

CONTEXTOS

contextos da alimentação

comportamento,

cultura e sociedade

Ficha Catalográfica

Contextos da Alimentação - Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade.

V. 11, n.01 - Primavera, 2023 - São Paulo: Centro Universitário Senac.

Semestral

ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos Alimentação

<http://www3.sp.senac.br/hostsites/blogs/revistacontextos/index.php/sobre/>

E-mail: divulgacaocientifica@sp.senac.br



Prezados Leitores e Comensais!

Caros leitores e comensais, bem-vindos à revista Contextos da Alimentação!

Sente-se à mesa, coloque nossa [playlist](#) ao fundo e comece a degustar esta edição!

Nosso número de primavera, reunimos 5 artigos saborosos.

Começamos com a discussão a respeito dos efeitos que o distanciamento social durante a pandemia impactou as dinâmicas de comensalidade nos espaços públicos a partir do olhar de estudantes universitários. Conheça o contexto e resultados apresentados pelos autores Regiane Caldeira, Stephanni Sudré, Simone Faustino, Tiago Siores e Raffaella Garcia no artigo "Afastamento social físico, cozinhar, comer...um print de cotidianos acadêmicos".

No segundo prato, nos debruçamos sobre o artigo "Experiências sobre a (re)construção do corpo antes e depois da cirurgia bariátrica em adolescentes do gênero masculino", de José Ribeiro Gouveia Neto, Fernanda Baeza Scagliusi, Ramiro Fernandez Unsain, Ruth Rocha Franco, Marco Aurélio Santo, Bruno Gualano e Mariana Dimitrov Ulian. Nele os autores relatam a investigação qualitativa das experiências em torno do estigma relacionado ao corpo gordo e o processo de reconstrução entre adolescentes que passaram por cirurgia bariátrica.

Seguimos nossa degustação com o artigo "Percepções higiênico-sanitárias de manipuladores de produtos de origem animal em duas feiras no estado do Amazonas.", onde as autoras Naytê Figueiredo da Silva, Djeyla da Silva Corrêa e Vanessa Maria Machado Ale avaliam o nível de informação entre manipuladores de alimentos de origem animal em duas feiras do estado do Amazonas e sua implicação com relação à segurança de alimentos.

Já no artigo "Reconhecimento e usos alimentares das espécies de CREM em Santa Catarina" de Facundo Exequiel Chappores Terra, Liz Cristina Camargo Ribas e Leonardo Serpa, apresenta-se uma pesquisa onde é avaliado o conhecimento popular, bem como caracterizado o consumo de duas espécies de CREM no estado de Santa Catarina.

Por fim, em "Memórias e retóricas de docentes carienses relativas ao brincar de 'fazer-guisado'", a autora Ariza Maria Rocha apresenta a dimensão lúdica da cultura alimentar, debatendo a dimensão cultural na Educação Alimentar e Nutricional.

Esperamos que esta seja mais uma edição deliciosa, que traga novos sabores, saberes e inspirações aos nossos leitores.

Prof. Ms. Irene Coutinho de Macedo

Prof. Ms. Ana Marta de Brito Borges Avelãs de Araújo

Editoras

Conteúdo

Editorial.....04

Artigos

- Afastamento social físico, cozinhar, comer...Um print de cotidianos acadêmicos.....06
Regiane Caldeira, Stephanni Sudré, Simone Faustino, Tiago Siores, Raffaella Garcia
- Experiência sobre a (re)construção do corpo antes e depois da cirurgia bariátrica em adolescentes do gênero masculino.....15
José Ribeiro Gouveia Neto, Fernanda Baeza Scagliusi, Ramiro Fernandez Unsain, Ruth Rocha Franco, Marco Aurélio Santo, Bruno Gualano, Mariana Dimitrov Ulian
- Percepções higiênico-sanitárias de manipuladores de produtos de origem animal em duas feiras no Estado do Amazonas.....29
Naytê Figueiredo da Silva; Djeyla da Silva Corrêa; Vanessa Maria Machado Ale
- Reconhecimento e usos alimentares das espécies de *Crem Tropaeolum pentaphyllum* e *Armoracia rusticana* em Santa Catarina38
Facundo Exequiel Chappores Terra ; Leo Serpa ; Liz Cristina Camargo Ribas
- Memórias e retóricas de docentes carienses relativas ao brincar de "fazer guisado".....58
Ariza Maria Rocha

AFASTAMENTO SOCIAL FÍSICO, COZINHAR, COMER...UM PINT DE COTIDIANOS ACADÊMICOS

Social physical distancing, kitchen, cooking, eating: a look at academic everyday life

Regiane Caldeira¹, Stephanni Sudré², Simone Faustino³, Tiago Siores⁴, Raffaella Garcia¹

1 Universidade do Estado de Mato Grosso – Curso de Turismo

2 Universidade Federal do Norte do Tocantins – Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo

3 Psicolife – Consultório de Psicologia

4 Escola Billy Gancho

regianecaldeira@unemat.br; stephanni_@mail.uft.edu.br; faustinosimone@outlook.com;

raffaella.garcia@unemat.br

Resumo: Em tempos de distanciamento social físico, em virtude da pandemia, muitas são as formas adotadas a fim de amenizar os impactos negativos que se apresentam. Dentre esses impactos se destaca o não compartilhamento da mesa, algo trivial no cotidiano das pessoas. A comensalidade em tempos de pandemia tornou-se aspecto de temor, antes elemento de prazer e convivialidade, especialmente em espaços públicos. O presente estudo busca conhecer elementos ligados à alimentação de acadêmicos da UNEMAT a fim de identificar e discutir práticas e significados ligados ao ato alimentar antes e durante a pandemia. A pesquisa adotou uma abordagem quali-quantitativa com aplicação de questionário online composto por perguntas abertas e fechadas. Os resultados indicaram que a maioria dos estudantes a priori visualizam na comida uma forma de sustentar seus corpos, ao mesmo tempo, instrumento de conexão social. Quanto ao local de produção do que se come, o ambiente doméstico conquistou maior espaço.

Palavras-chave: alimentação, práticas, covid-19.

Abstract: *In times of physical social distancing, due to the pandemic, many ways are adopted to mitigate the negative impacts that present themselves. Among these, the non-sharing of the table, something trivial in people's daily lives. Commensality in times of pandemic has become an aspect of fear, rather an element of pleasure and conviviality, especially in public spaces. The present study seeks to learn about aspects related to the food of UNEMAT students to identify and discuss practices and meanings related to the food act before and during the pandemic. The research adopted a qualitative and quantitative approach with the application of a questionnaire composed of open and closed questions. The results indicated that most students see food as just a way to support their bodies, at the same time, an instrument of social connection. As for the place where the food is produced, the domestic environment has gained more space.*

Key words: *food, practices, covid-19.*

1.Introdução

O ano de 2020 ficou marcado pela pandemia do novo Coronavírus. Seu início se deu oficialmente na China no final de 2019, o surto foi declarado como emergência de saúde pública de importância internacional em janeiro de 2020, em pouco mais de três meses atingiu todos os continentes, deixando o mundo em alerta e mobilizando diversos setores como saúde, política, economia e educação.

Os impactos negativos dessa pandemia não se manifestam somente pelo aspecto epidemiológico, pois geraram e continuam a ocorrer em efeito dominó sobre várias atividades humanas devido ao isolamento social vertical e horizontal implementadas pelos diferentes países (SENHORAS, 2020).

De forma bastante corriqueira e nos mais diversos ambientes a denominação "isolamento social" vem sendo utilizada, para este estudo adotou-se "afastamento social físico" conforme considerado Martins e Almeida (2020) por entender que há uma distinção entre tais expressões, a primeira voltada ao isolamento de pessoas que estão doentes e a segunda como forma de reduzir os riscos de contágio, adotando distanciamento físico que vai além do 1,5m sugerido, mas que engloba um afastamento temporário físico no que se refere ao encontro com o outro, o que, por conseguinte, não limita a socialização à distância, em sua maioria intermediada pelas tecnologias de informação e comunicação.

Inserido neste contexto, o Brasil adotou o isolamento e distanciamento social físico, no mês de março de 2020, impactando de forma drástica vários setores, entre eles, o educacional, em todos os seus níveis.

Nas Instituições de Ensino Superior Federal, em 17 de março de 2020 o MEC publicou a Portaria nº 343, que no artigo 1º, autoriza em caráter excepcional a substituição das aulas de ensino superior presenciais por "aulas que utilizem meios e tecnologias de informação e comunicação" (BRASIL, 2020).

Em todas as suas fases, a pandemia atingiu de maneira distinta professores e estudantes de todos os níveis e faixas etárias, e como consequência, diversas das assimetrias educacionais já existentes se acentuaram de acordo com as especificidades em função, tanto pela falta de trilhas de aprendizagem alternativas à distância, quanto pelas lacunas de acessibilidade de professores e alunos às Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs) para promoção do Ensino a Distância (EAD) (BERTO; SILVA; CECARELLI, 2020).

Para Senhoras (2020) a paralisação absoluta das aulas presenciais e virtuais gerou o contexto mais emblemático, já que a forte exclusão dos processos de ensino aprendizagem no contexto pandêmico apresenta significativas limitações para a absorção integral dos conteúdos com a volta de ciclos acadêmicos compactados. Ainda, a ininterrupção das atividades educacionais, facilitada pelas ferramentas de aprendizagem remotas que valorizam as metodologias de Ensino a Distância (EAD) via celular e computador, televisão e rádio, auxilia a manutenção do comprometimento educacional no curto prazo, todavia com resultados bem divergentes em decorrência das diferenças entre as experiências empíricas sobre a transmissão e absorção de conteúdo ou mesmo capacidade e dificuldade de acesso (SENHORAS, 2020).

Para Almeida (2020), o medo e a incerteza causados pela pandemia do Covid-19 que atinge a todos, atinge também os acadêmicos, sejam eles da rede pública ou privada. Diferente do ensino fundamental e médio em que o acompanhamento do estudante pelo professor é mais intenso e mais próximo, o aluno do ensino superior tem grande parte do seu desempenho atrelado ao empenho e desenvolvimento pessoal em relação às disciplinas abordadas, aspectos que nem sempre são/foram desenvolvidos quando o ensino se efetivava de forma presencial-física.

Maia e Dias (2020) indicam que a pandemia COVID-19, provoca efeitos danosos a saúde mental dos universitários por isso defende a importância prosseguir investigando a temática, a fim de compreender os mecanismos e reações psicológicas subjacentes a vivência de um momento tão atípico e desafiante. Casos se verifiquem dados de que esses efeitos podem se prolongar no tempo, é necessário traçar estratégias de prevenção ou remediação.

O estímulo à manutenção de estilos de vida saudáveis, à manutenção de redes sociais de apoio através das tecnologias de informação e comunicação, bem como uma atitude mais criativa de mobilização de recursos ou estratégias anteriores para lidar com situações adversas são ações importantes. Aprofundar as discussões é crucial nesse processo, pois ajudará a implementar programas de promoção de

competências sociais e emocionais junto de populações mais jovens e estratégias de remediação para episódios traumáticos decorrentes desta pandemia (MAIA; DIAS, 2020).

Nesse contexto de incertezas e ansiedade, comer tornou-se uma solução e também um problema. No primeiro caso, a comida recebe contornos que a caracterizam como elemento motivador dentro de uma realidade restritiva como a atual. Para outros, a comida tornou-se fator que acompanha e estimula desequilíbrios de variadas ordens. Diante desses elementos, o presente estudo intenta conhecer aspectos ligados à alimentação de acadêmicos da UNEMAT, Câmpus Nova Xavantina-MT, a fim de identificar e discutir práticas e significados ligados ao ato alimentar antes e durante a pandemia. A palavra "print" foi utilizada no título a fim de expor um dado momento da vida dos acadêmicos, entendendo que são cotidianos e como tais, dinâmicos.

2. Metodologia

A fim de atender a proposta de estudo, adotou-se um plano de pesquisa de caráter exploratório quanto aos seus objetivos, quanti-quali quanto à abordagem do problema e como delineamento de pesquisa, optou-se pelo estudo de caso. A pesquisa de campo ocorreu de forma virtual, obedecendo as recomendações de distanciamento social indicadas pelos órgãos de saúde nacionais e internacionais.

A técnica escolhida para a geração de dados foi o questionário. A construção do formulário deu-se a partir da ferramenta Google Forms composto por perguntas abertas e fechadas, totalizando 77 questões em 6 sessões, permanecendo aberto a respostas do dia 30 de junho ao dia 15 de julho de 2020. Os compartilhamentos foram realizados primeiramente via e-mail dos acadêmicos, obtidos através da secretaria acadêmica do câmpus Unemat Nova Xavantina. Os acadêmicos foram convidados a participar da pesquisa de forma voluntária, não sendo estes identificados em nenhum momento da pesquisa. Além disso, o link para participar foi compartilhado no site do Câmpus UNEMAT Nova Xavantina, Blog do Curso de Turismo, Facebook dos membros da pesquisa, professores e alunos do câmpus Nova Xavantina, grupos do WhatsApp de professores, PTES e acadêmicos, sob a solicitação de divulgação.

A presente pesquisa desenvolveu-se no âmbito do projeto de pesquisa "Acadêmicos em tempos pandêmicos: trabalho, alimentação, emoções, comunicação e lazer", institucionalizado pela Pró-reitoria de Pesquisa e Pós-graduação da Universidade do Estado de Mato Grosso, Portaria 1026/2020.

O câmpus UNEMAT Nova Xavantina possui 1201 acadêmicos matriculados nos 5 (cinco) cursos ofertados, divididos em termos quantitativos da seguinte maneira: 412 Agronomia, 315 Engenharia Civil, 224 Biologia, 160 Turismo e 90 Direito. Desses universitários, 492 estudantes participaram do presente estudo, assim divididos em termos percentuais: 35,6% alunos de Agronomia, 12,6% de Biologia, 9,1% de Direito, 31,3% de Engenharia Civil e 11,6% de Turismo. A faixa etária dos respondentes variou entre 18 a 42 anos. Do total dos entrevistados 57% são de gênero feminino e 43% masculino, as condições sexuais indicadas foram de 88,1% heterossexuais e 11,9% homossexual, bissexual, pansexual, assexual e outros.

3. Resultados e discussão

3.1 Lugares de comer

Com o avanço da pandemia e o estabelecimento de normas de distanciamento social físico, os restaurantes foram obrigados a fechar as portas por determinado período. Um caso emblemático foi o município de Brasília que manteve seus restaurantes fechados por quatro meses para consumo no local, operando apenas pelo sistema de delivery (METRÓPOLES, 2020).

O sistema delivery foi uma das ferramentas que muitas empresas viram como possibilidade para amenizar o prejuízo durante a pandemia (STANGHERLIN; JOÃO; OLIVEIRA, 2020). Se o hábito de pedir comida por aplicativos antes da pandemia já era popular pela comodidade em desfrutar do alimento no conforto do lar, durante a pandemia se intensificou e registrou um considerável aumento.

entre os meses de janeiro e maio de 2020 constatou-se que os gastos com os principais aplicativos de entregas focados no delivery de comida (Rappi, Ifood e Uber Eats) cresceram 94,67% no período, ou seja, quase dobraram na comparação entre janeiro e maio de 2019 (FOLHA DO ABC, 2020, não paginado)

Outros consumidores encararam o fechamento dos restaurantes como um "convite" à prática de preparar e compartilhar a própria comida com seus familiares, um estímulo também ao experimento de novas receitas. Os sites tradicionais de receitas, programas de culinária e canais do Youtube na área, chegaram a ter um aumento de 230% em audiência. As buscas utilizando a palavra "receita", "cozinha", "como fazer" aumentaram consideravelmente nas buscas usando o Google (NAÍSA, 2020).

Diante desses aspectos, os entrevistados foram questionados se com a pandemia seus hábitos alimentares haviam mudado, 45,7% afirmaram que não mudaram, 42,2% concordaram que mudou um pouco e outros 12,1% responderam que mudaram completamente a rotina alimentar.

Steele et. al (2020, p. 7), após pesquisa com mais de 10.000 pessoas constatou que houve "aumento generalizado no consumo de hortaliças, frutas e leguminosas na vigência da pandemia". Indicando que o hábito de se alimentar do brasileiro havia mudado, a questão de saúde pública, e a busca por reforço na imunidade, o preparo do próprio alimento pode ter sido um dos motivos pela ingestão de alimentos mais saudáveis.

Em relação ao café da manhã antes da pandemia, 51,7% disseram que preparavam em suas casas, 34,8% afirmaram que era misto entre padaria e preparado em casa, e 13,6% utilizavam a padaria como meio para fazer a refeição. E quando questionados sobre qual era a origem de seus cafés da manhã durante a pandemia, 77% disseram que era preparado em casa, e 19,1% era padaria e preparado em casa e somente 3,9% dos entrevistados continuaram com o hábito de fazer tal refeição em padarias.

Observa-se que o preparo do café da manhã em casa teve um aumento de 25,3% durante a pandemia, e dentre os que realizavam o café da manhã em padarias a queda foi de cerca de 10%. O medo de se contaminar nesses ambientes pode ser a resposta. Isso reflete na queda da receita desses empreendimentos. Segundo reportagem do site Folha Vitória (2020) as padarias do estado do Espírito Santo chegaram a ter uma queda de 40% no faturamento. Estima-se que tal realidade seja similar em outros estados.

Em relação ao almoço antes da pandemia, 82,9% afirmaram que era preparado o almoço em casa, para 14,2% era preparado em casa e às vezes do restaurante e menos de 3% tinham o hábito de fazer suas refeições regularmente em restaurantes.

E em relação à origem do almoço durante a pandemia dos entrevistados 95,1% disseram que era preparado em casa, e pouco mais de 4% disseram que às vezes era preparado em casa e às vezes em restaurantes.

A origem do jantar antes da pandemia, para 76,7% era preparado em casa, 21% às vezes era preparado em casa e às vezes em restaurantes, e menos de 3% tinham o hábito de jantar regularmente por meio de restaurantes. E quando questionados qual é a origem do jantar durante a pandemia, 89,3% disseram que é preparado em casa, já 9,9% disseram que a origem do jantar era às vezes preparado em casa e às vezes em restaurante, e 0,8% continuaram a jantar regularmente em restaurantes.

Realizar refeições em casa preparando a que será consumido, de geral, passou a ser a escolha, ou até única opção para realizar as refeições em tempos de pandemia. O trabalho em home office, redução na carga horária de trabalho, o medo de se contaminar, a paralisação das atividades, mudança na rotina, tudo isso contribuiu para que muitos reativassem práticas e/ou adotassem novas práticas, em especial preparar a própria comida em busca não apenas de se manter vivo fisicamente, mas em busca de novas conexões consigo mesmo e com outros.

O que temos pra hoje? Preparar e comer...O que isso significa?

Comer caracteriza-se primeiramente como uma necessidade biológica, essencial a sobrevivência do corpo, sem que haja a nutrição desse elemento físico a vida cessa. Mas o ato alimentar não se limita apenas a este aspecto. Comer é imprescindível, fato. Mas o que comer, ou o que é considerado comida para dado grupo, abarca dimensões profundas a serem compreendidas. Nessas linhas, a comida delinea-se como elemento cultural, distingue-se do alimento. Barbosa (2007, p.93) explica que

quando falamos de hábitos alimentares a partir da classe de "alimentos" e não da "comida" estamos informando pouco sobre aquilo que se come, pois, embora a base de nutrientes seja bastante semelhante entre as sociedades, a combinatória entre eles é bastante distinta. Essa combinatória a que chamamos de culinária – um conjunto que engloba manipulação, técnicas

de cocção, representações e práticas sobre as comidas e as refeições – é o principal mecanismo que transforma o alimento em comida, ou seja, nos pratos. Juntos eles produzem os diferentes cardápios que caracterizam as diferentes regiões e sociedades humanas.

Quando questionados sobre o significado da comida em suas vidas, 44,7% dos acadêmicos responderam que a comida é para eles sustento do corpo, 29,1% sustento físico, mas com aspectos culturais e afetivos significativos e 26,2% indicaram não pensar sobre isso. Tais resultados expressam a necessidade de aprofundamento no que tange a compreender as variadas nuances presentes no que se come. Brillat-Savarin, político francês, advogado e estudioso da comida e dos modos de comer conferiu visibilidade a ideia de que via comida torna-se possível saber quem somos, tal afirmativa expõe a profunda relação humana com a comida, a partir da qual muitos aspectos podem ser decifrados, traduzidos e compreendidos. Observando por esse ângulo, muitos “comem por comer” (o que não exclui a carga cultural), sem refletir sobre o que a comida pode contar sobre quem come. Silva (2020, p.173) destaca que:

estudar a sociedade pelo que entra materialmente nos corpos e neles permanece simbolicamente põe de lado o aspecto trivial da comida e do ato de comer, dando, a esses, status de significativa importância na descrição e explicação do que se passa na vida em sociedade.

E apesar da maioria dos participantes desse estudo não visualizar a comida por esse ângulo, pois indicaram que se trata de sustento físico ou que não pensam sobre, quando questionados se a comida poderia ser entendida como uma forma de conectar pessoas, em especial no período pandêmico atual, 62,2% responderam que sim, o que, por conseguinte, indica que não se trata apenas de algo para “encher o estômago”, mas carrega elementos coesivos. Compartilhar a mesa e a comida apresenta uma das mais visíveis e sensíveis formas de hospitalidade, presente em todas as culturas ao longo da existência humana, comum, contudo, de complexa compreensão (BOUTAUD, 2011).

A comida reaviva memórias, pode reduzir distâncias. O conceito de comfort food expressa tal afirmação. De acordo com Spence (2017, tradução nossa) o termo relaciona-se com tipos de comidas que promovem consolação ou um sentimento de bem-estar e tendem a estar associadas à infância ou à comida de casa. Locher et al. (2005, tradução nossa) argumenta que as comfort foods geralmente são preparadas de forma simples, tradicional e carregam um apelo sentimental ou nostálgico, estabelecendo conexões com o lar, família e amigos.

Os hábitos alimentares neste contexto, podem ser considerados como um dos elementos com capacidade para propiciar este sentimento de unidade, de continuidade e coerência pois trata-se de algo sempre presente na vida do ser humano, e como tal, carregado de memórias, especialmente no que diz respeito à memória social (CALDEIRA; FAVA, 2016, p.3).

Quando se apresentou a comida como uma forma de lembrar momentos vividos, 45,7% indicaram positivamente, enquanto que 40,4% destacaram que depende da comida, ou seja, nem toda comida constrói memórias, o que corrobora com o pensamento de Halbwachs (2006) quando afirma que a memória é seletiva.

Em relação ao preparo de suas refeições, 93,5% indicaram que preparam todas ou parte delas. Destes, 27,8% obtêm inspiração para seus preparos a partir de receitas de família; 36,6% internet, livros e família; 19,5% internet e 16,6% não sabe indicar a fonte de suas receitas. Preparar sua própria comida para 58,9% dos participantes traduz-se como uma ferramenta para equilibrar sentimentos. Assim, fazer comida, em especial durante a pandemia, tornou-se para muitos uma forma não apenas de distração, mas uma maneira para se sentir melhor e mais seguro.

Comer: um ato egoísta, mas nem sempre íntimo

O ato de comer quase sempre propicia a reunião de pessoas por motivos diversos, dando origem às refeições coletivas, sejam elas rápidas ou mais prolongadas. Na obra de Simmel intitulada “Sociologia da refeição” o autor explica que os elementos essenciais geralmente não se apresentam como os impulsos e interesses que mais se destacam, pelo contrário, esses são os que menos atenção recebem, por sua natureza comum e trivial. “Isso tudo faz com que o nível comum a todos deva ficar muito próximo do nível mais baixo” (SIMMEL, 2004, p.158-159) e dentre todas as atividades essenciais à vida humana a

mais comum reside na necessidade de comer e beber. Talvez por isso, a maioria dos acadêmicos deste estudo demonstraram visualizar na comida apenas um combustível para o corpo.

E ao mesmo tempo que comer configura um ato individual, mostra-se como altamente social, justamente pela necessidade que une a todos – nutrir-se para viver. Porém, não apenas isso. Comer juntos carrega significados e significantes, tal ação desenvolve papéis múltiplos na vida em sociedade. Durante a pandemia por exemplo, preparar a própria comida conquistou contornos que vão além da manutenção física do corpo, passa a ser uma forma de cuidado, entretenimento, lazer, conexão com pessoas que estão distantes por meio de memórias construídas através da comida, dentre outros. Comer de forma desequilibrada também faz parte desse cenário carregado de ansiedade no qual se vive atualmente.

Simmel (2004, p.160) classifica o ato de comer como

o elemento mais egoísta, que é por sinal o mais imprescindível e imediatamente restrito ao indivíduo. Já o que se pensa, pode-se dar a conhecer a outros; o que se vê, pode-se deixar que outros vejam; o que se fala, centenas podem escutar; mas o que se come não pode, de modo algum ser igualmente comido por outro. Em nenhuma esfera elevada da vida humana pode-se encontrar tal situação: de que o que um deva possuir seja absolutamente impossível para o outro.

Compartilhar a mesa e a comida no momento pandêmico pode não caracterizar a realidade de muitos, os que vivem sozinhos por exemplo ou/e os que mesmo juntos no mesmo espaço físico não a compartilham por diferentes razões. Assim, fotografar refeições e compartilhá-las em ambientes online tem sido uma forma de “compartilhar a mesa”, o alimento, a refeição. A comensalidade mantém seu papel de geradora e reforçadora de laços, porém dela brotam múltiplas e diferentes formas para sua manutenção (GIMENES-MINASSE, 2017) como elemento social essencial. Oliveira et al. (2015) apresenta a comida como forma de distinção por meio de imagens postadas no Instagram. Distinguir-se dos outros sempre foi e ainda se configura como um dos desejos mais profundos de grande parte dos seres humanos. A comida como expressão de comer poder constrói-se como algo até desprezioso, mas sempre carregado de simbolismos e códigos. Os que comem entenderão, como também os que não comem.

Sobre fotografar sua comida, 17% indicaram que fotografam e 44,7% fotografam as vezes. Em relação a postagem dessas imagens em redes sociais, 19,8% responderam que postam e 54,7% postam as vezes. A motivação das postagens apresenta em 55,3% a resposta registrar e compartilhar de forma geral, 22,3% registrar e compartilhar com pessoas específicas, 6,4% compartilham como forma de registrar e arquivar online e 16% optaram por outros motivos. Fotografar agrada quem fotografa, mas nem sempre os que preparam a comida, conforme destaca o seguinte trecho de uma reportagem elaborada muito antes da pandemia:

Qual é a primeira coisa que você faz depois que o garçom traz seu prato num restaurante? Se começa a comer imediatamente, está fora de moda. Na era do Instagram e do Facebook, a fome por “curtidas” é muito maior do que a vontade de apreciar a comida. O sabor é o que menos importa. Para os paparazzi gastronômicos que lotam as mesas, sacar o smartphone e fotografar o prato é tão instintivo quanto salivar. A comida só chega à boca depois, quando a imagem já foi escolhida, filtrada e compartilhada. Entre uma garfada e outra, os fotógrafos espiam o celular para ver comentários sobre a imagem e celebrar sua popularidade digital (ÉPOCA, 2014, não paginado).

Fotografar o que está no prato ou copo tornou-se uma forma de “conversar” com outros (pessoas e pratos). No Instagram a hashtag #food possui milhões de imagens compartilhadas, muitas apenas com a legenda, sem qualquer tipo de texto, pois nesse caso uma imagem vale mais que palavras.

As motivações por detrás dessa ação revelam o desejo de se comunicar e indicar posicionamentos. Se a imagem apresenta um prato com itens de alto custo e apresentação sofisticada qual a mensagem que se deseja passar? E se a imagem contém um prato composto por alimentos saudáveis e equilibrado? Ainda, e se o prato não inclui carne ou qualquer tipo de produto animal? E se estiver cheio de junk food? Assim, representações são construídas através da comida, a partir destas os indivíduos se identificam e se aproximam, ainda que estejam milhas a parte.

Durante a pandemia, com o distanciamento social físico comunicar-se apresenta um desafio que vem sendo amenizado via tecnologias, e conforme parte dos respondentes indicaram, compartilhar seus cotidianos, envolve também compartilhar seus pratos, um tipo de comensalidade virtual, onde compartilha-se “a mesa”, os pratos, saberes, mas não os sabores. Nesse ritmo,

redes sociais, blogs e aplicativos se tornam não apenas fonte de informações para potenciais clientes, mas também canais de contato com outros comensais e também com os estabelecimentos, consolidando-se como um espaço muito utilizado para divulgar suas impressões e preferências alimentares. Essas novas práticas alteram não apenas a forma de escolha de um bar ou similar, mas também a forma com que as pessoas se relacionam com e por meio da comida e da bebida. (Gimenes-Minasse et al, 2018, p.105).

Cozinhar e comer é lazer?

O lazer segundo Marcellino (1995), é o exercício cultural e vivenciada no tempo disponível. Ao escolher comer fora de casa surge uma prática habitual e proeminente na sociedade contemporânea (SEABRA, 2017).

Ainda que, os lazeres dos estudantes universitários sejam reconhecidos como aqueles que se relacionam a frequência de bares e restaurantes (MARTONI; SCHWARTZ, 2006) em sua maioria. Contudo, não se pode imaginar a frequência em bares e festas pelos jovens pelo simples ato de beber, pois os ambientes de confraternização são motivos para reafirmar as amizades que são importantes nesta fase da vida (ARANTES; FONGALAND, 2011). Durante a pandemia todos os conceitos experienciais da vida cotidiana foram revistos. E restaurar ou incluir o ato de preparar sua comida e comer passou a ser visualizada como uma das poucas atividades de lazer oportunizadas pelo isolamento social físico.

Cozinhar pode referir à ação de cozer, isso envolve fogo, como também processos químicos. No entanto, muitos alimentos não precisam ser levados ao fogo ou passar por processos químicos a fim de se tornarem comida. Com esse entendimento, quando a palavra cozinhar é utilizada, remete-se à preparação da comida, envolvendo seus mais variados rituais, ou ainda como denomina Montanari (2013, p.19) □fabricar a própria comida□ pois

é nesse contexto cultural que as primeiras sociedades agrícolas, também enraizadas nos ritmos naturais e nos ciclos das estações, elaboram a ideia de um □homem civil□ que constrói artificialmente a própria comida: uma comida não existente na natureza, que justamente serve para assinalar a diferença entre natureza e cultura [...]. Na região mediterrânea □ a área do trigo- é o pão que desenvolve essa fundamental função simbólica, além de nutricional: o pão não existe na natureza, e somente os homens sabem fazê-lo (MONTANARI, 2013, p.25-26).

Os participantes foram questionados sobre as atividades que mais realizavam antes da pandemia, dentre elas cozinhar foi citada por 29,3% e confraternizar por 51,6%, o que geralmente envolve comida. Posteriormente, foi perguntado dentre as atividades citadas, de qual eles mais sentem falta durante a pandemia, a mais apontada foi confraternizar e ir a festas.

As atividades de lazer foram restritas as atividades dentro de casa ou em áreas abertas, neste período onde os equipamentos de lazer foram fechados ou restritos seu uso, salvo alguns lugares ou pessoas que escolhem arriscar compartilhar os ambientes.

A manutenção de atividades de lazer que os participantes da pesquisa demonstram que estão conseguindo manter durante a pandemia, ou seja, que faziam parte de seus cotidianos e continuam, o ato de cozinhar foi indicado, mostrando-se como uma prática necessária, mas também importante às pessoas.

E no que se refere a atividades que adotaram a partir da pandemia, cozinhar também está presente. Nota-se nesse sentido que, preparar refeições tem cumprindo papel não apenas de nutrir o corpo, mas também, uma forma de descontrair, aventurar, aprender, relembrar e trafegar por momentos complexos impostos pela pandemia.

4. Conclusão

Viver e sobreviver à pandemia constitui uma das principais metas do momento. Como fazer isso, um grande desafio. Comer como forma de manter a vida física, não se apresenta como algo questionável, apesar de muitos não terem tal necessidade devidamente atendida, fato que não se restringe ao momento pandêmico. No horizonte do presente estudo notou-se que a maioria dos acadêmicos participantes não entendem a comida como algo expressivo de uma sociedade, como cultura e maneira de posicionar-se. Apesar disso, a identificam como uma forma de conexão e coesão social.

Preparar sua própria comida conquistou maior espaço durante a pandemia, como esperado, dada a adoção de medidas que envolvem distanciar-se fisicamente do outro, em especial dos de fora do ambiente doméstico. Assim, planejar, comprar ou produzir o que será comida e comido, passa a também configurar uma forma de entretenimento e recreação, passíveis de compor o universo do lazer. Nessas linhas, comer ultrapassa as fronteiras das necessidades biológicas e avança para espaços onde a comida reaviva e constrói memórias, laços sociais (ainda que virtualmente) e diversão. Muitos participantes destacaram o fazer comida como uma das formas que permaneceram ou foram incluídas aos momentos de lazer, restritos agora ao ambiente doméstico.

Com as flexibilizações das normas de distanciamento social físico, tais elementos podem ter sofrido alterações, pois as pessoas puderam retomar algumas das práticas como ir a bares e restaurantes de forma mais acentuada, tal aspecto não compôs a pesquisa, por ser posterior ao momento no qual foi aplicada. Apesar disso, imagina-se que cozinhar em casa tenha despertado ou reanimado sensações e saberes que estavam soterrados, mas que com escavações foram trazidos à superfície e até mesmo ressignificados. Assim, quando se diz que a vida nunca mais será a mesma, pois estabelece-se o novo normal, pode-se notar que, pelo menos para alguns, a comida e o comer conquistaram novas roupagens em meio ao caos.

Os sistemas alimentares como elementos complexos que abrangem uma cadeia de eventos sociais e tecnológicos (POULAIN, 2013) vão então sendo adaptados aos movimentos internos e externos inevitáveis e por tanto, resilientes – fortes.

Referências

- ARANTES, Arthur; FONGALAND, Arthur. Sociologia de boteco: um estudo sobre a sociabilidade entre jovens universitários nos bares de Viçosa-MG. In: SIMPÓSIO DE INTEGRAÇÃO ACADÊMICA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA (UFV), 2011, Viçosa. **Anais...** Viçosa, UFRV.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Portaria n.343, de 17 de março de 2020**. Disponível em: < <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-343-de-17-de-março-de-2020-248564376>>. Acesso em 25 out. 2020.
- BARBOSA, Lívia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, n. 28, p. 87-116, jul./dez. 2007.
- BERTO, Ênio Felipe Teixeira; SILVA, Marcio Antonio; CECARELLI, Rafael Volpiani. O retorno das aulas presenciais pós quarentena da covid-19 no ensino superior. **Revista Fatec Sebrae em debate-gestão, tecnologias e negócios**, v. 7, n. 12, p. 157-157, 2020.
- BOUTAD, J. Compartilhar a mesa. IN: MONTANDON, Alan. (org.). **O livro da hospitalidade**. São Paulo: SENAC, 2011, P.1.213-1.230.
- CALDEIRA, Regiane; FAVA, Bruna. M. Comida: uma contadora de histórias. In: SEMINÁRIO NACIONAL DO CENTRO DE MEMÓRIA, 8., 2016, Campinas. **Anais** [...]. Campinas: Unicamp, 2016. p. 1-17. Disponível em: <<https://www.cmu.unicamp.br/viii-seminario/wp-content/uploads/2017/05/Comida-uma-contadora-de-historias-REGIANE-CALDEIRA-BRUNA-MENDES-FAVA.pdf>>. Acesso em: 55 out. 2020.
- ÉPOCA. **Moda de tirar fotos de comida em restaurantes irrita chefs**. 2014. Disponível em: <https://epoca.globo.com/vida/vida-util/gastronomia-e-estilo/noticia/2014/01/moda-de-tirar-fotos-de-comida-em-restaurantes-birrita-chefsb.html>. Acesso em: 15 out. 2020.
- FOLHA DO ABC. **Gastos com delivery crescem mais de 94% durante a pandemia. 2020**. Disponível

em: <<http://www.folhadoabc.com.br/index.php/secoes/negocios/item/16022-gastos-com-delivery-crescem-mais-de-94-durante-a-pandemia>>. Acesso em: 12 out. 2020.

FOLHA VITÓRIA. **Padarias do Espírito Santo têm queda de 40% nas receitas por causa da pandemia. 2020.** Disponível em: <<https://www.folhavoria.com.br/economia/noticia/07/2020/padarias-do-espírito-santo-tem-queda-de-40-nas-receitas-por-causa-da-pandemia>>. Acesso em: 12 out. 2020.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva.** São Paulo: Centauro, 2006. LOCHER, Julie; YOELS, William; MAURER, Donna; VAN ELLS, Jillian. *Comfort Foods: an exploratory journey into the social and emotional significance of food.* Food and Foodways, v.13, n.4, p.273-297, 2005. DOI: 10.1080/07409710500334509.

MAIA, Berta Rodrigues; DIAS, Paulo César. *Ansiedade, depressão e estresse em estudantes universitários: o impacto da COVID-19. Estudos de Psicologia (Campinas),* v. 37, 2020. <https://doi.org/10.1590/1982-0275202037e200067>

MARCELINO, N.C. **Lazer e humanização.** 2. ed. Campinas: Papyrus, 1995. MARTINS, V.; ALMEIDA, J. *Educação em tempos de pandemia no Brasil: saberes-fazer escolares em exposição nas redes e a educação on-line como perspectiva.* Docência e cibercultura, v.4, n.2, p.215-224, 2020.

MARTONI, Flávia Regina; SCHWARTZ, Gisele Maria. **O lazer na vida do estudante universitário.** Revista Digital. Buenos Aires, ano 11, n.97, 2006. Disponível em: Acesso em: 05 out. 2020.

METRÓPOLES. **Após quatro meses, bares e restaurantes do DF reabrem com poucos clientes. 2020.** Disponível em: <<https://www.metropoles.com/distrito-federal/apos-quatro-meses-bares-e-restaurantes-do-df-reabrem-com-poucos-clientes-2020>>. Acesso em: 12 out. 2020.

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

NAÍSA, Letícia. TAB UOL. **Comida feia x comida boa: pandemia muda hábitos alimentares de brasileiros. 2020.** Disponível em: <<https://tab.uol.com.br/noticias/redacao/2020/07/03/chefs-na-quarentena-como-a-pandemia-esta-afetando-os-habitos-culinarios.htm>>. Acesso em: 26 out. 2020.

OLIVEIRA, Ávila Souza et al. #Food: a comida como distinção social no Instagram. In: CONGRESSO DE CIÊNCIAS DA COMUNICAÇÃO NA REGIÃO SUL, 16. Joinville. **Anais [...].** Joinville, INTERCOM, 2015. Disponível em: <<http://www.portalintercom.org.br/anais/sul2015/resumos/R45-0676-1.pdf>>. Acesso em: 13 maio 2020.

SENHORAS, Eloi Martins. *Coronavírus e Educação: Análise dos Impactos Assimétricos. Boletim de Conjuntura (BOCA),* v. 2, n. 5, p. 128-136, 2020

SEABRA, Anderson Leonardo de Castro. LAZER, COMIDA NA RUA E FOOD PARKS: ressignificação dos espaços urbanos da cidade de Natal/RN. **Revista Brasileira de Estudos do Lazer.** Belo Horizonte, v. 4, n. 2, p. 57-79, mai./ago., 2017.

SPENCE, Charles. *Comfort food: a review. International Journal of Gastronomy and Food Science.* v.9, 2017, p.105-109.

STEELE, Eurídice Martínez et al. *Mudanças alimentares na coorte NutriNet Brasil durante a pandemia de covid-19. Rev. Saúde Pública,* São Paulo, v. 54, 91, 2020. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102020000100266&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 12 Out. 2020. <https://doi.org/10.11606/s1518-8787.2020054002950>.

SILVA, Regiane Caldeira. **"O trabalho aqui é igual cantiga de passarinho: de segunda a segunda" - Mulheres na produção do bolo de arroz em Mato Grosso.** 2020. 253f. Tese (Doutorado em Sociologia). Universidade Federal de São Carlos -UFSCAR. 2020. Disponível em: <https://repositorio.ufscar.br/handle/ufscar/12824>. Acesso em: 17 set. 2020.

SIMMEL, Georg. *Sociologia da refeição - Georg Simmel. Revista Estudos Históricos,* Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 159-166, jun. 2004. ISSN 2178-1494. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2218/1357>>. Acesso em: 27 out. 2020.

STANGHERLIN, Aline; JOÃO, Daniel de Moraes; OLIVEIRA, Josele, Nara Delazeri. **Os desafios enfrentados pelos pequenos empreendedores durante a pandemia da Covid - 19.** Universidade de Santa Maria, 2020. Disponível em: <<https://www.ufsm.br/app/uploads/sites/820/2020/06/Textos-para-Discuss%C3%A3o-03-Os-desafios-enfrentados-pelos-empresendedores-.pdf>>. Acesso em: 12 out. 2020.

EXPERIÊNCIAS SOBRE A (RE)CONSTRUÇÃO DO CORPO ANTES E DEPOIS DA CIRURGIA BARIÁTRICA EM ADOLESCENTES DO GÊNERO MASCULINO

Experiences on the (re)construction of the body before and after bariatric surgery in male adolescents

José Ribeiro Gouveia Neto¹, Fernanda Baeza Scagliusi¹, Ramiro Fernandez Unsain¹, Ruth Rocha Franco², Marco Aurélio Santo³, Bruno Gualano⁴, Mariana Dimitrov Ulian¹

1. Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. São Paulo, SP, Brasil.

2. Unidade de Endocrinologia Pediátrica do Instituto da Criança do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo. São Paulo, SP, Brasil.

3. Unidade de Cirurgia Bariátrica e Metabólica, Divisão de Cirurgia do Aparelho Digestivo. São Paulo, SP, Brasil.

4. Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo. Grupo de Pesquisa em Fisiologia Aplicada e Nutrição. São Paulo, SP, Brasil.

josergrneto@alumni.usp.br; fernanda.scagliusi@gmail.com; mari_dimi@hotmail.com; ramirofunsain@yahoo.co.uk; ruth.franco@hc.fm.usp.br; mari_dimi@hotmail.com;

Resumo: A estigmatização do corpo gordo levanta questões éticas, socioculturais e de saúde. O objetivo deste estudo foi investigar, qualitativamente, como os adolescentes do gênero masculino que passaram pela cirurgia bariátrica lidaram com experiências de estigma relacionado ao corpo gordo e como vivenciaram a construção e a reconstrução do seu corpo antes e depois do procedimento. Foram realizadas entrevistas individuais e os dados foram analisados por meio da análise de conteúdo exploratória. Foram identificados dez temas (ganho de peso; influências do corpo gordo; preconceito sobre o corpo, atitudes sobre o próprio corpo; consequências do estigma; sujeito estigmatizador; ambiente estigmatizador; mudanças, dificuldades e estilo de vida pós-bariátrica) e estes constituíram dois eixos interpretativos. O primeiro, o corpo antes da cirurgia bariátrica, explorou as experiências de estigma relacionado ao corpo antes do procedimento, enquanto o segundo, a cirurgia bariátrica e a vivência com um "novo" corpo, revelou como é viver com um "novo" corpo após a cirurgia e suas consequências. Cinco participantes integraram o estudo. Um novo estilo de vida pós-bariátrica é idealizado, mas as barreiras para a sua execução são os principais problemas para a manutenção do peso. Devido à internalização do estigma, os participantes mostraram estar em um movimento de vigília-punição para se manterem afastados do antigo corpo.

Palavras-chaves: Cirurgia Bariátrica, Adolescentes, Estigma Social, Preconceito de Peso, Estereotipagem, Trajetória do Peso do Corpo.

Abstract: *The stigmatization of the fat body raises ethical, sociocultural and health issues. The aim of this study was to qualitatively investigate how male adolescents who underwent bariatric surgery dealt with experiences of stigma related to the fat body and how they experienced the construction and reconstruction of their bodies before and after the procedure. Individual interviews were conducted and data were analyzed using exploratory content analysis. Ten themes were identified (weight gain; influences of the fat body; prejudice about the body, attitudes about the body; consequences of stigma; stigmatizing subject; stigmatizing environment; changes, difficulties and post-bariatric lifestyle) and these constituted two interpretive axes. The first, the body before bariatric surgery, explored experiences of stigma related to the body before the procedure, while the second, bariatric surgery and living with a "new" body, revealed what it is like to live with a "new" body after the surgery and its consequences. Five participants joined the study. A new post-bariatric lifestyle is envisioned, but barriers to its implementation are the main problems for weight maintenance. Due to the internalization of the stigma, the participants were shown to be in a vigilant-punishment movement to keep away from the old body.*

Keywords: *Bariatric Surgery, Adolescents, Social Stigma, Weight Prejudice, Stereotyping, Body Weight Trajectory*

Introdução

A obesidade é considerada um dos principais problemas de Saúde Pública na atualidade devido a sua associação com doenças crônicas não transmissíveis e sua alta prevalência em países desenvolvidos e em desenvolvimento (NICE, 2014). No Brasil, entre a faixa etária de 13 a 17 anos, as estimativas de prevalência de obesidade aumentaram de 7,2% (IBGE, 2010) para 7,8% (IBGE, 2016), sendo maior entre os meninos (8,3%), quando comparado com as meninas (7,3%) (IBGE, 2016). Além disso, 12,6% dos adolescentes do sexo masculino apontaram insatisfação corporal (IBGE, 2016).

Neste contexto, também é crescente a estigmatização relacionada ao corpo gordo. Goffman (1981) conceitua a estigmatização como o processo de desvalorização daquele que se desvia do que é socialmente estabelecido como "normal". A partir disso, a pessoa desviante é desqualificada da aceitação social e passa a sofrer com as consequências das exclusões e discriminações. Na estigmatização de corpos gordos¹, um conjunto de representações e crenças faz com que as qualidades morais da pessoa gorda sejam embasadas nesta característica corporal (PUHL & BROWNELL, 2001). Enquanto o corpo magro, atualmente, é associado à beleza, saúde, disciplina, o corpo gordo carrega os significados de desleixo, descontrole, feiura, gula e preguiça (BREWIS et al., 2011). Seus estereótipos acarretam experiências negativas que não se relacionam apenas com as relações do cotidiano, sendo transpassado à dificuldade de acesso à saúde, empregos e educação (PUHL & HEUER, 2009; CARR & FRIEDMAN, 2005; POULAIN, 2014).

Nesse contexto, a cirurgia bariátrica surge como uma possibilidade de reversão da obesidade (BREWIS, 2014), sendo considerada como a solução mais efetiva para perda de peso de pessoas com obesidade (PADWAL, 2011). Em adolescentes, há evidências de que essa cirurgia é capaz de atenuar comorbidades associadas ao excesso de peso e melhorar aspectos psicossociais e de qualidade de vida. No entanto, evidências apontam que essas melhoras se dão majoritariamente nos primeiros meses posteriores ao procedimento, havendo estagnação da perda de peso e possível reganho de peso em longo prazo (< 5 kg/m²) (KARASKO, 2019; SHOAR, 2017), além de declínio gradual e até mesmo deterioração das melhoras psicossociais e de qualidade de vida (WHITE et al., 2015; HERGET et al., 2014; TROOBOFF et al., 2019). Esses dados revelam a importância de um acompanhamento em longo prazo e uma melhor investigação qualitativa acerca das causas desses achados.

A abordagem qualitativa se apresenta pertinente para dar voz a essas pessoas, além de possibilitar maior profundidade na compressão da trajetória de peso e seus impactos psicossociais. A transformação corporal ocasionada pela cirurgia também vem agregada a um conjunto de mudanças impostas ao indivíduo bariátrico, como nos hábitos alimentares, na aparência física e na autopercepção como sujeito. Por isso, é essencial a reflexão dessas transformações para a vida de adolescentes, pois estes vivem uma fase de importante desenvolvimento psicossocial com mudanças emocionais, interpessoais, sociais, vocacionais e de carreira (ROISMAN et al., 2014).

Dos estudos que se dedicam às pessoas que realizaram a cirurgia bariátrica, a maior parte possui caráter quantitativo, é feito com adultos, e, quando feito com adolescentes, a predominância é do sexo feminino. Portanto, o objetivo deste estudo foi investigar, qualitativamente, como adolescentes do gênero masculino que passaram pela cirurgia bariátrica vivenciaram a construção e a reconstrução do seu corpo antes e depois do procedimento cirúrgico e como lidaram com experiências de estigma relacionado ao corpo gordo nesses dois momentos.

Métodos

Desenho e população do estudo

Este foi um estudo qualitativo. A amostra foi composta por cinco homens que realizaram a cirurgia bariátrica no Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo. Foram inclusos participantes que realizaram a cirurgia durante a adolescência (15 a 19 anos de idade) e que tenham realizado o procedimento há, no mínimo, 1 ano e, no máximo, 5 anos.

¹ Neste estudo, o uso da expressão "corpo gordo" como categoria êmica, é adotado como um descritor (e não discriminador) de pessoas que têm um corpo maior (LUPTON, 2018).

O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade de São Paulo (parecer 4.031.373) e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Produção e análise de dados

Uma entrevista semiestruturada foi feita com todos os participantes para entender suas percepções sobre o corpo antes e depois da cirurgia bariátrica, com especial interesse nas experiências de estigma, e as principais mudanças observadas depois do procedimento cirúrgico. Inicialmente, pretendíamos realizar as entrevistas presencialmente, contudo, ao considerar a situação de distanciamento social necessária para o controle da pandemia de COVID-19, o ciberespaço surgiu como via privilegiada para a produção deste estudo. Por isso, foi utilizada a ferramenta de vídeo chamada (via aplicativo WhatsApp²) para a realização das entrevistas em tempo real. O áudio das entrevistas, que duraram 120 minutos em média, foi gravado e, posteriormente, transcrito na íntegra.

Os dados foram analisados por meio da análise de conteúdo exploratória, usando uma abordagem indutiva. Os temas foram selecionados por dois pesquisadores usando a abordagem "cutting and sorting" e posteriormente organizados de forma estruturada em um "codebook" (BERNAD & RYAN, 2010). Ambos os codificadores aplicaram independentemente o "codebook" ao conjunto de dados, usando frases como unidade de análise. Coeficientes Kappa para confiabilidade entre avaliadores foram calculados usando o software online GraphPad QuickCalcs (DOTMATICS, 2021). A descrição dos temas foi feita considerando seus aspectos centrais e periféricos e seus detalhes, e citações diretas e paráfrases foram usadas para contextualizar os dados (BERNAD & RYAN, 2010). A partir das entrevistas individuais, foram identificados dez aspectos mais marcantes das experiências dos participantes com o corpo, antes e depois da cirurgia bariátrica (Tabela 2). Essas experiências fomentaram a construção de dois eixos interpretativos, que articulam cada um desses aspectos.

Resultados

Cinco participantes integraram o estudo. Na Tabela 1, estão suas características gerais. Destacamos que adotamos nomes fictícios para manter o anonimato dos entrevistados.

Na análise das entrevistas foram observados dez temas emergentes (Tabela 2). Os valores de kappa mostraram uma concordância satisfatória entre os codificadores (Tabela 2). Os eixos interpretativos construídos a partir das entrevistas individuais estão apresentados a seguir e, nestes, os temas aparecem em negrito.

² Escolhemos este aplicativo por ser o de mais fácil acesso para os participantes, além de garantir proteção das chamadas com criptografia de ponta-a-ponta. Assim, os dados trocados ficaram somente entre a pesquisadora e o participante, não havendo acesso nem mesmo pelo aplicativo. Entendemos que essa escolha garantiu o anonimato dos participantes.

Tabela 1. Características gerais dos participantes.

	Daniel	Fábio	Henrique	Pedro	Vinicius
Idade atual (anos)	17	18	19	22	22
Idade na cirurgia bariátrica (anos)	15	16	16	19	18
R a ç a (autodeclaração)	Branco	Pardo	Pardo	Preto	Branco
Renda familiar mensal (R\$)	19 mil	1,3 mil	5 mil	2 mil	1,3 mil
Com que mora	Mãe e pai	Mãe e pai	Mãe e pai	Mãe e dois irmãos	Esposa e filha
Escolaridade	Ensino Médio (em curso)	Ensino Médio (completo)	Ensino Médio (completo)	Ensino Superior (em curso)	Ensino Superior (incompleto)
O c u p a ç ã o Profissional	Assistente em contabilidade	Desempregado	Operador de loja	Desempregado	Atendente de farmácia
Estado civil	Solteiro	Solteiro	Solteiro	Solteiro	União estável
Gênero	Homem Cisgênero	Homem Cisgênero	Homem Cisgênero	Homem Cisgênero	Homem Cisgênero
Orientação sexual	Homossexual	Heterossexual	Homossexual	Heterossexual	Heterossexual
Técnica da cirurgia bariátrica	Sleeve	Sleeve	By-pass	By-pass	Sleeve
Antropometria:					
IMC atual (kg/m ²)	26,7	35	31,5	44,1	20
IMC na cirurgia bariátrica (kg/m ²)	56,8	49,2	51,4	51,7	38,5
Menor IMC pós cirurgia bariátrica (kg/m ²)	26,7	35	31,5	41	17,9

Tabela 2. Coeficientes kappa obtidos para cada tema, na codificação das entrevistas individuais semiestruturadas feitas por dois pesquisadores.

Ganho de peso	0,853
Influências do corpo gordo	0,958
Preconceito sobre o corpo	0,894
Atitudes sobre o próprio corpo	0,776
Consequências do estigma	0,929
Sujeito estigmatizador	0,642
Ambiente estigmatizador	0,655
Mudanças pós-bariátrica	0,891
Dificuldades pós-bariátrica	0,866
Estilo de vida pós-bariátrica	0,843

Os valores de kappa são interpretados da seguinte forma: 0,61 a 0,80 como "boa" concordância e 0,81 a 1,00 como "muito boa" concordância. (LANDIS & KOCH, 1977).

O corpo antes da cirurgia bariátrica

Quando perguntados sobre o **ganho de peso**, os participantes relataram já terem nascido com um peso corporal "alto", sob uma perspectiva nativa que indica um sobrepeso a nível comparativo com outros indivíduos de idades similares, e que foi aumentando conforme eles iam crescendo. Ter um corpo gordo se apresentou como uma experiência negativa em diversos aspectos para os participantes antes da cirurgia bariátrica, momento no qual todos se autodenominavam³ adolescentes.

3 Os limites cronológicos da adolescência são definidos pela Organização Mundial da Saúde (OMS) entre 10 e 19 anos

Considerado por eles como um fator limitante, o corpo foi decisivo para o seu estilo de vida desde a infância, tendo **influências do corpo gordo** nas suas atividades diárias, como dificuldades para andar rápido ou correr. Dificuldades para encontrar roupas de tamanho adequado e que contemplassem os gostos dos participantes, assim como para usar determinados tipos de roupas – como calças jeans, shorts e moletom –, também foram citadas: "*não usava moletom porque não cabia em mim. Era muito difícil eu achar um moletom que servia.*" (Daniel). Também foram relatadas ocasiões de incômodo pela conformação dos espaços públicos e privados, que eram incondizentes com o tamanho dos seus corpos. Exemplos incluíram não conseguir passar nas catracas de ônibus e até mesmo andar livremente dentro de suas casas sem bater nos mobiliários. Essas limitações também geravam atitudes de **preconceito sobre o corpo**, como observado nos relatos de exclusão: "*O pessoal me excluía de jogar, não era aquela coisa de muito amigo, aí eu parei e comecei a ficar mais em casa.*" (Vinicius). Eles também reportaram não serem incluídos em grupos de amizade: "*as pessoas não gostavam de ficar muito comigo, tinham vergonha de andar comigo*" (Daniel).

Nesse sentido, todos os participantes citaram ter vivenciado o *bullying* desde a infância, que incluiu xingamentos e apelidos depreciativos (como chamá-los de "bola", "baleia", "botijão de gás", "gordão"). Um deles citou, inclusive, episódios de agressão física, também motivados pelo seu corpo maior. Só dois deles afirmaram ter confrontado quem os ofendia, mas os demais disseram tentar ignorar os comentários preconceituosos que recebiam. Apesar desse não-confrontamento, ficou evidente em seus relatos que houve **consequências destigma**. Quatro deles disseram não se sentir seguros para investir em relacionamentos amorosos e apenas um deles namorou, mas não se sentia seguro e confortável por não estar bem resolvido com seu corpo. A baixa autoestima foi citada pelos participantes como um fator para mudarem suas **atitudes sobre o próprio corpo**, sendo um empecilho para se cuidarem, se envolverem em atividades sociais, se candidatar a vagas de emprego e até mesmo investir em novas amizades. Ademais, com exceção de um, todos os participantes relataram ter tido depressão e/ou ansiedade, apontando o corpo e o estigma sofrido pelo corpo gordo como fatores cruciais para os quadros. Dois deles relataram prejuízos no desenvolvimento escolar e consequente reprovação no ano letivo. Eles faltavam às aulas para evitar o *bullying* e, quando iam, em muitos momentos saíam da sala para chorar ou não escutar comentários preconceituosos.

Em todas as entrevistas, a escola apareceu como um **ambiente estigmatizador**. O hospital, a academia, a igreja, a própria casa, o local de trabalho e as entrevistas de emprego também foram mencionados como tais. Entre os **sujeitos estigmatizadores**, colegas da escola, familiares e médicos estavam presentes em todos os relatos. Em menor frequência estavam nutricionistas e empregadores. Alguns dos entrevistados acreditavam ter perdido oportunidades de emprego devido ao corpo gordo, anteriormente à cirurgia bariátrica.

Desde muito cedo os participantes relataram fazer acompanhamento com diversos profissionais de saúde. Estes eram procurados em busca de emagrecimento e para cuidar de problemas como asma, diabetes, dislipidemia, esteatose hepática e hipertensão. Em especial, com médicos e nutricionistas, os participantes relataram que o preconceito com o corpo gordo foi recorrente. Exemplos dessas atitudes incluíram insinuar que o corpo gordo era a principal causa de todos os problemas de saúde deles, além de colocar o corpo gordo como uma ameaça a suas vidas: "*a médica falou que eu era uma bomba e que a qualquer momento eu iria explodir, tipo, morrer*" (Pedro). Segundo os participantes, a principal conduta desses profissionais foi a prescrição de dietas restritivas e, em dois casos, de medicamentos, sempre visando ao emagrecimento. No entanto, os relatos apontam para uma ineficácia dessas condutas. Eles afirmaram que não se sentiam motivados, pois as consultas eram cansativas, previsíveis e acompanhadas de cobranças pela perda de peso. Além disso, em muitos momentos eles não entendiam por que estavam lá e nem como proceder corretamente ("*eu tava no hospital e não sabia o porquê, eu achava que só porque eu tava gordo era o problema*" – Vinicius).

Além das dietas elaboradas por médicos e nutricionistas, os adolescentes também faziam mudanças na alimentação por conta própria por meio de "dietas prontas" ou por restrições de quantidades ou de grupos específicos de alimentos considerados "engordativos", como arroz e pão. Ainda, alguns entrevistados reportaram que houve períodos em que outras pessoas, como a mãe e a merendeira

(BRASIL, 2007). Embora haja literatura específica para definir a adolescência e suas fases, o presente estudo não se limitou a esta definição, pois nos importa também estabelecer as percepções particulares de pertencimento a uma determinada faixa etária.

escolar, controlavam as quantidades e o que eles iriam comer, mesmo quando eles desejavam comer mais ou alguma outra coisa. A atividade física visando ao emagrecimento também era uma das indicações dos profissionais e uma das principais ações feitas pelos entrevistados, aparecendo em todas as entrevistas. Todos relataram frequentar a academia e alguns mencionaram já ter praticado natação, vôlei e basquete. Os adolescentes não consideravam o exercício físico como algo prazeroso; ao contrário, ele apareceu como uma obrigação feita pela família, pelos profissionais da saúde ou mesmo autoimposta, devido ao corpo gordo. O exercício físico também apareceu como uma atividade compensatória, quando o participante comia além do que julgavam ideal: "eu comi um lanche de frango do McDonald's e eu fiquei com um peso na consciência tão forte que eu fiquei cinco horas em uma academia" (Daniel). Apesar dos esforços para se exercitarem, o ganho de peso continuava acontecendo: "eu continuava com natação, fiz academia e tudo mais e não conseguia emagrecer" (Pedro).

É perceptível que a adolescência dos participantes foi marcada pela busca pelo emagrecimento e que as expectativas sociais de um corpo "ideal" (o corpo magro) foram postas a eles desde sempre. Durante este processo, os participantes descreveram os sentimentos por ter um corpo maior como sendo de culpa, insegurança, medo e preocupação, demonstrando também sentir impotência perante necessidade de diminuir o tamanho do corpo e não conseguir. Por consequência, os participantes acabaram construindo relações negativas com seus corpos e todos expressaram incômodo com o excesso de gordura corporal. Nesse sentido, apenas um deles não mencionou que tudo no corpo o incomodava e somente dois citaram alguma parte do corpo que gostavam antes da cirurgia bariátrica, que foram o queixo e a bochecha.

A cirurgia bariátrica e a vivência com um "novo" corpo

Envolvidos num contexto de estigmatização e de frustrações com as tentativas de emagrecimento, a cirurgia bariátrica surgiu como uma alternativa para os participantes.

No acompanhamento profissional pré-bariátrica, eles eram instruídos a seguir estratégias similares às que foram submetidos ao longo da vida: fazer dietas e praticar exercícios físicos regularmente para emagrecer ou, ao menos, manter o peso até o procedimento. Diferentemente dos relatos anteriores, que indicaram desmotivação para seguir tais orientações, alguns disseram que nesta fase se sentiram mais motivados a tentar perder peso, se empenhando na dieta e no exercício físico. Um dos participantes disse que entendeu a gravidade do excesso de peso e foi surpreendido pela indicação da cirurgia: "quando eu fiquei sabendo [da cirurgia bariátrica] me deu um choque e eu falei 'pô, tenho que tentar emagrecer', porque na minha cabeça sempre tinha que cirurgia era uma coisa ruim" (Henrique). Outros participantes se motivaram pelo desejo de potencializar os efeitos que a bariátrica proporcionaria: "eu falei 'o quanto eu puder agilizar mais o meu processo...'" (Daniel). Apesar dos esforços, nenhum deles emagreceu significativamente neste período de preparação à cirurgia.

A cirurgia bariátrica trouxe melhoras importantes para a vida dos participantes e, segundo eles, permitiu que tivessem "mais possibilidades na vida" (Daniel). Entre as **mudanças pós-bariátrica**, as comorbidades existentes, citadas anteriormente, foram melhoradas ou superadas. A diminuição do corpo veio acompanhada do aumento da autoestima. Todos relataram se sentir mais confiantes e alguns mencionam sair com maior frequência para se divertir e se sentir mais seguros para investir em novos relacionamentos. Também relataram diferentes **atitudes sobre o próprio corpo**, fazendo uso de cremes, tendo uma maior preocupação em se arrumar e vestindo as roupas que desejavam. Ademais, houve relatos de novas oportunidades de emprego e melhora no desempenho físico. Finalmente, os xingamentos, as agressões e as exclusões mencionados antes da cirurgia bariátrica não voltaram a acontecer.

Apesar de todos relatarem estar felizes com os resultados da cirurgia, os entrevistados trouxeram aspectos que parecem levantar algumas questões sobre a vivência com seu "novo" corpo (ou seja, o corpo emagrecido) e **dificuldades pós-bariátrica**. Por exemplo, apesar de quatro participantes terem declarado se sentir bem com seu corpo atual, três deles declararam que ainda necessitavam emagrecer mais e todos mencionaram desconfortos sobre o "novo" corpo. Eles indicaram o excesso de pele decorrente do procedimento como algo incômodo e apresentaram o desejo de realizar a cirurgia reparadora. Em concordância, as partes do corpo atual citadas como menos apreciadas foram a barriga, o quadril e o peito, regiões descritas como sendo as com maior excesso de pele. Um dos depoentes mencionou que ainda sente vergonha do corpo e tem vontade de fazer lipoaspiração para tirar os

"pneuzinhos" da barriga e outro relatou não gostar de nada em seu corpo, pois mesmo estando mais feliz com esse "novo" corpo, ele ainda possui um corpo gordo e almeja um corpo magro e definido.

Eles entenderam que tiveram uma grande perda de peso graças à cirurgia e a consideravam como "uma ajuda, ela não é uma coisa que eu vou emagrecer sempre ou ficar naquele mesmo peso sempre" (Vinicius). Logo, eles relataram a autoexigência de familiares e/ou profissionais de saúde para manter o corpo emagrecido. Nesse sentido, os participantes relataram recomendações dessas pessoas sobre sua alimentação e estilo de vida, motivados pelo medo delas que eles voltem a engordar, atuando novamente como **sujeitos estigmatizadores**: "[Os profissionais de saúde falam] que eu preciso emagrecer e que ainda tô muito acima do peso, que isso pode aumentar os problemas de saúde, pressão..." ou então familiares alertam "cuidado, fecha a boca senão você vai engordar" (Henrique). Para Henrique, isso não é um problema, mas os demais relataram se sentir incomodados e desmotivados com tais recomendações: "Eu já sei qual o retorno que eles [profissionais de saúde] vão me dar já que eu não tenho nenhuma novidade [sobre o peso] para levar" (Pedro).

O medo de engordar foi recorrente e compartilhado por todos. Caso eles não continuem emagrecendo, não mantenham o peso conquistado ou engordem, sentimentos de frustração, culpa e medo são resgatados. Todos relacionaram ganhar peso com o fracasso da cirurgia: "eu tenho pavor de voltar ao peso, pavor mesmo. É o que eu mais tenho medo mesmo na vida. É ver que todo o meu esforço foi para o lixo" (Daniel). Por isso, quando perguntados sobre o que é ter sucesso na cirurgia bariátrica, todos responderam que é emagrecer ou manter o peso e não voltar a engordar. Eles apresentaram ideias semelhantes sobre um **estilo de vida pós-bariátrica** "ideal", que deve ser seguido para se alcançar esse sucesso. Segundo eles, quem decide fazer a cirurgia bariátrica precisa repensar a forma como vive. Eles acreditavam que quem fez a bariátrica "renasceu, teve uma segunda chance na vida" (Fábio) e para que ela dê certo é preciso abandonar os hábitos anteriores e entender as necessidades de uma vida regrada: "ou você tenta mudar a tua cabeça ou o seu corpo também não vai mudar, não adianta" (Pedro). Depois, eles expuseram que, para quem faz a cirurgia bariátrica, é imprescindível mudar a forma como se alimenta, o que inclui comer devagar, em pequenas quantidades e seguir uma dieta regrada.

Os participantes relataram tentar se aproximar deste estilo de vida "ideal". Eles disseram buscar manter uma alimentação mais regrada. Para isso, eles restringem o consumo de alimentos que, segundo eles, engordam, como refrigerante, frituras, balas, arroz e pão, priorizam alimentos como verduras e legumes, tentam seguir horários pré-estabelecidos para cada refeição e evitam "beliscar" ("eu já [penso]... 'não, não preciso comer isso', então já deixo de lado, se não é uma vontade minha e eu sei que não vai me acrescentar em nada, só em ganho de peso, eu prefiro deixar de lado" – Henrique). Algumas das privações foram para evitar vômitos e/ou *dumping*, situações recorrentes em pessoas bariátricas e já vivenciadas por quatro dos cinco entrevistados. A prática de exercícios físicos também é fundamental no estilo de vida "ideal": "academia pra mim é tão importante que eu fazia de segunda a segunda, eu ia todos os dias" (Daniel). Mesmo não frequentando uma academia no momento do estudo (por consequência da pandemia da COVID-19 ou por condições financeiras), alguns deles relataram fazer exercícios em casa, porém, em menor frequência pois se sentem menos motivados a se exercitar fora da academia. As atividades diárias também surgiram como possibilidades de otimizar a perda de peso: "Eu tento fazer tarefa de casa, passar um pano na casa inteira, lavar banheiro, sempre fazendo um exercício físico do mesmo movimento para cansar. Para ir ao mercado, eu tento fazer o caminho maior, é pouco coisa, mas qualquer coisa ajuda" (Vinicius). Para os participantes, o reganho de peso de outras pessoas que fizeram a bariátrica – caracterizando, portando, o insucesso do procedimento – se deu em decorrência de "falhas" em alguns desses quesitos: "se você não se preocupa numa alimentação mais saudável, numa forma de viver totalmente diferente, ter uma rotina de exercícios, de alimentação, se você acaba não tendo uma rotina, você acaba voltando tudo" (Daniel).

Apesar de valorizarem tal estilo de vida, ao avaliarem os próprios resultados da cirurgia bariátrica, em determinados momentos, os participantes também apontaram a "falta de cumprimento" desses critérios. Todos afirmaram que não é fácil manter ou perder peso e expressaram ter dificuldades para atingir o que eles julgavam como necessário para o sucesso da cirurgia. Essas dificuldades se dão para praticar o exercício físico na frequência "ideal" e manter a exclusão de alimentos que eles consideram "não saudáveis" (como chocolate, refrigerante ou pão) e a diminuição de quantidades ("eu como várias vezes, um pouquinho a cada minuto, ou eu faço um pratinho pequeno [e como várias vezes], então já

é *bem difícil essa parte*” – Pedro). Pedro, que teve um ganho de peso parcial, mesmo com restrições alimentares e exercício físico, relacionou este fato à sua falta de motivação para manter o estilo de vida e como *“um pouco de desleixo, querendo ou não, um descuido consigo”*. A falta de *“força de vontade”* (Fábio) também foi uma das justificativas dos outros participantes ao pensarem no ganho de peso deles ou de outras pessoas bariátricas. Eles relataram que a pressão de ainda ter que emagrecer ou manter o peso os deixa ansiosos e dificulta manter tal planejamento da alimentação. Uma última preocupação levantada foi sobre a atenção para não aderir a vícios, como a bebida e o cigarro, o que, segundo alguns deles, é comum após a cirurgia. Um participante, por exemplo, começou a fumar depois da bariátrica por consequência, em partes, de não poder comer como deseja.

Discussão

Neste estudo investigamos como adolescentes que passaram pela cirurgia bariátrica vivenciaram a construção e a reconstrução do seu corpo antes e depois do procedimento cirúrgico e como lidaram com experiências de estigma relacionado ao corpo nesses dois momentos. Nossos resultados ressaltaram como é viver com um “novo” corpo após a cirurgia bariátrica e suas consequências para os participantes. Entendemos que este estudo apresenta resultados importantes para a compreensão das percepções e vivências de pessoas que foram gordas a maior parte da vida e que após o procedimento bariátrico têm a vida transformada de diferentes maneiras.

Todos os participantes, desde a infância, relataram impactos negativos por terem um corpo gordo. Estes refletiram em dificuldades objetivas, como para realizar atividades diárias, bem como subjetivas, por meio do estigma relacionado ao corpo gordo. Como descrito por Goffman (1981), a atribuição de valores negativos à determinada característica, neste caso o corpo gordo, leva à própria depreciação e, como visto neste estudo, impactou negativamente nas relações e no modo de viver dos participantes. Um número robusto de estudos corrobora as situações de preconceito relatadas pelos participantes, como o *bullying* (KOYANAGI *et al.*, 2020 ; INGE *et al.*, 2007) a exclusão social (INGE *et al.*, 2007 ; BAGWELL *et al.*, 1998) e as dificuldades com os espaços físicos (ZELLER *et al.*, 2009), além das consequências dessa estigmatização, como o prejuízo escolar (SCHWIMMER *et al.*, 2003) e quadros de depressão e ansiedade (INGE *et al.*, 2007 ; SCHWIMMER *et al.*, 2003 ; PONT *et al.*, 2017) . Nóbrega (2011) aponta que o gordo é excluído de uma sociedade feita para o magro, na qual o corpo em excesso não deve ser mostrado. Como uma provável consequência dessa exclusão, nossos participantes relataram diversas tentativas para emagrecer e descreveram quão longo e trabalhoso foi o processo de controle do peso antes da cirurgia bariátrica ser uma opção. Apesar das tentativas, os diferentes tipos de atividade física, dietas e controle externo sobre a alimentação deles (de profissionais de saúde e familiares) não foram suficientes para evitar o contínuo ganho de peso, resultando em frustração, culpa e estigma. Essas percepções não nos pareceram ser exploradas em outros trabalhos com adolescentes.

A cirurgia bariátrica surgiu como o ponto chave de diversos ganhos para os nossos participantes. Assim como relatado nas entrevistas, outros estudos também apontaram benefícios após o procedimento, como no condicionamento físico (TANVEER ADIL *et al.*, 2019) e no maior controle das doenças associadas à obesidade, como o diabetes e a hipertensão (STANFORD *et al.*, 2020 ; INGE *et al.*, 2019). O aumento da autoestima foi uma das grandes mudanças pós-bariátrica relatada pelos nossos entrevistados. Isso parece ter sido um reflexo da superação de muitos dos empecilhos impostos pelo corpo gordo anteriormente, como a possibilidade de usar a roupa desejada, de circular sem dificuldade em espaços públicos, de não ser motivo de comentários, olhares e *bullying*. Nesse sentido, a revisão sistemática realizada por White e colaboradores (2015) concluiu que de fato há melhora da sintomatologia depressiva e da qualidade de vida nos adolescentes após a bariátrica, principalmente nos primeiros meses do procedimento, em que a perda de peso é mais significativa. Parece possível afirmar que, com a redução do peso, em um curto intervalo de tempo, nossos participantes experimentaram a aceitação social que antes da cirurgia não tinham (YOSHINO, 2010). Além disso, o sentimento de “renascimento” reportado por eles, e verificado por outros estudos (WILLCOX *et al.*, 2016 ; BOCCHIERI *et al.*, 2002), marcou o início das mudanças que os participantes idealizavam. Além disso, a culpa e a frustração por não terem conseguido controlar o peso antes da cirurgia bariátrica pareceram ter potencializado a vontade de fazer diferente com o “novo” corpo. Esse dado, até o limite do nosso conhecimento, é inédito na literatura sobre o tema.

A satisfação dos participantes com os resultados conquistados com a cirurgia é inegável. Entretanto,

outras inquietações pareceram surgir com o “novo” corpo. Uma questão levantada após o procedimento cirúrgico foi o excesso de pele, que se tornou um incômodo. Staalesen e colaboradores (2014), em estudo quantitativo, observaram que o excesso de pele está associado com a sensação de um corpo pouco atraente em adolescentes bariátricos. No nosso estudo, o descontentamento com o excesso de pele não superou a satisfação dos ganhos pós-bariátrica. Contudo, a fala dos nossos participantes sugere uma necessidade permanente de “ajustes e reparos” no corpo. Dado que, enquanto com o corpo gordo, o incômodo era a gordura, após a bariátrica, ela dá espaço para o excesso de pele, mas não se limita a isso, porque há também interesse em realizar outros procedimentos, como a lipoaspiração *“para tirar o pneuzinho”* (Henrique), além do propósito eminente de continuar perdendo peso ou de *“definir um pouco mais o corpo”* (Fábio). Esses desejos de mudança do “novo” corpo parecem se aproximar das expectativas socioculturais atuais sobre um determinado tipo corporal, caracterizado como esguio, definido e sem “imperfeições”, em contrapartida àquele com excesso de pele, gorduras localizadas ou falta de definição muscular. É possível que tais esforços possam ter o objetivo de afastar o “novo” corpo de continuar a sofrer atitudes estigmatizadoras e, potencialmente, que os colocariam em situações de exclusão e sofrimento, como as vivenciadas antes da cirurgia bariátrica. Esses achados sugerem, portanto, que além da insatisfação com o “novo” corpo, os indivíduos recorrem a mecanismos constantes para mudá-lo.

Para além das mudanças que dependeriam de fatores externos (como a cirurgia reparadora para remoção de pele e a lipoaspiração), a vontade de emagrecer mais ou de ter um corpo mais definido pode ter origem no entendimento do que a cirurgia bariátrica representa para os nossos participantes. Eles relataram entender o procedimento como uma ajuda, e não como uma solução, a qual careceria de alterações no estilo de vida para atingir o que eles definem como “sucesso”, ou seja, a continuidade do processo de perda de peso iniciado pela cirurgia, sem voltar a engordar. Por isso, pareceu haver um consenso entre os depoentes de que cabia a eles a responsabilidade de “mudar a cabeça”. Logo, eles idealizaram um estilo de vida pós-bariátrica, marcado por uma mudança na forma de agir e pensar, com uma rotina de exercícios físicos e uma alimentação específica a fim de controlar o peso.

Sobre o exercício físico, os relatos indicaram um aumento na frequência, pois, para eles, este é crucial para a manutenção do peso. Somado a essa justificativa, eles relataram ter mais confiança para frequentar espaços dedicados à sua prática, como parques e academia, além de um *“fôlego melhor, um esforço físico melhor”* (Vinicius). A partir dos depoimentos, é possível inferir que o exercício físico, praticado todos os dias por alguns dos participantes, teve a sua motivação justificada muito mais pelo medo de engordar, do que pelo prazer proporcionado por sua realização. Em contraponto, outros estudos demonstram que o exercício físico não é a melhor ferramenta para perder peso, embora traga inúmeros outros benefícios (GUALANO *et al.*, 2021 ; PONTZER *et al.*, 2016). Ainda, qualquer movimento corporal, incluindo as atividades não estruturadas, contribuem para a saúde geral. Apesar disso, a alegação dos participantes de que qualquer atividade física era uma oportunidade para perder peso, como a limpeza da casa e a caminhada até o mercado, insinua uma preocupação contínua em atingir este objetivo, em que a prática de atividade física é legitimada, primeiramente, pelo seu suposto potencial emagrecedor.

Sobre a alimentação, o relato dos participantes foi marcado por um conjunto de normas específicas que se constituíram a partir de duas vertentes. A primeira se baseou no imaginário deles do que é uma alimentação saudável, fazendo com que os rapazes se atentassem ao suposto potencial “engordativo” de alguns alimentos (como, pães, doces e frituras). Agregado a isso, as experiências com os alimentos após a cirurgia foram delineando o que é possível ser consumido de acordo com a resposta do corpo a determinado alimento (como a limitação imposta pelo *dumping*). Ademais, a percepção dos participantes em relação à maneira como eles deveriam comer pareceu ganhar importância: comer mais lentamente, em pequenas quantidades e fracionando as refeições durante o dia, são os princípios de um arcabouço de informações que dão origem à alimentação ideal almejada por eles. Silva e Maia expõem que a comida parece controlar e organizar a vida de pessoas bariátricas (SILVA & MAIA, 2012). Os nossos depoentes fortaleceram essa afirmação, mas parecem acrescentar uma nova: a alimentação regrada é colocada como essencial para o sucesso da cirurgia e, por isso, em muitos momentos, as vontades dão lugar às necessidades nutricionais. Nesse sentido, constantemente, as atitudes deles perante à alimentação convergiram com a ideologia do nutricionismo, que caracteriza o que é ou não saudável a partir do enfoque reduzido para a composição nutricional dos alimentos (POLLAN, 2008). As limitações fisiológicas (como o *dumping*) e as restrições autoimpostas e incorporadas ao ato de comer (como limitando o consumo de arroz, pão e doces) parecem influenciar as escolhas dos participantes para uma

alimentação focada na manutenção do peso, em que as escolhas pautadas nas vontades e nos desejos são, em geral, consideradas desviantes do foco e referentes aos velhos hábitos alimentares, tidas como causadores do corpo gordo. Em outras palavras, esses adolescentes realizaram a cirurgia bariátrica em função do insucesso anterior com as dietas e exercício físico. Paradoxalmente, o procedimento cirúrgico os compele a ter uma alimentação bastante frugal e a fazer atividade física de forma vigilante e, por vezes, punitiva. Essas atitudes parecem se dar não apenas como uma recomendação de saúde, mas como um imperativo, haja vista o medo que eles têm de engordar e o suporte limitado que recebem dos profissionais de saúde, aspecto que será abordado na sequência.

Essas mudanças demonstram que a cirurgia bariátrica não modifica somente o tamanho do corpo. Stevens (2020) aponta para uma possível mudança da identidade, na qual o corpo gordo, tratado como "fora de controle", passa a ser um corpo bariátrico disciplinado. Nesse sentido, essa mudança seria assegurada por determinado estilo de vida e suas ferramentas disciplinares (como as limitações fisiológicas e as restrições alimentares) com função de distanciar essas pessoas do corpo gordo e da estigmatização e de se aproximar do "normal" (STEVENS, 2020), o que é confirmado pelos nossos resultados. Somando-se aos esforços dos participantes para se afastarem desse corpo "fora de controle", discursos e atitudes de familiares, amigos e profissionais da saúde pareceram tentar intensificar esse distanciamento, reforçando as ferramentas disciplinares.

Apesar desses constantes esforços, seus relatos mostraram que essa nova identidade é potencialmente ameaçada, pois seus depoimentos apresentaram um descompasso entre o estilo de vida ideal e o praticável. Isso se deu devido às dificuldades de adequar a rotina de exercícios físicos desejada ao cotidiano, de suprimir algumas preferências alimentares, de não conseguir deixar de beliscar frequentemente ou limitar a quantidade de comida ingerida em certos momentos, e comer por questões emocionais. Tais dificuldades são absolutamente compreensíveis e podem ser sentidas por qualquer pessoa, especialmente quando se responsabiliza (e culpabiliza) o indivíduo por suas práticas alimentares e corporais, sem qualquer consideração das esferas macro e sistêmicas. Outra dificuldade se deu para colocar em prática as recomendações dos profissionais de saúde, já que houve a falta de orientações dos profissionais direcionadas à aplicação prática dessas recomendações e à superação das potenciais barreiras sentidas por cada um.

Assim, alguns dos rapazes expressaram dificuldade para manter ou perder peso após os primeiros meses da cirurgia. A piora da autoestima foi indicada como um fator importante para prejudicar a continuidade do processo de emagrecimento, como relatado por Pedro: *'Eu tenho que procurar melhorar a minha autoestima, uma coisa leva a outra'*. White *et al.* (2015) também observaram uma diminuição nos resultados positivos de qualidade de vida dos participantes meses após a cirurgia. Os autores sugerem que o aumento da autoestima pode estar associado ao maior grau de perda de peso no pós-operatório. Já a diminuição de melhoras nos parâmetros de qualidade de vida pode estar associada à desaceleração da perda de peso ou até mesmo com o reganho de peso. A partir dos relatos dos nossos participantes, é possível sugerir que essa situação tenha ocorrido com alguns deles. Dessa forma, parece plausível dizer que a perda de peso pode acarretar no aumento da autoestima e na motivação para dar continuidade a esse processo, ao passo que, o reganho de peso promove um efeito reverso, pois a autoestima é prejudicada devido a internalização da estigmatização que, por consequência, dificulta a prática do "ideal" que eles tão severamente pregam e buscam. No estudo de Nordin *et al.* (2018), os participantes que reganharam peso após a cirurgia bariátrica relataram sentir falta de maior suporte dos profissionais de saúde, como auxiliando-os com refeições balanceadas ou simplesmente tendo visitas médicas mais frequentes. Esses resultados são diferentes dos relatados por nossos participantes, que, apesar de relatarem sentir falta de mais suporte, pareceram centralizar o "sucesso" da cirurgia em seus esforços pessoais para manter o estilo de vida "ideal".

A abordagem de profissionais de saúde sobre questões de peso corporal é importante, contudo, nem sempre parece ser realizada de maneira sensível e relevante para quem recebe o cuidado (RAVES *et al.*, 2016). Assim como observado neste estudo, é possível que as orientações para o controle de peso, mesmo que ditas com a intenção de auxiliar, ocupem um papel de perpetuação do estigma. Este estigma, apesar de aumentar o medo de um possível retorno ao corpo gordo, aparentemente não contribui de forma efetiva para a manutenção de hábitos duradouros após a cirurgia. Desse modo, parece que o medo de retornar ao corpo gordo assume o papel de propulsor para o estilo de vida ideal, mas também é o que aflige os participantes quando este estilo de vida não é cumprido conforme

as suas expectativas. Similarmente, Willcox e colaboradores (2016), em um estudo qualitativo com adolescentes bariátricos, revelaram que eles atribuíam a perda de peso substancial ao fato de terem seguido rigidamente as recomendações de alimentação e atividade física. Já aqueles que não possuíam uma perda de peso expressiva culpavam as dificuldades para seguir as recomendações, como o desejo de, em situações sociais, comer a mesma comida que seus pares que não fizeram a cirurgia.

Essa percepção se aproxima da opinião dos nossos participantes sobre outras pessoas que fizeram a cirurgia bariátrica. Seus relatos parecem demonstrar um julgamento negativo daqueles que realizaram o procedimento, mas que aparentemente não seguiram o estilo de vida ideal e, supostamente, por isso, recuperaram peso. Isso parece insinuar uma nova estigmatização, mas que é praticada pelos participantes. Evidências sugerem que pessoas gordas (ou ex-gordas, como é o caso de alguns dos nossos participantes) também produzem o estigma com o corpo gordo de outras pessoas (CRANDALL & BIERNAT, 1990 ; TIGGEMANN & ROTHBLUM, 1988). Para os nossos participantes, as pessoas que não conseguiram manter a perda de peso após a cirurgia bariátrica, possivelmente, falharam em manter o estilo de vida ideal, perderam o controle ou foram desleixadas. Esses pensamentos se aproximam dos estereótipos de "preguiçoso" e "sem controle" que são socialmente conferidos às pessoas gordas atualmente e que eram atribuídos a eles próprios, os participantes, antes da cirurgia bariátrica (PUHL & BROWNELL, 2001 ; TEIXEIRA *et al.*, 2012). Curiosamente, em alguns momentos os nossos participantes também se classificaram como desleixados e sem controle, mesmo com o "novo" corpo. Parece possível dizer que eles internalizaram esses pensamentos, aplicaram esses estereótipos negativos e estigmatizaram a si mesmos. Com essas atitudes e com as tentativas de alcançar um estilo de vida ideal, eles estão constantemente em um movimento de vigília-punição para se manterem afastados do antigo corpo: gordo e, conseqüentemente, "fora de controle". Como relatado por eles, e confirmado por outros estudos (PEARL & PUHL, 2018), esse movimento os levava a ter momentos de baixa autoestima e ansiedade, possivelmente os deixando mais suscetíveis a quadros depressivos e, talvez, mais propensos a reganhar peso.

Por fim, alguns dos participantes levantaram a possibilidade de aderir a vícios, como ao álcool e ao cigarro, após a cirurgia bariátrica. Zeller e colaboradores (2021) alertaram que o tabagismo foi adotado por uma minoria de adolescentes da sua pesquisa como uma maneira de perder peso após a cirurgia. Outros estudos demonstraram uma alteração no metabolismo do álcool após a cirurgia bariátrica, com a elevação da sensibilidade a esta substância (STEFFEN *et al.*, 2013 ; WOODARD *et al.*, 2011). Assim, independentemente das motivações para o uso de determinadas substâncias, estes são comportamentos de risco à saúde, especialmente para pessoas que passaram pela cirurgia bariátrica (ZELLER *et al.*, 2017). Considerando a preocupação de alguns dos participantes acerca desses possíveis vícios, bem como a adoção efetiva de novos vícios por outros, este tema merece atenção.

Conclusão

Os participantes do presente estudo demonstraram que as consequências da estigmatização do corpo gordo não são totalmente superadas após a cirurgia bariátrica. Como forma de garantir os ganhos após a cirurgia, a atividade física e a alimentação regrada se tornaram os componentes centrais do novo estilo de vida; contudo, a aderência a esse estilo de vida encontrou diversas barreiras, o que foi considerado um problema para a manutenção do peso e, conseqüentemente, a garantia de sucesso pós-bariátrica. O medo de voltar ao corpo gordo após o procedimento pareceu ser o fator que estimulava os participantes a terem uma alimentação regrada e uma rotina de exercício físico; contudo, este era também motivo de sofrimento quando a efetivação desse estilo de vida ideal não era alcançada.

A continuidade do estigma após a cirurgia bariátrica também pôde ser percebida nos relatos de incômodo dos participantes com a pressão para o emagrecimento constante e as tentativas de controle do corpo e da alimentação pelos profissionais de saúde e familiares, o que reforçava a internalização do estigma. Isso revela a necessidade de reflexão sobre maneiras mais eficazes de atuação na melhoria da qualidade de vida de adolescentes e jovens adultos que realizaram a cirurgia bariátrica. Mesmo que nos últimos anos tenha crescido o número de estudos relacionados à cirurgia bariátrica na adolescência, ainda são escassos aqueles que se dedicaram a entender como os pacientes vivenciaram a reconstrução do corpo após o procedimento. Por isso, sugere-se que novos estudos sejam realizados com intuito de entender a estigmatização do corpo gordo em adolescentes que realizaram a cirurgia bariátrica, de modo a desenvolver formas de atenuar e evitar essa estigmatização.

Limitações

Entre as principais limitações desse estudo, destacamos o pequeno número amostral, planejado de modo a permitir entrevistas com profundidade de um grupo homogêneo. Embora a entrevista tenha sido proposta de maneira agradável e descontraída, alguns participantes podem não ter se sentido à vontade para abordar sobre algum tema perguntado. Além disso, nossos achados não podem ser generalizados para mulheres ou indivíduos mais velhos. Ainda assim, entendemos que as descobertas apresentadas proporcionaram dados inéditos na literatura, aprofundada compreensão e informações que podem ser clinicamente importantes.

Referências

- BAGWELL, C. L.; NEWCOMB, A. F.; BUKOWSKI, W. M. Preadolescent Friendship and Peer Rejection as Predictors of Adult Adjustment. **Child Development**, v. 69, p. 140-153, 1998. <https://doi.org/10.1111/j.1467-8624.1998.tb06139.x>
- BERNAD, H.; RYAN, G. **Analyzing Qualitative Data: Systematic Approaches**. Thousand Oaks: Sage, 2010. 576 p. ISBN: 9781483344386.
- BOCCHIERI, L. E.; MEANA, M.; FISHER, B. L. Perceived Psychosocial Outcomes of Gastric Bypass Surgery: A Qualitative Study. **Obesity Surgery**, v. 12, p. 781-788, 2002. <https://doi.org/10.1381/096089202320995556>
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde, Área de Saúde do Adolescente e do Jovem. **Marco legal: saúde, um direito de adolescentes**. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2007, 60 p.
- BREWIS, A. Stigma and the perpetuation of obesity. **Social Science & Medicine**, v. 118, p. 152-158, 2014. <https://doi.org/10.1016/j.socscimed.2014.08.003>.
- BREWIS, A.; WUTICH, A.; FALLETTA-COWDEN, A.; RODRIGUEZ-SOTO, I. Body Norms and Fat Stigma in Global Perspective. **Current Anthropology**, v. 52, n. 2, p. 269-276, 2011. <https://doi.org/10.1086/659309>
- CARR, D.; FRIEDMAN, M. A. Is Obesity Stigmatizing? Body Weight, Perceived Discrimination, and Psychological Well-Being in the United States. **Journal of Health and Social Behavior**, v. 46; n. 3, p. 244-259, 2005. <https://doi.org/10.1177/002214650504600303>
- CRANDALL, C.; BIERNAT, M. The Ideology of Anti-Fat Attitudes. **Journal of Applied Social Psychology**, v. 20, p. 227-243, 1990. <https://doi.org/10.1111/j.1559-1816.1990.tb00408.x>
- DOTMATICS. **GraphPad QuickCalcs Software**. Versão 9.5.1: Dotmatics, 2021. Disponível em: <https://www.graphpad.com/quickcalcs/>
- GOFFMAN, E. **Estigma: Notas sobre a Manipulação da Identidade Deteriorada**. 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1981. 160 p.
- GUALANO, B.; KIRWAN, J. P.; ROSCHEL, H. Exercise Is Key to Sustaining Metabolic Gains After Bariatric Surgery. **Exercise and Sport Sciences Reviews**, v. 49, n. 3, p. 197-204, 2021. <https://doi.org/10.1249/JES.0000000000000253>
- HERGET, S.; RUDOLPH, A.; HILBERT, A.; BLUHER, S. Psychosocial status and mental health in adolescents before and after bariatric surgery: a systematic literature review. **Obes Facts**, v. 7, n. 4, p. 233-245, 2014. <https://doi.org/10.1159/000365793>
- IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Nacional de Saúde Escolar: Avaliação do Estado Nutricional dos Escolares do 9º Ano do Ensino Fundamental**. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. 45 p.
- IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Nacional de Saúde Escolar**. Rio de Janeiro: IBGE, 2016. 131 p.
- INGE, T. H. *et al.* Five-year outcomes of gastric bypass in adolescents as compared with adults. **New**

Engl J Med, v. 380, p. 2136-2145, 2019. <https://doi.org/10.1056/NEJMoa1813909>

INGE, T. H.; XANTHAKOS, S. A.; ZELLER, M. Bariatric surgery for pediatric extreme obesity: now or later?. **Int J Obes**, v. 31, p. 1-14, 2007. <https://doi.org/10.1038/sj.ijo.0803525>

KARASKO, D. Weight Loss in Adolescents After Bariatric Surgery: A Systematic Review. **Journal of Pediatric Health Care**, v. 33, n. 1, p. 26-34, 2019. <https://doi.org/10.1016/j.pedhc.2018.05.010>

KOYANAGI, A. *et al.* Association of bullying victimization with overweight and obesity among adolescents from 41 low and middle-income countries. **Pediatric Obesity**, v. 15, e12571, 2020. <https://doi.org/10.1111/ijpo.12571>

LANDIS, J. R.; KOCH, G. G. The Measurement of Observer Agreement for Categorical Data. **Biometrics**, v. 33, n. 1, p. 159-174, 1977. <https://doi.org/10.2307/2529310>

LUPTON, D. **Fat**. 2. ed. New York: Routledge, 2018. 146 p. ISBN: 9780415524445.

NOBREGA, G. **Obesidade, Cirurgia Bariátrica e Emagrecimento: Vivências e Significados**. 1ª. ed. Curitiba: Juruá Editora, 2011, 150 p. ISBN-10: 853623430X

NORDIN, K.; BRORSSON, A. L.; EKBOM, K. Adolescents' experiences of obesity surgery: a qualitative study. **Surgery for Obesity and Related Diseases**, v. 14, n. 8, p. 1157-1162, 2018. <https://doi.org/10.1016/j.soard.2018.04.003>

NICE - National Institute for Health and Care Excellence. **Obesity: identification, assessment and management: Clinical guideline**. Reino Unido: NICE, 2014. 37 p. www.nice.org.uk/guidance/cg189/

PADWAL, R. *et al.* Bariatric surgery: a systematic review of the clinical and economic evidence. **J Gen Intern Med**, v. 26, n. 10, p. 1183-1194, 2011. <https://doi.org/10.1007/s11606-011-1721-x>

PEARL, R. L.; PUHL, R. M. Weight bias internalization and health: a systematic review. **Obesity Reviews**, v. 19, p. 1141-1163, 2018. <https://doi.org/10.1111/obr.12701>

PONT, J. S.; PUHL, R. M.; COOK, S. R.; SLUSSER, W. Stigma experienced by children and adolescents with obesity. **Pediatrics**, v. 140, n. 6, p. 1-11, 2017. <https://doi.org/10.1542/peds.2017-3034>

PONTZER, H. *et al.* Constrained Total Energy Expenditure and Metabolic Adaptation to Physical Activity in Adult Humans. **Current Biology**, v. 26, n. 3, p. 410-417, 2016. <https://doi.org/10.1016/j.cub.2015.12.046>

POLLAN, M. Definição de Nutricionismo. In: POLLAN, M. **Em defesa da comida: Um Manifesto**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Intrínseca; 2008. Cap. 2, p. 35-39. ISBN-10: 8598078336

POULAIN, J. P. **Sociologia da obesidade**. 1. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2014. 374 p. ISBN: 853960437X.

PUHL, R. M.; BROWNELL, K. D. Bias, Discrimination, and Obesity. **Obesity Research**, v. 9, n. 12, p. 788-805, 2001. <https://doi.org/10.1038/oby.2001.108>

PUHL, R. M.; HEUER, C. A. The Stigma of Obesity: A Review and Update. **Obesity**, v. 17, n. 5, p. 941-964, 2009. <https://doi.org/10.1038/oby.2008.636>

RAVES, D. M.; BREWIS, A.; TRAINER, S.; HAN, S. Y.; WUTICH, A. Bariatric Surgery Patients' Perceptions of Weight-Related Stigma in Healthcare Settings Impair Post-surgery Dietary Adherence. **Frontiers in Psychology**, v. 10, n. 1497, p. 1-13, 2016. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2016.01497>. ISSN=1664-1078.

ROISMAN, G. I.; MASTER, A. S.; COATSWORTH, J. D.; TELLEGEN, A. Salient and emerging developmental tasks in the transition to adulthood. **Child Dev**, v. 75, p. 123-133, 2004. <https://doi.org/10.1111/j.1467-8624.2004.00658.x>

SCHWIMMER, J. B.; BURWINKLE, T. M.; VARNI, J. W. Health-Related Quality of Life of Severely Obese Children and Adolescents. **JAMA**, v. 289, n. 14, p. 1813-1819, 2003. <https://doi.org/10.1001/jama.289.14.1813>

SHOAR, S. *et al.* Long-Term Outcome of Bariatric Surgery in Morbidly Obese Adolescents: a Systematic Review and Meta-Analysis of 950 Patients with a Minimum of 3 years Follow-Up. **Obesity Surgery**, v. 27, p. 3110-3117, 2017. <https://doi.org/10.1007/s11695-017-2738-y>

SILVA, S. P.; MAIA, A. C. Obesity and Treatment Meanings in Bariatric Surgery Candidates: A Qualitative Study. **Obesity Surgery**, v. 22, p. 1714-1722, 2012. <https://doi.org/10.1007/s11695-012-0716-y>

STAALESEN, T. *et al.* Development of Excess Skin and Request for Body-Contouring Surgery in

Postbariatric Adolescents. **Plastic and Reconstructive Surgery**, v. 134, n. 4, p. 627-636, 2014. <https://doi.org/10.1097/PRS.0000000000000515>

STANFORD, F. C. *et al.* Comparison of Short and Long-Term Outcomes of Metabolic and Bariatric Surgery in Adolescents and Adults. **Frontiers in Endocrinology**, v. 24, n. 157, p. 1-8, 2020. <https://doi.org/10.3389/fendo.2020.00157>.

STEFFEN, K. J.; ENGEL, S. G.; POLLERT, G. A.; LI, C.; MITCHELL, J. E. Blood alcohol concentrations rise rapidly and dramatically after Roux-en-Y gastric bypass. **Surgery for Obesity and Related Diseases**, v. 9, n. 3, p. 470-473, 2013. <https://doi.org/10.1016/j.soard.2013.02.002>.

STEVENS, C. Sick but healthy: bariatric patients and the social construction of illness and disability. **Social Health Illn**, v.42, p. 907-924, 2020. <https://doi.org/10.1111/1467-9566.13074>

TANVEER ADIL, M. D. *et al.* Meta-analysis of the effect of bariatric surgery on physical activity. **Surgery for Obesity and Related Diseases**, v. 15, n. 9, p. 1620-1631, 2019. <https://doi.org/10.1016/j.soard.2019.06.014>

TEIXEIRA, F. V.; PAIS-RIBEIRO, J. L.; MAIA, A. R. Beliefs and practices of healthcare providers regarding obesity: a systematic review. **Rev. Assoc. Med. Bras**, v.58, n. 2, p. 254-262, 2012. <https://doi.org/10.1590/S0104-42302012000200024>

TIGGEMANN, M.; ROTHBLUM, E. D. Gender differences in social consequences of perceived overweight in the United States and Australia. **Sex Roles**, v. 18, p. 75-86, 1988. <https://doi.org/10.1007/BF00288018>

TROOBOFF, S. W. *et al.* Psychosocial Outcomes Following Adolescent Metabolic and Bariatric Surgery: A Systematic Review and Meta-Analysis. **Obesity Surgery**, v. 29, p. 3653-3664, 2019. <https://doi.org/10.1007/s11695-019-04048-3>

WHITE, B.; DOYLE, J.; COLVILLE, S.; NICHOLLS, D.; VINER, R. M.; CHRISTIE, D. Systematic review of psychological and social outcomes of adolescents undergoing bariatric surgery, and predictors of success. **Clinical Obesity**, v. 5, p. 312-324, 2015. <https://doi.org/10.1111/cob.12119>

WILLCOX, K. *et al.* Patient and Parent Perspectives of Adolescent Laparoscopic Adjustable Gastric Banding (LAGB). **Obesity Surgery**, v. 26, p. 2667-2674, 2016. <https://doi.org/10.1007/s11695-016-2156-6>

WOODARD, G. A.; DOWNEY, J.; HERNANDEZ-BOUSSARD, T.; MORTON, J. M. Impaired Alcohol Metabolism after Gastric Bypass Surgery: A Case-Crossover Trial. **Journal of the American College of Surgeons**, v. 212, n. 2, p. 209-214, 2011. <https://doi.org/10.1016/j.jamcollsurg.2010.09.020>.

YOSHINO, N. L. **A normatização do corpo em "excesso"**. 2010. 377 p. Tese (Doutorado em Saúde Coletiva) - Faculdade de Ciências Médicas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2010.

ZELLER, M. H. *et al.* Cigarette Use and Adolescent Metabolic and Bariatric Surgery. **Obesity**, v. 29, p. 579-586, 2021. <https://doi.org/10.1002/oby.23084>.

ZELLER, M. H. *et al.* Alcohol use risk in adolescents 2 years after bariatric surgery. **Surgery for Obesity and Related Diseases**, v. 13, n. 1, p. 85-94, 2017. <https://doi.org/10.1016/j.soard.2016.05.019>.

ZELLER, M. H.; MOD, A. C.; NOLL, J. G.; LONG, J. D.; INGE, T. H. Psychosocial Functioning Improves Following Adolescent Bariatric Surgery. **Obesity**, v. 17, p. 985-990, 2009. <https://doi.org/10.1038/oby.2008.644>

PERCEPÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE MANIPULADORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EM DUAS FEIRAS NO ESTADO DO AMAZONAS

Hygienic and Sanitary perceptions of handlers of products of animals origin at two fairs in the state of Amazonas

Naytê Figueredo da Silva¹; Djeyla da Silva Corrêa²; Vanessa Maria Machado Ale³

1. Discente do curso de Medicina Veterinária. Centro Universitário FAMETRO - Manaus- AM, Brasil.

2. Discente do curso de Medicina Veterinária. Centro Universitário FAMETRO - Manaus- AM, Brasil.

3. Docente do curso de Medicina Veterinária. Centro Universitário FAMETRO - Manaus- AM, Brasil.

nay.figueiredo.xx@gmail.com, djeyla13@gmail.com, vanessa.ale@fametro.edu.br

Resumo: As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são elementos essenciais no que se refere a qualidade e segurança dos alimentos de origem animal. Algumas consequências da manipulação inadequada são as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's). Objetivou-se neste estudo, avaliar o nível de informação dos manipuladores de alimentos de origem animal, atuantes em feiras de Manaus e Autazes - AM, quanto à higiene e segurança alimentar. Foram analisados dados obtidos por meio de um questionário fechado, aplicado a 39 manipuladores de duas feiras. Destes, 87,5% afirmaram não ter recebido nenhuma informação ou treinamento sobre Boas Práticas de Fabricação (BPF) por parte de algum órgão federal, estadual ou municipal. Tal resultado mostra que a falta de capacitação reflete nas práticas dos manipuladores, resultando em produtos com baixa qualidade microbiológica que podem representar risco iminente à segurança dos alimentos e aos consumidores.

Palavras-chave: Alimentos de Origem Animal. Boas Práticas de Fabricação. Saúde Pública.

Abstract: Good Manufacturing Practices (GMP) are essential elements with regard to the quality and safety of foods of animal origin. Some consequences of improper handling are Foodborne Diseases. The objective of this study was to evaluate the information level about handlers of animal source food, working in fairs in Manaus and Autazes - AM, regarding hygiene and food safety. Data obtained through a closed questionnaire, applied to 39 handlers from two fairs, were analyzed. Of these, 87.5% had not received any information or training on Good Manufacturing Practices (GMP) from any federal, state or municipal agency. This result shows that the lack of training reflects on the handler's practices, resulting in products with low microbiological quality that can represent an imminent risk to food safety and to consumers.

Keywords: Foods of Animal Origin. Good Manufacturing Practices. Public health.

INTRODUÇÃO

As feiras têm grande importância nas cidades de pequeno e médio porte, por contribuir na geração de renda para a população local e rural, no fornecimento direto aos consumidores e movimentação do comércio urbano (ARAUJO; RIBEIRO, 2018). Além disso, possibilitam que os consumidores tenham informações específicas dos produtos, como o local de origem do produto, o tipo de sistema de produção, transporte e armazenamento (CARVALHO; GROSSI, 2019).

Conforme descreve Coutinho et al. (2006), apesar da relevância das feiras, não é incomum encontrar problemas estruturais, de higiene, comercialização de produtos de origem duvidosa, mal armazenados etc. Problemas como esses acabam contrariando a legislação sanitária, comprometendo a qualidade dos produtos comercializados e, conseqüentemente, a saúde de quem irá consumi-lo.

A qualidade e a segurança são elementos essenciais no que se refere aos alimentos de origem animal. Eles devem oferecer, acima de tudo, segurança microbiológica. Para isso, algumas precauções são indispensáveis para preservar os alimentos, como a manutenção das condições higiênico-sanitárias pelo manipulador em todo processo de fabricação (ANDREOTTI et al., 2003)

Algumas conseqüências da manipulação inadequada são as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's). O termo "doença transmitida por alimento", refere-se a uma síndrome caracterizada por anorexia, náuseas, vômitos e/ou diarreia, com ou sem febre (BRASIL, 2010). Essa síndrome ocorre devido à ingestão de alimentos ou água contaminados por bactérias, toxinas produzidas pelas bactérias, vírus, parasitas e substâncias tóxicas.

No Brasil, entre 2009 a 2018, foram registrados 6.093 surtos, com 672.873 pessoas expostas, 122.187 doentes e 99 mortes relacionadas à DTA. A região norte ocupou a 4ª posição com aproximadamente 50 surtos, configurando-se como a região com um dos menores registros (BRASIL, 2019)

Em contrapartida, o estado do Amazonas apresentou um significativo aumento no número de surtos notificados, sendo 13 surtos em 2018 e 167 em 2019, o que o destaca como o estado mais expressivo da região. Dos 167 surtos notificados em 2019, em 160 destes, o agente causador não foi identificado, assim como o alimento envolvido no surto, que foi desprezado em 158 casos (AMARAL et al., 2021)

De acordo com Nolla e Cantos (2005), uma elevada fração de manipuladores não possui conhecimento sobre cuidados higiênico-sanitários necessários na fabricação de produtos. Os autores também relatam que a maior parte dos manipuladores desconhecem como podem contribuir para que o alimento tenha sua segurança afetada.

Diante disso, a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), recomenda que os manipuladores de alimentos sejam capacitados constantemente, para que todos estejam habilitados a realizar as atividades de forma higiênica e segura, evitando a proliferação de microrganismos, prevenindo riscos à saúde pública.

Assim, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) é um dos programas de autocontrole indispensáveis para todos os manipuladores. É por meio desses programas que se obtém controle higiênico-sanitário e de qualidade nas indústrias de produtos de origem animal. Além disso, permite que se tenha controle de microrganismos patogênicos e contaminações de naturezas diferentes (RAMOS; VILELA, 2016).

A RDC nº 216/2004 também estabelece a realização capacitação em Boas Práticas de Manipulação como obrigatória. A legislação orienta que todos os envolvidos na manipulação do alimento recebam cursos de capacitação. Devem ser feitas abordagens sobre contaminantes alimentares, DTA's, manipulação inadequada e Boas Práticas de Fabricação.

Nesse contexto, este estudo tem como objetivo mostrar as percepções dos manipuladores de alimentos de origem animal, em relação a higiene e segurança alimentar, ao mesmo tempo em que discute falhas em práticas higiênico-sanitárias.

Metodologia

Trata-se de um estudo qualitativo e quantitativo realizado em duas feiras municipais, sendo uma de Manaus e outra de Autazes, ambas de municípios pertencentes ao estado do Amazonas, localizado na região norte do Brasil. As feiras foram escolhidas devido a sua importância como um dos principais

pontos de distribuição de alimentos de origem animal para ambos os municípios.

A amostra de estudo foi composta por 39 manipuladores de produtos de origem animal. A escolha de tais manipuladores ocorreu devido a sua importância na saúde pública em relação a segurança alimentar. Destes, 18 eram atuantes na feira de Manaus e 21 na feira de Autazes - AM. A coleta de dados ocorreu durante os meses de dezembro de 2021 a janeiro de 2022.

Foi entregue aos participantes da pesquisa um formulário contendo 14 questões, com informações sociodemográficas e relacionadas ao conhecimento acerca de higiene e segurança alimentar, isso mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

As quatro primeiras questões refletiram a respeito do perfil sociodemográfico da amostra, caracterizavam o perfil dos entrevistados em relação a gênero, idade, nível de escolaridade e o tipo de produto com o que trabalhava. As demais eram fechadas de múltipla escolha e referiram-se aos conhecimentos e práticas higiênico-sanitárias.

Os dados obtidos foram computados e armazenados em planilhas no programa Microsoft Office Excel e expressos na forma de gráficos e tabelas. Isso, devido a possibilidade de organização dos dados e a forma de apresentação simples e clara, facilitando, assim, a compreensão e interpretação dos dados.

Conforme destaca Grandó, Nacarato e Lopes (2014), a estatística descritiva permite a análise de situações reais para o estabelecimento de relações e conclusões. Por isso, no presente estudo, a escolha por tal método estatístico incidiu por ser uma categoria que se adequa ao tipo de pesquisa realizada.

Para melhor didática e em busca de preservar a confidencialidade dos participantes da pesquisa, conforme a Resolução Nº510, de 7 de Abril de 2016, do Ministério da Saúde que exige a garantia da confidencialidade das informações, da privacidade dos participantes e da proteção de sua identidade, as feiras de Manaus e Autazes foram identificadas em "A" e "B", respectivamente.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Como evidencia a Tabela 1, observamos o perfil da população de estudo, o qual nos trouxe dados sociodemográficos. Dos 39 entrevistados, 82% foram do gênero masculino, e 38% alegaram ter concluído o ensino médio.

Tabela 1. Perfil sociodemográfico dos entrevistados.

CATEGORIAS	SUBCATEGORIAS	FA	FR%
GÊNERO	Feminino	7	18%
	Masculino	32	82%
FAIXA ETÁRIA	18 a 59 anos	33	85%
	Acima de 60 anos	6	15%
NÍVEL DE ESCOLARIDADE	Ensino fundamental incompleto	14	36%
	Ensino fundamental completo	5	13%
	Ensino médio incompleto	1	3%
	Ensino médio completo	15	38%
	Ensino superior incompleto	1	3%
	Ensino superior completo	3	8%
TIPO DE PRODUTO COM O QUE TRABALHA	Carne	23	59%
	Pescado	11	28%
	Leite e derivados	5	13%

Legenda: Fa – frequência absoluta; FR (%) – frequência relativa.
Fonte: Elaboração própria

Nos questionários aplicados, verificou-se que 85% dos entrevistados tinham idade entre 18 e 59 anos. Sobre o tipo de produto de origem animal com o que trabalham, 59% dos entrevistados atuam na comercialização de carne.

Gráfico 1. Informação ou treinamento em BFP.



Fonte: Elaboração própria

Fonte: Elaboração própria

Sobre o conhecimento de termos básicos como "Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's)", o percentual de manipuladores da feira B que afirmaram ter compreensão foi 16% menor em comparação ao dos manipuladores da feira A, onde 78% afirmaram ter percepção. Com isso, observou-se a necessidade de discussões a respeito do tema, pois é de extrema importância que os manipuladores compreendam o que são as DTAs e as consequências do consumo de um alimento contaminado.

Tais alterações também foram observadas em um estudo que avaliou o conhecimento de manipuladores de alimentos em supermercados da região metropolitana de Londrina, no qual apenas 35% dos respondentes afirmaram ter conhecimento do que era DTA's (MARTINS et al., 2020).

Quando questionados se haviam recebido alguma informação ou treinamento sobre Boas Práticas de Fabricação (BPF) por parte de algum órgão federal, estadual ou municipal, o percentual que respondeu ter recebido foi baixo em ambas as feiras, sendo 11% na feira A e 14% na feira B (gráfico 1).

Assim, nota-se que a carência de informação dos manipuladores sobre DTA's e BPF's ocorre, principalmente, pela falta de ações educativas, treinamentos e capacitação dos manipuladores nas feiras. Ferreira e Fogaça (2018), apresentaram resultados semelhantes a estes, quando observaram que apenas 25% dos entrevistados alegaram terem sido capacitados.

Essa falta de disseminação de informação por parte dos órgãos competentes, reflete nas práticas dos manipuladores, resultando em produtos com baixa qualidade microbiológica. Patrocínio e Cadete (2022) afirmam que é fundamental que os funcionários recebam capacitações sobre as BPF na cadeia produtiva. As BPF são um conjunto de normas e procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária (BRASIL, 2004).

Sobre o questionamento se os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) como touca, luvas e aventais seriam eficazes para a segurança do alimento, 94% dos manipuladores da feira A, afirmaram ser eficaz para proteger o alimento e 6% respondeu não ser eficaz. Já na feira B, 80% dos entrevistados responderam que sim, 20% que não ou não souberam responder. Observou-se que a maior deficiência de orientação quanto ao uso de EPI's foi na feira B.

Esse déficit de informação ocorre devido à menor promoção de treinamentos aos manipuladores atuantes em interior. Além disso, o fato de não terem alcance a outros recursos de conhecimento como internet, livros, artigos e revistas, contribui para que ocorra a desigualdade no acesso à informação quando comparado aos manipuladores residentes da capital.

Embora tais EPI's sejam indicados, é necessário que o manipulador receba orientação para utilizá-los de forma correta pois, de acordo com uma pesquisa de perfil microbiológico realizada por Medeiros, Carvalho e Franco (2017) em um restaurante universitário, foi encontrado um alto grau de contaminação

nos EPI's.

Quanto aos principais microrganismos causadores de DTA's listados no questionário, solicitou-se que os entrevistados marcassem aqueles que possuíam o conhecimento (Tabela 2).

Tabela 2 – Microrganismos conhecidos pelos entrevistados.

M.O	FEIRA A		FEIRA B	
	Fa	FR (%)	Fa	FR (%)
<i>Samonella spp</i>	8	44,4%	3	14,3%
<i>Staphylococcus aureus</i>	2	11,1%	2	9,5%
<i>Escherichia coli</i>	2	11,1%	1	4,8%
Nenhum	6	33,3%	15	71,4%
Soma	18	100,0%	21	100,0%

Legenda: MO - Microrganismo; Fa - frequência absoluta; FR (%) - frequência relativa ao número de manipuladores que marcaram os MO que conheciam.

Fonte: elaboração própria

Os manipuladores da feira A apresentaram maior percentual de percepção (66,7%) em relação aos manipuladores da feira B (28,6%). A falta de conhecimentos quanto aos microrganismos pode ser comprovada pelo baixo nível de escolaridade dos feirantes da feira B. Tal resultado condiz com os de Almeida et al. (2011), que vincula as noções microbiológicas a este fundamento

De acordo com Seixas e Muttoni (2020), os agentes patogênicos causadores de DTA's mais comuns nos últimos 17 anos no Brasil foram *Salmonella spp.*, *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*. Sendo assim, é importante que os manipuladores tenham conhecimento de tais microrganismos em relação às formas de transmissão, onde encontrá-los e como evitar sua proliferação.

Sobre a percepção dos entrevistados quanto à influência da manipulação dos alimentos na transmissão de doenças, 89% dos manipuladores na feira A e 86% na feira B, afirmaram ter contribuição. Apesar disso, deve-se destacar o percentual de manipuladores das feiras A e B que responderam não saber, totalizando 11 e 14%, respectivamente.

Assim, através desse cenário, fica perceptível que a qualidade do produto em algum momento pode ser prejudicada por manipuladores que não tenham a noção do risco de um alimento manipulado de forma inadequada.

Dias (2017), afirma que o manipulador deve compreender sua importância e comprometimento na segurança alimentar para que, somado ao processo de treinamento, seja possível proporcionar um alimento seguro ao consumidor.

Em relação à interferência da água na segurança do alimento, 89% na feira A e 86% na feira B, afirmaram ter influência. Deve-se considerar o percentual de entrevistados em ambas as feiras que respondeu não ter interferência (somando 25%). Isso revela que estes desconhecem os riscos da utilização de água de má qualidade, assim, podendo prejudicar o êxito de importantes etapas do processo de produção.

Gráfico 2. Sobre o hábito de ir trabalhar doente.



Sobre isso, Silva, Dutra e Cadima (2016), explicam que a qualidade da água interfere no processo produtivo, uma vez que se trata de um elemento imprescindível e participa de todo processo de higiene do produto, equipamentos, utensílios e ambiente de processamento. Os autores também relatam que a água deve receber monitoramento e controle de qualidade severos para que não se torne um veículo de contaminação do alimento.

Quanto ao questionamento sobre a interferência das etapas de transporte, recebimento, armazenamento, preparo, distribuição e consumo na qualidade e segurança do alimento, 94% dos entrevistados na feira A, afirmaram que possui influência e 6% afirmaram que não possui. Já na feira B, o percentual de manipuladores que responderam ter influência caiu para 76%, seguido de 5% que afirmaram não ter e 14% que afirmaram não saber.

A queda nos percentuais também reflete as falhas na promoção de medidas educativas na feira B e as limitações dos manipuladores quanto ao acesso a outros recursos de informação. Dessa forma, os manipuladores acabam tendo práticas de manipulação impróprias durante alguma etapa do processamento, propiciando a contaminação do alimento.

Um exemplo é a exigência do controle sobre as condições de temperatura dos produtos, pois quando mantidos em temperatura inadequada, tem sua vida útil e a qualidade afetadas. Para isso, a RDC nº 216/2004, estabelece padrões que devem ser seguidos pelos estabelecimentos de alimentação durante o processamento, com o objetivo de garantir boa qualidade sanitária dos alimentos.

Em relação ao hábito de ir trabalhar estando acometido por alguma doença, o percentual de manipuladores na feira B que informaram ir estando doente, é 8% maior em comparação com a feira A. Essa alta também pode ser observada nos entrevistados da feira B que relataram ir, às vezes, quando estão doentes (Gráfico 2).

Tal resultado mostra-se preocupante, pois essa atitude acaba possibilitando a contaminação do alimento no momento de execução das tarefas. Souza et al. (2015) apresentaram dados relativos ao estudo realizado em Uberada-MG, onde 40% dos entrevistados relataram trabalhar quando adoecem.

Sobre situações como essa, a RDC nº 216 de 2004 estabelece que os manipuladores doentes ou com lesões, devem ser impedidos de participar da preparação de alimentos, com o intuito de evitar o risco de contaminar os produtos, prevenindo assim, as DTAs causadas por manipuladores doentes (BRASIL, 2004).

Quanto à frequência em que é realizada a higienização das superfícies com as quais o alimento entra em contato, obteve-se um alto percentual em ambas feiras de manipuladores que afirmaram realizar uma vez ao chegar e outra para finalizar o expediente (duas vezes ao dia), conforme evidencia o Gráfico 3.

Gráfico 3. Frequência de higiene de superfícies



Esse hábito de utilizar, durante o dia todo, a mesma superfície para manipular alimentos, contribui para a ocorrência de contaminação cruzada, formação de biofilmes e aumento da carga microbiana nos alimentos. Rodrigues et al. (2020), analisaram a contaminação microbiológica do ar e de superfícies em uma unidade de alimentação e nutrição em Vitória - Espírito Santo, e identificaram um nível de contaminação alto em relação aos parâmetros microbiológicos permitidos.

Para Bridier et al. (2015), as superfícies de contato com o alimento que recebem higienização inadequada, podem apresentar uma alta carga microbiana e assim, favorecer a presença de patógenos nos alimentos. Além disso, Miranda e Schaffneer (2019), afirmam que microrganismos como os vírus, podem sobreviver em algumas superfícies por um longo período. Por isso, a limpeza das superfícies de contato com o alimento deve ser executada em intervalos regulares e frequentes ou de maneira contínua, possibilitando a manutenção da qualidade do produto.

Forsythe (2013) também destaca a importância da higienização correta no processo de produção, pois a desinfecção proporciona a redução do número de patógenos no ambiente e, com isso, é possível diminuir o grau de contaminação dos alimentos.

Considerações Finais

Diante dos resultados obtidos, podemos observar que embora algumas questões tenham apresentado resultados satisfatórios, deve-se levar em consideração o percentual de manipuladores que não alcançaram o mesmo desempenho, pois mostra a existência de lacunas que impossibilitam o sucesso na segurança alimentar.

Os aspectos higiênico-sanitários irregulares observados, sugerem que os alimentos se encontram susceptíveis a contaminação em algum momento durante a cadeia produtiva, seja no recebimento, processamento, armazenagem ou na comercialização do produto. Por isso, fica perceptível a necessidade de melhorar o nível de conhecimento e práticas higiênico-sanitárias dos manipuladores das feiras de Manaus e Autazes - AM. Alertar a respeito da importância da segurança alimentar, riscos sanitários e boas práticas de manipulação de alimentos são medidas fundamentais para a obtenção de um alimento seguro.

Sendo assim, destaca-se a importância de técnicas educacionais com os manipuladores por meio da realização de treinamentos e capacitação. Através da promoção de saúde com os manipuladores, será possível minimizar os riscos de transmissão de doenças veiculadas pelos alimentos, proporcionando um alimento seguro e de qualidade, além de eliminar a exposição de consumidores a fatores condicionantes e determinantes de doenças.

Referências

- ALMEIDA, M. D; PENA; P. G. L. Feira livre e risco de contaminação alimentar: estudo de abordagem etnográfica em Santo Amaro, Bahia. **Revista Baiana de Saúde Pública**, v. 35, n. 1, p. 110-110, 2011.
- AMARAL, S. M. B. et al. Panorama dos surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil no período de 2009 a 2019. **RECIMA21-Revista Científica Multidisciplinar-ISSN 2675-6218**, v. 2, n. 11, p. e211935-e211935, 2021.
- ANDREOTTI, A. et al. < b> Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal. **Iniciação Científica Cesumar**, v. 5, n. 1, p. 29-33, 2003.
- ARAUJO, A. M.; RIBEIRO, E. M.. Feiras, feirantes e abastecimento: uma revisão da bibliografia brasileira sobre comercialização nas feiras livres. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 26, n. 3, p. 561-583, 2018.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: Regulamento Técnico de Boas Práticas de Serviços de Alimentação. Brasília, **DOU - Diário Oficial da União**, 2004.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Resolução nº 510, de 7 de abril de 2016. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2016.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. – Brasília: **Editora do Ministério da Saúde**, 2010.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil**. Brasília. 2019.
- BRIDIER, A.; SANCHEZ-VIZUETE, P.; GUILBAUD, M.; PIARD, J.-C.; NAÏTALI, M.; BRIANDET, R.. Biofilm-associated persistence of food-borne pathogens. **Food Microbiology**, [S.L.], v. 45, p. 167-178, fev. 2015. Elsevier BV.
- CARVALHO, F. F.; GROSSI, S. F. Importância Das Feiras Livres E Seus Impactos Na Agricultura Familiar. **Revista Interface Tecnológica**, [S.L.], v. 16, n. 2, p. 226-234, 21 dez. 2019.
- COUTINHO, E. P. et al. Condições de higiene das feiras livres dos municípios de Bananeiras, Solânea e Guarabira. **X Encontro de Extensão**, p. 1-9, 2006.
- DE OLIVEIRA ÁVILA, M. et al. A importância do controle das condições microbiológicas e higiênico sanitárias na prevenção de doenças transmitidas por alimentos-uma revisão de literatura. **Revista Expressão Científica (REC)**, v. 1, n. 1, 2016.
- DIAS, R. M. F.; SANTOS, I. C. B. Aplicação das boas práticas em restaurantes e lanchonetes localizados em instituição de Ensino Superior de Salvador. **Revista Higiene Alimentar**, v. 31, 2017
- FERREIRA, Y. G. S.; FOGAÇA, L. C. S. Levantamento do nível de conhecimento dos manipuladores de serviços de alimentação em feiras livres sobre Boas Práticas de Fabricação, na Cidade de Vitória da Conquista - BA. **Id On Line Revista de Psicologia**, [S.L.], v. 12, n. 40, p. 1093-1104, 30 maio 2018.
- FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. Artmed Editora, 2013.
- GRANDO, R. C.; NACARATO, A. M.; LOPES, C. E. Narrativa de Aula de uma Professora sobre a Investigação Estatística. **Educação & Realidade**, v.39, n.4, p.985-1002, 2014.
- KOCHANSKI, S.; PIEROZAN, M.K.; MOSSI A.J.; TREICHEL, H.; CANSIAN, R.L; GHISLENI, C.P.; TONIAZZO, G. Avaliação das condições microbiológicas de uma unidade de alimentação e nutrição. **Alim. Nutr. Araraquara.**, 20(4):663-668, 2009.
- MARTINS, G. C. G et al. Nível de conhecimento dos manipuladores de alimentos de origem animal sobre segurança alimentar: Londrina e região. **Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal**, v. 14, n. 2, p. 185-195, 2020
- MEDEIROS, M. G.; CARVALHO, L. R.; FRANCO, R. M. Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 22, p. 383-392, 2017.
- MIRANDA, R.C; SCHAFFNER, D.W. Virus risk in the food supply chain. **Current Opinion in Food Science**, v.30, p.38-48, 2019.

NOLLA, A. C.; CANTOS, G. A. 2005. Relação entre a ocorrência de enteroparasitoses em manipuladores de alimentos e aspectos epidemiológicos em Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 21, p. 641-645, 2005.

PATROCÍNIO, L. D. L.; CADETE, M. M. M. **Práticas e Conhecimentos Higiênicos-Sanitários de Manipuladores no Processo de Preparo dos Alimentos em Restaurantes. e-hum**, v. 14, n. 2, p. 41-64, 2022.

PEREIRA, W.B.B; ZANARDO, V.P.S. Gestão de Boas Práticas em uma Cantina Escolar. **Revista Vivências**, v.16, n.30, p.193-200, 2020.

RAMOS, G. V.; VILELA, J. Implantação dos programas de autocontrole em indústrias de alimentos de origem animal. **XII SEGeT: Simpósio de Excelência em Gestão e Tecnologia-Desenvolvimento de Competências Frente aos Desafios do Amanhã-Resende, RJ, 2016**.

RODRIGUES, A. F.; SILVA, J. D. B. da; LEPAUS, B. M.; JOSÉ, J. F. B. de S. Avaliação da contaminação microbiológica do ar e de superfícies em uma unidade de alimentação e nutrição. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 9, p. 66794-66804, 2020.

SEIXAS, P.; MUTTONI, S. M. P. Doenças transmitidas por alimentos, aspectos gerais e principais agentes bacterianos envolvidos em surtos: uma revisão. **Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde-NUTRIVISA-(Journal of Nutrition and Health Surveillance)**, v. 7, n. 1, p. 23-30, 2020.

SILVA, G.; DUTRA, P. R.S.; CADIMA, I. M. **Higiene na indústria de alimentos**. 2016.

SOUZA, G. C.; SANTOS, C. T. B.; ANDRADE, A. A.; ALVES, L. Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 20, p. 2329-2338, 2015.

RECONHECIMENTO E USOS ALIMENTARES DAS ESPÉCIES DE CREM *Tropaeolum pentaphyllum* E *Armoracia rusticana* EM SANTA CATARINA

Recognition and food uses of crem species Tropaeolum pentaphyllum and Armoracia rusticana in Santa Catarina

Facundo Exequiel Chappores Terra ¹; Leo Serpa ²; Liz Cristina Camargo Ribas ³

1. Tecnólogo em Gastronomia (IFSC)

2. Graduado em Ciências Agrícolas (UFSC); Especialista em Ciência e Tecnologia dos Alimentos (UPF); Mestre em Engenharia dos Alimentos (URI/RS); Doutor em Engenharia dos Alimentos (UFSC); Professor do Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão do Campus Florianópolis-Continente do IFSC

3. Bacharel e Licenciada em Ciências Biológicas (UFSC); Mestre em Biotecnologia (UFSC); Professora do Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão do Campus Florianópolis-Continente do IFSC

facundochappores@gmail.com, lizribas@ifsc.edu.br, leo.serpa@ifsc.edu.br

Resumo: O Brasil é um país que se destaca mundialmente pela sua biodiversidade. Em contraposição, apresenta uma alimentação com baixa variedade, baseada em espécies exóticas. Estudos em prol do incremento da diversidade alimentar, a partir de espécies autóctones brasileiras, bem como de plantas alimentícias não convencionais se fazem necessários, fomentando tanto a soberania como a segurança alimentar. Dentro deste contexto, o atual estudo teve como objetivo avaliar o conhecimento popular e caracterizar o consumo da espécie nativa brasileira *Tropaeolum pentaphyllum* (crem-trepador) e da espécie exótica *Armoracia rusticana* (raiz-forte, crem) em Santa Catarina. Destaca-se que ambas as espécies são utilizadas na preparação de uma conserva tradicional, a partir de suas raízes raladas. Para essa caracterização, utilizou-se um questionário virtual, aplicado a 509 pessoas (n), sendo essa uma amostra representativa da população catarinense ($E= 4,5\%$, $p<0,05$). Observou-se que poucas pessoas conhecem a planta de *A. rusticana* (21%) e de *T. pentaphyllum* (17%). Entretanto, 58% da população afirmaram conhecer a conserva tradicional elaborada com ambas, e 46% afirmaram já ter consumido. A maioria dos que conhecem a espécie nativa são de ascendência italiana (47%), enquanto que para a espécie exótica são de ascendência alemã (32%). Em relação à origem, 72% da conserva de crem adquirida pelos respondentes consumidores foi produzida artesanalmente. A frequência de consumo da conserva foi baixa, sendo que 57% dos respondentes que já consumiram afirmaram ter consumido uma ou poucas vezes na vida. Em relação ao emprego gastronômico, o uso do crem foi apontado no acompanhamento de carnes (44%), puro (15%), em sopas, caldos e cremes (15%), saladas (14%), feijão (7%), massas (4%), assim como de peixes e derivados (2%).

Palavras-chave: crem, raiz-forte, gastronomia.

Abstract: Brazil is a country that stands out worldwide for its biodiversity. In contrast, it has a diet with low variety, based on exotic species. Studies in favor of increasing food diversity, from Brazilian autochthonous species, as well as unconventional food plants are necessary, promoting both sovereignty and food security. Within this context, the present study aimed to evaluate popular knowledge and characterize the consumption of the native Brazilian species *Tropaeolum pentaphyllum* (climber crem) and the exotic species *Armoracia rusticana* (horseradish) in state of Santa Catarina. It is noteworthy that both species are used in the preparation of a traditional pickle, from their grated roots. For this characterization, a virtual questionnaire was used, applied to 509 people (n), which is a representative sample of the population of Santa Catarina (Sampling error = 4.5%, $p<0.05$). It was observed that few people know the plants of *A. rusticana* (21%) and *T. pentaphyllum* (17%). However, 58% of the population claimed to know the traditional pickle made with both, and 46% said they had already consumed it. Of those who know the native species, most are of Italian descent (47%), while for the exotic species they are of German descent (32%). In relation to origin, 72% of the pickle purchased by the consumer respondents was produced by hand. The frequency of consumption of pickles was low, with 57% of respondents who have already consumed it claiming to have consumed it once or a few times in their lifetime. Regarding the gastronomic use, the use of pickle (made with the two species) was mentioned in the accompaniment of meats (44%), pure (15%), in soups, broths and creams (15%), salads (14%), beans (7%), pasta (4%), as well as fish products (2%).

Keywords: crem, horseradish, gastronomy.

1.Introdução

Atualmente se verifica uma padronização do consumo de alimentos, decorrente tanto do processo de industrialização como da globalização. Historicamente, essa padronização ocorreu especialmente a partir do evento conhecido como "Revolução Verde", onde processos de mecanização e padronização do campo (com uso de agrotóxicos e fertilizantes químicos) permitiram a produção de alimentos em larga escala, com foco na exportação (MIRANDA, 2004).

Em contraposição, esses processos e eventos geraram impactos ambientais negativos, além da elevada redução da biodiversidade alimentar da humanidade – o que pode ser constatado em supermercados e centros de comercialização de alimentos em todo o mundo, onde o número de espécies presentes nas gôndolas não representa nem minimamente a potencial biodiversidade nativa dos territórios locais.

A biodiversidade é um conceito normalmente atrelado ao número de espécies de uma determinada região, mas não se limita a isso: engloba a diversidade encontrada em diferentes níveis de organização ecológica, assim como em nível genético (ALMEIDA, 2003).

Cada país, região ou lugar apresenta em seu território uma biodiversidade autóctone, a partir da qual o ser humano cria e desenvolve hábitos e adaptações, desenvolvendo uma identidade regional de acordo com os insumos e características presentes nos ecossistemas encontrados. Conforme Klein (2013), essa identidade tende a diminuir devido à intensificação das relações sociais da globalização.

O Brasil é considerado um país megadiverso, detentor de 15% a 20% das espécies mundiais (CORADIN *et. al.*, 2011). Apesar dessa riqueza, ela é ainda subutilizada e negligenciada pela maior parte da população. Cerca de 90% das espécies não fazem parte da alimentação (KINUPP; LORENZI, 2014). Em nível mundial, há cerca de 400 mil espécies vegetais (RBG KEW, 2016), mas apenas 12 espécies (somadas 5 espécies animais) fornecem 75% do alimento mundial (FAO, 2005).

Mesmo com essa elevada variedade de espécies em seu território, fonte de recursos alimentares, a dieta do brasileiro é pobre e pouco diversificada. Conforme pesquisa realizada entre 2017 e 2018 (IBGE, 2020), a dieta da população do país é baseada em apenas dez alimentos (arroz, feijão, pão francês, carne bovina, frango, banana, leite, refrigerantes, cervejas e açúcar cristal), os quais compõem 45% da dieta de cada cidadão e oneram cerca de um terço do orçamento pessoal.

A produção e consumo baseados em poucas variedades de alimentos representam um risco para o futuro alimentar da humanidade, tanto em termos nutricionais como ambientais. A diversidade no campo e no prato garante diversidade em nível genético, auxiliando na resistência das culturas a pragas e a condições climáticas adversas, garantindo a produção a longo prazo. Já o consumo de alimentos diversificados auxilia na segurança alimentar e nutricional da população.

Segundo a Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, o aproveitamento de espécies nativas para diversificação alimentar no país pode colaborar na redução da insegurança alimentar que afeta pelo menos 55% dos brasileiros (REDE PENSSAN, 2021). Ao mesmo tempo, pode promover uma alimentação mais saudável, contemplando a biodiversidade regional e mantendo viva também uma tradição histórica que é o consumo e cultivo desses recursos (BRASIL, 2015). O cultivo de plantas nativas, por sua vez, é facilitado pela adaptação e resistência das espécies ao clima local, uma vez que seus genes foram selecionados por inúmeras gerações passadas (CORADIN, 2011).

No Estado de Santa Catarina, é possível encontrar uma espécie de planta trepadeira nativa, subutilizada na alimentação: *Tropaeolum pentaphyllum* Lam., conhecida como crem ou crem-trepador, empregada principalmente para fins culinários como uma guarnição ou tempero (PANACHUK, 2015). Geralmente são utilizados seus tubérculos, os quais apresentam sabor característico e elevada pungência. Além dos tubérculos, suas folhas e flores também podem ser consumidas, geralmente em saladas e refogados (KINUPP; LORENZI, 2014). É nativo de algumas formações vegetacionais da Mata Atlântica, com ocorrência natural especialmente em territórios da Região Sul, nos estados do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul (CNCFlora, 2012; LIMA *et al.*, 2020).

Por outro lado, com emprego gastronômico similar ao da espécie anterior, encontra-se outra planta de porte herbáceo, conhecida também como crem ou raiz-forte europeia: *Armoracia rusticana* G. Gaertn., B. Mey. & Scherb. Apesar de não ser originária do Brasil, é cultivada e utilizada como condimento ou

tempero por parte da população do Sul do país (especialmente de origem germânica e italiana), sendo considerada uma planta alimentícia não convencional (PANC) no Brasil (KINUPP; LORENZI, 2014). Sua região de origem é apontada para a Ucrânia e o Sul da Rússia, porém seu cultivo e uso se espalhou por toda Europa e atualmente é uma planta cultivada mundialmente (RBG KEW, 2021). A planta é utilizada há milênios e foi introduzida no país com a vinda de navios europeus. Adaptou-se ao clima subtropical da Região Sul, por ser mais ameno (EMBRAPA, 2013; SILVA *et al.*, 2012). Seu cultivo se concentrou também nessa Região pela influência da colonização alemã, italiana e polonesa, sendo que essas culturas já faziam o uso da raiz-forte na culinária em seu país (SILVA *et al.*, 2012). Apesar de já apresentar emprego gastronômico no Sul do Brasil, sua utilização parece estar diminuindo, sendo utilizada de forma mais restrita por comunidades tradicionais dos grupos étnicos descritos.

Dentro desse contexto, o trabalho teve como objetivo avaliar o conhecimento popular e caracterizar o consumo da espécie nativa brasileira *Tropaeolum pentaphyllum* (crem-trepador) e da espécie exótica *Armoracia rusticana* (raiz-forte) no Estado de Santa Catarina, objetivando a prospecção de novos insumos da biodiversidade alimentar para uma gastronomia mais diversificada e com identidade territorial.

2. Contexto teórico

2.1 Biodiversidade e o mundo moderno

Conforme Almeida (2003), o conceito de biodiversidade engloba no mínimo três dimensões: “o conjunto de espécies e animais, plantas e microrganismos, a variabilidade genética das populações de cada uma das espécies e os sistemas ecológicos, incorporando, assim, tanto os elementos não vivos como os processos ecológicos” (p.73). A Convenção sobre a Diversidade Biológica (CDB), por sua vez, define o termo como:

...a variabilidade de organismos vivos de todas as origens, compreendendo, dentre outros, os ecossistemas terrestres, marinhos e outros ecossistemas aquáticos e os complexos ecológicos de que fazem parte; compreendendo ainda a diversidade dentro de espécies, entre espécies e de ecossistemas (ONU, 1992, n.p.)

A partir da revolução industrial e do exponencial desenvolvimento do capitalismo, com foco na produção e comercialização de bens de consumo, muito da biota (seres vivos) mundial foi sendo modificada, especialmente para atender as demandas de mercado e as necessidades humanas, sendo vista como um produto desconectado de sua função primordial de integrar e manter os ecossistemas saudáveis para todas as formas de vida, incluindo a humanidade. Conforme Leal e colaboradores (2008), a “segunda natureza” surge pela intervenção e manipulação humana, considerada não espontânea. Para Diegues e colaboradores (1999), há uma natureza considerada produto das ações sociais e culturais humanas, fruto dos usos e da domesticação da fauna e flora, que apesar de ser positivo por um lado, pode acarretar impactos negativos aos ecossistemas originais.

Em função dos interesses humanos, com elevada exploração de fontes naturais finitas, invenção de materiais recalcitrantes (de difícil degradação), descaracterização de ecossistemas para dar lugar a plantações e criações, além de outras ações, a humanidade devastou nas últimas cinco décadas cinco vezes mais áreas naturais do que toda a humanidade no restante da história (SANTOS, 2010).

No Brasil, os primeiros impactos severos na biodiversidade se dão pelo extrativismo do pau-brasil, seguido pelas monoculturas de cana-de-açúcar, café e plantios para extração de celulose; mineração; expansão territorial urbana e geração de energia. Essas modalidades de produção e extração dividiram o território nativo, isolando-o ecologicamente, além de alterarem bacias hidrográficas (JOLY *et al.*, 2011). Impactos como esses no meio ambiente alteram diretamente a biodiversidade, aumentando o risco de extinções de espécies com desequilíbrio de suas cadeias e interações. Os ecossistemas são tanto mais estáveis quanto mais complexos e diversos, e sua permanência é função desse equilíbrio dinâmico (BATISTA *et al.*, 2005).

A publicação conjunta da Organização Mundial da Saúde e da Convenção sobre Diversidade Biológica (CDB; OMS, 2015) destaca que:

A biodiversidade é a fonte dos componentes da produção (grãos, pecuária, piscicultura), e é a diversidade

genética desses que assegura melhora contínua da produção de alimentos, permite que nos adaptemos às necessidades atuais e assegura a adaptabilidade às necessidades futuras. A biodiversidade agrícola também é essencial para os sistemas de produção agrária, sendo fundamental na prestação de serviços ecossistêmicos, como a polinização, o controle de pragas, o ciclo de nutrientes, o controle da erosão e o fornecimento de água (p.11).

2.2 Biodiversidade na alimentação e o Brasil

Segundo o relatório “*State of the world’s plants – 2016*” (RBG KEW, 2016), existem no mundo cerca e 391 mil espécies vegetais, das quais cerca de 31 mil apresentam alguma utilização humana e, dentre essas, apenas 5,5 mil são utilizadas na alimentação. No entanto, apenas 20 espécies suprem 90% do alimento mundial (KINUPP; LORENZI, 2014). Quando analisadas as fontes de calorías necessárias por pessoa em uma dieta, a monotonia alimentar é ainda maior: cerca de 50% delas são supridas por apenas três espécies vegetais: arroz, milho e trigo (FAO, 2005).

Os dados demonstram uma padronização e redução ao longo dos anos da diversidade alimentar humana, em termos globais, reflexo de eventos históricos e modificações de padrões de consumo. Dentre as causas dessa situação, destacam-se: o evento conhecido como “Revolução Verde”, com mecanização do campo, padronização de cultivos, implementação de monoculturas extensas com auxílio de agrotóxicos e fertilização química (LAZZARI; SOUZA, 2017); a transgenia aplicada a culturas alimentares, com padronização da biodiversidade a nível genético e dependência de agricultores de sementes e insumos de grandes fornecedores; e o processo de industrialização e globalização, com padronização não apenas de insumos, mas também de preparações, reduzindo as opções do que se consome e de como se consome (ZIMMERMANN, 2009).

Jantara e Almeida (2009) destaca que o atual modelo de agricultura tem conduzido os sistemas produtivos familiares a uma elevada subordinação à lógica produtiva das cadeias agroindustriais, conduzindo à fragilização das famílias agricultoras, com a redução de rendas, aumento da vulnerabilidade social, bem como da insegurança alimentar e nutricional. Conforme a CDB e a OMS (2015), o fomento da monocultura promovido pela agricultura moderna proporciona a padronização de genes vegetais e animais, tornando os cultivos e criações mais suscetíveis a pragas e perdas. Já a diminuição dos serviços ecossistêmicos de regulação natural, devido à pouca variedade genética na monocultura, pode acarretar no incremento do uso de agrotóxicos.

Essa redução e padronização da biodiversidade alimentar também pode ser constatada no Brasil, apesar de ser considerado um país megadiverso (MITTERMEIER *et al.*, 1997). Quando se tratam apenas de espécies vegetais, são estimadas para o território brasileiro cerca de 20% da flora mundial – aproximadamente 56 mil espécies, excluindo da equação os fungos e líquens (CORADIN; CAMILLO, 2018; GIULIETTI *et al.*, 2005).

Apesar de deter toda essa diversidade biológica, não se verifica com frequência no país uma relação de ajuda mútua entre sociedade e espécies nativas. Mesmo apresentando uma forte participação da agricultura na economia, o Brasil é um país dependente de espécies estrangeiras, dando atenção a apenas algumas poucas espécies nativas (CORADIN; CAMILLO, 2016).

A maioria das espécies nativas brasileiras com potencial alimentar está longe de representação nas prateleiras de mercados do país. A maior consumo de plantas nativas se concentra apenas em torno de oito espécies: abacaxi, amendoim, cacau, caju, goiaba, guaraná, mandioca e maracujá. Isso demonstra um baixo aproveitamento de sua riqueza autóctone, priorizando-se ainda espécies estrangeiras. No âmbito farmacêutico isso é também verificado, com raro uso medicinal de espécies nativas (CORADIN; CAMILLO, 2018).

A redução da biodiversidade alimentar pode ser vista na dieta do próprio brasileiro, o qual consome pouca variedade, em contraposição ao grande potencial de diversificação proporcionado pelos atributos naturais do país. Conforme a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017/2018 (IBGE, 2020), onde é analisado o consumo alimentar no Brasil, um terço dos gastos pessoais com alimentos são destinados apenas para aquisição de dez insumos (arroz, feijão, pão francês, carne bovina, frango, banana, leite, refrigerantes, cervejas e açúcar cristal), os quais compõem 45% da dieta de cada cidadão. Enfatiza-se que essa dieta foi constatada em todas as Regiões Brasileiras, não variando nem mesmo entre

áreas rurais e urbanas. Dentro dessa pouca variedade ainda figuram alimentos ultra processados e industrializados (refrigerante, cerveja, açúcar cristal), o que corrobora para uma dieta não saudável.

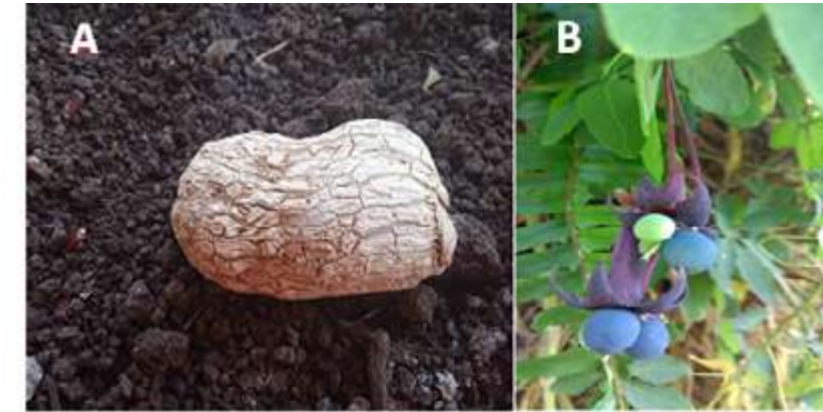
Segundo inquérito nacional sobre insegurança alimentar no contexto da pandemia da Covid-19 no Brasil (REDE PENSSAN, 2021), dos 211,7 milhões de brasileiros pelo menos 55% convivem com algum grau de insegurança alimentar, e 19 milhões (9%) convivem com a fome propriamente dita. Em contraposição, a diversificação alimentar poderia auxiliar em reverter esse quadro, garantindo a soberania e a segurança alimentar.

A soberania alimentar pode ser compreendida como a autonomia de uma nação e seus indivíduos em produzirem seu próprio alimento (não dependendo de terceiros), desenvolvendo assim sua própria capacidade de produção e conservação de culturas já existentes ao longo de todo território nacional (HOYOS; D'AGOSTINI, 2017). Já a segurança alimentar pode ser conceituada como o direito de todos por um alimento em quantidade e qualidade nutricional adequadas, que respeite a diversidade cultural e que seja socialmente e ambientalmente sustentável (CONSEA, 2004).

Como forma de diversificar a alimentação, com fomento da agricultura familiar, está a produção e consumo de espécies nativas, adaptadas ao território. Além delas, pode-se integrar as espécies conhecidas como "plantas alimentícias não convencionais" (PANC), que não são necessariamente plantas nativas e endêmicas, mas sim pouco conhecidas e subutilizadas por grande parte da população, apesar do seu potencial alimentício – geralmente plantas resistentes que ocorrem de maneira espontânea, sem muitos cuidados (KINUPP; LORENZI, 2021).

Dentre as espécies nativas do Sul do Brasil com potencial alimentar ainda subutilizado encontra-se *Tropaeolum pentaphyllum* Lam., conhecida popularmente como batata-crem, crem-trepador ou crem-de-baraço. Além dele, há na Região Sul do país um cultivo ainda pouco expressivo de uma planta alimentícia não convencional (PANC), utilizada com a mesma finalidade alimentar da espécie anteriormente descrita: trata-se da espécie *Armoracia rusticana* G. Gaertn., B. Mey. & Scherb., conhecida também como crem ou raiz-forte, originária do Velho Mundo.

Figura 1 – Característica morfológica do tubérculo (A) e da formação dos frutos (B) da planta brasileira conhecida como crem-trepador (*Tropaeolum pentaphyllum*)



Fonte: (A) Acervo pessoal dos autores (2020); (B) Ilse Hoss (2021).

Segundo informações da Sistema de Informação sobre a Biodiversidade Brasileira (SIBBr, 2020), a espécie conta com duas subespécies: *Tropaeolum pentaphyllum* subsp. *megapetalum* (Buchenau) Sparre, e *Tropaeolum pentaphyllum* Lam. subsp. *pentaphyllum*. De acordo com o Centro Nacional de Conservação da Flora (CNCFlora, 2012) e o Livro Vermelho da Flora do Brasil (MARTINELLI; MORAES, 2013), é uma espécie que se encontra segura em termos de estado de conservação, em grau pouco preocupante de ameaça (categoria Least Concern – LC), e não apresenta risco de extinção até o momento. Porém já fez parte da lista "Espécies Ameaçadas de Extinção do Rio Grande do Sul", na categoria vulnerável (CONSEMA, 2002 apud CNCFlora, 2012; KINUPP et al., 2011). Essa vulnerabilidade está relacionada ao fato do crescimento da muda se dar a partir dos tubérculos, dos quais surge brotação, tubérculos esses procurados pelo extrativismo para alimentação (KINUPP et al., 2011). Observa-se que esse é um indicativo importante de que seu cultivo deve ser estimulado em detrimento ao seu extrativismo.

Conforme Kinupp e colaboradores (2011), *T. pentaphyllum* é uma espécie que:

...deveria estar entre as principais oleráceas brasileiras com processo de domesticação completo e disponível nos mercados nacionais e até mesmo para exportação. Contudo, apesar do imenso potencial e versatilidades de usos gastronômicos, a espécie continua negligenciada. Possui potencial para cultivo com fins econômicos imediatos, sobretudo pela produção dos tubérculos, os quais atingem altos preços (p. 248).

Frisa-se a necessidade de trabalhos hortícolas amplos e de longo prazo para coleta e caracterização do germoplasma desta espécie, que possui alta variabilidade genética (e.g., flores com diferentes colorações, o que pode ter relação com a qualidade e rendimento dos tubérculos, ou seja, indicar variedades) (p. 248-249).

2.3.2 Área de ocorrência natural

T. pentaphyllum é uma espécie nativa da Mata Atlântica, ocorrendo de forma concentrada na Região Sul do país, nos estados do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul (CNCFlora, 2012; LIMA et al., 2020). Observa-se que essa reduzida dispersão em território nacional pode se tornar um fator complicador em termos de conservação da espécie a longo prazo.

Geralmente encontrada em bordas de capoeira ou da mata, ou mesmo em clareiras da Mata Atlântica (KINUPP et al., 2011; LIMA et al., 2020), trata-se de uma espécie que prefere solos rochosos, drenados e férteis (KINUPP et al., 2011).

Rix (2010) menciona que a espécie é encontrada ao longo de toda a Bacia do Rio Paraná e do Rio da Prata. Sua primeira ilustração e descrição é conferida a Monet de Lamarck, em 1785, a partir de

uma coleta da espécie feita por Philibert Commerson entre Buenos Aires (Argentina) e Montevidéu (Uruguai). O antigo registro de Dom David (1834) descreve sua distribuição ao longo de todo o Rio da Prata, tanto nas margens da Argentina como Uruguai (RIX, 2010).

2.3.3 Cultivo e condições climáticas

Conforme Kinupp e Lorenzi (2021), a planta é “espontânea em áreas abertas da região Sul do Brasil, mas também ocasionalmente cultivada com fins ornamentais (até na Espanha) e para a produção de tubérculos (crem)” (p. 692).

A sua propagação ocorre por sementes e tubérculos (KINUPP; LORENZI, 2021). Mas como tais tubérculos também são apreciados na gastronomia, o número de exemplares pode diminuir por causa do extrativismo, e também pela dificuldade que a planta tem em se reproduzir por meio de sementes – com uma baixa taxa de germinação de 5,7% (ROGALSKI *et al.*, 2013). Além disso, quando o foco é a produção de tubérculos, o plantio por meio de sementes não é o utilizado normalmente pela população, tendo em vista que a planta demora mais para gerar novos tubérculos (KINUPP *et al.*, 2011).

Em relação aos seus ciclos e cuidados de cultivo, a planta possui floração de junho a dezembro. Para o plantio com tubérculos, a melhor época é entre abril e maio. Depois da brotação dos tubérculos, a planta possui um ciclo de vida rápido, de até um ano. Após esse ciclo, a vegetação externa acaba secando, restando os tubérculos na terra, que irão rebrotar. Os tubérculos só estarão grandes o suficiente para consumo e comercialização após dois ciclos, ou seja, após a vegetação externa secar duas vezes (KINUPP *et al.*, 2011).

2.3.4 Usos

Normalmente a conserva de crem-trepador é usada em sopas ou para temperar carnes, enquanto as folhas e flores podem fazer parte de saladas frescas. Existe também o consumo do tubérculo cozido (PANACHUK, 2015). Conforme Kinupp e Lorenzi (2021), os tubérculos da planta são “consumidos principalmente entre membros da colônia alemã e italiana do Sul, como tempero, pickles e molho. É usado em substituição à raiz forte (*Armoracia rusticana*) que tem sabor similar. Folhas, flores e botões, frutos e sementes também são comestíveis” (p. 692).

Em relação ao seu sabor, apresenta uma pungência, ou picância, muito parecida ao crem europeu (*Armoracia rusticana*). Em função disso, ambas as espécies são preparadas em conservas de vinagre, e no caso do crem-trepador utiliza-se normalmente vinagre feito com vinagre tinto, sendo muito consumido por colonos italianos e alemães (KINUPP; LORENZI, 2014).

Além do seu consumo gastronômico, Prestes (2015) relata seus diversos potenciais no uso ornamental, devido às diversas manifestações de coloração das flores, sempre de maneira intensa (rosa choque, amarelo, vermelho, roxo), além de seu hábito de trepadeira, possibilitando o uso em cercas vivas, varandas, vasos, dentre outros.

O uso alimentar da planta pode ser integral, ou seja: tubérculos, folhas e flores. Curiosamente, a literatura mundial ressalta o consumo da espécie apenas para flores e folhas (KUNKEL, 1984; FACCIOLA, 1998 *apud* KINUPP *et al.*, 2011). Kinupp *et al.* (2011) destacam que as folhas podem ser usadas em saladas cruas ou em pratos cozidos e ensopados, e que suas flores costumam ornamentar a finalização de preparações e saladas. Os autores mencionam também que a durabilidade de suas flores é elevada, favorecendo a comercialização que já vem sendo observada em feiras agroecológicas em Porto Alegre (RS).

Em relação ao seu uso medicinal, um levantamento etnobotânico sobre os usos medicinais no Município de Ipê (RS) atribuiu o uso popular da flor da espécie para combater a diabetes, e as raízes para o combate ao vírus da gripe (RITTER *et al.*, 2002). Outra indicação popular é conferida para redução e controle de colesterol (KINUPP, 2007).

2.4 Raiz-forte (*Armoracia rusticana* G. Gaertn., B. Mey. & Scherb.)

2.4.1 Descrição e caracterização da espécie

A espécie *A. rusticana* é conhecida popularmente no Brasil como crem, raiz-forte, rábano-picante, rábano-rústico, rábano-de-cavalo, ou ainda no exterior como *kren*, *cren* e *horseradish* (KINUPP; LORENZI, 2021).

Trata-se de uma espécie bienal, a qual forma raízes tuberosas em formato fusiforme de até seis centímetros de espessura e de um metro de comprimento. As raízes são brancas internamente e amareladas em seu exterior. As folhas são envoltas umas nas outras, em formato de roseta, com pecíolos foliares. Elas são alongadas, com coloração verde e bordas dentadas, podendo chegar a um metro (FILIPOVIC, 2014) – ver Figura 2.

Figura 2 – Característica morfológica da porção aérea e das raízes da planta conhecida como crem ou raiz-forte (*Armoracia rusticana*)



Fonte: Bertino Back (2022).

2.4.2 Área de ocorrência natural

A espécie é originária do Sudeste da Europa e da Ásia Ocidental, onde ainda podem ser encontradas as espécies ancestrais selvagens. Porém, só se tornou popular a partir do século XIV, quando os alemães iniciaram maiores cultivos para uso medicinal e alimentício (FILIPOVIC, 2014). Segundo Kinupp e Lorenzi (2021), foi na Ucrânia onde se iniciou seu uso na alimentação, principalmente das suas raízes. Hoje em dia, é mundialmente plantada, principalmente em países de clima temperado ou subtropical. Corroborando com essas informações, o *Kew Royal Botanic Garden* apresenta a Ucrânia e o Sul da Rússia como território de origem da espécie, a qual foi introduzida e dispersa em todo restante da Europa, América do Norte e em parte da China (RBG KEW, 2021).

No Brasil, o plantio se manteve restrito à Região Sul, devido à forte influência da colonização alemã. Sendo assim, até os dias de hoje é comum encontrar propriedades ou lugares comerciais que apresentem para venda *A. rusticana* na forma de conserva com vinagre. No Estado de Santa Catarina, por exemplo, há agroindústrias familiares, que comercializam nas diversas cidades catarinenses a conserva da raiz-forte (SILVA *et al.*, 2012). Segundo SILVA *et al.* (2012), “No Sul do Brasil, a raiz-forte vem se tornando popular novamente, embora seja conhecida nessa região há quase dois séculos, associada aos hábitos alimentares introduzidos pelos imigrantes do centro e do leste europeu” (p. 48). Já nas Regiões Centro e Norte do país, a planta é pouco conhecida e é raro o seu plantio, devido a sua adaptação e necessidade por climas mais amenos (EMBRAPA, 2013).

2.4.3 Cultivo e condições climáticas

A planta de raiz-forte tem preferência por climas com temperaturas moderadas e amenas, e pode suportar temperaturas negativas sem sofrer congelamento. As áreas de invernos considerados frios proporcionam o tempo e clima necessário para que a raiz descanse, enquanto o verão enriquece sua folhagem externa e fortalece seu crescimento. Solos com 70% de umidade são os ideais (FILIPOVIC, 2014).

O plantio é feito geralmente a partir de pedaços da raiz, e não da semente. As raízes são cortadas em pedaços menores e enterradas, e estas irão se desenvolver, resultando em uma planta viável (BRATSCH, 2009). Não se opta pela propagação e plantio por sementes, pois apresentam uma baixa taxa de germinação – cerca de 3%, (BLADH, 2014). Na Europa, o plantio ocorre majoritariamente na primavera, e pode ser colhido após cumprir o ciclo de um ou dois anos (FILIPOVIC, 2014).

2.4.4 Usos

O crem é usado como um tempero amargo e com finalidade medicinal há séculos. Foi mencionado no livro “*De material medica libri quinque*” escrito no ano 100 DC (BLADH, 2014). Muitas vezes é recomendado seu uso popular para tratar a bronquite e outras doenças respiratórias (CIRIMBEI *et al*, 2013).

Atualmente, o principal uso da planta é no âmbito culinário, porém o desenvolvimento de novos usos vem crescendo. Um desses usos é como ingrediente conservante em misturas alimentares (pastas, conservas, etc.), devido sua propriedade antibacteriana natural. Sua aplicação em receitas diminui a propagação de bactérias e outros microrganismos (BLADH; OLSON, 2011).

Na cozinha, a raiz costuma ser usada no preparo de molhos para acompanhar carnes, salsichas ou peixe (CARVALHO, 2018). A raiz geralmente é ralada ou processada para virar um “purê”; também pode passar pelo processo de secagem e moagem para virar um tempero em pó (KINUPP; LORENZI, 2021). As folhas podem ser usadas em preparos refogados, saladas e também cozidas (EMBRAPA, 2013).

3. Metodologia

O estudo de reconhecimento e análise do consumo e usos dos tubérculos do crem-trepador (*T. pentaphyllum*) e das raízes da raiz-forte (*A. rusticana*) pela população do Estado de Santa Catarina foi realizado entre meados de novembro de 2021 até final de janeiro 2022, apresentando uma abrangência regional (estadual), utilizando questionário eletrônico como instrumento principal para coleta de dados. Trata-se de um estudo quantitativo e qualitativo, com análise exploratória descritiva do contexto avaliado.

O questionário foi enviado virtualmente via redes sociais e e-mails a 509 pessoas (n) com idade igual ou superior a 18 anos, com abordagem aleatória, considerando esta ser uma amostra estatisticamente representativa da população de interesse do Estado de Santa Catarina. Para a definição estatística do tamanho dessa amostra (n = 509), considerou-se a estimativa da população para o Estado de Santa Catarina de 7.338.473 habitantes para 2021 (IBGE, 2021). O planejamento amostral e o erro amostral tolerável foram calculados utilizando a metodologia sugerida por Barbetta (2019), sob nível de confiança de 95% (p < 0,05). O erro amostral tolerável total (E) considerado para o cálculo amostral foi de 4,5% (p < 0,05), com distribuição aleatória simples dos questionários no Estado.

Considerou-se também para distribuição dos questionários (conforme dispersão populacional) e análise complementar a divisão do Estado de Santa Catarina em Regiões Geográficas Intermediárias, definidas pelo IBGE (2017) – ver Figura 3 e Tabela 1.

Figura 3 – Divisão das Regiões Geográficas Intermediárias de Santa Catarina



Fonte: Elaborado pelos autores, a partir de IBGE (2017).

Na Tabela 1 é possível analisar a descrição da amostra, com foco no número amostral do estudo em função da população encontrada, assim como o número de municípios envolvidos.

Tabela 1 – População estimada para o Estado de Santa Catarina (2021) e para cada uma de suas Regiões Geográficas Intermediárias, além do número amostral investigado no estudo (amostra)

Região Geográfica Intermediária de SC*	Número de municípios integrantes das Regiões	Número de municípios amostrados no estudo	População estimada para 2021** (Nº de pessoas)	Composição percentual da população Região em relação à população do Estado	Fração mínima da ideal da população amostrada por Região***	Pessoas a ser amostradas por Região****
Florianópolis	17	13	1.175.899	16,02%	65	212
Criciúma	44	14	982.231	13,38%	54	43
Lages	24	06	357.898	4,87%	20	15
Chapecó	109	17	1.189.299	16,20%	65	59
Caçador	16	06	240.231	3,27%	14	12
Joinville	25	06	1.426.688	19,44%	78	70
Blumenau	60	16	1.966.227	26,79%	108	98
TOTAL (SC)	295	78	7.338.473	100%	404	509****

* Região Geográfica Intermediária e composição definidas por IBGE (2017)

** Com base em IBGE (2021)

***Ideal com base no percentual da população de cada Região em relação à população total estimada para o Estado de Santa Catarina, considerando o tamanho mínimo da amostra para o Estado com E = 5% (p<0,05).

**** Tamanho da amostra obtido para o Estado de Santa Catarina, com E = 4,5% (p<0,05).

Fonte: Elaborado pelos autores, a partir de IBGE (2017) e IBGE (2021).

Observa-se que o número amostral obtido na Região de Florianópolis foi muito superior ao número que seria ideal para sua amostragem. Entretanto, decidiu-se não retirar respondentes para a referida região, levando em conta essa situação na análise dos resultados.

Para coleta dos dados, utilizou-se o uso de questionário eletrônico (formulário virtual), aplicado durante um período de 74 dias (entre 19/11/2021 e 31/01/2021). Cada questionário foi composto por 21 questões, sendo três abertas, seis fechadas e 12 semiestruturadas. Dessas, seis questões objetivaram a caracterização do perfil dos participantes (gênero, idade, cidade de residência); 14 questões estavam relacionadas à análise do reconhecimento das espécies e a caracterização do consumo (reconhecimento

visual; levantamento de nomes populares; consumo efetivo; frequência e forma de consumo – in natura ou em preparação); uma questão estava vinculada ao consentimento de participação na pesquisa (TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido).

Os dados primários, após coletados, foram tabulados e estatisticamente tratados. Os parâmetros foram analisados com base nas frequências absolutas e relativas das respostas obtidas por distribuição de frequência. Alguns parâmetros foram mensurados a partir de médias e desvios padrões, enquanto que relações foram estabelecidas utilizando-se análises de correlação não paramétricas (Teste de Spearman, com $p < 0,01$).

Para o reconhecimento das espécies no formulário, utilizaram-se fotografias das plantas (parte aérea e tubérculos/raízes) juntamente com descritivo de suas características, além de fotografias de conservas produzidas tradicionalmente com as mesmas.

Destaca-se que o formulário foi composto por instruções iniciais de preenchimento, seguido pelo Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Só foram consideradas as respostas dos participantes maiores de idade que concordaram com o estudo e divulgação dos dados, conforme o termo supracitado, sendo garantido o anonimato.

Em termos de caracterização dos respondentes dos questionários ($n=509$), todos eram moradores de Santa Catarina e maiores de idade, sendo 37,9% homens, 61,9% mulheres, além de 0,2% pessoas que não identificavam nos gêneros anteriores. A média de idade dos respondentes foi de 37 anos ($\pm 4,24$).

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Reconhecimento e cultivo popular das espécies *A. rusticana* e *T. pentaphyllum*

Em relação ao reconhecimento, 21,3% dos respondentes afirmaram conhecer a planta da espécie *A. rusticana* e 17,0% de *T. pentaphyllum*. Esses percentuais não são elevados, evidenciando que são plantas ainda pouco conhecidas pela população catarinense. O percentual levemente inferior para *T. pentaphyllum* (crem-trepador) demonstra que a espécie, nativa do território de Santa Catarina, é menos popular que a espécie exótica. Isso pode ser um reflexo da tradição de cultivo de *A. rusticana* por descendentes alemães e italianos, representativos no Estado. Enquanto que a espécie europeia é conhecida mundialmente, promovida especialmente pela culinária alemã (RBG KEW, 2021; KINUPP; LORENZI, 2021), o crem-trepador é menos empregado como recurso alimentar, provavelmente por ser uma espécie nativa brasileira com restrita área de ocorrência – Região Sul (LIMA et al, 2020), sendo até cultivado em outros continentes, mas em função do paisagismo (PRESTES, 2015).

Reis e Siminski (2011) compararam *T. pentaphyllum* com *Schinus terebinthifolius* (aroeira-vermelha ou pimenta-rosa) em termos de reconhecimento popular: enquanto que a primeira espécie apresenta certa expressão de consumo por algumas comunidades no país, mas sem nenhuma expressão internacional, a segunda é uma espécie nativa ainda desconhecida pela grande população brasileira, apesar de apresentar elevada valorização e consumo no exterior. Os autores descrevem que a espécie de crem nativa, apresenta os mesmos potenciais para ganhar mercados internacionais.

Ao avaliar a relação do conhecimento popular sobre o produto in natura ou processado, observou-se que 58,2% de todos os respondentes afirmaram conhecer a “conserva” tradicionalmente feita a partir de ambas as espécies. Identificou-se que 35,1% conhecem a “conserva”, mas não conhecem *A. rusticana*, e 24,1% não conhecem *T. pentaphyllum*, mas conhecem a conserva. Os dados evidenciam que as pessoas conhecem mais o produto processado do que as espécies que o integram. Mesmo assim, o uso dessas espécies é ainda muito incipiente: 43,7% afirmaram não conhecer nem a conserva nem a planta da espécie *A. rusticana*, enquanto que esse parâmetro foi de 59% para *T. pentaphyllum*. Com os dados, foi possível observar uma correlação estatisticamente significativa ($p < 0,01$) (Spearman test) entre quem conhece as espécies e os conhecedores da conserva ($r^2 = 0,334$ para *A. rusticana* e $r^2 = 0,224$ para *T. pentaphyllum*). Ou seja, aqueles que conhecem as plantas normalmente conhecem também a conserva.

Quando questionadas se sabiam que existem duas espécies utilizadas em Santa Catarina para a produção da conserva tradicional conhecida como crem ou raiz-forte, a maioria das pessoas (73,8%)

afirmaram que não, enquanto que 19,1% achavam que era apenas uma espécie e 7,1% disseram saber que poderia ser elaborada com as duas espécies.

Daqueles que conhecem *T. pentaphyllum*, 46,8% eram de ascendência italiana e 24,3% alemã, seguidas por 15,3% portuguesa e 9% indígena – além de outras com menor representação. Quando realizada análise de correlação, verificou-se que a única correlação estatisticamente positiva existente ($r^2 = 0,107$, $p < 0,05$) nesse contexto é de conhecedores de *T. pentaphyllum* com descendentes de italianos. Isso significa que, para os descendentes de outros grupos étnicos que não o italiano, sua origem não repercute em conhecer a espécie.

Já a média de idade dos conhecedores da planta foi de 43,5 anos ($\pm 4,95$). Em relação às Regiões Catarinenses, 38,4% dos respondentes que afirmaram conhecer a espécie são de Chapecó – com destaque para a colonização italiana (CARBONERA et al., 2017; SANTA CATARINA, 2022), seguidos de Florianópolis (26,7%), Blumenau (18,6%), Joinville (8,1%), Caçador (4,7%), Criciúma (3,5%) e Lages (0%).

É interessante notar que, conforme o Centro Nacional de Conservação da Flora (CNCFlora, 2012), *T. pentaphyllum* ocorre naturalmente nas Regiões de Chapecó e no Planalto Norte Catarinense – o que corresponde à Região de Joinville (rever Figura 3). Talvez isso justifique o maior conhecimento e uso da espécie na Região de Chapecó – hábitat desta espécie nativa pouco cultivada. Corroborando com as informações encontradas, Kinupp (2007) descreve que dentre os poucos plantios em pequena escala da espécie registrados para Santa Catarina, é possível destacar o Município de Chapecó. Kinupp e colaboradores (2011) também descrevem que há registros de conserva de crem elaborada e/ou proveniente do Município de Chapecó – extremo oeste catarinense, o qual chega a ser comercializado inclusive fora do Estado, especialmente no Rio Grande do Sul.

Era de se esperar um resultado similar para a Região de Joinville (Planalto Norte Catarinense). Entretanto, por ser de colonização expressivamente alemã, o uso da espécie *A. rusticana* nessa localidade, com a mesma finalidade, parece ofuscar o uso de *T. pentaphyllum*. Vale lembrar que *A. rusticana* é uma espécie mundialmente conhecida e utilizada a partir do século XIV, quando os alemães iniciaram seus maiores cultivos (FILIPOVIC, 2014), enquanto que *T. pentaphyllum*, por ser nativa do Sul do Brasil e muito menos conhecida, apresenta usos alimentares mais restritos. Observa-se também que os maiores conhecedores de *T. pentaphyllum* são italianos, provavelmente por terem maior expressão na colonização das regiões de ocorrência natural da espécie.

Já entre os respondentes que afirmaram conhecer *A. rusticana*, 31,7% são de ascendência alemã, 27,2% italiana, 15,8% portuguesa, 8,9% polonesa, 7,6% indígena, 3,8% espanhola, 3,2% africana – além de outras com menor representatividade. Destaca-se que, quando realizada análise de correlação, a única correlação estatisticamente positiva existente ($r^2 = 0,119$, $p < 0,01$) é de conhecedores de *A. rusticana* com descendentes alemães.

A média de idade desses respondentes foi de 45 anos ($\pm 7,07$). Em relação às Regiões Catarinenses desses respectivos respondentes, a grande maioria era de Blumenau (32,4%), Florianópolis (31,5%) e Joinville (13,9%), seguidos por Chapecó (9,3%), Criciúma (7,4%), Caçador (3,7%) e Lages (1,9%). Observa-se que os maiores conhecedores são de ascendência alemã, em regiões onde sua colonização é expressiva: Blumenau e Joinville. Observa-se, fora dessa lógica, o expressivo conhecimento da espécie na Região de Florianópolis. Entretanto, nessa última Região, isso provavelmente se deve a três aspectos: (a) a influência da cultura alemã em diversos municípios da Região (Alfredo Wagner, São Pedro de Alcântara, Santo Amaro da Imperatriz, Águas Mornas, entre outros); (b) o fato de que a Região Intermediária de Florianópolis teve um percentual de respondentes superior ao percentual representativo da sua população (rever Tabela 1); (c) por ser uma região com hábitos mais globalizados.

Conforme já descrito, a média de idade dos conhecedores de *A. rusticana* é de 45,0 anos ($\pm 7,07$), enquanto que para *T. pentaphyllum* é de 43,5 anos ($\pm 4,95$). Já a média de idade daqueles que não conhecem nenhuma das espécies é de 38,1 anos ($\pm 14,01$). Nesse contexto, verifica-se uma tendência dos conhecedores das espécies serem mais idosos do que aqueles que não conhecem nenhuma delas, diferença essa que pode chegar em média a sete anos. Corroborando-se com essa tendência a hipótese de que o uso e conhecimento das espécies está se perdendo gradativamente ao longo das últimas gerações.

Em relação ao cultivo ou plantio das espécies, 88,6% de todos os respondentes afirmaram nunca ter

cultivado nenhuma delas, e 11,4% cultivaram alguma. 53,4% dos respondentes que afirmaram cultivar alguma das plantas apenas plantou a espécie nativa *T. pentaphyllum* (crem-trepador), 43,1% apenas espécie europeia *A. rusticana* (raiz-forte), enquanto que 3,4% afirmaram já ter cultivado ambas as espécies. É de se estranhar que *A. rusticana* apresente um menor cultivo, por ser a espécie mais conhecida mundialmente. Entretanto, *T. pentaphyllum*, por ser nativa e sem produtos industrializados, necessita plantio doméstico mais expressivo, e talvez por isso o percentual plantado em casa é superior em aproximadamente 10%. Kinupp (2007) descreve que apesar da principal obtenção dos tubérculos de *T. pentaphyllum* ser por extrativismo, há alguns pequenos plantios realizados em nível doméstico para autoconsumo ou em pequena escala por agricultores familiares em Santa Catarina.

Quando questionados sobre o objetivo do plantio, 91,4% (n=53) daqueles que cultivam, afirmaram plantar para consumo próprio (n=58), enquanto que 8,6% (n=5) cultivam para comércio das raízes, tubérculos ou conservas artesanais. Isso evidencia o plantio doméstico em pequena escala e o uso artesanal de ambas as espécies, ainda pouco cultivadas, industrializadas e comercializadas em Santa Catarina.

4.2 Caracterização do consumo e usos alimentares do crem

Conforme Silva et al (2012) e Kinupp e Lorenzi (2021), *A. rusticana* (raiz-forte ou crem europeu) e *T. pentaphyllum* (crem-trepador, crem-de-baraço) são espécies tradicionalmente utilizadas no preparo de uma pasta (conserva de crem), a partir de suas raízes e tubérculos ralados, mantidos em conserva com vinagre, como pode ser visualizado na Figura 4.

Figura 4 – Conservas de crem, elaboradas a partir das raízes raladas de *A. rusticana*¹ e comercializadas na Região Metropolitana da Grande Florianópolis



Fonte: Elaborado a partir do acervo fotográfico dos autores (2020).

Quando questionados sobre essa conserva tradicional conhecida como "crem", independentemente da espécie utilizada no preparo, 58,2% de todos os respondentes afirmaram conhecer a preparação e 41,8% não. Porém, apenas 45,6% afirmaram já terem consumido esse produto, sendo que 54,4% negaram.

Daqueles que conhecem a conserva de crem (n=295), 28,1% são de ascendência italiana, 26,6% alemã, 19,7% portuguesa, 9,1% indígena, 5,4% espanhola, 4,8% polonesa, 3,7% africana, além de outras menos expressivas. Observa-se que descendentes de alemães e italianos são os maiores conhecedores da conserva tradicional de crem em Santa Catarina, corroborando com a literatura (KINUPP, LORENZI, 2014; SILVA et al., 2012).

Os respondentes que dizem conhecer a conserva, independentemente da espécie utilizada, residiam nas Regiões Catarinenses nas seguintes proporções: 32,5% Florianópolis; 24,1% Blumenau, 18,3% Chapecó; 15,9% Joinville, 3,7% Criciúma, 3,1% Caçador, 2,4% Lages. A Região de Florianópolis aparece em primeiro, provavelmente em função do número amostral do estudo ter sido muito superior para essa Região em relação ao número representativo da sua população em Santa Catarina – rever Tabela

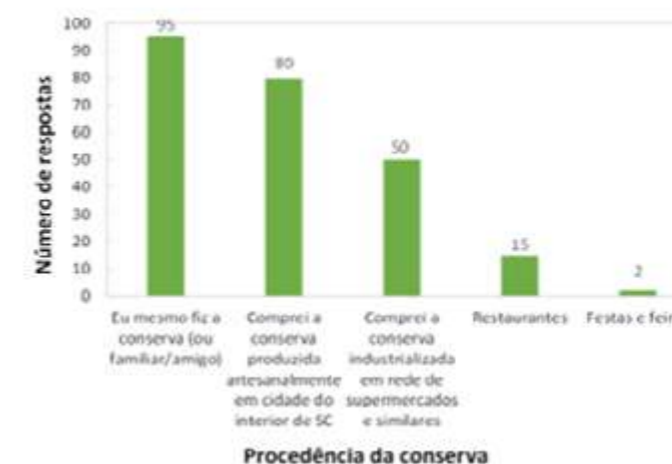
1 em outras localidades de SC, a espécie utilizada na elaboração da conserva é *T. pentaphyllum*.

1, ou então em função da colonização alemã de alguns municípios integrantes da Região (como já mencionado). É expressivo o número de conhecedores da conserva de crem na Região de Blumenau e Joinville, especialmente por serem de colonização alemã, bem como na Região de Chapecó – colonizada por italianos (SELAU, 2006) e local de ocorrência natural da espécie nativa *T. pentaphyllum* (CNCFlora, 2012).

A média de idade dos respondentes que afirmaram conhecer a conserva, independentemente da espécie utilizada na preparação, é de 37 anos ($\pm 4,24$), enquanto que a média de idade daqueles que não conhecem a conserva é de 34 anos ($\pm 12,76$ anos). Verifica-se uma tendência de conhecedores mais idosos, em média três anos em relação aos não conhecedores, tendência essa também verificada para os conhecedores da planta. Isso aponta para uma "perda" ou redução do uso da conserva e das espécies ao longo das últimas gerações.

No Gráfico 1, é apresentada a origem ou procedência da conserva adquirida por aqueles que já a consumiram. Observa-se que 72% da conserva de crem adquirida pelos respondentes foi produzida artesanalmente: seja em casa pela família ou amigos próximos (39,3%), como em cidade do interior de SC (33,1%). Já 20,7% da origem foi identificada como produtos industrializados, adquiridos em mercados e similares, enquanto que 6,2% foram de restaurantes e 0,8% em feiras e festas. Observa-se com isso que o maior consumo de crem é realizado a partir de produtos artesanais, especialmente na residência ou por produtores de pequenas cidades do interior catarinense.

Gráfico 1 – Origem ou procedência da conserva de crem adquirida pelos respondentes em Santa Catarina, em 2022



Como já mencionado, 45,6% dos respondentes afirmaram já terem consumido esse produto, enquanto que 54,4% negaram. No Gráfico 2, é apresentada a frequência de consumo da conserva de crem – sem diferenciação da espécie utilizada no preparo – por aqueles que afirmaram já ter consumido. Observa-se que a frequência de consumo é baixa, sendo que 56,7% dos consumidores a consumiram uma ou poucas vezes na vida. Já 10,1% consomem semanalmente, 15,7% consomem mensalmente, 12,5% semestralmente e 6,0% anualmente.

Gráfico 2 – Frequência do consumo da conserva de crem pelos respondentes que afirmaram já ter consumido em Santa Catarina, em 2022

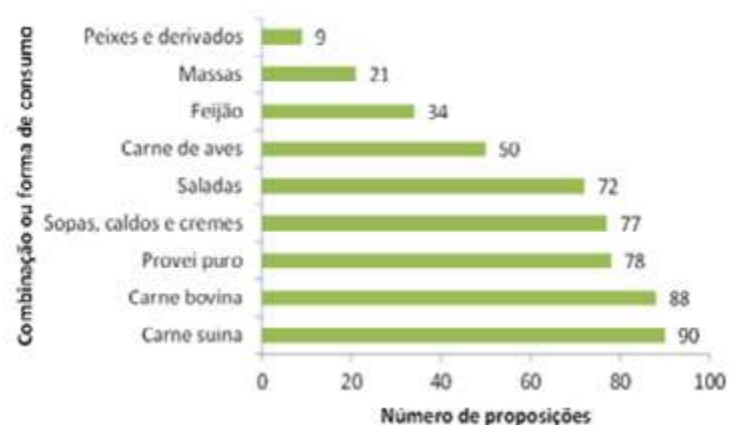


Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Normalmente o consumo de ambas espécies é feito em conserva. Conforme o estudo, 76,4% dos respondentes afirmaram só ter consumido o crem na forma de conserva (independentemente da espécie utilizada na formulação). Já 19,0% afirmaram ter consumido em mais de uma forma: fresco, cozido e em conserva. Apenas 2,8% consome o insumo apenas fresco, e 1,8% apenas cozido.

No Gráfico 3 é possível visualizar a combinação ou forma de uso gastronômico do crem.

Gráfico 3 – Combinação e forma de uso gastronômico do crem em Santa Catarina



Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Observa-se que o maior emprego do crem é no acompanhamento de carnes, sendo que somando os tipos bovino, suíno e avícola correspondem a 43,9% de todas as proposições. 15,0% das proposições foram de usos do crem puro, apenas para experimentação, seguido de 14,8% utilizado em sopas, caldos e cremes, 14,0% em saladas, 6,6% com feijão, 4,0% com massas e 1,7% com peixes e derivados. Dentro desse contexto, pode-se verificar uma gama de possibilidades de emprego do crem, especialmente no acompanhamento de carnes. Isso foi evidente em algumas descrições, nas quais o crem foi colocado como acompanhamento para churrasco.

Quando questionados sobre o conhecimento de uma preparação gastronômica específica, as descrições foram muito genéricas, normalmente apontando os empregos apresentados no Gráfico 3. Entretanto, alguns respondentes especificaram algumas delas, tal como pode ser visualizado no Quadro 1.

Quadro 1 – Descrição de preparações gastronômicas propostas por alguns respondentes, conforme Região Intermediária de Santa Catarina, em 2022

Região do respondente (SC)	Descrição das preparações gastronômicas propostas
Joinville	Raiz-forte, acompanhando Joelho de Porco.
	<i>Schnitzel</i> (carne cortada fina, empanada e frita) acrescido de raiz-forte.
Florianópolis	Raiz-forte ou crem misturado com nata, pimenta e especiarias. Servindo de molho para carnes e peixes.
	Sopa de capeletti com carne lessa ou agnolini, com raiz-forte.
	<i>Coleslaw</i> (maionese ou salada de repolho) com raiz forte.
	Carne de porco com molho branco e raiz-forte.
	Uso para recheios de sanduíches (como se fosse picles)
Blumenau	Carnes (bovina, suína, aves e peixes) cozidas ou assadas, e saladas.
	Salsicha tipo Bock e salsicha branca de vitela com raiz-forte de acompanhamento.
Chapecó	Feijão ou sopas, temperadas com raiz-forte.
Criciúma	Minestra ou <i>minestrone</i> (guisado de legumes e feijões com arroz ou macarrão) acrescido de raiz-forte ou crem.

Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Observa-se no Quadro 1 que as principais preparações gastronômicas propostas por alguns respondentes estão associadas a carnes, com foco em suínos. Verifica-se o emprego também no tempero de saladas, sopas, feijões e sanduíche. Observa-se, além disso, que o crem é um ingrediente complementar em preparações tradicionais da cultura alemã (*Schnitzel*, *Coleslaw*, salsicha tipo Bock e salsicha branca de vitela) e da cultura italiana (*minestrone*, *capelettis* e carne lessa).

Corroborando com as indicações gastronômicas levantadas, Kinupp et al. (2011) descrevem que a espécie *T. pentaphyllum* é tradicionalmente utilizada como condimento para carnes gordurosas e sopas. Os autores também descrevem que o churrasco temperado com a conserva da espécie é popularmente considerado muito saboroso, sendo conhecido como "churrasco-mijado" – em função do vinagre da conserva. Entretanto, os autores optaram por definir gastronômica a preparação como "churrasco-CREMOso".

Kinupp (2007) aponta que os tubérculos de *T. pentaphyllum* também podem ser cozidos e consumidos no lugar de outros tipos de batatas, já que a pungência é perdida com o cozimento. Nesse caso, podem ainda ser utilizados no preparo de saladas como é o caso da maionese. Outras utilizações possíveis, mas não tão usuais com *T. pentaphyllum* são apontadas por Kinupp e colaboradores (2011):

Cabe destacar, ainda, o uso das folhas em saladas cruas, cozidas ou ensopadas e das flores comestíveis para ornamentação de pratos. Devido aos longos pedicelos e a durabilidade, as flores podem ser comercializadas em pequenos molhos, o que já vem sendo realizado por produtora agroecológica, na cidade de Porto Alegre, tanto para alimentação direta quanto para decoração.

As flores do crem são mais duradouras e possuem aroma e consistência diferentes da capuchinha ou nasturcio (*Tropaeolum majus* L.), já comercializadas em diversas cidades brasileiras e do mundo.

Os frutos imaturos também apresentam potencial para uso em conservas tipo picles. Além do uso

alimentício, a espécie e bastante utilizada medicinalmente (p. 245).

Nesse contexto de emprego gastronômico, *A. rusticana* apresenta uma grama muito maior de estudos e relatos de uso na alimentação, em função do histórico já descrito. Kinupp e Lorenzi (2021) descrevem que a espécie, que apresenta produtos comerciais em todo o mundo, é aclimatada ao Sul do Brasil, sendo empregada por descendentes de imigrantes alemães na Região, especialmente no acompanhamento de Joelho de Porco – prato famoso conhecido como eisbeing. Destaca-se que esse mesmo emprego gastronômico foi identificado no presente trabalho, como apresentado no Quadro 1 para a Região de Joinville.

Destaca-se outros usos internacionais para a espécie (*A. rusticana*), sendo que na Alemanha as raízes fatiadas e cozidas são empregadas como o nabo, enquanto que na Polônia é empregada como condimento com beterraba na preparação conhecida como cwikla, servida com linguiça e presunto (FACCIOLA, 1998; KINUPP; LORENZI, 2021).

5. Considerações finais

De maneira geral, conforme o estudo realizado, constata-se que a população catarinense conhece muito pouco as espécies *T. pentaphyllum* e *A. rusticana*, denominadas popularmente como crem ou raiz-forte. Entretanto, um pouco mais da metade dessa população diz conhecer a conserva tradicional elaborada com os tubérculos ou raízes raladas com vinagre, especialmente aqueles com ascendência alemã e italiana. Porém, o consumo quando presente, não é frequente.

Verificou-se também uma diversidade de empregos gastronômicos para a conserva de crem, independentemente da espécie utilizada na sua formulação, especialmente no acompanhamento de carnes, sopas, feijão, saladas, sanduíches, bem como complemento em pratos tradicionais da culinária alemã.

Espera-se que esses recursos alimentares sejam mais valorizados no Sul do país, com estímulo ao seu cultivo e consumo. Testes gastronômicos com a espécie nativa *T. pentaphyllum*, assim como estudos sobre as condições ambientais propícias para seu desenvolvimento no campo devem ser estimulados para essa finalidade, uma vez que a espécie é silvestre e nativa do Brasil, muito menos conhecida que *A. rusticana*. Também seria interessante a proposição de preparações gastronômicas fora do contexto da culinária alemã, com foco na diversificação do uso alimentar desse recurso.

A gastronomia de um território determina a diversidade no campo e na mesa da população local, sendo que o emprego de espécies nativas ou mesmo subutilizadas apresenta um papel crucial na diversificação alimentar, com estímulo à soberania e à segurança alimentar. Dessa forma, espera-se que estudos com espécies autóctones brasileiras como recurso alimentar sejam desenvolvidos cada vez mais no país, fomentando uma identidade gastronômica com foco na identidade ecológica do território.

Referências

- ALMEIDA, M. G. de. Cultura ecológica e biodiversidade. **Mercator**, v. 2, n. 3, p. 71-82, 2003. Disponível em: <http://www.mercator.ufc.br/mercator/article/view/166>. Acesso em: 02 set. 2021
- BARBETTA, P. A. **Estatística aplicada às ciências sociais**. 1 ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2007.
- BLADH, K. W. **Biodiversity in Nordic Horseradish (*Armoracia rusticana*): studies with respect to conservation and utilization**. 2014. 47 f. Trabalho de Conclusão de Curso, Swedish University of Agricultural Sciences, Department of Plant Protection Biology Alnarp. Disponível em: https://pub.epsilon.slu.se/11629/1/wedelsback_bladh_k_141105.pdf. Acesso em: 20 out. 2021.
- BLADH, K. W.; OLSON, K. M. Introduction and use of horseradish (*Armoracia rusticana*) as food and medicine from antiquity to the present: Emphasis on the nordic countries. *J Herbs, Spices Med Plants*. **Taylor & Francis**, v. 17, n. 3, p. 197-213. 2011. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10496475.2011.595055>. Acesso em: 5 nov. 2021.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Alimentos regionais brasileiros**. 2 ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2015.

BRATSCH, A. Specialty crop profile: horseradish. **Virginia cooperative extension, publication 438-104. College of Agriculture and Life Sciences, Virginia Polytechnic Institute and State University, 2009**. Disponível em: <https://vtechworks.lib.vt.edu/bitstream/handle/10919/55168/438-104.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 27 oct. 2021.

CARBONERA, M.; et al. (orgs.). **Chapecó 100 anos: histórias plurais**. Chapecó: Argos, 2017.

CARVALHO, A. P. **Alimentos da dieta mediterrânea (parte I). Algarve: UAlg, 2018**. Disponível em: <https://sapientia.ualg.pt/handle/10400.1/10753?mode=full>. Acesso em: 7 nov. 2021.

CENTRO NACIONAL DE CONSERVAÇÃO DA FLORA (CNCFlora). *Tropaeolum pentaphyllum* In **Lista Vermelha da flora brasileira versão 2012.2**. Centro Nacional de Conservação da Flora. 2012. Disponível em: <http://cncflora.jbrj.gov.br/portal/pt-br/profile/Tropaeolum%20pentaphyllum>. Acesso em: 25 set. 2021.

CIRIMBEI, M. et al. Study on herbal actions of horseradish (*Armoracia rusticana*). **Journal of Agroalimentary Processes and Technologies**, v. 19, n. 1, p. 111-115. 2013. Disponível em: https://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/59761L19_Vol_19_1__2013_111-115.pdf. Acesso em: 12 dez. 2021.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (CONSEA). **Princípios e diretrizes de uma política de segurança alimentar e nutricional: textos de referência da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília: CONSEA, 2004. Disponível em: https://www.ipea.gov.br/participacao/images/pdfs/conferencias/Seguranca_Alimentar_II/textos_referencia_2_conferencia_seguranca_alimentar.pdf. Acesso em: 3 dez. 2021.

CONVENÇÃO DA DIVERSIDADE BIOLÓGICA (CDB); ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). **Conectando prioridades globais: biodiversidade e saúde humana – uma revisão do conhecimento atual**. [s.l.]: CDB/OMS, 2015. Disponível em: https://www.biodiversidade.ciss.fiocruz.br/sites/www.biodiversidade.ciss.fiocruz.br/files/SumarioExecutivo_Portugues.pdf. Acesso em: 5 set. 2021.

CORADIN, L. Introdução. In: CORADIN, L.; SIMINSKI, A.; REIS, A. (ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro – Região Sul**. Ministério do meio ambiente (MMA) 2011. p.17-24. Disponível em: https://www.gov.br/mma/pt-br/assuntos/biodiversidade/fauna-e-flora/Regiao_Sul.pdf. Acesso em: 27 set. 2021.

CORADIN, L.; CAMILLO, J. Introdução In: VIEIRA, R. F.; CAMILLO, J.; CORADIN, L. (ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro – Região Centro-Oeste**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente (MMA), 2016. p. 20-26.

CORADIN, L.; CAMILLO, J. Introdução. In: CORADIN, L.; CAMILLO, J.; PAREYN, F. G. C. (ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro – Região Nordeste**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente (MMA), 2018. p.17-29.

CORADIN, L.; SIMINSKI, A.; REIS, A. (ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro – Região Sul**. Ministério do meio ambiente (MMA) 2011. p.17-24. Disponível em: https://www.gov.br/mma/pt-br/assuntos/biodiversidade/fauna-e-flora/Regiao_Sul.pdf. Acesso em: 11 ago. 2022.

DIEGUES, A. C. et al. (org.). **Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil**. São Paulo: NUPAUB-USP/PROBIO-MMA/CNPq, 1999. Disponível em: <http://livroaberto.ibict.br/bitstream/1/750/2/Biodiversidade%20e%20comunidades%20tradicionais%20no%20Brasil.pdf>. Acesso em: 1 set. 2021.

FACCIOLA, S. **Cornucopia II: a source book of edible plants**. Vista: Kampong Publications, 1998.

FILIPOVIC, V. Organic Production of Horseradish (*Armoracia rusticana* Gaertn., Mey., Scherb.) in Serbian Metropolitan Regions. **Procedia Economics and Finance**, v. 22, p. 105-113. 2014. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212567115002324> Acesso em: 27 out. 2021.

GIULIETTI, A. M. et al. Biodiversidade e conservação das plantas no Brasil. **Rev. Megadiversidade**, v. 1, n. 1, p. 52-61, 2005. Disponível em: http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/recursos/BIOD_ConservacaoID-eWNPnPKJw.pdf. Acesso em: 1 set. 2021.

HOYOS, C. J. C.; D'AGOSTINI, A. Segurança alimentar e soberania alimentar: convergências e divergências. **Revista Nera**. v. 20, n. 34, p. 174-198. 2017. Disponível em: <https://revista.fct.unesp.br/index.php/nera/article/download/4855/3687>. Acesso em: 3 dez. 2021

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Divisão regional do Brasil em Regiões Geográficas Intermediárias e Regiões Geográficas Imediatas 2017**. IBGE, 2017. Disponível em: https://www.ibge.gov.br/apps/regioes_geograficas/. Acesso em: 10 nov. 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018**: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Brasília: IBGE, 2020. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101742.pdf>. Acesso em: 30 nov. 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Estimativas da população residente no Brasil e Unidades da Federação com data de referência em 1º de julho de 2021**. IBGE, 2021. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/populacao/9103-estimativas-de-populacao.html?=&t=downloads>. Acesso em: 10 nov. 2021.

JANTARA, A. E.; ALMEIDA, P. **Sementes crioulas: caminho para transição agroecológica**. Rev. Bras. De Agroecologia. v. 4, n. 2, p. 3627-3630, 2009. Disponível em: <http://revistas.aba-agroecologia.org.br/index.php/rbagroecologia/article/view/9183/6403>. Acesso em: 4 set. 2021.

JOLY, C. et al. Diagnóstico da pesquisa em biodiversidade no Brasil. **Revista USP**, n. 89, p. 114-133, 2011. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/revusp/article/view/13873>. Acesso em: 19 set. 2021.

KEW ROYAL BOTANIC GARDEN (RBG KEW). **Armoracia rusticana G. Gaertn.**, B. Mey. & Scherb. 2021. Disponível em: <http://www.plantsoftheworldonline.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:278747-1>. Acesso em: 7 nov. 2021.

KEW ROYAL BOTANIC GARDEN (RBG KEW). **State of the world's plants** – 2016. 2016. Disponível em: https://stateoftheworldsplants.org/2016/report/sotwp_2016.pdf. Acesso em: 30 nov. 2021.

KINUPP, V. F. **Plantas alimentícias não convencionais da região metropolitana de Porto Alegre**. 2007, 590 f. Tese de doutorado (Pós-graduação em Fitotecnia), UFRGS, Porto Alegre. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/12870/000635324.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 12 dez. 2021.

KINUPP, V. F.; LISBÔA, G. N.; BARROS, I. B. I. **Tropaeolum pentaphyllum**: batata-crem. In: CORADIN, L.; SIMINSKI, A. REIS, A. **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro** – Região Sul. Brasília: MMA, 2011.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas, 2 ed. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas, 2 ed. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2021.

KLEIN, A. A. Globalização e a perda da identidade cultural. **Ius Gentium**, v. 5, n. 3, p. 10-27. 2013. Disponível em: <https://www.revistasuninter.com/iusgentium/index.php/iusgentium/article/view/59>. Acesso em: 18 dez. 2021

LAZZARI, F. M.; SOUZA, A. S. Revolução verde: impacto sobre os conhecimentos tradicionais. In: Congresso Internacional de Direito e Contemporaneidade, IV, 2017, 8 a 10 de novembro, Santa Maria. **Anais**. Santa Maria, UFSM, p.1-16. Disponível em: <http://coral.ufsm.br/congressodireito/anais/2017/4-3.pdf>. Acesso em: 1 dez. 2021.

LEAL, G. C. G.; De FARIAS, M. S. S.; ARAÚJO, A. F. O processo de industrialização e seus impactos no meio ambiente urbano. **Qualitas Revista Eletrônica**, v. 7, n. 1, n.p. 2008. Disponível em: <https://silo.tips/download/o-processo-de-industrializacao-e-seus-impactos-no-meio-ambiente-urbano#>. Acesso em: 01 set. 2021.

LIMA, A. G.; SOUZA, V. C.; SOUZA, P. J. 2020. **Tropaeolaceae**. In: **Flora do Brasil 2020**. Rio de Janeiro: Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Disponível em: <http://floradobrasil.jbrj.gov.br/reflora/floradobrasil/FB14977>. Acesso em: 2 dez. 2021

MADEIRA, N. et al. **Manual de Produção de Hortaliças Tradicionais**. Brasília: Embrapa, 2013.

MARTINELLI, G.; MORAES, M. A. (org.). **Livro vermelho da flora do Brasil**. 1. ed. Rio de Janeiro: Instituto de Pesquisas Jardim Botânico do Rio de Janeiro, 2013.

MIRANDA, S. V. **Identificando competências informacionais**. **Rev. Ciência da Informação**,

v. 33, n. 2, p. 112-122, 2004. Disponível em: http://www.brapci.inf.br/_repositorio/2010/02/pdf_9422f0c8f8_0008165.pdf. Acesso em: 12 ago.2019.

MITTERMEIER, R. A et al. **Megadiversidad: los países biológicamente más ricos del mundo. 1 ed. México: Cementos Mexicanos**, 1997.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Convenção sobre a Diversidade Biológica**. Rio de Janeiro: CNUMA, 1992.

PANACHUK, V. A. Composição mineral de tubérculos de crem (*Tropaeolum pentaphyllum* Lam.). In: SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS, XXVII., 2015, Porto Alegre. **Anais**. Porto Alegre: UFRGS, 2015. n.p. Disponível em: https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/136392/Resumo_41260.pdf?sequence=1. Acesso em: 8 nov. 2021.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO). **Building on gender, agrobiodiversity and local knowledge: a training manual**. 2005. Rome, Italy: FAO. Disponível em: <https://www.fao.org/3/y5609e/y5609e02.htm#TopOfPage>. Acesso em: 15 dez. 2021

PRESTES, D. K. P. **Potencial ornamental e variabilidade genética de Tropaeolum pentaphyllum Lam.** 2015, 53 f. Dissertação (Pós-graduação em agronomia-produção Vegetal) UFPR. Disponível em: <https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/43544/R%20-%20D%20-%20DANIELE%20KIEL%20PENTEADO%20PRESTES.pdf?sequence=3&isAllowed=y> Acesso em: 3 out. 2021.

REDE BRASILEIRA DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (REDE PENSSAN). **Insegurança alimentar e Covid-19 no Brasil: VIGISAN** – inquérito nacional sobre insegurança alimentar no contexto da pandemia da Covid-19 no Brasil. 2021. Disponível em: http://olheparaafome.com.br/VIGISAN_Inseguranca_alimentar.pdf. Acesso em: 1 dez. 2021.

REIS, A.; SIMINSKI, A. Espécies aromáticas nativas da Região Sul do Brasil. In: CORADIN, L.; SIMINSKI, A.; REIS, A. (ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro** – Região Sul. Brasília, DF: Ministério do Meio Ambiente, 2011. p. 217-218.

RITTER, M. R. et al. Plantas usadas como medicinais no município de Ipê, RS, Brasil. **Rev. Brasileira de Farmacognosia**. v. 12, n. 2, p. 51-62. 2002. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbfar/a/HgqTTF4CDnmQ6V7h3y6Pj9C/?format=pdf&lang=p>. Acesso em: 12 dez. 2021.

RIX, M. *Tropaeolum pentaphyllum*: Tropaeolaceae. 2010. **Curtis's Botanical Magazine**, v. 27, n. 3, p. 296-300. Disponível em: <http://www.jstor.org/stable/45066158>. Acesso em: 6 dez. 2021

ROGALSKI, J.; BETTO, A.; SOUZA, T. L. Germinação e persistência das sementes de *Tropaeolum pentaphyllum* (TROPAEOLACEAE). CONGRESSO NACIONAL DE BOTÂNICA, LXIV., Belo Horizonte, 2013. **Anais**, Belo Horizonte: IFRGS, 2013. n.p. Disponível em: <https://dtihost.sfo2.digitaloceanspaces.com/sbotanicab/64CNBot/resumo-ins19413-id4146.pdf>. Acesso em: 26 set. 2021.

SANTA CATARINA. **Chapecó**. Disponível em: <https://www.sc.gov.br/conhecasc/municipios-de-sc/chapeco>. Acesso em: 26 out. 2022.

SANTOS, F. S. dos. A importância da biodiversidade. **Revista Paidéi@**, v. 2, n. 4, n.p., 2010. Disponível em: <https://periodicosunimes.unimesvirtual.com.br/index.php/paideia/article/view/167>. Acesso em: 16 dez 2021.

SELAU, M. da S. **A ocupação do território Xokleng pelos imigrantes italianos no Sul Catarinense (1875-1925): resistência e extermínio**. 2006, 163 f. Dissertação (Pós-graduação em História) UFSC. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/88727/248673.pdf?sequence=1>. Acesso em: 8 fev. 2022.

SILVA, C. M.; STADNIK, M. J.; BACK, F. Características e cultivo da raiz-forte. **Rev. Agropecuária Catarinense**, v. 25, n. 3, p. 48-50, 2012. Disponível em: <https://publicacoes.epagri.sc.gov.br/RAC/article/download/662/563/4442>. Acesso em: 2 nov. 2021.

SISTEMADEINFORMAÇÃO SOBREABIODIVERSIDADEBRASILEIRA(SIBBr). **Tropaeolum pentaphyllum Lam.** 2020. Disponível em: <https://ala-bie.sibbr.gov.br/ala-bie/species/282365#classification>. Acesso em: 12 dez. 2021.

ZIMMERMANN, C. L. Monocultura e transgenia: impactos ambientais e insegurança alimentar. **Veredas do Direito**, v. 6, n. 12, p. 79-100, 2009. Disponível em: <http://revista.domhelder.edu.br/index.php/veredas/article/view/21>. Acesso em: 8 nov. 2021

MEMÓRIAS E RETÓRICAS DE DOCENTES CARIRIENSES RELATIVAS AO BRINCAR DE "FAZER-GUISADO"

Memories and rhetorics of Cariri's teachers in the play to "pretend cooking"

Ariza Maria Rocha¹

1. Professora Dra. Da Universidade Regional do Cariri.

ariza.rocha@urca.br

Resumo: Este texto tem o objetivo de discutir as retóricas relacionadas à brincadeira infantil de "fazer-guisado", a partir das memórias de docentes do Cariri. O brincar é o fio condutor para compreender a cultura lúdica e alimentar no mundo infantil, bem como as memórias e as retóricas de professores/as, a respeito dos propósitos de tal brincadeira. Nesse sentido, questiona-se: quais as retóricas que envolvem o brincar de "fazer-guisado" nas memórias de docentes? Para tanto, recorre-se ao tripé teórico, brincar-cozinhar-relembrar, fundamentado em Kishimoto (1997); Brougère (2010); Sutton-Smith (2017); Certeau, Giard e Mayol (2011). O contributo é resultado de uma pesquisa de cunho qualitativo (CHIZZOTTI, 2010), realizada em 2019, a partir da memória (LE GOFF, 2003; LEROI-GOURHAN, 2003) de dez docentes na faixa etária entre 50 e 80 anos (dois professores e oito professoras), cuja infância transcorreu na região do Cariri cearense, em particular, nas cidades de Juazeiro do Norte, Crato, Várzea Alegre e Barbalha. O ouvir as memórias dos docentes ocorreu em encontros informais, complementados com entrevistas semiestruturadas. A Hermenêutica de Profundidade (THOMPSON, 1990) foi o método de análise. Quanto aos resultados, foram constatados dois tipos de retórica: a primeira aponta o brincar como adaptação à sociedade e a segunda refere-se à perspectiva determinista, pois alguns docentes mencionaram que o brincar de "fazer-guisado" determinaria o destino das crianças, no sentido de cumprir determinados papéis sociais e realizar atividades estereotipadas, conhecidas como "trabalhos femininos". A relevância da pesquisa consiste em discutir a dimensão lúdica da cultura alimentar no mundo infantil, a partir das retóricas de docentes, para além do uso da brincadeira utilitária com o propósito de "ensinar a comer" na escola, mas para debater a dimensão cultural na Educação Alimentar e Nutricional – EAN, presente nos Temas Contemporâneos Transversais – TCTs, na Educação Nacional.

Palavras-Chave: Brincadeira. "Fazer-Guisado". Memórias. Retóricas.

Abstrac: *This text aims to discuss the rhetoric related to playing stew based on the memories of teachers from Cariri. Playing is the object of study in different areas and, here, the memory(s) and rhetoric(s) of teachers with different discourses regarding playing and its purposes will be addressed. Alongside this, the question is asked: what are the rhetorics that involve playing with stew in the teachers' memories? To try to answer the question, the theoretical tripod of playing-cooking-remembering is based on Sutton-Smith (2017), Certeau, Giard, and Mayol (2011). The contribution is the result of qualitative approaches, based on the concept of memory in Le Goff (2003), therefore, in 2019, 10 teachers were heard in the age group of 50 - 80 years, of these participants, two were male teachers and eight female teachers who grew up in the Cariri region of Ceará, in particular, in the cities of Juazeiro do Norte, Crato, Várzea Alegre and Barbalha. Thus, it was possible to get to know how they used to play it and the rhetoric encircling the purpose of that play; in the sense used by Sutton-Smith (2017), I verified two types of rhetoric: 1) progress, which points to the act of playing as a way to adapt, develop and socialize; and 2) destiny, when a child's future is determined by the games they play, that is, playing "pretend cooking" will determine the gender and social roles within the game involving the so-called "women's jobs".*

Keywords: Play. Pretend Cooking. Memories. Rhetoric.

Introdução

A Base Nacional Comum Curricular – BNCC, homologada em 20/12/2017 (BRASIL, 2017), reforça o Programa Nacional de Alimentação e Nutrição-PNAE (Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009), com a presença da Educação Alimentar e Nutricional - EAN nos Temas Transversais Contemporâneos - TCTs (BRASIL, 1998). Tal diretriz é um campo de ação da Segurança Alimentar e Nutricional e da Promoção da Saúde, segundo o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (2012), que, entre seus resultados potenciais, destaca a valorização das diferentes expressões da cultura alimentar.

Nos dias atuais, a relação do alimento com o mundo infantil mudou de lugar, ou seja, saiu dos espaços não formais para entrar na escola, com foco no valor nutricional dos alimentos, bem como no ensinar a preparar alimentos saudáveis, cuja preocupação cresce a cada dia. Nesse contexto, o EAN é um desafio para os docentes, cuja compreensão de brincar e comer não se limita aos aspectos biológicos, mas também envolve a cultura lúdica do lugar, muitas vezes, ignorada, como, por exemplo, a brincadeira "de fazer-guisado".

O entrelaçamento da brincadeira infantil com a comida (cozinhar, comer e compartilhar) revela gestos, linguagens, técnicas, afetos, simbologias, discursos, práticas, retóricas, impregnadas nas memórias infantis de agentes formadores, que, mutuamente, se formaram a partir de tais vivências. Assim, para além da dimensão biológica, o brincar, o comer e o recordar revelam o quanto o ato de brincar de cozinhar envolve os brincantes na construção de conhecimentos, representações e retóricas.

Diante do exposto, indaga-se: quais as retóricas que envolvem o brincar de "fazer-guisado" nas memórias de docentes? Brincar de "fazer-guisado", comer e recordar compõem o tripé, com o objetivo de discutir as retóricas relacionadas à brincadeira infantil de "fazer-guisado", a partir das memórias de docentes do Cariri. O referido tripé fundamenta-se, no âmbito teórico-conceitual, nas obras de Brougère (2010), Kishimoto (1997, 2007), Sutton-Smith (2017), Le Goff (2003), Certeau; Giard e Mayol (2011).

A aparente simplicidade da brincadeira esconde a complexidade que muitos estudiosos de diferentes áreas, como, por exemplo, da educação, filosofia, psicologia, pedagogia, artes, sociologia, educação física, turismo, nutrição, entre outras, tentaram (e ainda tentam) abarcar, considerando a importância do brincar (a ação), externando argumentos, propósitos e retóricas.

Nesta linha de pensamento, enfatiza-se a brincadeira infantil de "fazer-guisado", que "pode ser considerada como uma forma de interpretação dos significados contidos no brinquedo" (BROUGÈRE, 2010, p.8) e como "suporte de uma representação" (BROUGÈRE, 2010, p.8), nas retóricas dos docentes. Nesse sentido, Kishimoto alerta que

(...) o vocábulo "brinquedo" não pode ser reduzido à pluralidade de sentidos do jogo, pois conota criança e tem uma dimensão material, cultural e técnica. Enquanto objeto, é sempre suporte de brincadeira. É o estimulante material para fazer fluir o imaginário infantil. *E a brincadeira?* É a ação que a criança desempenha ao concretizar as regras do jogo, ao mergulhar na ação lúdica. Pode-se dizer que é o lúdico em ação. *Desta forma, brinquedo e brincadeira relacionam-se diretamente com a criança e não se confundem com o jogo* (KISHIMOTO, 1997, p. 21).

Conceitua-se a retórica como sendo "uma narrativa implícita, intencionalmente ou não adotada pelos membros de uma afiliação particular para persuadir outros da veracidade de suas crenças e de como essas valem a pena" (SUTTON-SMITH, 2017, p. 33). O referido autor identificou sete retóricas relativas à brincadeira: progresso, destino, poder, identidade, imaginário, *self* e frivolidade. Aqui, são discutidas as retóricas relacionadas às memórias dos docentes, a respeito da brincadeira de "fazer-guisado".

Em relação ao cozinhar, a obra de Certeau; Giard e Mayol (2011), que é uma referência no estudo do cozinhar no cotidiano, propõe "como primeiro postulado a atividade criadora dos praticantes do ordinário", das "maneiras de fazer" (CERTEAU; GIARD E MAYOL, 2011, p. 18), do "anônimo inominável" no cotidiano (CERTEAU; GIARD E MAYOL, 2011, p. 216), e estabelece um paralelo com o brincar de "fazer-guisado, pois tanto o brincar quanto o cozinhar são dignos de interesse, de análise e de registro das práticas ordinárias consideradas 'insignificantes'" (CERTEAU; GIARD E MAYOL, 2011, p. 217).

A relevância deste trabalho está na valorização da memória lúdica do local, no contexto da EAN, inserida

nos TCT's, através das memórias de docentes do Cariri, que brincaram de "fazer-guisado" na infância. Destaca-se, então, que há um rico material lúdico, histórico e educacional do brincar em interfase com a comida, no âmbito cultural e educacional, já que a relação do alimento com o mundo infantil saiu dos espaços não formais para entrar na escola.

Procedimentos metodológicos

Este texto aborda as memórias de docentes como fonte de conhecimento das retóricas de agentes educacionais que brincaram de "fazer-guisado" na infância. Assim, a memória é um caminho para chamar as lembranças do passado, em particular, a brincadeira de "fazer-guisado".

O percurso metodológico volta-se para a pesquisa de cunho qualitativo, com foco na memória (LE GOFF, 2003; LEROI-GOURHAN, 2003) de dez docentes: dois professores e oito professoras, entre elas, uma docente aposentada, na faixa etária entre 50 e 80 anos, residentes na região do Cariri cearense, em particular, nas cidades de Juazeiro do Norte, Crato, Várzea Alegre e Barbalha.

A memória é a fonte para apreender a retórica de docentes, relativa à brincadeira de "fazer-guisado", enquanto o emprego do termo baseia-se na obra de Le Goff (2003), para quem "a memória é um elemento essencial do que se costuma chamar identidade, individual e coletiva, cuja busca é uma das atividades fundamentais dos indivíduos e das sociedades" (LE GOFF, 2003, p. 469).

As recordações compuseram os dados coletados em 2019, por meio de conversas livres, após serem dados os esclarecimentos iniciais, negociados os encontros, apresentadas as entrevistas semiestruturadas e as condições de participação, bem como ser acordado respeitar o anonimato dos participantes e utilizar nomes fictícios, segundo as considerações éticas.

Vale ressaltar que as perguntas não constituíram uma prisão do livre recordar, mas serviram como guias para ativar a lembrança. Com efeito, elas foram roteiros para "chamar" os nomes, lugares, datas, que compõem o acontecimento, a partir de um ato reflexivo, que é diferente de uma memória artificial, conforme explica Leroi-Gourhan:

[...] Podemos a este título falar de uma "memória específica" para definir a fixação dos comportamentos de espécies animais, de uma memória "étnica" que assegura a reprodução dos comportamentos nas sociedades humanas e, no mesmo sentido, de uma memória "artificial", eletrônica em sua forma mais recente, que assegura, sem recurso ao instinto ou à reflexão, a reprodução de atos mecânicos encadeados (LEROI-GOURHAN IN LE GOFF, 2003, p. 422).

Contudo, apesar da flexibilidade de conversas livres, alguns pontos foram guiados pelas seguintes questões: Que lembranças remetem ao brincar de "fazer-guisado"? Quais as retóricas docentes a respeito da referida brincadeira infantil?

Esclarece-se que rememorar não é uma ressurreição do fato tal como aconteceu, pois a memória é "essencialmente mítica, deformada, anacrônica, mas constitui o vivido desta relação nunca acabada entre o presente e o passado" (LE GOFF, 2003, p. 29). Assim, ao lado do recordar, está o lapso, o esquecimento e a amnésia do vivido no passado para ser reinterpretado no presente, cujos "testemunhos divergem segundo as simpatias e a memória de cada um" (LE GOFF, 2003, p.114).

A análise das respostas apoia-se na interpretação das formas simbólicas, fundamentada na Hermenêutica de Profundidade de Thompson (NAZÁRIO, REINO & MANFREDINE, 2016) e na classificação das retóricas de Sutton-Smith (2017). Na segunda etapa, realizou-se o levantamento bibliográfico, como, por exemplo, as obras de Altman (2000), Brougère (2008), Kishimoto (1997 e 2007), entre outros. Apesar dos inúmeros debates em torno do brincar, da brincadeira e brinquedos, constata-se a escassez de trabalhos com foco no brincar com a comida, seja de mentirinha, seja de verdade, envolvendo os brincantes comensais.

Resultados e discussão

O fato de contar, escutar, narrar as brincadeiras infantis permite compor os modos de brincar, a partir da tessitura das retóricas dos professores e das professoras, bem como o propósito do brincar de "fazer-guisado", tema tratado nas próximas páginas; contudo, inicialmente, contextualizam-se, brevemente, os argumentos de alguns teóricos a respeito do papel do brincar/brincadeira/brinquedo na formação infantil. Em seguida, descreve-se a brincadeira de "fazer-guisado" e, por último, as retóricas, com base na obra de Sutton-Smith (2017).

Remontar aos estudiosos que tematizaram a brincadeira não é tarefa fácil; contudo, destaca-se a dimensão cultural, segundo a obra de Huizinga (*Homo Ludens*, 1993), escrita na década de 1930, em que o autor alerta sobre a presença do fator lúdico na civilização. Embora a infância tenha sido ignorada em dado momento histórico (ARIÈS, 1981), a defesa do brincar faz parte dos valores da infância, desde a educação aos discursos político-ideológicos (BENJAMIN, 1984).

Nessa linha de raciocínio, a criança é um ser histórico que brinca, ou melhor, "despertando para o mundo que a cerca, a criança brinca" (ALTMAN, 2000, p.231). Nesse sentido, a brincadeira não é um dado natural, mas, sim, uma construção cultural, pois aparece como "fator de assimilação de elementos culturais, cuja heterogeneidade desaparece em proveito de uma homogeneidade construída pelas crianças no ato lúdico" (BROUGÈRE, 2008, p. 70).

Assim, o brincar (a ação), o brinquedo (o instrumento) e a brincadeira, que "pode-se dizer que é o lúdico em ação" (KISHIMOTO, 1997, p. 21), compõem a cultura lúdica¹ da criança. No debate de distinguir tais componentes, Brougère explica que o brinquedo é o "suporte de uma representação" (BROUGÈRE, 2010, p. 8), enquanto a brincadeira "pode ser considerada como uma forma de interpretação dos significados contidos no brinquedo" (BROUGÈRE, 2010, p. 8).

Feita essa breve explanação, vamos brincar de "fazer-guisado"?!! Quando um adulto menciona "fazer um guisado" refere-se à técnica culinária de ferver o alimento (legume, carne, peixe ou frango) refogado, bem condimentado, em fogo brando, para ficar um caldo encorpado (ensopado ou cozido) e saboroso.

O termo é proveniente da conjugação do verbo "guisar", relativo ao preparo do alimento (guisado) refogado com molho (LAROUSSE, 1993). A técnica é conhecida desde as Antigas Civilizações. Inclusive, há registros bíblicos que mencionam o guisado vermelho (Gênesis, capítulo 25, versículo 30), o guisado de lentilhas (Gênesis, capítulo 25, versículo 34), entre outros.

Contudo, o termo muda de significado quando a criança diz: "Vamos brincar de guisado!", pois trata-se de uma brincadeira que parte da vivência do cotidiano alimentar apreendido e ressignificado. No "fazer-guisado", as crianças brincam sem regras rígidas, tampouco há o jeito "certo ou errado" de brincar. Nesse espaço livre de possibilidades e subjetividades, apresentam-se, a seguir, as experiências dos participantes, divididas em dois tipos.

O primeiro tipo refere-se à "comida de mentirinha", em que o faz-de-conta enriquece a brincadeira com ingredientes improvisados, como, por exemplo, castanhola, carambola, seriguela, etc., além daqueles que substituem a "comida", tais como pedra, capim (mato), areia, sementes, folhas, flores, barro, entre outros, que ressignificavam a "comida". JP lembra: "*brincávamos descalços, cavávamos a terra para fazermos bolinhos que fingíamos comer*" (55 anos, Crato, CE, Entrevista, 06/06/2019).

O que vale é o "*faz de conta que é carne*" e os participantes simulavam mastigar, saborear e comer, conforme conta FA: "[...] *minha irmã costumava brincar, ela usava barro molhado para fazer bolo, pegava capim e outros matos para fazer a salada, fazia macarrão com um monte de pedaços de linha e usava a criatividade para fazer outros pratos* (50 anos, Várzea Alegre, CE, Entrevista 05/06/2019).

Nesse grupo, sempre havia a criança que liderava, às vezes, a menina que aprendera a cozinhar observando a mãe. Até o modo de fazer, de lavar o arroz, as panelinhas e os talheres eram semelhantes aos gestos da mãe. Essa menina comandava, distribuía as tarefas, ensinava a preparar a "comida" e servia igualmente a porção para cada integrante. Eis a experiência da participante KF, que aprendeu a cozinhar o arroz com sete anos de idade, observando a mãe no trabalho diário na cozinha (60 anos, Juazeiro do Norte, CE, Entrevista, 07/06/2019).

Além de cozinhar, as crianças que moravam no meio rural tinham o privilégio de fazer as panelinhas de barro (argila). O processo era longo e divertido. As panelinhas tomavam formatos diferentes e

1 Termo proveniente do latim (*ludus*, singular; *ludi*, plural) das sociedades da Antiguidade.

secavam no sol. MS lembra: *juntava um bocado de coleguinha e a mãe deixava a gente fazer guisado, fazia as casinhas de palha e cada qual fazia sua panelinha* (72 anos, Juazeiro do Norte, CE, Entrevista, 05/06/2019). Já PB fazia panelas de barro preto e as colocava para secar (...), “levava as bonecas para lá, fazia comida, levava as panelinhas, fazia guisado, a gente fazia o barro cobrir a casinha, em vez da telha” (80 anos, Barbalha, CE, Entrevista, 08/06/2019).

Também era improvisado o “trempe”, com pedras ou tijolos, enquanto as demais crianças procuravam gravetos, palhas ou carvão. Os adultos observavam de longe, mas não entravam na brincadeira. Comer o que tinha sido feito e com os amigos era considerado “gente grande”. Assim, a criança “experimenta comportamentos novos para ela, criatividade relativa e não absoluta, mas essencial para a descoberta de suas competências” (BROUGÈRE, 2008, p.102).

Vale lembrar que algumas crianças que vivenciaram a infância no meio urbano também brincavam de “fazer-guisado” nos alpendres ou nas varandas, com panelas de barro compradas nas feiras ou com as feitas de plástico (industrializadas). ML lembra que ganhou no Natal uma cozinha em bloco (pia, fogão e armários) em miniatura, acompanhada de panelinhas de plástico coloridas (65 anos, Várzea Alegre, CE, entrevista, 09/06/2019).

O segundo tipo diz respeito à “comida de verdade”, com ingredientes cedidos pelos familiares (tripas de galinha, arroz, farinha, rapadura, etc.). Alguns participantes mencionaram que, algumas vezes, as próprias crianças levavam ingredientes da cozinha da família. A esse respeito NR comenta: *quando matava uma galinha já sabia: as tripas eram nossas, para o guisado. Eita, era uns guisados tão bom, não queira nem saber!* (51 anos, Barbalha, CE, Entrevista 08/06/2019). LF brincava de “fazer-guisado” com as sobras da comida que a mãe fazia. Cada criança levava de sua casa, os pratos e as colheres da família (60 anos, Juazeiro do Norte, CE, Entrevista, 07/06/2029).

O feijão não entrava na brincadeira. Devido ao longo tempo de cozimento, não tinha graça. Comida que demorava para cozinhar não entrava na brincadeira. O tempo de cozimento, a mistura de tempero e o cheiro da comida eram sinais observados na rotina da casa e avisava que estava pronto o “de comer”. Eis a transformação da “matéria-prima em uma refeição” (POLLAN, 2014, p. 12), pois, “mesmo o prato mais banal segue uma curva de transformação, tornando-se, num passe de mágica, mais do que a mera soma de suas partes” (POLLAN, 2014, p. 12).

Eram no quintal, no terreiro ou nos alpendres os locais que ocorria a brincadeira. Meninos/as, irmãos/as, primos/as e amigos/as da vizinhança brincavam juntos. Nesses espaços, experienciava-se a convivência, a sociabilidade e a comensalidade² no dia a dia, férias, feriados, finais de semana e dias festivos.

A variabilidade de “como brincar” dependia das sugestões e do acordado entre os participantes. Tudo era decidido: quem prepararia “o de comer”, o que comer, quais ingredientes e utensílios seriam utilizados, o contexto da brincadeira, os personagens e, às vezes, até as vestimentas (fantasias). Nesse sentido, Brougère argumenta que “a imagem se torna a própria expressão da função do brinquedo, portadora dos valores simbólicos que lhe conferem uma significação social” (BROUGÈRE, 2008, p. 22).

Tudo era combinado na hora e brincava quem quisesse e quando quisesse, até perder a graça e mudar para outra brincadeira. Movimentos recriados, mas nunca repetidos e muito menos mecanizados, ou seja, “a brincadeira só é possível se os seres que a ela se dedicam forem capazes de um certo grau de metacomunicação, ou seja, se forem capazes de trocar sinais que veiculem a mensagem isto é uma brincadeira” (BROUGÈRE, 2008, p. 99).

A representação dos papéis sociais não era o determinante e variava de acordo com a situação criada. Um dia, a menina podia representar a figura do pai, outras vezes, da mãe, da amiga, da comadre, enquanto os irmãos mais novos eram os filhos (chamados de café com leite), quando não, as bonecas incorporavam todos os personagens.

Não havia um roteiro, pois, conforme explica GN, “a gente inventava a nossa própria brincadeira,

2 Segundo Faltin; Gimenes-Minasse, “a comensalidade é compreendida como uma manifestação de um sistema alimentar; o exercício da comensalidade é considerado um dos pilares dos rituais de admissão e acolhimento do estrangeiro/hóspede da hospitalidade e um ritual central no sentimento de pertencimento da convivialidade; a comensalidade desempenha papéis relacionados à socialização, à socialização e à identidade cultural (2019, p. 640).

construíamos banheirinho no quintal com os lençóis da mãe [...]” (61 anos, Crato, CE, Entrevista, 07/06/2019). Tentava-se seguir a “vida real”: cozinhar de verdade, fazer as compras, mandar os filhos tomarem banho, visitar as vizinhas e falar da vida dos outros, enfim, inventava-se o brincar de comer, conforme ilustra ZO:

[...] Mas o que mais gostava de brincar era de guisado com minha amiga, íamos para casa dela e passávamos o dia no quintal, acendíamos o papel no fogão e corria e colocava no fundo da panela, passamos o dia todo nesse vai e vem. Quando terminamos a comida estava com sabor de fumaça (59 anos, Crato, CE, Entrevista, 08/06/2019).

O “fazer-guisado” brincante predominou no meio rural, embora as crianças do meio urbano também brincassem envolvendo irmãs/irmãos, primas/os e amigas/os, sob o domínio das mais velhas, que deixavam aqueles considerados “café com leite”, ou seja, os mais novos participarem do “faz-de-conta”. Brincava-se na rua, quintal, sítio, mas, o local mais citado foi a casa da avó.

Da brincadeira espontânea, improvisada, às regras combinadas entre os próprios participantes, as crianças brincavam enquanto durava a graça da brincadeira. Isso posto, volta-se à indagação: quais as retóricas extraídas da memória dos docentes, a respeito da brincadeira de “fazer-guisado”?

Para tal questão, remete-se, em linhas gerais, à teoria da retórica, na obra de Sutton-Smith (2017, p. 35), sobre as “maneiras de pensar” os sistemas de valores e as funções da mencionada brincadeira, a partir das memórias dos professores e das professoras.

Dada a abrangência do conceito de brincadeiras, o citado autor parte da ambiguidade da palavra brincadeira, contemplada por Spariosu (1989), Turner (1969) e Bateson (1955), para tratar do paradoxo em que “ela tanto é quanto não é o que parece ser” (SUTTON-SMITH, 2017, p. 22). Sutton-Smith recorre ao estudo de Empson (1955), para trazer à luz, as ambiguidades das brincadeiras em sete retóricas, a saber:

- 1) A ambiguidade de referência. (Isso é a imitação de um som de revólver ou você está engasgado?);
- 2) A ambiguidade do referente. (Isso é um objeto ou um brinquedo?);
- 3) A ambiguidade da intenção. (Você quer dizer isso mesmo ou está fingindo?);
- 4) A ambiguidade do sentido. (Isso é sério ou é absurdo?);
- 5) A ambiguidade da transição. (Você disse que estava apenas brincando);
- 6) A ambiguidade da contradição. (Um homem brincando de ser uma mulher);
- 7) A ambiguidade de significado. (Isso é brincadeira ou uma luta de brincadeira?) (SUTTON-SMITH, 2017, p. 23).

Nesse sentido, o autor classifica a brincadeira em “sete sistemas de valores” (SUTTON-SMITH, 2017, p. 367), denominados de retóricas, no sentido de “discurso persuasivo”. Esclarece que não se trata de uma classificação de certo ou errado, até porque “na maior parte do tempo, tais valores nem sequer chegam a um grau de percepção consciente” (SUTTON-SMITH, 2017, p. 39), mas “nas formas de brincadeira” ou nas “representações dessas formas” (SUTTON-SMITH, 2017, p. 106).

Das sete retóricas, resultam os diferentes significados, termos e teorias das brincadeiras, contemplados em diferentes disciplinas (Biologia, Psicologia, Educação, Matemática, Sociologia, História, Antropologia, Folclore, Psiquiatria, Cultura Pop, Arte e Literatura).

Seguindo essa linha de pensamento, o autor considera as retóricas das brincadeiras relacionadas às narrativas de progresso, destino, poder, identidade, imaginário, *self* e frivolidade (SUTTON-SMITH, 2017). Ao longo da narrativa das memórias dos docentes, dois tipos de retóricas convergiram: a retórica da brincadeira como progresso e a retórica da brincadeira como destino, conforme, explicita-se na sequência.

A retórica da brincadeira como progresso tem como fonte histórica o iluminismo e o evolucionismo. Predomina nas disciplinas de Biologia, Psicologia e da Educação, cujo argumento “é a defesa da noção de

que animais e crianças, mas não adultos, se adaptam e se desenvolvem por meio de suas brincadeiras” (SUTTON-SMITH, 2017, p. 36).

Sob essa ótica, os propósitos das brincadeiras estão atrelados à ideia de adaptação, de desenvolvimento e de socialização, ou seja, “a retórica do progresso pode encontrar uma evidência parcial na descoberta de que alguns tipos de habilidade durante a brincadeira podem adotar formas ‘progressivas’” (SUTTON-SMITH, 2017, p. 36).

Teóricos como Vygotsky (Zona de Desenvolvimento Proximal), Erikson (Controle), Piaget (Pura Assimilação) e Berlyne (Exploração) alicerçam a retórica da brincadeira como progresso da criança. Nesse sentido, Sutton-Smith afirma:

[...] A maior parte dos educadores, durante os últimos duzentos anos, parece ter necessitado tanto representar a imitação lúdica como uma forma de socialização das crianças e de seu desenvolvimento moral, social e cognitivo, que consideraram a brincadeira como sendo primordialmente relacionada com o desenvolvimento e não com a diversão (Sutton-Smith, 2017, p. 36).

As crianças divertem-se até acabar a graça. Brincar é o que move as crianças e não há mais nada fora da brincadeira. Enquanto isso, o adulto enxerga o brincar como forma de adaptação ao desenvolvimento social ou educacional. No caso, considera a brincadeira “fazer-guisado” como uma forma de ensinar a criança a comer, no meio escolar. A esse respeito, Varotto e Silva alertam: “Não é somente algo imposto, colocado de fora para dentro, pois o próprio sujeito a constrói durante o ato de brincar” (VAROTTO e SILVA, 2004, p. 175).

Vale destacar a diferença entre adaptatividade e adaptação, cujo propósito é transformar a brincadeira prazerosa em técnica, a exemplo do uso utilitário na escola. Nesse sentido, Sutton-Smith considera que a adaptatividade da brincadeira “pode estar centrada naquilo que [ela] faz para uma sensação de bem-estar, como brincadeira arrebatadora, em vez daquilo que a brincadeira faz como trabalho ou como adaptação” (SUTTON-SMITH, 2017, p. 76).

Já a retórica da brincadeira como destino está atrelada à função de magia, de profecia, de sorte e de fantasia. Sua raiz histórica está no animismo. Sutton-Smith menciona que, talvez, seja a retórica mais antiga e, provavelmente, o seja, se nos referirmos aos helênicos, que acreditavam que os deuses brincavam, jogavam, apostavam e interferiam na vida, no jogo e no destino dos mortais.

Entre os defensores, Sutton-Smith destaca Bergler (Humor Negro), Fuller (World Game) e Abt (Jogos Sérios). Aqui está a “crença de que as vidas humanas e as brincadeiras são controladas pelo destino, pelos deuses, por átomos ou por neurônios, ou pela sorte, mas muito pouco por nós mesmos” (SUTTON-SMITH, 2017, p. 35).

Vale ainda considerar as interações de usar a brincadeira aqui em questão com a retórica de destino, isto é, a crença de que o brincar de boneca, de panelinha ou de cozinhar determina o destino, que, conforme defendem as teorias deterministas, não está preso a “qualquer manifestação de uma essência feminina” (GIARD, 2011, p. 212). Ou seja,

[...] como todo agir humano, essas tarefas femininas dependem da ordem cultural: diferem, de uma sociedade à outra, sua hierarquia interna e seus modos de proceder; de uma geração à outra, transformam-se as técnicas que presidem essas tarefas, como também as regras de ação e os modelos de comportamento que dizem respeito a elas (GIARD, 2011, p. 218).

Suas palavras aplicam-se também ao brincar de “fazer-guisado”. Para além das teorias deterministas, essa retórica considera a menina ou o menino destinado aos papéis sociais e de gênero, representados naquela brincadeira pelos “trabalhos femininos”, ignorando outras possíveis variáveis ao longo da vida.

Conclusão

A partir da memória de docentes residentes nas cidades de Juazeiro do Norte, Crato, Várzea Alegre

e Barbalha, que brincaram de “fazer-guisado” na infância, indagou-se como se brincava de “fazer-guisado” na sua infância. Dessas falas, resultou a interpretação das retóricas de professores/as, a respeito das brincadeiras e dos brinquedos do passado das referidas cidades, do modo de brincar e dos propósitos do brincar de “fazer-guisado”.

Das retóricas em torno dos propósitos da brincadeira de “fazer-guisado”, no sentido empregado por Sutton-Smith (2017), foram verificados dois tipos de retóricas: 1) a retórica da brincadeira como progresso, que aponta o brincar como adaptação, desenvolvimento e socialização; 2) a retórica da brincadeira como destino, em que o futuro da criança é determinado pelo que se brinca, ou seja, o brincar de “fazer-guisado” determinaria os papéis sociais e de gênero daquela brincadeira que envolve os ditos “trabalhos femininos”. O debate sobre esse tema é pertinente no currículo das escolas contemporâneas.

Para além dessas retóricas, a brincadeira de “fazer-guisado” revela o trato com a cultura alimentar, desde o faz-de-conta à “comida de verdade”, à representação do cotidiano feminino, que ensina as tarefas domésticas da mulher na casa e as primeiras lições de “fazer a comida” e até mesmo a feitura das panelinhas de barro, num passado remoto do meio rural do Cariri, Ceará. Por outro lado, também levanta a possibilidade de discutir as retóricas a respeito do brincar de “fazer-guisado” no meio educacional, no qual, as brincadeiras ainda são classificadas e organizadas para meninas e meninos, além de fomentar o debate a respeito da Educação Alimentar e Nutricional no currículo.

Assim, a discussão da alimentação escolar ultrapassa a perspectiva técnica, biológica e arbitrária, pois o brincar de “fazer-guisado” não consiste numa brincadeira utilitária, com o propósito de “ensinar a comer”, mas em aproximar a dimensão cultural da Educação Alimentar e Nutricional – EAN, presente nos Temas Contemporâneos Transversais – TCTs, na Educação Nacional.

Referências

- ALTMAN, Raquel Zumbano. Brincando na História. In. DEL PRIORE, Mary (Org). **História das crianças no Brasil**. 2ed., São Paulo: Contexto, p. 231-258, 2000.
- ARIÉS, Philippe. **História Social da Criança e da Família**. Rio de Janeiro, Livros Técnicos e Científicos Editora S. A., 1981.
- BENJAMIN, Walter. **Reflexões: a criança, o brinquedo, a educação**. Tradução de Marcus Vinícius Manzari; Direção da Coleção Fanny Abramovich. São Paulo, Summus, 1984.
- BÍBLIA. Guisado de lentilhas (Gênesis, capítulo 25, versículo 34). In, BÍBLIA. Sagrada Bíblia Católica: Antigo e Novo Testamentos. Tradução: José Simão, São Paulo, Sociedade Bíblica de Aparecida, 2008.
- BÍBLIA. Guisado vermelho (Gênesis, capítulo 25, versículo 30). In, BÍBLIA. Sagrada Bíblia Católica: Antigo e Novo Testamentos. Tradução: José Simão, São Paulo, Sociedade Bíblica de Aparecida, 2008.
- BRASIL, Ministério da Educação. Resolução CNE/CP nº 4, de 17 de dezembro de 2018 - Institui a **Base Nacional Comum Curricular na Etapa do Ensino Médio (BNCCM)**, como etapa final da Educação Básica, nos termos do artigo 35 da LDB, completando o conjunto constituído pela BNCC da Educação Infantil e do Ensino Fundamental, com base na Resolução CNE/CP nº 2/2017, fundamentada no Parecer CNE/CP nº 15/2017. Disponível em portal.mec.gov.br/component/content/article?id=59331. Acesso em 09.01.2021.
- BRASIL, Ministério da Educação. **Temas Contemporâneos Transversais na BNCC: Contexto Histórico e Pressupostos Pedagógicos**, Brasília, DF, 2019.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, DF: MDS: Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.
- BROUGÈRE, Gilles. **Brinquedo e Cultura**. 5 ed., São Paulo, Cortez, 2008.
- FALTIN, Andrea Ortolani; GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta. Comensalidade, Hospitalidade e Convivialidade: Um ensaio teórico. FALTIN, Andrea Ortolani; GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta. **Comensalidade na hospitalidade e na convivialidade: um ensaio teórico**. Rosa dos Ventos -

Turismo e Hospitalidade, v. 11, n. 3., p. 634-652, 2019.

GIARD, Luci. Artes de Nutrir. In. Certeau. Michel de. **A invenção do cotidiano: 2. Morar, Cozinhar.** Michel de CERTEAU, Luci GIARD, Pierre MAYOL; tradução de Ephraim F. Alves e Lucia Endlich Orth, 10 ed., Petrópolis, RJ, Vozes, Capítulo X, p. 211-298, 2011.

HUIZINGA, Johan. **Homo Ludens: O jogo como elemento da cultura.** 4 ed., São Paulo, Perspectiva S.A.,1993.

KISHIMOTO, Tizuko Morchida (Org.) **Jogo, Brinquedo, Brincadeira e a Educação,** 2 ed., São Paulo, Cortez,1997.

KISHIMOTO, Tizuko Morchida. **Jogos Infantis: o Jogo, a criança e a educação.** 14 ed., Petrópolis, Editora Vozes, 2007.

LAROUSSE. **Dicionário.** São Paulo, Abril S/A, 1993.

LE GOFF, Jacques. **História e memória.** Tradução Bernardo Leitão [et al]. 5 ed., Campinas, UNICAMP, 2003.

LEROI-GOURHAN IN LE GOFF, J. História e Memória. In. LE GOFF, Jacques. **História e Memória.** Tradução Bernardo Leitão, 5 ed., Campinas, SP: UNICAMP, p.422, 2003.

NAZÁRIO, Heleno Rocha.; REINO, Luciana da Silva Souza; MANFREDINI, Rodolfo. **A Hermenêutica de profundidade e suas Aplicações.** Linguagens-Revista de Letras, Artes e Comunicação, v. 10, n. 2, p. 288-305, 2016. Disponível em: <<https://proxy.furb.br/ojs/index.php/linguagens/article/view/5164>> Acesso em 19.05.2022.

POLLAN, Michael. Cozinhar: **Uma história natural da transformação.** Tradução Cláudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

SUTTON-SMITH, Brian. **Ambiguidade da brincadeira.** Tradução de Vera Joscelyne; Revisão técnica de Tania Fortuna, Petrópolis, Vozes, 2017.

contextos da alimentação




Senac

VOLUME 01 - NÚMERO 01 SÃO PAULO, PRIMAVERA 2023