



O COMER, A COMIDA E A CULTURA: ANÁLISE DO PROCESSO DE ENSINO DA ALIMENTAÇÃO NA NUTRIÇÃO

FABBRI, Bianca Martins; OLIVEIRA, Julicristie Machado de

Laboratório de Promoção e Educação em Saúde- LAPES, FCA - UNICAMP

1 INTRODUÇÃO

A alimentação humana é parte fundamental da dimensão social e cultural, uma vez que abarca o imaginário individual e coletivo, suas representações, simbologias, classificações e formas de compreender o mundo nos diversos lugares e épocas (MENASCHE, ALVAREZ, COLLAÇO, 2012). A alimentação nos conecta ao nosso passado histórico, ao presente em que vivemos, ao ambiente, ao status social (BLOCH-DANO, 2011). Ao ingerir um alimento o indivíduo incorpora não apenas os nutrientes, mas também toda a dimensão simbólica que ele carrega (PRADO et al, 2011).

Quanto à pesquisa científica no Brasil, Prado et al. (2011) distinguem dois campos relacionados ao estudo do alimento e do comer: o campo da Nutrição, em seus aspectos biológicos, e o campo da Alimentação, relacionado às Humanidades, em segundo plano e subordinado ao primeiro.

Para que uma intervenção alimentar tenha sucesso, é preciso que o profissional da Nutrição tenha consciência das dimensões culturais e sociais da alimentação, e, além disso, seja capaz de compreendê-las para seja capaz de considerar também todos os significados atribuídos pelo indivíduo em cuidado alimentar e nutricional. Desse modo, é essencial que haja o contato do profissional de Nutrição com conteúdos educativos que o sensibilizem para as dimensões supracitadas da alimentação, possibilitando a apreensão do complexo contexto em que essa está envolvida.

2 METODOLOGIA

A disciplina NT 513 Alimentação e Cultura aborda estudos em Ciências Humanas e Sociais no âmbito da Alimentação e Nutrição, em seus aspectos históricos, geográficos e socio-antropológicos. A análise da disciplina foi realizada por observação participante, realizada pela autora do presente trabalho, que esteve presente como ouvinte em todas as aulas. Como Mónico et al. (2017) recomenda, após cada aula observada, realizou-se um registro qualitativo em um diário de campo.

Também foram realizados dois grupos focais com 9 alunas voluntárias, um ao final da disciplina e outro um mês depois. Todas as alunas matriculadas na disciplina foram convidadas a participar, sendo incluídas mediante a assinatura do TCLE. Buscou-se realizar os grupos focais segundo as recomendações de Trad (2009), sendo que o primeiro ocorreu em espaço neutro, confortável e silencioso, e o segundo grupo foi realizado via videoconferência devido ao isolamento social pela pandemia da COVID-19.

Para análise dos dados, utilizou-se a metodologia de análise de conteúdo, norteadas pelas orientações propostas por Moraes (1999), no qual se define unidades de análise e categorias a partir de documentos pertinentes ao estudo, em seguida descrevendo-se e interpretando-se as informações.

Os relatos da observação participante e a transcrição do grupo focal foram analisados tendo como base um arcabouço teórico constituído por textos de autores considerados de referência no campo dos Estudos em Alimentação e Nutrição: Fischler & Masson (2010), Montanari (2013), Bloch-Dano (2011), Pinto e Silva (2005), Dória (2014) e Rossi (2014).

O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa nas Ciências Humanas e Sociais (CEP – CHS) da Pró-Reitoria de pesquisa da Unicamp (CAAE:09026919.2.0000.5404). Assim, foi assegurada a confidencialidade de todas as estudantes, as quais poderiam retirar livremente seu consentimento em qualquer momento da pesquisa.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir das análises das transcrições e relatos de observação participante, foram elencadas categorias semânticas para aprofundar a compreensão das impressões das estudantes.

4.1. Categorias

4.1.1. Respeito pelas Outras Culturas e Modos de Fazer: O contato com diferentes culturas levou as estudantes a compreender que todas são válidas em suas diferenças e devem ser respeitadas.

4.1.2. Valorização do Conhecimento do Produtor e das Sociedades Tradicionais: A falta de conhecimento sobre a produção dos alimentos nos afasta deles, desconexão que contribui para a dificuldade em escolhas alimentares.

4.1.3. A Opressão das Culturas Negra e Indígena: A influência de negros e indígenas na culinária brasileira não foi igual à de portugueses sendo suprimida pelo genocídio e escravidão.

4.1.4. A Cultura do Menosprezo pelo Nacional: No Brasil, tendemos a menosprezar o que é nacional e exaltar o estrangeiro.

4.1.5. A Valorização do Nacional a partir da Disciplina: O estudo da história dos pratos e alimentos estimulou a valorização do nacional.

4.1.6. As Mulheres e a Culinária: A culinária feminina é relegada ao lar, sendo a gastronomia (culinária como ofício) de domínio masculino. Porém, a culinária do lar é o padrão de excelência usado para julgar a gastronomia.

4.1.7. O Laço entre Alimentação e Espaço: As receitas viajam com as pessoas e são adaptadas aos ingredientes do novo local.

4.1.8. A Comida e a Cultura: A alimentação, sendo humana, é rodeada de laços e significados culturais.

4.1.9. Comida como Afetividade e Memória: A comida é um meio de demonstrar afeto e também uma depositária de memórias boas ou ruins.

4.1.10. A Perda da Oralidade e Tradição e do Hábito Cozinhar Juntos: Com a atual sobrecarga de tarefas, não há mais tempo para cozinhar juntos e transmitir os conhecimentos culinários de modo oral.

4.1.11. As Receitas como Laço de União entre as Pessoas e Registro da História (Pessoal ou Coletiva): As receitas guardam a história das pessoas que as preparavam e consumiam e são um laço de união entre nós e eles.

4.1.12. O Cuidado Além dos Aspectos Biológicos: Tratamos pessoas: complexas, sociais, culturais, e não apenas corpos com doenças.

4.1.13. Imediatismo e Dificuldade de Escolha: O excesso de possibilidades atual leva a angústia e dificuldade de escolher os alimentos. O imediatismo requer soluções velozes e milagrosas para problemas de saúde que levam anos para se formar.

4.1.14. Estigmas da Nutrição: Atualmente, o Nutricionista é visto como um “emagrecedor”, um “proibidor de alimentos” e um “modelo perfeito de consumo alimentar”.

4.1.15. Atuação do Profissional da Nutrição: Deve ser marcada pela escuta do paciente, pelo respeito e pela humanização.

4.1.16. Necessidade de a Disciplina Tornar-Se Obrigatória no Curso de Nutrição: Para que o tratamento tenha sucesso é essencial que o Nutricionista aprenda a compreender as dimensões sócio-culturais e afetivas da alimentação.

5 CONCLUSÃO

As atividades realizadas na disciplina fomentaram a humanização no olhar profissional e pessoal das estudantes, que demonstraram maior sensibilidade ao contexto sociocultural, histórico e afetivo da alimentação. A angústia e dificuldade na escolha dos alimentos, muito presente na atualidade, recebeu destaque. No decorrer das discussões alguns caminhos possíveis para aplacar esse sentimento foram sugeridos, tais como o resgate das tradições alimentares e a reconexão com o processo de produção dos alimentos. Sob a ótica cultural, foram debatidos e explicitados os estigmas ao redor da Nutrição nos dias de hoje, sendo que o Nutricionista é visto como “emagrecedor”, “proibidor de alimentos” e “modelo perfeito de consumo alimentar”. Essas percepções ferem profundamente os laços humanos com a alimentação, provocando sofrimento tanto ao paciente quanto ao profissional, que podem atuar de forma proibitiva e restritiva. Conclui-se, portanto, que o objetivo da disciplina foi atingido, ao qualificar as graduandas de Nutrição no sentido de se tornarem profissionais humanizadas e capazes de compreender o contexto sociocultural relações afetivas do paciente com sua alimentação.

6 REFERÊNCIAS

BLOCH-DANO, Evelyne. **A fabulosa história dos legumes**. São Paulo: Estação Liberdade, 2011.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014. 18 p.

FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. **Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

FREITAS, Maria do Carmo Soares; PENA, Paulo Gilvane Lopes; FONTES, Gardênia Abreu; SILVA, Denise Oliveira; SANTOS, Ligia Amparo; MELLO, Amanda Ornelas; ALMEIDA, Mirella Dias. Uma leitura humanista da nutrição. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares.;

FONTES, Gardênia Abreu.; OLIVEIRA, Nilce de (Org.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 207-215

MEDEIROS, Michelle; GALENO, Alex. Olhares sobre a alimentação contemporânea: a gastro-anomia e os corpos de Botero. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 26, n.4, 2013.

MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine. **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

MÓNICO, Lisete; ALFERES, Valentim; CASTRO, Paulo; PARREIRA, Pedro. A Observação Participante enquanto metodologia de investigação qualitativa. **Atas – Investigação Qualitativa em Ciências Sociais**, 6º Congresso Ibero-Americano em Investigação Qualitativa - CIAIQ , v. 3, 2017.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MORAES, Roque Análise de conteúdo. **Revista Educação**, Porto Alegre, v. 22, n. 37, p. 7-32, 1999.

NUNES, Maria Angélica; APPOLINARIO, José Carlos.; GALVÃO, Ana Luíza; COUTINHO, Walmir **Transtornos alimentares e obesidade**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

PINTO E SILVA, Paula **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. 2 ed. Editora: Senac São Paulo, São Paulo, 2005.

PRADO, Shirley Donizete; BOSI, Maria Lúcia Magalhães; CARVALHO, Maria Cláudia Veiga Soares de; GUGELMIN, Silvia Ângela; MATTOS, Ruben Araújo de; JUNIOR, Kenneth Rochel Camargo; KLOTZ, Juliana; DELMASCHIO, Karen Levy; MARTINS, Myriam de Lima Ramagem. Alimentação e nutrição como campo científico autônomo no Brasil: conceitos, domínios e projetos políticos. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 24, n. 6, 2011.

ROSSI, Paolo. **Comer: necessidade, desejo, obsessão**. São Paulo: Editora Unesp, 2014.

SOUTO, Silvana; FERRO-BUCHER, Júlia Sursis Nobre. Práticas indiscriminadas de dietas de emagrecimento e o desenvolvimento de transtornos alimentares. **Revista De Nutrição**, Campinas, v. 18, n.6, 2006.

TRAD, Leny Bonfim. Grupos focais: conceitos, procedimentos e reflexões baseadas em experiências com o uso da técnica em pesquisas de saúde. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 3, p. 777-796, 2009.