

## Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição

Dietary modernity and food consumption:  
socio-anthropological contributions to research in nutrition

Alexandre Brasil Fonseca <sup>1</sup>  
Thaís Salema Nogueira de Souza <sup>1</sup>  
Daniela Sanches Frozi <sup>2</sup>  
Rosângela Alves Pereira <sup>3</sup>

**Abstract** *The scope of this work was to illustrate what dietary modernity represents for sociology and anthropology, which is a subject based on a bibliographic review that is discussed in this article. Initially, the presence of the theme of food and nutrition was assessed in studies in the social sciences, by focusing on the approaches related to dietary modernity, especially as found in the works of Claude Fischler. The main subjects of discussion were related to food and nutrition and changes in the work environment, the expansion of commerce, the feminization of society and the question of identity. By understanding the food phenomenon and consumption thereof using a more qualitative approach, it is possible to make progress in configuring the nutritional sciences, adopting a comprehensive approach to food and nutrition in this day and age. Future studies should be dedicated to investigating food consumption as a social phenomenon in order to aggregate new analytical components with a bio-medical emphasis to the body of results.*

**Key words** *Anthropology, Food, Feeding Behavior, Food Consumption, Sociology*

**Resumo** *Este trabalho buscou apresentar o que a modernidade alimentar representa para a sociologia e a antropologia, questão que é discutida a partir de revisão bibliográfica. Considera-se inicialmente a presença do tema alimentação nos estudos das ciências sociais, enfocando-se as abordagens relacionadas à modernidade alimentar, especialmente o trabalho de Claude Fischler. Privilegiou-se o registro das questões relacionadas à alimentação e às mudanças no mundo do trabalho, ampliação do comércio, feminização da sociedade e a questão das identidades. Ao compreender o fenômeno alimentar e o seu consumo em uma abordagem mais qualitativa pode-se avançar na construção das ciências nutricionais, privilegiando-se uma abordagem compreensiva sobre o alimento e a alimentação nos dias atuais. Como recomendação os estudos atuais devem se dedicar à investigação do consumo alimentar como um fenômeno social para que se agreguem novos componentes analíticos ao conjunto de resultados com o enfoque biomédico.*

**Palavras-chave** *Antropologia, Alimentação, Comportamento alimentar, Consumo alimentar, Sociologia*

<sup>1</sup> Programa de Pós-graduação em Educação em Ciências e Saúde, Núcleo de Tecnologia Educacional para a Saúde, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro. Av. Carlos Chagas Filho, 373 - UFRJ/CCS/NUTES - BLA/28. 21941-902 Rio de Janeiro RJ. abrasil@ufrj.br

<sup>2</sup> Departamento de Nutrição Social, Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

<sup>3</sup> Programa de Pós-graduação em Nutrição, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro.

*A sapiência de como consumir  
é oculta das massas.*  
Maimônides (1135-1204)

O interesse das ciências sociais pelo fenômeno alimentar não é novo e abrange diversos campos de estudo das ciências sociais: Antropologia Cultural, Sociologia da Saúde, Sociologia do Consumo, Antropologia Social entre outros<sup>1</sup>. De acordo com a análise feita por Contreras e Gracia Arnáiz<sup>2</sup>, a maior parte desses estudos não tinha a preocupação de construir teorias e métodos específicos para abordar o tema da alimentação, sendo uma novidade os esforços empreendidos a partir dos anos de 1980 para definir e conceituar o que poderia ser uma Socioantropologia da Alimentação.

É possível identificar uma variada gama de revisões a fim de encontrar as origens dessa Sociologia ou Antropologia da Alimentação<sup>1-8</sup>. Esses autores buscaram nas obras de cientistas sociais o interesse por este âmbito da vida e a maneira como as grandes correntes de pensamento sócio-anropológico se depararam com o fato alimentar.

A sócio-anthropologia da alimentação extrapola o ato de comer e envolve o consumo alimentar feito no espaço domiciliar, fora dele, e o estudo dos diversos canais que os produtos alimentares fazem até chegar ao comensal: coleta, caça e pesca direta; auto-produção de alimentos (hortas familiares, criação de animais); doação; compra de alimentos processados ou não; e aquisição em serviços de alimentação (restaurantes, refeitórios institucionais). É importante ressaltar que os alimentos não se deslocam sozinhos pelos canais; o fluxo é controlado por indivíduos e grupos sociais que agem de acordo com suas próprias lógicas, sejam familiares, religiosas, econômicas ou profissionais, entre outras.

O objetivo deste artigo é discutir o conceito de modernidade alimentar a partir de formulações de autores contemporâneos. Na conclusão discute-se a importância do uso de marcos teóricos das ciências sociais nos estudos de consumo alimentar, numa abordagem que considera a perspectiva sócio-cultural e vá além do modelo biomédico.

### **Questões vivenciadas pelo comensal na contemporaneidade**

O conceito de *modernidade alimentar* sintetiza e representa os impactos que a alimentação tem sofrido em função das transformações sociais, econômicas e culturais ocorridas na sociedade con-

temporânea. Os aspectos centrais deste debate se referem desde uma discussão sobre o grau de estabilidade-deseestruturação da alimentação contemporânea<sup>9</sup> ou ainda discussões sobre a pertinência do conceito de classe ou de diferenciação social como geradores de normas alimentares<sup>6</sup>.

A preocupação com a sustentabilidade sócio-ambiental também tem contribuído para este debate, ao tentar estabelecer vínculos entre a produção do alimento e o seu consumo. A preocupação do consumidor sobre os riscos trazidos pelos alimentos e os recentes problemas para a sua produção, associados às crises alimentares, têm baseado esta perspectiva<sup>10,11</sup>.

Uma outra abordagem teórica sobre o fenômeno alimentar é o que podemos identificar em Roland Barthes<sup>12</sup>, estudioso do campo da linguística, que se inspira na semiologia para traduzir a alimentação na sociedade contemporânea. Ele promove uma discussão sobre a comunicação e a publicidade dirigida ao consumo de alimentos, para abordar a relação do consumidor com a comida. Seus comentários e percepções ocorrem numa época em que a propaganda ainda não tinha a proeminência que hoje ocupa, movimentando menos recursos financeiros e, provavelmente, mobilizando menos as pessoas.

Inicialmente, a comida é percebida como *um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, situações e condutas*<sup>12</sup>. Quando um alimento é comprado e consumido, ele deixa de ser apenas um alimento e passa a ser um signo. Consumido, esse mesmo alimento expõe e transmite uma situação, e assim constitui uma informação, tornando-se significativa. Na linguística, o signo representa a união de significado - entendido como conceito - e significativo, que pode ser uma imagem acústica ou gráfica do elemento. Em relação ao alimento, esse significativo ganha uma nova dimensão ao ser fisicamente consumido, acionando uma gama ainda maior de sentidos.

Neste contexto, coloca-se a seguinte questão: de onde surgem as significações alimentares? Barthes alega que por meio da publicidade de alimentos pode-se compreender a vasta trama de temas e situações que envolvem essas significações, mencionando três eixos de valores.

O primeiro eixo diz respeito à *memória* e à *tradição*. Neste sentido, a comida teria uma função rememorativa, suas técnicas de preparo deturariam virtudes históricas e garantiriam a sobrevivência de algumas tradições. O segundo eixo direciona seu foco para o consumidor moderno. Para isso, a publicidade utiliza uma série de re-

curso que permitem transferir para os alimentos informações subliminares, reconhecidas no subconsciente e que são associadas ao desejo de *querer ser* dos consumidores. Podem expressar virilidade, força, leveza, modernidade, associando a comida a uma nova esfera de situações *psico-afetivas*.

O terceiro eixo para Barthes é formado por um conjunto de valores ambíguos referentes ao conceito de saúde. A relação da saúde com a comida se manifestaria por meio das *disposições corporais*, das situações que o corpo pode passar de acordo com as características atribuídas a certos alimentos e situações cotidianas relacionadas à alimentação. O alimento continua tendo sua função fisiológica, só que transvestido de novas significações. A noção de cuidado consigo e com o outro por meio da alimentação, com foco na promoção da saúde e no bem estar, passa a ser algo cada vez mais valorizado.

A grande questão vivenciada pelo comensal contemporâneo é a preocupação de saber *o que comer* e em que proporção, ou seja, fazer a melhor escolha para o seu consumo alimentar. A preocupação quantitativa, predominante nas sociedades que conviviam com períodos de guerra e marcante escassez alimentar, não está totalmente ausente. No entanto, a preocupação quantitativa atual se refere aos excessos alimentares e à necessidade de se fazer restrições em busca do *equilíbrio*.

Algumas questões trazidas pela contemporaneidade, tais como as mudanças ocorridas no mundo do trabalho, marcadas pela industrialização, pela ampliação do comércio e pela feminização da sociedade, e as novas relações entre o indivíduo e a coletividade, influenciaram diretamente na gênese deste comensal moderno e determinaram suas novas relações com a alimentação. As pessoas passaram a ter preocupações com uma *alimentação saudável* e com a *composição nutricional* daquilo que ingerem, tribos alimentares são formadas a partir dos diferentes tipos de alimentos ingeridos: orgânico, vegetariano, macrobiótico, etc. Situação que poderia ser entendida como uma espécie de *alimentalização da sociedade*, numa compreensão similar às existentes acerca das discussões sobre *medicalização*<sup>13</sup>. É neste contexto que é definido o conceito moderno alimentar, entendido como o momento histórico em que diversas mudanças ocorrem em torno do sistema alimentar no contexto contemporâneo. Algumas das quais serão trabalhadas a seguir.

### A mulher na sociedade contemporânea

É possível afirmar que parte das evoluções ocorridas na indústria de alimentos foram impulsionadas por uma tendência social mundial, a qual Fischler<sup>3</sup> chama de *feminização da sociedade*. Os movimentos sociais das décadas de 1960 e 1970, principalmente o movimento feminista, potencializaram esse fenômeno. Nos anos de 1980, essa tendência se afirmou de forma evidente com a *feminização* do mundo do trabalho. Essa tendência tem gerado mudanças marcantes na estrutura e nas relações familiares, além de repercutir de forma considerável no conjunto da sociedade. Apesar das conquistas alcançadas no que se refere à equidade entre os gêneros, a mudança na divisão das tarefas domésticas parece ter alterado pouco a vida cotidiana da mulher. A pesquisa *Hábitos Alimentares na Sociedade Brasileira* encontrou que, com a exceção do lanche, é a responsabilidade da mulher o preparo das refeições, além da definição do cardápio, em cerca de 2/3 dos lares pesquisados<sup>14</sup>.

A verdadeira novidade reside na tensão vivenciada pelas *novas profissionais*, que precisam dividir seu tempo entre a carreira e a família. Devido a isso, além das dificuldades práticas presentes nessa conciliação, algumas mulheres sentem mal-estar e até culpa por um possível desprendimento do espaço doméstico<sup>15</sup>. Esta tensão tem gerado uma crise na percepção que as mulheres têm sobre sua identidade e seu papel na sociedade. A *crise da identidade feminina*<sup>3</sup> se tornou um tema relevante na mídia, que divulga o estereótipo da *super-mulher*.

Parece que o surgimento de uma *nova feminilidade* originou uma crise no universo masculino, como constata a pesquisa com empreendedoras de Jonathan e Silva<sup>16</sup>. Características como sensibilidade, criatividade e intuição, consideradas mais femininas, estariam em alta, e os valores considerados masculinos tendem a retroceder ou são revistos<sup>17</sup>. Nesse sentido, algumas práticas, próprias da *cultura* feminina, tendem a ser adotadas gradativamente pelos homens, em particular no domínio do corpo e da moda. E, por outro lado, também se identificam processos de masculinização de mulheres em ambientes dominados por homens, além de ser necessário sublinhar a limitação desse processo, especialmente quando se observa a situação de mulheres das classes populares.

Em relação à alimentação, é possível perceber que homens têm adotado condutas alimentares

que, até pouco tempo, eram consideradas femininas, a exemplo da prática de dietas para emagrecer e do consumo de refeições mais *leves*<sup>18</sup>, em consonância com a *preocupação dietético-cosmética* existente na modernidade alimentar<sup>3</sup>. As mulheres têm um papel importante nessa adoção de novos hábitos, já que são elas, em sua maioria, que continuam conduzindo as demandas alimentares da família<sup>14</sup>, como compras e organização do cardápio, além de serem reconhecidas como *cuidadoras* da saúde da família por intermédio da *alimentalização*: há dieta para diferentes patologias e necessidades e diferentes teores e qualidades são elencadas para alimentos que passaram a ser *funcionais*.

É importante destacar que, além da indústria ter identificado e explorado esse novo consumidor masculino, ela também alterou suas estratégias de publicidade e *marketing* junto ao público feminino. No passado, as propagandas se dirigiam às mães de família encarregadas da tarefa de fazer as escolhas em função dos gostos da família. Hoje, a mulher se converteu em uma consumidora direta, com suas próprias preocupações, necessidades e demandas. Nesta perspectiva, a indústria vem desenvolvendo uma série de produtos alimentares, voltados a atender às diversas demandas existentes. Para ilustrar as diferenciações de necessidade de consumo de alimentos, é interessante citar alguns nichos identificados pelo mercado: o dos produtos que proporcionam saúde ao consumidor, o dos produtos que oferecem praticidade e rapidez no manejo e preparação das refeições e o dos produtos *diet* e *light*, cujo consumo vem aumentando vertiginosamente nos últimos anos<sup>19</sup>.

Outro aspecto relevante associado às transformações ocorridas no universo feminino diz respeito à *transmissão do saber e das habilidades culinárias*<sup>3</sup>. Tradicionalmente, esta transmissão se realizava de mãe para filha, pela participação destas quando pequenas nos trabalhos domésticos e em seguida, pela iniciação nas práticas culinárias e de aprendizagem de receitas familiares, passadas de geração em geração. Pesquisa, ainda em desenvolvimento, realizada por parte dos autores encontrou que entre 809 estudantes de nutrição da cidade do Rio de Janeiro, 77,3% afirmou ter aprendido a cozinhar com a mãe, 11,54% com avós e 3,8% com tias. O pai foi citado por apenas 4,3% dos entrevistados. Isso numa amostra composta por uma significativa maioria feminina (92,2%), padrão que acompanha o perfil do curso.

Na experimentação culinária o indivíduo pode utilizar e integrar as diversas fontes de informa-

ção que possui: lembranças familiares, livros e revistas, dicas de amigos e parentes recorrendo tanto à tradição oral como à tradição escrita, num processo de *reaprendizagem individual* que pode expressar influências culinárias diversas e sincréticas<sup>3</sup>. Somado a esse processo, o comensal moderno deve, ainda, dialogar com as orientações dietéticas, cada vez mais presentes nas receitas culinárias, sendo estimulado a elaborar pratos criativos e originais, como forma de experimentação lúdica da cozinha enquanto ambiente de lazer.

A alimentação passa a ser um espaço de múltiplos significados e informações, situação em que o estabelecimento de referências se torna um processo de maior complexidade. Neste contexto, discutir o papel das identidades pode representar uma importante abordagem ao considerarmos o tema da alimentação na contemporaneidade, questão que trataremos a seguir.

### Resignificação das identidades e sociedade gastro-anômica

Apesar de todas as transformações ocorridas nos processos de aprendizagem e realização das práticas culinárias e da diversidade inerente aos sistemas alimentares, um aspecto é fundamental na significação da alimentação: a identidade. O comensal precisa se identificar com o alimento para reconhecê-lo e significá-lo. Porém, no contexto contemporâneo, é muito difícil identificar os alimentos: sua origem é desconhecida, distante; sua preparação escapa ao controle do consumidor final.

Esta situação de desconhecimento da origem e do conteúdo dos alimentos e das formas de preparo tem gerado um conflito interno no comensal: ao mesmo tempo que os alimentos recém lançados são atrativos, pela novidade e praticidade, eles se tornam objetos misteriosos, trazendo à tona a desconfiança do *onívoro*, pois ao desconhecer sua origem se estabelece a possibilidade de *incorporação do objeto mau*.

Uma das principais críticas feita ao alimento industrializado, é que estes seriam uma trapaça. Nas palavras de Fischler<sup>3</sup>: *o alimento moderno já não tem identidade, pois não é identificável*. Tal acontecimento se configura como uma das fontes profundas de mal-estar da modernidade alimentar: se trata de um *transtorno de identidade*. Também indaga *se a fórmula 'diga o que comes que te direi quem és' reflete [...] uma verdade não só biológica e social, mas também simbólica e subjetiva, temos que admitir que o comensal moder-*

no, duvidando do que come, pode muito bem duvidar de quem ele é.

Diante dessa incerteza, um dos movimentos observados é a *reidentificação do alimento*. Viria daí, a obsessão pelo selo de qualidade, pela garantia da origem e da pureza original dos alimentos. Dessa forma, se cria, ou se recria, mais ou menos magicamente, um laço entre o produto e a sua origem, rompendo a barreira simbólica da embalagem. A marca cumpre uma função similar. Ela é um nome, uma referência e uma identidade em potencial para os produtos e, conseqüentemente, para os consumidores.

Na relação *consumidor-indústria* percebem-se mudanças bilaterais. O comensal moderno está familiarizado com a produção industrial e tem apreciado sua regularidade e comodidade de uso. O alimento industrializado traz também um status de modernidade. A indústria, por sua vez, tem desenvolvido, cada vez mais, sua própria *cozinha*, integrando as informações, as técnicas e as tendências culinárias.

Independente do aprimoramento da indústria, a nostalgia da cozinha caseira permanece e parece que permanecerá fortemente viva. A comida caseira tem nome e os alimentos ganham novo status: *é o feijão da mamãe; o bolo da tia ou o pato do pai*, p. ex.. É sabido que fazer refeições fora de casa virou uma necessidade da sociedade contemporânea<sup>20</sup>, apesar disso a comida caseira é valorizada pela segurança oferecida, pelo conhecimento dos ingredientes e de sua forma de manipulação, além do comensal estar acostumado com seus temperos, modos de preparo e apresentação.

Tradicionalmente, alguns aspectos da vida social como o casamento e as estratégias educacionais das crianças eram, na maioria das vezes, pré-determinados socialmente<sup>21</sup>. Os interesses familiares e religiosos, de manutenção da tradição e reprodução de certos modelos não eram muito questionados. Nas sociedades urbanas contemporâneas, estes determinismos vêm diminuindo substancialmente. Nos diversos domínios do cotidiano, os indivíduos se encontram cada vez mais confrontados com a necessidade constante de fazer suas próprias escolhas. Com isso, as escolhas se distanciam do âmbito coletivo e se aproximam segundo a esfera de competência dos indivíduos, favorecendo o exercício de sua autonomia.

A partir desta reflexão, Fischler<sup>3</sup> defende a tese de que *essa autonomia crescente é, também, portadora de anomia*, compreendida como a ausência de normas e regras. Apresenta-se aqui uma situação complexa: para se tomar decisões são

necessários critérios morais, econômicos, entre outros. Como as crenças tradicionais tendem a ser questionadas, os critérios que derivam delas têm enfraquecido gradativamente, abrindo, conseqüentemente, espaço para o delineamento de novas regras.

O autor considera que *esta situação de flutuação anômica, de férias dos princípios sociais aceitos, tem também, conseqüências importantes nas representações e nas práticas relativas à alimentação*<sup>3</sup>. Essa anomia deixa os comensais sozinhos frente às suas pulsões e apetites fisiológicos. Uma situação que pode ser desconfortável, pois eles estão submetidos às múltiplas solicitações da abundância alimentar moderna e às diversas prescrições dietéticas. Exercer a autonomia frente às diferentes escolhas alimentares tornou-se algo particularmente delicado.

Uma das principais características da modernidade alimentar é o excesso, a abundância<sup>22</sup>. Isso pode se manifestar de diferentes formas, seja pela oferta de incontáveis opções alimentares, seja pela enorme quantidade de canais de informação referentes à alimentação. Fischler<sup>3</sup> propõe os conceitos de *polifonia dietética e cacofonia alimentar*, para representar essa profusão e difusão de informações. Ele analisa que nas sociedades contemporâneas, *uma polifonia dietética se instala praticamente de maneira constante: o Estado, o movimento organizado dos consumidores, os médicos de diversas especialidades, a indústria, a publicidade, a mídia, contribuem com essa situação, de maneira mais ou menos confusa e contraditória para o comensal. Esta polifonia dietética se funda em uma verdadeira e planetária cacofonia alimentar: os discursos dietéticos se mesclam, se confrontam ou se confundem com os discursos culinários e gastronômicos, os livros de regime com os livros de receitas, os manuais de nutrição com as guias gastronômicas. Por todas as partes crescem as prescrições e as proibições, os modelos de consumo e as advertências: nesta cacofonia, o comensal desorientado, em busca de critérios de escolha, deseja, sobretudo, nutrir suas incertezas.*

Garcia<sup>23</sup>, em seu artigo que analisa os reflexos da globalização da cultura alimentar, considera que a difusão da ciência nos meios de comunicação e o uso do discurso científico na publicidade de alimentos exercem um papel significativo no cenário das mudanças alimentares. A ampla difusão dessas informações, vinda de diferentes fontes, é percebida por alguns indivíduos como um aspecto positivo, pois o acesso a elas estaria conscientizando os comensais à mudança de hábitos alimentares considerados não

saudáveis. Ao mesmo tempo, percebemos que esta polifonia dietética tem feito com que os comensais se questionem se suas escolhas alimentares estão corretas ou não e, se o que irão consumir trará resultados benéficos ou prejudiciais à saúde, numa postura de reflexividade que encontra ressonância com o tempo presente<sup>24</sup>.

Ao pensar no comensal moderno, que vive num grande centro urbano, observa-se que ele é alvo direto ou indireto do assédio da mídia interessada em mediar seus produtos ou informações. Desse modo, a polifonia dietética e a cacofonia alimentar fazem surgir uma infinidade de critérios, proibições e prescrições alimentares que passam a compor um mosaico particular do comensal que irá orientar suas escolhas e práticas alimentares<sup>25</sup>.

Por fim, interessa-nos um desenvolvimento teórico elaborado por Fischler<sup>3</sup>, que possui um interessante jogo linguístico, é a diferenciação entre *sociedades gastro-nômicas e gastro-anômicas*. Para ele, as sociedades tradicionais que seguem regras alimentares – elementares e estruturais – rígidas, podem ser classificadas como sociedades *gastro-nômicas*. Inversamente, ele qualifica as tendências mais modernas da alimentação como *gastro-anômicas*, pois tendem a flexibilizar as regras e permitem uma maior liberdade individual. Nessa situação, a aplicação das condutas alimentares tradicionais, já não faz mais sentido para alguns comensais que vivem nas grandes cidades. Estudos tanto no âmbito da epidemiologia nutricional<sup>26-28</sup>, saúde pública<sup>29,30</sup>, sociologia<sup>31</sup> e antropologia<sup>32</sup>, têm identificado mudanças nos hábitos alimentares e nas refeições.

A flexibilização da regularidade, da composição e da realização das refeições como, por exemplo, a simplificação do jantar e a irregularidade dos horários, seriam alguns dos indicadores de uma espécie de desordem que ocorre na alimentação<sup>33,34</sup>. É importante ressaltar, que outros autores informam que esta *desestruturação* não é geral, pelo contrário, o sistema tradicional das refeições (café da manhã, almoço e jantar), suas regras de composição (acompanhamento, prato principal ou *mistura* e sobremesa) e seus horários continuam sendo amplamente praticados, porém flexibilizações e adequações à época também têm sido identificadas<sup>4</sup>.

No Brasil, a partir dos resultados da pesquisa *Hábitos Alimentares na Sociedade Brasileira* – realizada pelo Centro de Altos Estudos de Propaganda e Marketing da ESPM (CAEPM) e pela Toledo & Associados, que foi concluída em 2006 e entrevistou 2.136 pessoas de 10 capitais brasi-

leiras –, Barbosa<sup>14</sup> afirma não ter identificado situações de *gastro-anomia* por parte dos entrevistados e que a profusão de informações parece não levar necessariamente a tensão ou a momentos de angústia pela indefinição diante de variadas opções. Segundo a autora, a alimentação foi geralmente relacionada ao prazer, à união familiar e à comensalidade.

Ao se pensar o consumo de alimentos na sociedade brasileira contemporânea é preciso considerar tanto a existência de cenários sociais em que as pessoas experimentam a *gastro-anomia*, como também situações em que se associa o prazer e o encontro à alimentação. No caso brasileiro não é possível se esquecer das situações de fome e pobreza<sup>35</sup>, as quais comportam várias outras possibilidades, como, por exemplo, as sensações e estratégias alimentares que se expressam na escassez de alguns alimentos ou mesmo em sua ausência.

#### **As transformações no mundo do trabalho e a reordenação do tempo**

A partir de meados do século XX, estabeleceu-se uma nova composição social, marcada pela urbanização e pelo desenvolvimento de novas tecnologias, que alteraram os modos de produção e as relações de trabalho de uma forma geral em todo o mundo. No Brasil, os anos de 1950 vivenciaram o início de significativo êxodo rural e a implementação da industrialização pesada, o que fez surgir nacionalmente um novo padrão de desenvolvimento econômico. Houve melhor integração das cidades, ampliação do transporte público, ampliação da cobertura televisiva e radiofônica, e, neste contexto de mudanças, também houve aumento da valorização do consumo.

Num primeiro momento, os objetos de consumo tinham foco nos equipamentos facilitadores das tarefas domésticas, ou poupadores das atividades físicas cotidianas, e que promoviam maior facilidade no deslocamento em grandes distâncias (eletrodomésticos e automóveis, por exemplo). Posteriormente, se priorizou um consumo mais *hedonista*, valorizando o lazer e o consumo cultural. Estes novos mercados, do turismo e da *indústria cultural*, experimentaram um grande crescimento nas últimas décadas<sup>3</sup>.

Os modos de produção, no contexto urbano, demandam do indivíduo pouco esforço físico e baixo gasto energético, configurando um estilo de vida pouco ativo, que marca uma época e que tem sido cada vez mais recorrente entre as

peças. A influência e a importância desse tipo de estilo de vida no aumento da obesidade tem sido abordada na literatura científica em discussões que se propõem a pensar numa *sociedade obsogênica*<sup>36</sup>.

Além dos aspectos socioeconômicos, temos que o gasto energético médio diminuiu de maneira progressiva, se gastamos menos, deveríamos consumir menos, porém, o que se observou é que o consumo alimentar diminuiu menos que as necessidades, fato diretamente relacionado ao aumento da obesidade<sup>37</sup>. As disparidades sociais em relação ao consumo alimentar e ao gasto energético são consideráveis e implicam na *distribuição social* da gordura e da obesidade<sup>23</sup>.

A relação com o tempo também se modificou profundamente, se caracterizando por um ritmo de vida acelerado. A incorporação de tecnologias facilita e economiza o tempo dedicado à realização de atividades cotidianas, por outro, a competitividade imposta pelo mercado e a fragilidade dos vínculos de trabalho levam a uma nova organização do tempo e à eleição de prioridades, restringindo o período dedicado à convivência familiar, sobretudo à alimentação. Esse reordenamento solicita uma revisão das atividades que irão ocupar o *tempo de obrigação* e o *tempo de ócio*<sup>38</sup>. No Brasil, alguns estudos comprovam o aumento do consumo de alimentos pré-preparados e prontos e, também, o aumento de refeições realizadas fora de casa, o que sugere a redução da prática culinária intradomiciliar<sup>39,40</sup>.

A fim de atender as demandas do comensal moderno, a indústria de alimentos vem se adaptando a essa nova configuração, na qual se verifica uma redução do tempo alimentar<sup>41</sup>. Fischler<sup>3</sup> é enfático ao afirmar que *a alimentação se converteu em uma indústria e que os alimentos que comemos estão cada vez mais transformados por ela*. A preparação culinária ou pré-culinária se desloca cada vez mais da cozinha para a fábrica: os novos *alimentos-serviço* incorporam trabalho e tempo, liberando o consumidor desta tarefa.

A cozinha se industrializa, tal qual a agricultura e a transformação de seus produtos. Até pouco tempo, em muitos países, a agricultura local proporcionava uma boa parte da alimentação cotidiana e o repertório culinário se construía a partir do leque de recursos disponíveis<sup>42</sup>. Do exterior, vinha somente um número relativamente pequeno de produtos, na maioria das vezes, valorizados pela população receptora, seja porque só os consumia em casos especiais, ou porque permitiam modificar o sabor da culinária local, a exemplo das especiarias. A reestruturação do sis-

tema agroalimentar instituiu uma cadeia de produção organizada em escala regional, nacional e mundial, a qual engloba distintos atores<sup>43</sup>.

A expansão agroalimentar e industrial mobilizou o nascimento e a instauração das grandes redes de supermercados, facilitando o escoamento da produção e incrementando a distribuição de seus produtos. Com isso, a maioria dos pequenos mercados fechou as portas e lojas tradicionais praticamente desapareceram. É esta expansão do comércio e dos negócios, mais do que o fortalecimento da indústria, que Goody<sup>44</sup> identifica como elemento central que influencia os processos de produção e distribuição e, conseqüentemente, também a cozinha em todos os diferentes tipos de sociedades modernas.

A ascensão dos grandes supermercados revolucionou o consumo e os modos de vida da população. As estratégias de compras se transformaram, passando das compras cotidianas para as compras planejadas, em longo prazo. Além disso, as estratégias de marketing, como promoções, brindes e sorteios, e de publicidade das marcas, buscaram incentivar o consumo, intensificando com isso, as compras por impulso.

Com os avanços tecnológicos referentes à comercialização e à exportação de alimentos, produtos que até pouco tempo eram exóticos e raros se tornaram mais acessíveis, sendo introduzidos nos mais diversos sistemas culinários. Esse processo gerou o que Fischler<sup>3</sup> chama de *sincretismo culinário generalizado*. É importante destacar que a ampliação dos mercados e a maior difusão de artigos alimentares geraram transformações na composição dos alimentos e nas formas de consumo. Analisando esse processo, alguns autores defendem que os novos alimentos industrializados tendem a se padronizar, a se homogeneizar, levando a uma *mundialização dos gostos* e dos costumes alimentares. Fischler<sup>3</sup> considera que *seria um erro acreditar que a industrialização da alimentação [...] e a distribuição de massa, só podem desagregar e igualar as particularidades locais e regionais. Na realidade, em certos casos, a modernidade não exclui, pelo contrário, favorece a formação de particularidades locais*.

Daí que se torna imperativo pensar a alimentação e a sua relação com a sociedade e a educação em saúde dentro deste intrincado contexto, o qual deve dialogar com um amplo leque de autores e abordagens. Neste ponto, um ilustrativo exemplo seria pensar, *mutatis mutandis*, a alimentação dentro das reflexões de Hall<sup>45</sup> sobre a identidade na pós-modernidade. Este autor revela que existe uma tensão entre o *global* e o *local*

na transformação das identidades, assim como afirmam Hill e Gaines<sup>46</sup> e Mintz & Bois<sup>47</sup> é possível identificar movimentos semelhantes dos efeitos desta tensão nos sistemas alimentares.

A primeira tendência indica que os sistemas alimentares nacionais e locais estariam se desintegrando como resultado da homogeneização cultural e, com isso, provocando a *mundialização dos gostos* e dos costumes alimentares, situação que certamente não é automática e que tem sido problematizada<sup>48</sup>. A segunda tendência provocaria um efeito inverso, os sistemas alimentares nacionais e locais estariam sendo valorizados como forma de reforçar as particularidades e resistir à globalização. E por fim, a terceira tendência enuncia que as identidades ligadas ao sistema alimentar estão em declínio, mas novas identidades *locais* e *globais* estão se produzindo nesse âmbito da vida social, num processo eivado de paradoxos<sup>49</sup>.

### Considerações finais

A epidemiologia nutricional durante anos tem aprimorado uma série de instrumentos capazes de mensurar os nutrientes contidos no consumo alimentar humano e relacioná-los com a presença de doenças crônicas. De fato, tal avanço tem permitido que o conhecimento acumulado sobre as associações entre nutrientes e doença sejam cada vez mais conhecidos, embora o ser humano em suas diferentes culturas não costume associar o seu consumo alimentar a uma prática preventiva ou mesmo prescritiva para a doença<sup>38</sup>.

A presença de crenças, valores e significados precisa ser considerada nos estudos sobre consumo alimentar. A compreensão do que representa a modernidade alimentar é um exemplo da contribuição que a sociologia e a antropologia podem oferecer para os estudos de nutrição. Pouco se conhece sobre quais aspectos da escolha alimentar são capazes de diferir um grupo social do outro ou mesmo um país do outro. Nesse aspecto é que a sociologia e a antropologia, enquanto ciências humanas, podem ajudar o conhecimento sobre a alimentação de grupos sociais específicos<sup>46,50,51</sup>.

No Brasil, os estudos ainda são insuficientes para gerar uma teoria contemporânea que possa dar conta do fenômeno das mudanças no padrão alimentar. Parece-nos ser promissor assumir um atento olhar para as discussões existentes em relação à modernidade alimentar, as quais foram aqui sumariamente apresentadas. Estudos atuais devem se dedicar à compreensão do consumo alimentar como um fenômeno social e não apenas como um conjunto de resultados que podem auxiliar o enfoque biomédico a reproduzir e a produzir políticas públicas, ou mesmo ações prescritivas na área da dietoterapia. Ao compreender o fenômeno alimentar e o seu consumo em uma abordagem mais qualitativa pode-se avançar na construção do conhecimento na ciência nutricional, construindo no país categorias sociológicas e antropológicas próprias e adequadas ao fenômeno alimentar, numa abordagem mais compreensiva sobre o alimento e a alimentação nos dias atuais.

### Colaboradores

AB Fonseca participou da concepção, levantamento bibliográfico, análise e discussão dos resultados e redação do artigo; TSN Souza e DS Frozi participaram do levantamento bibliográfico, análise e discussão dos resultados e redação do artigo; e RA Pereira contribuiu na análise e discussão dos resultados e redação do artigo.

## Referências

- Mennell S, Murcott A, Van Otterloo AH. Trend report: The Sociology of food: eating, diet and culture. *Curr Sociol* 1992; 40(2):1-152.
- Contreras JH, Gracia Arnáiz M. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel; 2005.
- Fischler C. *El (h)ominívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Editorial Anagrama; 1995.
- Garabuau-Moussaqui I, Palomares E, Desjeux D. *Alimentations contemporaines*. Paris: L'Harmattan; 2002.
- Poullain JP. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: EdUFSC; 2004.
- Méndez CD, Benito CG. Sociología y alimentación. *Rev Int Sociol, Tercera Época* 2005; 40:21-46.
- Canesqui AM, Garcia RWD, organizadores. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2005.
- Maciel MES, Gomberg E, organizadores. *Temas em Alimentação e Cultura*. São Cristóvão: EdUFS; 2007.
- Warde A. *Consumption, food and taste*. Londres: Sage; 1997.
- Kjaernes U, Harvey M, Warde A. *Trust in Food: an institutional and comparative analysis*. Basingstoke: Macmillan/Palgrave; 2007.
- Lima Filho DO, Sproesser RL, Sousa AA, Godoy DS. O consumo de alimentos e a percepção de riscos. XXVI ENEGEP, Fortaleza [periódico eletrônico] 2006. [acessado 2008 out 28]. Disponível em: [http://www.abepro.org.br/biblioteca/ENEGEP2006\\_TR530357\\_7055.pdf](http://www.abepro.org.br/biblioteca/ENEGEP2006_TR530357_7055.pdf)
- Barthes R. *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*. (textes 1961) In: Oeuvres complètes: 1942-1965. Coordenação de Eric Marty. Paris: Seuil, 1993-1995; p. 924-933.
- Lefevre F. *O Medicamento Como Mercadoria Simbólica*. São Paulo: Cortez; 1991.
- Barbosa L. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. *Horiz Antrop* 2007; 13(28):87-116.
- Araújo C, Scalón C. Gênero e a distância entre a intenção e o gesto. *Rev Bras Ci Soc* 2006; 21(62):45-68.
- Jonathan EG, Silva TMR. Empreendedorismo feminino: tecendo a trama de demandas conflitantes. *Psicol Soc* 2007; 19(1):77-84.
- Schraiber LB, Gomes R, Couto MT. Homens e saúde na pauta da Saúde Coletiva. *Cien Saude Colet* 2005; 10(1):7-17.
- Vartanian LR, Herman CP, Polivy J. Judgments of body weight based on food intake: A pervasive cognitive bias among restrained eaters. *Int J Eat Disord* 2008; 41(1): 64-71.
- Santos LAS. *O corpo, o comer e a comida*. Salvador: EDUFBA; 2008.
- Warde A, Martens L. *Eating out*. Cambridge: CUP; 2000.
- Ariés P. *História social da criança e da família*. 2ª ed. Rio de Janeiro: LTC; 1981.
- Contreras JH. La modernidad alimentaria. Entre la sobreabundancia y la inseguridad. *Rev Int Sociol* 2005; 40:109-132.
- Garcia RWD. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Rev Nutr* 2003; 16(4):483-492.
- Giddens A. *As consequências da modernidade*. São Paulo: Unesp; 1991.
- Levinstein H. *Paradox of Plenty: a Social History of Eating in Modern America*. Berkeley: University of California Press; 2003
- Willet WC. *Nutritional epidemiology*. 2ª ed. New York: Oxford University Press; 1998.
- Lopes ACS, Caiaffa, WT, Mingoti, SA, Lima-Costa, MFF. Ingestão alimentar em estudos epidemiológicos. *Rev Bras Epidemiol* 2003; 6(3):209-219.
- Sichieri R. Avaliação crítica das recomendações de energia. *Rev Bras Epidemiol* 2002; 5(Supl. 1):56-58.
- Levy-Costa RB, Sichieri, R, Pontes, NS, Monteiro, CA. Disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil: distribuição e evolução (1974-2003). *Rev Saude Publica* 2005; 39(4):530-540.
- Alves ALS, Olinto, MTA, Costa, JSD, Bairros, FS, Balbinotti, MAA. Padrões alimentares de mulheres adultas residentes em área urbana no sul do Brasil. *Rev Saude Publica* 2006; 40(5):865-873.
- Bleil SI. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. *Cad Debate* 1998; 6:1-25.
- Woortmann K. Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: relatório final. Série Antropologia. UnB [periódico eletrônico] 1977; 20. [acessado 2008 maio 12]. Disponível em: <http://www.unb.br/ics/dan/Serie20empdf.pdf>.
- Fischler C. Gastro-nomia et gastro-anomia. *Communication* 1979; 31:188-210.
- Pollan M. *The Omnivore's dilemma*. Nova Iorque: Penguin; 2006.
- Freitas, MCS. *Agonia da Fome*. Salvador: Edufba, Fiocruz; 2003.
- Finkelstein, EA.; Ruhm, CJ.; Kosa, KM. Economic causes and consequences of obesity. *Annu Rev Public Health* 2005, 26 (1):239-257.
- Mondini L, Monteiro CA. Mudanças no padrão de alimentação. In: Monteiro CA, organizador. *Velhos e Novos Males da Saúde no Brasil*. São Paulo: Hucitec, Nupens/USP. 1995; p. 79-89.
- Rozin C, Fishler C, Shields C, Masson E. Attitudes towards large numbers of choices in the food domain: A cross-cultural study of five countries in Europe and the USA. *Appetite* 2006; 46(3):304-308.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002-2003: Análise da disponibilidade domiciliar de alimentos e do estado nutricional no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, [material eletrônico] 2004 [acessado 2007 jun 15]. Disponível em: [www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br)
- Collaço JHL. Representações do comer em praças de alimentação de shopping-centres na cidade de São Paulo: alguns aspectos sobre saúde e obesidade. In: *XXIII Reunião Nacional da Associação Brasileira de Antropologia ABA*; 2006.
- Cheng SL, Olsen W, Southerton D, Warde A. The changing practice of eating: evidence from UK time diaries, 1975 and 2000'. *Br J Soc* 2007; 58(1):39-61.

42. Gazella AA, Roux B. Agribusiness em questão: a emergência da agricultura multifuncional. *Estudos Soc Agricult* 1999; 13:46-69.
43. Maluf RS, Wilkinson J, organizadores. *Reestruturação do sistema agroalimentar*. Rio de Janeiro: Mauad; 1999.
44. Goody J. *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa; 1995.
45. Hall S. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A; 2005.
46. Hill RP, Gaines J. The Consumer Culture of Poverty: Behavioral Research findings and their implications in an ethnographic context. *J Am Cult* 2007; 30(1):81-95.
47. Mintz SW, Bois CMD. The Anthropology of food and eating. *Annu Rev Anthropol* 2002; 31:99-119.
48. Rial CSM. Os *fast foods*: uma homogeneidade contestável na globalização cultural. *Horiz Antropo* 1997; 5:140-180.
49. Gracia Arnáiz M. *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona: Icaria; 1996.
50. Rozin P, Fischler C, Imada S, Sarubin A, Wrzesniewski A. Attitudes to Food and the Role of Food in Life in the USA, Japan, Flemish Belgium and France: Possible Implications for the Diet-Health Debate. *Appetite* 1999; 33(2):163-80.
51. Fiates GM, Amboni RDMC, Teixeira E. Television use and food choices of children: Qualitative approach. *Appetite* 2008; 50:12-18.

---

Artigo apresentado em 14/11/2008

Aprovado em 27/06/2009

Versão final apresentada em 10/07/2009