

UNIVERSIDADE FUMEC
FCH - FACULDADE DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E DA SAÚDE

FABIANA ROBERTO SOARES DE AVELLAR

SENTIDOS DAS PRÁTICAS ALIMENTARES CONTEMPORÂNEAS:
globalização e midiaticização

Belo Horizonte

2018

FABIANA ROBERTO SOARES DE AVELLAR

SENTIDOS DAS PRÁTICAS ALIMENTARES CONTEMPORÂNEAS:
globalização e mediação

Dissertação apresentada ao Mestrado em Estudos Culturais Contemporâneos da Universidade FUMEC, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Estudos Culturais Contemporâneos.

Linha de Pesquisa: Cultura e Interdisciplinaridade

Orientadora: Prof^ª. Dra. Maria Cristina Leite Peixoto

Belo Horizonte

2018

Avellar, Fabiana Roberto Soares de
Sentido das práticas alimentares contemporâneas:
globalização e midiaticização / Fabiana Roberto Soares de
Avellar. -- Belo Horizonte, 2018.
81 f.

Orientador: Maria Cristina Leite Peixoto.
Dissertação (Mestrado - Mestrado em Estudos
Culturais Contemporâneos) -- Universidade FUMEC, 2018.

1. Práticas alimentares. 2. Processos culturais.
3. Globalização. 4. Midiaticização. 5. Contemporaneidade.
I. Cristina Leite Peixoto, Maria. II. Título.



Fabiana Roberto Soares de Avellar

Novos sentidos das práticas alimentares contemporâneos: globalização e
mediatização

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Estudos Culturais Contemporâneos da Universidade Fumec, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Estudos Culturais Contemporâneos.

Aprovado em: 23 de abril de 2018.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dra. Maria Cristina Leite Peixoto – Universidade FUMEC
(Orientadora)

Prof. Dr. Antônio Fernando Batista dos Santos – Universidade FUMEC
(Examinador Interno)

Prof. Dr. Nilton Silva dos Santos – UFF
(Examinador Externo)

REITORIA

Av. Afonso Pena, 3680 - Cruzília
30130-009 - Belo Horizonte, MG
Tel. 0800 0300 300
www.fumec.br

CAMPUS

Rua Cobra, 300 - Cruzília
30010-190 - Belo Horizonte, MG
Tel. (31) 3128-3000
www.fumec.br

Dedico esta dissertação à Deus, meus amados
esposo, mãe e pai.

AGRADECIMENTOS

Gratidão em todos os segundos da minha vida a Deus: sem Ele e Sua sempre perfeita vontade, nada disso seria possível. Graças ao guiador de minhas ações e à força que direciona sempre minhas escolhas, possibilitando só coisas boas para minha vida!

Ao Luu, meu esposo e companheiro, por sempre estar ao meu lado, não me deixar desanimar, somar positivamente sempre em tudo, me proteger, cuidar e amar. Você é meu grande companheiro e a concretização de um amor lindo em minha vida! Sem você, os ciclos de aulas teóricas seriam muito mais árduos. Mas... sua fidelidade no ato de caminharmos sempre juntos mais uma vez trouxe leveza a todas as circunstâncias.

Aos meus amados e maravilhosos pais, Eliana e Marcelo, por serem a parte significativa do que tenho de melhor e lindo na vida. Minha amada mãe, meu presente maior! Meu pai, meu xodó, minha paixão!

À minha irmã, exemplo na trajetória acadêmica e profissional.

Aos familiares, amigos e colegas, pelo gigante apoio, carinho, admiração, incentivo e por completarem minha existência.

À Maria Cristina Leite Peixoto, incrível orientadora que Deus me deu, possibilitando essa caminhada ser muito mais significativa. Ao receber a confiança e responsabilidade de me orientar, tornou essa trajetória prazerosa e especial e cumpriu com maestria a tarefa de despertar a alegria de escrever uma dissertação e expandir conhecimentos. A você, meu agradecimento pelo profissionalismo, carinho e ensinamento dispensados.

A todos os colegas de profissão que se disponibilizaram a me fornecer dados através de entrevistas e realização de um grupo focal. Agradeço a todos que com muito carinho me ajudaram incondicionalmente, em especial à Karin Honorato da Clínica Trinutrix.

Agradeço o apoio de todos que, direta ou indiretamente, estiveram comigo durante esse percurso. Este momento é mais um presente divino em minha vida! Gratidão, apenas isso! Enfim...

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

RESUMO

Este trabalho trata das influências dos processos culturais da globalização e da midiaticização nas práticas alimentares contemporâneas. Para atender ao proposto, estruturou-se a pesquisa em três etapas: levantamento bibliográfico sobre os temas centrais da pesquisa – globalização, midiaticização, práticas alimentares, complexidade cultural – buscando sistematizar conceitos e entender como as práticas alimentares estão sendo ressignificadas na contemporaneidade; apresentação de percepções de profissionais nutricionistas sobre a problemática abordada e análise das informações obtidas para apontar os possíveis sentidos que a alimentação adquire na atualidade sob a influência desses processos culturais específicos. Com isso, espera-se contribuir com reforço do caráter interdisciplinar do objeto de estudo, na medida em que compreender as práticas alimentares não se reduz aos seus aspectos biológicos, mas abarca questões sociais, históricas, culturais, políticas, econômicas, dentre outras. As informações coletadas na bibliografia, nas entrevistas e no grupo focal indicaram que os processos de globalização e midiaticização incidem sobre a autonomia de escolha, a conveniência, a estruturação das refeições, o convívio social, o gosto, o refinamento, a valorização dos alimentos e de locais para fazer a refeição, bem como sobre a preocupação com a saúde, o equilíbrio alimentar e sobre as relações com especialistas da área de nutrição. Contudo, essas interferências devem ser entendidas como algo ambivalente, característica da complexidade contemporânea, tanto no sentido de minar a relação tradicional com os alimentos quanto para lidar de modo seletivo com a tradição, incluindo no processo soluções ecologicamente corretas e autossustentáveis. Construir uma concepção interdisciplinar que contemple reflexões para além do modelo biomédico, possibilitou a compreensão em maior profundidade sobre a constituição das práticas alimentares contemporâneas.

Palavras-chave: Práticas alimentares. Processos culturais. Globalização. Midiaticização. Sociedade complexa. Contemporaneidade.

ABSTRACT

This research works with the influences of the cultural processes of globalization and mediatization in contemporary food practices. The research was structured in three stages: a bibliographical survey on the central themes of the research - globalization, mediatization, food practices, cultural complexity - seeking to systematize concepts and understand how food practices are being renified in contemporary times; presentation of perceptions of nutritionist professionals about the problem addressed and analysis of the information obtained to point out the possible meanings that food acquires in the present time under the influence of these specific cultural processes. With this, it is hoped to contribute with reinforcement of the interdisciplinary character of the object of study, since understanding food practices is not limited to its biological aspects, but it covers social, historical, cultural, political, economic, among others issues. The information collected in the bibliography, the interviews and the focus group indicated that the processes of globalization and mediatization focus on the autonomy of choice, convenience, the structuring of meals, social interaction, taste, refinement, of places to make the meal, as well as on the concern with health, the food balance and on the relations with specialists of the area of nutrition. However, such interference must be understood as something ambivalent, characteristic of contemporary complexity, both to undermine the traditional relationship with food and to selectively deal with tradition, including in the process environmentally correct and self-sustaining solutions. To construct an interdisciplinary conception that contemplates reflections beyond the biomedical model, made possible a deeper understanding on the constitution of the contemporary alimentary practices.

Key words: Food practices. Cultural processes. Globalization. Mediatization. Complex society. Contemporaneity.

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 - DADOS DOS NUTRICIONISTAS ENTREVISTADOS	48
QUADRO 2 - DADOS DAS NUTRICIONISTAS ENTREVISTADAS NO GRUPO FOCAL	49

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	11
1 CULTURA E PRÁTICAS ALIMENTARES	16
1.1 Alimentação como manifestação cultural.....	16
1.2 Complexidade cultural e sociedade contemporânea.....	22
1.3 Sociedade complexa e práticas alimentares contemporâneas.....	25
2 PROCESSOS CULTURAIS CONTEMPORÂNEOS E PRÁTICAS ALIMENTARES	31
2.1 Globalização e alimentação	31
2.2 Mdiatização e alimentação	35
2.3 Articulações entre globalização, mdiatização e práticas alimentares contemporâneas	40
3 PERCEPÇÕES DE PROFISSIONAIS NUTRICIONISTAS ACERCA DA INCIDÊNCIA DA GLOBALIZAÇÃO E MDIATIZAÇÃO NAS PRÁTICAS ALIMENTARES CONTEMPORÂNEAS	44
3.1 Aspectos metodológicos	44
3.2 A visão de nutricionistas sobre práticas alimentares contemporâneas	48
QUADRO 1 - DADOS DOS NUTRICIONISTAS ENTREVISTADOS	48
QUADRO 2 - DADOS DAS NUTRICIONISTAS ENTREVISTADAS NO GRUPO FOCAL	49
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS	66
REFERÊNCIAS	69
APÊNDICE A – Convite entregue aos participantes das entrevistas e do grupo focal.....	77
APÊNDICE B – Termo de Consentimento entregue aos participantes das entrevistas e do grupo focal.....	78
APÊNDICE C – Formulário para coleta de dados dos participantes das entrevistas e do grupo focal.....	80
APÊNDICE D – Roteiro de perguntas utilizado na realização das entrevistas e do grupo focal.	81

INTRODUÇÃO

Na sociedade contemporânea, as práticas alimentares têm sofrido grandes mudanças. A culinária e a gastronomia estão em evidência e ocupam lugar de destaque como atividades que adquirem novos significados ligados ao lazer, à profissão, ao prazer, ao requinte, ao conhecimento e ao reconhecimento social. Processos relacionados à cultura, como globalização e mídiatização, podem modificar as tradições alimentares e criar novos tipos de alimentos e maneiras de se alimentar. Constantemente, novos significados têm sido atribuídos a essas práticas, influenciando grande parte da população (FONSECA et al., 2011).

Temas variados veiculados pela mídia fornecem cotidianamente conhecimentos e informações sobre o mundo, os quais auxiliam na construção de conteúdos simbólicos e de recursos que compõem uma cultura comum, globalizada para parte significativa dos indivíduos (KELLNER, 2001). Essa cultura, dotada de grande dinamismo, permite, ao mesmo tempo, que esses conteúdos negociem com os hábitos locais e deem origem a novos alimentos e práticas. Desse modo, as práticas alimentares contemporâneas, instáveis e dinâmicas, se firmaram como relevantes para entender as reverberações da globalização e da mídiatização na cultura ao se tornar uma atividade complexa (AZEVEDO, 2017).

Como profissional nutricionista e discente do Mestrado em Estudos Culturais Contemporâneos da Universidade FUMEC, o interesse pelo tema de pesquisa aqui proposto está relacionado a atuações técnicas realizadas com pacientes, bem como a experiências ocorridas em interações sociais cotidianas fora de ambientes de trabalho, nas quais as pessoas buscavam orientações alimentares informais. Nessas ocasiões, fui percebendo que, nas condições do mundo globalizado, o fator mídia e seus produtos eram uma referência constante na fala dos indivíduos e dos profissionais de nutrição, o que evidenciou sua presença na vida social contemporânea. Os efeitos dessa presença sobre a alimentação despertaram meu interesse pela problemática da globalização e da mídiatização, processos culturais que contribuíram fortemente para as mudanças nas interações dos indivíduos contemporâneos.

Dadas essas considerações, a pesquisa proposta aborda o tema *alimentação e cultura contemporânea*, a partir do qual foi construído o seguinte problema: de que maneira as práticas alimentares dos dias atuais podem ser vistas como expressão da complexidade dos processos culturais contemporâneos, especialmente da globalização e da mídiatização?

Efeitos relativos à reprodução de hábitos, quebra de padrões, alterações de simbolismos, significações e ressignificações socioculturais, são alguns dos aspectos que na cotidianidade estão afetando as práticas alimentares. Tomamos aqui as práticas alimentares

como práticas socioculturais, que não se reduzem a um ato biológico. Os significados que as envolvem ultrapassam esse aspecto, e, por isso, elas não são devidamente compreendidas por uma perspectiva disciplinar. A seleção, o consumo, a produção da refeição, o modo de preparação, de distribuição, de ingestão, combinados, integram as práticas alimentares.

Sabe-se que satisfazer necessidades de sobrevivência não explica a importância sócio histórica das práticas alimentares. Na atualidade, assim como em tempos passados, compreender a dimensão simbólica da alimentação continua sendo importante para os estudos da cultura, que se dedicam a entender os aspectos simbólicos que revestem a 'comida', bem como o modo de preparar e comer certos alimentos, a seleção, o consumo e a proibição de outros. Para os diferentes grupos sociais, os alimentos, além de seu caráter funcional biológico, constituem-se em uma linguagem e um conjunto de regras sociais cheias de significações. Cabe, portanto, ao pesquisador da cultura, apreender a especificidade cultural desses grupos, bem como os seus aspectos universais.

Observa-se que nas sociedades contemporâneas a comida, o ato de cozinhar e o ato de comer podem ser interpretados não como algo tipicamente rotineiro e ordinário, mas sim como práticas culturais complexas. Hoje, as práticas alimentares possuem grande visibilidade expressa em diferentes suportes – livros, vídeos, programas televisivos e outros meios. “Chefs de cozinha” são figuras que, tornadas especialistas, ganharam status de celebridades, assim como outros profissionais da área da alimentação que passaram a ocupar espaços midiáticos para orientar sobre a maneira “correta” de lidar com os alimentos, sobre o conhecimento necessário para usá-los de forma preventiva e terapêutica e obter condições físicas e psíquicas ideais, em um processo de medicalização crescente. O comer e a comida tornaram-se objetos de preocupação diária para indivíduos, o que estimulou a difusão de informações sobre as boas práticas alimentares, bem como a difusão de informações paradoxais. As informações alimentícias passaram a ser significativas, fazendo com que pessoas de diferentes classes sociais, etnias, escolaridades e crenças as incorporassem de modo mais ou menos reflexivo em seu dia a dia.¹

Dentre as novas práticas culturais² que vêm se tornando comuns em nossa sociedade, relacionadas com a alimentação, chamam atenção as dietas restritivas e as

¹ Entende-se por “reflexividade” nos Estudos Culturais a capacidade de criticidade de informações, na maioria das vezes orientada pelas experiências práticas, baseada na vivência individual ou comum a um grupo que se está inserido (DALMONTE, 2002).

² Entendemos aqui que as práticas culturais são frutos das ações humanas realizadas por sujeitos que as exteriorizam e lhes dão sentido no momento de sua ação, com base em configurações e reconfigurações do confronto entre situações vividas em um presente associadas à incorporação de estruturas sociais pré-existentes. (PUC/SP, 2013).

classificações alimentares que delas decorrem, sendo alguns alimentos rotulados como “veneno”, devendo ser evitados ou banidos do cardápio, e outros elevados a categorias mais nobres, merecedores de inclusão nas refeições, por seus supostos efeitos curativos e promoção de bem-estar geral.

Mais do que a saúde, o que está por trás desse comportamento das pessoas refere-se a um aspecto cultural global relevante que relaciona bem-estar muitas vezes com corpos saudáveis, “sarados” e perfeitos, e se sustenta, sobretudo, pela ação da mídia. Os meios de comunicação têm um papel decisivo na medida em que são uma fonte de direcionamento e informação central na vida contemporânea, difusores de orientações, modelos estéticos e comportamentais, valores e padrões nos quais os indivíduos se baseiam para serem aceitos em diferentes ambientes sociais. A mídia, por meio de blogs, programas televisivos, cinema, publicidade, dentre outros meios e ferramentas, divulga o significado da perfeição física como atributo absolutamente necessário para a obtenção de um bom emprego, um casamento dos sonhos, amigos, enfim, uma vida feliz. Dessa forma, o corpo “saudável” é tratado como elemento fundamental do estilo de vida contemporâneo, como observa a antropóloga Mirian Goldenberg (2002), estimulando as pessoas a fazerem o que for preciso para alcançar essa meta e complexificando o ato de se alimentar. Tal prática tem ocasionado alguns efeitos colaterais graves relativos à obsessão pelo ideal em questão, que vão da frustração em caso de não corresponder a ele até a incidência de doenças como anorexia e bulimia.

Organizações comunicacionais contam com um conjunto de recursos e atores sociais composto por celebridades, publicitários, médicos, fisioterapeutas, educadores físicos, nutricionistas e outros profissionais que anunciam recorrentemente o sucesso possível de se obter com a transformação dos corpos. Essa profusão de recursos trabalha para difundir a ideia de que cada indivíduo é responsável pelo corpo que tem, eliminando outras razões para o desvio do padrão estético vigente. Na prática, como observa Goldenberg, a busca por este padrão significa um paradoxo cultural, na medida em que o ideal de autonomia individual decresce proporcionalmente à conformidade com os modelos culturalmente valorizados. A difusão global desses modelos ocorre, em grande parte, pelo que chamamos de midiatização, processo que se refere à presença dos meios técnicos de comunicação em praticamente todas as interações sociais, as quais incorporam sua lógica.

Globalização e midiatização estão ligadas profundamente. A consolidação de uma sociedade global está relacionada ao aprimoramento tecnológico dos meios de comunicação. As novas tecnologias fizeram com que a mídia pudesse transpor cada vez mais seu alcance e novas perspectivas acerca do tempo e do espaço começaram a ser construídas. É possível

afirmar a ambivalência da mídia que é, ao mesmo tempo, promotora da legitimação ideológica da globalização, mas também disseminadora de possibilidades de transformações novas.

A midiaticização, além de permitir contatos independentemente da presença física dos atores sociais, dá ampla visibilidade a temas, ideias e pessoas, altera tradições e submete os diversos campos do conhecimento à sua lógica. Isso pode ser visto na religião, no entretenimento, no lazer, na educação, bem como nas práticas de especialistas que se dedicam aos cuidados com a saúde e alimentação, por exemplo. Estes profissionais, ao lidarem com o manejo alimentar necessário não só para o bem-estar orgânico, mas também físico e mental, tornam-se alvo do interesse daqueles que buscam o “corpo saudável”, difundido pela mídia como esbelto, sobretudo magro. Este ideal corporal tem sido prontamente assimilado pelos indivíduos, tornando o corpo objeto de culto, sustentando a cultura da *corpolatria*, ou seja, a adoração do corpo e a sua transformação em capital (GOLDENBERG, 2002).

Merece atenção o fato de que as escolhas alimentares não são sempre decisões individuais e racionais, mas derivam das pressões sociais somadas à reflexividade – capacidade que os indivíduos modernos têm de monitorar sua conduta, alterá-la ou reforçá-la. Essa reflexividade é influenciada por fontes variadas de informação, dentre as quais está a mídia, por sua transversalidade e sua capacidade de criar pontos comuns entre o aprendizado de conhecimentos teoricamente sistematizados e as “questões da vida” (SILVA, 2008). Ao mesmo tempo, ela é colocada à prova quando na difusão de seus conteúdos. Em concomitância com o momento em que estimula a adoção de um comportamento “saudável”, difunde *junk food* e impele o consumo de açúcar e de outros nutrientes de baixo valor nutricional.

De acordo com Azevedo (2009), até os anos de 1980 a maioria das pessoas tirava suas dúvidas sobre saúde com os médicos, nutricionistas e outros profissionais, e neles depositava confiança. Hoje, programas televisivos, a internet e outras tecnologias comunicacionais, produtos da revolução tecnológica da globalização, tornaram-se privilegiadas fontes de informações alimentares para o público leigo. Este, frente a um volume enorme de informações, faz o processamento com os recursos que possui, o que pode acarretar sentimentos ambivalentes, como, por exemplo, a alternância da confiança e desconfiança da ciência. Os especialistas têm de se relacionar com esse público e com as controvérsias que surgem envolvendo o conhecimento científico. Na relação com os “leigos”, os especialistas muitas vezes precisam ainda reordenar e adequar interpretações diferenciadas acerca de sua função e reconstruir a legitimidade abalada em um processo de negociação de significados que ocorre em espaços públicos e privados: órgãos governamentais, instituições acadêmicas, indústria de alimentos, consultório médico, indústria cultural entre outros, todos atravessados pela mídia.

Por tudo isso, é pertinente pensar que a alimentação se tornou uma atividade culturalmente complexa.

Considerando o panorama até aqui apresentado, a pesquisa teve como objetivo central identificar quais os aspectos indicam que a alimentação, relacionada à midiatização e à globalização, tornou-se parte da complexidade cultural contemporânea. Dado o escopo de uma dissertação de mestrado, além da pesquisa bibliográfica a respeito do tema, foram ouvidos profissionais de nutrição com experiência em atendimento clínico de, no mínimo, 05 anos. As entrevistas realizadas com estes profissionais objetivaram levantar sua percepção acerca das influências dos dois processos culturais contemporâneos considerados sobre as práticas alimentares atuais, de modo a obter informações provenientes de uma experiência sobre a complexidade a eles atribuídos. Nos Estudos Culturais, complexidade e práticas complexas têm a ver com rejeição da possibilidade intrínseca de previsibilidade, estabilidade e equilíbrio. Em lugar dessas características, predominam instabilidade, mudança e flutuação das referências que tradicionalmente sustentavam uma atividade, o que se agrava em nossa sociedade tanto pelo aumento da produção de informações como da dificuldade de selecioná-las (CORREA, 2012).

A realização desta pesquisa, ao buscar evidenciar incidências dos processos culturais nas ressignificações de uma atividade culturalmente relevante, como é o ato de se alimentar, procura servir de estímulo para a geração de novas questões investigativas, bem como da percepção crítica dos processos culturais que nos envolvem.

Os Estudos Culturais se mostraram capazes de acolher a pesquisa na medida em que empregam a perspectiva interdisciplinar para refletir e debater sobre a dinâmica cultural contemporânea. Estudar as práticas alimentares pelas perspectivas cultural e dos estudos da comunicação midiática, dentre outros campos do conhecimento, permite analisar o fator alimentação em sua devida amplitude e compreender melhor seus vários significados.

1 CULTURA E PRÁTICAS ALIMENTARES

1.1 Alimentação como manifestação cultural

A alimentação, além de uma necessidade básica para a sobrevivência humana, é um fator que suscita sensações de prazer, medo e desejo. Os estudos sobre os fenômenos alimentares mostram que há diversos fatores interferentes na atividade e que os padrões de consumo alimentar são condicionados fortemente por muitos aspectos, o que os torna objetos adequados à perspectiva interdisciplinar dos estudos culturais (ABREU et al., 2001).

O entendimento da problemática que envolve o fator alimentação deve considerar não somente seu excesso e escassez, mas também os hábitos alimentares de diversos grupos humanos e as constantes mudanças a que estão sujeitos. Até o século XX, descobertas técnico-científicas foram fatores que possibilitaram a modificação de costumes alimentares, viabilizando o surgimento de novos produtos, o aperfeiçoamento de técnicas agrícolas e industriais, beneficiamento e conservação de insumos, avanços genéticos no cultivo de plantas e criação de animais.

Pensar sobre alimentação requer uma compreensão dos ambientes em que essa prática se dá. Conhecer os significados que envolvem os alimentos e as práticas alimentares – o sistema que as classifica como normais, interditas, benéficas ou não -, é tão necessário quanto saber sobre a produção e a distribuição dos alimentos, de acordo com a perspectiva interdisciplinar dos Estudos Culturais (ABREU et al., 2001). Estes estudos, nos anos de 1960, deram destaque à cultura como categoria central para a análise do mundo, em um movimento nomeado por Hall (1997) como “virada cultural”. Este momento foi marcante para a afirmação da centralidade da cultura, possibilitando constatar a expansão de tudo que está associado a ela, além de compreendê-la como constitutiva de todos os aspectos da vida social.

A alimentação, aspecto indissociável da vida humana, não se explica sem referências à cultura. Estudar o tema implica tomá-lo não como a satisfação de uma necessidade biológica somente, mas como uma manifestação simbólica / cultural.

Se o antropólogo britânico B. Tylor (1832- 1917) tratou a cultura como “o todo mais complexo” formado por costumes, moral, lei, religião, o americano Clifford Geertz, diante da amplitude da ideia de cultura elaborada por Tylor, procurou ajustar o conceito à dinâmica contemporânea. Tendo como referência o pensamento de Max Weber, Geertz propôs que se pensasse a cultura como “teias de significados”, que mesmo sendo produzidas pelos homens, os amarram (GEERTZ, 2008). O estudo de uma cultura implica, então, na interpretação dos significados que formam as teias. Para Thompson (2009), a obra de Geertz é a mais importante

formulação do conceito de cultura que emergiu da literatura antropológica no século XX, uma vez que ela direcionou a análise cultural para o estudo do significado e do simbolismo, destacando a interpretação como uma abordagem metodológica adequada a este objetivo.

A contribuição de Thompson para essa temática é a de que a análise cultural implica no estudo das formas simbólicas - ações, objetos e expressões significativas - em relação a contextos e processos historicamente específicos e socialmente estruturados (Thompson, 2009, p.181). Para este autor, fenômenos culturais são significativos tanto para os atores – que os interpretam na sua vida cotidiana -, quanto para os analistas que buscam compreender as características significativas da vida social.

Nesse panorama, a alimentação e seus significados sofreram, ao longo do tempo, várias alterações. A comida teve e continua tendo significados ligados a elementos como opulência, distinção social, religiosidade, festejos, simbolizando experiências e situações diferenciadas e constituindo-se em matéria cultural. Comer também é um ato praticado de acordo com as diferenças sociais, hierarquias, estilos, representações coletivas, imaginários e crenças. Alimentar-se é um ato que guarda histórias, tradições, tecnologias, procedimentos e ingredientes diversificados culturalmente (SOUZA, 2012, p. 11). Diz respeito a uma necessidade universal praticada sob a orientação de aspectos locais acrescidos de elementos globais.

As práticas alimentares das pessoas envolvem classificações diversas e dimensões simbólicas.

Entende-se por cultura alimentar o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma sociedade ou grupo social (ROCHA; RIAL; HELLEBRANDT, 2013, p. 189).

Para as populações de baixa renda, em geral, os alimentos são classificados entre “fortes” e “fracos”, sendo aqueles os que sustentam, como o arroz, feijão e carne, enquanto estes os que servem somente para “tapear a fome”, como as frutas, verduras e legumes. Essa divisão não se baseia no valor nutritivo dos alimentos, mas sim na capacidade simbólica que têm de matar a fome e proporcionar a sensação de saciedade (BRASIL, 2007).

A comida também foi investida de novos valores, transformando-se numa experiência estética em que nossa percepção, as sensações e sentidos de todo o nosso corpo derivam do que ingerimos. Na atualidade, comida, sabor e aparência unem-se para a contemplação do homem contemporâneo, de acordo com o filósofo italiano Nicola Perullo. Para ele, o prazer da alimentação é transformador e pode provocar grandes mudanças no indivíduo (OSHIMA, 2014).

Em milhões de anos de evolução, desenvolvemos o sentido de visão de forma mais intensa que os outros sentidos. Na civilização moderna, usamos mais a visão do que o sabor ou o cheiro para reconhecer objetos e situações. Quando vemos um prato de comida bonito, nosso cérebro ativa uma série de relações positivas, muito antes da experiência do gosto. Isso tem um peso na avaliação final. Não quer dizer que, se o alimento for insosso, sua aparência terá efeito. Mas sentimos mais prazer pelo paladar de um prato gostoso e bonito que de um preparo somente gostoso (OSHIMA, 2014).

Perullo *apud in* Oshima (2014) afirma que as lembranças são uma parte importante da identidade. Essa identidade molda nossa percepção e a comida ativa a memória. A dimensão cultural da comida, conforme o filósofo, se manifesta durante toda nossa existência. As mudanças de gosto ocorrem várias vezes e estas estão relacionadas aos preconceitos e conhecimentos que adquirimos. Ele lembra que

Quando criança, amava doces. Hoje, não gosto mais. Adulto, passei muito tempo sem gostar de sabores amargos e muito ácidos. Hoje, muitos de meus vinhos preferidos têm essas características. O conhecimento que adquiri sobre vinhos e suas diferenças tem influência em minha capacidade de apreciar certos sabores antes estranhos. Vivenciar culturas diferentes também pode mudar o que percebemos como saboroso ou repugnante. Antes de ir à China, não gostava nem mesmo do cheiro dos cozidos chineses. Quando fui para lá, depois de conhecer de perto os costumes dos agricultores, a história de sua alimentação e um restaurante específico, tudo mudou. Hoje, o cheiro de um cozido chinês abre meu apetite (PERULLO *apud in* OSHIMA, 2014).

O ato de comer foi subestimado, sobretudo, na cultura ocidental, por razões científicas, civilizatórias e religiosas. Com a consolidação da ciência moderna, gosto e comida foram considerados meramente necessidades básicas, impossíveis de serem objeto do conhecimento científico ou filosófico. Comida era simplesmente um combustível para o corpo e, somente no século XX, a partir da crítica ao culto da objetividade pura, a alimentação voltou a ser valorizada.

Perullo observa que o paladar é um elemento para entender variações culturais e sociais. Diz também que as ideias de abstinência, moderação e sacrifício alimentar estiveram associadas à construção do conhecimento e o mito de Adão e Eva também teve uma função importante contra a valorização do ato de comer. A noção de gula como pecado vem da ideia de que o guloso não pode resistir à tentação. A comida está na base do pecado original. Isso teve impacto negativo na relação de prazer que se tem com a comida em diversas culturas (OSHIMA, 2014).

Porém, outras culturas tiveram outra percepção da comida, como é o caso das civilizações orientais. Algumas pequenas comunidades nas Américas e na África, onde a

comida é um valor central, também preservam a hora da alimentação como um momento fundamental. Como exemplo, Perullo cita a cerimônia do chá, no Japão, uma “longa e bem estudada experiência estética”. Louças, gestos, todo o ritual de preparação é feito com propósito e consciência. São culturas em que não há dicotomia entre corpo, mente e alma, tudo está integrado. Já no Ocidente, a ideologia da comida apenas como necessidade básica e de escolha individual abalou o valor estético da alimentação na cultura.

Nosso paladar fala sobre a forma como percebemos o mundo. Vivemos entre os sabores com os quais temos familiaridade (os de nossa infância, de nossa memória) e os novos sabores desconhecidos. Há uma espécie de tensão entre o que sabemos e o que descobrimos. Isso gera novos prazeres e muda nossa percepção do ambiente e até nossas opiniões sobre assuntos aparentemente distantes do alimento.

O estreito elo que une alimentação e cultura passa pelo papel polivalente do alimento na vida cotidiana das pessoas, das famílias e da sociedade, que ultrapassa a função de nutriente, sendo também prazer sensorial, ritual, linguagem simbólico-religiosa e veículo de significados. As práticas alimentares são ações construídas e reproduzidas social e historicamente, que têm implicações ecológicas, e podem ser socialmente desejadas e aprovadas. As preferências e as variadas práticas associadas à produção e ao consumo dos alimentos vão além da escolha do indivíduo e extrapolam sua subjetividade individual. O alimento escolhido, permitido e preferido é a resultante de ordens e contraordens, invenção cultural e uma experiência pessoal (PACHECO, 2008).

O comer se move dinamicamente pela cultura através do tempo e os rituais a ela associados expõem a complexidade do fenômeno. Alimentar atende a demandas do corpo por meio da ingestão de alimentos para saciar uma necessidade biológica e dá vazão a um costume profundamente enraizado nos costumes de um povo. O homem reveste de significado a ação de comer, atribuindo valores que orientam as causas, as formas e suas relações, ressignificando essa necessidade fisiológica, cercanda-a de simbolismos. Comer é uma ação cuja complexidade está relacionada não só ao avanço tecnológico, mas também adequação às necessidades nutricionais de um grupo. Está profundamente associado a um conjunto de crenças, práticas e tradições enraizadas na experiência de indivíduos que transformam alimentação em ritual. “Essa prática cujas ramificações extrapolam a esfera da refeição em si (...) converge junto a outras criações para formar aquilo que se convencionou chamar de cultura” (TOSCANO, 2012).

As maneiras de se alimentar e os alimentos que se consomem classificam pessoas e objetos em uma escala simbólica, o que faz dessa prática um bom tema para pensar sobre cultura. Exemplo disso foi dado pelo antropólogo brasileiro Roberto DaMatta (1999) ao estudar

o lugar ocupado pela alimentação no Brasil. Ele diferencia comida e alimentação, considerando alimento aquilo que se ingere para se manter vivo e comida como o que se come com prazer, de acordo com regras culturais, ajudando a estabelecer a identidade de um grupo, classe ou pessoa. O autor mostra que há várias metáforas na cultura brasileira para expressar o ato de comer e de se alimentar:

[...] falamos em *pão duro* referindo-nos a quem é avarento e, para economizar, come o pão dormido, que fica, obviamente, duro... usamos a imagem do *pão, pão, queijo, queijo*, para separar coisas [...] Falamos também que alguém pode comer gato por lebre quando há uma confusão e uma mistura de pessoas, coisas e eventos [...] O fato é que o comer, a comida e os alimentos formam um código complexo – uma verdadeira *boca rica* social – que nos permite compreender como é que a sociedade [...] se funde enquanto tal (DAMATTA, 1999, p. 56-57).

Para Câmara Cascudo (1983) nenhuma outra atividade será tão permanente na história humana como a alimentação. Ela se configura em um tema que exige um diálogo interdisciplinar entre diferentes áreas, de forma a contribuir para a construção de uma perspectiva alternativa à manifestação em questão (AZEVEDO, 2017). A alimentação é a mais básica das necessidades humanas, constituindo-se em um complexo sistema simbólico de significados, não sendo apenas um ato que se resume ao trajeto “do prato à boca”, materializando-se em aspectos culturais (CARNEIRO, 2003).

Sobre o caráter social das práticas alimentares, a preferência das crianças por doces, bolachas, guloseimas e refrigerantes, considerados saborosos, faz os pais muitas vezes ofertá-los numa forma de demonstrar afeto. Outra atitude em relação à comida que acontece desde cedo é a amamentação. O leite materno é o primeiro alimento oferecido à criança e sua ingestão envolve o contato com a mãe. Com isso, desde o início da vida, a alimentação está ligada ao afeto e proteção quanto à presença feminina. Mais um modelo de afeto na alimentação é visto nos encontros familiares, momentos de conversação e troca de informações. A hora de comer se configura em um momento de socialização entre as pessoas, com todos se sentando à mesa para comer, beber e celebrar a reunião. Este processo é chamado de comensalidade, ou seja, a prática de comer junto, dividindo a comida, mesmo que de forma desigual. Numa mesa com alimentos, estrutura-se o símbolo das trocas familiares, da divisão do alimento, da vivência de alegria dos encontros, da troca de opiniões sobre acontecimentos do mundo, as relações de poder e seus papéis correspondentes. Hoje, as refeições costumam ser feitas com os colegas de trabalho, amigos ou até desconhecidos que se sentam à mesma mesa e, independentemente do fato de não existir um conhecimento anterior, há a propensão para o surgimento de uma conversa, mesmo que seja apenas naquele momento (BRASIL, 2007).

O italiano Massimo Montanari, um dos maiores pesquisadores sobre alimentação do mundo, também trabalhou a premissa de que todos os processos envolvendo comida (do cultivo ao consumo) são culturais. Ao fazer uma cronologia detalhada e simples do percurso histórico da alimentação perpassando locais como o Oriente Médio, Grécia, Alemanha, épocas como a Idade Média e Antiguidade, atividades como a agricultura e pecuária, movimentos como o nomadismo, sistemas como o de caça e pastoreio, alimentos como pão, carne, tomate, batata, coco e outros, intimamente ligados a fatos históricos de civilizações passadas, aspectos como sazonalidade dos produtos, conservação de víveres, descoberta do fogo, registro de saberes culinários, técnicas de preparo, dentre outros, expôs a riqueza cultural e ideológica intrínseca ao ato alimentar e seus sentidos culturais (MONTANARI, 2008).

A alimentação, como um fator que expressa valores distintos, tem um papel relevante em diversas situações organizacionais. Nos sistemas religiosos, há alguns princípios alimentares como as proibições para o consumo de alguns alimentos considerados culturalmente nocivos. Os seguidores do judaísmo e do islamismo possuem proibição para o consumo de certos tipos de carnes, como a de porco. Essas proibições denominadas tabus alimentares são crenças e superstições relacionadas ao consumo de alguns alimentos ou à combinação deles, que seriam prejudiciais à saúde. Para estudiosos folcloristas estes tabus são chamados de “faz-mal”, e possuem como um clássico exemplo a prática de muitas pessoas não misturar manga e leite. Ainda sobre o quesito religioso ressalta-se a ocorrência da cerimônia de mais alto valor sagrado no cristianismo transcorrendo em torno da ingestão do pão e do vinho que simbolizam o corpo e o sangue de Cristo. Para os seguidores da crença hinduísta, uma das principais exigências para ser adepto é ser vegetariano (BRASIL, 2007).

É fato que as práticas alimentares não têm a ver apenas com a satisfação da necessidade fisiológica, idêntica para todos os seres humanos, sendo, enfim, um fator intrinsecamente ligado à diversidade das culturas e a tudo quanto contribui para modelar a identidade dos povos (FLANDRIN; MONTANARI, 1998)³.

Além do fator religioso, as proibições ou liberações de consumo de alguns alimentos passam também por aspectos afetivos e de percepção. Para alguns povos, determinados animais não podem ser consumidos pela possibilidade e hábito de criá-los em casa como bicho de estimação. Para outros, alguns tipos de carne são proibidos por serem associados à comida estragada e nojenta, diferentemente do que ocorre nas culturas que comem

³ Para um estudo profundo e detalhado dos fatos relacionados ao percurso histórico da alimentação mundial, ler a obra de referência “História da Alimentação” dos autores Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari.

certos tipos de gafanhotos e outros insetos como larvas. Em determinadas nações do oriente, é comum comer grilos, gafanhotos, lagartas e formigas e, no Brasil, em algumas regiões rurais, costuma-se comer içá (parte traseira de algumas formigas).

O historiador da USP, Henrique Carneiro, em seu livro *Comida e Sociedade: uma História da Alimentação* (2003), mostra que a consideração dos seguintes aspectos tem aumentado nos estudos sobre a alimentação: a) fatores ligados à demanda alimentar, tais como as diferentes maneiras de conhecer, adquirir, estocar, transportar e preservar alimentos; b) formas de consumo e técnicas de preparação; c) ambiente sociocultural e avaliações individuais e coletivas (pratos ordinários e festivos, comida como divisão social e ações simbólica, religiosa e comunicativa); d) conteúdos nutritivos e consequências para a saúde. Muitos estudos sobre alimentação enfocam as alterações, especialmente da época contemporânea, sobre hábitos e consumo alimentares, na medida em que a interdependência mundial se acentua (CARNEIRO, 2003).

Diante da magnitude do tema, as práticas alimentares tornaram-se uma chave mestra, uma prática universal reveladora de todos os demais aspectos da sociedade e da cultura, trazendo à tona valores e dimensões socioculturais diversos (CARNEIRO, 2003).

1.2 Complexidade cultural e sociedade contemporânea

A concepção do adjetivo ‘contemporâneo’ aqui empregado faz referência à época presente, o tempo atual, o mundo em que vivemos hoje. Esse mundo, nomeado de diversas formas pelos pensadores das Ciências Sociais,⁴ é marcado pela instantaneidade, pela grande quantidade de informações, pela instabilidade, pelas dúvidas que acompanham os sujeitos contemporâneos, cujas relações sociais se caracterizam pela competitividade, insegurança e desenraizamento. Para reforçar a dimensão processual desse período, passamos a chamá-lo de sociedade moderno-contemporânea.

As grandes transformações pelas quais vem passando nossa sociedade neste século XXI têm impactado a vida de todos, desafiando as instituições para a necessidade de mudanças radicais em seus objetivos, em suas políticas, em suas estruturas e em seus procedimentos. No que diz respeito ao indivíduo, também há consequências e ambivalências. Por um lado, lhe são oferecidas novas oportunidades e facilidades na realização do trabalho e aquisição do conhecimento, por outro, suas crenças, valores, hábitos estabelecidos, são abalados ao mesmo

⁴ Modernização reflexiva (Giddens; Beck; Lash, 1997), Sociedade do risco (Beck, 1986); Hipermodernidade (Lipovetsky, 2004), dentre outros.

tempo em que provocam tensões e incertezas, podendo ocasionar deterioração nas relações interpessoais. Incerteza, provisoriedade e a profusão de informações em todas as esferas sociais, impulsionaram a mudança de paradigmas, nos quais as pessoas se apoiavam.

Essa nova ordenação social apresenta aspectos singulares quando comparada a outras épocas: além das mudanças de paradigmas e do abalo da tradição, ocorre uma aceleração inédita do tempo, tornado mais curto do que aquele tradicionalmente necessário para a consolidação das práticas sociais como rotinas e hábitos, formas de agir e ser (SOUZA; PAIVA, 2016).

A sociedade moderno-contemporânea traz desafios à compreensão do dinamismo que a caracteriza e que atua sobre aspectos mais íntimos da vida pessoal. Para Anthony Giddens (2002), sociólogo que se propôs a refletir sobre o sentido dessa sociedade, houve um impacto sobre a ordem tradicional, cuja forma e conteúdo foram modificados e reinventados pela discussão pública, pela influência da mídia e da ciência, pela dissolução e reelaboração crescentes da própria tradição.

Grande parte das interpretações sociológicas de Giddens no que tange à contemporaneidade apresenta ideias para discutir a renovação das práticas e instituições sociais. Em suas análises, são fornecidos elementos para a compreensão do caráter peculiarmente dinâmico da vida social moderna. Um desses elementos é a descoberta de instrumentos sofisticados de mensuração do tempo e do espaço (relógios mecânicos, cartografias e cronômetros), o que uniformizou os calendários em escala mundial e propiciou a utilização de marcadores de tempo e a adoção de mapas universais. Além disso, com o desenvolvimento das tecnologias da comunicação, possibilidades de interação entre indivíduos distantes no tempo e no espaço foram criadas. Outro exemplo a ser citado são os mecanismos de ‘desencaixe’ que promovem o deslocamento das relações sociais de seus lugares específicos e uma recombinação delas através de grandes distâncias no tempo e no espaço. A utilização de reflexividade, ou o exame constante das práticas sociais, resulta em reformas à luz de informação renovada sobre as próprias práticas, criando possibilidades de alterações no caráter inicial dessas relações (GIDDENS, 2002).

Ao romper com práticas e preceitos preestabelecidos pela tradição, a sociedade pós tradicional estimulou as potencialidades individuais, oferecendo aos indivíduos a oportunidade de construir uma identidade mutável. Assim, a tradição tornou-se *uma das* [grifo meu] referências para a ação, entre várias outras possíveis, descortinando-se um mundo de diversidade, possibilidades abertas e escolhas, passando o sujeito a ser responsável por si mesmo: indivíduos “libertados”, supostamente com “controle sobre suas ações” e

comportamentos, em busca de auto realização e autonomia pessoal passaram a representar a sociedade moderno-contemporânea (DIAS, 2005).

Zygmunt Bauman, sociólogo polonês que também produziu uma interpretação que problematiza o fenômeno da modernidade contemporânea, trabalha com os conceitos de “liquidez” e “desengajamento” para se referir à qualidade das relações humanas e ao individualismo na modernidade contemporânea. Conforme Bauman (2001), o espírito inquieto da vida contemporânea se apresenta aos indivíduos de uma determinada forma que desestimula o aprofundamento das relações interpessoais, não havendo espaço para laços sólidos e duradouros. Nessa sociedade, os sujeitos interiorizam a perspectiva do “eternamente novo” e por isso não lhes interessa relacionamentos estáveis. A busca pelo prazer se dá pelo consumo, o indivíduo sempre se transforma, abandona velhas práticas e consome novas mercadorias e serviços, como indicadores de um “estilo de vida”, em busca de novas experiências.

Giddens (1991, 2002) faz ponderações sobre as instituições sociais, o trabalho, as novas dinâmicas de tempo e espaço, a globalização, as relações humanas etc. e suas peculiaridades em relação às épocas passadas. Para este estudioso, a busca pela liberdade, a autonomia da escolha, a capacidade de adotar padrões livremente, o surgimento de sujeitos críticos e reflexivos capazes de inventar novas formas de subjetividade e estilos de vida, alterou radicalmente os parâmetros existenciais da atividade social. As identidades dos indivíduos não são mais conformadas à luz de grupos fechados e vínculos locais, tornando-se ‘deslocalizadas’ e em constante (re) construção.

Tudo isso, movido ao ritmo acelerado das mudanças, constituiu a chamada complexidade, elemento predominante nessa realidade global. Esses fatos demandaram a emergência de novas perspectivas teóricas, tais como a dos chamados Estudos Culturais, com a pretensão de se tornarem fontes de explicação da realidade social contemporânea. Os processos inerentes aos sistemas sociais desse período explicitam a realidade de uma ordem social que desafia a análise da cultura, do pensamento, do conhecimento e das práticas sociais.

Neusa Gusmão (2008) também se refere às sociedades complexas como marcadas pela heterogeneidade, pelo multiculturalismo, pela multiplicidade de experiências, costumes e práticas, pela afirmação constante da individualização, da multiplicidade das experiências humanas, da universalização dessas experiências em nome de uma realidade mais homogênea e necessária.

Nas sociedades ocidentais, a complexidade sociocultural, estruturada pelo capitalismo, emerge junto à mundialização e a uma forte tendência à radicalização do individualismo. Nessas sociedades se constitui uma rede de produção de massa, voltada para o

consumo e há um aparente descontentamento com a satisfação de necessidades morais e de coesão social, o que gera demanda por uma ordem social menos complexa e mais harmônica, onde os sujeitos possam estar minimamente satisfeitos com sua existência (CAMPOS, 2004).

A modernidade contemporânea complexa faz também surgir um novo padrão de organização das práticas sociais em uma perspectiva global, cujas ocorrências não encontram similaridade, em termos da complexidade, a nenhum contexto histórico precedente (DOMINGUES, 2004).

As relações impessoais entre os indivíduos e grupos se fragmentam, em detrimento da pessoalidade da cultura subjetiva tradicional, podendo gerar a coisificação dos humanos e a perda da percepção do todo social em que estão inseridos. Paralela e paradoxalmente a este cenário, vem ocorrendo o crescimento da capacidade das comunicações e relações entre os homens, abrangendo parte significativa das esferas sociais. Relações culturais múltiplas geram o afrouxamento dos laços sociais, e o homem contemporâneo não está preso a quase nada, a não ser o dinheiro, que aparece como um mecanismo de mediação eficaz para maior objetivação para essa “liberdade das impessoalidades e indiferenças” (CAMPOS, 2004, p. 4).

Este tipo de realidade produz reflexos na cultura e na história de todos os campos disciplinares. Nesta perspectiva, a busca de respostas às questões que se colocam, passa pela problematização de temas que incorporem a atual complexidade das ações humanas e seus aspectos sociais. Analisar, por exemplo, as relações entre as práticas alimentares atuais e os processos culturais contemporâneos, objeto desta pesquisa, podem ajudar a compreender melhor a conformação atual de uma atividade cultural – o ato de alimentar - em mediação com a organização da vida em sociedade.

1.3 Sociedade complexa e práticas alimentares contemporâneas

Conforme Giddens (2002), os modos de vida gerados pela modernidade distanciam-nos de todos os tipos tradicionais do arranjo social de uma forma ainda não ocorrida em períodos pregressos. As transformações produzidas pela modernidade- contemporânea são mais profundas e a radicalidade dessas mudanças alteram atividades humanas básicas, como as alimentares.

Para Fonseca et al. (2011), nos dias atuais as mudanças nas práticas alimentares devem incluir questões incidentes no ofício de profissionais a elas diretamente relacionados. Por isso, a gastronomia, seus recursos, *modus operandi* e as representações sobre essas, são elementos importantes para pensar sobre a complexidade que permeia o ato de se alimentar

hoje. As práticas alimentares da contemporaneidade são, em grande parte, resultado de descobertas técnico-científicas do século XX, as quais levaram à modificação dos costumes alimentares (ABREU et al., 2001) e contribuíram para torná-las complexas, como: o aparecimento de novos produtos; a renovação de técnicas agrícolas e industriais; as descobertas sobre fermentação; a produção do vinho, da cerveja e do queijo em escala industrial e o beneficiamento do leite; os avanços na genética que permitiram sua aplicação no cultivo de plantas e criação de animais; a mecanização agrícola; o desenvolvimento dos processos técnicos para conservação de alimentos.

Abreu et al. (2001) mostram que as viagens realizadas por Cristóvão Colombo e a descoberta da América, em 1492, originaram não somente repercussões políticas e econômicas. As caravelas de Colombo trouxeram novos ingredientes de cozinha, o que fez do navegador um

[...] brilhante estimulador de descobertas gastronômicas. Assim, muitos alimentos foram à Europa, trazidos da América: tomate, batata, abacaxi, abacate, amendoim, baunilha, milho, mandioca, feijão, pimentas, provocando uma revolução nas receitas da época [...]. Pelo valor que era dado aos cereais, os europeus desprezaram os tubérculos encontrados no Novo Mundo, principalmente a batata que era usada por eles para alimentar porcos, prisioneiros e camponeses pobres [...]. O milho quando introduzido na Europa foi utilizado pelas camadas sociais de reduzidas posses, surgindo assim as preparações econômicas. O milho e a batata foram certamente as contribuições mais significantes para beneficiar as populações menos favorecidas em recursos alimentares. O cacau, a baunilha e o tomate ascenderam às esferas de maior sofisticação culinária, comparecendo à mesa dos ricos (ABREU et. al., 2001, p. 6).

A variedade de alimentos e de padrões de consumo no mundo são grandes e está correlacionada ao desenvolvimento das condições de produção globais e locais. Isso resulta em um quadro em que áreas desenvolvidas consomem tipos distintos de alimentos em relação às áreas menos desenvolvidas. Desse modo, alimentos de origem animal e vegetais diversificados, frutos, açúcares e bebidas são a preferência dos países ricos, enquanto cereais, frutas e alimentos de origem animal são pouco consumidos em países em desenvolvimento. Por outro lado, no mundo inteiro vem aumentando significativamente o consumo de açúcar. Dentre as bebidas, o maior consumo é de cervejas e vinhos, com grande vantagem para a primeira.

De acordo com Abreu et al. (2001) as desigualdades na disponibilidade dos alimentos, nas condições climáticas, no aparato técnico, em toda logística da distribuição são limites importantes que dificultam o acesso aos alimentos nos países pobres. Fatores econômicos contam decisivamente para o aumento da qualidade dos alimentos.

É importante enfatizar que os mercados internacional e nacional de alimentos exigem padrões de qualidade que atendam os regulamentos sanitários e os padrões de qualidade

exigidos pelo importador, o que dificulta ainda mais o consumo desses alimentos pelos mais pobres.

Contribuem também para complexificar a alimentação outros fatores sociais, tais como o crescimento demográfico, os processos de industrialização e urbanização, que mudam o consumo e o estilo de vida, favorecendo a contaminação de alimentos. O perigo do sedentarismo, a menor necessidade de gasto de energia para as atividades diárias e para o trabalho “além de facilitar o consumo de alimentos prontos e de alta densidade energética aumentam os problemas de saúde como a obesidade, a hipertensão e alguns tipos de câncer” (COMITÉ NACIONAL DE LOS ESTADOS UNIDOS apud in ABREU et al. 2001, p.8).

O aumento da expectativa de vida em um ambiente em processo de urbanização e subdesenvolvimento econômico, tem ocasionado a presença da desnutrição e da fome. Apesar da disponibilidade do alimento, o acesso a ele é quase impossível para milhões de pessoas desprovidas de dinheiro. O excedente global de alimentos não se traduz em segurança alimentar, como afirmam Abreu et. al. (2001) sobre o fato de mais de 100 países do mundo não produzirem o que consomem. Os exemplos de Bangladesh, Etiópia e Haiti claramente evidenciam a manutenção da pobreza e da fome (COMITÉ NACIONAL DE LOS ESTADOS UNIDOS apud ABREU et al. 2001, p.8).

Em diversos países do mundo, mudanças nos hábitos alimentares têm sido observadas. Essas mudanças estão associadas, entre outros fatores, com o sistema de desenvolvimento da distribuição e da produção de gêneros alimentícios e com o fenômeno da urbanização, influenciando o estilo de vida e a saúde da população. (MONDINI; MONTEIRO, OLIVEIRA apud ABREU, 2001).

No Brasil, mudanças ocorridas nos padrões alimentícios foram observadas devido à função de políticas que têm favorecido o desenvolvimento de um modelo de "capitalismo de oligopólio", em que poucos produtores tem o domínio da produção e consumidores são conduzidos pela imitação de padrões de produção e características de consumo de países ocidentais.

A situação brasileira, sobretudo durante os governos mais preocupados com a justiça e a desigualdade social, teve a população urbana de todo o país protegida da fome em grau leve e moderado de acordo com padrões internacionais neste período.

As tendências epidemiológicas do país correspondem às intensas modificações no estilo de vida do brasileiro: aumento do consumo de gorduras e açúcares em detrimento aos alimentos ricos em carboidratos complexos e fibras; diminuição da prática de atividade física; o grande investimento da indústria de alimentos na divulgação de alimentos calóricos e a

mudança no perfil de consumo de alimentos (aumento de fast foods, refrigerantes, alimentos processados, recheados, sucos de frutas adoçados e prontos para o consumo, etc.) (PURCINO; MORAES, 2010).

A compreensão dos problemas mais graves relativos à alimentação exige que sejam primeiramente pensadas não só as questões de ordem financeira, mas também os ambientes geográficos em que aparecem. O Relatório da ONU-FAO publicado em 2017 mostra que 37 países dependentes do exterior estão no continente africano, onde uma seca ocorrida em 2016 provocou grandes estragos. Os longos conflitos locais aumentaram o número de pessoas deslocadas ou em deslocamento decorrente da fome, incrementando assim as estatísticas mundiais da fome (JORNAL DE NOTÍCIAS, 2017).

Neste cenário, a importância do desenvolvimento de uma consciência crítica em relação às medidas políticas, econômicas e técnicas relacionadas à alimentação, é algo mais que necessário.

O estudo da alimentação nos dá importantes indicações sobre as sociedades e seu desenvolvimento. Os costumes a ela relacionados nas diversas partes do mundo são influenciados por convicções e valores culturais, religião, clima, localização regional, agricultura, tecnologia, situação econômica, etc. Considerando-se as várias combinações desses elementos, os costumes alimentícios assumem características peculiares nos diferentes países do mundo.

Em um mundo cada vez mais tensionado pelas perspectivas globais (AZEVEDO, 2014), o alimento continua tendo sua função fisiológica, só que transvestida de novas significações. A noção de cuidado 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, pela “falta de tempo” crônica e as novas relações entre o indivíduo e a coletividade influenciaram diretamente na gênese deste comensal moderno-contemporâneo e determinaram suas novas relações com a alimentação. Para dar a dimensão dessas relações, as pessoas

passaram a ter preocupações com uma alimentação saudável e com a composição nutricional daquilo que ingerem.

As informações que dizem respeito à medicalização dos alimentos estão cada vez mais presentes nos meios sociais diversos. Medicalizar a alimentação significa ingerir os alimentos como se fossem remédio, alimentar-se como obrigação de adquirir nutrientes e vitaminas para o organismo, ou seja, escolher alimentos unicamente pelo seu valor nutricional, e não pelo seu sabor, ou prazer que proporciona. Os detratores desse tipo de alimentação argumentam que “comida é gostosa, dá prazer”, “remédio é remédio e é ruim”. O verdadeiro perigo se encontra na indústria mundial que investe no desenvolvimento de produtos alimentícios processados, altamente consumidos e prejudiciais à saúde. Concorrem ainda com esses modos de se alimentar produtos recém-lançados, atrativos, práticos e funcionais. As orientações dietéticas, cada vez mais presentes nas receitas culinárias, estimulam a elaboração de pratos criativos e originais, como forma de experimentação lúdica da cozinha, transformada em ambiente de lazer. A alimentação passa a ser uma atividade com múltiplos significados e informações muitas vezes contraditórias, dificultando sobremaneira a escolha dos indivíduos, aumentando a ansiedade e os gastos. Alimentar-se, então, torna-se uma atividade complexa, em que a dificuldade para encontrar uma orientação segura é crescente e as escolhas tornam-se de fato, um processo complexo (FONSECA et al., 2011).

Perdido em meio a tantas recomendações, interdições, indicações, conselhos e advertências, o comensal moderno-contemporâneo busca um meio de lidar satisfatoriamente com as práticas alimentares. Tal como foi visto, nas sociedades urbanas contemporâneas os indivíduos se encontram cada vez mais confrontados com a necessidade constante de fazer opções. Essas se distanciam do âmbito coletivo e se aproximam da esfera de competência dos indivíduos, favorecendo o exercício de sua autonomia. Pesquisar os conteúdos comunicacionais como apoio é ação frequentemente empreendida e implica na seleção de informações, muitas vezes sem um critério objetivo. O processamento das informações obtidas na internet é feito com os recursos que cada um possui.

Essa autonomia crescente é também um gatilho para a anomia, compreendida como a ausência de normas e regras para ordenar as interações cotidianas. Coloca-se assim mais uma face da complexidade contemporânea: para se tomar decisões e fazer escolhas são necessárias referências variadas. Como as referências tradicionais tendem a ser questionadas, elas se tornam fontes raramente requeridas, enfraquecidas gradativamente, o que abre espaço para o delineamento de novas e variadas regras. O autor considera que esta situação anômica tem, também, consequências importantes nas representações e nas práticas relativas à alimentação,

como, por exemplo, fazer com que os comensais se sintam sozinhos frente às suas pulsões e apetites fisiológicos. Trata-se de uma situação desconfortável, pois eles estão submetidos às múltiplas ofertas alimentares e às diversas prescrições dietéticas. Exercer a autonomia frente às muitas e diferentes possibilidades alimentares tornou-se algo particularmente delicado e cotidianamente vivido (FONSECA et al., 2011).

Verifica-se também em nossa época a incapacidade para construir sólidas hierarquias simbólicas que nos permitam confiar em nossos julgamentos e preferências, em função da quantidade de informações disponíveis.

O desenvolvimento da cultura de consumo aumentou não só a oferta de bens, como também a de imagens e signos. O consumo ficou mais difícil de decifrar devido às dificuldades de interpretar um campo instável de signos. A superprodução de bens simbólicos, difícil de controlar e ordenar, desestabilizou as hierarquias simbólicas existentes. Essa tendência, que pode ser vista como derivada de acúmulo excessivo de cultura objetiva, difícil de lidar, aplica-se ao campo das práticas alimentares. Segundo Featherstone (1996)

A ideia que “hoje não há mais moda, apenas modas” (Ewen & Ewen, 1982) aponta para a fragmentação de um jogo predominante de status, no qual todos conhecem os lances de um número maior de jogos complexos e fluidos que transtornam e modificam os estilos. [...] muitos aspectos atualmente identificados com o pós-modernismo, tais como “a volatilidade dos signos”, a “fragmentação cultural”, a “confusão das identidades” e a “estetização da vida cotidiana”, podem ser encontrados na história desde o nascimento dos mercados e das cidades. Basta passar os olhos nos trabalhos de Georg Simmel e Walter Benjamin para ver que muitas experiências e formas culturais tidas como pós-modernas já estavam presentes nos sonhos de consumo das sociedades no final do século XIX e início do século XX (FEATHERSTONE, 1996).

Em meio a este rol de sensações e experiências, um aspecto se destaca: o desenvolvimento e a difusão, a partir da década de 60, de novas tecnologias de comunicação, como a televisão e os computadores. Isso provocou a ampliação das noções de tempo-espaço, com a redução das distâncias físicas e uma maior percepção da simultaneidade, em novos lugares e novas sensações.

A dinâmica da cultura de consumo também impõe novas imagens e novas experiências. O novo pode aparecer associado ao exótico e, então, vivemos cada vez mais em mundos nos quais as imagens da matéria podem ser facilmente transportadas: elas invadem e transtornam nosso lugar. Uma consequência dessa cultura é a crescente estetização da vida, na qual os meios de comunicação se tornaram mediadores da interação humana.

2 PROCESSOS CULTURAIS CONTEMPORÂNEOS E PRÁTICAS ALIMENTARES

2.1 Globalização e alimentação

A globalização pode ser entendida como um processo de aprofundamento da integração econômica, social, cultural e política mundial que se intensificou em função das facilidades de transporte e difusão de informações, produtos e interação entre as pessoas. O processo de globalização, além de revelar o que Featherstone (1998) chama de um “um arquivo mundial de culturas”, tende a prover um cenário para a expressão das diferenças, trazendo para perto de nós realidades distantes e criando um espaço para o confronto mais profundo entre culturas. Entretanto, ela é um processo ambivalente ao provocar processos de integração cultural no plano global, mas pode também reforçar o pluralismo cultural. Desse modo, o processo de globalização não produz somente uniformidade cultural, conforme afirmavam as teorias críticas⁵. Na sociedade contemporânea sabe-se que há possibilidades de que, no uso de suas potencialidades reflexivas, indivíduos criem mecanismos de defesa de sua identidade cultural e fortalecimento das culturas locais.

Isso faz com que a concepção da cultura seja entendida como campo no qual manifestam-se a diferença, conflitos e disputas por poder e prestígio. Por essa razão, um olhar mais acurado sobre a globalização nos faz reconhecer as dimensões, a diversidade e a pluralidade da cultura e seus inúmeros sincretismos e, por conseguinte, colocar em questão a manutenção social da imagem unívoca da cultura.

Além disso, mudanças acarretadas pelo processo de globalização, que intensifica os fluxos de dinheiro, mercadorias, imagens, para além das nações e coletividades locais (FEATHERSTONE, 1996), fazem notar a perda da hegemonia cultural do Ocidente e o nascimento de novos centros de poder no mundo. Como bem observou Featherstone no título do seu artigo “A globalização da complexidade: pós-modernismo e cultura de consumo”, o processo de globalização incorporou de fato a complexidade.

Exemplo disso é o turismo de massa que mostra o quanto os resultados dos processos culturais podem ser plurais. Esse turismo se baseia na ideia de levar grande número de pessoas a viajar, sendo que algumas dessas pessoas desejam mesmo os confortos do lar, a

⁵ As teorias críticas baseiam-se na interpretação ou abordagem materialista da sociedade industrial e dos fenômenos sociais contemporâneos, com atributo marxista e multidisciplinar por agregar colaborações de ciências como sociologia, filosofia, psicologia social e psicanálise (CANCIAN, 2009).

comida e a bebida a que estão acostumadas. Paralelamente a isso vem se desenvolvendo outro turismo, empenhado em buscar novas experiências, vivenciar o autêntico ou seu simulacro. Esse tipo de viagem tem como atrativo “viver como os nativos” e por isso pode representar uma boa fonte de renda, ou pode dar origem à manutenção de tradições.

A maneira como essa complexidade própria da globalização interfere nas práticas alimentares contemporâneas assume diferentes formas, dentre as quais, de acordo com Proença (2010), destacam-se:

- a) A facilidade de acesso aos alimentos - Desenvolvida com ruptura espacial e temporal da produção e do acesso aos bens, os avanços tecnológicos, a produção em larga escala, as técnicas de conservação e a melhoria dos transportes fizeram com que a globalização alterasse a distribuição de alimentos e a própria alimentação. Mudanças importantes nos hábitos alimentares relacionam-se à oferta de alimentos o ano todo, fora dos locais tradicionais de plantio, gerando novos contextos de consumo.
- b) A semi-especialização do consumidor - Essa facilidade de acesso aos alimentos pode causar estranhamento e desperdício decorrentes do desconhecimento dos produtos e seus ingredientes. Pode também dar origem aos ‘semi-especialistas’ em decifrar rótulos com informações nutricionais ou interessados em experimentar novidades alimentares. Não basta gostar do alimento, é preciso decifrá-lo.
- c) A aproximação da ciência traz mudança nas identidades dos alimentos por meio de desdobramentos como, por exemplo, a chamada gastronomia molecular, que

trabalhando quimicamente os compostos alimentares, praticamente desconstrói a identidade da comida para buscar novas sensações no ato de comer. Assim, da mesma maneira, as pessoas revelam dificuldades em perceber espumas ou glóbulos como alimentos (PROENÇA, 2010, p. 43).

- d) O reordenamento da estrutura alimentícia, em função do hábito de comer fora de casa que decorre da disseminação do conhecimento sobre práticas alimentares de outros países que estão distantes e pela falta de tempo própria à vida urbana, que dificulta o preparo doméstico dos alimentos. O aumento desse hábito provoca a elevação dos prestadores de serviço em empresas, hospitais e escolas, tais como pequenos estabelecimentos que servem às localidades e os conglomerados de fast food, difundidos globalmente. Com isso, a massificação dos cardápios, a indução de novos comportamentos alimentares, bem como a difusão de novas formas de trabalhar e preparar alimentos incidem nos padrões alimentares coletivos.

- e) O estilo de vida contemporâneo, a escassez de tempo para o preparo e o consumo dos alimentos, leva as pessoas a procurarem os alimentos do tipo fast-food, cuja produção mundial é produto da globalização. Ela é feita como uma linha de montagem e usa técnicas de conservação e produção que racionalizam custos e tempo. Nem todos se sentem confortáveis com esse ritmo, o que dá origem à atenção com a saúde e a opção por outro estilo de vida mais saudável, onde alimentos processados industrialmente são evitados.
- f) O aumento das publicações, programas, cursos, sites sobre alimentação e assuntos correlatos, disseminando formas padronizadas de cozinhar.
- g) O status alcançado pelo corpo de profissionais envolvidos nas atividades alimentícias - cozinheiros e chefs: o status elevado desses profissionais contribui para os novos sentidos da alimentação. As tendências globalizantes desse novo posicionamento social de atividades ligadas à concepção e preparo de alimentos induz novas práticas alimentares, quase sempre associadas à gourmetização, aprofundando diferenças sociais.
- h) A reorganização do espaço – Um espaço especial para se cozinhar é socialmente demandado, aberto e geralmente integrado a outros ambientes, demonstrando a importância dessas atividades para setores da população. A cozinha contemporânea tem acabamentos, equipamentos e utensílios selecionados e adquiridos não só pela sua funcionalidade, mas também para composição da decoração.
- i) A crescente preocupação com a gastronomia cultural - As “comidas étnicas” tornam-se objetos de desejo e experimentação. Para Proença (2010), as modas gastronômicas vêm se alternando com maior velocidade, colocando à venda comida japonesa, tailandesa, mexicana, peruana e turca, dentre outras nacionalidades e apelando para a autenticidade dos pratos mesmo que sejam diferentes dos originais. Essas comidas são também servidas misturadas às comidas locais, como acontece nos restaurantes do tipo self service. O resultado é que “a culinária dos restaurantes estrangeiros faz sua comida típica com o 'molho' da cozinha receptora” (FISCHLER, 1995 apud in GARCIA, 2003). Essas adaptações, afetam tanto os produtos ou os sabores quanto as estruturas da culinária de origem. Por outro lado, pode ocorrer que as novas versões dos pratos sejam adaptações às estruturas culinárias do país receptor, dando vez à criatividade de pratos que são incorporados ao cardápio local, preservando algumas características da culinária de origem. Proença (2010) lembra que essa diluição das características genuínas em

benefício do consumo em massa provoca a retradução dos pratos típicos até o ponto de adequarem ao consumidor global.

- j) A valorização de produtos locais e regionais ou provenientes de pequenos agricultores - Em fluxo contrário aos fast foods, há as iniciativas sustentáveis, ecologicamente corretas e saudáveis, com origem conhecida ou maior exigência com relação à rotulagem dos alimentos. O resgate de alimentos tradicionais, seu registro e valorização como patrimônios intangíveis também integram essas iniciativas.

Esta última situação tem uma ligação direta com a globalização, na medida em que as pessoas têm viajado mais, buscando na alimentação uma forma de conhecer culturas diferentes. Assim, autores discutem que a interação com o local visitado pode passar pela internalização deste local através do consumo de alimentos reconhecidos como tradicionais (PROENÇA, 2010, p. 44).

- k) O crescimento da ansiedade com relação à alimentação – Isso acontece pela necessidade de acesso a informações sobre o tema, acompanhadas pela dificuldade de entender e selecionar informações, muitas vezes controversas. Outra face da questão é o desenvolvimento de processos de culpa com relação à alimentação, culminando, em muitos casos, com o surgimento de transtornos alimentares graves.

Portanto, o processo de globalização não parece produzir somente uniformidade cultural, podendo nos fazer mais conscientes da diversidade e da importância de mantê-la. Não há como negar, entretanto, que uma atividade que já foi trivial tenha se transformado em uma atividade complexa, dadas as implicações que a acompanham. Aproveitando os pensamentos de Featherstone (2009) sobre a cultura global e aplicando-os à dimensão das práticas alimentares, somos levados a pensar a cultura complexa contemporânea

[...] não como uma cultura comum, mas um campo no qual se manifestam diferenças, conflitos e disputas por prestígio social. [...], a globalização nos faz ver as dimensões, a diversidade e a natureza multiforme da cultura; revela que os sincretismos e os híbridos são muito mais a regra do que a exceção - levando-nos a colocar em questão as origens e a manutenção da imagem peculiar da cultura, com a qual vimos trabalhando nas ciências sociais (FEATHERSTONE, 2009).

São inúmeras as questões e os riscos que envolvem a alimentação contemporânea, o que a tornam uma atividade complexa, cujas dimensões podem ser associadas e acentuadas pelo processo de globalização. A necessidade de uma postura crítica por parte do consumidor, diante de tantas exigências e informações, além das ações do marketing, faz-se necessária para garantir uma postura mais ética e responsável por parte dos produtores de alimentos, bem como da autonomia individual.

2.2 Miatização e alimentação

O processo de miatização compõe um fenômeno explorado pelos Estudos Culturais, na maioria das vezes para analisar o significado da articulação entre códigos semióticos de um sistema e os códigos da mídia.⁶

No entanto, o conceito por vezes mais confunde do que explica, o que se dá em função dos seus múltiplos significados e também dos limites de sua operacionalização. Sua “pluralidade desafiadora” faz concordar com a ideia de que “[...] definições tornam os conceitos mais precisos, sem dúvida, mas podem por outro lado se render à opção de reduzir seu potencial heurístico” (SÁ MARTINO, 2017, p. 9).

Segundo Sá Martino (2017), comum é confundir os termos “mediação” e “miatização”. A mediação é adequada para descrever as características gerais de qualquer processo de comunicação midiática, bem como o conceito mais utilizado para teorizar o processo de comunicação como um todo. Miatização, por sua vez, é um termo mais específico para teorizar as mudanças relacionadas à mídia quando em contato com outros sistemas simbólicos (HEPP, 2014, p. 46-47). Aqui tomamos, então, a miatização como referindo-se às articulações da alimentação com a mídia, cujos resultados em direção à mudança podem ser diferentes experiências, o que, no mundo contemporâneo, em geral, significa um processo complexo. Miatizadas, as práticas alimentares são atingidas pela lógica da mídia, ao mesmo tempo em que mantém suas características específicas. A mídia empresta seus pressupostos às práticas de outras instituições, a tal ponto que se pode afirmar que essas práticas estariam “inevitavelmente permeadas” (MATOS; JANOTTI JUNIOR; JACKS (org.), 2012) pelas lógicas da miatização. Assim como Sá Martino, Hjarvard (2012), ressalta que a miatização se refere às transformações estruturais de longa duração na relação entre a mídia e outras esferas sociais. É um processo em que padrões interativos são modificados, seja de indivíduos ou organizações. Sendo assim, com essas mudanças, a miatização pode provocar a institucionalização de novos padrões de interações e relações sociais entre os atores, incluindo a institucionalização de novos padrões de comunicação mediada, até mesmo contrários aos antigos.

A miatização é um processo recíproco entre a mídia e outros domínios ou campos sociais. A miatização não concerne à colonização definitiva pela mídia de outros campos, mas diz respeito, ao invés disso, à crescente interdependência da interação entre mídia, cultura e sociedade (HJARVARD, 2014, p. 25).

⁶ Uma discussão sobre a polissemia do conceito de miatização pode ser encontrada em Miatização e textualidades: dimensões teóricas e aplicações (CARVALHO, 2017).

Na sociedade contemporânea as relações entre mídia e sociedade se intensificaram e hoje convivemos com uma midiaticização acentuada da cultura e da sociedade que perpassa a família, o trabalho, a política e a religião, ou seja, praticamente todas as instituições sociais. As mídias passam a ser coprodutoras de nossas representações mentais, de nossas ações e relacionamentos com outras pessoas. Vale reforçar que os meios de comunicação possibilitam a diferenciação e o ‘desencaixe’ no tempo-espaço, ao mesmo tempo em que adquirem um papel especial de instituição de reflexividade coletiva, deixando em aberto o tipo de mudança que desencadearão no processo ativo de recepção dos conteúdos simbólicos.

Como outras práticas socioculturais, a alimentação também interage com a mídia, colocando em movimento o processo de midiaticização discutido anteriormente, o qual pode ser analisado sob diversas perspectivas.

Os meios de comunicação produzem e transmitem informações, hoje consideradas bens de alto valor socioeconômico e simbólico e que conferem poder a quem os têm. O ciberespaço, por exemplo, não é só um mundo de informação, mas implica também um campo de lutas entre os grandes interesses econômicos pelo controle informacional. Como afirma Featherstone (1996), chama a atenção o fato de que, diante de tanta informação, há o problema de organizá-las numa situação em que os próprios princípios de organização foram questionados e se tornaram difíceis de justificar.

No que diz respeito à alimentação, a profusão de informações alimentícias mediadas indicam, de maneira contraditória, até o que comer ou não, e a forma adequada de se comer; porém, nada nos garante acerto da escolha que fizermos. Quem faz esse papel de orientação, em geral, é a publicidade, recurso midiático cujos gastos vultosos ajudam a conferir valor simbólico aos alimentos e estimula o consumo.

Quando os alimentos vêm de um centro global “superior”, essa característica é usada para criar as “vantagens psicológicas de se identificar com o mais poderoso” e seus “estilos de vida”, criando modas e novamente reforçando a cultura de consumo. A comida considerada saudável é divulgada pelas mídias lado a lado com outras sem valor nutricional; os serviços das cadeias de fast food que oferecem comida barata, rápida e serviços facilmente reproduzíveis são sempre lembrados em comerciais. O marketing desses alimentos é agressivo e às vezes pouco ético, já que as mesmas empresas que contribuem com seus alimentos para o aumento da obesidade e doenças, patrocinam eventos científicos e pesquisas na área da saúde. Centros de pesquisas se associam a empresas alimentícias para atestar a qualidade dos produtos e sua superioridade diante de outros. Com isso, os pesquisadores têm a tendência de apresentar resultados favoráveis às empresas. As pesquisas com alimentos lançam novidades do tipo “é

bom ou ruim para...” a todo momento, deixando os consumidores sem referências sólidas para suas escolhas.

Portanto, a facilidade para encontrar exemplos de como a mídia incide sobre a alimentação mostra que há um consenso em admitir sua influência geral em nossa vida cotidiana. Os desacordos localizam-se no tipo e extensão dessa influência.

De alguma forma, os meios de comunicação contribuem hoje para modificar hábitos alimentares de crianças e adultos, quase sempre aumentando o consumo de comida calórica, processada, fast food, difundindo-a de modo a mascarar o fato de que ela contraria um padrão estético baseado no corpo magro, objeto social de desejo. Esses são alguns dos fatores que contribuem para o aumento da complexidade alimentar em nosso tempo.

O indivíduo contemporâneo médio, cercado de perguntas sobre sua relação com os alimentos - Como demais? Preciso emagrecer? Estou acima do peso? O que devo comer agora? Por que não consigo parar de comer? – nos remete à complexidade de uma cultura cuja dinâmica, ambivalente e contraditória, se insinua nas atividades do cotidiano.

Outro modo de inferir sobre a influência da mídia sobre as práticas alimentares é analisar o perfil epidemiológico no Brasil (SANTOS et al., 2012). Diabetes, hipertensão arterial, obesidade e eventos cardiovasculares, são doenças relacionadas ao aumento do sedentarismo e do consumo de alimentos energéticos. Troca-se com facilidade as atividades físicas por atividades que demandam o uso da atenção e raciocínio, caso dos meios técnicos de comunicação. Não se trata de manipulação da mídia, tal como defendida por tradicionais abordagens críticas das mídias. De acordo com Sá Martino (2012), o problema é que parece

“[...] impensável a existência de discursos não manipuladores. Os que sustentam as teses da manipulação dos discursos mediáticos encontram na sua natureza retórica a semelhança, mas dificilmente conseguem descortinar a diferença entre os recursos retóricos utilizados nos discursos espontâneos que circulam no tecido social e os que são utilizados por discursos mediáticos. A impossibilidade de definir a noção de manipulação paira como uma sombra sobre as pesquisas e sobre os discursos veiculados pelos media. A questão fundamental que não pode deixar de ser previamente resolvida para tornar estas pesquisas é a de saber se pode ser imaginada uma modalidade de discursos que não seja manipuladora. Os discursos veiculados pelos media são manipuladores como manipuladores são todos discursos que circulam no tecido social. Falar é sempre fazer crer e fazer crer é levar os interlocutores a adotar comportamentos conformes com a crença que os locutores pretendem fazer aceitar (SÁ MARTINO, 2012, p. 15).

John B. Thompson (2009) dá indicações sobre como a midiatização incidiu sobre as práticas sociais, por conseguinte nas práticas alimentares, alterando-as de diversas formas, a saber:

- a) Nossa compreensão do mundo foi modelada em grande medida pelos produtos da mídia. Hoje, quando viajamos pelo mundo, nossa experiência é precedida pelas experiências e imagens adquiridas pela nossa exposição aos conteúdos da mídia, o que faz da novidade algo improvável, inclusive com relação aos alimentos.
- b) A difusão global de conteúdos simbólicos nos fez sentir pertencentes a comunidades e grupos constituídos em parte através da mídia, criando familiaridade com alimentos nunca vistos presencialmente. As barreiras globais vão declinando à medida que o ritmo da vida social se acelera e o mundo parece cada vez menor. Tudo parece experimentado.
- c) Novos padrões alimentares surgem em detrimento das práticas tradicionais, as quais foram modificadas também pela mídia, que não depende da presença física para promover as interações e que, por isso, faz da tradição algo ‘desterritorializado’, passível de reprodução em outros lugares, porém sempre alterada.
- d) A lógica temporal da mídia interfere na distribuição das atividades cotidianas, assim também na distribuição das refeições. A recepção dos produtos da mídia pode servir para organizar os horários dos seus receptores, o que é atenuado pela tecnologia que permite gravar conteúdos.
- e) Os meios de comunicação reordenam/alteram as relações com o espaço e, assim, modificam nossa sociabilidade. O espaço é pensado em função dos meios técnicos, o preparo e consumo de alimentos ocorre em função desses arranjos. Na companhia de meios técnicos, seus conteúdos dividem nossa atenção com a prática alimentar.
- f) A transformação da mídia em interesses comerciais de larga escala/mercantilização das formas simbólicas, agregou às mercadorias, inclusive os alimentos, valores simbólicos diversificados. As refeições são realizadas em frente à TV e seus comerciais de alimentos com jingles e vinhetas de fácil assimilação, provavelmente influenciam o consumo e a escolha dos tipos de alimentos (SANTOS et al., 2012.)
- g) O comportamento alimentar é complexo, incluindo determinantes externos e internos psicossociais ao sujeito.
- h) A sobrecarga de informações disseminadas pela mídia nos confronta com um fluxo contínuo de imagens e simulações fascinantes. A fascinação estética está em toda parte, mesmo a vida cotidiana se torna estetizada. Com relação às práticas alimentares, o alimento e o ato de alimentar, tornam-se intensas experiências estéticas a partir da ativação das faculdades sensoriais do paladar, da visão, do olfato, da audição, do tato.
- i) Observa-se um aumento significativo no número de conteúdos midiáticos que abordam temas como saúde, emagrecimento e estética nos diversos tipos de mídia, além da

difusão de modelos a serem seguidos, ocasionando doenças relativas à distorção da imagem.

- j) Medicalização, a indústria do emagrecimento, os modismos alimentares sempre divulgados pela mídia alteram a relação com os alimentos.

Ao considerar as mudanças de hábitos alimentares que estão ocorrendo na sociedade contemporânea é improvável não refletir sobre a mediatização como um dos subsídios interferentes na situação sócio antropológica em questão. Na caracterização da modernidade alimentar, diversos meios de comunicação estimulam o público a adaptar hábitos alimentares a modos de vida difundidos, com adaptações às circunstâncias algumas vezes consideradas impostas pela mídia. A mídia apresenta múltiplas configurações de aquisições de bens e serviços e diferentes maneiras de acesso a esses diferentes bens. Ela possibilita a realização de associações objetivas e subjetivas por parte do indivíduo-consumidor, envolvendo desejos, identificação de pessoas com grupos, locais e marcas que consomem no cotidiano. Com o decorrer dos tempos, a mediatização vem desempenhando um papel estruturador na construção e desconstrução de procedimentos alimentares, porém seus estímulos não se configuram em uma via de mão única que determina a ascensão ou o fim de práticas alimentares, considerando a existência de aspectos significativos como industrialização, urbanização, globalização, dentre outros (MOURA; FERNANDES, 2013).

Um fetichismo consumista extravasado pela mídia permite presenciar a proliferação de estilos alimentares com alimentos agregados de apelos simbólicos midiáticos, devido a disseminação da sistemática de atuação que envolve gêneros alimentícios da sociedade de consumo (WANDSCHEER et al., 2012).

Como um subproduto do processo de globalização, a mídia escrita e televisiva é tratada por alguns estudiosos como participante da massificação e importação de modelos culturais hegemônicos. Em contextos como o do Brasil, por exemplo, o cotidiano é cada vez mais influenciado por valores externos à cultura, importados dos países economicamente dominantes. Os efeitos destes aspectos sobre o imaginário social relacionam-se com o mecanismo de “fabricação de subjetividades”, conjeturado na forma de um campo estruturado pela produção de alterações simbólicas. Visualizam-se lutas de poder para transformações ou conservação; paira uma pressão das macroestruturas econômicas e sociais, conferindo relações concorrenciais, constituindo-se um espaço de exclusões e invasões. A cultura atualmente vivenciada pelos atores sociais contempla muitas informações sendo veiculadas sob a urgência do tempo, numa velocidade que não permite tempo suficiente de assimilação pelo desdobramento dos pensamentos. Com isso, a comunicação torna-se instantânea. Muitos pontos

de vista de investigadores da cultura associam à mídia responsabilidade pela importação de modelos, neutralização do sentimento de pertença a um grupo ou comunidade, despersonalização da cultura de um povo, infiltração de sentimentos conflitivos em relação à identidade cultural, pulverizando-a nos planos individual e coletivo. Considerando estes enfoques, é preciso cautela para evitar posições reducionistas quanto os potenciais significativos da mídia e das tecnologias das informações que consolidam o movimento da globalização (ANDRADE; BOSI, 2003).

Deve-se considerar que a midiaticização ocorre não só para disseminar valores afinados com a indústria capitalista e o consumo, como pode parecer a princípio. Algumas empresas e grupos sociais optam por resistir aos apelos da mídia e criar alternativas para o padrão hegemônico alimentar.

A midiaticização envolve a institucionalização de novos padrões de interações e relações sociais entre os atores. Os conteúdos das mídias podem ser criticados e essa crítica pode dar origem a alternativas de ação social diferentes dos padrões tradicionais. Vê-se aqui mais um traço da complexidade contemporânea, já que os meios de comunicação têm um papel de instituição de reflexividade coletiva, promovendo mudanças em direções variadas.

2.3 Articulações entre globalização, midiaticização e práticas alimentares contemporâneas

Tomando a globalização como um processo de aprofundamento da integração econômica, social, cultural e política, alavancado pela invenção dos meios de transporte, do incremento do comércio e da comunicação mediada no século XV, a necessidade de divulgação dos produtos a comunidades distantes fez com que ocorressem investimentos de novas tecnologias comunicacionais, atrelando-as às indústrias da mídia. A busca pela informação fomentou o desenvolvimento tecnológico e promoveu a universalização da informação na sociedade global. As mídias, como fenômenos dependentes de recursos tecnológicos, acarretaram profundas transformações sociais a partir da globalização e do crescimento tecnológico. Tais transformações sociais afetam o comportamento de indivíduos em sociedade na medida em que o crescimento tecnológico cria uma sociedade amplamente midiaticizada, na qual as tecnologias alteram a forma como cada ser humano pensa, sente e age. A interferência das novas tecnologias no comportamento humano impele a novas mudanças nos padrões interativos, nas teorias organizacionais, no sistema de crenças e dos valores humanos.

Neste atual cenário, os indivíduos encontram-se em busca de entendimento das mudanças que eles mesmos promoveram por meio da ressignificação de práticas promovidas pelas tecnologias digitais. Uma nova tecnologia age sobre as interações sociais, gera um novo ser humano e permite novas ambiências para as diversas práticas sociais.

Entre elas, as práticas alimentares, essenciais à vida, passam por uma transição que está relacionada às múltiplas formas das eras da globalização e da mídia. A diluição de fronteiras geográficas e culturais e o amplo crescimento tecnológico, nos quais os dois processos estão implicados, instauram novas maneiras de se alimentar.

As mudanças mais intensas desses processos são sentidas nas práticas alimentares urbanas, apesar de atingirem cada vez mais as localidades de menor porte. Foi o modo de vida urbano que impôs um ritmo para a vida que não poupou os hábitos alimentares. Os habitantes da cidade viram-se diante da necessidade de readequar sua vida, em conformidade com condições que lhes são dadas, seja de tempo, recursos, infraestrutura alimentar, etc. Possíveis soluções a estes problemas rapidamente têm sido elaboradas pela indústria, criando novos modos de se alimentar, numa dinâmica contínua e veloz. Apesar das áreas rurais se encontrarem cada vez mais também sob a ameaça da incorporação do modo de vida urbano, sua dieta ainda preserva relativamente o consumo de parte dos alimentos que são cultivados. Isso se deve em grande parte à penetração dos processos aqui considerados, a globalização e a mediação, que ocorre de maneira mais intensa nas cidades.

Juntos, a globalização e a mediação são os processos nos quais opera a reprodução de hábitos alimentares oriundos de países desenvolvidos nas nações em desenvolvimento. Pela variedade de produtos e serviços difundidos mundialmente, a logística de distribuição dos produtos e os demais processos que dela fazem parte na atualidade, como a indústria e o comércio, estão engajados nessa produção e não dispensam os meios de comunicação. Essa atribuição é pela capacidade de produção e reprodução dos conteúdos simbólicos, independentemente da presença física dos agentes, que faz esses padrões chegarem às mais remotas localidades e atingir os diversos grupos. Observa-se que nos países mais pobres estas tendências de consumo atingem diferentemente os grupos sociais, de acordo com as possibilidades de acesso aos bens de consumo. Porém, no plano simbólico, os desejos de consumo marcam uma tendência a este padrão alimentar (GARCIA, 2003, p.485).

A publicidade dirigida aos alimentos movimenta altos recursos financeiros e mobiliza muitos profissionais. Esses recursos são empregados com o apoio da oferta crescente de bens, imagens e signos que dá suporte a uma cultura do consumo que familiariza os produtos alimentares e faz apreciar sua regularidade e comodidade de aquisição. No entanto,

simultaneamente a isso, há uma preocupação dietético-cosmética e uma tendência de avivamento da memória ligada à cozinha caseira, aos alimentos não processados e saudáveis, que contam também com o apoio dos recursos da mídia. Cria-se assim uma multiplicidade de pontos de vista sustentados pelo Estado, consumidores, especialistas, indústria, publicidade, TV, Internet, que contribuem de maneira relativamente confusa e contraditória para tornar a alimentação um ato complexo. Discursos alimentares que se mesclam, se confrontam e se confundem, livros de dietas, de receitas, manuais de nutrição e guias gastronômicos acabam compondo o mundo do comensal. Este sente-se desorientado pela oferta de possibilidades e pelo desconhecimento de critérios seletivos confiáveis.

A alteração no panorama mundial das práticas alimentares contemporâneas aumenta também a inquietação quanto às questões relacionadas à saúde, à qualidade de vida e à estética, fatores de crescente preocupação social e que contribuem para complexificar a alimentação. Um aumento significativo é observado no número de matérias jornalísticas ou empíricas que abordam temas como saúde, emagrecimento e estética nos diversos tipos de mídia, havendo tanto a disseminação de notícias fidedignas e pautadas em princípios éticos como conteúdos equivocados, causando a incapacidade para discernir com segurança entre o necessário e o supérfluo para a saúde e felicidade (CHAUD; MARCHIONI, 2004). Soma-se a isso a contínua interação de pessoas de culturas diferentes e a plasticidade das identidades.

A tecnologia da comunicação deve ser tomada não só como veículo de globalização que possibilita a circulação de bens simbólicos, nos tornando membros da “cidade do mundo”. (VIRILIO apud in FEATHERSTONE, 1996). “Além disso, o ciberespaço cria um mundo paralelo, não como pós-modernidade, mas como ‘paramodernidade’. Um mundo que não substitui o existente, mas que tem potencialidade para transtorná-lo” (FEATHERSTONE, 1996, p.109). A alimentação é, neste cenário, um conhecimento amplamente utilizável, com poder relativo de se adaptar a contextos sociais multiculturais.

Contemplamos aqui, então, uma relação mútua e recíproca dos processos culturais abordados neste trabalho: a globalização - fenômeno que marca a forma com que os avanços tecnológicos facilitaram “o presente e a história dos meios e a mudança comunicativa que está ocorrendo” - e a mídiatização (GOMES, 2016). Eles estimulam um certo deslocamento no mundo dos bens à medida que coisas e lugares não vistos, ocultos ou despercebidos se tornam transportáveis. Acarretam também uma ampliação das noções de tempo-espaço, com a redução das distâncias físicas e uma maior experiência de novos lugares e novas sensações: imagens, discursos, mensagens e outras representações são facilmente transportadas: invadem e perturbam nosso lugar. A mobilidade por entre mundos da cultura de consumo facilita

desconstruções e reconstruções para a criação de novos contextos, mas também globaliza a complexidade (FEATHERSTONE, 1996).

Contudo, essas mudanças não obedecem a padrões unívocos de dominação cultural. É possível que encontrem mais ou menos resistência ou se deparem com contrafluxos, dependendo da cultura alimentar e da consolidação de suas práticas estabelecidas e simbolicamente valorizadas.

3 PERCEPÇÕES DE PROFISSIONAIS NUTRICIONISTAS ACERCA DA INCIDÊNCIA DA GLOBALIZAÇÃO E MUDIATIZAÇÃO NAS PRÁTICAS ALIMENTARES CONTEMPORÂNEAS

3.1 Aspectos metodológicos

A metodologia empregada neste trabalho contou inicialmente com consulta bibliográfica para levantamento e sistematização de conceitos pertinentes à investigação: sociedade contemporânea, complexidade cultural, globalização, midiatização, tal como feito nos capítulos precedentes. Livros, teses, dissertações, artigos e publicações na web deram suporte e conteúdo aos objetivos deste estudo.

Para prover o estudo de uma base empírica mínima foram realizadas entrevistas semiestruturadas com nutricionistas, construindo-se uma amostra intencional, com base no tempo de atendimento clínico com pacientes/clientes, ficando o grupo composto por profissionais com no mínimo cinco anos de experiência. As entrevistas desse tipo caracterizam-se como abordagem de metodologia qualitativa, em que especificidades de um fenômeno são enfatizadas, permitindo encontrar indicadores do funcionamento complexo de estruturas complexas (HAGUETTE, 1987).

Uma entrevista pode levar de 30 minutos a mais de uma hora, dependendo do roteiro utilizado pelo entrevistador. Geralmente, o entrevistador inicia com uma pergunta genérica, e a seguir, estimula o inquirido a se expressar abertamente sobre suas relações com o tema abordado. Após formular a pergunta inicial, o entrevistador pode utilizar um formato não estruturado.

Foram realizadas oito entrevistas com profissionais nutricionistas para obtenção de dados sobre a visão do elo entre midiatização e globalização nas práticas alimentares contemporâneas. De acordo com a pesquisadora da Unicamp, Sônia Vieira, o tamanho da amostra nas entrevistas qualitativas é estabelecido de forma pragmática. Para ela, entrevistar cerca de doze pessoas favorece a transcrição e retirada de conclusões. Um número maior do que este pode dificultar o manejo dos dados devido à limitação de tempo para desenvolver uma dissertação (VIEIRA, 2014).

No caso da presente pesquisa, o quantitativo de 08 entrevistados também vai ao encontro do ponto de vista da pesquisadora citada sobre outros aspectos referentes à delimitação quantitativa amostral, na medida em que o número de participantes foi determinado em função da obtenção de nutricionistas e da disponibilidade, interesse e adesão deles. Além disso, outras questões foram consideradas para garantir a participação esperada dos entrevistados para

discutir a temática (como percebem sua manifestação através do tempo e espaço, como é concebida no mundo por outros indivíduos, etc.), tais como a facilidade de acesso ao local, exposição prévia dos objetivos da pesquisa e familiaridade de vivência com a situação, buscando realizar um trabalho que estimulasse as pessoas a falarem sobre o tema proposto de maneira reflexiva, evitando o risco de não receber respostas adequadas, o que seria danoso para o trabalho. A determinação numérica amostral seguiu então uma orientação de caráter mais pragmático (VIEIRA, 2014).

Nesse ajuntamento de especialistas, há indivíduos que lecionam, trabalham na área de qualidade e segurança alimentar de restaurantes, atendem em consultórios, oferecem serviços de consultoria e ministram cursos e palestras. No conjunto dos profissionais entrevistados, alguns dos profissionais eram conhecidos da pesquisadora e outros foram indicados pelos participantes inicialmente convidados para a coleta de declarações. As entrevistas foram realizadas em local conveniente para os depoentes.

Os principais pontos expostos nas entrevistas foram levantados e analisados através de leitura crítica de seus conteúdos. A realização das entrevistas semiestruturadas atende à crescente necessidade de uso desse método em função da rápida mudança social e da diversificação do mundo em que vivemos, que nos coloca a todo o tempo novos contextos e perspectivas sociais. As entrevistas permitem ainda uma abordagem mais individualizada e profunda, além de mais independência e liberdade nas respostas. Em sequência, associado às entrevistas semiestruturadas, o uso da técnica de grupo focal buscou levantar também, em complementaridade aos dados coletados com a técnica anterior, a visão e considerações de sujeitos sobre o fenômeno a ser avaliado como resultado de uma discussão coletiva, no qual os temas são colocados ao grupo e não individualmente, servindo assim como referência e comparação das respostas obtidas com as entrevistas. A aplicação da técnica se deu sem pretensão de esgotar o assunto sobre como as práticas alimentares dos dias atuais podem ser vistas como expressão da complexidade de processos culturais contemporâneos, como os processos de globalização e midiaticização. Essa técnica pode ser usada, segundo Veiga e Godim (2001), como fonte principal e suplementar de dados, ao ser associada às técnicas de entrevistas.

Portanto, foram realizados dois tipos de técnicas de pesquisa qualitativa, aplicadas em dois grupos distintos.

De acordo com Malhotra (2001), o contexto físico para a reunião do grupo focal deve ser preenchido por uma atmosfera informal e descontraída, com o debate durando entre 1 a 3 horas mediante um dispositivo de gravação e a presença de um moderador com habilidades

de observação e de comunicação e facilidade com relações interpessoais para liderar e orientar a discussão (MALHOTRA, 2001, p.153).

O grupo focal desta pesquisa foi realizado em uma sala presente em uma clínica prestadora de serviços de saúde composta por equipe multiprofissional de especialistas, dentre eles, nutricionistas, com sede na área hospitalar do município de Belo Horizonte. A sala foi gentilmente cedida pela proprietária da clínica para a realização da coleta de informações. A duração do debate foi de 1 hora e meia, com dois aparelhos celulares realizando a gravação da emissão de opiniões, sob condução da pesquisadora do trabalho como moderadora do grupo. Todas as nutricionistas integrantes do grupo focal atuam na clínica onde a técnica foi realizada, o que facilitou a execução do procedimento e contornou possíveis dificuldades para reunir os participantes em um mesmo local. Alguns dos profissionais ouvidos prestam serviço em outros estabelecimentos de saúde e estética.

Considerando a dificuldade de conciliar horários em que todos os 16 profissionais obtidos para a pesquisa pudessem estar disponíveis para participar de uma única reunião em que se procederia à realização do grupo focal, optou-se pela técnica com as 08 participantes que já prestam serviço na clínica onde se realizou o procedimento. Com isso, reitera-se que a amostra fornecedora de dados para análise da percepção de profissionais específicos acerca da temática abordada constituiu-se de 02 grupos distintos compostos ambos de 08 especialistas da mesma área de formação, em favor da qualidade e possível variação das informações obtidas para a pesquisa.

Foi realizada uma busca de informações em publicações que tratam das minúcias do procedimento, tais como sobre os possíveis critérios adequados ao problema de pesquisa. O tempo de atuação mostrou ser um critério de valor para obter as informações desejadas. Estabeleceu-se então o tempo mínimo de cinco anos de atendimento clínico como critério para integrar o grupo focal, partindo-se do pressuposto de que esse período seria capaz de dar ao profissional a experiência necessária para refletir sobre o seu fazer profissional, sua relação com os pacientes e, especialmente sobre as relações da mediatização e da globalização com a nutrição, os problemas decorrentes, as possíveis vantagens e questões correlatas. De fato, tal pressuposição mostrou-se correta e os profissionais possuidores do tempo estabelecido de atendimento clínico nutricional foram capazes de responder e opinar sobre todos os aspectos selecionados e de dar informações valiosas para os objetivos da pesquisa, estabelecendo relações entre áreas supostamente distintas – a saúde e a cultura. Isso permitiu constatar que a nutrição de fato tem sido concebida como uma área interdisciplinar, que deve contar com diferentes abordagens e perspectivas para sua análise.

Pressupondo que esses profissionais lidam com o tema da investigação em seu cotidiano de trabalho, foram colocados para o grupo de nutricionistas selecionados tópicos para discussão, buscando colher informações que pudessem proporcionar a compreensão de suas percepções, crenças e atitudes sobre o assunto.

Fundamentados em uma discussão racional, os participantes do grupo focal construíram um debate acessível em torno do tema de interesse e forneceram informações relevantes para a pesquisa. De acordo com Tanaka e Melo (2004) e Minayo (2000) o grupo deve ser homogêneo em termos de características que interfiram radicalmente na percepção do assunto em foco. Por isso, optou-se pelo mesmo critério de composição do grupo de entrevistados para determinar o grupo focal, formado por pessoas com no mínimo cinco anos de atendimento clínico. Veiga e Godim, (2001, p.8) recomendam que, quando se trabalha com especialistas, a similaridade dos membros do grupo evita interações difíceis e conflitos a propósito de questões secundárias.

O tempo de atendimento clínico também se mostrou um critério indicado para avaliar a “evolução” do tema em uma série temporal mínima, na qual se intensificou o uso das mídias e do processo de globalização. Conforme recomendam as pesquisadoras Kind (2004) e Minayo (2000) o tamanho do grupo deve variar de quatro a 10 pessoas. O grupo focal realizado foi composto de oito pessoas, de modo a não diminuir a chance de todos participarem, o que de fato ocorreu.

Ciente das limitações próprias das metodologias qualitativas – não representatividade, dificuldade de generalização, o fato de que em seu cotidiano as pessoas não se manifestam do mesmo modo que nas situações de interação produzida etc., - considera-se que as vantagens da técnica de grupos focais superam as limitações. Ou seja, a interação dos participantes provoca sinergia, fazendo com que pessoas em conjunto produzam mais informações, percepções e ideias à medida que aumenta no grupo o nível geral de entusiasmo sobre o tema. Segurança e identificação geralmente são gerados entre os participantes, o que estimula as expressões (YIN, 2001, p. 68), possibilitando maior compreensão e melhor interpretação da temática estudada. O mais importante, entretanto, é a criação de condições aos participantes da pesquisa de exercer um papel mais ativo nos processos de produção do conhecimento e criar oportunidades de conscientização dos mesmos sobre sua situação atual, dando-lhes maior poder de transformação (VEIGA, GODIM, 2001, p. 8). Em outras palavras, com a utilização da metodologia exposta, buscou-se enfatizar as especificidades, contradições e dilemas de um fenômeno complexo inserido em sistemas igualmente complexos.

3.2 A visão de nutricionistas sobre práticas alimentares contemporâneas

No primeiro grupo foram realizadas oito entrevistas individuais com nutricionistas, às quais alguns temas foram apresentados, sendo solicitado que expusessem suas opiniões livremente. O objetivo foi captar questões recorrentes que se colocam no dia a dia da categoria a partir de uma interação mais individualizada, bem como a percepção sobre o exercício da profissão e a lida com os pacientes/clientes, os esforços para aprimorar as competências comunicacionais e ampliar o olhar técnico-nutricional.

As entrevistas foram agendadas previamente e obedeceram à disponibilidade dos entrevistados. Foram realizadas face a face, em local escolhido por cada um dos entrevistados e tiveram uma duração média de meia hora cada. As entrevistas foram gravadas com um aparelho celular e depois transcritas integralmente. A partir daí, trabalhou-se com os principais dados levantados.

Reitera-se que mesmo com poder de generalização limitado, a análise do material coletado gerou informações que ajudam, segundo acreditamos, a repensar a relação profissional-paciente e propor uma maior humanização, a incorporação de conteúdos não somente biomédicos na sua atividade, a valorização da sabedoria prática e da escuta, a articulação de saberes e a exploração da dimensão dos diálogos no exercício legítimo dos especialistas na contemporaneidade (DEMÉTRIO, 2011). A seguir, o quadro 1 apresenta as características básicas dos entrevistados.

QUADRO 1 - DADOS DOS NUTRICIONISTAS ENTREVISTADOS

Identificação	Gênero	Idade (anos)	Tempo de clínica	Escolaridade
L. H. B. P.	Feminino	39	Mais de 5 anos	Pós-graduação lato sensu
S. M. F. C.	Feminino	37	Mais de 10 anos	Pós-doutorado
D. P. M. C.	Feminino	37	Mais de 5 anos	Pós-graduação lato sensu
S. M. O.	Feminino	31	Mais de 5 anos	Pós-graduação lato sensu
A. C. B. D.	Feminino	36	Mais de 5 anos	Mestrado
R. T. M.	Masculino	35	Mais de 5 anos	Doutorado
L. O.	Feminino	40	Mais de 5 anos	Mestrado
E. R. S. F.	Feminino	38	Mais de 10 anos	Mestrado

FONTE: A autora (2018)

Já o quadro II mostra as características dos participantes do grupo focal:

QUADRO 2 - DADOS DAS NUTRICIONISTAS ENTREVISTADAS NO GRUPO FOCAL

Identificação	Gênero	Idade (anos)	Tempo de clínica	Escolaridade
N. P. L. M.	Feminino	35	5 a 10 anos	Duas pós-graduações lato sensu
S. C. O. S.	Feminino	47	Mais de 10 anos	Pós-graduação lato sensu
M. B. P.	Feminino	34	5 a 10 anos	Duas pós-graduações lato sensu
M. C. P. S. P.	Feminino	30	5 a 10 anos	Duas pós-graduações lato sensu
I. S. P. S.	Feminino	29	5 anos em média	Mestrado
J. P. L.	Feminino	31	5 a 10 anos	Mestrado
K. A. H.	Feminino	42	Mais de 10 anos	Pós-graduação lato sensu
I. H. C. M.	Feminino	Não informada	Mais de 10 anos	Três pós-graduações lato sensu

FONTE: A autora (2018)

Os grupos foram compostos por pessoas com perfis relativamente homogêneos, conforme recomendação de Tanaka e Melo (2004) e Minayo (2000). As respostas obtidas pela aplicação dos dois procedimentos metodológicos mostraram grande similaridade de respostas, o que mostrou que independentemente das técnicas, o quadro geral de atuação dos nutricionistas é bastante homogêneo e as questões que se colocam para eles são similares.

Nas entrevistas realizadas, a expressão “práticas alimentares” foi definida de forma a designar o padrão habitual da alimentação e aspectos que vão desde a compra, horário de realização, questões relacionadas com os quesitos afetivo e cultural, apresentando também aspectos relacionados com questões financeiras, história de vida, hábitos e outros fatores que determinam essas práticas. Outras definições associaram essas práticas também à relação das pessoas com os alimentos, o que envolve “o preenchimento da falta de algo, um vazio”, evidenciando seu componente afetivo; Enfim, o termo se refere, de acordo com os entrevistados, aos hábitos alimentares das pessoas, o que se tem costume de consumir em todas as refeições no dia a dia. Também foram feitas menções à qualidade das práticas alimentares “saudáveis” e “não saudáveis”. Portanto, na definição dessas práticas, os entrevistados demonstraram ter noção dos diferentes aspectos nela implicados – sociais, individuais, afetivos, culturais, biológicos etc. -, o que evidencia a consciência do objeto e de seu caráter interdisciplinar:

Prática alimentar é o padrão habitual da alimentação, envolvendo aspectos desde a compra, horário de realização, questões relacionadas com o afetivo e cultural, tendo também um aspecto individual relacionado com questão financeira, história de vida, hábitos e mais fatores que determinam essa prática. Atualmente há uma tendência de optar pelos alimentos prontos, industrializados. Há um distanciamento do alimento de verdade, daquele que não é modificado pela indústria.

Prática alimentar é o seu comportamento de consumo do dia a dia. Envolve questões sobre como se prepara a comida, as escolhas, onde comer, a ação final de comer (junto ou separado), o emocional/psicológico, o comer como um todo.

Prática alimentar é a relação das pessoas com os alimentos, que envolve o preenchimento da falta de algo, um vazio. É uma relação afetiva.

É bagagem cultural para escolher os alimentos para fazer parte da rotina. Essas práticas são variáveis culturais bem amplas.

Recentemente vi uma mãe com uma criança com certeza menor de um ano de idade numa lanchonete tomando Coca-Cola. É uma prática alimentar deles, mas que não é saudável. Vemos pessoas que buscam a prática de forma saudável.

Pela referência recorrente às muitas variáveis que compõem o conceito de práticas alimentares, pode-se dizer que a complexidade da alimentação contemporânea desponta de início nas entrevistas, ponto em que remete à interdisciplinaridade.

Na avaliação sobre a qualidade da alimentação contemporânea quase todos os entrevistados disseram que as pessoas querem facilidade e praticidade, em detrimento do que é saudável. Querem experimentar novas marcas e produtos, o que não significa a opção por uma alimentação saudável. O mercado de alimentos hoje tem sempre algo novo, diferente para facilitar a vida das pessoas. No entanto, esse “facilitar” implica no consumo de conservantes, aditivos, agrotóxicos, sódio e outros elementos.

Todos os entrevistados lembraram que doenças que antigamente eram raras hoje cresceram absurdamente, como o câncer, e isso, sem dúvida, relaciona-se com a alimentação. Eles consideram também que a facilidade do produto que é rápido para o consumo quase sempre afeta negativamente o organismo. Além disso, observam que as pessoas querem o impossível, preocupando-se em ter facilidade e saúde, porém comendo o que não deveriam comer com frequência: pizza, sanduíche, congelados, refrigerantes, sucos industrializados e saúde em simultâneo.

“O tempo tornou-se mercadoria valorizada”, disse um dos ouvidos. Sua escassez impede a dedicação ao preparo de alimentos. “Infelizmente as premissas que estabelecem bons hábitos da alimentação estão sendo deixadas de lado”, expôs outro entrevistado. A inversão de valores afeta a alimentação e as pessoas estão ingerindo nutrientes e não comida. “Hoje mais se desembala do que se descasca”, completou o entrevistado, lançando mão de uma imagem significativa para dar as dimensões das características das práticas alimentares contemporâneas. A falta de tempo e a correria da vida mudam o padrão alimentar e, com isso, há atualmente uma tendência por optar pelos alimentos prontos, industrializados. Há um distanciamento do

alimento “de verdade”, daquele que não é modificado pela indústria, em prol do chamado produto alimentício.

Como foi visto, o ato de comer é influenciado por diversos fatores como os valores culturais, sociais, afetivos e sensoriais. Dessa forma, as pessoas ao se alimentarem, deveriam não só buscar preencher suas necessidades de energia e nutrientes, mas sim procurar alimentos com cheiro, sabor, cor e textura.

Uma das entrevistadas afirmou que as pessoas estão *confusas* diante de tantas informações. Muitas crenças e hábitos caem por terra facilmente e a ciência está *evoluindo* de forma bem rápida. Antes as notícias demoravam mais a serem veiculadas, mas hoje descobre-se algo rápido e derruba-se logo uma teoria em um tempo curto. Sobre esse estado de confusão, destacamos as seguintes percepções e referências aos processos de globalização e midiatização:

A globalização traz muita informação rápida. As pessoas se perdem e sofrem com isso. É rapidez de informações pelo acesso no celular, computador. Isso traz impaciência e desistência de busca mais profunda de orientação, sobre consultar com um profissional. A pessoa acaba optando em continuar recorrendo à televisão e jornal só mesmo. As pessoas estão muito imediatistas e querem a fórmula mágica sobre o comer saudável. Há muita informação veiculada que aborda a alimentação. Praticamente, não há veículo de informação que não fale sobre isso. Há uma tendência em não entender de fato sobre alimentar-se, e sim entender de rótulos.

As pessoas estão se preocupando em se alimentar melhor, tendo mais consciência com o ato. A mídia até está trazendo informações que motivam a se preocupar com a alimentação e as pessoas buscam pegar conceitos e orientações sobre isso. Atualmente as pessoas estão muito perdidas sobre o que é certo, o que é errado, o que está na moda, qual é a estrela da vez para se basear. Ficam buscando saber qual alimento comer duas vezes na semana, quatro vezes por mês, estão tão perdidas que ainda não estão conseguindo encontrar um meio de alimentação adequado, certo para si. Estão com consciência de que a alimentação é importante, mas ainda há muito equívoco sobre o que é saudável, ideal. Sobre como agir, tem gente que acredita que é através de modismos, radicalismos. Mas está ocorrendo evoluções quanto a esses pensamentos. É tranquilo comer só o que a indústria fala que é “saudável”. Na hora que os nutricionistas orientam a retirada de certos alimentos, tudo fica ruim e difícil. A contaminação na cabeça das pessoas é grande, há muitos recursos como propagandas com imagens de personagens famoso.

A globalização tem a ver com alargamento de acessos. Hoje, um telefonema te traz uma comida em casa. Há muita chegada de informações aos sujeitos. A globalização tem o lado bom de aproximar pessoas. Mas há excessos e assédios em algumas óticas, especificamente a que trata de alimentação, fator que não deveria estar tão livre assim. Propagandas invadem a casa das pessoas falando de fast-food, agilidade, sem tocar em malefícios para a saúde.

Há muita informação veiculada pela mídia sobre o que é uma alimentação adequada. Na verdade, alimentos acabam sendo nessas horas os produtos alimentícios, muito processados.

A globalização e midiatização trouxeram importante conscientização sobre rotinas diárias que somam à saúde, como dormir bem. Trouxeram também o culto ao corpo para se alcançar 15% de gordura corporal. Alguns pacientes vão à consulta munidos

de fotos de artistas mostrando como querem ficar. Expomos que muitas vezes aquela foto possui *photo shop* e que o foco objetivado visa só um resultado final, não uma mudança de comportamento a ser levada pela vida inteira.

A mídia não mostra o real. Não há preocupação em se ter equilíbrio do corpo, mente e saúde duradoura. A globalização e a mídia trazem desejos superficiais. Estão ligadas a dinheiro, indústria, agilidade, praticidade. O que atende a isso é tratado como o milagre necessário à vida, que as pessoas querem facilmente. Elas trazem universalização de informações, equivocadas ou não. As conversas sobre alimentação estão em todos os meios, e esse é um ponto positivo, pois abertura para falar desse tema é importante.

Pela televisão, internet e outros meios, hoje é possível ter acesso a supostas “curas” e “prevenções” de fatores que incomodam. Há muita informação fácil e barata que nem sempre é correta. Quem se depara com elas não se esforça para pesquisar a fundo sobre veracidade. A televisão atinge de forma rápida grande parcela da população. Ela cria “santos alimentos” que chegam e vão embora. Muitas vezes as pessoas nem percebem que uma teoria relacionada a determinada alimento já foi derrubada e até continua o consumo dele por falta de informação.

Os efeitos dos processos culturais considerados são percebidos em sua ambivalência e complexidade, apesar do maior peso ser colocado nos aspectos negativos. Ressaltam como positivas as informações trazidas pela mídia sobre boas práticas de saúde, mas não deixam de destacar o interesse comercial que suplanta todos os outros e a capacidade da mídia em criar mitos, divulgar meias verdades e convencer as pessoas.

O alimento também foi visto como prêmio para um dos questionados. Com ele se compensa tristezas e celebra-se com alegria. Para o especialista, ele é uma válvula de escape que permite comer algumas coisas hoje sem culpa, é um ato que traz grandes satisfações. Esses sentimentos são importantes em um contexto de desregramento, falta de rotina e pressa, as palavras mais usadas para caracterizar as práticas alimentares de hoje, com as quais se detectam a inexistência de envolvimento pessoal e sobre as quais atua o tempo, ou melhor dizendo, a falta dele, para cuidar da alimentação.

As características das práticas alimentares contemporâneas nos remetem à *sociedade do risco* e à alta modernidade tal como analisa Beck e Giddens (1986). Ambos demonstram que o controle moderno sobre a natureza está desacreditado e que isso tem responsabilidade na postura reflexiva atual, a qual exige de todos, não só dos especialistas, uma capacidade mínima para tomar decisões. A sociedade em que vivemos é confrontada cotidianamente com os riscos fabricados por suas próprias ações. Desse modo, os nutricionistas ouvidos se preocupam com a alimentação que se tornou padrão nos dias de hoje e os riscos nela envolvidos.

[...] a palavra que vem em minha cabeça é preocupação. Uma característica hoje da mídia é não se ater muito em responsabilidade. Ela tem cunho capitalista, foca em números, vendas. A mídia é muito estratégica. Não gosto de extremismos e tender ao pessimismo, mas há os lados ruins...

Há irresponsabilidade na geração de informações. É um sofrimento mental que atinge as pessoas. Hoje algo é bom, amanhã é vilão e vice-versa. Blogueiros atraem com informações, geram confusões, apresentam padrões inalcançáveis. As pessoas acabam achando que há a máquina mágica.

Elas erram muito ao se basearem no que a mídia divulga, que nem sempre tem embasamento científico. Há o jejum intermitente, sugestões das mais absurdas possíveis. Independente do preço que vão pagar pela saúde continuam buscando uma solução milagrosa, uma alternativa rápida para obter resultados.

No facilitar a vida, consome-se mais conservantes, aditivos, agrotóxicos.... Na minha infância, doenças que eram restritas hoje cresceram absurdamente como o câncer e, sem dúvida, há relação com a alimentação.

Se a atriz que eu gosto emagreceu rápido, de maneira fácil, eu sigo essa atriz. A informação costuma vir de maneira não científica. E o seguimento disso pode trazer consequências a longo e a curto prazo.

Há muitas doenças atualmente relacionadas com esse hábito. Há dificuldade em colocar em prática uma alimentação mais adequada.

Este raciocínio relaciona-se com o que os entrevistados pensam da alimentação contemporânea e pode ser lido como a falta de controle dos efeitos da alimentação. Modismos - *low carb*, batata doce, ovo e peito de frango para praticantes de atividade física e o jejum intermitente - são tratados como equívocos baseados em informações que nem sempre têm embasamento científico, dados muitas vezes atribuídos com grande valor pelos leigos. No campo alimentar há, segundo julgamento dos entrevistados, sugestões das mais absurdas possíveis, as quais são acatadas independentemente do preço a ser pago com a perda da saúde e à revelia por alguns profissionais. Soluções milagrosas e resultados rápidos são crenças tidas como prejudiciais ao exercício da profissão e que contrariam os ideais da nutrição, alterando a escala de prioridades e gerando a troca da saúde somente pela questão do peso desejado.

Muitos pacientes procuram nutricionistas para obtenção de orientações para emagrecimento. Está ocorrendo muito dos leigos chegarem aos consultórios com informações já prontas, emitidas por “alguém” ou algum informativo que atesta sua confiabilidade. Segundo entrevistados, isso gera um trabalho árduo para mostrar que se tem domínio sobre o assunto, ou seja, para reafirmar a sua autoridade como especialista.

O nutricionista é que recebe a taxativa de ser radical ao cortar certos alimentos em determinado acompanhamento. Onde há veículo de informação, há alguma nota sobre alimentação atualmente. Por trás de patrocínios há a divulgação de informações equivocadas e mesmo assim as pessoas começam a inserir na sua vida o que foi noticiado. Não há uma individualização das informações. O paciente às vezes quando chega a ir em um profissional, vem cheio de informação, sendo que a maioria delas não apresentam nenhuma eficácia à saúde dele. O papel do nutricionista é direcionar estas situações.

Sobre os meios de comunicação, considero que a alimentação foi “prostituída” pela mídia. Não se vê a mídia recorrer à divulgação de informações relacionadas, por exemplo, sobre a forma certa de um pedreiro fazer uma boa massa para a construção. A nutrição vem sendo muito praticada respondendo a anseios da população na mídia. Acaba que as pessoas nem precisam mais ir em profissionais.

As empresas de diversos produtos, como suplementos, produtos integrais, etc., investem em um marketing poderoso e afogam as pessoas de informações convenientes a eles. Isso é perigoso pela generalização de recomendações e bombardeios de conteúdos que iludem e criam falsas necessidades. Há estratégias de venda pelo emprego de palavras mágicas e atraentes, como “funcional”, detox, low carb, cetogênico... Não necessariamente o que é falado é de fato vendido e se configura em um alimento completamente bom.

Em relação à globalização, todos os entrevistados acreditam que esta tem grande influência nas práticas alimentares, sobretudo pelo apoio que recebe da mídia. A interação da globalização com a midiaticização difunde a cultura americanizada, os fast foods, industrializados, modas como a comida japonesa. Em self services hoje é comum visualizar muita variedade de alimentos, os quais são assimilados pelo comensal mesmo sem perceber. Segundo uma entrevistada “hoje uma criança com 7 anos de idade já conhece comida japonesa”. Com a globalização, muita informação rápida em tempo real gera dificuldade em se adotar um filtro para separar a informação fidedigna daquelas sem qualquer fundamento. Essa mesma entrevistada opinou a respeito das consequências da globalização e de manutenção da tradição cultural dizendo que

[...] mesmo com a globalização, acredito que a comida permanece com uma cultura fixa em cada pessoa e, por mais que surjam novas culturas, não se perde a tradição. Vemos, por exemplo, casos de refugiados que produzem suas comidas nos países que se refugiam. Isso fica sendo uma forma de ganharem seu sustento e nos possibilita conhecer a cultura deles. Eles matam saudade, não perdem o vínculo e mantêm a cultura deles.

Os entrevistados enfatizaram que a relação entre globalização e alimentação provocou diversas misturas de alimentos. A alimentação nos *fast foods* e lojas de alimentos industrializados resolve muitos problemas da vida contemporânea, porém, seria importante as pessoas tentarem praticar mais a ingestão de alimentos naturais e diminuir um pouco o consumo de alimentos prontos da indústria.

Muitos depoimentos apontaram para o lado ruim da globalização que teria contribuído para piorar a alimentação ao trazer uma variedade muito grande de produtos com preços acessíveis e sem valor nutricional. Produtos dos mais baratos aos mais caros são comprados no mercado e neles são incluídos nutrientes sintéticos, agrotóxicos, defensivos agrícolas e outros produtos, até mesmo nos chamados produtos naturais. “As indústrias ‘pegam pesado’ para potencializar os alimentos”, disse uma entrevistada. Porém, mesmo com esta

visão, globalização e alimentação foram vistas como uma junção também muito boa. Com elas, alimentos de outras diversas regiões chegaram a um maior conhecimento, possibilitando novas experiências e mesclas.

Para os entrevistados, globalização também tem a ver com alargamento de acessos a comidas, onde explicita-se os excessos e assédios em algumas estratégias de divulgação, especificamente nas que tratam de alimentação, em que propagandas invadem a casa das pessoas falando de agilidade e alimento acessível, sem que se toque em malefícios para a saúde.

Sobre a ação da mídia, um entrevistado disse haver muita informação veiculada sobre alimentação que traz imagens de personagens simpáticos para crianças e adultos para vender alimentos não saudáveis. “São personagens de filmes, desenhos animados... E dificilmente vemos esses personagens estampados em rótulos de alimentos de bom valor nutricional”, disse.

existe uma grande preocupação com a saúde, mas as pessoas não estão sabendo lidar de forma adequada com uma grande quantidade de informações sobre isso, disponibilizada de forma acessível e gratuita. Não há validação sobre o que é verdadeiro e o que não é.

Muitas vezes o consumo de um produto ocorre só pelo impacto do personagem no rótulo. Para todos os entrevistados, o público infantil acaba sendo o mais influenciado. Para alguns participantes da pesquisa, há interesse na realização de trabalhos com a mídia sobre práticas alimentares mais adequadas devido ao seu alcance. Todavia, concluem que pode ser que não haja interesse das corporações envolvidas com esse veículo em fazer essa associação.

Ao falar sobre a facilidade da comunicação, os depoentes se lembraram dos modelos lançados pela mídia para a divulgação de novos produtos, dietas, medicamentos e modismos. “Se uma atriz expõe que emagreceu rápido, de maneira fácil, eu sigo essa atriz”, lembrou uma entrevistada sobre o comportamento de muitos de seus pacientes que, juntamente com outras concedentes de entrevista, critica a informação fácil e abundante, não científica. “Temos que ir cativando para que o paciente não saia duvidando tanto da competência do especialista. Isso é feito no dia a dia, eles têm que ir vendo resultados rápidos para acreditar nos profissionais”.

Essa atitude persuasiva deve-se ao fato de que a Ciência é uma esfera que vem sofrendo desgastes há muito tempo em vista dos problemas que ela mesma criou. Nesse sentido, “os riscos da vida social contemporânea são frutos, ao menos parcialmente, da ação da ciência sobre a natureza” (BECK, 1997, p. 130).

As pessoas com “pouca noção” sobre alimentação comem realizando este ato como se não fosse uma necessidade básica, fazendo-a quando dá e como dá. Paralelamente, há uma

parcela que está aumentando de pessoas preocupadas com a qualidade da alimentação. Nesse ponto, a mídia tem influência de forma positiva ao tratar de alimentação e da importância da preocupação com ela, o que foi ressaltado por todos os entrevistados, que não imputaram à mídia a responsabilidade por todos os males da alimentação.

A mídia, especialmente a publicidade, é vista como influente na formação do hábito alimentar com propagandas. Crianças vêm na *Netflix* e *Youtube*, por exemplo, publicidades até de segundos em cima de alimentos. Esse assunto também é abordado em redes sociais, com a exposição de figuras de blogueiras magras e “fitness”.

As falas anteriores podem ser contextualizadas levando-se em conta os diagnósticos feitos por Beck e Giddens (1986), os quais dão a dimensão dos riscos em nossa sociedade. Os riscos nos dizem o que não deve ser feito, mas não o que se deve evitar. Os nutricionistas, especialistas contemporâneos, vivem em um mundo em que a sociedade se torna um tema e um problema para ela, “restaurando a incerteza” (BECK, 1986, p.19). Os problemas com os quais essas sociedades lidam são de risco, ou seja, têm em si uma ambivalência fundamental, que se manifesta em uma sociedade onde falta clareza, onde ninguém é especialista, ou todo mundo é especialista, onde reina a ambivalência. Um especialista é qualquer indivíduo que pode usar com sucesso habilidades específicas ou algum tipo de conhecimento que o leigo não tem. A especialização não tem vínculos espaciais locais, é mutável e ‘desincorporadora’. A suposição de que o conhecimento especializado e o acúmulo de especialização dão a certeza crescente em relação ao que o mundo é, é duvidosa, dizem os autores.

É conveniente pontuar que, entre os 08 nutricionistas entrevistados, a pouca heterogeneidade em relação à idade e tempo de atuação na área não foi fator para que as percepções acerca do assunto se divergissem. A escolaridade dos membros entrevistados foi o fator que mais variou entre eles. Porém, nem este aspecto conduziu à emissão de opiniões com diferenças significativas acerca da influência da midiaticização e globalização nas práticas alimentares contemporâneas.

Sendo assim, foi possível assimilar uma percepção geral entre os entrevistados de que o que mais incomoda os nutricionistas ouvidos é a perda da autoridade científica diante do leigo. A compreensão científica durante muito tempo foi um aval para a verdade. Hoje, vem perdendo esse status enquanto todas as reivindicações de conhecimento são passíveis de consulta e correção.

Para o indivíduo contemporâneo isso é libertador e perturbador na medida em que, como não existe nenhum superespecialista para recorrer, a margem de risco tem que incluir o risco de escolher bem os especialistas, que são também parte do público leigo. A competência

de uma pessoa como especialista é limitada por sua especialidade, onde seu status em um sistema abstrato pode não servir para nada em outro (GIDDENS, 1997). Essa situação mina decisivamente a relação de confiança entre especialistas e indivíduos leigos.

Os especialistas em seguros contradizem (involuntariamente) os engenheiros de segurança. Enquanto estes últimos diagnosticam risco zero, os primeiros decidem: impossível de ser segurado. Especialistas são anulados ou depostos por especialistas de áreas opostas [...] na verdade a questão do risco divide famílias, grupos profissionais de trabalhadores especializados em todos os níveis até a gerência, e com muita frequência até os próprios indivíduos (GIDDENS, 1997, p. 111).

Beck ainda afirma que a desmonopolização da especialização é uma característica das relações sociais contemporâneas. Os entrevistados corroboram essa afirmação.

Mídia é realidade de todos os profissionais. Ou se entra nessa era para divulgar o seu trabalho ou ninguém vai te conhecer e sua atuação ficará isolada. Toda grande empresa que se preza recorre à divulgação.

Coloco meu posicionamento expondo meus porquês e argumentos. Procuo não aparecer na mídia e segui-la. Quando vejo a divulgação de um “santo alimento” ou uma “milagrosa prática”, busco a informação a fundo, construo o meu conhecimento e me manifesto quando necessário.

Os profissionais que vão para a mídia atraem mais pacientes para si, e grande parte desses pacientes atraídos só querem os modismos. De vez em quando é até bom um profissional aparecer um pouco na mídia, desde que dissemine informações verídicas sobre saúde.

A nutrição vem sendo muito praticada respondendo a anseios da população na mídia. Eles não valorizam a individualidade deles. Em algum ponto, a rede social vai resolver a vida dele. As pessoas passam anos estudando para cuidar do ser humano, adquirir conhecimento sólido em uma área que hoje todo mundo está se aventurando a falar sobre. Blogueiros, coachs... todo mundo fala de alimentação. Isso é um ato irresponsável das pessoas sem capacitação para tal e até mesmo das pessoas capacitadas na área que se rendem às pressões da mídia.

Temos que ter uma flexibilidade, ceder porque a realidade das pessoas não tem que ser da forma que eu penso. É importante ter a visão que tudo isso é um fato. Eu priorizo ter uma relação com o paciente de forma a restringi-lo na abrangência de escolher, minimizando erros sozinho. Com isso, viso fazê-lo seguir o que está descrito no plano alimentar dele.

Nessa constatação do abalo da autoridade do especialista e da ciência o concorrente número um é a mídia. E os nutricionistas reconhecem que já perderam a briga de antemão e, por isso, têm a necessária flexibilidade para lidar com os conhecimentos transmitidos pelos meios de comunicação.

O afastamento da ordem tradicional (e não efetivamente o rompimento) ao mesmo tempo em que promove a autonomia pessoal, retira também a sensação de estabilidade e previsibilidade das coisas e das relações sociais, fazendo com que a vida nessa sociedade seja

uma fonte de ansiedade para o indivíduo. É fácil observar a ocorrência de desacordos entre especialistas das mais diversas áreas, e entre estes e os demais indivíduos que por si só torna o contexto social complexo. “Na ausência de uma autoridade definitiva, ao indivíduo é que cabe escolher e decidir em que acreditar. Várias são as correntes, vários são os discursos, várias são as teorias, cada um realiza a sua síntese pessoal e desenvolve o seu projeto reflexivo individual” (DIAS, 2005).

Este projeto reflexivo diz respeito, portanto, a um mundo cada vez mais constituído de informação, e não de modos preestabelecidos de conduta, em que o indivíduo sente-se obrigado a viver realizando escolhas contínuas que passam a compor a sua narrativa de identidade, sempre aberta a revisões. A reflexividade da modernidade, considerada por Dias (2005) uma das maiores influências sobre o dinamismo das instituições modernas, permite vislumbrar de que forma a modernidade, fenômeno global de longo alcance, altera a natureza da vida social cotidiana. Nas condições da alta modernidade, sensações de inquietude e ansiedade podem se infiltrar na experiência cotidiana dos indivíduos, pois a narrativa da auto identidade torna-se inerentemente frágil diante das intensas e extensas mudanças que a modernização provoca. Entretanto, ainda que a modernidade seja inerentemente suscetível à crise, favorece, por outro lado, a apropriação de novas possibilidades de ação ao indivíduo, oferecendo oportunidades de revisão de hábitos e costumes tipicamente tradicionais.

No processo de midiaticização, a interação das pessoas com os meios de comunicação fez com que a alimentação fosse “prostituída” pela mídia, segundo os participantes do grupo. Não se vê a mídia recorrer à divulgação de informações relacionadas, por exemplo, sobre a forma certa de um pedreiro fazer uma boa massa para a construção, mas no campo da nutrição esse aconselhamento midiático é constante. O tema da nutrição tem aparecido regularmente nos meios técnicos de comunicação, em resposta aos anseios mediados da população. As participantes do grupo observaram que os pacientes podem, inclusive, dispensar os profissionais da área. Eles acreditam que em algum ponto, a rede social vai resolver a sua vida. Os nutricionistas ressentem-se por passar anos estudando para cuidar do ser humano, adquirir conhecimento sólido em uma área em que hoje todo mundo está se aventurando a falar sobre. Blogueiros, *coachs*... muita gente fala de alimentação. Para os participantes do grupo, isso é um ato irresponsável cometido por pessoas sem capacitação para tal. No entanto, os próprios profissionais utilizam os aparatos da comunicação e se veem obrigados a fazê-lo.

Uma situação que trouxe espanto foi minha participação em um congresso em que um profissional qualificado, com muita titulação, terminou sua apresentação divulgando seu *Instagram* e admitindo que o que contava de tudo o que foi falado ali era ter rede social, pois o que valia eram quantos seguidores ele tinha, e não o seu currículo denso.

É um absurdo uma profissão que exige saber como está o funcionamento do organismo do fio de cabelo até a ponta da unha do pé para se ter competência para orientar sobre alimentação, prevenir doenças, aumentar o tempo de vida, tornar-se tão banalizada como atualmente. Não há leis efetivas para se proteger contra isso. (Participante do grupo focal).

Para as entrevistadas as condições de trabalho são difíceis. Os planos de saúde acabam pagando muito pouco a essa profissão, as informações a respeito da nutrição nas redes sociais são muitas. Sendo assim,

Os pacientes já entram no consultório e perguntam: “Você tem Instagram”? Quando dizemos que não temos Instagram, geramos dúvida sobre a qualidade de nossa atuação. Quanto mais sarada sou como profissional, transpareço que sou boa como profissional e sei comer. Em cursos de aperfeiçoamento, estamos notando que o mais importante é fazer fotos que serão postadas divulgando o que estou fazendo, ao invés de dedicar concentração para aprender. Ser sarada, ter o corpo da moda, atrai clientes.

Desse modo, a posse e o uso de aparatos comunicacionais atribui valor à atuação profissional, assim como a semelhança com os modelos da mídia. Nos cursos de aperfeiçoamento que as entrevistadas relataram ter costume de participar, disseram notar que mesmo aos colegas de profissão, parece mais importante fotografar e fazer *posts* divulgando onde está e o que se faz, assim como as demais pessoas leigas. Nessa hora, ele, especialista, torna-se um indivíduo qualquer, que utiliza com destreza os meios técnicos, igualando-se aos leigos. Como disse Giddens (1997) “especialista” e “leigo” têm de ser entendidos como termos contextualmente relativos. O confronto entre eles ocorre em situações nas quais o desequilíbrio nas habilidades em um campo determinado fica evidente mostrando quem tem autoridade (GIDDENS, 1997, p. 105).

Diplomas, símbolos que denotam essa autoridade e que eram dotados de um valor tradicional, perderam validade. Os alimentos que faziam parte de uma tradição foram substituídos por outros processados e passaram a servir de distinção social. O *Google* ganhou o título de “doutor” e isso exige das nutricionistas terem de mostrar ‘a que vieram’. Para elas, o mundo se tornou bem complexo.

As participantes do grupo concordam com os entrevistados quanto à ideia de que a globalização confunde mais do que esclarece ao oferecer uma profusão de informações não acompanhadas de um critério de seleção. Segundo elas, muitos pacientes apresentam problemas de ansiedade e a mídia funciona como um ‘oráculo da modernidade’.

Diante dessa problemática, as respondentes disseram fugir da mídia e recorrer a livros para atualizar os conhecimentos e afastarem-se de eventuais informações não seguras. Desse modo, valorizam, em tese, o conhecimento tradicional e o utilizam como um meio de

distinção. Por outro lado, os pacientes são vistos como pessoas carentes, inseguras, perdidas, em busca de acolhimento. Uma ação simples como a liberação de um alimento na dieta pode amenizar a angústia do paciente e atestar a benevolência do profissional. Desse modo, o profissional restitui simbolicamente a hierarquia e reafirma o seu valor diante daqueles que os procuram.

As generalizações promovidas pela mídia são também criticadas pelos especialistas. Mesmo que essas prescrições tenham valor, não podem servir indiscriminadamente para todas as pessoas, ao contrário do que propagam os meios. As redes sociais a todo momento mostram dietas milagrosas que são facilmente adotadas pelos indivíduos, independentemente de sua eficácia. “Às vezes, quando os pacientes chegam a nos procurar, é porque já tentaram fazer o que a mídia recomendou e se frustraram. Nossa profissão não é modismo e estudos também não” – dizem. Elas reconhecem que seus ofícios foram convertidos em uma moda recomendada pela mídia e que isso fez do profissional da nutrição um reparador dos estragos oriundos dos conselhos da mídia. No Natal, por exemplo, em função da fartura de comida, os atendimentos aumentam consideravelmente, para “driblar” os inevitáveis excessos que serão feitos, - pontuam.

Como marca da ambivalência contemporânea, as nutricionistas do grupo atestaram que “aparecer na mídia” pode elevar o status do profissional, o que acarreta a distinção no campo de atuação e sucesso econômico. Nesse caso, são atraídos predominantemente aqueles especialistas que aderem mais facilmente aos modismos. Para as participantes do grupo, o fato de ser benéfico para o profissional aparecer na mídia, não significa disseminar informações inverídicas. O que deve ser evitado é o risco de se tornar refém da mídia. Ademais, observam que o mais importante é atuar na prevenção de doenças em uma perspectiva integral do paciente, ensinando-o a valorizar os bons hábitos alimentares, os quais servirão para a vida inteira.

Por fim, ao serem estimuladas a falar sobre a alimentação como uma atividade complexa, concordaram com a ideia. Segundo as nutricionistas, paira uma considerável falta de autoconhecimento com a globalização, induzindo um olhar só para fora, e nunca para si mesmo. Featherstone (1996) havia observado que há em nossa sociedade uma superprodução de bens culturais, aumentando não só a oferta de meios como também a de imagens e signos, o que estimula este olhar direcionado para o exterior. “Movemo-nos por entre os mundos da cultura do consumo em que a superfície do tecido urbano tende a ser planejada e simulada nos shopping centers, passamos por pessoas cujos corpos e cujos modos de se apresentar são cada vez mais estilizados” (FEATHERSTONE, 1996, p. 108).

As profissionais narram que é preciso encontrar um equilíbrio entre a adesão total aos conteúdos da mídia e uma atitude totalmente desconfiada do conteúdo dos meios. É necessário que as pessoas se vejam em suas individualidades para além de qualquer padrão midiático. Concluem, pois, que realizar atendimentos nutricionais hoje é algo bastante complexo, exigindo do profissional uma atitude de abertura diante de uma realidade social em seus aspectos globais e locais, bem como dos processos de mediação que incidem sobre a quase totalidade dos elementos que compõem as interações sociais.

Com as entrevistas pudemos observar que as percepções acerca do assunto não divergiram. Mesmo a diferenciação da escolaridade não influenciou significativamente a emissão de opiniões com diferenças significativas acerca da influência da mediação e globalização nas práticas alimentares contemporâneas.

Associando todos os 16 discursos opinativos, a partir das análises realizadas foi possível construir uma percepção coletiva dos participantes, mesmo com as variações de idade, tempo de atuação na área, titulação entre eles e a realização de duas técnicas de pesquisa qualitativa.

As práticas alimentares, aspecto tratado unanimemente como passível da incidência de reflexos de processos culturais como globalização e mediação, necessitam de ações responsáveis para a veiculação de informações idôneas, provenientes de dados confiáveis e independentes de interesses comerciais, o que favoreceria o desempenho dos profissionais da área alimentar. Estes, por sua vez, devem sempre agir com ética e autonomia, considerando a alimentação humana não apenas uma necessidade biológica, e sim uma ação impregnada pela cultura e pela sociedade circundante.

A análise dos dados provenientes da opinião de todos os participantes do trabalho permitiu inferir que as práticas alimentares contemporâneas são consideradas como um ato complexo de fato, demandantes de uma reflexão por parte dos profissionais nela envolvidos e, principalmente, de grande parte da sociedade que vive um momento de muitas dúvidas e anseios a respeito da alimentação. Tanto para os nutricionistas entrevistados como para os participantes do grupo focal, é imprescindível considerar os reais valores na construção de um hábito alimentar saudável, como a cultura, a individualidade e a identidade, os princípios ambientais, políticos, sociais, dentre outros. Além disso, é preciso, conforme os especialistas ouvidos, ter discernimento perante a rápida velocidade das mudanças, do tempo e do alcance de ideias provenientes de interesses econômicos e mercadológicos, sendo fundamental, também, reconhecer que a mídia trabalha para divulgar bons hábitos alimentares, compondo assim toda a dinâmica social e cultural da contemporaneidade.

Mediante todos os aspectos anteriormente tratados, há que se observar que a mídia, nas sociedades modernas cumpre, em grande medida, a função que seria do conhecimento científico e dos seus especialistas (GIDDENS, 2002).

No dia a dia do nutricionista vem ocorrendo alterações notáveis nas relações com os pacientes que, previamente informados pela mídia, ansiosos por corresponder aos modelos corporais divulgados e participar de uma cultura que concebe o corpo como capital, demandam a intervenção especializada. Essa demanda de leigos midiaticamente informados tem aparecido nos consultórios de forma a colocar nas mãos deste profissional, que também sofre as pressões da indústria cultural, a realização do desejo de pertencimento do paciente. Isso vem reduzindo seu papel ao de “emagrecedor”, muitas vezes em prejuízo das diretrizes éticas, técnicas e científicas próprias à sua área de atuação. O produto da lida do paciente com estas informações e as conjugações com outras referências manifesta-se recorrentemente nos encontros com o nutricionista. Este, por sua vez, deve fazer uma “leitura” especializada do que lhe foi relatado, provavelmente com base em referências científicas. Um especialista, conforme definição de A. Giddens,

é qualquer indivíduo que possa utilizar com sucesso habilidades específicas ou tipos de conhecimento que o leigo não possui. (...) o que conta em qualquer situação em que o especialista e o leigo se confrontam é um desequilíbrio nas habilidades ou na informação que – para um determinado campo de ação – torna alguém uma “autoridade” em relação a outros (GIDDENS, 1997, p. 105).

O especialista não está preso à tradição, mas a uma crença que depende de um “ceticismo metódico” para gerar conhecimento passível de correção. Na sociedade contemporânea, ao interagir com a tradição, ele lida não mais com uma referência imutável criada progressivamente, mas sim com um tipo de conhecimento gerado no passado e que sofreu perdas e reapropriações cognitivas, inclusive do conhecimento científico. Esse tipo de processo torna-se regular no dia a dia das pessoas e faz com que termos introduzidos por um discurso acabem por transformar a realidade na qual o próprio discurso é formado.

Essas reflexões levaram a propor como um dos objetivos dessa dissertação a análise da percepção do nutricionista acerca da maneira pela qual seus pacientes leigos pensam e representam temas relacionados à nutrição – alimentação, saúde, forma corporal, etc. O “encontro” entre esses dois agentes constitui uma manifestação cultural contemporânea em que diferentes referências simbólicas disputam pela prevalência de seus significados. De acordo com Giddens (2012), os atores sociais que constituem o objeto da ciência social moderna possuem concepções e representações sobre o próprio comportamento que os orienta na vida cotidiana e fazem o mundo social se reproduzir ou se transformar.

Os profissionais da nutrição têm se posicionado diante dessa situação, sobretudo no que se refere à interferência da mídia na condução dos tratamentos. Queixas desse tipo têm sido frequentes em publicações técnicas (boletins, revistas, informes, etc.) divulgadas pelos órgãos da classe, como o Conselho Federal de Nutrição aos pares.

A nutricionista doutora pela Universidade de São Paulo (USP), Sophie Deram, engajada no combate ao mal-estar globalizado estabelecido atualmente em relação à alimentação, mostra que uma confusão geral enredou as pessoas em dúvidas acerca do que comer e do que deixar de comer, tornando a alimentação uma atividade complexa. Sophie Deram vem realizando trabalhos sobre o excesso de informações nutricionais equivocadas e mitos sobre alimentação que circulam pela mídia e redes sociais. Ela insiste na necessidade de um movimento dos diversos profissionais que lidam com o fator alimentação, principalmente os nutricionistas, contra a imposição e estabelecimento de regras sem sentido e eficácia para a saúde (SEGATTO, 2014).

A chamada modernidade tardia caracteriza-se pela mudança, pela heterogeneidade, pela descrença em discursos universalizantes, pela experiência da fugacidade, do caos, da instabilidade, diminuindo a legitimidade do passado. A cultura do narcisismo e da estetização da vida cotidiana, a busca ilusória da felicidade impõe um ritmo que faz com que as pessoas acreditem na necessidade de conhecer minimamente certos princípios que eram do domínio do especialista. Elas aprendem a ler rótulos nutricionais dos alimentos, conhecem suas propriedades, incluem o tema nas conversas diárias e estão sempre prontas a adotar a panaceia do momento. A medicalização dos alimentos tornou-se comum e alterou os sentidos tradicionais do ato de comer.

Nas sociedades urbanizadas, industrializadas e afetadas pela globalização, as mudanças nos hábitos alimentares evidenciaram a complexidade dos modelos de consumo e a maneira como incidem na qualidade dos alimentos produzidos e consumidos e, por conseguinte, na vida do consumidor. Na tentativa de adequar a alimentação ao ritmo acelerado do dia a dia urbano, as pessoas fizeram escolhas e criaram hábitos alimentares pautados pela praticidade, pela suposta qualidade nutricional, pelo poder de emagrecer. Além disso, contaram com a mídia para estabelecer intensas transformações nas tradições alimentares, muitas vezes em prejuízo da saúde. Porém, nesse processo não se pode esquecer da aderência eventual de nutricionistas a modismos e práticas questionáveis, bem como à exposição na mídia, difundindo ideias controversas sobre alimentação, adequando-as ao tempo curto e à linguagem concisa dos meios de comunicação.

O cenário brevemente descrito como parte da complexidade cultural contemporânea demanda esforços para a compreensão de seus processos de sustentação e as formas pelas quais as pessoas lidam com eles. Na presente pesquisa, atenção especial é dada à percepção do nutricionista sobre as representações do paciente diante da intensa difusão midiática de conteúdos ligados à “saúde”. As publicações de dietas, cardápios semanais, opiniões e indicações de pessoas famosas sobre modos de perder peso, obter sucesso pessoal, profissional, felicidade e juventude estão em todos os meios, atingindo um número significativo de pessoas. A mídia, recurso amplamente utilizado para entretenimento e educação, é grande fonte de informação sobre o mundo, vendendo produtos, criando padrões e estilos, transmitindo aos mais diversos lugares e culturas informações sobre como as outras pessoas se vestem, o que pensam, como aparentam ser e o que comem⁷.

Segundo a ex-presidente do Conselho Federal de Nutricionistas, Rosane Maria do Nascimento da Silva, é um desafio para os profissionais difundir democraticamente a informação, de forma clara e objetiva, para contribuir com a saúde da população, garantindo o direito à alimentação saudável. Concorrer com o poder simbólico da mídia, sustentado pela capacidade de difusão intensiva de conteúdos, é uma tarefa difícil. O discurso midiático, que atravessa outros campos – religião, jornais, escola- permanece hegemônico, induzindo a uma “modalidade de consumo nas escolhas cotidianas (SILVA, 2004).”

Quando eu vejo algo na mídia incoerente ou quando as pessoas questionam muito sobre um determinado alimento, eu recorro a estudos científicos, à literatura clínica, o que realmente foi testado sobre aquela situação. Isso eu discuto com o próprio paciente. Ainda assim, às vezes, o paciente prefere acreditar na mídia, chegando até a falar que você não sabe de nada.

O paciente costuma vir ao consultório para fazer perguntas que já são automaticamente as respostas. Esse cenário exige que saibamos a todo momento a melhor forma de agir com o paciente, tentando acolher o que o paciente traz para não se perdê-lo.

As pessoas mais escolarizadas são mais críticas, mas não significa que fazem as melhores opções para a saúde delas. Eles entendem mais rápido as orientações dadas por nós, mas não são os que comem melhor. Às vezes até desfazem de uma orientação dada por um profissional para continuar a praticar o que o senso comum faz.

Os resultados sociais, culturais e econômicos equivocados dessa hegemonia são facilmente observáveis nos dias atuais. A reversão desses resultados, no que diz respeito ao

⁷ Há que se chamar atenção para o fato de que aqui não são adotadas explicações que atribuem à mídia o poder de “manipular” as pessoas. Como qualquer entidade social, suas organizações apresentam contradições e ambiguidades. Seu potencial para a difusão de práticas alimentares saudáveis, para o desenvolvimento de políticas de promoção da saúde e a formação de indivíduos mais críticos na escolha de produtos é grande, assim como na direção oposta. Não se pode negar a existência de conteúdos nutricionais confiáveis na TV brasileira, veículo de grande aceitação popular no Brasil

nutricionista, depende de um trabalho cotidiano de reafirmação de sua capacidade de atuar adequadamente frente a quaisquer paradigmas nutricionais que venham a se formar a partir de apelos mercadológicos, modismos e imediatismos midiáticos. Tudo isso tornou a atividade do nutricionista algo complexo, conforme os entrevistados.

Comer hoje é uma atividade complexa porque exige pensar o que comer, a questão financeira, onde comer, como preparar, se é necessário seguir o que a mídia fala ou o que especialistas falam, o horário a se dedicar para realizá-la, o que comprar, onde comprar. Hoje está mais difícil se alimentar porque há mais tarefas, há muitas mudanças devidas à correria do dia a dia. Antes havia divisão de papéis entre homem e mulher, a situação era mais estável, os alimentos eram mais locais, produzidos e comidos próximos de onde se morava.

As práticas alimentares hoje são atividades complexas porque são uma questão que se associa hoje, dentre muitos fatores, a muitas informações várias vezes desencontradas. O foco da alimentação hoje não é mais somente a sobrevivência.

Estamos sim em uma sociedade complexa. A identificação de você com você mesmo é baixa. Pretende-se e é necessário sempre ser igual a alguém de visibilidade. Às vezes essa equivocada identificação de desejo é alguém do outro lado do mundo que nunca se virá pessoalmente. Essas identificações costumam não ter nada a ver com você de fato. Existe uma considerável falta de autoconhecimento sobre o que é bom para mim mesmo.

Atender hoje é muito complexo. De fato, falar só sobre conteúdo científico não adianta para se manter. Está sendo necessário cativar constantemente este paciente agoniado, inserido nessa sociedade.

Hoje é muito complexo alimentar-se. É mais fácil em minha opinião influenciar alguém no âmbito da religião do que no da alimentação.

É complexo em vários pontos. O tempo está corrido, a busca da alimentação é por coisas práticas, há uma tendência em se recorrer aos produtos industrializados, principalmente os tratados como “santos”, há um excesso de informações que desnorteia. A população aparenta estar cansada e parece preferir só o que é fácil, engolir passivamente o que vem recebendo de forma espontânea. A indústria já percebeu a correria da vida atual e apresenta novos produtos que se adaptam a isso. Há muita informação de tudo em pouco tempo. Há muitas pessoas pouco dispostas a pensar no que estão recebendo de informação.

A complexidade é, pois, uma realidade compreendida pelos entrevistados pelo fato de envolver múltiplas interações entre os agentes sociais relacionados à alimentação: os comensais, os profissionais da nutrição, os profissionais da mídia, os agentes econômicos, entre outros. Provoca ansiedade e confusão inclusive no próprio especialista que parece tão atordoado e perdido quanto os pacientes que atendem.

Para eles, os componentes e interações estão em constante mudança e não se espera nenhuma estabilidade dos mesmos. Devido à “liberdade” dos indivíduos e ao número de interações, propiciadas pelos modernos sistemas de comunicações, é impossível prever os seus resultados, em função sobretudo das dificuldades de planejamento e controle totais do sistema nutricional; limites cognitivos dos agentes.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa apresentada procurou investigar se de fato a alimentação contemporânea pode ser considerada uma prática complexa em decorrência das repercussões dos processos culturais da globalização e da mídiatização sobre ela. Para isso, foi realizado inicialmente um levantamento de livros e artigos, no sentido de captar a visão de autores tais como Giddens, Beck, Featherstone, Bauman, dentre outros, acerca das relações entre globalização, mídiatização e sociedades complexas. Com relação à incidência desses processos sobre as práticas alimentares foram usados artigos que tratam de temas correlatos à alimentação nas sociedades contemporâneas.

Os autores mencionados destacaram as mudanças ocorridas nas formas de interação das sociedades contemporâneas, apontando para mudanças das formas tradicionais em direção a formas consideradas mais autônomas e menos institucionalizadas, o que ocorreu com maior incidência no meio urbano. O ritmo de vida das cidades alterou as práticas alimentares, e as pessoas se viram diante da necessidade de readequar sua vida às imposições desse ritmo. A falta de tempo, a necessidade de racionalizar a produção e distribuição de alimentos e a ressignificação de alimentos distanciaram as pessoas da produção e distribuição de alimentos em favor do consumo de alimentos industrializados, dos alimentos como remédio, da transformação do alimento em status, símbolo de distinção social. Praticidade e facilidade passaram a ser perseguidas na alimentação na medida da complexificação da sociedade e da cultura, o que ocorreu concomitantemente ao desenvolvimento da globalização e da mídiatização. Nesse processo pode-se destacar:

- a disseminação global e midiática dos fatores ligados à demanda alimentar que provocou diferentes maneiras de conhecer, adquirir, estocar, transportar, preservar e consumir alimentos;
- essas mudanças resultaram em alimentos processados industrialmente, na difusão de alimentos como remédios, na preocupação desmedida com a “saúde”, muitas vezes assimilada como um corpo magro, na necessidade de conhecimento mínimo sobre termos médico-científicos;
- esse conhecimento passou em grande parte a ser extraído dos conteúdos da mídia, excessivamente generalizantes e transpostos acriticamente de um contexto cultural a outro, o que alterou e dinamizou a tradição alimentar;
- resultaram também na preocupação excessiva dos leigos com o conhecimento das propriedades dos alimentos, informações técnicas e científicas acerca da nutrição, da

saúde e da doença, e, paradoxalmente, na desconfiança da ciência e de seus especialistas como detentores de um discurso inquestionável;

- na ressignificação dos alimentos: como nutrientes, medicamentos, distintivo social, conferidor de status, elemento desencadeador de culpa, prêmio, sensações, etc.;
- no questionamento cotidiano de leigos sobre seus padrões alimentares, criando a sensação de mal-estar globalizado em relação à alimentação, que traduz-se em questões colocadas pelos comensais: Estou comendo muito? Estou comendo bem? Estou comendo na frequência ideal?, etc;
- na alteração dos padrões interativos entre nutricionistas e seus pacientes;
- na ocorrência de reflexão sobre a imagem e atuação dos profissionais da nutrição;
- na alteração do papel do leigo, convertido em semi-especialista;
- na consciência da ambivalência dos processos de globalização e mediação;
- na transformação da sociedade e da cultura em realidades complexas, experimentadas assim tanto por leigos quanto pelos profissionais da nutrição.

Pode-se dizer, pois, que uma confusão geral enredou as pessoas em dúvidas acerca do que comer e como comer, fazendo das práticas alimentares uma atividade complexa. Essa complexidade atingiu também os profissionais da nutrição, estabelecendo uma crise de identidade diante das dúvidas colocadas pelos pacientes, o que atinge as representações sobre sua competência enquanto valida os conteúdos da mídia.

Contudo, essas mudanças não obedecem a padrões unívocos de dominação cultural. É possível que encontrem mais ou menos resistência ou se deparem com contrafluxos culturais, dependendo da capacidade de uma cultura alimentar se colocar como práticas simbolicamente valorizadas.

Parece que na ideia de ambivalência se concentra os indicadores da complexidade contemporânea. Em outras palavras, de acordo com Bauman (1999),

[...] se é verdade que o nosso mundo é moldado pela fraqueza e fragilidade das ilhas de ordem projetadas e construídas pelo homem num mar de caos, não decorre daí que antes da modernidade o acreditasse que a ordem se estendia igualmente sobre o mar e o arquipélago humano, ele era antes inconsciente da distinção entre terra e água. Podemos dizer que a existência é moderna na medida em que se bifurca a ordem e o caos [...] na medida em que contém a alternativa da ordem e do caos (BAUMAN, 1999, p. 14).

A luta contra essa ambivalência marca a vida moderna-contemporânea, convertida em uma busca incessante das formas de conhecer, classificar e ordenar o mundo, tanto para leigos quanto para especialistas.

As práticas alimentares articularam experiências locais a eventos globais, o que demanda maior consciência das questões envolvidas no consumo alimentar às responsabilidades derivadas desta consciência e às implicações da globalização. Desse modo, para além de práticas relacionadas com a satisfação de necessidades nutricionais, modeladas pela cultura e imprescindíveis para a vida e a sobrevivência humanas, o "comer" torna-se sobretudo, um ato complexo.

REFERÊNCIAS

ABREU, Edeli Simioni de; et al. Alimentação mundial : uma reflexão sobre a história. **Revista Saúde e Sociedade**. São Paulo, v. 10, n. 2, p. 3-14, ago./dez. 2001. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/sausoc/v10n2/02.pdf>>. Acesso em: 03 ago. 2017.

ANDRADE, Angela; BOSI, Maria Lúcia Magalhães. Mídia e subjetividade: impacto no comportamento alimentar feminino. **Revista de Nutrição**, São Paulo, v.16, n.1, p.117-125, jan./mar. 2003. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v16n1/a11v16n1.pdf>>. Acesso em: 01 maio 2018.

AZEVEDO, Elaine de. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, Porto Alegre, jan./abr. 2017, vol. 19, n. 44, p. 276-307. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/soc/v19n44/1517-4522-soc-19-44-00276.pdf>>. Acesso em: 14 ago. 2017.

_____. **Riscos e Controvérsias no processo de construção do conceito de Alimentação Saudável: o caso da soja**. 2009, 187 f. Tese (Doutorado em Sociologia Política) – Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2009. Disponível em: <<https://goo.gl/53GXvv>>. Acesso em: 14 ago. 2017.

_____. Alimentação saudável: uma construção histórica. **Simbiótica: Razão e Sensibilidade**, Espírito Santo, dez. 2017, n. 7, p. 83-111. Disponível em: <<http://periodicos.ufes.br/simbiotica/article/view/9004>>. Acesso em: 17 jan. 2018.

BAUMAN, Zygmunt. **Comunidade: a busca por segurança no mundo atual**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2003.

_____. **Modernidade e ambivalência**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1999. 334 p.

_____. **Modernidade líquida**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2001.

BECK, Ulrich. A reinvenção da política: rumo a uma teoria da modernização reflexiva. In: BECK, Ulrich; GIDDENS, Anthony; LASH, Schot. **Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna**. São Paulo : Editora da Unesp, 2012.

_____. **Sociedade de risco: rumo a uma outra modernidade**. São Paulo: Editora 34, 1986.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. **Alimentação e nutrição no Brasil** : módulo 10. Brasília: UnB, 2007. 93 p. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/aliment.pdf>>. Acesso em: 19 jan. 2018.

CAMPOS, Ricardo Bruno Cunha. Sociedades Complexas: indivíduo, cultura e o individualismo. **CAOS**, Paraíba, set. 2004, n. 7, p. 8-22. Disponível em: <<http://www.cchla.ufpb.br/caos/ricardocampos.pdf>>. Acesso em: 19 jan. 2018.

CANCIAN, Renato. **Teoria crítica – primeira geração**: abordagem marxista e multidisciplinar. UOL Educação, 22 maio 2009. Disponível em: <<https://educacao.uol.com.br/disciplinas/sociologia/teoria-critica---primeira-geracao-abordagem-marxista-e-multidisciplinar.htm?cmpid=copiaecola&cmpid=copiaecola>>. Acesso em: 04 mar. 2018.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CARVALHO, Carlos Alberto de (Org). **Midiatização e textualidades**: dimensões teóricas e aplicações empíricas. Belo Horizonte: PPGCOM UFMG, 2017. 348 p. Disponível em: <<https://goo.gl/MND28c>>. Acesso em 05 mar. 2018.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CHAUD, Daniela Maria Alves; MARCHIONI, Dirce Maria Lobo. Nutrição e mídia: uma combinação às vezes indigesta. **Higiene Alimentar**, São Paulo, 2004, n. 116/117, p. 18-21.

CORRÊA, A. Fernandes. **Aproximações entre os estudos culturais e da complexidade na alta modernidade**. Universidade Federal do Maranhão. 2012, 15 p. Disponível em: <<https://goo.gl/JSbm5Q>>. Acesso em 19 jan. 2018.

DALMONTE, Edson Fernando. Estudos culturais em comunicação: da tradição à contribuição latino-americana. **Idade Mídia**, São Paulo, ano I, n. 2, nov, 2002. <https://www.infoamerica.org/documentos_pdf/dalmonate.pdf>. Acesso em: 19 jan. 2018.

DAMATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1999. 86 p.

DEMÉTRIO, F. J. B. de P. et al. A nutrição clínica ampliada e a humanização da relação nutricionista-paciente: contribuições para reflexão. **Revista de Nutrição**, São Paulo, v. 24, n.

5, p. 743-763, set./out. 2011. Disponível em:
<<http://www.scielo.br/pdf/rn/v24n5/a08v24n5.pdf>>. Acesso em: 02 ago. 2017.

DIAS, Rafaela Cyrino Peralva. Modernidade e identidade: resenha. **Psicologia & Sociedade**, Porto Alegre, v. 17, n.3, p.80-1, set./dez. 2005.

DOMINGUES, José Maurício. **Ensaio de sociologia: teoria e pesquisa**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2004.

FEATHERSTONE, Mike A globalização da complexidade: pós-modernismo e cultura de consumo. **RBCS, São Paulo, v. 11 n. 32, out. 1996**.

_____. A velhice e o envelhecimento na pós-modernidade. **A Terceira Idade**, São Paulo, v. 10 n.14, p. 5-17, ago. 1998. Disponível em: <<https://goo.gl/RYNem4>>. Acesso em: 17 ago. 2017.

_____. Ubiquitous Media: an introduction. **Theory, Culture & Society**, London, v. 26, n.2-3, p. 1-22, 2009.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo : Estação da Liberdade, 1998.

FONSECA, Alexandre Brasil, et. al. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 9, 2011. Disponível em:
<<http://www.scielo.br/pdf/csc/v16n9/a21v16n9.pdf>>. Acesso em: 17 ago. 2017.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 16, n.4, 483-492, out./dez. 2003. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v16n4/a11v16n4.pdf>>. Acesso em: 17 ago. 2017.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. 2. ed. São Paulo: UNESP, 1991.

_____. **Modernidade e identidade**. Rio de Janeiro : Jorge Zahar, 2002.

_____. **Sociologia**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.

GIDDENS, Anthony; BECK, Ulrich; LASH, Scott. **Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna**. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1997.

GOLDENBERG, Mirian (Org.). **Nu & vestido: dez antropólogos revelam a cultura do corpo carioca**. 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 2002. 415 p.

GOMES, Pedro Gilberto. Mídia: um conceito, múltiplas vozes. **FAMECOS: mídia, cultura e tecnologia**. Porto Alegre, v. 23, n. 2, maio/ago., 2016. Disponível em: <<http://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/revistafamecos/article/view/22253>>. Acesso em: 05 fev. 2018.

GUSMÃO, Neusa Maria Mendes de. Antropologia, estudos culturais e educação: desafios da modernidade. **Pró-Posições**, São Paulo, v. 19, n. 3, p. 47-82, set./dez. 2008. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/pp/v19n3/v19n3a04.pdf>>. Acesso em: 05 fev. 2018.

HAGUETTE, Teresa Maria Frota. **Metodologias qualitativas na sociologia**. Petrópolis: Vozes, 1987.

HALL, Stuart. A centralidade da cultura: notas sobre as revoluções culturais do nosso tempo. **Educação e Realidade**, Porto Alegre, v. 22, n. 2, p. 15-46, jul./dez. 1997.

HEPP, Andreas. As configurações comunicativas de mundos mediados: pesquisa da mediação na era da “mediação de tudo”. **Matrizes**, São Paulo, v. 8, n. 1, p. 45-64, jan./jun. 2014. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/matrizes/article/download/82930/85964>>. Acesso em: 01 mar. 2018.

HJARVARD, Stig. Mídia: conceituando a mudança social e cultural. **Matrizes**. São Paulo, v. 8, n.1, p. 21-44, 2014. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/matrizes/article/download/82929/85963>>. Acesso em: 01 de mar. 2018.

_____. Mídia: teorizando a mídia como agente de mudança social e cultural. **Matrizes**. São Paulo, ano 5, n. 2, p. 53-91, jan./jun. 2012. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/matrizes/article/view/38327/41182>>. Acesso em: 01 mar. 2018.

JORNAL DE NOTÍCIAS. Fome ameaça 37 países do mundo, diz ONU. **Jornal de Notícias**, Portugal, 02 mar. 2017. Disponível em: <<https://www.jn.pt/mundo/interior/fome-ameaca-37-paises-no-mundo-diz-onu-5701258.html>>. Acesso em: 05 mar. 2018.

KELLNER, Douglas. **A cultura da mídia**: estudos culturais: identidade e política entre o moderno e o pós-moderno. Bauru: Edusc, 2001.

KIND, Luciana. Notas para o trabalho com a técnica de grupos focais. **Psicologia em Revista**, Belo Horizonte, v. 10, n. 15, p. 124-136, jun. 2004. Disponível em: <http://portal.pucminas.br/imagadb/documento/DOC_DSC_NOME_ARQUI20041213115340.pdf>. Acesso em: 01 mar. 2018.

LIPOVETSKY, Gilles; CHARLES, Sébastien. **Os tempos hipermodernos**. São Paulo: Barcarolla, 2004. 129 p.

MALHOTRA, Naresh. **Pesquisa de marketing**. Porto Alegre: Bookman, 2001.

MATTOS, Maria Angela; JANOTTI JUNIOR, Jeder; JACKS, Nilda (Org). **Mediação & midiatização**. Salvador: EDUFBA, 2012, 328 p. Disponível em: <<https://static.scielo.org/scielobooks/k64dr/pdf/mattos-9788523212056.pdf>>. Acesso em: 19 fev. 2018.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento**: pesquisa qualitativa em saúde. 7. ed. São Paulo: Hucitec, 2000.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008.

MOURA, Thiemy Kato; FERNANDES, Marilne Thomazello Mendes. A influência da mídia na alimentação: a moda do slow food. In: Encontro Latino Americano de Iniciação Científica e Encontro Latino Americano de Pós-Graduação – Universidade do Vale do Paraíba, XVII, XIII, São Paulo. **Anais ...** São José dos Campos, 2013. p. 1-6. Disponível em: <http://www.inicepg.univap.br/cd/INIC_2013/anais/arquivos/RE_1021_0896_01.pdf>. Acesso em: 23 maio 2018.

OSHIMA, Flávia. Yuri. Nicola Perullo: "O sabor depende da aparência e da moral". **Época**. São Paulo 27 abr. 2014. Disponível em: <<https://epoca.globo.com/ideias/noticia/2014/04/bnicola-perullob-o-sabor-depender-da-aparencia-e-da-moral.html>>. Acesso em: 01 fev. 2018.

PACHECO, Sandra Simone Morais. O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira.; OLIVEIRA, Nilce de. (Org.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e Cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 217-238.

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SÃO PAULO. **Práticas culturais contemporâneas**. Apresenta os estudos e pesquisas do Programa de estudos pós graduados em Ciências sociais. Desenvolvido por: Bepelucio, 2013. Disponível em: <http://www.praticasculturais.org.br/index.php?option=com_content&view=article&id=56&Itemid=53>. Acesso em: 19 jan. 2018.

PROENÇA, Rosana Pacheco da Costa. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Revista Ciência e Cultura**. São Paulo, v. 62, n.4, p. 43-47, out. 2010. Disponível em: <<http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v62n4/a14v62n4.pdf>>. Acesso em: 18 ago. 2017.

PURCINO, Luciana; MORAES, Ana Lúcia Carletti. Pluralidade e complexidade da questão alimentar e nutricional na transição do século XX para o XXI. In: VILARTA, Roberto; GUTIERREZ, Gustavo Luis; MONTEIRO, Maria Inês. (Org.). **Qualidade de vida: evolução dos conceitos e práticas no século XXI**. Campinas: Ipes, 2010, cap. 8, p. 73-83.

ROCHA, Carla Pires Vieira da; RIAL, Carmem Silvia; HELLEBRANDT, Luceni. Alimentação, globalização e interculturalidade alimentar a partir do contexto migratório. **Cadernos de Pesquisa Interdisciplinar em Ciências Humanas**, Florianópolis, v. 14, n. 105, p. 187-199, 2013. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/cadernosdepesquisa/article/view/1984-8951.2013v14n105p187>>. Acesso em: 04 dez. 2017.

SÁ MARTINO, Luís Mauro. Miatização: a vivência do conceito. Apresentação. In: CARVALHO, Carlos Alberto de (Org). **Miatização e textualidades: dimensões teóricas e aplicações empíricas**. Belo Horizonte: PPGCOM UFMG, 2017. p. 8-14. Disponível em: <<https://goo.gl/MND28c>>. Acesso em 05 mar. 2018.

_____. Mediação e miatização da religião em suas articulações teóricas e práticas: um levantamento de hipóteses e problemáticas. In: MATTOS, Maria Angela; JANOTTI JUNIOR, Jeder; JACKS, Nilda (Org). **Mediação & miatização**. Salvador: EDUFBA, 2012, p. 219-244. Disponível em: <<https://static.scielo.org/scielobooks/k64dr/pdf/mattos-9788523212056.pdf>>. Acesso em: 19 fev. 2018.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 2, p. 453-462, 2012. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/csc/v17n2/a18v17n2.pdf>>. Acesso em: 27 fev. 2018.

SEGATTO, Cristiane. Chega de terrorismo nutricional. **Época**, São Paulo, 28 nov. 2014. Disponível em: <<http://epoca.globo.com/colunas-e-blogs/cristiane-segatto/noticia/2014/11/chega-de-terrorismo-nutricional.html>>. Acesso em: 31 ago. 2017.

SILVA, Luísa Ferreira. **Saber prático de saúde**: as lógicas do saudável no cotidiano. Porto: Afrontamento, 2008.

SILVA, Rosane Maria Nascimento. O nutricionista e a mídia. **Revista Conselho Federal de Nutricionistas**, Brasília, n. 14. 2004, set./dez. 2004. Disponível em: <<http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2015/05/14.pdf>>. Acesso em: 25 jun. 2017.

SOUZA, Elaine Cristina de Melo Pereira. **Alimentação como cerimônia indispensável do convívio humano**. 2012. 19 f. Monografia (Especialização em Gestão de Projetos Culturais e Organização de Eventos) - CELACC/ECA-USP, São Paulo, 2012. Disponível em: <<http://myrtus.uspnet.usp.br/celacc/sites/default/files/media/tcc/399-1135-1-PB.pdf>>. Acesso em: 01 ago. 2017.

SOUZA, Lázaro Fabrício de França; PAIVA, Shemilla Rossana de Oliveira. Modernidade, identidade e reflexividade em Anthony Giddens e Zygmunt Bauman: notas introdutórias. **Revista Espaço Acadêmico**, Maringá, Pr. n.178, mar. 2016. p. 115-129. Disponível em: <<http://periodicos.uem.br/ojs/index.php/EspacoAcademico/article/view/27548>>. Acesso em: 28 nov. 2017.

TANAKA, Oswaldo Yoshimi; MELO, Cristina. **Avaliação de programas de saúde do adolescente**: um modo de fazer. São Paulo: EDUSP, 2004.

THOMPSON, John B. **Los media y la modernidad**: una teoría social de los medios de comunicación. Barcelona : Paidós Ibérica, 2009.

TOSCANO, Frederico de Oliveira. Alimentação e cultura: caminhos para o estudo da Gastronomia. **Revista Contextos da Alimentação**, São Paulo, v. 01, n. 2, p. 15-27, 2012. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2013/04/Revista_Vol1_N215a27.pdf>. Acesso em: 30 abr. 2018.

VEIGA, Luciana; GONDIM, Sônia Maria Guedes. A utilização de métodos qualitativos na ciência política e no marketing político. **Opinião Pública**, Campinas, v. 7, n. 1, p. 1-15, 2001. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/op/v7n1/16930.pdf>>. Acesso em: 30 abr. 2018.

VIEIRA, Sônia. **O tamanho da amostra nas entrevistas qualitativas**. 18 de jan. 2014. Disponível em: <http://soniavieira.blogspot.com/2014/01/o-tamanho-da-amostra-nas-entrevistas_18.html>. Acesso em: 30 abr. 2018.

VIRILIO, Paul. **A máquina de visão**. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1994.

WANDSCHEER, Elvis Albert Robe; MACIEL, Carlos Alberto da Rosa; NEVES, Anderson Souto. A influência dos processos contemporâneos na alimentação: uma proposta de reflexão. **Revista Nera**, Presidente Prudente, v. 14, n. 19, jul./dez. 2011. Disponível em: <revista.fct.unesp.br/index.php/nera/article/download/1804/1731>. Acesso em: 22 maio 2018.

YIN, ROBERT K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

APÊNDICE A – Convite entregue aos participantes das entrevistas e do grupo focal.**CONVITE**

Grupo focal para Dissertação de Mestrado

Prezado (a) Participante (a),

Estou desenvolvendo uma dissertação de Mestrado sobre a alimentação contemporânea. Particularmente, tenho interesse em saber mais sobre a percepção de profissionais nutricionistas acerca da relação entre globalização, midiatização e as práticas alimentares contemporâneas. Por gentileza, peço que exponha suas opiniões a respeito do assunto tratado de modo claro e com todos os detalhes / informações que julgar necessários. Sua contribuição é imprescindível para o sucesso do trabalho.

Atenciosamente,

Fabiana Roberto Soares de Avellar

Mestranda em Estudos Culturais Contemporâneos – FUMEC BH.

APÊNDICE B – Termo de Consentimento entregue aos participantes das entrevistas e do grupo focal.

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, Fabiana Roberto Soares de Avellar, sou responsável pela pesquisa “NOVOS SENTIDOS DAS PRÁTICAS ALIMENTARES CONTEMPORÂNEAS: globalização e midiatização”

A pesquisa pretende levantar opiniões acerca da problemática que envolve as práticas alimentares contemporâneas e sua relação com a mídia e globalização. Acredito que ela seja importante porque o resultado, somado a outras pesquisas, poderá aprimorar o conhecimento dos dilemas que envolvem o tema. Sua participação é muito importante para o trabalho.

Durante a pesquisa você tem o direito de tirar qualquer dúvida ou pedir qualquer esclarecimento, bastando para isso acionar a pesquisadora/moderadora do grupo.

Você tem garantido o seu direito de não aceitar participar ou de retirar sua permissão, a qualquer momento, sem nenhum tipo de prejuízo ou retaliação pela sua decisão.

As informações desta pesquisa serão confidenciais, e serão divulgadas apenas em eventos ou publicações científicas, não havendo identificação dos voluntários, a não ser entre os responsáveis pelo estudo, sendo assegurado o sigilo sobre sua participação.

AUTORIZAÇÃO:

Eu, _____, após a leitura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, acredito estar informado (a), ficando claro para mim que minha participação é voluntária e que posso retirar este consentimento a qualquer momento sem penalidades.

Estou ciente também dos objetivos da pesquisa, dos procedimentos aos quais serei submetido e da garantia de confidencialidade e esclarecimentos sempre que desejar. Diante do exposto exporro minha concordância de espontânea vontade em participar deste estudo.

Assinatura do (a) voluntário (a)

Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária o Consentimento Livre e Esclarecido deste (a) voluntário (a) para a participação neste estudo.

Assinatura do responsável pela obtenção do TCLE

Dados da pesquisadora:

Nome: Fabiana Roberto Soares de Avellar

Endereço: Rua Águas Formosas, nº 1477, apartamento 201, bairro Pedra Azul.

Contagem/MG. CEP: 32183-000

Telefone: (31) 98876-7377; endereço eletrônico: fabsrs@yahoo.com.br

Dados do Comitê de Ética em Pesquisa responsável pela autorização da pesquisa:

Universidade FUMEC

Comitê de Ética em Pesquisa – CEP

Av. Afonso Pena, nº 3.880 – Cruzeiro, Belo Horizonte/MG

(031) 3269-5263

cep@fumec.br

APÊNDICE C – Formulário para coleta de dados dos participantes das entrevistas e do grupo focal.

Entrevista para composição da dissertação de mestrado “NOVOS SENTIDOS DAS PRÁTICAS ALIMENTARES CONTEMPORÂNEAS: globalização e mediação”

Pesquisadora: Fabiana Roberto Soares de Avellar

Instituição: FUMEC. Orientadora: Maria Cristina Leite Peixoto.

Dados do (a) participante:

Nome:

Idade:

Escolaridade:

Instituição onde se formou:

Tempo de profissão:

Onde trabalha:

APÊNDICE D – Roteiro de perguntas utilizado na realização das entrevistas e do grupo focal.

Roteiro de entrevista e condução de grupo focal para composição da dissertação de mestrado “NOVOS SENTIDOS DAS PRÁTICAS ALIMENTARES CONTEMPORÂNEAS: globalização e mídiatização”

Pesquisadora: Fabiana Roberto Soares de Avellar

Instituição: FUMEC

Orientadora: Maria Cristina Leite Peixoto

PERGUNTAS

- Como você define o conceito de “prática alimentar”?
- O que você pensa sobre a maneira das pessoas se alimentarem atualmente?
Como elas lidam com a alimentação hoje em dia?
Que relação têm com a comida?
- Como se dá a relação entre globalização e alimentação?
- Como se dá a relação entre a alimentação das pessoas e os meios de comunicação?
- Para você, quais são os efeitos positivos e negativos da globalização nas práticas alimentares atuais?
- E a relação da alimentação com a mídia?
- Quais são os efeitos positivos e negativos da mídia nas práticas alimentares atuais?
- De que modo você, como profissional de nutrição, se posiciona diante das situações consideradas nas questões anteriores?