

Editorial

Prezados leitores, é com imensa satisfação que tornamos pública mais uma edição da Contextos da Alimentação!

Para pensar em alimentação é necessário compreender que “alimentação é mais que a ingestão de nutrientes” tal como é relatado na segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado pelo Ministério da Saúde, 2014. Esse guia tem sido reconhecido mundialmente como um importante instrumento de educação para promoção de alimentação saudável pois contempla, não apenas as questões nutricionais e os aspectos biológicos da alimentação, mas, também, de forma enfática, as questões comportamentais que envolvem o ato de alimentar-se.

Na entrevista concedida pela Dra Marle Alvarenga, você poderá conferir o conceito de uma proposta inovadora de abordagem científica que tem como objetivo ampliar a atuação do nutricionista pois inclui os aspectos fisiológicos, sociais, culturais e emocionais da alimentação: a Nutrição Comportamental.

O ato de comer e a comensalidade também são elementos importantes a serem considerados no contexto da alimentação adequada e saudável. Segundo o Guia Alimentar comer com regularidade, em ambientes favoráveis e em companhia favorece, além da melhor digestão dos alimentos, um controle mais eficiente do que se come, maiores oportunidades de convivência com familiares e amigos, maior interação social e mais prazer com a alimentação. Esses elementos da comensalidade e a relevância para o desenvolvimento social podem ser contemplados no artigo “A alimentação e a comensalidade como forma de socialização entre idosos numa cidade do interior paulista”.

Considerando a relevância da comensalidade, esta edição apresenta dois artigos que tratam da feira na perspectiva das relações sociais, da comida, da culinária, da vida urbana e da identidade comunitária. A feira é um espaço comercial que agrega uma ampla diversidade de consumidores, profissionais, turistas, curiosos, o que torna desse espaço um amplo campo de pesquisa sobre comportamentos sociais.

O Guia Alimentar ressalta que os padrões de alimentação estão mudando rapidamente na grande maioria dos países, especialmente nos economicamente emergentes, como o Brasil. Assim, é fundamental compreender a cultura alimentar do Brasil, a partir do estudo da história, a fim de entender o que acontece no presente

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 5 no 1 – Dezembro de 2016, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: revista.contextos@sp.senac.br

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)
[Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) 

com vistas a preservar o patrimônio alimentar no futuro. A leitura do artigo “O sabor da Casa Grande & Senzala: Referências do Brasil colonial a partir do comer na obra de Gilberto Freyre”, juntamente com o “Relato de experiência de um curso sobre Cultura, Música, e Comida Brasileira”, permitirá ao leitor a reflexão sobre os elementos históricos para a formação e preservação da nossa cultura alimentar. Especificamente para a cidade de São Paulo, essa edição traz artigos que retratam a influência da imigração italiana não apenas os aspectos da história e identidade culinária, mas também do conceito de comércio étnico, com destaque para o estudo de uma confeitaria de origem italiana.

A fim de contemplar a diversidade de temas fundamentais para a compreensão sobre a alimentação nos seus mais diversos cenários, esta edição apresenta uma revisão bibliográfica sobre um alimento cultivado na América do Sul desde os tempos pré-colombianos, apresentando sua origem e potencial de produção, a fim de despertar a propagação de seu uso atual: a quinoa.

Assim, buscando contemplar a diversidade de temas fundamentais para a reflexão sobre a alimentação, nos seus mais diversos cenários, desejamos a todos os leitores uma ótima degustação!

Irene Coutinho de Macedo
Editora