9 latas	5	504

Fonte: DIAS, 2007

Observe-se o significativo aumento na eficiência técnica. Do pilão à prensa, último estágio tecnológico da produção do azeite comestível, a produção diária passou de 2,5 a 504 litros.

VIABILIDADE DE UMA IP PARA O AZEITE DE DENDÊ DE VALENÇA

Importa agora verificar a possibilidade de se atribuir uma IP ao azeite de dendê produzido na região de Valença. Após análise dos elementos conceituais e técnicos, realizada nas seções anteriores, observou-se o produto em relação a: existência de nicho ou segmento de mercado; características da produção e reconhecimento local da qualidade do produto; existência de uma organização local; e existência de apoio governamental e privado.

CARACTERÍSTICAS DO MERCADO

O mercado mundial de *palm oil* é liderado pela Indonésia e Malásia. Juntos, produzem 46,5 milhões de toneladas, e dominam a quase totalidade das exportações mundiais. Na produção, a participação do Brasil ainda é muito pequena (275 mil de toneladas), ocupando a nona colocação no *ranking* de países produtores, segundo relatório anual Oil World, de 2010. No Pará, maior estado produtor, encontram-se mais de 80 % da área plantada com dendezeiros.

Apesar do vínculo com a sua culinária, a Bahia é apenas o quarto produtor brasileiro, depois do Pará, Amazonas e Amapá. A produção baiana concentra-se na região do Baixo Sul, em torno do município de Valença. Os dendezeiros são em sua maioria subespontâneos, do tipo comum ou dura. Todavia, um trabalho de incentivo ao cultivo da qualidade terá vindo sendo realizado por cooperativas como a

Cooperativa de Fomento Agrícola de Valença (Coofava). O estado possui características favoráveis, conforme sinaliza relatório governamental:

A Bahia possui uma diversidade edafoclimática excepcional para o cultivo do dendêzeiro, com uma disponibilidade de área da ordem de 854 mil ha, em áreas litorâneas que se estendem desde o Recôncavo Baiano até os tabuleiros do Sul da Bahia, porém apenas 41.486 hectares estão sendo cultivados. (CONAB, 2006, p.5).

Percebe-se, assim, um potencial ainda não explorado na região estudada, uma vez que o *palm oil* vem ganhando espaço no mercado mundial.

BAHIA: CULTURA E ESPECIFICIDADES REGIONAIS

O azeite de dendê, na Bahia, é matéria-prima para uma série de alimentos da culinária regional. Esses gêneros alimentícios compõem um ambiente identitário da população, sendo, inclusive, objeto de esforços de preservação e valorização.

Frente a estas considerações, o acarajé foi oficializado como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro através do Ofício da Baiana em dezembro de 2004. Esse bolinho, dentre os outros pratos de herança africana, é tradicional na venda de comida de rua de Salvador e tem significado importante tanto no espaço social quanto no religioso (SILVA et al., 2011, p.2).

A Bahia possui um dos maiores contingentes populacionais negros do Brasil e a identidade racial é um importante componente da cultura local. A capoeira, as religiões e os alimentos de origem africana compõem o referencial simbólico do estado. O candomblé, religião de matriz africana, está relacionado a rituais que envolvem animais e alimentos, dentre os quais muitos utilizam o dendê como ingrediente.

Uma das maiores evidências documentadas da presença do dendê na cultura da Bahia é a obra do escritor Jorge Amado. Segundo Abbade (2013), o abará, o acarajé e a farofa de dendê têm presença garantida nas principais obras do romancista. Os alimentos à base de dendê descritos por Jorge Amado pertencem, na maior parte dos casos, à esfera do sagrado nos rituais do candomblé, onde as iguarias se constituem como oferendas às divindades. Para essa religião, a cozinha é um local importante. Ali começa a formação de muitas mães-de-santo, principal autoridade religiosa dos terreiros de candomblé.

Na culinária afro-baiana, o dendê aparece na quase totalidade dos pratos. Sua presença extrapola a dimensão religiosa, sendo amplamente consumido pela população local. Segundo Barroco (2013), a culinária à base de dendê atua como uma espécie de “relações-públicas” da região, estimulando o turismo no estado, e fortalecendo o mercado consumidor local.

Cultura e produção não estão dissociados. A cultura do dendê foi trazida à Bahia pelos escravos africanos, no século XVI. Conforme observado na seção 3.3, a produção permaneceu, por séculos, como resultado de um esforço de base familiar, com emprego de técnicas artesanais, a exemplo do pilão. Apenas no século XX ocorreram inovações significativas na base tecnológica, particularmente do beneficiamento do dendê: do pilão aos rodões (diesel e elétrico), em seguida a prensa, sempre com aumento de produtividade. Até os dias de hoje se verifica a presença simultânea de todas as técnicas já utilizadas, sendo que entre os agricultores familiares o mais comum é o emprego do rodão a diesel e elétrico. Instalar uma prensa individual e privada requer um montante de recursos que extrapolam a expectativa de ganhos nas unidades familiares. Esse salto tecnológico só se viabiliza coletivamente, por grupos de produtores, em associações ou cooperativas.

COOFAVA

As cooperativas são fruto de lutas sociais dos trabalhadores pela própria sobrevivência. Impossibilitados de competir sozinhos no mercado, pequenos produtores são obrigados a se unir em grupos para elevar a sua competitividade. Entre as diversas formas de organização, destaca-se a cooperativa. Em Valença, o que se busca é a redução dos problemas próprios dos pequenos agricultores locais, como: baixo uso de tecnologias apropriadas (análise, correção e manejo de solos, adubos, genética apropriada, controle de pragas, adensamento, controle da sombra, etc.); baixos preços; falta de capacitação e ausência de programas apropriados.

A Coofava existe desde 1996, mas só ganhou força em 2008, ao contratar o fornecimento de guaraná natural para a Companhia de Bebidas das Américas (AMBEV). O preço do guaraná mais do que dobrou. Valorizou-se também o cravo-da-índia, e, a partir de 2012, elevaram-se os preços do dendê e seus derivados. Uma das ações da cooperativa consiste em estimular o plantio da variedade Tenera, que produz

até 30 toneladas por ha. Cada tonelada rende 220kg de azeite e 30kg de óleo de palmiste (Coofava, 2012).

AÇÕES GOVERNAMENTAIS E PRIVADAS

As iniciativas de preservação do patrimônio cultural foram acompanhadas de ações governamentais de incentivo e modernização da produção, através do Governo do Estado.

Com a finalidade de orientar tecnicamente os rodões, o Governo do Estado da Bahia, através da Secretaria de Agricultura... (Seagri), e da Secretaria da Indústria, Comércio e Mineração (SICM), criou o Programa de Desenvolvimento da Dendeicultura Baiana e o Programa de Desenvolvimento da Cadeia Agro-industrial do Dendê, que tem como participantes a Ceplac, EBDA, Banco do Nordeste, Banco do Brasil, as empresas Opalma, Oldesa, Jaguaripe e Mutupiranga, assim como cooperativas de produtores rurais, associações dos municípios da região do Baixo Sul, associação dos proprietários de “roldões” e o Instituto de Desenvolvimento Regional Sustentável do Baixo Sul – IDES (CONAB, 2006, p.7).

Pode-se admitir a existência de uma importante rede ativa de suporte à cultura do dendê na Bahia, envolvendo o Governo do Estado da Bahia, órgãos federais, empresas de economia mista, empresas privadas, e associações locais.

A própria Coofava é protagonista na articulação de uma rede complementar de parceiros que dão suporte à produção, para fomentar a agricultura profissionalizada na região. Construiu relações de confiança com instituições como: Banco do Brasil (Desenvolvimento Regional Sustentável-DRS); CONAB, através do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Estoque para o Cravo da Índia e para o Guaraná; Prefeitura Municipal de Valença; Criação, apoio e gestão do Conselho de Desenvolvimento Rural Sustentável (CMDRS); Articulação com a Comissão Executiva de Planejamento da Lavoura Cacaueira (Ceplac), Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola (EBDA) para emissões da Declaração de Aptidão do Produtor (DAP) que consiste como instrumento de identificação do agricultor familiar para ter acesso a programas do governo; elaboração de projetos para o Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf); Associação dos Municípios da Região do Baixo Sul da Bahia (AMUBS) em Articulações Institucionais diversas; parceria com a Cooperativa de Crédito (Ascoob) para estruturação do escritório e articulação para o crédito.

Dentre essas parcerias se destacam a DRS, através do Banco do Brasil, e o PAA, através da CONAB. Esses programas acima de tudo buscam dar condições e estímulos à manutenção do pequeno produtor na atividade agrícola. Os órgãos governamentais e privados tentam evitar o êxodo desses agricultores familiares que muitas vezes não conseguem obter, de forma isolada, renda suficiente para uma subsistência baseada exclusivamente na agricultura familiar.

Ao divulgar o DRS, o Banco do Brasil informa que aquele programa de desenvolvimento sustentável consiste na mobilização de agentes econômicos, sociais e políticos para o apoio a atividades produtivas economicamente viáveis, observada e respeitada a diversidade cultural. Tem como parte de seus objetivos a promoção da inclusão social, por meio da geração de trabalho e renda, a democratização do acesso ao crédito, o reforço do associativismo e do cooperativismo, a contribuição para a melhoria dos indicadores de qualidade de vida e solidificação dos negócios com micro e pequenos empreendedores rurais e urbanos, formais ou informais.

No PAA, executado pela CONAB, empresa oficial do Governo Federal, encarregada de gerir as políticas agrícolas e de abastecimento, propõe-se a geração de renda e sustentação de preços aos agricultores familiares, o fortalecimento do associativismo e do cooperativismo. O programa valoriza a produção e a cultura alimentar das populações, dinamizando a economia local, a formação de estoques estratégicos, a melhoria da qualidade dos produtos da agricultura familiar, o incentivo ao manejo agroecológico dos sistemas produtivos e ao resgate e preservação da biodiversidade (CONAB, 2013).

Através dos programas como: Compra Direta da Agricultura Familiar (CDAF), Compra da Agricultura Familiar com Doação Simultânea (CPR-Doação), e Formação de Estoque pela Agricultura Familiar (CPR-Estoque), a CONAB adquire produtos dos pequenos agricultores. O PAA é voltado para agricultores familiares enquadrados no Pronaf, inclusive povos e comunidades tradicionais como quilombolas, famílias atingidas por barragens, trabalhadores rurais sem-terra acampados, comunidades indígenas e pescadores artesanais. (CONAB, 2013)

As associações contribuem nessas parcerias dando informação e força aos pequenos produtores que muitas vezes não têm acesso ao crédito e aos programas de incentivo, quando isolados desses grupos organizados. Além disso, a cooperativa também contribui fornecendo suporte técnico com relação aos métodos de produção.

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Indicação Geográfica (IG) consiste em uma modalidade de certificação para produtos e serviços. Mais especificamente, trata-se de um reconhecimento, de um registro. Para melhor compreensão do conceito, importa conhecer sua origem histórica, as razões que determinaram a sua utilização, e sua disseminação no mundo.

BREVE HISTÓRICO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO MUNDO

A IG surge da necessidade de validar a qualidade diferenciada que os produtos apresentam a partir de características específicas de seu território, seja no modo de produzir ou até mesmo na geografia da região. Os produtores de um determinado território buscam, assim, evitar que grupos ou pessoas de outras localidades utilizem indevidamente o nome de uma região.

Esse tema ganhou maior relevância no século XIX quando se iniciou um processo de determinação de meios de garantir uma regulamentação no âmbito internacional para a IG. A Convenção da União de Paris (CUP) em 1883, o Acordo de Madri (1891), o Acordo de Lisboa (1958) e o Acordo sobre os Aspectos dos Direitos da Propriedade Intelectual referente ao Comércio (ADPIC), de 1994, representam a evolução da proteção jurídica internacional dos direitos da propriedade intelectual, de que as IG fazem parte.

Tratando-se de propriedade intelectual, a IG também se insere no acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionada a Comércio (acordo TRIPS ou acordo ADPIC, 1994), que surge com o intuito de reduzir as distorções no comércio internacional e proteger o direito da propriedade intelectual. A partir de 1994, período de adoção do acordo, a IG se insere num espaço de proteção mais amplo já que houve uma adesão maior de países no acordo TRIPS, inclusive o Brasil. O acordo TRIPS, executado pela Organização Mundial do Comércio (OMC), diferentemente dos outros tratados, passa a englobar também os serviços em seu conceito, e não apenas produtos *tradables*. A ADPIC trata de Direito do Autor e Direitos Conexos; Marcas; Indicações Geográficas; Desenhos Industriais; Patentes; Topografias de Circuitos Integrados; Proteção de Informação Confidencial; e Controle de Práticas de

Concorrência Desleal em Contratos de Licenças. Dentro do que interessa para este artigo, transcreve-se a seguir o conceito para o acordo TRIPS de IG:

Indicações geográficas são, para os efeitos deste Acordo, indicações que identifiquem um produto como originário do território de um Membro, ou região ou localidade deste território, quando determinada qualidade, reputação ou outra característica do produto seja essencialmente atribuída à sua origem geográfica. Com relação às indicações geográficas, os Membros estabelecerão os meios legais para que as partes interessadas possam impedir: (a) a utilização de qualquer meio que, na designação ou apresentação do produto, indique ou sugira que o produto em questão provém de uma área geográfica distinta do verdadeiro lugar de origem, de uma maneira que conduza o público a erro quanto à origem geográfica do produto; (b) qualquer uso que constitua um ato de concorrência desleal, no sentido do disposto no Artigo 10bis da Convenção de Paris de 1967. (ADPIC, 2013).

A Europa destaca-se tanto na representatividade como no pioneirismo da IG. Quando o produto apresenta uma IG, independentemente da sua modalidade, 43% dos consumidores europeus estão dispostos a pagar até 10% a mais do valor do produto, e, aproximadamente, 11% dos consumidores europeus apresentam-se dispostos a pagar mais 20% a 30% pelo produto que tem a sua certificação garantida. (CALLIARI et al, 2007).

O país europeu de maior tradição no estabelecimento de relação da qualidade no modo de produção local e valorização do território de origem é a França. Desde o século XVIII os franceses vivem essa experiência. Desde o reconhecimento dos territórios produtores, em 1970, a Europa destaca-se pela produção de vinhos de qualidade registrada com IG. Por exemplo, os vinhos do Porto (Portugal); Bordeaux, Provence e Champagne (França – *appellation d'origine contrôlée*); Rioja, Ribera Del Douro, Ribeiro (Espanha – *denominación de origen*); Sarre, Mosela e Franken (Alemanha – *Gebiet*); da Sicília, Puglia, Toscana (Itália – *denominazione controllata*) entre outros. No México, a tequila ilustra a IG de uma bebida alcoólica obtida de uma espécie agrícola produzida numa limitada zona no México, a agave azul (*tequiliana variedad Weber*). Essa proteção ocorre desde 1974. (CALLIARI et al, 2007).

Com o intuito de manter no campo sua população rural menos favorecida, e também incentivar o seu desenvolvimento produtivo e conquistar o novo mercado consumidor cada vez mais exigente, a Europa passou a estabelecer regras comuns de qualidade. Atualmente são três os tipos de certificação europeus mundialmente aceitos: as denominações de origem protegida, as indicações geográficas, e as

especialidades tradicionais garantidas. Para dar visibilidade internacional e ao mesmo tempo proteger os produtos de uma concorrência desleal, a Indicação Geográfica Protegida (IGP) é a garantia de que, em determinada região, existe alguma singularidade no seu processo produtivo, além da reputação e garantia da relação entre um *know-how* especial e o território. Especialidade Tradicional Garantida (ETG) indica a origem do produto, mas não determina a origem geográfica. O que importa é o processo produtivo, de alguma forma, diferenciado, tradicional, independentemente do local geográfico. Já a Denominação de Origem Protegida (DOP) relaciona o produto ao local geográfico. A qualidade do produto está diretamente relacionada ao saber-fazer local, tradicional, como também ao tipo do solo específico, clima, vegetação e características próprias do território, podendo assim levar o próprio nome da região.

Dado o crescente aumento da consciência ambiental do mercado consumidor, tanto na Europa como no Brasil criam-se atualmente diversos tipos de selos de qualidade socioambiental. Na Europa, o selo de agricultura biológica assegura quanto ao uso de agrotóxicos e produtos geneticamente modificados; a Apelação de Origem Controlada (AOC) certifica a produção desde a matéria-prima ao produto final, abrangendo os agroalimentares; lacticínios; os vinhos e outras bebidas fermentadas. No Brasil existe o certificado orgânico que se assemelha ao Europeu, de agricultura biológica; o selo combustível social, do governo federal, que envolve a produção do biodiesel, e muitos outros selos que demonstram a tendência do mercado de valorização de produção local, especializada e consciente. (REIS 2008)

Seguindo a tendência mundial de valorização das IG, faz-se necessário um estudo das duas modalidades brasileiras: a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO). Calliari et al (2007) apontam ainda a procura pela IG em países de diferentes continentes:

A Europa, em sua história antiga e atual, tem utilizado as IG como uma importante ferramenta de valorização de seus produtos tradicionais. Mais recentemente é nas economias de nações emergentes, como Índia e China, por exemplo, que está o reconhecimento expressivo de novas indicações, apresentando ao mundo um conjunto de produtos tradicionais, sob a égide da garantia da procedência, à qual se associa uma “qualidade original” (CALLIARI et al, 2007, p.1).

A tendência atual é aproveitar o sucesso da experiência europeia, região de origem da IG e onde ainda se concentra o maior número de certificações, e incorporação desta prática como diferencial competitivo, aproveitado, sobretudo por países emergentes.

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NO BRASIL

No Brasil, o primeiro produto e território registrado enquanto IG do tipo IP foi o vinho produzido no Vale dos Vinhedos, RS, em 2002. Uma IG apresenta-se na forma de IP e DO. A primeira busca proteger algum aspecto cultural ou tecnológico, como o processo produtivo, as ferramentas ou outras características próprias de um território. Uma IP contribui para a afirmação de um processo de desenvolvimento local, permitindo unir elementos de identidade coletiva e fatores diferenciais a produtos, agregando-lhes valor e diferenciando-os através do aproveitamento das tipicidades locais-territoriais e dos patrimônios culturais e sociais específicos, potencializando assim os agentes econômicos locais e revalorizando o território. A DO é uma certificação mais ampla pois, além dos aspectos já citados, deve observar características próprias na geografia da região, como particularidades do terreno ou solo.

Desde a experiência do Vale dos Vinhedos, já foram registradas 75 IG até 2021. Pode-se citar como exemplo: Café Região do Cerrado Mineiro, Carne bovina e seus derivados Pampa Gaúcho, Aguardentes Paraty, Uvas de mesa e manga Vale do Submédio São Francisco, Cacau em amêndoas Linhares, café verde em grão Norte Pioneiro de Paraná, dentre outros.

Inicialmente restrita a produtos agrícolas e seus derivados, a IG e suas classificações tem-se expandido também para o setor de serviços.

Mesmo se a intenção for requerer o benefício da proteção da espécie denominação de origem, podemos imaginar o vínculo com os fatores naturais e humanos em serviços de hotelaria em uma região no Amazonas na qual seja construído um hotel cuja arquitetura seja essencialmente associada ao meio ambiente, que preserve suas características naturais e proporcione aos hóspedes uma visão privilegiada deste ambiente a partir de todas as habitações; tudo isso associado a um notório saber fazer da rede hoteleira. No caso de um SPA seria possível uma denominação de origem, por exemplo, supondo que os serviços prestados neste SPA oferecem tratamentos com lama ou pedras de procedência da região, que seriam os fatores geográficos associados (CALLIARI et al, 2007, p.7)

No caso dos serviços, portanto, devem-se preservar os elementos essenciais de uma IG: as características próprias de uma região e associação com características geográficas singulares.

Dentre as experiências já realizadas no Brasil, Calliari et al (2007) apontam alguns elementos importantes como a existência de uma organização de produtores locais comprometida com a certificação; o apoio e auxílio técnico de órgãos estatais e da sociedade civil, e a presença dos elementos próprios de uma IG, como características singulares reconhecidas.

Destacam-se alguns casos bem-sucedidos. Um deles é o vinho do Vale dos Vinhedos, RS. Os produtores se organizam em associações locais, incentivando a pesquisa, buscando a preservação do espaço físico, o estímulo ao turismo e a profissionalização da produção e comercialização, além da preservação das características próprias de uma IG. Com essas ações, obtiveram-se resultados expressivos dentre eles a valorização das propriedades rurais da área geográfica. O desenvolvimento regional é representado pela maior oferta de empregos no campo, na indústria, no turismo, na construção civil e nos serviços, a elaboração de um plano diretor para a região, com a participação de comunidades locais visando ordenar o desenvolvimento da zona rural, preservando a vocação local. (CALLIARI et al, 2007)

Dentre alguns dos benefícios encontrados em experiências brasileiras, Valente et al (2012) destacam os importantes ganhos socioeconômicos. Detecta-se uma melhor distribuição do valor agregado ao longo da cadeia de produção, do produtor da matéria-prima até o fabricante, promovendo-se também a valorização de territórios pouco favorecidos, com o desenvolvimento da produção local e uma melhor distribuição de renda.

ASPECTOS CONCEITUAIS

Para conceituar Indicação Geográfica é necessário compreender os elementos motivadores que determinaram o seu surgimento. Calliari (2007) aponta a IG como uma resposta ao problema da “assimetria de informação”:

O conceito de indicações geográficas desenvolveu-se lentamente no transcurso da história, e de modo natural, quando produtores, comerciantes e consumidores comprovaram que alguns produtos, advindos de

determinados lugares, apresentavam qualidades particulares, atribuíveis a sua origem geográfica, e passaram a denominá-los com o nome geográfico de procedência. Foi uma resposta ao que os economistas, séculos depois, chamariam de problema de assimetria de informação. No caso, a indicação geográfica era uma garantia, para comerciantes e consumidores, de que o produto tinha certa qualidade, o que facilitava a realização de transações sem a presença física do produto (CALLIARI et al, 2007, p.1).

A IG objetiva garantir segurança nas transações econômicas, promovendo a mediação entre um produto com características singulares e os consumidores e fornecedores que buscam tais atributos. Assim se torna possível proteger o produto de barreiras não tarifárias, política indireta de proteção à entrada de produtos nacionais no mercado internacional praticada por muitos países importadores que visam bloquear a entrada do produto concorrente no mercado interno do país. Um produto certificado que engloba requisitos básicos de saneamento, segurança e qualidade de produção fica protegido desse tipo de política internacional.

Além de reunir características de uma certificação, a IG é definida, por alguns autores, como exemplificam Valente et al (2012), como um direito de propriedade intelectual autônomo de caráter coletivo, distinguindo-se, assim, das patentes e marcas. Isso quer dizer que ela não é uma garantia a um agente privado específico, mas a qualquer produtor que respeite as características tipificadas, circunscritas a uma determinada região. A segurança efetiva, tanto para consumidores, quanto para produtores e fornecedores, demanda um aparato técnico jurídico associado à certificação.

Com vistas a garantir a autenticidade e origem de seus produtos, os produtores passaram a utilizar selos distintivos naqueles. Notam-se aí aspectos da concorrência desleal, e a necessidade do estabelecimento de normas legislativas capazes de proteger eficazmente os direitos dos produtores que se delineavam na época (CALLIARI et al, 2007, p.2).

A IG delimita a área de produção, restringindo seu uso aos produtores da região (em geral, reunidos em entidades representativas). Ao manter os padrões locais, ela impede que outras pessoas utilizem indevidamente o nome da localidade em produtos ou serviços. No Brasil o registro de IG foi estabelecido pela Lei 9279/96 – LPI/96 e considera IG a IP e a DO, dando ao INPI a competência para estabelecer as condições de registro das IG (INPI, 2013).

A IP reporta-se ao nome do local ou região que se tornaram conhecidos, de onde se extrai ou onde se produz determinado produto (ou serviço). A DO refere-se ao nome do local, que passou a designar produtos ou serviços, cujas características são atribuídas à sua origem geográfica, devem-se exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos. Uma IP assegura que o produto ou serviço tem características próprias de produção que o diferencia dos demais. A diferenciação pode se caracterizar pela tradição da técnica de produção, por sua reputação no mercado local e nacional.

As características do clima, espaço ou técnica asseguram qualidade diferenciada do produto protegido pela IP. Por ser mais específica, a DO é mais difícil de ser obtida. Neste caso, tem que haver a associação de características próprias de produção com o caráter geográfico da região, ou seja, a DO é a garantia de que o produto com aquela denominação não pode ser encontrado em nenhum outro local. As características geográficas do local (solo, clima, relevo), associadas às técnicas tradicionalmente estabelecidas no local geográfico determinam que nenhum outro produto de outra região poderá ter o nome associado ao produto protegido.

A IP é uma garantia legal de que um produto é originário de determinada região. Após a obtenção da IP, a identificação do produto pode ser feita por grupos organizados, a exemplo de uma associação, que demonstra ao produtor interessado as etapas de produção a serem seguidas conforme o Regulamento Técnico de Produção. A associação deve também auxiliar e valorizar a participação de todos os membros da produção.

Dentre os dois conceitos utilizados no Brasil, o azeite de dendê da região de Valença pode ser melhor representado por uma IP. O que se verifica no dendê de Valença é o reconhecimento da sua qualidade, inclusive nos municípios vizinhos, e no principal mercado, a cidade de Salvador. A sua reputação e qualidade o diferencia dos demais produzidos em outras regiões.

CONDIÇÕES GERAIS PARA O RECONHECIMENTO

Com base nas informações levantadas, nas experiências exitosas e nos aspectos conceituais e técnicos, podem-se sinalizar, sinteticamente, quatro condições para a efetivação de uma IP:

1. existência de um mercado de consumo que demande produtos com especificidades;
2. características específicas de produção e de solo, matéria-prima, técnicas de manejo e beneficiamento, que ocasionem o reconhecimento, ao menos local, da qualidade do produto;
3. existência de organização local capaz de organizar e mobilizar os produtores locais para a pesquisa, busca de apoio e acesso a mercados, e assegure a obediência a padrões de produção;
4. A existência de suporte estatal ou privado à produção e à iniciativa pela certificação.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A IG e suas categorias específicas IP e DO vêm sendo utilizadas para diferenciar produtos, atestando suas características peculiares do ponto de vista da produção, do suporte tecnológico e da relação com elementos históricos regionais. Em um mercado de consumo de massa, com tendência à homogeneização de produtos, esse tipo de certificação protege produtores e consumidores, além de se constituir em importante diferencial que pode conferir acesso a mercados específicos e clientes exigentes.

Os casos de maior destaque no mundo são os vinhos europeus, a exemplo das regiões de Bourdeaux, Porto e Champagne. No Brasil, existem experiências exitosas, dentre as quais se destaca a do Vale dos Vinhedos, na Serra Gaúcha. O seu reconhecimento contribuiu para a profissionalização da produção e conferiu maior lucratividade aos produtores, valorizando o seu patrimônio, tanto familiar quanto empresarial. Trata-se de uma estratégia importante para enfrentar barreiras não-tarifárias e dar acesso a novos mercados. No Brasil, essa estratégia ainda vem sendo empregada de forma muito tímida, em comparação, por exemplo, com outros países em desenvolvimento, como a China.

Para que um registro de IP seja assegurado e traga benefícios aos produtores, é necessário o cumprimento dos seguintes pré-requisitos regulamentares: 1) existência de um mercado de consumo relacionado ao produto; 2) elementos específicos de produção e reconhecimento local da qualidade; 3) organização local

dos produtores em torno de uma cooperativa ou associação; e 4) uma rede de suporte estatal e privada, que dê apoio à iniciativa.

Será possível afirmar que há viabilidade na outorga de uma IP para o azeite de dendê da região de Valença, Bahia? Partindo desta pergunta, buscaram-se compreender as características desse produto e de sua produção. O azeite de dendê, ou *palm oil*, como é conhecido no mercado internacional, tem potencial para vir a se consolidar como o óleo vegetal mais consumido no mundo. Possui características alimentícias benéficas, sendo rico em nutrientes. Além disso, trata-se de uma cultura própria de regiões tropicais e com baixo impacto ambiental, comparada a outras culturas. Apesar de se constituir como matéria-prima para uma série de itens, como insumos industriais e até substituto energético, estudos apontam que, em Valença, é no aproveitamento alimentício que o dendê encontra o seu mercado mais amplo e maior lucratividade para os produtores.

O Brasil ocupa ainda uma posição tímida no cenário global de produção do dendê, voltado quase exclusivamente ao mercado doméstico. No *ranking* mundial, liderado por países asiáticos, o país ocupa apenas a nona colocação entre os produtores. No mercado nacional, o Pará é responsável por mais da metade da produção. A Bahia, apesar de ter clima e solo favoráveis, ocupa uma parcela muito reduzida desse mercado, existindo, portanto espaço para expansão. O dendê também está associado a importantes elementos culturais baianos, particularmente na culinária. O acarajé, por exemplo, um dos alimentos que utiliza o azeite como ingrediente, já está registrado como patrimônio imaterial, com proteção estatal. No mercado baiano, o azeite de dendê produzido em Valença é reconhecido pela população como o de melhor qualidade.

Cumprem-se, assim, dois dos requisitos necessários para se fazer um pedido de registro de IG: existe um mercado global em expansão de consumo de *palm oil* e o azeite de dendê de Valença possui características peculiares cuja qualidade é reconhecida localmente. Faz-se necessário, no entanto, a realização de estudos técnicos para detalhar essas especificidades do produto da região. Além disso, verifica-se que ainda ocorre em muitas propriedades, conforme relatos de estudos e balanços governamentais, o emprego de técnicas de baixa produtividade na cultura do dendê. Seria necessária uma ampliação na difusão do emprego da prensa,

inclusive de uso coletivo, em substituição aos rodões, em função da sua maior efetividade e baixo impacto ambiental.

A Cooperativa de Fomento Agrícola de Valença tem o potencial de cumprir o outro elemento indispensável para o sucesso de uma IG no conceito de IP: a existência de uma organização local de produtores, capaz de articular os esforços em torno para requerimento de um registro junto ao INPI. A Coofava possui experiência exitosa no estímulo à produção de outras matérias-primas, como o guaraná e o cravo-da-índia, mas suas iniciativas em relação ao azeite de dendê ainda são incipientes, tendo-se iniciado em 2012. Faz-se necessário, portanto, uma ampliação da experiência, já em andamento, com o estímulo da utilização da imprensa e a realização de novas pesquisas associadas ao *palm oil*.

De forma complementar à atuação da Coofava, verifica-se a existência do quarto requisito para um pedido de registro, que é a constituição de uma rede de apoio à iniciativa, com parceiros públicos e privados. A dendêicultura é objeto de políticas públicas específicas, com apoio do Governo do Estado da Bahia e de órgãos do Governo Federal, a exemplo da Ceplac. A cooperativa também possui suporte de bancos de economia mista para a obtenção de crédito para a produção.

Com base nas análises realizadas, pode-se concluir que a produção do azeite de dendê na região de Valença reúne, potencialmente, os requisitos para se requerer uma IP. No entanto, fazem-se necessários estudos complementares, detalhando a demanda por esse tipo de produto diferenciado e as características específicas do azeite de dendê de Valença.

REFERÊNCIAS

ABBADE, Celina Maria. A comida baiana de Jorge Amado revelando o léxico africano. Xique-Xique, 2012. Disponível em: <http://www.uneb.br/xique-xique/dcht/files/2012/08/A_comida_baiana-Celina_Abbade.pdf> Acesso em 30 mar. 2013.

ADPIC. Acordo Sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio. Disponível em: <http://www.cultura.gov.br/site/wp-content/uploads/2008/02/ac_trips.pdf> Acesso em 15 jan. 2013.

BARROCO, Lize Maria Soares. A importancia da gastronomia como patrimônio cultural no turismo baiano. Curitiba, 2013. Disponível em: <<http://www.obsturpr.ufpr.br/artigos/alimb1.pdf>>. Acesso em 20 mar. 2013.

CALLIARI, M.A.C. et al. **Proteção às indicações geográficas: a experiência brasileira.** In: XII SEMINÁRIO LATINO-IBEROAMERICANO DE GESTION TECNOLÓGICA-ALTEC 2007, Buenos Aires, Argentina. Disponível em: <<http://www.ige.unicamp.br/geopi/publicacoes.php?sub=artigos>> Acesso em 20 mar. 2013

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO – CONAB. Dendeicultura na Bahia. Salvador, 2006. Disponível em: <http://www.conab.gov.br/conabweb/download/sureg/BA/dendeicultura_na_bahia.pdf>. Acesso em 02 fev. 2013.

CURVELO, Fabiana Martins. **Uma imersão no tabuleiro da baiana: o estudo do óleo de palma bruto (elaeis guineensis).** 2012. 103f. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde) – Universidade Federal da Bahia – UFBA, Salvador, 2010.

DIAS, Washington L. S. N. **Do Pilão à prensa: um caso de inovação tecnológica no beneficiamento do dendê em Valença, Bahia.** 2007. 57fl. Trabalho de conclusão de curso (Graduação) – Faculdade de Ciências Econômicas – UFBA, Salvador, 2007

INPI (Instituto Nacional de Propriedade Intelectual). Disponível em: <www.inpi.gov.br>. Acesso em 17 jan. 2013.

LEMOS et al. **A organização territorial da indústria no Brasil.** In: DE NEGRI, J. A.; SALERNO, M. S. (orgs.). **Inovações, padrões tecnológicos e desempenho das firmas industriais brasileiras.** Brasília: IPEA, 2005.

MAIA, J. de M. **Economia internacional e comércio exterior.** São Paulo: Atlas, 2004, 9^a ed.

REIS, Lívia Liberato de Matos. **Indicação de Procedência: uma nova dimensão da competitividade para o território da Apaeb - Valente.** 2008. 206 fl. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional e Urbano). Universidade Salvador UNIFACS, Salvador, 2008.

SEAGRI – Bahia. Secretaria de Agricultura... **Cultura Dendê.** Disponível em: <<http://www.seagri.ba.gov.br/Dende.htm#BIBLIOGRAFIA>> Acesso em 20 mar. 2013

SEMEDO, Isidoro. **O mercado de energia renovável: viabilidade econômica do dendê na agricultura familiar do baixo sul-Bahia.** 2006. 119f. Dissertação (Mestrado em Economia). Universidade Federal da Bahia. Salvador, 2006.

SILVA, Iane Carina de Freitas da et al. **As interfaces dos discursos de preservação do patrimônio cultural e da promoção da alimentação saudável em torno da produção e consumo do acarajé.** XI Congresso Luso Afro-Brasileiro de Ciências Sociais. Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2011.

VALENTE, Maria Emilia Rodrigues et al. Indicação geográfica de alimentos e bebidas no Brasil e na União Europeia. in Revista Ciência Rural, v. 42, nº 3. Santa Maria: UFSM, março de 2012.

CAPÍTULO 2

PRÁTICAS ALIMENTARES E CONTEMPORANEIDADE

No estudo da alimentação, especificamente, das práticas alimentares, encontra-se um amplo campo de conhecimento multi e interdisciplinar. Nas palavras de Edgar Morin (2011): “Vivemos sob o império dos princípios de disjunção, de redução e de abstração, cujo conjunto constitui o que chamo de o ‘paradigma de simplificação’. O paradigma simplificador, por exemplo, não dá conta de explicar o que são práticas alimentares no mundo contemporâneo, pois esta análise exige uma interdisciplinaridade.

Para aquilo que o paradigma simplificador não dá conta, Morin propõe o pensamento complexo, este exige esforços de aproximação ao que é tecido junto e do estabelecimento de (re)ligações entre diversos campos do conhecimento científico, mas buscando também, alcançar outros espaços de inserção, ou do uso de categorias empíricas como se fossem analíticas, dos problemas no mundo. Neste processo dialógico, deve-se considerar ambiguidade e contradição, ordem e desordem, conjunção do uno e dos múltiplos que participam dos fenômenos socioantropológicos, entre os quais podem inserir-se as práticas alimentares.

Mas, o que são práticas alimentares? Para Canesqui e Garcia (2005), as práticas alimentares representam tanto os aspectos concretos da alimentação observáveis empiricamente, traduzindo a identidade cultural, a condição social e a memória alimentar de uma sociedade, como a simbologia, a ordem da valoração e representação dos alimentos. As práticas alimentares se manifestam nas decisões adotadas na escolha, na preparação e no consumo dos alimentos. Nota-se a complexidade do fenômeno: práticas alimentares e sua imbricação às relações sociais de produção material e simbólica.

Sendo as práticas alimentares constructos sociais, elas se relacionam às instituições sociais (familiares, econômicas, políticas, religiosas e outras) a partir do desenvolvimento histórico (Goffton, 1986). E, neste texto, elas foram abordadas em relação à sua organização e realização por grupos sociais associados ao seu

processo de socialização e consumo alimentar, numa perspectiva sociocultural. Essas práticas estão prenhas de recursos materiais comunicativos que as engendram e expressam valores e temas da sociedade e da própria cultura, em que por um lado reafirmam visões de mundo e crenças e, por outro, elas se recriam e se reelaboram permanentemente nas experiências vividas dos que as usam.

Arnaiz (2005) descreve que embora sejam muitas as disciplinas interessadas na alimentação humana, dois enfoques predominam: o biomédico e o sociocultural. A perspectiva sociocultural aponta na dimensão simbólica, funcional e identificadora do ato alimentar. Esta perspectiva sociocultural vislumbra uma análise multidisciplinar e a aborda a alimentação na interdisciplinaridade. Analisar o comestível, exige o diálogo com saberes de diferentes áreas, tais como: história, bioquímica, fisiologia, microbiologia, psicologia, sociologia, antropologia, e tantos outros campos, com seus respectivos objetos e métodos de estudo (FISCHLER, 1988; POULAIN, 2004).

Do interesse sociológico e antropológico pela alimentação, percebem-se pontos convergentes entre estas ciências sobre práticas alimentares (POULAIN; PROENÇA, 2003). Bourdieu (1983) na sua teoria sobre *habitus*, delineia-o como um sistema de disposições ligados a uma trajetória social, ou seja, produtos da socialização, constituídos em diferentes agências: família, escola, amigos, trabalho e outros grupos sociais, incluindo o de cultura de massa. O *habitus* é uma subjetividade socializada (Bourdieu, 1992, p.101). Deste ponto de vista, pressupõe uma relação dialética entre sujeito e sociedade, ou seja, uma relação de mão dupla entre uma *habitus* individual e a estrutura de um campo, socialmente determinado. *Habitus* é um instrumento conceptual que auxilia a aprender uma certa homogeneidade nas disposições, nos gostos e nas preferências de indivíduos/grupos produtos de uma mesma trajetória social, consequentemente ajuda a análise e compreensão da prática alimentar.

Ressalta-se que, as influências antigamente generalistas das agências – constructos sociais- solidamente construídas, que perpassavam pela tradição, passam aos poucos, a serem fragmentadas e dispersas. Esta realidade é do caráter transitório das dinâmicas das relações sociais e dos papéis das instituições sociais numa linha temporal histórica.

Analizar os comportamentos alimentares dos indivíduos e grupos converte-se numa forma de compreensão dos processos sociais e culturais, em outras palavras,

que papel a comida desempenha na organização da vida social. Como descreveu Maciel (1996:8) “(...) a comida não é apenas boa para comer, mas também boa para pensar. Pensar em comida é pensar em simbolismo, pois ao comermos, além de ingerirmos nutrientes (que permitem a sobrevivência), ingerimos também símbolos, idéias, imagens e sonhos (que permitem uma vivência)”.

Na perspectiva biomédica das práticas alimentares destaca-se o viés da racionalidade nutricional. Atualmente, com o Covid-19, ganha força a compreensão em conformidade com Morin (1973) de que os indivíduos, as culturas, os momentos, constituem a integralidade do homem num único sistema bio-psico-socio-cultural”. Crescem os debates da responsabilização e o auto-cuidado do indivíduo na escolha e consumo dos alimentos. Apesar das críticas, da racionalidade nutricional na “promoção” de melhor saúde, e até mesmo da “medicalização” da comida (Prado; Viana, 2017).

A interdisciplinariedade na relação dialógica das práticas alimentares sobre comida como expressão da vida humana em sociedade, e sobre a dieta como o caminho da prevenção e tratamento de enfermidades tornaram-se ainda mais imprescindíveis com a pandemia. Inúmeros artigos científicos, nas plataformas Scielo e Capes, de nutricionistas/pesquisadores tratam, ainda que de forma superficial, dessa interdisciplinariedade, especialmente sobre segurança alimentar – sob múltiplos aspectos ligados aos impactos nas práticas alimentares, em tempos de Covid-19. Em convergência com o pensamento do antropólogo Strauss (1968) de que: “A cozinha é uma linguagem na qual cada sociedade codifica as mensagens que lhe permitem significar ao menos parte do que esta sociedade é”, ficou notório que o espaço do culinário- na definição de espaço social alimentar, Poulain (2004) - ganhou regras mais rígidas de segurança de alimentos. Por exemplo, através da redução do número de empregados para obedecer ao distanciamento social, ou inovando na organização da produção técnica (o que se deve utilizar e como).

No Brasil, a interdisciplinaridade entre práticas alimentares e aspectos socioeconômicos, políticos, culturais e outros já foram explanadas por diversos autores. Citam-se exemplos como Luís da Câmara Cascudo, em seu livro História da Alimentação no Brasil, e Gilberto Freire com Casa-Grande e Senzala (destaca-se: má alimentação, eugenia e formação sociocultura brasileira). Entre as análises geográficas e sociopolíticas, destaca-se Josué de Castro, com Geografia da Fome

(1946). Contemporaneamente, encontram-se diversas abordagens socioculturais sobre práticas alimentares em diversos aspectos interdisciplinares, realizados pelos grupos de pesquisa ligados às Universidades.

No cenário internacional, a sociologia e a antropologia da alimentação, renomados autores debruçaram-se sobre as práticas alimentares considerando-as sobretudo as práticas socialmente construídas e que possuem uma marca identitária da cultura de uma sociedade. Por exemplo, , Claude Fischler, Jean-Pierre Poulain, Claude Lévi-Strauss, Georges Condominas, etc. Alguns desses autores, Fischler e Poulain abordam a relação entre alimentação e as transformações e permanências das práticas alimentares no mundo contemporâneo. Focam influências da globalização, da industrialização. A partir daí, para estes autores, os novos modos de vida sobre as práticas alimentares passam a ter outros objetos de estudo e outras questões centrais.

Dentro de uma concepção mais objetiva, a expressão “mundo contemporâneo” é uma generalização. Detalha-se brevemente o que se entende por essa expressão, neste texto. No mundo contemporâneo, o capitalismo é predominante. Essa ordem econômica se caracteriza pelo avanço de princípios do neoliberalismo, com ênfase nos conceitos de indivíduo, mercado, equilíbrio espontâneo, produtividade, desestatização da economia, desregulamentação das relações de troca, estado mínimo, terceirização e globalização econômica O consumo de alimentos nas sociedades capitalistas realiza-se no mercado. Mas o mercado não é homogêneo, é segmentado.

O segmento dominante, refere-se ao alimento industrialmente processado ou semi-processado, relativamente padronizado e ofertado, praticamente em todo o planeta. Por exemplo, os mercados de alimentos diabéticos, esportistas, idosos, vegetarianos, recém-nascidos, pessoas com restrições de saúde como doença celíaca, entre outros. Preceitos religiosos também formam segmentos específicos de mercado, como alimentação casher, muçulmana, etc. Denominar todos esses segmentos de nichos não é adequado. No mercado capitalista, um nicho supõe uma “novidade” e requer algum esforço de inovação. Não sendo generalizado, o nicho é colocado como oportunidade em ambientes competitivos emergentes.

Juntando-se a essa análise uma visão econômica, é importante ponderar sobre o tripé capitalismo, mercado e distribuição, quando se analisam as práticas

alimentares contemporâneas, com uma abordagem interdisciplinar. Pode-se analisar o segmento de mercado casher, como exemplo de prática alimentar contemporânea, sob um aspecto interdisciplinar, práticas alimentares do povo judeu, em sua maioria, com significados religiosos e representações socioeconômica e antropológica seculares.

O segmento casher encontra-se pelo mundo inteiro. Grandes redes de distribuição, marcas internacionais, tornam facilmente encontráveis em casas especializadas e em gôndolas de supermercados. Ela superou os limites da cozinha familiar. Assim segmento e comensalidade familiar se adaptaram à necessidade imperativa do estilo de vida capitalista pós-moderno – contrabalançar tempo, espaço e trabalho.

Os segmentos, por sua vez, expandiram-se para restaurantes especializados e meios de transporte, como aviões, trens, etc. Contudo, a grande mudança de consumo de alimentos e práticas alimentares casher, em confluência com outros segmentos, deu-se em virtude da tecnologia e das inovações organizacionais e tecnológicas no campo da refrigeração, embalagem, transporte, logística e distribuição. Com a internacionalização dos mercados, os judeus encontraram facilidades para a realização de suas práticas alimentares em diversos lugares do mundo, incorpora novos produtos advindos de diferentes biomas, mas sempre controlados por representações étnico-religiosas.

De acordo com Arnaiz (2005) o desenvolvimento econômico e as transformações sociais oriundas da urbanização e da tecnologia, afetaram de forma diferente as práticas alimentares de regiões, grupos sociais, famílias e indivíduos, bem como a forma como normas e regras alimentares são interiorizadas. Grupos sociais em contextos diversificados criaram estratégias de construção do saber. Não se perder de vista que o aprendizado da alimentação também se dá a partir da produção, distribuição e comércio de alimentos, pelo que é permitido pela cultura, e ao valorizado pela organização social.

Fischler (2001) aponta para uma desestruturação das práticas do comer. Estas podem ser caracterizadas pela desregulação das refeições – assim como a sua simplificação, uma redução do tempo dedicado a elas e a crescente importância da alimentação fora dos horários tradicionais. A pandemia, para muitos, intensificou essa desregulação. O “home office”, os estudos EAD, e o forçado isolamento social, em

parte, facilitam essa realidade. Poulain (2003) aponta para o crescimento das refeições no trabalho. Não apenas nos refeitórios, mas também dentro do próprio espaço de trabalho, nas salas de reuniões com refeições rápidas, fast-food, dentre outras. Essa realidade diminuiu com a pandemia, mas ainda não se reestruturou. Percebe-se também, o desejo ao retorno do comer socializado, como estado de lazer, num ambiente não familiar.

Um exemplo interessante de grupos sociais que conseguem reproduzir, ao menos em boa parte suas práticas alimentares, em outros espaços diferentes do original, são os chineses. De acordo com Manuel Calvo (1982) há três estilos alimentares de adaptação à situação de destino dos imigrantes, intimamente vinculados ao êxito e ao tipo de integração social resultante do projeto migratório. Neste exemplo supra, seria o que Calvo denomina "estilo alimentar dual", caracterizado por situações de sucesso do projeto migratório e da integração na sociedade de inserção, assim há uma mistura de elementos, menor autonomia combinatória (econômica e cultural) e manutenção das estruturas e dos elementos organizados de origem, com substituição equilibrada e progressiva dos elementos e das estruturas da sociedade de destino, quando necessário.

A Chinatown (bairro chinês) de Nova York, é reproduzida em cidades cosmopolitas como São Paulo, Sydney, Londres, e, Paris. Os imigrantes chineses criam nesses lugares um segmento alimentício completamente diferente da alimentação dominante local. Assim, nas grandes cidades dos diferentes países, os chineses conseguem preservar seus hábitos alimentares, reproduzindo muito das suas práticas alimentares para a comunidade chinesa local, e comercializam parte deste processo para atividade turística. Com o passar do tempo, ocorre um processo assemelhado dos outros segmentos já explanados. Uma vez que vão ganhando uma roupagem industrializada e sendo também comercializados pelas grandes cadeias de supermercados, restaurantes, etc, os segmentos organizam-se em redes de distribuição. São essas redes que acabam por definir o que é predominante para o mercado, especificamente para cada segmento.

Dessa forma, os diversos segmentos alimentícios que formam o mercado acabam por formar uma espécie de colcha de retalhos. Na contemporaneidade capitalista sempre existe o predominante, ou seja, os industrializados, e nele há os inter-segmentos. Em outras palavras, a quase totalidade dos segmentos acaba por

ser incorporada pelo segmento predominante. Um exemplo que facilita este entendimento é a manteiga natural de garrafa que foi substituída, nos mercados e lojas naturais, pela industrializada Ghee. Em Economia, a troca exemplificada, insere-se na Teoria evolucionista do Progresso Tecnológico, que tem suas bases na Destrução Criadora, de Schumpeter. Nesse processo, os produtos naturais que, num dado momento emergiram, acabam tendo sua parcela de demanda reduzida, pelo aumento do preço. Contudo, os alimentos que mantém a originalidade primordial do produto, conseguem se reproduzir enquanto segmentos. Daí, tais segmentos serem posteriormente denominados como de resistência, alternativos, dentre outros nomes, face ao dominante.

As abordagens socioantropológicas das práticas alimentares contribuíram para ultrapassar o seu sentido meramente econômico e, sem negarem a sua importância mostram que ela é permeada pela cultura (crenças, normas, valores) e pela ideologia (formas de pensar socialmente produzidas) que cercam os usos, a seleção dos alimentos, a aprendizagem e a socialização do que comer, que fazem sentido e marcam identidades e particularidades dos grupos sociais.

As práticas alimentares sofrem os efeitos da estruturação econômica e política da sociedade, refletem as desigualdades sociais, submetendo-se, no modo de vida urbano-industrial, as novas relações sociais, modos de consumo, de distribuição e uso dos alimentos (Goffton, 1986). E as ideias sobre os alimentos, as crenças nas suas propriedades, os efeitos que os acompanham envolvem valores sociais, noções de moralidade, comportamentos apropriados, relações entre distintos grupos de idade e gênero, permeado ainda, pela identidade social, relações com o corpo e o gosto.

Importa entender que os mais diversos segmentos estão em constante conflitos de “poder” e ressignificações/representações. De um lado os segmentos dominantes. Do outro, numa luta de resistência, estão segmentos do denominado ativismo alimentar, como: os orgânicos, agroecológicos, étnicos, quilombolas etc. Esta complexa rede de segmentos influencia e é influenciada no intrincado processo evolutivo das práticas alimentares da sociedade contemporânea.

Práticas alimentares estão relacionadas aos alimentos habitualmente consumidos, mas também às condições que esta realidade favorecem com que sejam habituais e consumidos, uma vez que são determinadas por diversos fatores e influências, como socioculturais, disponibilidade, preço para consumidor final,

introdução de alimentos pela homogeneização ou modismo, e, etc. Na contemporaneidade, a dinâmica da prática alimentar é mais do que nunca marcada pelo jogo de interação, influência e convivência entre inovações e tradições, que envolve evoluções tecnológicas, campos científicos, a informação pelos meios de comunicação, e outros fatores diversos criando um cenário dialético.

O caráter transitório dos conhecimentos e das influências das instituições sociais; os processo de socialização, já abordados na explicação da teoria do *habitus*; a variedade crescente de instituições promotoras e produtoras de saberes, valores e comportamentos; aliado ao ritmo das mudanças tecnológicas e econômicas; a maior liberdade de ação, escolhas dos indivíduos; as transformações nas construções nas experiências individuais proporcionam uma continua reestruturação nas práticas alimentares. Assim, é vital a exigência do pensamento complexo (Morin, 2011), com a interdisciplinaridade que lhe é própria para análise das práticas alimentares, vista de uma perspectiva relacional e processual de análise, capaz de apreender a relação entre indivíduo e sociedade, ambos em continuo processo de transformação.

REFERÊNCIAS

- ARNAIZ, Mabel. *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Icaria Editorial, Espanha, 310p.1996.
- BOURDIEU, P. *Questões de sociologia*. Rio de Janeiro: Marco Zero; 1983.
- BOURDIEU, P. *Distinction: a social critique of the judgment of taste*. London: Routledge & Kegan Paul, 1988.
- BOURDIEU, Pierre; WACQUANT, Lóic. *Réponses*. Paris: Seuil.1992.
- CALVO, Manuel. *Migration et alimentation*. Social Science Information: Anthropologie. 1982 Disponível em: < l'alimentacion [https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/053901882021003003

CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

FISCHLER, C. *Food, Self and Identity*. Social Science Information, V, 27, pp.275-294, 1988.

FISCHLER, C. *L'Homnivore: le goût, la cuisine et le corps*, Paris: Odile Jacob, 2001

SOUZA, S. *Seminários Contemporâneos sobre Hábitos Alimentares: Gosto, Corporalidades e Obesidade. "O Gosto em Pierre Bourdieu: habitus e práticas alimentares"* Unicamp, 2017. Disponível em: <https://obha.fiocruz.br/?p=99>

POULAIN, J. P; PROENÇA, R. P. da C. *Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares*. 2003. Rev. Nutr., Campinas, 16\(4\):365-386, out./dez., 2003. <Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/WNW5t7bLQPcMNjP6RJKmRyM/?format=pdf&lang=pt>>.

DAMATTA, Roberto. *Relativizando: uma introdução à antropologia social*. Rio de Janeiro: Rocco, 1987.

WOORTMANN, K. *O sentido simbólico das práticas alimentares*. In: *Coletânea de palestras do I Congresso de Gastronomia e Segurança Alimentar*. Brasília: Universidade de Brasília; p.3. 2004.

LÉVI-STRAUSS, C. *O Cru e o Cozido*. São Paulo: Brasiliense, 1991.

MORIN, Edgar. *Le paradigme Perdu: la nature humaine*. Ed du Seuil, Paris 1973.

MORIN, Edgar. *Os sete saberes necessários à educação do futuro*. São Paulo: Cortez; Brasília, DF:Unesco, 2011.

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

POULAIN Jean-Pierre ; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. *O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares*. Rev. Nutr., Campinas, 16\(3\):245-256, jul./set., 2003.

MACIEL, M.E. *Identidade Cultural e Alimentação*. In: CANESQUI, A.M.;GARCIA, R.W. \(Org.\). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora da FIOCRUZ, pp. 49-55, 2005.](https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/053901882021003003)

CAPÍTULO 3

ABORDAGENS SOCIAIS, CULTURAIS E POLÍTICAS SOB A ÓTICA DO CORPO, OBESIDADE E SAÚDE

A corpulência não é apenas uma enfermidade em si, mas o prenúncio de outras. A morte súbita é mais comum naqueles que são naturalmente gordos do que nos magros.
Hipócrates (460 a.C.-370 a.C.)

Este ponto trata de um tema complexo que deve ser tratado de um ponto de vista multidisciplinar. Aqui, do corpo delineia-se especialmente sobre a indústria cultural e seus desdobramentos, especificamente, na saúde e seus desdobramentos no comportamento alimentar. A abordagem dos aspectos genéticos, metabólicos, históricos, políticos, socioeconômicos, psicossociais e culturais e de estilo de vida permite fundamentar a obesidade enquanto uma enfermidade multifatorial. Corpo e obesidade estão estreitamente ligados à saúde.

Atualmente, a obesidade tem sido considerada a mais importante desordem nutricional nos países em desenvolvimento e desenvolvidos, devido ao significativo aumento da sua incidência. Imperativo criar políticas públicas com ações multidisciplinares e intersetoriais, que valorizem a parceria entre governo e sociedade civil, na educação alimentar, possibilitando a ressignificação do cuidado com o corpo, a prevenção e combate à obesidade, e promoção da saúde, através da responsabilização e do autocuidado.

Na sociedade atual, o capitalismo utiliza diferentes estratégias para convencer as pessoas para que elas possam aderir ao estilos de existência construídas tendo por base padrões corpóreos valorados culturalmente. Diferentes meios de comunicação de massa são utilizados para a disseminação de ideias desde o que é bom, belo até o que perpassando pelo consumo proporciona bem-estar e felicidade. Este conjunto de ideias apresentadas com o propósito de convencimento da população e o estímulo da permanência ou mudança em alguns aspectos sociais, é denominado por Adorno e Horkheimer (1985) de indústria cultural.

Esse processo de convencimento das pessoas perpassa também nos objetivos que a indústria cultural possui, o que pode ser dividido, de acordo com Baptista (2003,

p. 3-4), em quatro grandes objetivos: a cooptação permanente dos indivíduos; a massificação; a geração de bens de consumo e; a identificação imediata com os bens de consumo. Enfim, todos esses objetivos da indústria cultural tendem a manter uma certa condição para o modo de produção capitalista que afeta uma esfera importante da vida humana: o próprio corpo.

Esta sociedade é direcionada por uma concepção de corpo ideal, englobando diversos aspectos físicos (SOARES, 2001). Ao se considerar este modelo de corpo como referência, a indústria cultural, cria novas estratégias e ramificações para manter seus objetivos, que se desdobram em indústrias distintas: a da beleza e a do emagrecimento; a de alimentos tidos como mais saudáveis; a esportista e a de vestimento que refletem um dado modismo, e etc.

Notoriamente, a beleza é entendida como um padrão, apesar dos movimentos contrários, e o corpo ideal deve ser magro, o que não significa necessariamente saudável. No que tange aos fatores socioculturais e políticos – este último, compreendidos aqui como poder de escolha ou persuasão, e a ideologia dominante - o corpo assume um aspecto social fundamental porque ele é uma das fomas dos sujeitos se manifestarem no mundo. Os cuidados corporais relacionados à beleza, à estética e à saúde são regidos por um sistema de regras sociais, que por sua vez, são fruto da relação entre os indivíduos, seu corpo e a sociedade.

Existe um sistema de símbolos e significados para viver um corpo que é interiorizado e manifestado por um determinado grupo social. Na contemporaneidade, padrões corporais próprios relacionados ao corpo magro, delineado, estético e eternamente jovem. O corpo ideal vincula-se a símbolos de beleza, realização pessoal e erotismo (Ferreira VA, Magalhães R, 2005). Para Baudrillard, as estruturas atuais de produção e consumo induzem à representação do corpo como capital, enquanto objeto de troca. Neste sentido, a moda, os cosméticos, a estética, os diferentes tratamentos corporais, as várias modalidades esportivas e o erotismo são recursos rentáveis ofertados para alcançar um padrão do corpo ideal. Fischler (1987), em seu artigo sobre a simbologia do gordo, tece uma série de considerações sobre o que ele denominou "sociedade lipofóbica" e a consequente imposição do corpo juvenil e esbelto.

A obesidade é uma doença caracterizada pelo excesso de gordura corporal. De acordo com as "Diretrizes da Obesidade" da Associação Brasileira de Obesidade

(ABESO, 2016) Convenciona-se chamar de sobrepeso o IMC de 25 a 29,9 kg/m² e obesidade o IMC maior ou igual a 30 kg/m² . Este parâmetro estipulado pela Organização Mundial de Saúde (OMS) é obtido a partir da relação entre peso corpóreo (kg) e estatura (m)² dos indivíduos. ABESO (2016) destaca que se deve notar, a princípio, que não há avaliação perfeita para sobrepeso e obesidade, que pode variar de acordo com fatores étnicos e genéticos. Portanto, para ABESO o ideal é que o IMC seja usado em conjunto com outros métodos de determinação de gordura corporal. A combinação de IMC com medidas da distribuição de gordura pode ajudar a resolver alguns problemas do uso do IMC isolado. A associação da medida da circunferência abdominal com o IMC pode oferecer uma forma combinada de avaliação de risco e ajudar a diminuir as limitações de cada uma das avaliações isoladas.

Este nível de IMC compromete a saúde dos indivíduos, acarretando prejuízos tais como alterações metabólicas, dificuldades respiratórias e do aparelho locomotor. Além de se constituir enquanto fator de risco para enfermidades tais como dislipidemias, doenças cardiovasculares, diabetes melito tipo II e alguns tipos de câncer (World Health Organization, 1998).

A obesidade simples é incluída na Classificação Estatística Internacional de Doenças e Problemas Relacionados à Saúde (CID) como uma condição médica geral, não aparecendo no Manual Diagnóstico e Estatístico de Transtornos Mentais (DSM), por que não foi estabelecida uma relação consistente com uma síndrome psicológica ou psiquiátrica. Entretanto, quando existem evidências das participação de fatores psicológicos, na etiologia ou curso de determinado caso de obesidade, torna-se vital trabalhar este fator psiquiátrico na condição. A etiologia da obesidade é complexa e multifatorial, resultando da interação de genes, ambiente, estilos de vida e fatores emocionais (ABESO, 2016).

Em conformidade com “As Diretrizes de Obesidade” (ABESO, 2016) na literatura existiu um consenso de que a obesidade é bastante complexa, apresentando um caráter multifatorial. Estas Diretrizes foram revisadas e atualizadas com o objetivo de fornecer dados contemporâneos sobre a etiologia, o diagnóstico e o tratamento dietético, cognitivo comportamental, farmacológico em adultos e em crianças e adolescentes do sobrepeso e da obesidade, doença tão prevalente na população mundial. Com pontos que merecem destaque e que reforçam a ideia multifatorial da

obesidade, como ao citar Mancini; Halpern (2008): “O tratamento farmacológico da obesidade não cura a obesidade” (ABESO, 2016, p.66).

Geralmente os fatores mais estudados da obesidade são os biológicos relacionados ao estilo de vida, especialmente no que diz respeito ao binômio dieta e atividade física. Tais investigações se concentram nas questões relacionadas ao maior aporte energético da dieta e na redução da prática da atividade física com a incorporação do sedentarismo, configurando o denominado estilo de vida ocidental contemporâneo (Sichieri R, 1998). Contudo, reduzir as causas somente ao aspecto ambiental, biológico ou social da doença limita o entendimento e o alcance explicativo dessa problemática.

Pode-se afirmar sobre os fatores socioculturais, que a obesidade enquanto um atributo físico é percebida, interpretada e influenciada pelo sistema sociocultural e político de uma dada sociedade. (Ferreira VA, Magalhães R, 2005). Portanto, valores socioculturais, e elementos políticos estruturados e estruturantes relacionados à obesidade podem variar de uma sociedade para outra, nos diferentes contextos e momentos históricos. Assim, a ideia de saúde que anteriormente esteve associada à corpulência, hoje tem seu significado modificado com as novas concepções e percepções culturais acerca do corpo magro e desejável.

Carvalho e Martins(2004) propõem que a obesidade é um estado corpóreo social destoante dos padrões de normalidade na cultura contemporânea, ou seja, o indivíduo obeso é anormal porque difere do ideal de beleza do corpo magro e/ou musculoso construído pela sociedade. Mas também pode ser compreendida como um estado patológico por gerar impotência do corpo e minimizar as possibilidades de vida do indivíduo no seu ambiente.

Nas sociedades modernas, há uma rejeição às pessoas obesas, inclusive por ser a obesidade, em sua materialidade, o antagônico ao corpo ideal e ao que este simboliza enquanto cultural, e ao que se é valorado socialmente enquanto padrões corporais. Nesse sentido, a maior parte cultural atual acaba por recrudescer aspectos socioculturais e políticos sobre o corpo ideal, o que tem impactos diretos na saúde psicológica e psiquiátrica de indivíduos obesos. Segal (2003) acredita que, de todos os fatores envolvidos na obesidade, os psicológicos e psiquiátricos possuem maior relevância, por seu papel histórico. Nas primeiras seis décadas do século XX, a obesidade era entendida como resultante de deficit morais e/ou problemas psíquicos.

Os indivíduos obesos eram vistos como os culpados pela sua condição, por serem incapazes de se controlar. Ademais, eram percebidos como tendo baixa auto-estima, limitações intelectuais, mau funcionamento mental, tais como excesso de ansiedade, covardia, considerados egoístas por comerem mais do que os outros indivíduos (SEGAL A, 2003). Ainda hoje, a falta de informação leva as falsas crenças de que os obesos são transgressores, ou seja, violam constantemente as regras e normas sociais e políticas – esta última, entendida como poder de escolha- sobre o comer e a comida.

Padrões anormais de alimentação como o transtorno da compulsão alimentar periódica (TCAP) e a síndrome do comer noturno (SCN) são observados em indivíduos obesos. Mas, também foi observada associação entre a ocorrência da preocupação excessiva com a imagem corporal e a ocorrência de episódios isolados de TCAP em pessoas não obesas (Dobrow et al, 2006). Um exemplo recente e de repercussão nacional, foi o caso da atriz Cléo Pires que corajosamente admitiu sofrer de compulsão alimentar e relacionar essa realidade qao sofrimento advindo das cobranças sociais pelo corpo ideal.

A compulsão alimentar é acompanhada de sentimentos de desconforto físico, angústia, vergonha e culpa. Por sua vez, a SCN é um transtorno que acarreta obesos e não obesos, e possui três características básicas: anorexia matutina, hiperfagia vespertina ou noturna e insônia. Esta síndrome ocorre em indivíduos como resposta a elevados níveis de estresse. Esse transtorno está associado à obesidade, depressão e baixa auto-estima, entre outros fatores (Dobrow IJ, Kamenetz C, Devlin M, 2006). O questionamento que se faz é: além do grupo de obesos, quantos não obesos já sofreram deste transtorno por questões socioculturais e políticas de uma sociedade que enaltece o corpo ideal – colocando á saúde em segundo plano-, especialmente, modelos, atrizes e cantores, influenciadores profissionais etc que devem ter necessariamente os padrões valorados ou jovens, altamente influenciados pela indústria cultural da estética e do emagrecimento?

As sociedades contemporâneas têm seu comportamento progressivamente modulado pela mídia, que impõe ideais de saúde e juventude, difunde conselhos dietéticos, estéticos, desportivos, eróticos e psicológicos. E que, apesar das diferenças raciais e étnicas, persiste em impor um padrão idealizado de beleza. A obesidade não significa ter problemas psicológicos ou psiquiátricos, sendo necessário

desmistificar esta crença que é muito utilizada, pelo senso comum, como explicação para o excesso de peso (Dobrow IJ, Kamenetz C, Devlin M, 2006). Contudo, a obesidade também está relacionada a fatores psicológicos como o controle, a percepção de si, a ansiedade e o desenvolvimento emocional. Daí, a necessidade a inclusão dos profissionais da área da psicologia e da psiquiatria – que tenham uma visão plural - na terapêutica da obesidade.

Mendonça e Anjos (2004) afirmam que existem vários fatores associados à dieta que poderiam contribuir para a elevação do excesso de peso dos brasileiros ao ocasionarem mudanças nos padrões alimentares tradicionais, tais como: a migração interna, a alimentação fora de casa, o crescimento na oferta de fast food e a ampliação do uso de alimentos industrializados. Segundo esses autores, estes aspectos estão diretamente vinculados à renda das famílias e às possibilidades (poder político econômico) de gasto com alimentação, que está associada ao valor sociocultural dos alimentos em cada grupo social.

Nesta realidade contemporânea a saúde é tida como mais uma mercadoria – planos de saúde, produtos cosméticos, suplementos, etc – posta como pano de fundo dentro deste corpo idealizado. Além disso, a expressão da saúde (OMS) e sua materialidade em ações- dieta equilibrada; prática de atividade física; cuidados emocionais, etc - muitas vezes entra em desacordo com a mídia predominante que propaga anúncio de produtos alimentícios, em sua maioria, com elevados índices de gorduras, óleos, açúcares e sal, o que está em desacordo com uma dieta saudável e balanceada, portanto, possibilita o excesso de peso.

A mídia desempenha papel estruturador na construção e desconstrução das práticas alimentares como, por exemplo, o consumo elevado de fast foods (Serra e Santos), como também, serve como instrumento de estímulo do consumo, muitas vezes exacerbado, por diversos produtos teoricamente ligados direta ou indiretamente à saúde – por exemplo: roupas e sapatos para atividade física.

Dias; Anjos; Burlandy etc al (2017) relatam que as diretrizes públicas brasileiras tratam da dieta e atividade física como elementos envolvidos na etiologia da obesidade. A dieta ocidental e o sedentarismo são os principais fatores de risco para o desenvolvimento da obesidade atualmente na sociedade brasileira. Tratando-se de estratégias nacionais, no âmbito do SUS, a obesidade é abordada como fator de risco

e como doença, com enfoques individualizados e socioambientais, visando alterar práticas alimentares e de atividade física.

Já no SISAN, é concebida também como problema social, de insegurança alimentar e são propostos novos modos de produzir, comercializar e consumir alimentos para alterar as práticas alimentares de forma integrada. As propostas do SUS apontam para uma abordagem integrada e intrassetorial da obesidade, e as do SISAN reforçam a intersetorialidade em uma perspectiva ampliada que desafia as estruturas institucionais setoriais vigentes.

Nesta mesma linha de pensamento encontram-se as “Diretrizes” da ABSESO (2016), o destaque em relação ao quadro de balanço energético positivo, que favorece o excesso de peso, tem sido relacionado às mudanças no consumo alimentar, com aumento do fornecimento de energia pela dieta, e redução da atividade física, configurando o estilo de vida brasileiro. Em relação a efetividade da dietoterapia: “Uma dieta planejada individualmente para criar um déficit de 500 a 1.000 kcal deve ser parte integrante de programas de perda de peso objetivando uma diminuição de 0,5 a 1 kg por semana, com metas realistas (...) ”dietas de emagrecimento são nutricionalmente corretas e consistentes com bons hábitos alimentares e reeducação alimentar” (...) ”Dietas balanceadas caracterizam-se por serem compostas de 20% a 30% de gorduras, 55% a 60% de carboidratos e 15% a 20% de proteínas. Essas dietas devem devem estar associada a modificação comportamental e atividades físicas, em todo tratamento da obesidade.

A atividade física compreende todas as atividades voluntárias, como as ocupacionais, de lazer, domésticas e de deslocamento com gasto energético de um indivíduo (Anjos, LA, 2006; Brasil. Ministério da Saúde, 2006). A relação da ascensão da obesidade com a redução do nível de atividade física refere-se às mudanças na distribuição das ocupações por setores e nos processos de trabalho com redução do esforço físico ocupacional; modificações nas atividades de lazer, que passaram de atividades de elevado gasto energético, como práticas esportivas, para prolongados períodos diante da televisão ou computador; da utilização crescente de equipamentos domésticos com redução do gasto energético da atividade; e do uso de veículo automotivo para deslocamento. Essas modificações contribuem para o aumento do comportamento sedentário que desempenha uma função importante no

desenvolvimento da obesidade, bem como compromete sob muitos outros aspectos a prevenção à saúde do indivíduo – doenças cardiovasculares, miopia, hipertensão etc.

Nesta direção, a teoria da economia energética vem sendo apontada como possível contribuinte para o desenvolvimento desde a obesidade até problemas de saúde de diversas ordens. Salienta-se também que fatores genéticos e metabólicos são apenas uma parcela diminuta da ampla variedade de outros fatores que exercem influência na questão sobre corpo, obesidade, saúde e comportamento alimentar.

Ariès e Duby (1992) discorrem sobre o atual perfil do modelo estético de corpo e enumeram também as práticas resultantes da luta contra a gordura. Hoje, o prazer de comer está submetido ao prazer de ser desejável, e para ser desejável, no atual padrão de beleza. O apetite sexual observado na valorização de atributos estéticos associados a corpos esguios. A experiência, as informações, o gosto, a imagem, entre outros elementos, conjugam-se para construir representações sociais, móveis, cambiáveis para adequar-se a situações, para fornecer explicações causais, constituindo-se, dessa forma, num arcabouço flexível que orienta o comportamento alimentar.

Diferentes substratos das representações sociais afloram variável e seletivamente por motivos diversos, orientando e adequando-se às circunstâncias, delineando diferentes perfis dessas representações e práticas que ocorrem no âmbito alimentar. Essa estrutura móvel observada da análise das representações sociais suscita reflexões sobre propostas de educação alimentar, tanto no plano das políticas de saúde como no plano individual.

Vital considerar que essas reformulações flexíveis no comportamento alimentar permitem a preservação de elementos importantes do cotidiano ligados às tradições, aos costumes, ao gosto, às experiências, e podem acrescentar novos elementos, como as informações, recomendações, de tal modo que qualquer implementação, qualquer novidade ou imposição passa a fazer parte da bagagem de recursos do sujeito, conjugando-se com outros recursos já existentes. Todos esses elementos farão parte de um repertório à disposição para ser utilizado em função de situações específicas, tendo-se em vista os interesses culturais e pessoais que estarão em jogo em diferentes circunstâncias socioculturais e político-econômicas.

Vale, portanto, questionar até que ponto é possível propor uma orientação alimentar que recomende suprimir alimentos ou preparações que são parte de práticas

alimentares estruturadas, sem levar em conta a complexidade do comportamento alimentar e os reflexos em outras instâncias que qualquer mudança nesse plano acarreta. Mudar uma prática, implica alterar as estruturas de julgamento que orientam essa prática, requer modificar o “habitus”. Bourdieu (1983) na sua teoria sobre habitus, delineia-o como um sistema de disposições ligados a uma trajetória social, ou seja, produtos da socialização, constituídos em diferentes agências: família, escola, amigos, trabalho e outros grupos sociais, incluindo o de cultura de massa. Habitus é um instrumento conceptual que auxilia a aprender uma certa homogeneidade nas disposições, nos gostos e nas preferências de indivíduos/grupos produtos de uma mesma trajetória social, consequentemente ajuda na análise e compreensão dos hábitos alimentares, saúde e obesidade- fatores do elemento corpo.

Diz-se que habitus pode ser entendido como um sistema de esquemas individuais, socialmente constituídos de disposições estruturadas – no social- e estruturantes – na mente-, adquirido pelas experiências práticas, constantemente orientado para as funções e ações cotidianas. O habitus é uma subjetividade socializada (Bourdieu, 1992, p.101). Deste ponto de vista, ele é um estrutura estruturada (porque herdada da sua construção histórica), mas também estruturante, porque é capaz de promover mudanças.

A disputa em torno da alimentação adequada ou saudável está em aberto e se dá em várias frentes: a tradição, ou a história familiar; a classe social de origem do agente; e os diversos espaços que disputam o poder de emitir um julgamento final socioeconômico e político-cultural definitivo sobre o quê, como e quando comer. Daí, afirma-se que saúde/corpo e hábito alimentar/prática alimentar- com influência e impacto direto numa possível obesidade, envolve questões como as agências de sociabilização. Enfim, ao considerar-se que parte importante do que viabiliza a vida entra pela boca sob a forma de comida, fica mais clara a complexidade do fenômeno e sua imbricação às relações sociais de produção material e simbólica.

Por meio da produção e do consumo de alimentos, sempre simbolizados, pessoas e sociedades julgam e são julgadas por si mesmas e pelo outro, e nessas práticas alimentares materializam-se também valores sobre si e sobre outrem. Gordura ou magreza são tratadas como beleza, força, fragilidade, delicadeza, feiura, fraqueza em diferentes circunstâncias; são fenômenos sociais distintos em conformidade e conformadoras dos habitus dos agentes num dado contexto.

Trata-se, assim, de considerar a construção e reconstrução de hábitos alimentares nos mundos interno e externo de cada indivíduo, comportando aspectos singulares e não generalizáveis. Se a universalidade das orientações nutricionais visa a uma saúde preconizada pelos parâmetros da biomedicina, é preciso observar que é no plano individual que o hábito alimentar se expressa, sendo ao mesmo tempo a manifestação de um habitus que não se universaliza, e comporta uma interioridade-externa e uma exterioridade-interna que não podem ser fragmentadas em dois polos opostos.

Nas regras sociais relativas à comida e ao corpo, os agentes são construídos e constroem a sociedade. Não se trata apenas de entes, mas, sim, da construção social num tempo e num espaço em meio a relações de poder, no interior de classes sociais. Sujeitos ativos operando e jogando entre interesses diversos, buscando capitalizar-se econômica e simbolicamente em cada situação.

Frente ao exposto, faz-se necessário novas agendas de investigação em saúde e nutrição que valorizem abordagens metodológicas que partam da perspectiva do corpo, obesidade e saúde numa perspectiva multifatorial, não-fragmentada. Neste sentido, alguns autores já têm realizado, ainda que timidamente, estudos com esta abordagem mais abrangente e plural, baseando-se em conceitos e pensamentos de autores renomados, à exemplo de Dobrow IJ; Mendonça e Anjos. Neste texto, associa-se também, o conceito bourdieusiano de habitus, com obesidade, saúde e corpo, demonstrando como ele pode-se compor um mosaico que permite complexificar o problema. Trata-se de entender como o habitus encontra-se estruturado também, pelas indústrias da cultura, da estética e outras. Ou seja, não se trata de simplificar os problemas associados à saúde, corpo e obesidade. Trata-se de complexificá-los promovendo abordagens multidisciplinares – socioculturais, políticas, alimentares e nutricionais- que merecem ser destacadas sobre corpo, obesidade e saúde.

REFERÊNCIAS

- ARIES, P. & DUBY, G História da Vida Privada: da Primeira Guerra aos dias atuais. São Paulo: Companhia das Letras, 1992. p. 94-113.
- BAUDRILLARD, J. La génesis ideológica de las necesidades. Cuadernos 140, 1969. Anagrama.
- BAUMAN, Z. Vida para consumo: a transformação das pessoas em mercadoria. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.
- BERTALANFFY, L. von. Teoría General de Sistemas: fundamentos, aplicaciones. México: Fondo de Cultura Económica, 1976 [1968].
- BOURDIEU, P. A distinção: crítica social do julgamento. 2. ed. Porto Alegre: Zouk, 2011a.
- _____. A economia das trocas simbólicas. 7. ed. São Paulo: Perspectiva, 2011b.
- BRYANT, C. A. et al. The Cultural Feast: an introduction to food and society. New York: West Publishing Co., 1985.
- CANESQUI, A. M. Comida de rico, comida de pobre: um estudo sobre alimentação num bairro popular. 267f. Tese (Doutorado em Medicina) – Faculdade de Ciências Médicas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 1976.
- _____. Pesquisas qualitativas em nutrição e alimentação. Revista de Nutrição, v. 22, n. 1, p. 125-139, 2009.
- CALVO, M. Migration et alimentation. Social Sciences Information, 21(3):383-446, 1982.
- CARRASCO, S. Una Aproximación a la Antropología de la Alimentación: higienismo y alimentación obrera en Sabadell hacia el cambio de siglo. Barcelona: Universitat Autònoma de Barcelona, 1986.
- CARRASCO, S. Antropología i Alimentado: un model per l'estudi de la cultura alimentària. Barcelona: Universitat Autònoma de Barcelona, 1992. (Publicacions d'antropologia cultural, 9).
- CHADWICK J.; MANN W.N. Medical Works of Hippocrates. Blackwell Scientific, Boston, MA (1950), p. 154.
- FISCHLER, C. La symbolique du gros. Communication, 46:255-278. Paris: Seuil, 1987.
- GRACIA-ARNAIZ, M. Comemos lo que somos: Reflexiones sobre cuerpo, género y salud. Barcelona: Icaria Editorial, 2015.
- MORIN, E. Introdução ao Pensamento Complexo. 4. ed. Porto Alegre: Sulina, 2011.
- WACQUANT, L. Esclarecer o Habitus. Educação & Linguagem, ano 10, n. 16, p. 63-71, 2007

CAPÍTULO 4

POSSIBILIDADES NAS TERRITORIALIDADES BRASILEIRAS: TRADIÇÃO, IDENTIDADE E PATRIMÔNIO

Relacionar desafios no cenário brasileiro no tripé tradição, identidade e patrimônio alimentar compreende um arcabouço teórico e conceitual bastante amplo e eclético. Não se pretende aqui esgotar as possíveis temáticas nos campos socioantropológico e econômico, mas mostrar um estado da arte em alimentação, tradição, identidade e patrimônio, pouco debatido, evidenciando neste tripé molduras mais porosas e instigantes inerentes às Ciências Sociais, Humanas, Econômicas conectadas ao campo da Alimentação e Nutrição.

Abordam-se os desafios no cenário brasileiro, fundamentado sobre tradição, identidade e patrimônio alimentar, sob duas questões: a) como salvaguardar alimentos identitários (aqueles que sugerem “pertencimento”) e tradicionais – substâncias transmitidas e valoradas (SHILS, 1981), e repassá-los, como patrimônio, para as sucessivas gerações? b) como estes alimentos identitários ou os oriundos das “cozinhas emblemáticas” podem resistir, face à indústria de alimentos processados ou necessariamente padronizados, especialmente num cenário globalizado e predominantemente urbano?

Nesta análise, após escolha dos conceitos formadores do ponto em questão, o alimento é tomado como prática sociocultural. A alimentação implica uma dimensão biológica e nutricional, mas não se reduz a ela, impregnando-se de aspectos culturais e simbólicos. Alimentar-se e alimentar outrem são atos atravessados por valores, crenças, ideias, signos sociais e simbologia. Ou ainda, como ilustra Fischer, “o homem é um onívoro que se nutre de carne, vegetais e de imaginário” (1979:01). Esta prática pode ocorrer: do ponto de vista dos discursos identitários refletidos no reconhecimento oficial ou popular; dentro de práticas de comensalidade, nos rituais e nos significados que lhes são atribuídos; ou da legislação específica de certificação para tratar de tradição e patrimônio alimentar.

Deve-se situar que as reflexões neste ponto empreendidas são apenas indicativas de um universo extremamente complexo e diversificado, com diversos

eixos transversais, mas que têm em comum no desenvolvimento do ponto a elaboração de uma base tangível, tendo o alimento como prática sociocultural para uma análise entre políticas públicas, inclusive Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), e reconhecimento extra-oficial sobre seus respectivos alimentos-nutricionais, sob a ótica tradição-identidade e/ou patrimônio. Para tanto se analisam figurativamente alimentos reconhecidos pelo IPHAN; georreferenciados; ou singulares oriundos das “cozinhas emblemáticas”. Todos os três tipos conectados estarem conectados a tradição, identidade e/ou patrimônios específicos.

Mas o que é tradição? Como tradição está relacionada a identidade e patrimônio alimentar? Raymond Williams define que a tradição é sempre seletiva, “uma versão intencionalmente seletiva de um passado modelador e de um presente pré-modelado, que se torna poderosamente operativa no processo de definição de identidade social e cultural”.

O antropólogo Edward Shils (1981) mostra que o termo tradição tem, de fato, uma série difusa, e muitas vezes contraditória, de significados. A sua definição de “tradição” é muito ampla:

(...) “qualquer coisa que é transmitida ou passada do passado para o presente ... tendo sido criada através de ações humanas ... [de] pensamento e da imaginação, ela é passada de uma geração para a próxima. Para ele a substância da tradição seriam: todos os padrões consolidados da mente humana, todos os padrões de crença ou modos de pensar, todos os padrões consolidados das relações sociais, todas as práticas técnicas e todos os artefatos físicos ou objetos. E, o que leva qualquer dessas substâncias a se tornar uma tradição é tornar-se objeto do processo de transmissão. Tem que ser praticada por, pelo menos, três “gerações de praticantes”; e “para se tornar uma tradição, e para continuar a ser uma tradição, um padrão ou uma ação tem que ter entrado na memória.”. (SHILS, 1981, p.20).

Shils (1981, p. 23-25) acrescenta ainda além desses dois elementos, há o valor que se atribui à tradição pela sociedade: a tradição vai ser sempre considerada plena de autoridade, normativa ou prescritiva. Este mesmo autor diferencia as tradições “tradicionais” (“nós fazemos ou pensamos isso porque nossos antepassados faziam e pensavam assim”, portanto existe uma identidade sociocultural” - que convergem para o conceito de Claude Lévi-Strauss), das tradições modernistas ou “antitradicionais”. Esta última ocorre na “colaboração cultural”, ocorrido através de contato intercultural, há incorporação de elementos trazidos de outra cultura.

Destaca-se que as diversas tradições que compõem uma cultura, e nas quais a sociedade se baseia, existem em diversas inter-relações. Assim, elas poderiam apoiar umas às outras, ou, alternativamente, elas poderiam estar em conflito umas com as outras; elas poderiam estar em contato e mesmo se sobrepor, ou poderiam estar completamente separadas e não se interpenetrar. As tradições também podem existir em paralelo umas com as outras ou podem estar em hierarquias. Também podem variar quanto à sua posição na sociedade: centrais versus periféricas (SHILS,1981)

Quanto ao conceito de identidade, Bauman (2005), da mesma perspectiva Stuart Hall (2006), apresenta o conceito do que denominam “identidades culturais”. Trata-se de aspectos de nossas identidades que surgem de nosso “pertencimento” a culturas étnicas, raciais, linguísticas, religiosas e, acima de tudo, nacionais. Percebe-se que a ideia de identidade cultural está intimamente ligada à tradição, uma vez que a substância, o processo de transmissão, e o valor que se atribui à tradição perpassam necessariamente por um processo identitário sociocultural (SHILS,1981). No processo de construção, afirmação e reconstrução dessas identidades, determinados elementos culturais (como os alimentos valorizados, proibidos etc.) podem se transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada.

Salienta-se que tanto na tradição como na identidade há contemporaneamente uma problemática muito mais pungente sobre discursos uníssonos e padronizados na modernidade líquida globalizada. Pois, se por um lado existe um movimento de reforço da manutenção das tradições e identidades predominantes (já postas e estabelecidas), apesar dos constantes conflitos de poder sociopolítico para sua manutenção, por outro lado, há movimentos paralelos de emersão e solicitações de reconhecimentos das identidades locais e de suas tradições. Nesse contexto de negociação surgem identidades culturais em transição, resultantes do diálogo entre diferentes tradições culturais; essas misturas são as novas identidades ou identidades híbridas. (Hall, 2005).

Para Matta (2012), o patrimônio alimentar, de forma mais ampla, pode ser definido como “um conjunto de elementos materiais e imateriais das culturas alimentares considerado como uma herança compartilhada, ou como um bem comum, por uma coletividade”. O patrimônio alimentar envolve componentes materiais – como

os alimentos em si, artefatos e utensílios culinários – e imateriais – como práticas, saberes, representações etc. Não se podem compreender os bens culturais sem considerar os valores e significados neles investidos (sua dimensão imaterial), e não é possível compreender a dinâmica do patrimônio imaterial sem o conhecimento da cultura material que lhe dá suporte. Os produtos alimentares, bem como os objetos e conhecimentos usados na produção, transformação e consumo de alimentos, têm sido identificados como objetos culturais portadores da história e da identidade de um grupo social.

Inserindo-se a alimentação e nutrição no universo das relações sociais, e no universo da organização social - no sentido de elaboração de sistemas para organizar e dar significados ao mundo - pode se constituir o primeiro passo para a reflexão sobre como alimentos singulares oriundos de um local geográfico específico, com particularidades tradicionais, identidade e ou considerados como patrimônio alimentar regional com suas representações e símbolos de identidade podem ser passíveis de serem percebidos e reconhecidos pelo consumidor. O reconhecimento em torno das tradições e identidades, seus processos de construção, reprodução e ressignificação, possibilita articulações entre o lugar e o papel da comida, como patrimônio alimentar, ou seja, uma das formas de expressão sociocultural, histórica e por vezes religiosa.

Os desafios brasileiros no tripé tradição, identidade e patrimônio conectados ao campo da Alimentação e Nutrição são abrangentes e múltiplos. Cita-se como exemplo, que para os povos e comunidades de matriz africana e de terreiros, as práticas alimentares exercem uma mediação fundamental na convivência muito particular estabelecida entre os seres humanos e as divindades, relação essa que precisa ser reconhecida, respeitada e valorizada no exercício do seu Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), incluindo-se, materialmente, animais, plantas e preservação de suas matas. É preciso asseverar-se dos seus elementos expressivos e manifestos, diretamente relacionados ao SAN, sem se perder de vista o seu caráter intangível, sublime e etéreo, o que Pierre Verger, no seu exercício de compreensão e escuta do Povo Iorubá, descreve como fruto de uma dupla aliança, dos seres humanos com o incognoscível e com ancestrais divinizados (VERGER, 2002).

Assim, um desafio posto é a necessária elasticidade estrutural, que permite uma maior tolerância socio-étnica, inclusiva e, jurídica como é também o caso do grande desafio em torno de discussão fundamental para a garantia do DHAA dos povos e

comunidades de matriz africana e de terreiros (MDH,2018). Sendo urgente o enfrentamento dessa questão na agenda política da SAN, conforme expresso na Recomendação n.o 003/2016 do extinto CONSEA (federal, no atual governo) em relação aos seus alimentos e rituais (esperando julgado no STF, desde 2016). É notório os preconceitos em relação a estas comunidades tradicionais, e os signos sociais postos a elas, fonte de desafios e equívocos bastante difundidos, é possível identificar, entre outros problemas que enfrentam em relação à manutenção da sua identidade, tradição e perpetuação do seu patrimônio imaterial a questão alimentar, desde de seus hábitos, suas práticas, e de seu entorno ambiental para garantir seu DHAA.

Observa-se também, que surgiram muitos desafios, quando houve a transição no modo de pensar a alimentação saudável (terminologia genuinamente brasileira) no campo da alimentação e nutrição, antes centrada no estatuto do nutriente. Atualmente, trata-se de uma compreensão ampliada sobre a noção de alimentação, que a partir do debate sobre a superação do foco no componente nutricional dos alimentos, inclui a compreensão sobre um direito humano fundamental, bem como a compreensão sobre as questões socioculturais e afetivas do comer, e sobre as questões da sustentabilidade ambiental da produção de alimentos com base em modelos produtivos, pautados em princípios agroecológicos e da soberania alimentar. Argumenta-se que a combinação entre as expressões é representativa do esforço em aproximar as compreensões e os desafios dos campos da SAN no que se refere à polissêmica noção de alimentação, esta última, neste ponto, também conectada a tradição, identidade e patrimônio.

No cenário internacional, a Unesco tem incluído em sua Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, diversas comidas, saberes e práticas alimentares. Exemplos desses reconhecimentos: Dieta mediterrânea; Gastronomia tradicional mexicana da região de Michoacán; Comida gastronômica dos franceses, ou refeição “à moda francesa”; Arte tradicional de fazer pão de gengibre do norte da Croácia; e, mais recentemente, Washoku, sistema alimentar que compreende as refeições domésticas diárias e culinária tradicional dos japoneses, principalmente no Ano Novo – reconhecido pela Unesco em 2013.

No Brasil, tratando-se de Patrimônio, aqui especificamente alimentar, é vital citar o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), que embora não foque na cultura alimentar, perpassa por ela, ao reconhecer formas de tradições

culturais, como patrimônio imaterial. A justificativa de salvaguardar o patrimônio alimentar, na perspectiva do IPHAN, somente pode ser aceitável, desde que o patrimônio seja conceituado num contexto mais amplo das referências culturais.

Essa ampliação imaterial passou a incluir bens cuja importância se relaciona à sua função cotidiana, nos locais onde são produzidos e reproduzidos, como representativos do modo de vida e da identidade de povos e comunidades tradicionais específicos. Na normatização do IPHAN, em consonância com História da Alimentação, o alimento é tomado como prática cultural, ou seja, como sistema de valores que estrutura a percepção e a postura dos indivíduos no cotidiano e, portanto, fundamental no que se refere à sua identidade e à identidade de seu grupo (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 2000).

Pelo Decreto nº 3.551/2000 delineiam-se, como passíveis de reconhecimento imaterial, pelo IPHAN, as celebrações, ofícios e modos de fazer, formas de expressão e lugares - seus usos e as representações sociais associados a eles. Vale salientar que o instrumento de registro do IPHAN não se destina ao reconhecimento de receitas de comida. O valor cultural e patrimonial não reside em um prato típico ou em sua receita, mas nas práticas de comensalidade, nos rituais e nos significados que lhes são atribuídos, ou seja, tradição e identidade para tornar-se oficial e reconhecidamente um patrimônio alimentar.

Com um foco mais comercial, existe a catalogação do patrimônio alimentar nacional, pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), que registra os produtos com Indicação Geográfica (IG) em duas modalidades: Indicação de Procedência (IP) – que protege a relação entre o produto e sua reputação, em razão de sua origem geográfica específica; e Denominação de Origem (DO) – que garante que as qualidades de um produto sejam determinadas, exclusiva ou essencialmente, pelas características daquele lugar, incluídos fatores naturais e humanos, ou seja, produtos georreferenciados.

No Brasil, marcas e selos de certificação são usados, cada vez mais, como marcadores de autenticidade identitária e da tradição local geográfica (IG). Alguns exemplos, registrados no INPI, que ilustram essa situação são: queijos artesanais da Canastra e da Serra, doces de Pelotas, produção tradicional e práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí; modo de produção artesanal dos queijos de Minas Gerais, e o modo de fazer queijo artesanal serrano de Santa Catarina e Rio Grande do Sul.

Existem outros na Base de dados INPI 2020, mas os produtos alimentares supracitados acumulam dois registros: IG e IPHAN. Vale destacar que o registro do ofício das baianas de acarajé já foi reconhecido pelo IPHAN e se encontra em análise no INPI.

Após definições do eixo temático, consideradas na análise é possível propor algumas soluções aos desafios no cenário brasileiro mencionado anteriormente. Em relação ao primeiro desafio, propõem-se algumas maneiras para se preservarem a identidade, a tradição, e o patrimônio alimentar: i) institucionalização, através da proteção, seja por meio de registros oficiais outorgados pelo IPHAN ou pelo INPI, seja tornar como patrimônio alimentar oficialmente reconhecido (IG); ii) a necessidade de políticas públicas que salvaguardem as tradições e identidades locais, por exemplo, através da merenda escolar, que pode refletir, valorar hábitos e práticas alimentares das respectivas comunidades urbanas ou rurais.

Um caso emblemático deste último desafio é o Projeto de Lei 3.292/2020, sem finalização até Abril de 2021, que promove mudanças na lei que rege o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Entre as alterações para o PNAE estão: oferta de carne suína ao menos uma vez por semana nas escolas; reserva de mercado para leite fluido (em caixa) - desprestigiando o pequeno agricultor, e os povos tradicionais; retirada da obrigação do trabalho de nutricionistas para elaboração do cardápio; e fim da prioridade às comunidades indígenas e quilombolas no fornecimento de alimentos. Trata-se do desmonte de uma política pública, como já ocorreu com a extinção do Consea Federal, em outras palavras, políticas públicas conquistadas com luta, pois como afirmava Bobbio “Nenhum direito vem sem luta e está posto”; iii) disseminação e valorização das cozinhas emblemáticas regionais e étnicas.

Entende-se que todas as sugestões propostas têm limites e meandros como desdobramento das colocações feitas acima. O próprio fato do poder público garantir a salvaguarda dos bens patrimoniais impõe a necessidade de se considerar como variável relevante a possibilidade dos usos ideológicos do patrimônio, suas nuances e seus limites, acerca das reflexões, articulações possíveis, e dos desafios entre alimento, tradição, identidade e patrimônio aqui contextualizados.

Propõem-se, em relação ao segundo desafio, a diminuição da burocratização e da tentativa de homogeneização dos produtos. Percebe-se que grande parte das dificuldades enfrentadas pelos detentores de conhecimentos tradicionais está associada à atuação de outros órgãos públicos, que desenvolvem políticas e ações

contraditórias a respeito da preservação cultural. Citam-se como exemplo: o modo tradicional de fazer cajuína – alimento georreferenciado – está ameaçado pela iniciativa do Sebrae de promover a padronização da bebida, a fim de atender ao já dado reconhecimento – o registro IG. O Sebrae passou a concentrar seus esforços na padronização, para que a cajuína passe a ter sempre a mesma cor, teor de açúcar e sabor, o que contraria as práticas locais, que valorizam a diversidade. Além disso, a produção da cajuína a partir do caju clonado acarreta o risco de que cajuais nativos sejam preteridos em favor dos cajuais geneticamente melhorados, impactando e comprometendo a biodiversidade local (Couto e Reis, 2015).

O que ocorre com a cajuína é paradigmático das dificuldades enfrentadas por muitos outros produtos locais e tradicionais, que não conseguem preencher os requisitos de uma legislação desenvolvida para uma produção industrial e de larga escala de alimentos. As normas sanitárias tendem a promover excessiva homogeneização e industrialização dos produtos, em detrimento de sua identidade e tipicidade. As normas sanitárias devem procurar um equilíbrio entre a saúde e segurança dos alimentos e a valorização de práticas locais e tradicionais relevantes à biodiversidade e à diversidade sociocultural. Este é um dos desafios no cenário brasileiro sobre estes alimentos nutricionais georreferenciados pela tradição, identidade e reconhecidos como patrimônio.

Nessa mesma linha, Wilkinson complementa: (...) noções variadas de qualidade estão em concorrência e contestação, revelando os distintos valores por trás da aparente neutralidade de normas e técnicas. O que para alguns são valores estéticos associados à produção artesanal, para outros são indicadores de ameaça à saúde pública. (WILKINSON, 2002, p.19)

Além disso, outro desafio destes alimentos georreferenciados, como destaca Arantes (2004), é entender que a formação do valor de um bem cultural (especificamente alimento) não é constituída pela propriedade inerente ao alimento, mas, sim, pelo julgamento que os sujeitos fazem sobre tais alimentos. Entende-se que compreender as relações e o imaginário em torno da comida, como patrimônio alimentar cultural, constitui mecanismo para a compreensão da dinâmica histórica e cultural das identidades e tradições nas diferentes regiões e territorialidades brasileiras.

Outro desafio é ensinar ao consumir: seja em relação a alimentos reconhecidos oficialmente, já supracitados; seja em relação às comidas singulares, aqui

compreendidas como aquelas conectadas a uma tradição, identidade ou patrimônio específico, pois originam-se de “cozinhas emblemáticas”, maneiras culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de se alimentar, das quais os pratos são elementos constitutivos. Emblema, como uma figura simbólica, destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que expressa um pertencimento e, assim, uma identidade.

Seja nos alimentos reconhecidos oficialmente ou nas cozinhas emblemáticas, a identidade, tradição e o patrimônio apelam para a qualidade, que significa cada vez mais um estado de relações sociais centradas no consumidor, em detrimento do simples ajustamento às normas – “a participação implica a educação do cliente... mas é claro que, se o cliente deve desempenhar um papel, não apenas em termos de informação, mas, também, de ação, será preciso ensiná-lo”. (LEHTINEN, 1985, *apud* GOMEZ, 1994, p.71).

Tudo isso, além do conhecimento do consumidor pelas cozinhas regionais/emblemáticas, e o despertar do seu interesse e valorização de sua parte enquanto consumidor. Há também os desafios no que se refere ao tocante, dos desdobramentos do processo de globalização. Stuart Hall destaca dois aspectos. Em primeiro lugar, uma das possibilidades é o reforço de identidades menos abrangentes que as nacionais (locais) em resistência à globalização. Contrariamente, a conexão entre as culturas e o consumismo global gera uma situação em que as culturas estão mais sujeitas a influências externas, sistemas de comunicação globalmente interligados, tornam as identidades desvinculadas – desalojadas – de tempos, lugares, histórias e tradições específicos e parecem “flutuar livremente” (HALL, 2001).

Embora esses dois aspectos possam parecer excludentes, pode-se perceber uma interpenetração das duas esferas. Na contemporaneidade, a dinâmica alimentar é mais do que nunca marcada pelo jogo de interação, influência e convivência entre inovações e tradições, criando um cenário em que várias temporalidades se fundem e se materializam em sabores, texturas e práticas. Nesse contexto, a questão da “invenção das tradições” se faz presente: na busca pela organização de um patrimônio cultural, tradições são valorizadas, ressignificadas e algumas vezes, até mesmo, inventadas, segundo Eric Hobsbawm. (HOBSBAWN; RANGER, 1984).

Na modernidade, em função de uma internacionalização houve um significativo aumento da expansão do fast-food, dos restaurantes e produtos “étnicos” (ou “exóticos”, dependendo da perspectiva), da chamada “migração das cozinhas”

(Goody, 1989). Alguns viram nessas inovações uma ameaça às cozinhas regionais tradicionais. No entanto, essas mudanças não apenas não as extinguiram como também contribuíram, indiretamente, para a recuperação de conhecimentos e práticas alimentares tradicionais em muitos lugares como uma forma de afirmação identitária.

A alimentação, quando constituída como uma cozinha organizada, torna-se um símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada, por meio da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social.

No entanto, a questão de delimitar espacialmente uma cozinha vai muito além das fronteiras geográficas, que seriam seu suporte físico, ou da origem de seus elementos, ela implica a significação que é dada a certos pratos que irão caracterizá-la. Pode-se citar a cozinha do Recôncavo Baiano, reconhecida como a de maior influência africana, relacionando-se às religiões afro-brasileiras, às comidas de santo. Por outro lado, a interiorana possui uma roupagem sertaneja - deslocamentos populacionais -, muito diferenciada, apesar de possuir em comum diversos elementos, tais como plantas, animais e temperos, mas também preferências, interdições e prescrições, associações e exclusões. No interior baiano, a carne de bode e o leite de cabra, por exemplo, são amplamente utilizados por todas as camadas sociais, que combinam elementos locais, mesclando e criando conjuntos e sistemas alimentares próprios. A comida serve para identificar, reconhecer. Ela também serve para estigmatizar, pois a mistura rala de farinha com água - o chibé, no Norte – e a farinha d'água, no Nordeste, ainda é um indicador de pobreza nessas regiões, servindo para indicar uma situação sócio-histórica que perdura desde o Brasil colonial.

Quando se trata daquilo que comumente se denomina “cozinha típica regional”, interessa à materialidade das identidades; a forma pela qual as identidades comunicam o pertencimento a uma cultura e sua tradição, por meio de um conjunto maior que é seu patrimônio alimentar. A culinária é um dos modos pelos quais as identidades assumem materialidade. A comida típica não é qualquer comida; representa experiências vividas, representa o passado (legado histórico) e, ao fazê-lo, coloca-o em relação com os que vivenciam o presente. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Do ponto de vista aqui proposto, a maneira como o alimento pode ascender ao status de patrimônio encontra-se na percepção dessas manifestações do real. Elas constituem formas de transmissão, valorização e consumo de tradições, uma vez que produzem e reproduzem uma determinada fala sobre o que é tradicional, o que compõe as identidades. Balandier delineia “se o poder necessita recorrer a um passado coletivo para legitimar sua dominação, recorrer à culinária tradicional constitui uma estratégia interessante”. Nessa linha de pensamento, a preservação de vários alimentos e a culinária identitárias e tradicionais (emblemática como delineia Canesqui, 2005) podem ser asseguradas.

Neste pêndulo temporal entre passado e presente da materialidade identitária encontra-se um dos grandes desafios no cenário brasileiro: conservar, reconhecer e ressignificar tradição, identidade e o patrimônio alimentar, com biomas e territorialidades tão distintos e singulares em termos quantitativos e qualitativos. Importante lembrar, que as mudanças proporcionadas pelo processo de globalização, o turismo, o desenvolvimento urbano e outros fatores, vistos muitas vezes como ameaça ao patrimônio, podem ser percebidos também, como reforçadores das condições atuais de existência dos bens culturais. Assim, produtos alimentícios tradicionais, típicos de um território, atrelados a um know-how e técnicas de produção e de processamentos localizados, como também a condições agroecológicas específicas possuem de características específicas que os diferenciam ao constituírem identidade, tradição e, em última instância patrimônio, junto a expressão do verdadeiro capital humano e social.

Essas condições também podem vir a ser ferramenta para a retomada da reflexão sobre o tripé: tradição, patrimônio e identidade, como também servir de instrumentos que auxiliam a salvaguarda de alimentos singulares e de cozinhas emblemáticas intimamente ligados a este tripé e a diversidade cultural e a criatividade humana, que se expressam nas mais diferentes formas de utilização de recursos naturais e de interação do homem com o meio em que vive. As políticas de salvaguarda da comida com todo seu processo identitário sociocultural, tradição e memória, dependem, entretanto, de melhor articulação com as demais políticas de desenvolvimento econômico e social, para que incluam e valorizem a bio e a socio diversidade brasileira.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL- IPHAN. Princípios, ações e resultados da política de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil. Disponível em: <<http://www.ipan.gov.br>> Acesso em: 22 mai. 2020.
- BRASIL. INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUTRIAL (INPI) . Indicação Geográfica. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br>> Acesso em: 22 mai. 2020.
- BRASIL. Segurança Alimentar e Nutricional. (SAN). Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/comunicacao/artigos/2014/direito-humano-a-alimentacao-adequada-e-soberania-alimentar>>.
- CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. Antropologia e nutrição: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Antropologia e Saúde collection. ISBN 85- 7541-055-5.
- CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. A invenção do cotidiano: artes de fazer. v. 2. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.
- DaMATTA, R. O que faz o brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- HALL, Stuart. A identidade cultural na pós-modernidade (11a. Edição). São Paulo: DP&A, 2006.
- SHILS, Edward. Tradition. Chicago: University of Chicago Press, 1981.
- WILLIAMS, Raymond. Cultura e sociedade 1780 -1950. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1979.
- WILKINSON, John. A agricultura familiar ante o novo problema de com petitividade dosistema agroalimentar na América Latina. Estudos, Sociedade e A agricultura, n.21, p.62- 87, out,2003
- HOBSBAWN, Eric; RANGER, Terence. HOBSBAWM Eric; RANGER, Terence. The Invention of Tradition. Cambridge: Cambridge University Press, 1983.
- Bauman, Z. (2005). Identidade: entrevista a Benedetto Vecchi. Rio de Janeiro: Jorge Zahar.
- COUTO, Vitor de Athayde.; REIS, Livia Liberato de Matos. Produtos territoriais familiares e certificação. Informe Agropecuário, Belo Horizonte, v.30, n.250, p.32-36, mai-jun., 2009.
- BALANDIER, Georges. O poder em cena. Brasília: Ed. Universidade de Brasília, 1982.
- BRASIL. Decreto no. 3.551 de 04 de agosto de 2000. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Diário Oficial da União 7 ago. 2000; Seção 1: 2.
- SANTILLI j. Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores. São Paulo: Peirópolis; 2009.
- BRASIL. Ministério dos Direitos Humanos. Secretaria Nacional de Políticas de Promoção da Igualdade Racial. Comunidades Tradicionais de Matriz Africana e Povos de terreiro:

Segurança Alimentar, nutricional e Inclusão produtiva / elaboração de Taís Diniz Garone– Documento eletrônico – Brasília: Ministério dos Direitos Humanos, 2018, 242 p. Disponível em: http://www4.planalto.gov.br/consea/eventos/plenarias/recomendacoes/2016/recomendacao_003_mp_ptma.pdf/view.

GÓMEZ SEGADE, José Antonio. El acuerdo ADPIC como nuevo marco para la protección de la propiedad industrial e intelectual. Actas de recho Industrial y Derecho de Autor 1994-95. Madrid: Marcial Pons, t.16, p.33-79, 1994.

Unesco. Gingerbread craft from northern croatia: inscribed in 2010 on the representative list of the intangible cultural heritage of humanity. [acesso em: 30 mai. 2020]. Disponível em: <http://www.unesco.org/culture/ich/RL/00356>.

CAPÍTULO 5

O TRIPÉ: AGROECOLOGIA, MEIO AMBIENTE E ALIMENTAÇÃO/NUTRIÇÃO

Esta questão é tratada aqui de um ponto de vista multidisciplinar. Cabe de forma concisa definir, entre as muitas definições possíveis, os quatro verbetes que formam o título. Primeiramente, definem-se os conceitos, ainda que de forma simplificada. Em seguida, procura-se demonstrar como eles podem ser interpretados na sua complexidade, verificando-se a sua interdependência sob diversos aspectos.

Com base em Foucault (1990), pode-se afirmar que a alimentação corresponde à marca identitária de um ser singular, que tem a capacidade de trabalhar também para gerar a comida; que dispõe da possibilidade de falar, incluindo aí a comida como tema; que tem o poder de imaginar e de representar o mundo; a si mesmo; o trabalho; as imaginações e significações, incluídos aí o comer, o nutrir e o alimentar-se a si mesmo e ao outro. A comida, como alimento simbolizado, é resultante do trabalho humano voltado a sua produção, distribuição e consumo - práticas sociais estabelecidas a partir da definição culturalmente construída do que é ou não comestível. (BOSI; PRADO et all, 2011). Assim, alimentação trata das relações humanas mediadas pela comida ao longo da história. Conclui-se que, na vida humana, alimentação, nutrientes e comida não existem separadamente; ao comer um bem-casado, o ser singular incorpora o alimento, respectivos nutrientes, e símbolos que lhe foram atribuídos, nas práticas sociais.

Nas dimensões de natureza sociocultural da Nutrição, particularmente, dentro de uma abordagem holística, salienta-se que Alimentação é mais que ingerir um alimento, é um conceito carregado de representações e significados multifatoriais. Azevedo (2014) destaca que as discussões sociais sobre o alimento na atualidade vão além das questões do acesso e das situações de fome e partem para preocupações sobre sua qualidade, seus componentes culturais e os aspectos socioambientais da sua produção. Assim, as discussões sobre os riscos ambientais e as repercussões do moderno sistema agroalimentar passaram a ser incluídas, e o conceito de alimento saudável e adequado passou a assumir “componentes

socioambientais e culturais favorecendo a agricultura familiar e orgânica, a Agroecologia, a soberania alimentar e o local como espaço privilegiado de produção alimentar". Salienta ainda a importância dos aspectos da transição epidemiológica e nutricional e referência a entrada da mulher no mercado de trabalho, o aumento da longevidade, o desenvolvimento tecnológico e a crescente urbanização como componentes que também tiveram influência na evolução deste conceito.

Indo além da definição de Nutrição pautada, na perspectiva biológica, de Mitchell (1978) define que a define como a ciência dos alimentos, dos nutrientes, sua ação-interação e equilíbrio relacionado à saúde e à doença. E, na mesma linha de pensamento, definida conforme Bosi (IN: PRADO; CARVALHO et all, 2012), como um processo fundamentalmente biológico. Essas definições de Nutrição são válidas e importantes, mas reduzem a questão nutricional a intervenções circunscritas ao setor saúde, em sentido restrito, epidemiológico ou na Clínica.

Autores, a exemplo de Leitzmann e Cannon (2005), afirmam que a Nutrição enquanto ciência deve englobar questões sociais, ecológicas, éticas e culturais, devendo estar comprometida com a criação, manutenção e defesa de programas e políticas que respeitem os direitos humanos à alimentação adequada; promovam a saúde e bem-estar dos indivíduos e coletividades; ambientalmente conservem os recursos naturais, assegurando de forma integrada a manutenção da vida sustentável.

Essa última definição aponta para a construção de novas relações entre a nutrição, alimentação, meio ambiente, agroecologia e suas transversalidades. Assim, abrem-se novos diálogos no campo de conhecimento, saberes e práticas. Incluem-se os campos da alimentação e nutrição sempre articulados a interesses, sentidos, e significações múltiplas congruentes aos diferentes grupos sociais e suas questões alimentares. Faz-se um esforço de modo a contemplar a complexidade e multidimensionalidade da alimentação e nutrição, enquanto fenômenos social e humano, aproximando-os do meio ambiente e da agroecologia, no intuito de realizar uma análise sob as possíveis correlações entre eles. Tal tarefa, exige um pensamento sempre aproximativo e inacabado, típico do processo de conhecimento, característico do pensamento complexo de Morin (2011).

Neste texto, o verbete ambiente possui enfoque em sentido restrito, ou seja, a definição de meio ambiente, delineada pela Política Nacional do Meio Ambiente (PNMA). Isso se justifica porque o que se pretende é enfocar questões entre o meio

ambiente (aqui referido apenas como ambiente) e a produção agroecológica e sua relação com alimentação e nutrição. Assim, fica entendido que ambiente é um: "... conjunto de condições, leis, influências e interações de ordem física, química e biológica que permite, abriga e rege a vida em todas as suas formas".

Por fim, segundo ARL (2007), a Agroecologia apresenta vários significados, ficando evidente que é uma ciência fundamentada em interações positivas, de cooperação, que restabelece a relação humana na natureza. Ela resulta da Ecologia Aplicada ao humano e às suas relações de convivência, e sobrevivência produtiva na natureza. Como paradigma tecnológico radicalmente contrário ao produtivista, surgem as agroecologias como conjunto de princípios cuja base é a utilização de técnicas que garantam a preservação do meio ambiente e uma agricultura sustentável, envolvendo diferentes tendências, como a agricultura biológica, a agricultura biodinâmica, e a agricultura orgânica, cada uma com suas especificidades. Tem, como denominador comum, otimizar a integração entre capacidade produtiva, uso e conservação da biodiversidade e dos demais recursos naturais, equilíbrio ecológico, eficiência econômica e justiça social a preocupação ambiental (MACHADO, 2019).

A estreita ligação entre alimentação, nutrição, ambiente e agroecologia pode ser percebida na legislação nacional. De fato, houve uma evolução no sentido de aperfeiçoar e abarcar a relação sustentável homem–natureza–alimentação–nutrição. Desde os primeiros meses do Governo Lula, criou-se o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), com a finalidade de: "... *incentivar a agricultura familiar, compreendendo ações vinculadas à distribuição de produtos agropecuários para pessoas em situação de insegurança alimentar e à formação de estoques estratégicos*". Em outras palavras, no primeiro momento, os objetivos eram combater a insegurança alimentar e a fome, promovendo inclusão social (por meio da agricultura familiar); e, promover a soberania alimentar.

No Brasil, 3 anos depois, para enfrentar esta problemática da alimentação e da nutrição, de forma ampla, entrou em pauta o sistema público de governança - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). Foi a primeira vez que os verbetes alimentação, nutrição ambiente e agroecologia foram unidos legalmente. O SISAN reúne diversos setores do governo e da sociedade civil organizada com o propósito de formular, articular e implementar todas as políticas, planos, programas e

ações com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada (DHAA), direito inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal/88. Nesta lei define-se o termo Segurança Alimentar e Nutricional (SAN): “(...) consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como bases práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”.

A SAN além de ter definido os contornos do SISAN, promoveu o reconhecimento da produção agroecológica como estratégia intersetorial de promoção da Saúde, por meio das práticas alimentares, de sustentabilidade, através de processos produtivos agroecológicos e orgânicos, e de segurança alimentar e nutricional. Esta lei trata como essencial abastecimento, produção, extração, processamento, distribuição e estruturação de alimentos, por meio de sistemas sustentáveis e descentralizados, de base agroecológica. O objetivo é promover sistemas sustentáveis de alimento que respeitam conhecimento popular, biodiversidade, e fortaleçam os povos indígenas e as comunidades tradicionais, além da Agricultura Familiar. A SAN necessariamente experimenta a alimentação e nutrição nos aspectos produtivos ambientais, a partir de práticas sustentáveis, como a prática agroecológica.

Destaca-se, por fim, o vanguardista Decreto 7.794/2012, pois foi a partir desse Decreto que o Brasil se tornou o primeiro país a criar uma política de estado específica para o incentivo à agroecologia e à produção orgânica. O Decreto instituiu a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PNAPO) tendo como diretrizes entre outras: i) a promoção da Soberania, o SAN, e o DHAA por meio da oferta de produtos orgânicos e de base agroecológica isentos de contaminantes que ponham em risco a saúde; ii) promoção de sistemas justos e sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos, que aperfeiçoem as funções econômica, social e ambiental da agricultura, inclusive reafirmando o combate as desigualdades de gênero; iii) valorização da agrobiodiversidade e dos produtos da sociobiodiversidade e estímulo às experiências locais de uso e conservação dos recursos genéticos vegetais e animais, especialmente àquelas que envolvam o manejo de raças e variedades locais, tradicionais ou crioulas.

Não se pode deixar de delinear sobre o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf) com suas 12 linhas de crédito, delas, para esta análise se destaca o Pronaf Agroecologia, de 2016, para promover o financiamento a agricultores e produtores rurais familiares, pessoas físicas, para investimento em sistemas de produção agroecológicos ou orgânicos, incluindo-se os custos relativos à implantação e manutenção do empreendimento. Como demonstra os indicadores estatísticos do IBGE (censo agropecuário 2017) a agricultura familiar certamente possui números de produção relevantes na produção de vários alimentos, dessa maneira contribui para o consumo e o acesso à alimentação adequada e saudável, respeitada diversidade da cultura alimentar nacional, como preconiza o campo da alimentação e nutrição.

Ainda dentro do escopo do PAA, em confluência com outros Programas, como Programa Nacional de Alimentação Escola (PNAE), estabelece que do total de recursos nos exercícios financeiros destinados à aquisição de gêneros alimentícios aos órgãos e entidades da Administração Pública Federal pelo menos 30% à 40% deverão ser destinados à aquisição de produtos da agricultura familiar, incluídos nestes Povos e Comunidades Tradicionais. Mas por que é importante o mote agricultura familiar, no tema em tela?

A agricultura familiar historicamente reduz a insegurança alimentar tanto pela questão do autoconsumo, como pela geração de excedente. Políticas públicas que priorizam a produção familiar de base agroecológica, prioritariamente assentados e Povos e Comunidades Tradicionais, nas compras governamentais de aquisição de alimentos aumentam e reforçam a realidade de produtos alimentares mais saudáveis, tanto para os que produzem, como para os consumidores brasileiros. Os consumidores têm buscado cada vez mais informações sobre os produtos para se decidir na hora da compra. Isso também ocorre com os alimentos. A procura pela qualidade, a rejeição por agrotóxicos tem sido elementos que mudam a relação dos consumidores com os alimentos. Isso demanda produtos mais saudáveis, cujo processo produtivo respeita o meio ambiente de maneira integral.

Desta forma, os sistemas agroecológicos e orgânicos de base familiar de produção são legalmente amparados e recebem alguns apoios financeiros, técnicos e créditos governamentais. Essa realidade impele a produção de alimentos agroecológicos e orgânicos nestas unidades familiares, onde a “qualidade” do produto

é considerada fator básico, e cada vez mais centrada na relação com o “consumidor consciente”. No manejo das unidades de produção agroecológicas e orgânicas os agricultores familiares se valem do “enfoque sistêmico” privilegiando a conservação ambiental, a biodiversidade, os ciclos biológicos e a qualidade de vida.

O conjunto dessas ações e atores - técnicos da Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER), agentes financeiros, Organizações Não Governamentais (ONG), diferentes tipos de agricultores familiares e organizações econômicas da agricultura familiar – garantem o aumento na produção de alimentos saudáveis, maior oferta de produtos com valor agregado, aumento da renda do agricultor familiar e a dinamização da economia local. De acordo com a *Food and Agriculture Organization of United Nation* (FAO) produtos de base agroecológica oferecem para a saúde ambiental e humana a produção de alimentos mais nutritivos e culturalmente apropriados, o que garante uma dieta mais equilibrada (FAO, s/d).

Aqui importa observar como alimentação, nutrição, ambiente e agroecologia estão interligadas e compõem um sistema multidisciplinar como concerne à pós-modernidade. Por exemplo, a inter-relação entre o local e o global concernente à tecnologia de alimentos. O uso de novas tecnologias na produção e pós-colheita de mangas provocou, no mercado soteropolitano a dominação de quatro variedades (principais: *Tommy e Palmer*; e, *Espada e Rosa*, estas últimas, recentemente cultivada no eixo exportador), produzidas para exportação no eixo Juazeiro e Petrolina. A padronização do fruto praticamente excluiu do mercado dezenas de outras variedades regionais (*Pingo de Ouro*, *Carlota*, *Ourinho*, etc), cada vez mais difíceis de serem encontradas até mesmo em feiras locais.

É essencial repensar o sistema produtivo atual e o consumo, pois as práticas alimentares de uma população comprometem a sua sustentabilidade. A produção de alimentos produzidos segundo os princípios agroecológicos está pautada na conservação de um ambiente durável e na promoção da saúde. Ao contrário da agricultura convencional ou dominante, subproduto da Revolução Verde (uso das três áreas do conhecimento: Química, Biologia e Mecânica – por exemplo, por meio de agroquímicos e manejo radical e violento do solo, destruindo biomas, como é o caso dos Cerrados); seguida da Revolução Azul (Biotecnologias) e da Engenharia Genética (transgênicos); a agricultura agroecológica não utiliza, ou não da mesma forma e escala, essas três áreas do conhecimento. Na agroecologia, a química é

desdoblada para fabricação de diversos tipos de biocaldas (fertilizante natural) e também em defensivos naturais, cuja combinação e dosagem variam conforme o alimento a ser produzido; a biologia é utilizada na preparação e melhoramento da compostagem orgânica; e a mecânica busca ser utilizada considerando a interação com o ambiente.

Por outro lado, a agricultura convencional de base produtivista predominante utiliza: a) insumos agroquímicos industriais (fertilizantes, biocidas em geral, etc.), houve um aumento exponencial desses insumos, somente no ano de 2020, somavam 967 aprovações para utilização na produção agroalimentar. Em outras palavras, foram, em média, quase 10 produtos agrotóxicos liberados por semana em 2020, totalizando um terço de todos aprovados desde CF/88. E, 90% das aprovações ocorreram após o início da pandemia.

Notoriamente, os agrotóxicos, em seus diferentes graus de toxicidade, representam riscos à saúde humana e ao ambiente, prejudicando inclusive a harmonia da cadeia trófica, via extinção de certos insetos, cujos efeitos colaterais resultam no surgimento de pragas. Não se pode deixar de mencionar: a) o glifosato - herbicida capaz de matar qualquer planta, menos a cultura comercial geneticamente modificada; b) insumos biológicos, principalmente as sementes transgênicas do tipo terminator; e, c) mecanização radical para desmatamento, aração e gradagem que compactam o solo, desestruturam o equilíbrio natural, o que vai exigir insumos químicos de síntese para recompor nutrientes artificialmente, não raro poluindo lençóis freáticos.

Dessa forma, tratar de nutrição e saúde é pensar também em alimentos dos sistemas agroalimentares agroecológicos sustentáveis. De acordo com Machado (2019), a produção, o armazenamento, o acondicionamento e a comercialização dos alimentos devem ser vistos numa perspectiva em que a nutrição seja central para se alcançar o pleno direito à alimentação saudável. Do ponto de vista da sustentabilidade e da promoção na interface saúde e alimentação, percebe-se a importância da Ciência da Nutrição.

Maluf et al. (2015) defende que a Agroecologia é um tipo de agricultura com estreita relação com a nutrição, visto que diversifica culturas alimentares presentes nos sistemas de produção. O autor destaca a influência dessa diversificação na criação de bancos de sementes, servindo de estratégia para resgatar variedades,

variar dietas, bem como para resistir aos padrões tecnológicos impostos por corporações e ao modelo do agronegócio. Um exemplo paradigmático, da importância da necessidade do resgate de mudas originais, ocorreu no Sul da Bahia com o cacau de Cabruca, mais resistente à vassoura de bruxa e à podridão parda.

No Brasil a conexão entre alimentação, nutrição, meio ambiente e agroecologia desdobram-se na realidade material, transcendem ideias, e podem ser entendidas como os ideais e anseios de uma sociedade, com muitos dos seus grupos sociais que após décadas de lutas foram incluídos no “pacto social” brasileiro, e seus respectivos direitos a alimentação adequada e saudável, com alimentos de base agroecológica, portanto mais limpos e salutares, cuja produção respeite o meio ambiente – bem público, em última instância analítica (quanto vale o bem-estar e a saúde?). Essa ligação são conquistas expressas nos marcos legais e normativos vigentes. Cabe destacar o arcabouço jurídico existente ao redor desses temas, bem como as estruturas de Estado criadas em sua decorrência são demonstrações inegáveis da importância do assunto alimentação, nutrição, ambiente, e agroecologia para o povo brasileiro. Essas leis advém dos valores, costumes e tradições de seu povo e, por isso, o amparo legal é a salvaguarda e expressão máxima de sua vontade.

A ciência da Nutrição por uma abordagem holística é capaz de apreender a sua importância na contribuição da sustentabilidade quando valoriza os hábitos alimentares locais e tradicionais, e aproxima alimentação à saúde. Ao aproximar o seu discurso da agroecologia, ressalta a importância do consumo de produtos mais limpos, inclusive da agricultura familiar com sua perculariedade inclusiva de gênero, etnia, raça e outras questões socioeconômicas, liberdade e diversidade das práticas alimentares, asseguradas no ordenamento jurídico. A nutrição não é só “se nutrir” de alimentos saudáveis, pois a alimentação e a saúde vão muito além disso, envolve dimensões políticas, ambientais, socioafetivas, econômicas culturais e étnico-religiosas.(MELO, SILVA e etc, 2017).

Dessa forma, o campo da alimentação e nutrição com seu arcabouço teórico tem um importante papel na promoção e fortalecimento de ações das políticas públicas, pautadas no DHAA, a exemplo do SISAN; PAA; PNAE etc; da educação alimentar (seja oficial, como o Guia Alimentar ou de outras formas); no direcionamento do consumo que não adere qualquer tipo de alimento ou processo produtivo – coerente a alimentação saudável, com responsabilidade ambiental. Daí, também a

sua importância, junto a outras ciências, na luta por um desenvolvimento sustentável, e como afirmava Norberto Bobbio, "... nenhum direito advém sem luta e está posto". É preciso vigilância, profusão do conhecimento entre seus pares e outros da sociedade para que as conquistas não se percam. Essa aproximação com a realidade leva a repensar caminhos já trilhados que expõe o atual estado da arte, e o que ainda deve ser feito para transformá-lo no campo da alimentação e nutrição e suas contribuições. Assim, alimentação, nutrição, ambiente e agroecologia, através dos diferentes agricultores familiares, contrariando o senso comum poderá, sem utopias, ser portadora de futuro sustentável.

REFERÊNCIAS

AZEVEDO, E. de. Segurança Alimentar e Nutricional e Controvérsias Científicas. Revista Segurança Alimentar e Nutricional, v.20, pp.147 - 155, 2013.

Azevedo E. Alimentação saudável: uma construção histórica. Simbiótica: Razão e Sensibilidade 2014; (7):83-111.

ARL, Valdemar. Reconstrução e re-significação do campo: um desafio sócio-político, científico e educacional. Ministério do Desenvolvimento Agrário MDA / Universidade Federal do Paraná, UFPR, 2007.

BRASIL,Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica, 2012.
http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7794.htm).

BRASIL. Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social.

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos. Resolução no 44, de 16 de agosto de 2011. Fomenta o acesso de mulheres ao Programa de Aquisição de Alimentos – PAA. Diário Oficial da República Federativa do Brasil: seção 1: Poder Executivo, Brasília, DF, ano 148, n. 158, p. 92, 17 ago. 2011.

BRASIL. Diário Oficial da União 2010; 4 fev. Cadernos da Agricultura Familiar Ministério do Desenvolvimento, 2016 Agrário. Disponível In:
http://agroecologia.gov.br/sites/default/files/publicacoes/Caderno%201%20Pronaf%20Agroecologia%20web_1.pdf. Acesso 28 de janeiro 2021.> Acesso 14 de janeiro 2020.

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Agrário. Estabelece, no âmbito da Administração Pública federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários. Decreto no 8.473, 22 de Junho 2015. Disponível In: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/decreto/D8473.htm>.Acesso 28 de janeiro 2021.

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos. Resolução no 44, de 16 de agosto de 2011. Fomenta o acesso de mulheres ao Programa de Aquisição de Alimentos – PAA. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil: seção 1: Poder Executivo, Brasília, DF, ano 148, n. 158, p. 92, 17 ago. 2011.

CADERNOS DA AGRICULTURA FAMILIAR Ministério do Desenvolvimento, 2016 Agrário, <http://agroecologia.gov.br/sites/default/files/publicacoes/Caderno%201%20Pronaf%20Agroecologia%20web_1.pdf> Acesso 16 de fevereiro 2020.

FOUCAULT, M. **AS PALAVRAS E AS COISAS: UMA ARQUEOLOGIA DAS CIÊNCIAS HUMANAS.** SÃO PAULO: MARTINS FONTES; 1990.

VASCONCELOS, F.A.G; BATISTA FILHO, M. História do campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva no Brasil. Rev. Nutr., Campinas, 23(6):935-945, nov./dez., 2010.

VASCONCELOS, F.A.G. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. Rev Nutr 2002; 15(2):127-138.

- BOURDIEU, P. O poder simbólico. 2 a ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil; 1998.
- BOURDIEU, P. Algumas propriedades dos campos. In: Bourdieu P. Questões de sociologia. Rio de Janeiro: Marco Zero; 1983. p.89-94.
- MITCHELL, H.S. Nutrição. Rio de Janeiro: Interame-ricana; 1978.
- FAO. Agroecologia. S/d. Disponível em: <http://www.fao.org/familyfarming/themes/agroecology/es/>. Acesso em: 29 set. 2020.
- BRASIL. Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências [online]. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/consea/static/eventos/LOSAN%20%20Lei%2011.346%20de%2015%20de%20setembro%20de%2020061.pdf>.
- BRASIL. Lei no 6938/81. Dispõe sobre a Política Nacional do Meio Ambiente, seus fins e mecanismos de formulação e aplicação, e dá outras providências.(PNMA). Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l6938.htm.
- BRASIL, Decreto 7.794, Institui Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica, 2012. http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2011-2014/2012/decreto/d7794.htm.
- FISCHLER, C. Food, Self and Identity. Social Science Information, v. 27, pp. 275-293, 1988.
- FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998
- POULAIN, J. P. Sociologias da Alimentação. Florianópolis: Editora UFSC, 2004.
- PRADO, S.D.; BOSIL, M.L.M; CARVALHO, M. VV.S; GUGELMIN, S. A; MATTOS, R. A; CAMARGO JUNIOR, K. R; DELMASCHIO, J. KJ. Alimentação e nutrição como campo científico autônomo no Brasil: conceitos, domínios e projetos políticos. Disponível In: <<https://www.scielo.br/j/rn/a/xg7C7qjNQXkjQ7hft39qLRQ/?lang=pt>>. Acesso 28 de janeiro 2021.
- PRADO, SD, Bosi MLM, Carvalho MCVS, Gugelmin AS, Silva JK, et al A pesquisa sobre alimentação no Brasil: sustentando a autonomia do campo Alimentação e Nutrição. Ciênc Saúde Coletiva. 2011; 16(1):107-19.
- MACHADO, J.A. Ativismo em rede e conexões identitárias: novas perspectivas para os movimentos sociais. Sociologias, v.18, pp. 248-285, 2007.
- MACIEL, M.E. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, A.M.;GARCIA, R.W. (Org.). Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora da FIOCRUZ, pp. 49-55, 2005.
- CARDOSO, Irene Maria. O nutricionista precisa conhecer a origem dos alimentos. Conselho Federal de Nutricionistas, 2016. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/2017/02/Revista-CFN-50_F.pdf>. Acesso 28 de janeiro 2021.
- LEITZMANN, Claus; CANNON, Geoffrey. Dimensions, domains and principles of the new nutrition science. Health Nutrition, 2005.

MACHADO, Kathleen Sousa Oliveira. Encontro dos conselhos de nutricionistas debateu políticas públicas e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). CFN, 2017. Disponível em: <<http://www.crn8.org.br/index.php/noticias/detalhes/encontro-dos-conselhos-de-nutricionistasdebateu-politicas-publicas-e-a-seguranca-alimentar-e-nutricional-san/295>>. Acesso em: 29 set. 2020.

MALUF, Renato Sergio et al. Agricultura sensível à nutrição e a promoção da soberania e da segurança alimentar e nutricional no Brasil. Ciência e Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 20, n. 8, p.2303-2312, 2015.

CAPÍTULO 5

O CAMPO DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: CUIDADO EM SAÚDE

No dicionário da Educação Profissional em Saúde, utilizado pela Fiocruz (2009), o verbete “cuidado em saúde”, sinteticamente, pode ser definido como: (...) uma dimensão da integralidade em saúde que deve permear as práticas de saúde. Não é apenas um nível de atenção do sistema de saúde ou um procedimento técnico simplificado, mas uma ação integral: respeitar, acolher, atender o ser humano. Ação que tem significados e sentidos voltados para compreensão de saúde como o “direito de ser”. Pensar o direito de ser na saúde é ter cuidado com as diferenças dos sujeitos – respeitando as relações de etnia, gênero e raça – que são, por vezes, portadores de necessidades específicas. Pensar o direito de ser é garantir acesso às outras práticas terapêuticas, permitindo ao usuário participar ativamente da decisão acerca da melhor tecnologia médica a ser por ele utilizada (Adaptado).

Essa definição aponta para a construção de novas relações entre os aspectos do Cuidado em saúde e suas transversalidades, tarefa que exige um pensamento sempre aproximativo e inacabado, característico do processo de conhecimento. O Cuidado em Saúde e a busca da sua definição enquanto conceito, abre novos diálogos no campo de conhecimento, saberes e práticas. Assim, incluem-se os campos da alimentação e nutrição sempre articulados a interesses, sentidos, e significações múltiplas congruentes aos diferentes grupos sociais e suas questões alimentares. Faz-se um esforço de modo a contemplar a complexidade e multidimensionalidade da alimentação e nutrição, enquanto fenômenos social e humano, aproximando-os do Cuidado em Saúde, no intuito de realizar uma análise sob as possíveis correlações entre eles.

Existem várias abordagens sobre a definição do Cuidado em Saúde: abordagem ‘pragmática do cuidado’; ‘clínica ampliada’; abordagem ‘gerencial do cuidado’; abordagem ‘filosófica do cuidado’; abordagem ‘emancipadora do cuidado’; abordagem ‘política do cuidado’; abordagem ‘sociológica do cuidado’, e abordagem ‘cultural do cuidado’. Identifica-se portanto, que não existe apenas uma forma de

cuidado em saúde. Metodologicamente, o termo Cuidado em saúde pode ser apreendido em múltiplos níveis de existência, dado que opera distintos níveis de realidade (ALMEIDA FILHO, 1997; 2000).

Nesta análise privilegiam-se alguns pontos da abordagem em clínica ampliada do cuidado. A abordagem clínica ampliada contempla de forma mais ampla as necessidades dos sujeitos atendidos, pois faz uma proposta contra-hegemônica ao modelo de assistência à saúde da clínica biomédica. Tem como um de seus pilares práticos, a Psicanálise, bem como outras linhas de atenção psicanalítica e psicológica. Delas decorre o mérito de se ampliar a compreensão do sofrer humano, uma vez que, no processo histórico de sua fundamentação teórica, afastaram-se do modelo positivista mecanicista biomédico, ao desenvolverem uma interpretação dinâmica da doença, e consideraram influências sociais. Dessa forma, alimentação e nutrição, enquanto também fenômenos social e humano conectam-se ao Cuidado de forma a respeitar e acolher práticas alimentares, inclusive, sob os aspectos psicológicos que certos alimentos, sejam por crenças, tabus, ou aspectos próprios das práticas alimentares – inclusas questões de identidade e pertencimento- podem provocar na melhora do indivíduo.

A clínica ampliada propõe não ficar apenas com o que o corpo pode mostrar pelo olhar empírico, mas, sim, construir conjuntamente as decisões do próprio Cuidado, sem evitar qualquer desafio, seja este emocional, social, cultural ou econômico. E, ao considerar a necessidade da multiprofissionalidade das equipes, concebe a alimentação e a nutrição como fundamentos essenciais na contribuição da melhora do indivíduo. Assim, na elaboração dos projetos terapêuticos singulares, as práticas alimentares, os conhecimentos, crenças e tabus alimentares são considerados no tratamento, uma vez em que, questões de ordem psicológicas estão associadas a percepção de mundo do indivíduo, inclusive no que tange aos seus hábitos e práticas alimentares, e do indivíduo com grupos sociais.

Mitchell (1978) definiu Nutrição como a ciência dos alimentos, dos nutrientes, sua ação-interação e equilíbrio relacionado à saúde e à doença, e o processo pelo qual o organismo ingere, digere, absorve, transporta, utiliza e elimina as substâncias alimentares (p.11)21. Esse objeto de estudo foi ampliado por Leitzmann e Cannon (2005). Estes autores afirmam que a nutrição deve englobar questões sociais, ecológicas, éticas e culturais, devendo estar comprometida com a criação e

manutenção de programas e políticas que respeitem os direitos humanos, promovam a saúde e bem-estar dos indivíduos e coletividades. Dessa forma, analisando-se o conceito de nutrição e o cuidado em saúde percebe-se a estreita ligação quanto ao respeito e acolhimento da diversificação, orientação e educação nutricional das culturas alimentares, seus reflexos e desdobramentos na saúde do indivíduo ou grupos sociais. A nutrição não é só “se nutrir” de alimentos saudáveis, pois a alimentação e a saúde vão muito além disso (MELO, SILVA e etc, 2017).

Sociologicamente, a alimentação pode ser definida do que mais que ingerir um alimento, ela é um conceito carregado de representações e significados multifatoriais – históricos, éticos socioeconômicos, antropológicos, étnicos, político, ambiental, etc. Beardsworth e Kell (1997) denominaram este direcionamento de escolha alimentar de menu tradicional. Eles também definiram o menu hedonistas, e os racionais, este último baseados no modelo de racionalização da dieta, que promovem a escolha alimentar a partir de critérios científicos para perda de peso e aumento da performance física ou mental. Neste texto trata-se a escolha da alimentação e as práticas alimentares como integrantes de um processo histórico, cognitivo selecionado e reproduzido ao longo do tempo, ganhando novos significados e representações, sendo uma das grandes expressões sociocultural do indivíduo, da sua relação com um grupo e com o mundo que interage.

Logo, o cuidado em saúde, na prática, não pode se afastar do campo da alimentação e nutrição, pois este combinado a prevenção ou cura da saúde são processos intimamente conectados. O Cuidado em saúde deve apartar-se da perspectiva ideológica do Nutricionismo que reduz a comida a seus componentes bioquímicos e conecta-se com essa percepção de racionalização da dieta, promovendo uma alimentação individualizada desprovida de valores culturais e funções sociais, que endossa o fenômeno da medicalização da Nutrição, e acaba por fragmentar esta ciência de outros campos e seus respectivos objetos de estudo intimamente ligados a ela, e a sua função maior: nutrir o corpo, e alimentar a alma.

Um exemplo prático do processo de Cuidado e suas relações e empatia com o outro são o reconhecimento dos tabus alimentares e de processos psico afetivos relacionadas à alimentação. Alguns indivíduos acreditam em suas crenças que o consumo de carnes consideradas reímosas, como carne da galinha da angola e peixe bagre, prejudicam a sua saúde em relação a cura de processos inflamatórios. Esta

associação entre cuidado em saúde e os campos da alimentação e nutrição, pode levar a nutricionistas a alterarem propostas dietéticas. Questões de crenças, práticas alimentares e psicológicas (identificação) aproximam os agentes envolvidos no cuidado em saúde. Pensar o direito de ser na saúde é ter 'cuidado' com as diferenças dos sujeitos – respeitando as relações entre alimentação/nutrição e etnia, gênero, raça e outras peculiaridades individuais. Assim, a compreensão do estado e a melhor terapêutica recebem influências de como indivíduo assimilou ou mesmo escolheu sua identidade, hábitos e práticas alimentares.

Fischler (1993) delineia que alguns alimentos são consumidos porque são considerados a partir de suas propriedades medicinais ou por seus efeitos benéficos sobre o corpo. Nessa perspectiva da conexão entre o cuidado em saúde e alimentação e nutrição, destacam-se as representações e simbologias descritas por Rotenberg; De Vargas (2004), em seus estudos empíricos com moradoras da Rocinha, frequentadoras do grupo de mães do Centro Municipal de Saúde Píndaro de Carvalho Rodrigues sobre alimentos fortes e desnutrição. A noção de alimentos fortes é aquilo que nas crenças alimentares dessa comunidade fortifica o corpo da criança, e que faz bem para a saúde. Dá-se destaque ao uso da carne vermelha, especificamente o fígado considerado e aprendido nos rituais de socialização como um alimento forte, bom para o sangue. Pois ter sangue forte para essa comunidade significa vida, saúde (Rotenberg; De Vargas, 2004). Assim, caberia no cuidado em saúde, como explanado no texto, ao nutricionista, verificar, por exemplo, nível de ferritina e abolir alimentos ricos em ferro como o fígado, sempre em comum acordo com o paciente respeitando suas crenças e significações cognitivas alimentares.

É preciso considerar o cuidado em saúde apenas como parte das ações necessárias para atenção às demandas dos sujeitos. Em outras palavras, ao fugir da objetivação típica da biomedicina, o cuidado em saúde – e seus contextos de intersubjetividade – abre espaço para a pluralidade de saberes inclusive de práticas alimentares que possam contribuir com uma alimentação mais saudável, equilibrada em macro e micronutrientes para o próprio sujeito. Giard (1998) ressalta que se come aquilo que se pode oferecer e o que se gosta de comer. O "poder" é remetido ao disponível, ao assimilável pela digestão, ao permitido pela cultura, ao valorizado pela organização social. Essa natureza não tecnicista, em que o sucesso prático das ações demandadas pelos sujeitos abrange a inclusão do saber, do afeto, dos desejos –

típicos e representados na alimentação- e das necessidades do outro, surge da integração, também entre o cuidado em saúde e a alimentação, como finalidades da intervenção nutricional.

Salienta-se, que na maior parte da literatura especializada encontrada e consultada, as necessidades de saúde apresentaram-se, na produção teórica analisada sobre definição do Cuidado em saúde, reduzidas a problemas de saúde e não às condições necessárias para a saúde, para uma vida saudável. As necessidades de saúde, conforme Mendes Gonçalves (1992), caracterizam-se não apenas pelas carências ou problemas de saúde. As necessidades podem ser carências ou vulnerabilidades que expressam modos de vida e identidades, e podem ampliar-se, portanto, para o que é necessário para ter saúde. Para isso, é vital que a ciência da Nutrição tenha uma visão totalizante e atuante na promoção da saúde, e atue. Seguindo esta linha de raciocínio, outro exemplo, é a atuação da nutrição na prevenção de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) – hipertensão, diabetes tipo II, etc -, redirecionando para hábitos alimentares saudáveis, até mesmo o resgate de práticas alimentares que o sujeito se identifique, como mais um desdobramento do cuidado em saúde junto com a nutrição.

Em tempos de pandemia, devido ao Covid 19, a nutrição adequada ganha destaque, visto que é um dos 4 pilares básicos no índice de normalidade imunológica (além de sono adequado, exercícios físicos regulares, e baixo grau de estresse e ansiedade). Vale a pena destacar, que uma alimentação equilibrada pode prevenir certos grupos de desenvolver diabetes ou hipertensão, comorbidades cada vez mais comuns em jovens adultos, em virtude também, de hábitos alimentares não saudáveis, o que os torna grupos de riscos frente ao Covid e mais suscetível a óbito.

Percebe-se que a relação entre o Cuidado em saúde alimentação e nutrição também está em consonância com a definição de saúde da Organização Mundial de Saúde (OMS), que define saúde como: “estado completo de bem-estar físico, mental e social, e não apenas ausência de enfermidade e doença”. Ademais, a definição da OMS considera as dimensões multifatoriais nos estados de saúde-doença, na promoção e preservação da saúde. Alimentação e nutrição são dois destes fatores vitais, daí, a importância, por exemplo, na política pública brasileira da criação do Guia Alimentar Brasileiro (2013).

O Guia tem como instrumento a alimentação saudável visando contribuir para a prevenção das doenças causadas por deficiências nutricionais, para reforçar a resistência orgânica a doenças infecciosas, e para reduzir a incidência de DCNT. O enfoque assumido no Guia possui claro incentivo ao consumo de alimentos nas formas mais naturais e produzidos localmente e à valorização dos alimentos regionais e da produção familiar e da cultura alimentar – acolhimento e respeito ao indivíduo e sua identidade alimentar- além de explicitamente estimular mudanças de hábitos alimentares para a redução do risco de ocorrência de doenças.

O aumento no leque de evidências científicas sobre a relação de dietas com as doenças é expresso na literatura concernente, em que se destacam mais os alimentos do que componentes dietéticos específicos (*World Cancer Research Fund, 1997; World Health Organization, 1998*). No entanto, nutrir, comer e oferecer comida são práticas sociais. Assim, na correlação entre o cuidado em saúde e os campos da alimentação e nutrição encontram-se transversalidades entre o significado das práticas alimentares -compreendendo as percepções, experiências e valores sobre a alimentação com enfoque nutricional – e o cuidado em saúde.

No campo da saúde, encontram-se aqueles que supostamente precisam de cuidados, e do outro lado, aqueles imbuídos da possibilidade de cuidar, sejam estes profissionais, equipes, serviços e/ou agentes de sistemas de saúde. Importa ressaltar, para àqueles imbuídos da possibilidade de cuidar a necessidade de aprender com o que as pessoas e os grupos sociais com suas representações e significados alimentares têm a ensinar. Desta maneira, é possível ultrapassar a reprodução – linguísticas, competências e tarefas técnicas, tecnociênci- e, pela junção e aquisição desses conhecimentos trilhar a produção do novo: um novo cuidar, um novo relacionar-se com componentes dietéticos, uma nova forma de lidar e conectar diferentes conhecimentos e práticas alimentares relacionando-as às questões de saúde.

Conforme Contatore; Malfitano; Filice de Barros (2017) transformações nas formas de Cuidado em Saúde têm emergido através da composição de equipes multiprofissionais, com maior colaboração entre disciplinas e profissões e a constituição de campos essencialmente interdisciplinares e interprofissionais, como são os casos do campo de alimentação e nutrição, e suas respectivas contribuições. Nessa reorientação dos cuidados, o imaginário sobre o cuidar, a solidariedade em

torno dos cuidados e a disponibilidade para estar com o outro, tornam-se, igualmente, constitutivos das ações de promoção, manutenção, e aumento da qualidade da vida. Visando à efetiva transformação dos processos, fenômenos, eventos e questões que conformam o chamado cuidado em saúde, novas estratégias de práxis social precisam ser criadas e implementadas de modo a viabilizar sínteses multidisciplinares que envolvam de forma mais profunda os conhecimentos da ciência da Nutrição, a alimentação e o efetivo Cuidado em saúde.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA FILHO, N. Transdisciplinaridade e Saúde Coletiva. Ciência e Saúde Coletiva, 1997.
- Arnaiz MG. Paradojas de la alimentación contemporánea. Barcelona: Instituto Catalão de Antropología; 1996.
- AROUCA, S. O Dilema Preventivista – Contribuição para a compreensão e crítica da Medicina Preventiva. São Paulo: Editora UNESP. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2003.
- AYRES, J. R. C. M. Cuidado: tecnologia ou sabedoria prática? Revista Interface. Fevereiro, 2000.
- AYRES, J. R. Sujeito, intersubjetividade e práticas de saúde. Ciência & Saúde Coletiva, 6(1): 63-72, 2001.
- BRASIL. Guia Alimentar Para A População Brasileira. Departamento de Atenção Básica, Secretaria de Atenção à Saúde, Ministério da Saúde.. 2ª Ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria Executiva. Núcleo Técnico da Política Nacional de Humanização. Humaniza SUS. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.
- BEARDSWORTH , A .; KEIL, T. *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society*. Oxon: Routledge, 1997
- BOLTANSKI L. As classes sociais e o corpo. 4a ed. Rio de Janeiro: Graal; 2004.
- CONTATORE, OA, Malfitano APS, Barros NF. Os cuidados em saúde: ontologia, hermenêutica e teleologia. Interface (Botucatu). 21(62):553-63, 2017.
- DaMatta R. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco; 1986.
- FISCHLER C. *L'homnivore*. Paris: Odile Jacob; 1993.
- FIOCRUZ. Cuidado em Saúde. Dicionário da Educação Profissional em Saúde, 2009 .
- Fundação Oswaldo Cruz. Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio. 2Disponível in: <http://www.sites.epsjv.fiocruz.br/dicionario/verbetes/cuisau.html>. Acessado em 18 de abril 2020..
- GIARD, L. Artes de nutrir. In: Certeau M, Giard L, Mayol P, organizadores. A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar. Rio de Janeiro: Vozes; 1998. p. 211-33.
- GARCIA, R. W. D. A comida, a dieta, o gosto: mudanças da cultura alimentar urbana. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.
- _____. Alimentação e saúde nas representações e práticas alimentares do comensal urbano.
- In: CANESQUI, A. M. (Org.); GARCIA, R. V. D. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro, FIOCRUZ, 2005.

POULAIN, Jean-Pierre (2003) IN: Rossana Pacheco da Costa PROENÇA. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Rev. Nutr., Campinas*, 16(3):245-256, jul./set., 2003.

LEININGER, M. *Transcultural Care Diversity and Universality: a theory of nursing*. *Nurs. Health Care*. Vol. 06. No 04. 1985.

LEVENSTEIN, H. *Revolution at the Table: The Transformation of the American Diet* Berkeley: University of California Press, 2003.

LEITZMANN, Claus & CANNON, Geoffrey. Dimensions, domains and principles of the new nutrition science. *Public Health Nutrition*: 8(6A), 787–794, 2005.

MELO, Luana Fernandes; SILVA, Luana Patrícia Costa; ARAÚJO, Alexandre Eduardo de; Agroecologia e Nutrição: Um Diálogo Possível. II Congresso em Ciências Agrárias. COINTER- PDVA, 2017. Disponível em: <<https://cointer-pdvagro.com.br/wp-content/uploads/2018/02/AGROECOLOGIA-E-NUTRI%C3%87%C3%83O-%E2%80%93-UM-DI%C3%81LOGO-POSS%C3%8DVEL.pdf>>. Acesso 20 de Maio 2019.

MENDES GONÇALVES, R.B. *Práticas de saúde: processos de trabalho e necessidades*. São Paulo: Secretaria Municipal da Saúde, 1992. (Cadernos CEFOR, 1).

MITCHELL, H.S. **Nutrição**. Rio de Janeiro: Interame-ricana; 1978.

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

Rotenberg, Sheila; De Vargas, Sônia. Práticas alimentares e o cuidado da saúde: da alimentação da criança à alimentação da família. *Rev. Bras. Saúde Matern. Infant.*, Recife, 4 (1): 85-94, jan. / mar, 2004.

SCHRAIBER, L.B.; MENDES GONÇALVES, R.B. Necessidades de saúde e atenção primária. In: SCHRAIBER, L.B.; NEMES, M.I.B.; MENDES GONÇALVES, R.B. (Orgs.). *Saúde do adulto: programas e ações na unidade básica*. São Paulo: Hucitec, 1996. p.29-47.

WOORTMANN, K. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: *Coletânea de palestras do I Congresso de Gastronomia e Segurança Alimentar*. Brasília: Universidade de Brasília; p.3. 2004.

CAPÍTULO 6

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO A INTERSECCIONALIDADE COM O GÊNERO, RAÇA, ETNIA E CLASSE SOCIAL

O campo teórico da alimentação e nutrição é capaz de permear direta e transversalmente por questões de gênero, raça, etnia e classe social, por meio de uma análise multi e interdisciplinar. Deve-se ressaltar o quanto importante e urgente é refletir sobre este tema na alimentação e nutrição. Mudanças efetuadas no próprio Código de Ética do Conselho Federal de Nutrição reconhecem dentro das atribuições do nutricionista a compreensão do tema em tela, e demonstram a necessidade da nutrição aplicada considerando as dimensões culturais e religiosas, de gênero, de classe social, raça e etnia, a liberdade e diversidade das práticas alimentares (CFN, 2021).

O arcabouço teórico do campo da alimentação e nutrição insere-se no universo das relações sociais, e da organização social - no sentido de elaboração de sistemas para organizar e dar significados ao mundo. E, numa perspectiva sociocultural que aponta na dimensão simbólica, funcional e identificadora do ato alimentar, entende-se que analisar o comestível e os comportamentos alimentares dos indivíduos e grupos converte-se numa forma de compreensão dos processos sociais e culturais, em outras palavras, que papel a comida desempenha na organização da vida social. (FISCHLER, 1988; POULAIN, 2004). Nos estudos de Bourdieu (1983), as práticas alimentares, assim como as práticas que ocorrem em outros campos da vida social ou subespaços simbólicos, como o do mobiliário, vestuário etc, são estruturadas pelas classes sociais – entendidas como posições relativas ocupadas no espaço social – por intermédio do *habitus* (subjetividade socializada) (Bourdieu 2008; 1992) .

Entendido que dentro do Campo bourdésiano, tanto o processo cognitivo; de socialização e sua trajetória; bem como, o simbólico do alimento e da comida materializam-se em práticas alimentares prenhes de materiais comunicativos que as engendram e expressão valores e temas da sociedade e da própria cultura. Parte-se para reflexões em relação a desigualdade de gênero que se revela nas questões de: a) educação; b) renda e rendimento; c) questões relacionadas à saúde (acesso e

qualidade do cuidado e assistência da saúde; estimativa de mortalidade materna; esperança de vida; coeficientes de doença- subnutrição e anemia infantil em adultos, etc.); Segurança Alimentar e Nutricional (SAN); e, falta de controle dos recursos financeiros, nas famílias, por parte das mulheres, consequência da imbricação entre gênero e a invisibilidade do trabalho do lar, construídas dentro do sistema sócio-histórico e cultural patriarcal e misógino brasileiro.

O termo “gênero” tem um conceito central, e foi introduzido pelo psicanalista Robert Stoller, em 1963, que diferenciou sexo vinculado a biologia, de gênero que tem relação com a cultura (psicologia, sociologia, incluindo aqui todo aprendizagem devida desde o nascimento) ele foi o responsável por formular o conceito de "identidade de gênero". Ser homem ou ser mulher é uma aprendizagem cultural que varia segundo lugar, momento sócio-histórico, e a classe social. A partir dos anos 2000, o conceito gênero é pensado de forma mais complexa, pensado como parte de "sistemas de diferenças", de acordo com os quais as distinções entre feminilidade e masculinidade se entrelaçam com distinções raciais e etnia, de nacionalidade, sexualidade, idade e classe social.(PISCITELLI, 2006).

Classe social deve ser entendida dentro do sistema capitalista que se assenta resumidamente em: propriedade privada; mercado; e, duas classes sociais (detentoras do bens de produção, e outras que vendem sua força de trabalho) dentro de um sistema socioeconômico fundamentado na desigualdade em oportunidades e acesso à renda e rendimentos e autonomia por questões conectadas também ao gênero, raça e etnia. Assim é fácil a compreensão da maior vulnerabilidade de mulheres em debilitada situação econômica, na sua maioria negras ou pardas, em relação à fome e desnutrição, e acesso pleno a saúde.

Ressalta-se que estatisticamente essa exclusão se concentra em dois tipos de espaços geográficos: a) originados de processos históricos de maior exploração econômica, mão-de-obra escrava, pautado em ideologia do objetamento e inferioridade do ser humano pela cor da pele; refutação de saberes e práticas; e, b) espaços renegados no processo de formação econômica da sociedade brasileira. Ambos os espaços passaram pela ideologia colonialista do passado, e contemporaneamente vivem a ideologia neocolonialista do Norte Global, num processo de negação de vários aspectos que implicam o desrespeito ao gênero; raça; etnia; e, classe social. Esta realidade perpétua e intensifica as desigualdades,

formando um terreno fértil à Insegurança Alimentar (IA) de vários grupos sociais, em seus diferentes espaços.

Importa salientar, que o conceito de raça, apesar da biologia genética, sob o concurso da genômica, ter provado que só existe uma raça humana, a realidade não comporta ainda este fato. Por isso, neste texto trata-se o conceito social: impregnado pelo discurso ideológico, fenotípico, histórico-social e econômico ligado aos modos de produção e formação social. Mas, por vezes cita-se o conceito de raça nativo: quando se trabalha com uma categoria que tem sentido no mundo prático, efetivo -exemplo a normalização de cor/raça adotada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) – autoclassificação em cor da pele: branco, preto, pardo, indígena ou amarelo.

Um outro dado que merece destaque é que para o IBGE - base demográfica de dados que fornecem informações isoladas e inter-relacionadas, para formulação de políticas públicas, a população negra é o somatório de preto + pardo. Cabe ressaltar, no entanto, que preto é cor de pele, e negro é raça. E, que no Brasil há toda uma produção social, cultural e política da identidade racial/étnica opressora e de desempoderamento em relação ao negro (cor preto ou pardo), ou melhor, os não-brancos.

Sob esta perspectiva, é válido compreender que etnia é um conceito polivalente, que constrói a identidade racial de um indivíduo resumida em: aspectos que surgem do “pertencimento” a culturas raciais, linguísticas, religiosas, parentesco, território compartilhado e nacionalidade, além da aparência física (Dein S, 2006). No Brasil, por exemplo, os povos indígenas constituem uma identidade racial. Entretanto, em razão das diferentes características socioculturais, os grupos são definidos por etnia. No caso da “cor/raça negra”, pela ação governamental, através do Ministro Ruy Barbosa, por volta 1890, houve a destruição massiva de documentos de origem dos escravos e ex-escravos residentes no país, fato que tornou para a maioria, praticamente impossível identificar sua origem étnica.

No contexto da mestiçagem, utilizada pelo IBGE, ter cor preta ou parda, significa ser negro, ou seja, resulta da escolha da identidade racial/étnica que tem a ancestralidade africana como origem (afrodescendente). Para o sujeito autodeclarado, ser negro, é, essencialmente, um posicionamento político, onde se assume a identidade racial/étnica negra, numa sociedade sistêmica e estruturalmente racista, pela cor da pele preta ou parda, que se confunde com uma identidade racial/étnica.

Portanto, nos dados demográficos, o uso dos termos raça e etnia uteis e revelador de desigualdades socioeconômicas abissais e de insegurança alimentar inter-relacionada a gênero, raça e etnia, e espaços geográficos, servem como instrumentos de validação circunscrito à destinação política que se pretende dar a eles. Sobre este último aspecto, inserem-se algumas das possíveis contribuições do campo da alimentação e nutrição, sobretudo quando se pensa em saúde, pois pensar em saúde é pensar em equidade e acesso aos serviços, e alimentos em quantidade e qualidade adequada.

A dificuldade de acesso aos alimentos, por um contingente significativo da população, sempre foi considerada a barreira principal para a segurança alimentar e nutricional no Brasil. Carrasco, C (2001) argumenta que a falta de renda (rendimento – termo econômico correto) para a aquisição dos alimentos adequados em quantidade suficiente mostra-se como o fator principal da IA. Contudo, neste texto, busca-se argumentar, por meio de dados estatísticos, e numa análise crítica delinear como a injustiça e a desigualdade social sistêmica relacionada a IA ocorrem em uma base multidimensional. Pois, a interseccionalidade de diferentes categorias biológicas, sociais e culturais, aqui tratadas especificamente: gênero, raça, classe, e etnia - eixos de identidade, demonstram que mulheres, majoritariamente de cor preta ou parda, em virtude do gênero, da raça/etnia, associado a questão de classe social tem íntima determinação na situação de pobreza e IA. Consequências estruturais e dinâmicas do encontro entre 2 ou mais eixos de subordinação e desempoderamento .

A POF corrobora com dados estatísticos sobre IA revelando que o mapa da fome no Brasil tem gênero, raça e classe social. Na POF, a análise por cor ou raça, os domicílios em que a pessoa de referência era autodeclarada preta ou parda representavam 77,8% de toda a pobreza. Os percentuais revelam as desigualdades: nos domicílios comandados por pessoas brancas, a segurança alimentar chega a 51,5%; por pessoas pardas alcança 36,9%; e, por pessoas pretas apenas 15,8%.

Esta Pesquisa promove um diálogo entre dados com recorte racial/étnico (cor/raça -IBGE) e gênero, sistematizados os percentuais revelam que nos domicílios em condição de SA, predominam os homens como pessoa de referência (61,4%). Essa prevalência vai se invertendo conforme aumenta o nível de IA, até chegar a 51,9% de mulheres como pessoa de referência nos domicílios com IA grave. Lares chefiados por mulheres e negros passam mais fome.

O aumento da IA relaciona-se, entre outros motivos, à desaceleração da atividade econômica nos anos de 2017 e 2018. Junta-se a isso, cortes nas políticas públicas de transferência de créditos e de mitigação da fragilidade social a partir de 2016. Esta realidade fez, em 2018, o Brasil voltar a figurar no Mapa da Fome da ONU, ou seja, retorno de 5% ou mais da população do país em estado de fome. Atualmente, em virtude do contínuo desmantelamento de políticas públicas de inclusão e reparação, acrescentado das questões dos desdobramentos da pandemia Covid-19, a IA ainda é mais pungente. Com base na PNAD-COVID (2020), o estudo constatou que 63,3% dos entrevistados que receberam Auxílio Emergencial utilizaram os recursos para comprar comida, visto que percentual de despesas com alimentação cresce segundo a IA.

Os dados mostram ainda um alto índice de insegurança alimentar em áreas rurais e por regiões, o Nordeste e Norte são as mais penalizadas, em dados: menos da metade dos domicílios desses estados tinham acesso pleno e regular aos alimentos - materialismo histórico (IBGE/POF, 2017-2018). Ressalta-se que tanto o Nordeste como o Norte abarcam o maior número de agricultores familiares e PCT, esses representarem, populações mais vulneráveis quanto à segurança alimentar e nutricional do país.

O campo da alimentação e nutrição insere-se na saúde pública também, assim é válido destacar que a medicina baseada em evidências demonstra que algumas doenças são mais comuns ou mais frequentes, ou evoluem de forma diferenciada, em determinados agrupamentos humanos raciais ou étnicos, conforme determinadas interações ambientais, culturais, hábitos e práticas alimentares com o patrimônio genético. Relembrando que humanos são seres biológicos regidos também por leis biológicas, urge considerar que há uma produção social da enfermidade, ou da manutenção da sanidade, nas condições das sociedades de classes. O que quer dizer que o caráter social e histórico das doenças é amplamente demonstrado através da história de vida das pessoas, e esta está intimamente vinculada ao sexo (ao privilégio ou desprivilegio de gênero); à raça/etnia (à vivência ou não do racismo) e ao acesso à saúde plena e consumo de alimentos em quantidade e qualidade suficientes.

Como afirma Cannesqui (2006) comida serve para identificar, reconhecer. Ela também serve para estigmatizar. Como escreveu Maciel (1996 IN; Cannesqui e Garcia, 2005) “(...) a comida não é apenas boa para comer, mas também boa

para pensar. Pensar em comida é pensar em simbolismo, pois ao comermos, além de ingerirmos nutrientes (que permitem a sobrevivência), ingerimos também símbolos, ideias, imagens e sonhos (que permitem uma vivência)". Encarado-se esta sobrevivência e vivências, como um elemento vital no campo de poder Bourdésiano (sic) e compreendendo que o *habitus* pressupõe uma relação dialética entre sujeito e sociedade, ou seja, uma relação de mão dupla entre uma habitus individual e a estrutura de um campo, socialmente determinado é possível associar a alimentação e nutrição com a interseccionalidade - múltiplas desigualdades e violências sofridas pelo encontro de distintos eixos de poder relacionados a raça, etnia, gênero e classe que são estruturantes (na mente) e estruturadas nos terrenos sociais, econômicos e políticos.

Conectando-se o campo da alimentação, nutrição a interseccionalidade que lhe é pertinente. e indo além, para análise de identidade de gênero. Pode-se citar como exemplo paradigmático, o que ocorre na região do Baixo Sul da Bahia (Ilhéus), onde existem diversos assentamentos. Naquela região, um fenômeno muito peculiar tem ocorrido, jovens LGBTQI+ são expulsos ou discriminados pelo grupo social, passando por situações de vulnerabilidade alimentar. Muitos desses jovens migram para o Terreiro Dandara e lá encontram acolhimento, e alimentam-se de nutrientes e vivências. É a identidade de gênero, raça, etnia, religião, associada ao campo da alimentação e nutrição, no meio rural. Muitos eixos de intersecção e múltiplos olhares sobre alimentação e nutrição e o PCT.

Esta multiplicidade convida a repensar nos PCT como é indispensável no combate a IA e suas desigualdades, por exemplo: reconhecer o papel estratégico das mulheres na luta pela garantia da soberania alimentar, conservação e manejo sustentável dos recursos naturais, garantindo acesso a políticas públicas; ou, ampliar, especialmente nas áreas rurais, a oferta de equipamentos públicos, como creches, restaurantes comunitários, delegacias especializadas e abrigos para mulheres e jovens LGBTQI+ em situação de violência doméstica, entre outras, considerando que o acesso das mulheres e desses jovens a esses equipamentos se constitui pré-condição para sua autonomia e possível inclusão na SA.

Os altos índices de má nutrição da população negra e de quilombolas também são reflexos das mudança dos hábitos e práticas alimentares dessas populações, com a introdução de alimentos e bebidas industrializados e de baixo valor nutricional. Mas,

não se deve culpabilizar isoladamente o indivíduo, é o que defende a Nutrição de abordagem comportamental. Pois, esta realidade também decorre em larga medida do racismo estrutural; da precarização do trabalho e rendimento, intimamente, ligado a gênero, raça e etnia; da falta de acesso à terra; falta de Assistência Rural (ATER), questões que afetam diretamente as condições de vida, alimentação e saúde. No caso dos PCT acrescenta-se a pressão externa sobre os seus recursos naturais que garantem a reprodução física e cultural desses povos tradicionais.

A alocação das pessoas segundo classe social, sexo/gênero e raça/etnia, conforme IBGE, se constitui em indicadores que podem ser traduzidos em políticas públicas antidiscriminatórias, por exemplo, na área da saúde associada a alimentação e nutrição. No caso do PAA, legalmente há uma priorização por sistemas de produção – de base agroecológica e pelo abastecimento da produção dos mais vulneráveis – assentados e PCT (raça/etnia e classe social) nas compras governamentais, acrescentado a condição mulher (gênero) na priorização. Dados do estudo anual da Companhia Nacional de Abastecimento (conab): na agricultura familiar, em 2019, revelam aumento de 80% na participação de mulheres no PAA. A segunda maior concentração de mulheres foi encontrada nos assentamento, e em sequência, entre os quilombolas. Foram políticas públicas implementadas , na busca por uma maior inclusão e reparação, acopladas a ótica da alimentação e nutrição adequada e saudável nas duas pontas da cadeia – produtores e consumidores -, para garantir o DHAA , como preconiza à lei.

Com a extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA) em nível federal, e com o desmantelamento das políticas públicas. Cabe os questionamentos: estes números de desigualdade em relação a IA chegarão ao patamar de uma dignidade mínima de acesso a alimentação adequada e saudável, de acordo com o que preconiza a legislação vigente? Essas políticas de inclusão e reparação social para aplacar a brutal desigualdade associada a insegurança alimentar que recai sobretudo em mulheres negras e pardas, nordestinas e nortistas, das camadas sociais mais baixas, PCT ou não, conseguirão manter-se? No contexto atual é válido o temor das respostas aos questionamentos, que parecem mais retóricos do que uma dúvida real. Deve-se ter em mente, como afirmava Bobbio: "nenhum direito vem sem luta ou está posto."

Dessa forma, o campo da alimentação e nutrição com seu arcabouço teórico tem um importante papel na promoção e fortalecimento de ações das políticas públicas, pautadas no DHAA, a exemplo do SISAN ou do PAA, PNAE etc; da educação alimentar (seja oficial, como o Guia Alimentar ou de outras formas); no direcionamento do consumo que não adere qualquer tipo de alimento ou processo produtivo – coerente a alimentação saudável, com responsabilidade ambiental; e, como preconiza o Código do CFN a necessidade da nutrição aplicada considerando as dimensões culturais e religiosas, de gênero, de classe social, raça e etnia, a liberdade e diversidade das práticas alimentares. Essa aproximação com a realidade leva a repensar caminhos já trilhados que expõe essa realidade atual de desigualdade e insegurança alimentar, e o que ainda deve ser feito para transformá-la no campo da alimentação e nutrição e suas contribuições.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Maria Inez Couto de. Cultura Iorubá: costumes e tradições. Rio de Janeiro: Dialogarts, 2006. Disponível em: <http://www.dialogarts.uerj.br/admin/arquivos_emquestao/loruba.pdf>. Acesso em 23 de maio 2021.

American Anthropological Association. Statement on Race [Internet]. Arlington: American Anthropological Association; 1998. [acesso 2021 fev 12]. Disponível em: www.aaanet.org/stmts/racepp.htm. Acesso em 9 de setembro 2019.

BRASIL; Ministério da Cidadania. Secretaria do Desenvolvimento Social. SISAN - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional <http://mds.gov.br/assuntos/seguranca-alimentar/direito-a-alimentacao/sistema-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional-sisan>. Acesso em 17 de setembro 2019.

BRASIL. Ministério da Cidadania. Secretaria do Desenvolvimento Social. Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) <http://mds.gov.br/assuntos/seguranca-alimentar/programa-de-aquisicao-de-alimentos-paa>. Acesso em 17 de setembro 2019.

BRASIL. Decreto 6.040: Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais.http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6040.htm#art3i >Acesso em 21 de setembro 2019.

BRASIL 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CNSAN). “Comida de verdade no campo e na cidade: por direitos e soberania alimentar”. Fonte: Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Disponível em: <https://www.ipea.gov.br/participacao/destaques/161-noticias-destaques-grande/1290-cnsan-conferencias-conferencianacional-seguranca-alimentar-nutricional>. Acesso em 14 de setembro 2019.

BRASIL. Companhia Nacional de Abastecimento – Conab. Compêndio de Estudos da Conab: publicação da Companhia Nacional de Abastecimento: segmentos da agropecuária, abastecimento e segurança alimentar e nutricional, 2019. Disponível em: <<http://www.conab.gov.br>>. Acesso em 14 de setembro 2019.

BOURDIEU, Pierre; WACQUANT, Lôic. Réponses. Paris: Seuil.1992.

BOURDIEU, Pierre, [1979] 2008. A distição: crítica social do gosto. Porto Alegre/São Paulo. Zouk.Edusp

DEIN, S. Race, culture and ethnicity in minority research: a critical discussion. J Cult Divers. 2006 Summer;13(2):68-75. E, Parra FC, Amado RC, Lambertucci JR, Rocha J, Antunes CM, Pena

CRENSHAW,Kimberlé.Dossiê III Conferência Mundial contra o Racismo • Rev. Estud. Fem. 10 (1) • Jan 2002 •Documento para o encontro de especialistas em aspectos da discriminação racial relativos ao gênero. Disponível em:<https://www.scielo.br/j/ref/a/mbTp4SFXPnJZ397j8fSBQQ/abstract/?lang=pt>. Acesso em janeiro, 2020.

SDJ. Color and genomic ancestry in Brazilians. Proc Natl Acad Sci USA. 2003 Jan 7;100(1):177-82.

FISCHLER, C. Food, Self and Identity. Social Science Information, v. 27, pp. 275-293, 1988.

FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GUELBERTE, Ana. Territórios quilombolas e comunidades de terreiro no enfrentamento à pandemia do Coronavírus na Bahia. Disponível em: <<https://br.boell.org/pt-br/2020/05/19/territorios-quilombolas-e-comunidades-de-terreiro-no-enfrentamento-pandemia-do>> .Acesso em 14 de setembro 2019.

GUIMARÃES, Antonio Sérgio A. Classes, Raças e Democracia. São Paulo: Editora 34, 2003.

GUIMARÃES, Antônio Alfredo. Como Trabalhar Com "Raça" em Sociologia Universidade de São Paulo. Educação e Pesquisa, São Paulo, v.29, n.1, p. 93-107, jan./jun. 2003 <http://www.scielo.br/pdf/ep/v29n1/a08v29n1>. >Acesso em 14 de setembro 2019.

IBGE. Agência Notícias –POF 2017-2018. Disponível em : <<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/28903-10-3-milhoes-de-pessoas-moram-em-domicilios-com-inseguranca-alimentar-grave>> Acesso em 16 de janeiro de 2020.

PISCITELLI., Adriana. "Sexo tropical": Comentários sobre gênero e "raça". Em alguns textos da mídia brasileira. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/cadpagu/article/view/1859>. Acesso em 14 de setembro 2019.

POULAIN, J. P. Sociologia da Alimentação. Florianópolis: Editora UFSC, 2004.

POULAIN, J-P. L'espace social alimentaire. Cahiers de Nutrition et de Diététique 1999; 34(5):271-280.

POUTIGNAT, Philippe; STREIFF_FENART, Jocelyne. Teorias da Etnicidade. Seguido de Grupos Étnicos e suas fronteiras de Fredrik Barth.Tradução de Elcio Fernandes. 2^a ed. –São Paulo; Ed. Unesp, 2011. 250p.

SANTILLI, J. Povos indígenas, quilombolas e populações tradicionais: a construção de novas categorias jurídicas. In: RICARDO, F. (org.). Terras indígenas & unidades de conservação da natureza: o desafio das sobreposições. São Paulo: ISA, 2004. p.42-49

SANTOS, G. M. Seara de homens e deuses: uma etnografia dos modos de subsistência dos EnaweneNawe. 2001. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2001.

SANTOS G.; OLIMPIO D.; CARVALHO, L; CASTRO A. Segurança Alimentar e Nutricional: Gênero, Raça e Juventudes. Forum social mundial, 2018. Disponível em:<https://wsf2018.org/atividades/seguranca-alimentar-e-nutricional-genero-raca-e-juventudes/> Acesso em 23 de Abril de 2020.

WOORTMANN, K. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: Coletânea de palestras do I Congresso de Gastronomia e Segurança Alimentar. Brasília: Universidade de Brasília; p.3. 2004.

WOORTMANN, K. A comida, a família e a construção do gênero feminino. Revista de Ciências Sociais. v. 29, n.1, 1986.

WADE, Peter. Race and ethnicity in Latin America. London: Pluto Press, 1997

WEBER, Max. Sobre a teoria das ciências sociais. São Paulo: Martins Fontes, 1970.

Agência Brasileira ISBN
ISBN: 978-65-6016-091-0