

Entrevista – Revista CFN - 2005

A sociologia da alimentação tem auxiliado na análise da relação entre os seres humanos e os alimentos. Nesta entrevista, a nutricionista Rossana Pacheco da Costa Proença, professora da Universidade Federal de Santa Catarina, faz uma análise de algumas variáveis que influenciam os hábitos alimentares da população brasileira.

CFN- *Como a sociologia da alimentação pode auxiliar na análise dos índices crescentes de obesidade nas classes sociais menos favorecidas?*

Rossana – Este é um fenômeno observado em todo o mundo industrialmente desenvolvido, contudo, sendo a obesidade um fenômeno multifatorial, esta questão não é facilmente explicável e os numerosos estudos no assunto não são conclusivos. Uma das hipóteses levantadas apresenta a questão econômica de acesso aos alimentos, no sentido de que os alimentos mais baratos e facilmente estocáveis seriam aqueles com maior valor calórico, ricos em carboidratos e lipídeos. Estes seriam preferidos para compra ou para distribuição em programas sociais sendo que, por exemplo, frutas e verduras teriam o seu consumo limitado pelo preço e pela perecibilidade. Nesta mesma linha, mas considerando o aspecto simbólico dos alimentos, com forte conotação de gênero, apresenta-se a representação social do gosto. Assim, teríamos a noção de alimento “forte”, “energético” ou “para homens” representado por componentes altamente calóricos preferidos em contraposição aos alimentos “fracos”, “para mulheres e crianças” ou “para doentes”, representados, evidentemente, por frutas, verduras e preparações menos calóricas. Na continuação desta vertente, destaca-se a representação social do gordo e da gordura, que seria diferenciada de acordo com o estrato sócio-econômico do indivíduo. Assim, ainda perduraria, nas camadas menos favorecidas da sociedade, a noção de que gordura corporal representa saúde, prosperidade e abundância em contraposição à estigmatização social dos obesos mais fortemente observada quando se ascende socialmente.

CFN- **Qual a principal interferência social e do meio ambiente na determinação do comportamento alimentar das pessoas que optam pelos fast food?**

Rossana – Uma primeira abordagem seria a necessidade dos seres humanos comerem o alimento somente pelo seu valor simbólico induzido, ou seja, ingerir o que é divulgado pela mídia não pelo valor nutricional e/ou sensorial do alimento em si, mas para se sentir parte de um grupo específico ou adquirir uma determinada característica. Numa análise mais aprofundada, pesquisas sobre as expectativas das pessoas em relação aos alimentos apontam vários aspectos que podem estar estimulando este tipo de comportamento, tais como: a autonomia, a conveniência, a desestruturação das refeições, o cosmopolitismo e a valorização da alimentação fora de casa. A autonomia representa a aspiração das pessoas à diversidade, tanto de produtos como de serviço e local da alimentação, numa tentativa de rompimento com as tradições. Um exemplo é o desenvolvimento do auto-serviço (*self-service*), que otimiza a relação entre o tempo despendido e a possibilidade de escolha. .

A desestruturação das refeições é uma realidade, influenciada, principalmente, por alterações observadas em praticamente todos os locais do mundo industrializado, nas características de urbanização e modificações na estrutura familiar. Observa-se, no Brasil, um movimento que minimiza os efeitos dessa tendência mundial do aumento de consumo de refeições desestruturadas, com a popularização dos restaurantes que servem refeições por peso.

O cosmopolitismo apresenta o desejo de que a alimentação favoreça a evasão, proporcionando refeições diferentes, numa tentativa de rompimento com a monotonia, que pode ser exemplificada pelo desenvolvimento – principalmente nos meios urbanos - da alimentação étnica, que reproduz costumes alimentares de diferentes povos, geralmente através de cadeias de *fast food*. Já a valorização da alimentação fora de casa apresenta-se como um reflexo dos fatores expostos.

CFN- Então pode-se deduzir que o *fast food* seria o modelo predominante?

Rossana -Torna-se importante salientar que, apesar do exposto anteriormente, as mesmas pesquisas demonstram tendências de comportamento igualmente marcantes e que viriam atender a outras necessidades dos indivíduos, além daquelas que estariam facilitando o acesso ao *fast food*. Como exemplo, pode-se citar a importância do convívio, o refinamento, a valorização do natural, bem como a preocupação com a saúde e o equilíbrio alimentar.

Assim, apesar da desestruturação das refeições e da importância crescente da alimentação fora de casa, o convívio no momento das refeições ainda é considerado muito importante pelas pessoas.

Outra vertente é complementar ao cosmopolitismo, já explicitado, com o despontar da aspiração pelo refinamento, que revela a busca da variedade e da sofisticação alimentar, demonstrada pelo aumento de oferta, tanto em quantidade como em diferenciação de itens alimentares no mercado.

As preocupações com a gastronomia, observadas na crescente procura por publicações e formação na área, são também significativas na busca por uma melhoria das relações entre as pessoas e os alimentos. Um movimento mundial nesse sentido, o *slow-food*, vem sendo desenvolvido com o objetivo de resgatar uma cadeia cultural envolvendo os alimentos, da produção ao consumo. . A proposta básica é resgatar os produtos enogastronômicos, ameaçados pelo processo industrial, pelas regras de grande distribuição e pela degradação ambiental.

O equilíbrio alimentar, embora tenha o seu controle dificultado pela multiplicação de opções disponíveis, aparece valorizado pela conscientização da importância da alimentação na manutenção da saúde. . Ressalta-se, aqui, que mesmo cadeias de *fast food* estão demonstrando a preocupação em divulgar as características nutricionais dos seus produtos.

CFN - Qual o papel social do nutricionista frente às estratégias propostas pela Organização Mundial da Saúde, com referência a alimentação saudável e atividade física?

Rossana - O nutricionista independente da sua área específica de atuação, deve estar informado sobre o tema, bem como aperfeiçoar uma aproximação real com o alimento, em todas as suas dimensões e os seres humanos que vão consumi-lo. A aceitação da importância da sua posição como cidadão e formador de opinião com relação à alimentação e saúde vai possibilitar a cada um aproveitar e criar momentos propícios de atuação neste contexto.

Rossana Pacheco da Costa Proença é nutricionista, Mestre e Doutora em Engenharia (UFSC), com Pós-Doutorado em Sociologia da Alimentação na Université de Toulouse - Le Mirail, França. Docente do Curso de Graduação e do Programa de Pós-Graduação em

Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC. Professora Orientadora do Doutorado em Nutrição na Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto, Portugal. Autora dos livros: Inovação Tecnológica na produção de alimentação coletiva (Editora Insular) e Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições (EDUFSC). Organizadora e Tradutora do livro Sociologias da Alimentação (EDUFSC).