

CONTEXTOS

contextos da alimentação

volume 10 . número 1
são paulo, outono de 2022

comportamento,
cultura e sociedade



Ficha Catalográfica

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade.
v. 10, n. 1 – outono, 2022 – São Paulo: Centro Universitário Senac.

Trimestral
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação
<http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/index.php/sobre/>
E-mail: revista.contextos@sp.senac.br

Prezados leitores e comensais!

A mesa está posta! Apresentamos a vocês este novo prato, mais um número da Revista Contextos da Alimentação que preserva como essência a temática da alimentação em seus diversos contextos, contemplando desde os aspectos sensoriais, históricos, culturais, biológicos, econômicos e nutricionais que perpassam desde a produção no campo à mesa.

Dentre os aspectos culturais e sociais, estudar a comensalidade e a relação adequada com a comida tem sido o desafio de diversos pesquisadores que buscam respostas para o impacto que as mudanças sociais produzem nos hábitos de sociabilidade à mesa, nas escolhas alimentares e nos conflitos entre gerações, temática essa que está apresentada no artigo *“A liquefação da comensalidade: estudo de caso sobre os obstáculos contemporâneos à sociabilidade à mesa”*.

Outra questão social importante que tem sido investigada é o desenvolvimento exacerbado de uma cultura contemporânea da dieta restritiva, do comer transtornado e do julgamento sobre o corpo perfeito. Nesse sentido, o artigo *“O culto ao corpo na modernidade: transtornos alimentares e o impacto psicológico em mulheres gordas”* discorre sobre os riscos dos padrões de beleza atribuído ao corpo magro, que é estabelecido e reforçado nas mídias sociais, e o impacto do culto ao corpo em mulheres gordas, retratando a gordofobia e a pressão estética como reforçadores desta problemática.

Um outro importante aspecto da alimentação é a garantia da qualidade em suas condições higiênico-sanitárias. O conceito de segurança dos alimentos remete aos cuidados em todas as etapas dos processos de produção e de distribuição dos alimentos, garantindo que o alimento esteja livre de contaminantes químicos, físicos ou biológicos. Assim, os artigos *“Atuação do Responsável Técnico na Adequação Higiênico-sanitária em Serviços de Alimentação do Brasil: Uma revisão da literatura”* e *“Avaliação das condições higienicossanitárias e da percepção dos manipuladores de alimentos”* abordam esses importantes olhares especialmente voltados para responsável técnico e os manipuladores de alimentos. Além disso, tamanha relevância deste tema, compartilhamos o vídeo do evento realizado pelo Grupo de Estudos em Risco e Resiliência em Segurança dos Alimentos (GERRSAL), em função da comemoração do “Dia Mundial da Segurança dos Alimentos” (07 de junho) estabelecido pela Organização Pan Americana de Saúde / Organização Mundial da Saúde (OPAS/OMS). Para acessar o evento, acesse o link: <https://www.youtube.com/watch?v=AatvJoGnjLM>

Na área de produção de alimentos e preservação da cultura alimentar local, o artigo *“O Porco Caipira nas Minas Gerais: Um Estudo sobre Raças”* apresenta uma revisão de fontes bibliográficas, documentais e dados públicos oficiais os quais permitiu identificar as principais raças suínas convencionadas como o porco caipira, destacando a necessidade de estudar as reais condições de criação desses animais e a preservação dos registros históricos para garantia do patrimônio alimentar.

Por fim, mantemos mais um item para a compor a nossa mesa, que é o Clipping de Eventos nacionais e internacionais que aconteceram no primeiro semestre de 2022. Nesta seção você poderá ficar atualizado sobre os principais eventos relacionados às diversas temáticas nas áreas da alimentação, nutrição e hospitalidade.

O nosso desejo é que todos tenham uma excelente refeição, que possam ser bem servidos e que estejam prontos para aceitarem ao nosso convite de compartilharem conosco as suas descobertas, pesquisas, experiências e oportunidades construídas e vividas na área da alimentação, participando de nossas diversas seções nas próximas edições.

Boa leitura!

Ana Marta de Brito de Borges Avelãs de Araújo e

Irene Coutinho de Macedo

Editoras

CONTEÚDO

Editorial	03
Artigos	
- A liquefação da comensalidade: estudo de caso sobre os obstáculos contemporâneos à sociabilidade à mesa; <i>Brenda O. Buzzo, Talita R. Oliveira, Rogério S. Silva</i>	06
- O Culto Ao Corpo Na Modernidade: Transtornos Alimentares E O Impacto Psicológico Em Mulheres Gordas; <i>Gabriele Menezes da Costa, Angélica de Moraes Manço Rubiatti</i>	24
- Atuação do Responsável Técnico na Adequação Higiênico-sanitária em Serviços de Alimentação do Brasil: Uma revisão da literatura; <i>Lanna Wanessa Macedo Farias, Laís Mariano Zanin</i>	34
- Avaliação das condições higienicossanitárias e da percepção dos manipuladores de alimentos; <i>Caroline Fasolo, Maycon Felipe Backes, Marta Nichelle Amaral</i>	48
- O Porco Caipira nas Minas Gerais: Um Estudo sobre Raças; <i>Glauco da Costa Knopp, Hugo Messina Ribeiro, Marcus Vinicius de Carvalho Monteiro, Edna Aparecida Lisboa Soares, Carolina Figueira da Costa</i>	64
Clipping de Eventos nas áreas de Nutrição, Gastronomia e Hospitalidade	81



A liquefação da comensalidade: estudo de caso sobre os obstáculos contemporâneos à sociabilidade à mesa

The liquefaction of the commensality: case study on contemporary obstacles to sociability at the table

BRENDA O. BUZZO¹, TALITA R. OLIVEIRA², ROGÉRIO S. SILVA³

1 Graduanda em Ciências Sociais pela Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP)

2 Graduanda em Direito pela Faculdade de Direito de Sorocaba (FADI)

3 Professor no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP)

brendabuzzo82@gmail.com; talitairon@gmail.com; rogerio.souza@ifsp.edu.br;

RESUMO: Com base nos conceitos e reflexões do sociólogo Zygmunt Bauman a respeito da modernidade líquida e sua influência nas interações humanas, este artigo analisou, a partir da aplicação de questionário, os hábitos de sociabilidade alimentar de jovens estudantes de uma escola pública e dos participantes de um Centro de Convivência de Idosos (CCI). Para tal fim, realizou-se a averiguação dos dados quantitativos coletados que apresentaram as características alimentares dos jovens estudantes em paridade ou não com as dos idosos. Objetivou-se, portanto, compreender as mudanças e possíveis fragilizações oriundas da experiência societária do mundo atual nas relações humanas de convívio à mesa, no processo denominado comensalidade. Assim, inferiu-se que a comensalidade, apesar de fragilizada, ainda é um hábito alimentar de grande relevância social, visto que é uma ferramenta imprescindível para restabelecer com vigor as relações interpessoais na sociedade.

Palavras-chave: Relações humanas; Modernidade líquida; Hábitos alimentares; Comensalidade.

ABSTRACT: *Based on the concepts and reflections of sociologist Zygmunt Bauman regarding liquid modernity and its influence on human interactions, this project analyzed, from the application of a questionnaire, the habits of food sociability of young students of a public school and of participants of a Center for the Coexistence of the Elderly (CCI). To this end, the quantitative data collected in the questionnaires that presented the food characteristics of young students in parity or not with those of the elderly were investigated. Therefore, the objective was to understand the changes and fragilizations arising from the societal experience of liquid modernity in human relations of conviviality at the table, in the process called commensality. Thus, it was inferred that commensality, although weakened, is a food habit of great social relevance, since it is an essential tool to vigorously re-establish interpersonal relationships in society.*

Keywords: *Human relations; Liquid modernity; Food habits; Commensality.*

Introdução

Ao adentrar no âmbito da alimentação, nota-se, segundo Borges (2010), que a mesa é um espaço de relações sociais, um lugar onde os alimentos e os rituais que os envolvem determinam o processo de comunicação entre as pessoas. No entanto, com o início da experiência societária da modernidade líquida (BAUMAN, 2001), marcada pelo princípio de liquefação do tecido social e produção de uma natureza fugaz e imediata aos indivíduos, ocorre uma interferência direta nos hábitos¹ alimentares, os quais passam a ser, cada vez mais, marcados por refeições rápidas e práticas, como redes de *fast-food* e alimentos industrializados.

A mesa era local central de convívio e partilha. Mais do que as necessidades fisiológicas, atendia às necessidades sociais dos indivíduos, como ainda nos dias de hoje desempenha esta função. No entanto, atualmente, não somente têm-se dificuldades em conviver por causa deste ritmo frenético de vida, mas também porque os espaços de convívio estão cada vez menores. (BORGES, 2010, pp. 3-4)

Desta maneira, diminui-se gradualmente as interações humanas à mesa e o preparo caseiro dos alimentos, práticas construídas historicamente e com um valor simbólico e social notável. Conforme o sociólogo Bauman (2011a, p. 16), “dissolver tudo que é sólido tem sido a característica inata e definidora da forma de vida moderna desde o princípio”, assim, até a solidez dos hábitos comensais metamorfoseou-se. Esse cenário de supressão à comensalidade, ato de convivência e hospitalidade à mesa, contribui, no limite, com a dissolução de um lar e com a individualização dos homens e mulheres, visto que a alimentação fortalece os elos familiares e, também, os sociais (BORGES, 2010).

Dentro do mesmo debate, Carneiro (2003, p. 66) escreve que “a alimentação ocupa, como um ator invisível, o cenário dos grandes processos constitutivos da modernidade.” Dessa afirmação pode-se inferir que uma das formas para compreender o mundo atual é analisar os hábitos alimentares, pois estes, devido ao seu caráter histórico e socialmente determinado, são condicionados pelas transformações advindas da contemporaneidade e, como tal, podem ser um dos instrumentos utilizados para aproximar-se da compreensão da modernidade em seu processo de totalização. Assim, a interpretação da alimentação não foi pautada em si mesma, mas como uma prática social dentro de um complexo sistema de mútuas determinações e inter-relações que compõem a realidade.

¹ Deve-se ter em mente que a palavra “hábito” não está empregada aqui com o valor semântico comumente utilizado, referente à alimentação saudável ou com base em dietas. O termo retoma a natureza social dos *habitus*, que em latim significa hábito, observada pelo antropólogo Marcel Mauss (2003). “Esses ‘hábitos’ variam não simplesmente com os indivíduos e suas imitações, variam sobretudo com as sociedades, as educações, as conveniências e as modas, os prestígios. [...] O ato se impõe de fora, do alto, mesmo um ato exclusivamente biológico, relativo ao corpo. O indivíduo assimila a série dos movimentos de que é composto o ato executado diante dele ou com ele pelos outros.” (pp. 404-405). Em outras palavras, Mauss demonstra que, mesmo os hábitos mais vitais, como comer, possuem técnicas próprias de acordo com cada sociedade, as quais são ensinadas por meio da socialização dos indivíduos. Em vista disso, é possível conceber que as transformações sociais contemporâneas advindas da modernidade líquida (BAUMAN, 2001) são responsáveis por alterar os antigos hábitos alimentares.

Para demonstrar os efeitos causados pela dinâmica da vida contemporânea sobre a comensalidade², realizou-se uma pesquisa mediante a análise de dois grupos sociais: idosos, que teoricamente cultivam a prática de produzir seus próprios alimentos e reunir-se em família para suas refeições; e jovens, os quais são cada vez mais acometidos pela modernidade líquida - que suscita um ritmo frenético laboral, o uso constante de aparelhos eletrônicos e o esgarçamento do tecido social (BAUMAN, 2001).

Desta forma, objetivou-se analisar as transições das interações sociais à mesa por meio dos resultados obtidos com a aplicação de um questionário (aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa)³ elaborado pelos pesquisadores, o qual investigou os hábitos cotidianos de 60 adultos, dos quais 30 são idosos, entre 60 e 82 anos, que frequentavam um Centro de Convivência do Idoso (CCI) e 30 são estudantes, entre 18 e 25 anos, de uma escola de Educação Profissional e Tecnológica (EPT), ambos no interior do Estado de São Paulo.⁴

Escolheu-se esses grupos distintos para poder contrastar os costumes alimentares de gerações diferentes e, conseqüentemente, faixas etárias diversas, as quais possuem modos de vida específicos, visto que muitos dos idosos encontram-se aposentados e frequentam o Centro de Convivência para manter uma vida mais ativa e estabelecer relações de convívio; diferentemente de muitos jovens estudantes, marcados por longas jornadas de trabalho e estudo, responsáveis, na maioria das vezes, por tornar escasso o tempo para o desenvolvimento de vínculos e até para se alimentar. Apesar do fator da idade ser o motivo para a escolha dos grupos, o modo de socialização ao longo da vida de cada um deles que determinou as possibilidades de compará-los, uma vez que os jovens cresceram em uma sociedade caracterizada pela presença e desenvolvimento da tecnologia, algo que não fez parte da juventude e da vida dos adultos ou idosos. Assim, compreende-se que as diferenças não estão apenas no modo de vida atual, mas enraizadas em todo o processo histórico e social do desenvolvimento geracional, o que vai refletir diretamente nos hábitos de cada sujeito.⁵

² “Etimologicamente, comensalidade deriva do latim “comensale”. Ação de comer junto, na mesma mesa. Com: “junto”, e Mensa: “mesa”. Implica partilhar do mesmo momento e local das refeições.” (LIMA; NETO & FARIAS, 2015, p. 510).

³ Número do Comitê de Ética em Pesquisa - Plataforma Brasil: 15962619.6.0000.5473.

⁴ Constituído por 18 perguntas, todas fechadas, o Questionário perpassou pela escolaridade, rotinas, convivência e hábitos alimentares. A aplicação ocorreu em meados de 2019, a partir do diálogo individual com os idosos e através de computadores com os jovens da instituição de ensino.

⁵ Além de levar em conta o processo histórico e social presente ao longo de cada geração, não se deve esquecer que “Longe de responder a um conceito estático e fixo, considera-se o termo geração assim como identidade, categorias que assumem distintas formas e significados.” (BORTOLAZZO, 2016, p. 139). Após as transformações contemporâneas, marcadas por constantes ações midiáticas do mercado, as categorias de geração assumiram, possivelmente, um caráter ainda mais líquido, como apontou Bauman (2011) ao tecer críticas sobre o próprio conceito de “categorias”, as quais, para o autor, podem não ser produtivas para classificar um mundo circunscrito pelo capitalismo.

Nenhum ser humano é exatamente igual a outro – e isso se aplica tanto aos jovens quanto aos velhos. Contudo, é possível notar que, em determinadas categorias de seres humanos, algumas características ou atributos tendem a aparecer com maior frequência que em outras. É essa “condensação relativa” de traços característicos que nos permite falar, em primeiro lugar, em “categorias”, sejam elas nações, classes, gêneros ou gerações. (BAUMAN, 2011b, p.58)

Exposto isso, torna-se evidente que a escolha dos grupos deu-se com o objetivo de contrastar os hábitos alimentares de pessoas que não apenas vivem de formas diferentes, mas possuem uma dinâmica de vida diversa, derivada das construções históricas e sociais geracionais — apesar de circunscritas pelos padrões contemporâneos de organização da sociedade.

Mediante a elaboração de gráficos e tabelas, demonstrou-se os resultados obtidos no questionário para, assim, otimizar a compreensão dos pressupostos expostos ao longo da análise. Ademais, recorreu-se às revisões bibliográficas, principalmente das teses propostas por Bauman (1998, 2001, 2004, 2011a, 2011b), nas quais expõem-se que as relações humanas tornam-se mais flexíveis e frágeis a cada novo passo do desenvolvimento moderno, caracterizado pela tecnologia, a efemeridade e o distanciamento humano.

O que está acontecendo hoje é, por assim dizer, uma redistribuição e realocação dos ‘poderes de derretimento’ da modernidade. Primeiro, eles afetaram as instituições existentes, as molduras que circunscreviam o domínio das ações-escolhas possíveis [...]. Configurações, constelações, padrões de dependência e interação, tudo isso foi posto a derreter no cadinho, para ser depois novamente moldado e refeito; essa foi a fase de ‘quebrar a forma’ na história da modernidade inerentemente transgressiva, rompedora de fronteiras e capaz de tudo desmoronar. (BAUMAN, 2001, p. 13)⁶

Além das obras do sociólogo, o presente artigo fundamentou-se em pesquisas que possuem como objeto de estudo a alimentação e suas múltiplas faces, transformadas por processos históricos e sociais, que, através de suas interações com outros fenômenos e suas manifestações, moldaram os hábitos alimentares da contemporaneidade, embasando-se, principalmente, na obra *Comida e sociedade*:

⁶ Ressaltamos que a leitura de Bauman (2004), ao compreender a “decadência das relações humanas” como produtos do desenvolvimento tecnológico, perde de vista processos mais amplos, em que a tecnologia é efeito, manifestação, e não causa. Dardot e Laval (2016), ao conceituarem sobre o sujeito “ideal” produto do neoliberalismo, demonstram como as relações humanas e a própria compreensão de si sobre si mesmo são invadidas pela lógica do mercado: empresarial e concorrencial. O sujeito, no neoliberalismo, passa a reconhecer-se como uma empresa e suas relações interpessoais acontecem nesses termos, em consonância às necessidades do modo de produção. Portanto, não é a tecnologia *per se* que produz em sentido causal a fragilização dos vínculos, mas ela, inserida em um processo mais amplo de produção e reprodução social a partir do modo de produção, é um dos instrumentos responsáveis por isso. Como Marx frisa em seu prefácio à *Contribuição à Crítica da Economia Política* (2008 [1859]): “O modo de produção da vida material condiciona em geral o processo de vida social, político e espiritual. [...] Assim como não se julga um indivíduo pela ideia que ele faz de si próprio, não se pode julgar tão pouco uma época tal de transformação pela sua consciência, mas, pelo contrário, deve-se explicar a esta consciência pelas contradições da vida material, pelo conflito que existe entre as forças sociais produtivas e as relações de produção.” (p. 48).

significados sociais na história da alimentação (2003), de Carneiro, historiador e doutor em História Social pela Universidade de São Paulo (USP), que retrata o pensamento sobre a interdisciplinaridade entre estudar a alimentação, sua história e suas influências no cotidiano.

2. A modernidade líquida e suas implicações à vida humana

Durante os emblemas da obra *Amor líquido* (2004), Bauman justifica a decadência das relações humanas, condicionada principalmente pela tecnologia, de tal modo que o mundo virtual passa a ser muito mais atraente e cômodo do que os corpos materiais. Assim, estar próximo não exige mais a presença física e as relações humanas se permitem ser desenvolvidas à distância por intermédio de aparelhos eletrônicos, como celulares. Diante dessa perspectiva, há dois lados de uma mesma moeda na rede eletrônica, na qual o sociólogo questiona se seria a facilitação para conectar-se ou então a causa dos cortes das conexões.

As conexões tendem a ser demasiadamente breves e banais para poderem condensar-se em laços. Centradas no negócio à mão, estão protegidas da possibilidade de extrapolar e engajar os parceiros além do tempo e do tópico da mensagem digitada e lida — ao contrário daquilo que os relacionamentos humanos, notoriamente difusos e vorazes, são conhecidos por perpetrar. Os contatos exigem menos tempo e esforço para serem estabelecidos, e também para serem rompidos. A distância não é obstáculo para se entrar em contato — mas entrar em contato não é obstáculo para se permanecer à parte. Os espasmos da proximidade virtual terminam, idealmente, sem sobras nem sedimentos permanentes. Ela pode ser encerrada, real e metaforicamente, sem nada mais que o apertar de um botão. (BAUMAN, 2004, p. 82)

Esse despreendimento dos vínculos reais - incluindo o familiar - e o estabelecimento de relações virtuais sem profundidade e relevância, visto que são passíveis de substituição, desenvolvem-se paralelamente com o processo de individualização, o qual “traz para um número sempre crescente de pessoas uma liberdade sem precedentes de experimentar - mas [...] traz junto a tarefa também sem precedentes de enfrentar as consequências.” (BAUMAN, 2001, p. 47). O ímpeto pela liberdade do indivíduo contemporâneo atrela-se ao próprio processo de individualização, pois homens e mulheres buscam libertar-se dos vínculos duradouros, das obrigações da solidariedade coletiva e do sentimento de inércia oriundo da rotina dos laços sociais, logo “chegou a vez da liquefação dos padrões de dependência e interação” (BAUMAN, 2001, p. 14).⁷

⁷ Como observaram Laval e Dardot (2016), o “sujeito empresarial” ou “sujeito neoliberal” está completamente inserido em uma competição entre todas as outras empresas, isto é, os outros indivíduos. Essa nova forma de percepção de si mesmo – oriunda das formas de organização econômica e política neoliberais que adentram na subjetividade humana e moldam os pensamentos, valores e afins – afeta completamente o desenvolvimento da solidariedade dentro da sociedade e, conseqüentemente, afasta a possibilidade de organização coletiva dos indivíduos, pois eles não possuem mais valores de coletividade, sendo estes substituídos por uma lógica mercantil: “Marx, como outros, mas talvez melhor do que outros, apontou os efeitos de dissolução que o mercado exerce sobre os vínculos humanos. A mercantilização das relações sociais, juntamente com a urbanização, foi um dos fatores mais poderosos da ‘emancipação’ do indivíduo com relação a tradições, raízes, apegos familiares e fidelidades pessoais.” (p. 323).

Destarte, as consequências desse anseio de libertação dos padrões se materializam na solidão e no perpétuo sentimento de insatisfação. Para atenuá-los, o ser humano moderno afoga-se num sentimento consumista insaciável que, paradoxalmente, não conseguir-se-á saciá-lo, pois na vida contemporânea, constantemente surgem novas necessidades⁸ para serem satisfeitas, sejam elas de ordem material ou social.

Se o consumo é a medida de uma vida bem-sucedida, da felicidade e mesmo da decência humana, então foi retirada a tampa dos desejos humanos: nenhuma quantidade de aquisições e sensações emocionantes tem qualquer probabilidade de trazer satisfação da maneira como o 'manter-se ao nível dos padrões' outrora prometeu: não há padrões a cujo nível se manter - a linha de chegada avança junto com o corredor, e as metas permanecem continuamente distantes, enquanto se tenta alcançá-las. (BAUMAN, 1998, p. 56)

Outrossim, além da compreensão do fragilizado convívio humano, é necessário o entendimento das transformações que a modernidade líquida ocasiona especificamente no campo da cultura. Deste modo, no livro *A cultura no mundo líquido moderno* (2011a), Bauman demonstra quais foram as interferências que a globalização, a migração e outros elementos do mundo contemporâneo provocaram nas manifestações culturais humanas, posto que tanto as mudanças sofridas por elas quanto alterações sofridas pelas organizações econômicas atuais possuem a mesma raiz: a liquefação da vida moderna e seu anseio por liberdade em todos os âmbitos: "as forças que impulsionaram a gradual transformação da 'cultura' em sua encarnação líquido-moderna são as mesmas que favorecem a libertação dos mercados de suas limitações não econômicas, sobretudo sociais, políticas e étnicas." (BAUMAN, 2011a, p. 20).

Com esse excerto é possível apreender a lógica que permeia a cultura, os mercados e os indivíduos - ou seja, a lógica de consumo e de descarte, na qual se apegar, seja em bens materiais, pessoas, manifestações culturais ou qualquer outro aspecto da vida moderna é uma catástrofe - retoma a metáfora do autor: "a caça é uma atividade de tempo integral no palco da modernidade líquida" (BAUMAN, 2011a, p. 30) e o fim desta caçada não é um desejo, é um terror. Portanto, deve-se sempre descartar o que já foi conquistado para manter o ritmo constante de movimento e de anseio (BAUMAN, 2011a). Posto isso, como afirma Bauman (2004), para evitar tudo que é sólido e durável, os laços sociais são atados de maneira frouxa para que possam ser desfeitos com facilidade. As pessoas buscam se relacionar, mas não estão dispostas a destinar esforço para dar continuidade à relação e nem aceitam manter-se fora da "caçada", pois isso vai no sentido contrário da lógica consumista.

Assim, é possível caracterizar a essência humana na atualidade: volátil e sedenta por liberdade⁹ e consumo, fugindo de qualquer forma sólida e duradoura, seja de maneira consciente ou inconsciente. Ter isso em mente é um fator indispensável para a compreensão deste artigo, sendo assim, a obra do sociólogo polonês é o ponto de partida para a construção da relação entre a fragilização humana e suas transformações na comensalidade.

⁸ Tão rápido quanto essas novas "necessidades" surgem, elas também se vão. Esse é um dos princípios da liquidez moderna, nem as vontades podem possuir um caráter sólido (BAUMAN, 2001).

⁹ Essa tão almejada liberdade pode ser ilusória, pois possui um caráter compulsivo e obrigatório, responsável por aprisionar o indivíduo em padrões voláteis de comportamento, relacionamento e de dificuldade em pensar em um futuro seguro e estável (BAUMAN, 2001).

3. As transformações do complexo sistema simbólico alimentar derivadas da dinâmica da vida contemporânea

A presente pesquisa não é pioneira no estudo da comensalidade interligada a processos e desenvolvimentos históricos e sociais. Trabalhos científicos, com destaque para a obra *Comida e sociedade* (2003) de Carneiro, já solidificaram esse caminho. Em conformidade ao historiador brasileiro, a alimentação não é apenas uma necessidade biológica, é, na realidade, um sistema simbólico que engloba diversos aspectos, tais como a religião, o sexo e o local onde o ser humano está integrado, a qual pode revelar desde a estrutura cotidiana até a história de povos antigos (CARNEIRO, 2003). Exposto isso, é importante ter em mente a seguinte observação:

A atribuição de status simbólico dado ao alimento e ao ato de comer é definida, segundo alguns autores, pela diferença semântica entre "comida" e "alimento". DaMatta, ao estudar a comida brasileira, defende que toda substância nutritiva é um alimento, mas nem todo alimento é comida. Alimento, aponta o autor, é universal e geral, é o que o indivíduo ingere para se manter vivo; já a comida ajuda a situar uma identidade e definir um grupo, uma classe, uma pessoa. [...] comer proporciona uma relação de intimidade com o ser humano, pois há o investimento psicossocial no processo de escolha dos alimentos. (LIMA; NETO & FARIAS, 2015, p. 511)

Rodrigues (2012) afirma que a alimentação atua tanto como fundadora das relações humanas, devido à sua função de partilha, sociabilidade e hospitalidade construída desde os primórdios da existência do *homo sapiens*, quanto como um elemento de comparação, o qual possui a comensalidade como primeiro fator de distinção entre o bárbaro e o civilizado.

Para a sociedade Greco-romana, dentro dos valores adotados por ela, o ato de comer ultrapassa a necessidade de saciar a fome e transforma o momento de se alimentar em momento de forte sociabilidade e de oportunidade de comunicação. As relações com a comida são indicadores sociais, de grau de civilização, uma forma de expressar e afirmar a identidade de um grupo e de expressar as relações de poder. Estar apto a desfrutar do banquete é um sinal de civilização. Aqueles que ignoram sua prática ou fazem um mau uso do banquete são classificados como não-civilizados. O fato de ser aceito na mesa comum ou ser excluído dela apresenta um forte significado. (RODRIGUES, 2012, p. 87)

À vista disso, infere-se que, essa partilha é repleta de significados, dentre os quais é exequível citar a realização de contratos e rituais, aspectos observados na Mesopotâmia Antiga (RODRIGUES, 2012). Diante dos exemplos expostos, nota-se que as refeições em conjunto são o início das relações comunitárias entre um povo, como apontaram Fladrin & Montanari, "Como quer que seja, a comensalidade é percebida como um elemento 'fundador' da civilização humana em seu processo de criação." (1998, p. 109).

Devido à sua representatividade de fraternidade para o povo, a partilha em si é mais significativa que a própria composição das refeições. Nesse âmbito, pode-se exemplificar essa fraternidade com a cultura Assíria, pois nesta sociedade existe uma expressão

“homem do meu sal”¹⁰, utilizada para denominar um amigo com o qual partilha-se o alimento (RODRIGUES, 2012). Nesse mesmo íterim, ressalta-se a observação de Borges (2010), na qual expõe que semanticamente a expressão “convívio” demonstra o ato de estar junto dividindo a comida, pois ela deriva da palavra *conviva* que significa “aquele que participa do banquete ou de uma refeição social” (BORGES, 2010, p. 2). Da mesma forma, a palavra “companheiro” é proveniente do latim, *cum panis*, ou seja, aquele com quem compartilha-se o pão. Tais exemplos demonstram que as vivências comensais foram tão significativas historicamente para produção de vínculos que deram origens a palavras que perduram até os dias de hoje.

No entanto, antigas formas alimentares de consumo - desenvolvidas após heranças históricas e fundadoras das relações humanas, como os banquetes e os jantares romanos (BORGES, 2010) - executadas em casas, refeitórios e restaurantes, estão sendo substituídas pelo sistema chamado “alimentação rápida” (*fast-food*), tipicamente estadunidense e que ajudou a propagar o estilo de alimentação industrializada da contemporaneidade (CARNEIRO, 2003).

Numa corrente de pensamento diferente daquela seguida por Bauman, o geógrafo Harvey (1992, p. 22) apontará que esta ruptura ao passado é um marcador da modernidade¹¹: “A modernidade, por conseguinte, não apenas envolve uma implacável ruptura com todas e quaisquer condições históricas precedentes, como é caracterizada por um interminável processo de rupturas e fragmentações internas inerentes.” Logo, romper com as tradições de preparo e consumo dos alimentos não é um efeito aleatório dentro da lógica moderna, mas um efeito estruturalmente orientado pela tendência de reprodução do capitalismo enquanto modo de produção não restrito a mercadorias, mas produtor da vida social em todas as suas faces.

O *fast food* é uma representação típica do sistema capitalista no modo de vida moderno, demonstrando a aplicação do Taylorismo¹², isto é, a racionalização da produção. Toda essa estrutura se consolidou no cenário pós-guerra, que incluiu o uso de carros, produtos descartáveis, ascensão da burguesia, padronização alimentar e a importância da propaganda, associando à marca mais valor do que o próprio produto em si, pois o valor não reside mais na matéria, ele está em um nome (CARNEIRO, 2003). Deste

¹⁰ A palavra “sal” já teve outro tipo de acepção muito importante que ia além da prática de alimentação. O sal já foi empregado como valor monetário, servindo como moeda de muitas regiões, devido ao tamanho de sua importância. No Império Romano, foi o responsável pela gênese do termo “Salário”. “O seu comércio é um dos mais antigos, pois como gênero de primeira necessidade foi levado das regiões produtoras para todas as demais (o norte da Europa, particularmente, representou uma grande demanda), a ponto de o sal ter cumprido o papel de moeda em muitas regiões, com os atributos dos materiais de valor monetário (homogeneidade, divisibilidade, conversibilidade, relativa escassez, alto valor intrínseco), tais como outros alimentos, por exemplo, o cacau. Do sal dado aos soldados no Império Romano, deriva o atual termo ‘salário’. O controle estatal do comércio do sal foi uma política estratégica de muitos impérios.” (CARNEIRO, 2003, p. 45).

¹¹ Não pretendeu-se adentrar no debate que Harvey realiza entre as categorias “modernidade” e “pós-modernidade”. Para a presente discussão basta ter em mente que o autor não as separa como etapas distintas do processo histórico, apesar de atentar-se às suas diferenças e considerar a pós-modernidade como uma fração da própria modernidade em si, compreende-as a partir de suas expressões como contradições do modo de produção capitalista.

¹² “Numa análise do modo de produção capitalista ‘puro’, a ‘organização científica do trabalho’ de Taylor é a que se encontra melhor colocada para encarnar o processo de trabalho capitalista, reconduzido à sua essência.” (LINHART, 1977, p. 80). Isto é, a aplicação do Taylorismo é o veículo que representa mais fielmente a essência do modo de produção capitalista.

modo, o valor de uso presente nos produtos é substituído pelo valor simbólico¹³, neste caso, o valor da marca, a qual possui esse caráter valoroso em decorrência de atribuições sociais inseridas em sua existência, nas ideias e nos signos que ela “representa”¹⁴.

Esse valor simbólico aliado à industrialização alimentar e à nova fase da globalização facilitaram, a partir da segunda metade do século XX, um processo de uniformização global, supressor das identidades locais e homogeneizador do gosto dos indivíduos. Paradoxalmente, o processo globalizatório também divulga as culinárias regionais, assim, a alimentação contemporânea apresenta características híbridas, porém com um forte padrão estadunidense.

O modelo alimentar dos Estados Unidos, fundamentado na substituição de carboidratos complexos como os amidos, por carboidratos simples como açúcares e gorduras, e na expansão da dieta carnívora, é simbolizado pela expansão das redes de fast-food, entre as quais o McDonald's assume, juntamente com a Coca-Cola, a imagem paradigmática dos logotipos mais emblemáticos da cultura capitalista contemporânea. (CARNEIRO, 2003, pp. 80-81)

Além disso, “a mecanização agrícola e os transportes modernos produziram um salto nos volumes de produção” (CARNEIRO, 2003, p. 33), e, com isso, a produção artesanal e o significado simbólico de frutificar alimentos feitos em família ou entre amigos foram, aos poucos, sendo abandonados.

De acordo com Rodrigues (2012), os significados adquiridos pelos alimentos relacionam-se com as transformações nas formas de produção social e suas consequências acerca da estrutura social e familiar. Devido a esse caráter passível de alteração, todos os aspectos entrelaçados com a alimentação também sofreram mudanças, tais como a sociabilidade, hospitalidade e comensalidade, que são de suma importância para a criação e consolidação dos laços sociais.

Apesar do processo de supressão que a comensalidade enfrenta, ainda deve-se compreender a hospitalidade como um ritual básico dos vínculos humanos, devido à sua relação com a sociabilidade, uma vez que, ao adentrar no âmbito da alimentação, nota-se que a mesa é o espaço das relações sociais e o lugar onde os alimentos e os rituais que os envolve mediam o processo de comunicação (BORGES, 2010). Portanto, observa-se que a supressão da comensalidade, ato de convivência e hospitalidade à mesa, é, no limite, a dissolução de uma casa, pois a alimentação contribui para formar e fortalecer os elos familiares e, também, os sociais.

¹³ O objeto atualmente não possui seu próprio valor, mas é envolto por símbolos que manipulam as impressões subjetivas de valor. (THIRY-CHERQUES, 2010).

¹⁴ A palavra “representa” está entre aspas pois a marca em si não representa nada, ela não possui nenhum significado embutido, é a sociedade que produz significados e atribui à determinada marca. Por isso é um valor simbólico, ele não está no plano material, está no plano abstrato, das ideias e dos símbolos.

Não convidamos pessoas para jantar em nossa casa a fim alimentá-las enquanto corpos biológicos, mas para alimentar e reproduzir relações sociais, isto é, para reproduzir o corpo social, o que supõe que sejamos em troca convidados a comer na casa do nosso convidado. O que está em jogo é o princípio da reciprocidade e da comensalidade. A presença da comida é, contudo, central, reconstruindo-se necessidades biológicas em necessidades sociais. (WOORTMANN, 1985, p. 3)

Assim sendo, a diminuição do convívio humano à mesa ocasiona a individualização em diferentes aspectos, promovendo uma sociedade de interações escassas caracterizada por indivíduos "fechados" à socialização e carentes de vida comunitária. A título de exemplo, pode-se citar a popularização das refeições congeladas e divididas em porções individuais, contidas em pratos prontos para serem levados ao micro-ondas (BORGES, 2010). Como o próprio nome já diz, porções individuais dispensam companhia, uma vez que foram criadas para servir apenas uma pessoa, desconsiderando, assim, o ato de partilhar.

Não obstante o cenário de industrialização capitalista e, conseqüentemente, individualização, a alimentação ainda possui grande relevância, visto que possibilita reuniões familiares, jantares de negócio e encontros entre amigos. Por causa desse caráter de integração humana, nota-se que os alimentos possuem, até este momento, a função da união e da comunhão. Assim, verifica-se que diversas pessoas buscam os locais adequados para executar essa atividade de comensalidade, já que a cozinha das casas não são mais o *locus*¹⁵ por excelência para isso. Esses locais, chamados mesas comerciais, são uma forma de refúgio para a sociabilidade, desempenhando o mesmo papel dos antigos eventos gregos, romanos e renascentistas, nos quais as pessoas conviviam e saciavam tanto a fome fisiológica quanto a social. Nesse contexto, pode-se dizer que fome não é a ausência de comida, é a ausência de relações sociais e culturais (BORGES, 2010).

Alimentos são necessários para a reprodução dos indivíduos, e portanto, dos membros de uma família. São igualmente necessários para que se restaurem as energias gastas no trabalho, e por isso, comer é preciso para que se reproduza a força de trabalho da família. Mas, a comida é mais que apenas alimento. Em qualquer sociedade, os alimentos são, não apenas comidos, mas também pensados. Em outras palavras, a comida possui um significado simbólico - ela 'fala' de algo mais que nutrientes. (WOORTMANN, 1985, p. 1)

Paradoxalmente, a modernidade líquida não produz indivíduos apenas consumistas e ansiando por uma liberdade sem precedentes, mas também pessoas famintas por convívio social à mesa em datas festivas, especialmente as religiosas. É exequível observar tudo isso através dos resultados obtidos na pesquisa quantitativa realizada ao longo deste artigo e que será apresentada de modo mais minucioso posteriormente.

¹⁵ Local específico ou determinado para prática de algo.

4. Transformações dos hábitos alimentares: a maneira contemporânea de saciar a fome fisiológica e social

A partir do exposto nas seções anteriores, é importante destacar as transformações que a modernidade líquida ocasiona na cultura, pois a alimentação é uma manifestação cultural material e, simultaneamente, imaterial¹⁶. A título de exemplo, as transformações estruturais na sociedade capitalista atingiram os hábitos alimentares e, por conseguinte, a sua veloz dinâmica de otimização do tempo suprimiu o ritual de comer à mesa junto aos familiares e amigos, e substituiu-o pela alimentação rápida em lanchonetes e restaurantes. Os reflexos dessas transformações na sociedade foram notados no Gráfico 1, acerca do maior obstáculo das refeições em família na percepção dos jovens, demonstrando como a dinâmica contemporânea industrializada torna escasso o tempo para desenvolver atos desvinculados da atividade produtiva.

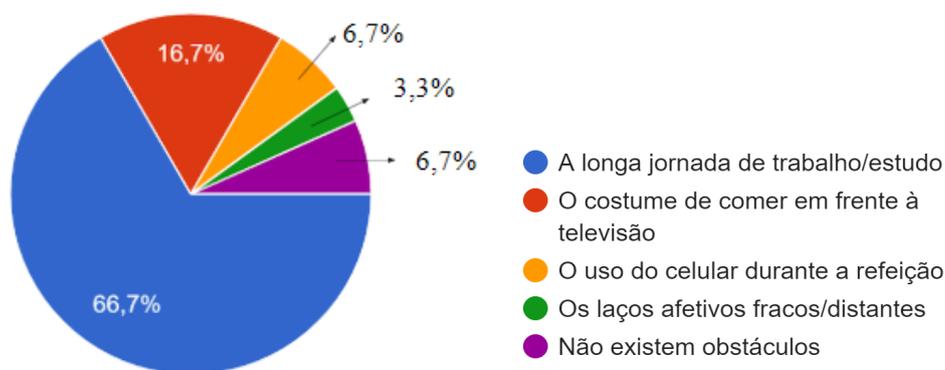


Gráfico 1. Maior obstáculo às refeições em família de acordo com os jovens.

Fonte: Produção própria, 2019.

Nesse gráfico, mais da metade dos jovens acreditam que a longa e árdua jornada de trabalho e/ou estudo é o problema para a ausência de interações sociais durante a alimentação. Essa percepção baseia-se na direta relação que os hábitos alimentares possuem com o cotidiano e, desta forma, refletem a rotina das épocas e dos contextos sociais nos quais os indivíduos estão inseridos (BORGES, 2010). Percebe-se ainda que a necessidade de dedicação nessas atividades sufoca o tempo que poderia ser utilizado para sociabilidade. Assim, as interações humanas vão, provavelmente, sendo paulatinamente suprimidas e, com elas, os aspectos sociais, afetivos e familiares da alimentação, passando a ser apenas um processo fisiológico.

¹⁶ “O patrimônio alimentar envolve componentes materiais – como os alimentos em si, artefatos e utensílios culinários – e imateriais – como práticas, saberes, representações, etc. Não se pode compreender os bens culturais sem considerar os valores e significados neles investidos (sua dimensão imaterial), e não é possível compreender a dinâmica do patrimônio imaterial sem o conhecimento da cultura material que lhe dá suporte.” (SANTILLI, p. 586, 2015)

Os novos modos de vida tendem a propiciar uma série de modificações nos modos de comer, nas relações de comensalidade e na identidade alimentar dos indivíduos, tanto no meio urbano quanto no meio rural, podendo interferir nos hábitos alimentares, nos horários e locais das refeições, no consumo de alimentos e na própria produção de alimentos no meio rural. Receitas de família que antes estavam nos cadernos e eram passadas por gerações, atualmente são encontradas no verso das embalagens de alimentos, na internet, em revistas e em programas de televisão; os horários de alimentação nem sempre coincidem entre os membros da família; tampouco o espaço doméstico é o único a ser usado para tal finalidade. (LIMA; NETO & FARIAS, 2015, p. 519)

Com a estrutura cotidiana industrializada floresceu-se a necessidade da criação de novos produtos com o intuito de facilitar e agilizar o preparo das refeições (BORGES, 2010). É nesse contexto que mudanças significativas ocorreram, tanto nos alimentos quanto nos hábitos alimentares, tais como a criação de comidas pré-prontas e a disseminação dos hábitos de comer fora do ambiente doméstico, como verifica-se na Tabela 1, referente aos tipos de alimentos mais consumidos pelos jovens durante os intervalos do trabalho/estudo, que foram os industrializados.

Tabela 1. Tipos de alimentos consumidos pelos jovens durante o trabalho ou estudo.

Tipo	Porcentagem
Industrializados	60%
<i>Fast food</i>	6,7%
Feitos em restaurantes	10%
Caseiros	23,3%

Fonte: Produção própria, 2019.

Nesse mesmo íterim ocorre o processo de "McDonaldização" nas residências familiares. Tal termo relaciona-se à automação dos processos e uso dos alimentos pré-preparados, como os que são utilizados nas redes de *fast-food*. Desta forma, alimentos cada vez mais próximos do estado de consumo são propostos pelas indústrias, o que ocasiona um atrito com a função socializadora da cozinha, pois o alimento perde sua qualidade simbólica de estruturar vínculos afetivos. Ressalta-se que antes desse processo o alimento possuía um papel de centralização e agregação da família durante a partilha das refeições, agora ele passa a ser visto como uma simples mercadoria de troca (CARNEIRO, 2003).

[...] as formas de produção e consumo de alimento evoluíram de maneira a suprir as necessidades da otimização do tempo. Cada vez mais são criadas maneiras rápidas e práticas de cozinhar-se, fazendo com que as cozinhas residenciais atualmente desempenhem quase que apenas o papel de finalização de pratos individuais [...]. Além disso, essas cozinhas são utilizadas com menor frequência, visto o crescente hábito de realizar refeições em estabelecimentos de alimentação.

[...]

A cozinha passa a ser um lugar de passagem, e não mais de convivência. Torna-se uma "cozinha drive-thru", como o serviço rápido das redes de fast food; servem apenas de passagem. Basta um freezer e um forno de microondas para o preparo de uma refeição completa para toda a família, mas que, no entanto, não será partilhada em família. O tempo gasto neste espaço é o menor possível, já que a dimensão deste nem é adequada para comportar confortavelmente pessoas convivendo e interagindo. (BORGES, 2010, p. 7)

Em contrapartida a esse cenário de precarização do processo de interações sociais que ocorre com os jovens, os idosos ainda fortalecem suas relações comensais através da religião, sendo possível afirmar esse estreitamento por meio do Gráfico 2, referente à ocorrência das refeições das pessoas mais velhas com a família em datas religiosas.

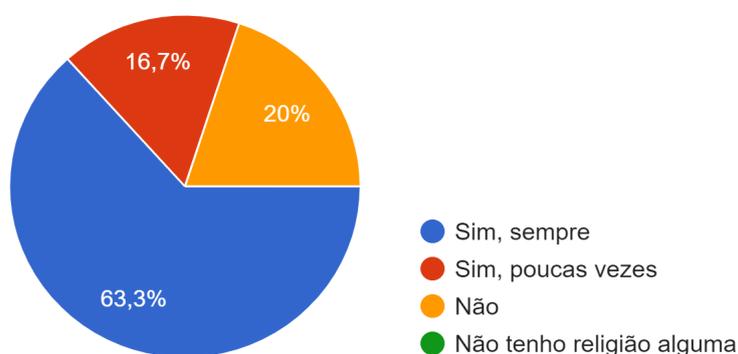


Gráfico 2. Ocorrência de refeições dos idosos com seus familiares em datas religiosas.

Fonte: Produção própria, 2019.

Acerca da importância dos credos para as interações sociais à mesa, Oliveira e Salles (2016) observam que a comensalidade é um ato relevante na vida deles, principalmente nos finais de semana e em datas comemorativas, de modo que as pessoas se reúnem com amigos e familiares para a alimentação em casa, colocando-os distantes da propensão à solidão e falta de convívio social, dos quais ocorrem corriqueiramente nesta idade.

Ademais, o Gráfico 3 demonstra que, apesar da menor frequência em comparação aos idosos, os jovens apresentam um alto número absoluto de pessoas que realizam refeições em família em datas religiosas, isto é, 90% deles possuem este hábito.

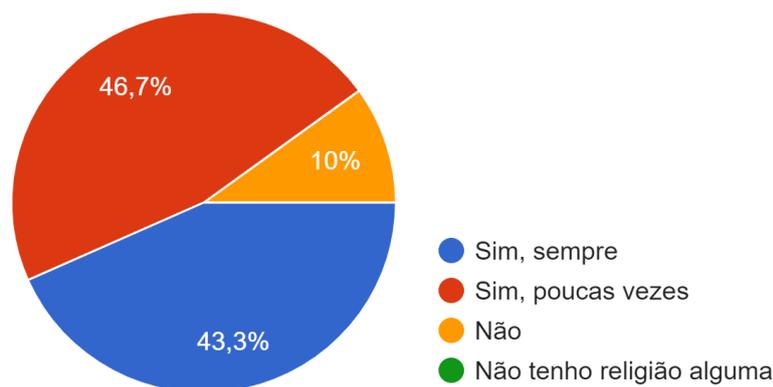


Gráfico 3. Ocorrência de refeições dos jovens com seus familiares em datas religiosas.

Fonte: Produção própria, 2019.

Assim, a função aglutinadora que a religião detém, a qual foi observada desde os primórdios da Sociologia pelo francês Émile Durkheim (1858-1917), mantém seu caráter de integração social para todas as gerações. Como o sociólogo observou em seu livro *O suicídio*, a religião atua na preservação da vida contra a tendência ao suicídio, pois possui um forte papel de integração social que estabelece uma ligação entre os indivíduos e os valores coletivos da sociedade. Para além da questão do suicídio, pode-se retomar essa função aglutinante da religião para o contexto da alimentação, visto que, em ambos os casos, essa afasta o indivíduo do isolamento, inserindo-o em um grupo, em valores sociais e atuando como elemento de preservação da comensalidade.

Não é à natureza especial das concepções religiosas que se deve a influência benéfica da religião. Se ela protege o homem contra o desejo de se destruir [...] é por ela ser uma sociedade. O que constitui essa sociedade é a existência de um certo número de crenças e práticas, tradicionais e por conseguinte obrigatórias, comuns a todos os fiéis. Quanto mais numerosas e importantes essas situações coletivas, mais a comunidade religiosa é fortemente integrada; maior também é sua virtude de preservação. O detalhe dos dogmas e dos ritos é secundário. O essencial é que eles sejam de tal natureza que alimentem uma vida coletiva de intensidade suficiente. (DURKHEIM, 2011, p. 203)

Contudo, nem essa preservação da comensalidade em datas religiosas isenta a sociabilidade à mesa de sofrer interferências, visto que a experiência societária líquida contemporânea afeta até os hábitos dos idosos, ocasionando um processo de diminuição nas interações sociais, em decorrência da comodidade que os familiares e amigos dos idosos encontram na tecnologia, o que dificulta o início de interlocuções. Esse obstáculo foi comprovado no Gráfico 4, no qual os idosos caracterizam a tecnologia como principal fator de diminuição da comensalidade.

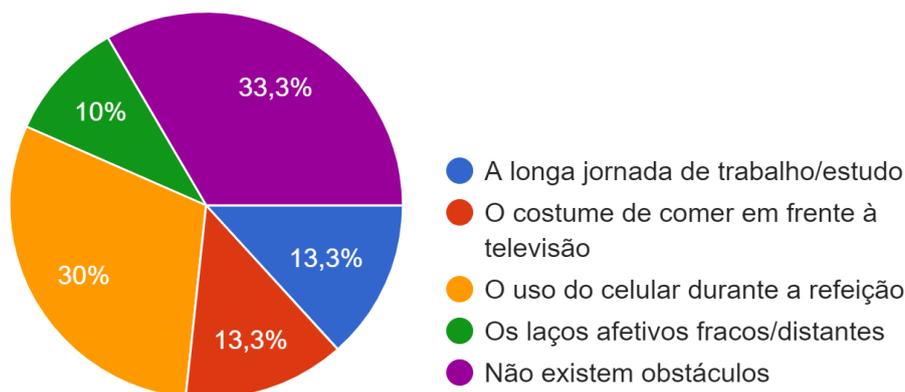


Gráfico 4. Maior obstáculo das refeições em família de acordo com os idosos.

Fonte: Produção própria, 2019.

Como observou Bauman (2003), a decadência das relações humanas na passagem do século XX para o XXI é acentuada pela tecnologia, de tal modo que o mundo virtual passa a ser muito mais atraente e cômodo do que os corpos materiais, ou seja, estar próximo não exige mais a presença física, “aos que se mantêm à parte, os celulares permitem permanecer em contato. Aos que permanecem em contato, os celulares permitem manter-se à parte.” (2004, p. 58).

Portanto, a facilidade de comunicar-se por meio da tecnologia tem se expandido cada vez mais na modernidade líquida. Jovens e adultos, mesmo que de modo inconsciente, por inúmeras vezes estão em constante movimento e concentram-se tanto no conforto proporcionado pelas redes eletrônicas que acabam desvalorizando o ato comensal e a partilha de refeição feita com os familiares. O toque direto passa a ser desnecessário e as conexões virtuais passam a ser imperecíveis, o que, por outro lado, faz com que os laços presenciais sejam atropelados e destruídos por computadores e celulares. Uma mensagem brilha na tela em busca de outra. Seus dedos estão sempre ocupados: você pressiona as teclas, digitando novos números para responder às chamadas ou compondo suas próprias mensagens. Você permanece conectado — mesmo estando em constante movimento, e ainda que os remetentes ou destinatários invisíveis das mensagens recebidas e enviadas também estejam em movimento, cada qual seguindo suas próprias trajetórias. Os celulares são para pessoas em movimento.

Você nunca perde de vista o seu celular. Sua roupa de jogging tem um bolso especial para ele, e você nunca sai com aquele bolso vazio, da mesma forma que não vai correr sem o seu tênis. Na verdade, você não iria a nenhum lugar sem o celular (“nenhum lugar” é, afinal, o espaço sem um celular, com um celular fora de área ou sem bateria). Estando com o seu celular, você nunca está fora ou longe. Encontra-se sempre dentro — mas jamais trancado em um lugar. (BAUMAN, 2004, p. 57)

Além da tecnologia, que é um grande empecilho para o processo de comensalidade, o fácil acesso às redes de *fast food* também afetou a prática de preparar o próprio alimento e partilhá-lo com seus companheiros (os *cum panis*). Entretanto, em conformidade ao Gráfico 5, é possível notar que os idosos ainda conservam o hábito de consumir mais produtos alimentícios caseiros do que os alimentos rápidos. De acordo com Oliveira e Salles (2016), isso ocorre porque as pessoas mais velhas gostam da sensação de se sentirem hospitaleiras e a prática de cozinhar é um ato prazeroso para

elas: “Desta forma, as refeições são momentos de receber os hóspedes, sejam eles parentes ou amigos, o que parece se encontrar na contramão da tendência contemporânea do fast food, da comida pronta, etc.” (OLIVEIRA E SALLES, 2016, p. 9).

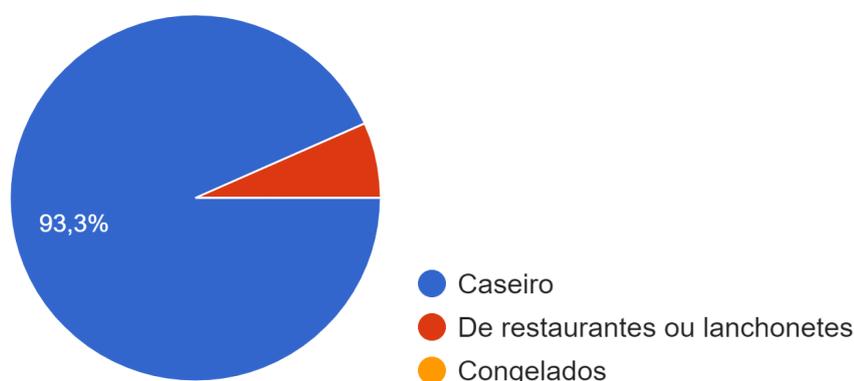


Gráfico 5. Modo de preparo dos alimentos consumidos pelos idosos aos finais de semana.

Fonte: Produção Própria, 2019.

Desta maneira, é exequível notar que, mesmo circunscritos pela liquidez moderna, os idosos preservam os antigos e frutíferos hábitos de preparação de alimentos, o que vai na contramão do processo capitalista e contemporâneo de retirada de símbolos e significados dos alimentos e das práticas que os envolvem. Sendo assim, caso as gerações atuais observem e trabalhem na retomada desses hábitos das gerações antecedentes, poder-se-á retomar também o caráter social e aglutinador da alimentação e, com isso, saciar a fome social que assola os indivíduos contemporâneos, presos em telas de *smartphones* enquanto correm incessantemente em busca da tão sonhada liberdade. Aprender com o passado, neste sentido, apresenta-se como uma oportunidade de alterar o rumo que a história da alimentação está tomando e, conseqüentemente, a história das interações sociais.

5. Considerações finais

Diante do exposto, notou-se que as interações humanas foram — e ainda são — atravessadas por um processo de transformações e, conseqüentemente, os aspectos sociais da alimentação. Essa alteração decorre da mentalidade capitalista, industrializada, efêmera e tecnológica presentes na modernidade líquida, as quais atuam na liquefação das antigas formas sólidas de organização da sociedade e, conseqüentemente na liquefação dos antigos hábitos de união, hospitalidade e comunicação que envolviam tanto a preparação quanto a ingestão das diferentes comidas¹⁷.

¹⁷ Veja que é utilizado o termo “comida” de maneira proposital para retomar a explicação de Woortmann, em que o autor expõe que “comida é mais que apenas alimento”. (1985, p. 1) uma vez que é a somatória dos alimentos com as simbologias e os significados atribuídos socialmente.

Após a síntese das leituras realizadas e da aplicação do questionário, foi possível observar que, a modernidade líquida, com efeito, trouxe consigo o afastamento nas relações humanas, principalmente durante as refeições, marcadas pela dispensabilidade de companhia à mesa, falta de tempo dos seres humanos para efetuarem sua alimentação de maneira coletiva e a facilitação de conquistar alimentos já preparados e prontos para consumo - como é o caso do *fast-food*, estabelecendo fortes obstáculos para um preparo elaborado e caseiro dos alimentos por parte da população em geral.

Mormente, é necessário ressaltar que os modos de vida contemporâneos põem em risco a sociabilidade humana não só à mesa mas em outros diversos contextos, constatando a hipótese de que as mudanças na sociedade e nos indivíduos diminuíram a presença do exercício comensal no cotidiano. Contudo, essa ainda acontece, de forma menos frequente, porém não menos importante. Percebeu-se, assim, que alguns aspectos culturais atuam no sentido oposto dessa tendência moderna, como as refeições em datas religiosas, que contribuem para a conservação das interações sociais à mesa.

Portanto, depreendendo que a modernidade líquida se instaura progressivamente no mundo contemporâneo, aliada ao avanço da tecnologia, ocorre um processo de precarização das interações sociais. Desta forma, as pessoas estão cada vez mais individualizadas e os valores coletivos de convivência e construção de vínculos são substituídos pelos ímpetus libertários e consumistas, os quais instauram uma lógica de descarte constante, seja de objetos materiais ou de indivíduos. Tudo no mundo moderno possui um prazo de validade curto e deve ser substituído (BAUMAN, 2001).

Por fim, ressalta-se que, com a comodidade das relações virtuais desenvolvidas através dos celulares, a construção de vínculo real (familiar, social etc.) é, na maioria das vezes, rejeitada, pois tudo que não se pode obter com o apertar de botões é visto como um esforço desnecessário e como um risco, uma vez que está no sentido contrário da liquidez das relações virtuais.

6. Referências

BAUMAN, Z. **Amor líquido**: sobre a fragilidade dos laços humanos. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

_____. **A cultura no mundo líquido moderno**. Rio de Janeiro: Zahar, 2011a.

_____. **O mal-estar da pós-modernidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1998.

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

_____. **44 Cartas do Mundo Líquido Moderno**. Rio de Janeiro: Zahar, 2011b.

BORGES, A. M. B. Comensalidade: a mesa como espaço de comunicação e hospitalidade. **Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação**, XXXIII, 2010, Caxias do Sul. Disponível em: <<http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2010/resumos/R5-3247-1.pdf>>. Acesso em: 15 mai. 2019.

BORTOLAZZO, S. F. De Comte a Bauman: algumas aproximações entre os conceitos de geração e identidade. **Revista Estudos de Sociologia**, Recife, 2016, Vol. 1 n. 22. Disponível em: <<file:///C:/Users/Room/Downloads/235700-109310-1-SM.pdf>>

- CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- DARDOT, P.; LAVAL, C. **A nova razão do mundo**. Ensaio sobre a sociedade neoliberal. São Paulo: Boitempo, 2016.
- DURKHEIM, E. **O suicídio**. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2011.
- FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. (org). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- HARVEY, D. **Condição pós-moderna**: uma pesquisa sobre as origens da mudança cultural. Vol. 2. São Paulo: Edições Loyola, 1992.
- LINHART, R. **Lenin, os camponeses e Taylor**. Lisboa, Iniciativas Editoriais, 1977.
- LIMA, R. S.; NETO, J. A. F.; FARIAS, R. C. P. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro, v. 10, n.3, p. 507-522, novembro, 2015.
- MARX, K. **Contribuição à crítica da economia política**. 2. ed. São Paulo: Expressão Popular, 2008.
- MAUSS, M. As técnicas do corpo. In: _____. **Sociologia & Antropologia** [1934]. São Paulo: Cosac Naify, 2003, p. 399-422.
- SANTILLI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 3, p. 585-606, jul. 2015. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16054>>. Acesso em: 12 abr. 2021. doi:<https://doi.org/10.12957/demetra.2015.16054>.
- OLIVEIRA, D. S.; SALLES, M. R. R. A alimentação e a comensalidade como forma de socialização entre idosos numa cidade do interior paulista. **Contextos da Alimentação, Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo, v. 5, n. 1, p. 7-12, dez. 2016. Disponível em: <<http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/12/7.pdf>>. Acesso em: 08 mai. 2019.
- RODRIGUES, H. A. F. Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade. **SINAIS**, Vitória, v.1, n.12, p. 85-100, dezembro, 2012.
- THIRY-CHERQUES, H. R. Baudrillard: Trabalho e hiper-realidade. **RAE-eletrônica**, v. 9, n. 1, Art. 7, jan./jun. 2010. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/raeel/v9n1/v9n1a8.pdf>>. Acesso em: 27 ago. 2020.
- WOORTMANN, K. **A comida, a família e a construção de gênero**. Brasília: UNB, 1985. Série Antropologia.

O CULTO AO CORPO NA MODERNIDADE: TRANSTORNOS ALIMENTARES E O IMPACTO PSICOLÓGICO EM MULHERES GORDAS

The Cult to the Body in modern world: eating disorders and the psychological impact in fat women.

Gabriele Menezes da Costa¹, Angélica de Moraes Manço Rubiatti²

Universidade de Araraquara – UNIARA, Departamento de Pós-graduação – Curso de Especialização em Psicologia, Nutrição e Transtornos Alimentares

¹ Psicóloga, Especialista em Psicologia, Nutrição e Transtornos Alimentares

² Nutricionista, Mestre e Doutora em Alimentos e Nutrição pela UNESP, Especialista em Nutrição Clínica e Professora do curso de Nutrição da Universidade de Araraquara - UNIARA
gabimenezespsisco@gmail.com ; angelicamanso@yahoo.com.br

Resumo. O presente estudo teve como objetivo analisar como o impacto do culto ao corpo em mulheres gordas, retratando a gordofobia e a pressão estética como reforçadores desta problemática. O trabalho foi realizado a partir de revisão bibliográfica integrativa, com artigos relacionados aos transtornos alimentares e sua relação com mulheres gordas. Os resultados obtidos apontaram forte movimento da sociedade e do meio médico para o emagrecimento das pessoas a todo custo, influenciados pelo conceito de magreza como belo e da perda de peso como sinônimo de saúde e qualidade de vida, sendo pouco explorada a dificuldade nesse processo para os obesos, devendo ser considerado o biotipo e individualidade das pessoas e os prejuízos psicológicos que podem causar, contribuindo até com o desenvolvimento de transtornos alimentares. Concluiu-se que a perda de peso faz parte do tratamento da obesidade, mas não pode trazer sofrimento psíquico ao paciente e deve contar com profissionais da saúde preparados para enxergar esse distúrbio nutricional como uma doença que apresenta várias questões que podem influenciar negativamente no emagrecimento.

Palavras-chave: Gordofobia, Mulheres gordas, Obesidade.

Abstract. *This article aims at analysing the impact of the body cult as an element that influences the development of eating disorders in fat women. It has been drafted from an integrative bibliographical review, with articles pertaining to eating disorders and their relation with fat women. The results demonstrate a strong involvement of the society and doctors who try to make people thinner at any cost, being influenced by a concept of skinniness perceived as beauty and of weight-loss as a synonym for health and wellness, not really diving into the difficulties this process generates for obese people, since we should take into account each ones' biotype and individuality, and the psychological damages such process may cause, even contributing to the development of eating disorders. We concluded that losing weight is part of the treatment for obesity but it cannot impart psychic suffering to the patient and that they should be able to count on health professionals that are able to perceive this nutritional disturbance as a disease that presents many issues which can have a negative impact on slimming.*

Keywords: *Eating Disorders, Fatphobia, Fat Women, Obesity.*

Introdução

Ao explorar o culto ao corpo na modernidade, é possível verificar o impacto que as mulheres gordas podem sofrer, negligenciadas pela gordofobia.

Segundo Gama (2020, p.15):

Tal percepção acaba produzindo inferências equivocadas sobre a presença e a gravidade do transtorno alimentar: pessoas podem ser naturalmente magras sem dietas e pessoas consideradas "acima do peso" podem desenvolver relações conturbadas com a alimentação de forma restritiva, com comportamentos de restrição alimentar, considerados "transtornados".

Ehrenbrink, Pinto e Prando (2020) esclarecem que a boa forma corporal vem sendo associada à ideia de pessoas saudáveis, atraentes e bem-sucedidas. Ao contrário disso, as pessoas com excesso de peso são vistas como fracassadas e perdedoras. Nesse contexto, a sociedade exige que as pessoas sejam produtivas e também que tenham tempo de cuidar do corpo e se alimentar adequadamente.

A partir desse modelo de corpo inalcançável, podem surgir problemas sérios de autoestima, alimentação e transtornos alimentares e de imagem corporal.

Para Gama (2020), o corpo magro e malhado é posicionado como símbolo de status, de caráter e também de saúde.

Na contemporaneidade, o corpo tem sido percebido como um objeto de consumo, para as representações identitárias e estéticas – um elemento à disposição que pode ser melhorado de acordo com as expectativas do retentor e ser servil às exigências da sociedade (LIMA et al., 2019).

Segundo Freitas et al. (2010), o padrão de beleza corporal seria um conjunto de características que um corpo deveria apresentar para ser considerado belo por um determinado grupo de indivíduos. Porém, esta não é a única ideia associada à palavra padrão.

Nisso, empregam-se diversos recursos disponíveis (medicamentos, cirurgia, procedimentos estéticos e dietas) para operar na transformação do corpo que se adegue às exigências sociais. Além do mais, o corpo assume um estatuto de representação de subjetividades, de individualidade, de personalidade, de exteriorização de conteúdo das pessoas (BRANDINI, 2007).

A importância de falar sobre o impacto psicológico que a gordofobia causa a essas mulheres que, por muitas vezes, buscam ajuda de profissionais que querem emagrecê-las a todo o custo, são artefatos que as constroem (MENEZES; FERREIRA; MELO, 2020).

Para Tovar (2018, p.17), que escreveu no livro "Meu Corpo, Minhas Medidas", a gordofobia é estrutural e reflexo de uma sociedade que nos comprime como um todo:

A gordofobia tem pessoas gordas como alvos e bodes expiatórios, mas acaba prejudicando todas as pessoas. Todo mundo acaba em um dos dois lados: ou estão vivendo a realidade da intolerância gordofóbica ou vivendo com medo de se tornarem sujeitos dela. Desse modo, a gordofobia usa a forma de tratar pessoas gordas.

Através desse pensamento de Tovar, Almeida (2020), trouxe uma resenha explicativa importante sobre o livro citado acima que ressalta que a gordofobia é uma ideologia que inferioriza pessoas gordas e coloca-as como alvo do ódio, quando se impõe que apenas a magreza é bela e saudável.

Segundo Silva e Cantisani (2018), é importante entender que esta preocupação excessiva com a própria aparência não se dá ao acaso, mas é consequência de uma objetificação da mulher que enfatiza a aparência como aspecto principal de sua existência.

De acordo com Nery (2017), a gordofobia médica é uma das argumentações mais utilizadas, fundamentada no princípio de que as pessoas que estão acima do peso têm problemas de saúde, muitas vezes, sem ao menos conhecer a realidade em que o outro vive.

Para Paim e Kovalski (2020), a patologização do corpo gordo é um discurso atualmente consolidado, inquestionável e fundamentado pelas ideias de sobrepeso e obesidade. A obesidade é definida de forma simplista pela OMS como o acúmulo anormal ou excessivo de gordura corporal, que afeta e prejudica a saúde.

Estudiosos sociais da causa na luta antigordofobia, colocam em pauta o uso da palavra gorda afim de mais identificação, normalização e respeito às pessoas que têm o corpo fora do padrão pré-estabelecido – o magro – afinal, são antônimos. "Já no cenário cultural atual, as construções corporais têm sido fortemente orientadas por categorias e saberes definidos pela cultura *fitness*, materializada nos corpos que, além de magros, se pretendem 'malhados', 'sarados', com musculatura definida" (MENEZES; FERREIRA; MELO, 2020, p. 4).

Paim e Kovalski (2020) ainda reforçam, será que todo esse discurso em torno da obesidade visa realmente o bem-estar das pessoas gordas? Quando o indivíduo não alcança o ideal de corpo, sua atitude é entendida como negligência e produzida uma forte exclusão social em relação aos corpos gordos, que são discriminados, rejeitados e culpabilizados. A inquestionabilidade da saúde das pessoas magras é um exemplo de gordofobia, pois estas acabam vivendo em situação de privilégio e, mesmo que de forma involuntária e inconsciente, se beneficiam dessa opressão.

De acordo com Rocha, Santos e Maux (2019), as maiores vítimas das investidas da indústria da beleza sobre o inconsciente coletivo são as mulheres. Devido à estrutura patriarcal e machista na qual a sociedade está inserida, o cotidiano feminino é cercado de padrões, medidas e formas pré-estabelecidas por um grupo mercadológico interessado em lucrar, diuturnamente, com ideais de beleza que mudarão segundo o contexto

sociocultural e temporal. Um dos sustentáculos da rentabilidade oriunda do machismo é o estímulo à competição feminina, noção de que as mulheres têm que estar sempre em disputa umas com as outras, almejando superioridade.

Logo, é necessário vincular a tríade de corpo, alimentação e mulheres gordas, mostrando a realidade de como elas seguem sendo silenciadas em processos de saúde e vida social. A visão da psicanálise de Freud em relação às ideias referentes ao belo (estética), Loureiro (2003) crê que tudo o que Freud chegou a formular sobre arte e beleza, originam-se de uma preocupação com a experiência psíquico-corporal por elas provocada e não em um interesse abstrato pela beleza ou arte em si mesmas.

De acordo com Paim e Kovalski (2020), a intervenção focada no peso, tanto na prevenção individualizada como nas recomendações de tratamento, os quais muitas vezes são ineficazes e podem gerar potenciais danos à saúde física e mental. O debate sobre a gordofobia e o ativismo gordo no ambiente digital são, particularmente, importantes, pois frequentemente alega-se que não seria uma causa relevante ou prioritária para a militância política (PENAS; GERMANO, 2021).

O mesmo autor ainda reforça que as novas tecnologias digitais participam estreitamente das mudanças globais nos processos contemporâneos de sociabilidade e subjetividade e as prescrições à adoção de hábitos saudáveis como fazer dieta e exercícios físicos são comumente direcionados à pessoa gorda, como se apenas a aparência e o peso determinassem sua real condição de saúde.

Infelizmente, Silva e Cantisani (2018) apontam relatos de pacientes considerados obesos, que os profissionais de saúde podem ser uma fonte importante de preconceito. Estudos internacionais constataam atitudes negativas à obesidade entre médicos, enfermeiros, psicólogos, educadores físicos e nutricionistas. Evidenciou-se a presença de preconceito implícito significativo, inclusive com especialistas voltados ao tratamento da obesidade.

Esse preconceito implícito pode impactar negativamente na relação do paciente com os profissionais da saúde, o que merece uma reflexão de todos os envolvidos com a obesidade, tornando o tratamento da doença mais adequado a realidade de cada paciente.

Nesse contexto, o objetivo da presente pesquisa foi analisar como o impacto do culto ao corpo em mulheres gordas, retratando a gordofobia e a pressão estética como reforçadores desta problemática.

2. Metodologia

O estudo consistiu de uma pesquisa bibliográfica integrativa a fim de responder à pergunta sobre como o culto ao corpo impacta nos transtornos alimentares e psicológicos de mulheres gordas.

É importante que se parta do pressuposto de como a obesidade, o estigma do peso e a gordofobia foram elencadas nos motivos que aumentam a pressão estética e também a forma de alimentação.

A busca de palavras chaves e expressões como: "gordofobia e os transtornos alimentares", "psicanálise e transtornos alimentares", "transtornos alimentares e a pressão estética" se fizeram necessária para relacionar a psicologia, a nutrição e a sociologia no contexto multifatorial da pesquisa no *Google Scholar* e *Scielo*.

Os critérios de inclusão dos artigos selecionados foram: artigos científicos dos últimos cinco anos, em língua portuguesa e relacionados ao tema em questão e os de critérios de exclusão adotados foram: artigos escritos em outros idiomas e aqueles que não foram possíveis acessar na sua forma íntegra.

3. Resultados e discussão

A partir das buscas nas bases de dados nacionais foram selecionados os artigos de revisão bibliográfica ou de relato de experiência, publicados no período de 2017 a 2021, em língua portuguesa, que analisam os três pilares desse estudo: a psicologia, a nutrição e a saúde, principalmente no que se diz respeito aos impactos da gordofobia, a alimentação, ao culto ao corpo nas mídias sociais e principalmente na negligência de diagnóstico apenas por ser uma mulher gorda.

Foram selecionados 10 (dez) artigos, sendo 8 (oito) artigos de revisão bibliográfica e 2 (dois) de relato de experiência.

Quadro 1 - Características dos artigos de relato de experiência publicados no período de 2017 a 2021.

Ano e autor(es)	Título e objetivo(s)
2017 Nery	Título: Gordofobia. Objetivo: Explicar os conceitos de gordofobia e os impactos sociais e psicológicos que acompanham o termo.
2018 Silva e Cantisani	Título: Interfaces entre a gordofobia e a formação acadêmica em nutrição: um debate necessário. Objetivo: Relacionar a gordofobia, alimentação e a nutrição, nos processos de saúde e negligência médica que acontecem dentro da sociedade.
2019 Rocha, Santos e Maux	Título: Indústria da beleza como vetor da pressão estética. Objetivo: Aprofundar o debate da pressão estética estar vinculado a um corpo magro a qualquer custo.
2019 Paim	Título: Os corpos gordos merecem ser vividos. Objetivo: Esclarecer sobre a importância de cuidados de saúde junto a pessoa gorda.
2019 Metz	Título: Gordas, gordinhas, gorduchas: a potência cênica dos corpos insurgentes. Objetivo: Trazer a visão social e potencial do corpo gordo dentro da sociedade.
2020 Paim e Kovalski	Título: Análise das diretrizes brasileiras de obesidade: patologização do corpo gordo, abordagem focada na perda de peso e gordofobia. Objetivo: Conceituar sobre diretrizes brasileiras de obesidade em uma análise voltada a pessoa gorda e o impacto social que ela recebe a partir dessa diretriz.
2020 Almeida	Título: Você pode ser gorda: questões para os feminismos. Objetivo: Analisar a resenha do livro de Virgie Tovar e os impactos da vivência de uma mulher gorda numa sociedade que odeia corpos gordos e incentiva dietas a qualquer custo.
2020 Menezes, Ferreira e Melo	Título: "Imagina ela nua!": Experiências de mulheres que se autodeclaram gordas. Objetivo: Relacionar a experiência de mulheres gordas junto a pressão estética, a busca pelo emagrecimento desenfreado e a gordofobia na sociedade.
2020 Gama	Título: "Anorexia? Não, olha seu tamanho": anorexia nervosa "atípica" em mulheres gordas. Objetivo: Analisar o transtorno alimentar vinculado a pessoas gordas que não apenas o de compulsão alimentar.
2021 Penas e Germano	Título: "Dieta para emagrecer o preconceito": Discursos contra gordofobia no YouTube. Objetivo: Incluir informações importantes de como a sociedade vê o corpo gordo, especialmente dentro das redes sociais e que impactam nas questões médicas.

Fonte: Elaboração própria, com base nos dados coletados.

A partir da análise do quadro acima, constatou-se que nos últimos anos houve um aumento considerável de artigos que trazem luz a relação da obesidade *versus* culto ao corpo e as consequências sociais e psicológicas da gordofobia, que envolvem toda essa temática.

Assim, relacioná-la se torna ainda mais importante, visto que as pesquisas científicas sobre o tema se tornaram relevantes, além de opiniões do senso comum, o que pode estar relacionado com a crescente pesquisa internacional de se verificar situações que possibilitem que pessoas gordas não sejam tão odiadas pelo corpo que possuem e que não precisem se emagrecidas a qualquer custo, mesmo que seja de forma não saudável e levando a possíveis transtornos alimentares e até mesmo intervenções cirúrgicas (FREITAS et al., 2010), visto que as mulheres são mais adeptas à submissão de procedimentos cirúrgicos de caráter meramente estéticos.

Pode-se considerar que a gordofobia é estrutural, pois afeta as pessoas gordas em diferentes situações, tal como afirmam Rocha, Santos e Maux (2019, p. 9):

Acessibilidade em transportes públicos, a indústria da moda excludente que invisibiliza outros corpos além do magro, o medo de ir ao médico por uma grande possibilidade de sofrer gordofobia com respaldo acadêmico; além dos olhares e julgamentos que são de praxe para quem é gorda, e, não seria diferente, o reforço da mídia com seus parâmetros de beleza demonizando ainda mais essa imagética.

De acordo com a análise das informações dos 10 (dez) artigos selecionados, quatro foram realizados em 2020, contestando a análise de diretrizes brasileiras sobre obesidade (PAIM; KOVALESKI, 2020).

Na reflexão sobre a leitura do livro de Virgie Tovar, em que se aponta sobre questões de gordofobia e pressão estética (ALMEIDA, 2020), trazendo as falas de mulheres que se auto declaram gordas e como convivem com uma sociedade que tenta emagrecê-las a todo custo (MENEZES; FERREIRA; MELO, 2020) e elucida como transtornos alimentares impactam todas as mulheres, principalmente mulheres gordas, que é negligenciado por gordofobia médica (GAMA, 2020).

Já um artigo realizado neste ano, aponta como plataformas digitais podem dar visibilidade aos discursos contra hegemônicos acerca dos corpos gordos, colaborando na disseminação de informações e estratégias de mobilização e combate às formas de discriminação e preconceito (PENAS; GERMANO, 2021).

O aumento de artigos relacionados a essa temática acontece, pois, a sociedade tem questionado a pluralidade de corpos, normalização e a massiva necessidade de a estética estar sempre impecável, bela e magra a qualquer custo. Percebendo também a relação desses fatores alimentares e transtornados, em relação ao corpo magro que é imposto pela sociedade (NERY, 2017) que prossegue ao dizer que, a gordofobia não está presente apenas nas redes sociais e por desconhecidos, muitas vezes, até os próprios familiares são preconceituosos, quando obrigam seus filhos desde pequenos a fazerem dietas, quando reproduzem frases do tipo "você é muito bonita de rosto filha, mas deveria emagrecer para ficar mais bonita ainda".

Ainda de acordo com Rocha, Santos e Maux (2019), os distúrbios de autoimagem e os de cunho alimentar podem ser desencadeados pela pressão estética e pela gordofobia. Segundo Gama (2020, p. 56), há um movimento que já existe dentre os meios de saúde e que vem ganhando força de diversos estudiosos da área para o combate à gordofobia.

O movimento *Heath At Every Size* propõe uma reavaliação do consenso científico que definiria o que é uma pessoa saudável, principalmente no caso de pessoas gordas. Rejeitam a validade de mensurações como o Índice de Massa Corporal (IMC) e de “verdades” cristalizadas, como a ideia de que o peso corporal é modificável a qualquer momento, dependendo apenas de força de vontade individual.

Pensar em um corpo deve ser algo além de apenas o que é visto esteticamente, principalmente, quando relacionado a doenças e condições de saúde.

Quando é falado sobre obesidade, sempre é pensado no prisma de ajudar as pessoas a terem uma padronização de tratamento. Para Silva e Cantisani (2018), a estigmatização de pessoas gordas reduz essa população à sua característica corporal ou comportamental, tida como “anormal” e a discrimina pela mesma, estabelecendo um controle coletivo sobre seu corpo e limitando sua atuação na esfera política.

A ditadura da magreza trouxe consigo um preconceito contra as pessoas gordas. Intitulado hoje de gordofobia ou lipofobia, o preconceito contra os obesos nasce justamente de atitudes, onde o acusador inicia uma série de argumentações e chacotas na tentativa de ridicularizar e causar mal-estar naqueles que estão acima do peso (NERY, 2017) e isso acaba por marginalizar essas pessoas.

Há um discurso que reforça a saúde inerente aos corpos magros, que reproduz estereótipos relacionados ao corpo gordo e que relaciona diretamente quilos perdidos com melhor nível de saúde. Não se questiona como estas recomendações repercutem no cotidiano das pessoas e quais são os efeitos adversos diante dessa forma de zelar pela saúde que perpassa o emagrecimento a qualquer custo (PAIM, 2020, p. 9).

É importante salientar as mudanças na área da Nutrição, que discute sobre um novo olhar aos corpos gordos, aos malefícios da cultura da dieta, a necessidade nutricional e medidas corporais de cada pessoa em sua individualidade. Conforme Silva e Cantisani (2019), o controle sobre o corpo gordo deve acontecer de maneira sutil e em todas as esferas da vida. A estigmatização desvia o foco dos sujeitos dos determinantes de doenças que estão presentes em seus territórios e cotidianos, afastando-os da compreensão da necessidade de organização social para enfrentamento destes.

Além disso, a postura do profissional de acordo com o Índice de Massa Corporal do paciente, além de estigmatizante e gordofóbico, vulnerabiliza ainda mais esse sujeito, reforçando a predisposição desses indivíduos a problemas físicos e psicológicos e promovendo a alienação (SILVA; CANTISANI, 2018).

De acordo com Nery (2017), a gordofobia médica é uma das argumentações mais utilizadas, pois o acusador parte do princípio de que as pessoas que estão acima do peso têm problemas de saúde, muitas vezes, sem ao menos conhecer a realidade em que o outro vive.

Ao analisar os artigos, também foi notada a necessidade de abordar os corpos femininos, devido também a pressão estética com que as mesmas são submetidas desde o seu nascimento (PAIM; KOVALESKI, 2019), sendo o sexo feminino duplamente vulnerável, por serem gordas e por serem mulheres.

Uma sociedade - hostil, preconceituosa e gordofóbica, segue desgastando a existência das mulheres. O prisma psicológico é impactante e as leva a fazerem qualquer coisa para

atingir um corpo pautado apenas na magreza, sem necessariamente estar associado à saúde. Elas precisam de acolhimento para que a gordofobia não silencie e oprima essas mulheres.

Com certeza, mais anos de estudo sobre essa temática deverá trazer os reflexos no campo dos impactos psicológicos a pessoa gorda em seu meio social, influenciado pela gordofobia médica e a pressão estética de ser uma mulher magra a qualquer custo, reflexo de um culto ao corpo magro independente de sua condição de saúde.

O preconceito e a discriminação contra as pessoas gordas são, muitas vezes negligenciados ou colocados sob suspeita, resultando no silenciamento de muitas de vítimas e no ofuscamento do seu sofrimento (PENAS; GERMANO, 2021).

Força é algo fundamental quando se estabelece a ideia de insurgir, de ir contra o que está dado e posto como regra tácita e fundamental de qualquer coisa (METZ, 2019). Cada vez mais é importante mostrar que mulheres gordas existem, resistem e principalmente tem direito a um atendimento de respeito, merecem ser vistas não apenas pela sua imagem corporal. Aos profissionais da saúde, caberá esse olhar mais empático, humanizado e libertador.

4.Considerações finais

Os resultados com o levantamento bibliográfico mostraram que é de extrema importância que a gordofobia seja cada vez mais abordada nos meios sociais e dentro dos âmbitos de saúde. Ao partirmos do princípio que todos devem ser tratados com dignidade e respeito, as mulheres gordas merecem o mesmo atendimento que qualquer outra mulher, com diagnósticos que auxiliem no tratamento para suas queixas, sem o pré-julgamento por parte da medicina e da sociedade.

A obesidade precisa ser encarada como doença, pois o excesso de gordura corporal contribui com o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis e maior risco cardiovascular, mas há a necessidade de ser revista a maneira como é tratada e abordada pelos profissionais da saúde, com mais empatia e valorização das dificuldades e esforços realizados pelos obesos no processo de emagrecimento e sem julgamentos e preconceitos por parte destes profissionais e das pessoas em geral, reduzindo o sofrimento psíquico e agravamento do problema, especialmente, no público feminino.

5.Referências

ALMEIDA, Lysia da Silva. Você pode ser gorda: questões para os feminismos. **Rev. Estud. Fem.**, Florianópolis, v. 28, n. 2, e67775, 2020.

BRANDINI, Valéria. Bela de morrer, chic de doer, do corpo fabricado pela moda: o corpo como comunicação, cultura e consumo na moderna, urbe. **Revista Contemporânea: Revista de Comunicação e Cultura**, v. 5, 2007.

EHRENBRINK, Petra Paim; PINTO, Elzimar E. Peixoto; PRANDO, Fernanda Loureiro. Um novo olhar sobre a cirurgia bariátrica e os transtornos alimentares. **Psicologia Hospitalar**, v. 7, n. 1, p. 88-105, 2009.

FREITAS, Clara Maria Silveira Monteiro de; LIMA, Ricardo Bezerra Torres; COSTA, Antonio Silva; LUCENA FILHO, Ademar. O padrão de beleza corporal sobre o corpo feminino mediante o IMC. **Rev. bras. Educ. Fís. Esporte**, São Paulo, v. 24, n. 3, p. 389-404, jul./set. 2010.

GAMA, Beatriz Klimeck Gouvêa. **"Anorexia? Não, olha seu tamanho"**: anorexia nervosa "atípica" em mulheres gordas. 2020. 118 f. Dissertação (Mestrado em Saúde Coletiva) – Instituto de Medicina Social, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2020.

LIMA, João Pedro Feitosa. **"Alexandrismos" e movimento body positive**: um estudo sobre a superação da gordofobia. 2019. 22 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em História) – Curso de História, Universidade Federal de Alagoas, Delmiro Gouveia, 2019.

LOUREIRO, Ines. Sobre as várias noções de estética em Freud. **Pulsional: Revista de Psicanálise**, v. 16, n. 175, p. 23-32, 2003.

MENEZES, Camila Ferraz Jucá; FERREIRA, Rebeca Luisa Passos; MELO, Roberta de Sousa. "Imagina ela nua!": experiências de mulheres que se autodeclaram gordas. **Revista Estudos Feministas**, v. 28, n. 2, 2020.

METZ, Márcia Teresinha. Gordas, gordinhas, gorduchas: a potência cênica dos corpos insurgentes. 2019. 144 f. Dissertação (Mestrado em Artes Cênicas) – Instituto de Artes, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2019.

NERY, Joseanne. Gordofobia. **Encontros de Iniciação Científica UNI7**, v. 7, n. 1, 2017.

PAIM, Marina Bastos; KOVALESKI, Douglas Francisco. Análise das diretrizes brasileiras de obesidade: patologização do corpo gordo, abordagem focada na perda de peso e gordofobia. **Saúde e Sociedade**, v. 29, p. e190227, 2020.

PAIM, Marina Bastos. Os corpos gordos merecem ser vividos. **Rev. Estud. Fem.**, Florianópolis, v. 27, n. 1, e56453, 2019.

PENAS, Evelyn Cristina de Sousa; GERMANO, Idilva Maria Pires. "Dieta para emagrecer o preconceito": Discursos contra gordofobia no YouTube. **Revista Polis e Psique**, Porto Alegre, v. 11, n. 1, p. 44-64, jan. 2021.

ROCHA, Ana Beatriz Pereira; SANTOS, Michelly; MAUX, Suelly. Indústria da beleza como vetor da pressão estética. **Intercom**, São Luís, 2019.

SILVA, Barbara Leone; CANTISANI, Jacobina Rivas. Interfaces entre a gordofobia e a formação acadêmica em nutrição: um debate necessário. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 13, n. 2, p. 363-380, 2018.

TOVAR, Virgie. **Meu corpo, minhas medidas**. São Paulo: Primavera Editorial, 2018.

Atuação do Responsável Técnico na Adequação Higiênico-sanitária em Serviços de Alimentação do Brasil: Uma revisão da literatura

Role of the Technical Manager in the Hygienic and Sanitary Compliance in Food Services in Brazil: A Literature Review

Lanna Wanessa Macedo Farias¹, Laís Mariano Zanin²

Centro Universitário SENAC

Especialização em Gestão da Segurança de Alimentos

lannawanessa@hotmail.com, lais.mzanin@sp.senac.br

Resumo. A gestão da qualidade dos alimentos em serviços de alimentação impacta na garantia de um alimento que atenda e supere as expectativas do cliente com relação ao padrão de sabor, cor, odor, textura e seguro do ponto de vista sanitário. O responsável técnico (RT) é o profissional legalmente habilitado para gerenciar a qualidade e segurança dos alimentos no serviço de alimentação e é responsável por essas atividades perante os órgãos de vigilância sanitária. Esta revisão da literatura objetivou analisar a importância do trabalho do RT na garantia da adequação higiênico-sanitária nos diversos serviços de alimentação do Brasil. Para tanto buscou-se publicações disponíveis no Google Scholar e na Biblioteca Virtual em Saúde. A análise de 14 estudo empíricos demonstrou que a maioria dos serviços de alimentação apresenta várias inadequações sanitárias e poucos serviços possuem RT. Certamente a presença e atuação eficaz do RT nos serviços de alimentação possibilitaria uma melhor adequação aos procedimentos de boas práticas e obrigatoriedades sanitárias, proporcionando mais segurança, qualidade aos alimentos e satisfação da clientela.

Palavras-chave: alimentos, qualidade, serviços de alimentação e responsabilidade técnica.

Abstract. *The food quality management on food services impacts on guaranteeing a food that meets and exceeds customer expectations regarding the standard of taste, color, odor, texture, and safety from a sanitary point of view. The technical manager is the professional legally qualified to manage the food quality and safety in the food service and is responsible for these activities for the health surveillance agencies. This literature review aimed to analyze the importance of the technical manager work in ensuring hygienic-sanitary compliance in the various food services in Brazil. For this purpose, publications available on Google Scholar and on the Virtual Health Library were sought. The analysis of 14 empirical studies showed that most food services have several noncompliance and few services have technical managers. Certainly, the presence and effective performance of the technical manager in food services would enable a better adaptation to the procedures of good practices and sanitary requirements, providing more safety, food quality and customer satisfaction.*

Key words: food, quality, food service, technical manager.

Introdução

O termo qualidade significa adequação ao uso. O atendimento a qualidade refere-se ao atendimento de desejos e às aspirações dos consumidores, incluindo os aspectos econômicos, de segurança e desempenho. O conceito da qualidade também se refere ao mais apropriado e não ao melhor ou ao mais caro (FERNANDES, 2011).

A qualidade deixou de ser um diferencial e passou a tomar proporções essenciais para empreendimentos nas mais diversas áreas. Assim, hoje a qualidade é importantíssima para a sobrevivência de um empreendimento, sendo de suma importância na viabilidade dos negócios no setor da alimentação (KRAUSE, 2014).

Com o modo de vida modificado pela urbanização, industrialização, profissionalização das mulheres, elevação de nível econômico e escolar e pelo crescente uso dos automóveis próprios, observou-se a transição da alimentação doméstica para o consumo de alimentos fora do lar. Para uma expressiva camada da população, a alimentação em estabelecimentos que servem refeições coletivas é a única alternativa viável (MONTEIRO; MINERVINO, 2015, p.18; VIANA; FERREIRA, 2017, p.22).

O consumo de alimentos fora de casa, seja por questões sociais ou por necessidades vinculadas a rotina e estilo de vida atual, tem contribuído para o crescimento dos serviços de alimentação. Dessa forma, torna-se relevante a preocupação com a qualidade dos alimentos oferecidos aos consumidores. No setor de alimentos, a qualidade deve estar presente em todos os processos, tais como produção, equipamentos, matérias-primas, manipulação, ingredientes, embalagem, armazenamento, transporte e comercialização e engloba também a garantia da segurança dos alimentos (SILVA et al., 2015; VERGARA, 2016).

Para Cintra (2016, p.7), prover qualidade higiênico-sanitária em alimentação é fornecer alimentos seguros que não causem danos à saúde dos consumidores. Assim, qualidade em serviços de alimentação significa garantir ao cliente um alimento que atenda e supere suas expectativas com relação ao padrão de sabor, cor, odor, textura e seguro do ponto de vista sanitário, ou seja, sem contaminação de perigos químicos, físicos ou biológicos.

Acerca de responsabilidade na produção de refeições, a Resolução nº 216/2004/ANVISA dispõe que o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos em que há previsão legal para responsabilidade técnica (BRASIL, 2004). O Responsável Técnico (RT) é o profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do estabelecimento e dos alimentos perante os órgãos de vigilância sanitária, além de competência e autoridade para desenvolver atividades correlacionadas. A atuação do RT é de fundamental importância, pois tendo atuação e capacitação técnica adequada, consegue vincular os conteúdos teóricos dos cursos de formação, com as atividades práticas do dia a dia para a garantia da qualidade e segurança dos alimentos (SÃO PAULO, 2013; FERREIRA, 2012).

Diante do exposto, esta revisão da literatura buscou analisar a importância do trabalho do RT na garantia da adequação higiênico-sanitária nos diversos serviços de alimentação do Brasil.

2. Método

Trata-se de uma revisão da literatura, de caráter integrativo, baseada no levantamento e análise de estudos científicos acerca da temática proposta. A coleta de dados foi realizada entre os meses de maio de 2019 e janeiro de 2021, em periódicos disponíveis no *Google Scholar* e na Biblioteca Virtual em Saúde.

Como critérios de inclusão foram consideradas somente pesquisas realizadas no Brasil, publicadas entre os anos de 2011 e 2021, na língua portuguesa, usando as palavras-chaves "alimentos", "qualidade", "serviços de alimentação" e "responsabilidade técnica", que avaliassem itens de conformidade sanitária e que mencionasse e/ou explanassem acerca do profissional RT. Foram excluídos estudos realizados em outros países e publicados em outros idiomas, publicações anteriores à 2011, além de trabalhos que não analisassem itens de conformidade sanitária e RT simultaneamente.

Após busca nas bases de dados, foram identificados 39 estudos. Na sequência, fez-se uma análise dos títulos e resumos, no intuito de excluir artigos que não atendessem os critérios pré-definidos. Após esta etapa foram excluídos 9 estudos. Na etapa seguinte, os textos foram lidos na íntegra para verificar os critérios de inclusão e exclusão. Foram excluídos dois estudos. Aplicando tais critérios, na composição desta revisão incluiu-se 28 referências (14 para o referencial teórico e 14 estudos empíricos para a compilação dos resultados e discussão). Para o referencial teórico foram utilizados seis artigos científicos, quatro legislações, três livros e um curso de órgão oficial, devido à pertinência de conteúdo. Os estudos empíricos contemplaram treze artigos científicos e uma monografia de graduação. Esses foram lidos de forma minuciosa, e as informações foram reunidas e discutidas. Os resultados foram apresentados por meio de fichamento de métodos e resultados dos estudos analisados.

3. Resultados

A busca realizada na literatura possibilitou a análise de vários aspectos que interferem diretamente na qualidade e segurança dos alimentos, bem como a ressaltaram a importância do RT. A tabela 1 apresenta os principais dados dos métodos e principais resultados dos 14 estudos empíricos incluídos nesta revisão.

Tabela 1: Fichamento dos métodos e resultados dos estudos empíricos brasileiros sobre adequação sanitária de estabelecimentos alimentícios

Autor (ano): título	Tipo de serviço de alimentação	Método utilizado	Percentual médio de adequação sanitária*	Presença de responsável técnico (profissional legalmente habilitado)
Ferreira et al., (2011): Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição	20 UANs tipo <i>self-service</i> de empresa concessionária	Lista de Verificação da RDC nº 275/2002	76%-100%	Sim (100% dos locais)
Mello et al., (2013): Avaliação das condições de higiene e da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição no município de Porto Alegre – RS	07 UANs de empresas concessionárias	Lista de verificação da Portaria 78/2009/RS + Avaliação do ATP-bioluminescência	< 50%	Sim (100% dos locais)
Monteiro et al., (2014): Qualidade na produção de refeições em restaurantes do tipo <i>self-service</i>	11 restaurantes tipo <i>self-service</i>	Ficha de Verificação baseada nas RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004	51%-75%	Sim (45,4% dos locais) 54,4% tinham apenas curso de manipulação de alimentos.
Bernardo et al., (2014): Avaliação das Boas Práticas na Produção de Refeições na Rede Hoteleira de Belo Horizonte, MG	10 UANs de hotéis	Lista de verificação da RDC nº 275/2002	76%-100%	Sim (30% dos locais)
Joele; Souza; Lourenço, (2014): Serviços de alimentação comercial: fator de risco para a saúde pública?	10 restaurantes tipo <i>self-service</i>	Lista de verificação baseada na RDC nº 216/2004	2 restaurantes 0-50% 3 restaurantes 51-75% 5 restaurantes 76-100%	Sim (90% dos locais)
Santos e Pinto (2015):	10 restaurantes tipo <i>self-service</i>	<i>Check-list</i> padrão da CVS 5/2013/SP	51-75%	Sim (10% dos locais)

Avaliação das boas práticas de fabricação em restaurantes self-service da cidade de Itapeva-SP				
Branco et al., (2016): Panorama sanitário dos estabelecimentos alimentícios do mercado de Picos, Piauí	24 restaurantes e 02 lanchonetes	Lista de Verificação contida na Portaria 31/2005/Fortaleza-CE (baseada na RDC nº 216/2004)	< 50%	Não
Lima (2016): Avaliação das condições higiênico-sanitárias de restaurantes populares no Rio Grande do Norte	10 restaurantes populares	Lista de Verificação baseada na RDC nº 216/2004	50%-69%	Sim (73% dos locais)
Silva; Silva; Silva (2017): Principais inadequações de supermercados verificadas nas notificações emitidas pela Vigilância Sanitária e Ambiental**	10 supermercados	Análise de notificações da VISA + Roteiro de inspeção da VISA /BA, baseado na RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002	< 50%	Sim (6% dos locais)
Santos et al., (2018): Diagnóstico situacional da adesão às boas práticas higiênicas em supermercados de um município da região metropolitana de Curitiba-PR, Brasil	19 supermercados	Lista de Verificação baseada na RDC nº 216/2004	< 50%	Não***
Oliveira e Gaveia (2018): Análise de condições higiênico-sanitário dos food trucks do DF e adequação das legislações vigentes	03 <i>food trucks</i>	Roteiro de inspeção da Instrução Normativa 11/2016/DF, que se baseia, entre outras, na RDC nº 216/2004	< 50%	Não

Alves; Matos; Medeiros (2018): Condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais de restaurante comercial de comida japonesa	01 restaurante de comida japonesa	Lista de verificação – Portaria 78/2009/RS (portaria baseada na RDC nº 216/2004)	Entre 50%-75%	Não
Ribeiro et al., (2018): Unidade Produtora de Refeições de uma organização militar: qualidade sanitária e ação educativa	01 UAN de organização militar	Lista de verificação baseada na RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 + análise microbiológica	<50%	Não***
Souza et al, (2021): Perfil higiênico-sanitário de um restaurante comercial no interior baiano	01 restaurante comercial	Lista de verificação baseada na RDC nº 216/2004, CVS 5/2013/SP, RDC nº 275/2002 e + análises microbiológicas	Entre 51%-75%	Não

Nota: UAN = Unidade de Alimentação e Nutrição.

*trabalhos que mostraram o percentual de adequação com base na classificação estabelecida pela legislação identificada na coluna "método utilizado".

**no estudo de Silva, Silva e Silva (2017) foram avaliados 34 supermercados, entretanto foi considerado o percentual médio de 10 supermercados.

***estudo que não especificou se o RT tinha profissão legalmente habilitada.

Observou-se que a maioria das pesquisas foram realizadas nos anos de 2014 e 2018. O método mais utilizado foi a Lista de Verificação de Boas Práticas, baseada na RDC nº 216/2004/ANVISA, que é a legislação federal que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Foi demonstrado que 71,4% dos estudos apontaram médias altas de inadequações sanitárias nos estabelecimentos pesquisados, além da ausência de RT em 42,8% dos estudos.

Ferreira et al. (2011) avaliaram a adoção das boas práticas em nove Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) de empresa concessionária do estado de Minas Gerais. Utilizando a lista de verificação da RDC nº 275/2002/ANVISA, puderam constatar alta adequação sanitária, em especial nos itens manipuladores e produção/transporte dos alimentos. Tais achados podem ter ocorrido devida à presença do RT, no caso o nutricionista, que realizava a orientação e supervisão das atividades, capacitação dos funcionários e o gerenciamento das etapas que envolvem a produção segura dos alimentos etc. Além disso cabe destacar que a RDC nº 275/2002/ANVISA é aplicada em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos (BRASIL, 2002) e, portanto, a sua utilização para avaliação dos serviços de alimentação pode representar viés nos resultados. Não obstante, as falhas detectadas

requerem ações corretivas a fim de garantir a qualidade das refeições e segurança dos clientes.

Monteiro et al. (2014), em análise da qualidade higiênico-sanitária de onze restaurantes do tipo *self-service* em Minas Gerais, demonstraram deficiências na qualidade higiênico-sanitária e que, uma maior adequação está diretamente ligada à presença de um RT com formação adequada. Entre os RTs vistos no estudo, dois eram nutricionistas, um técnico em nutrição, dois gastrônomos, e os demais tinham curso de manipulação de alimentos. Conforme os autores, a presença de RT com formação voltada para manipulação de alimentos e boas práticas mostrou-se essencial para que o estabelecimento apresentasse maior adequação (MONTEIRO et al., 2014), fato esse que ressalta a importância do profissional nos estabelecimentos.

Todo serviço de alimentação deve possuir um responsável pelo processo e manipulação dos alimentos que atue como supervisor das Boas práticas, conforme determinam os órgãos de fiscalização sanitária. Esse responsável pode ser o próprio dono ou uma pessoa designada por ele em serviços de alimentação comerciais (BRASIL, 2004). De acordo com a Portaria CVS 5/2013 do estado de São Paulo, as cozinhas industriais e os serviços de nutrição e dietética hospitalares devem ter um RT inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão (SÃO PAULO, 2013). Quando a responsabilidade técnica for designada para um profissional legalmente habilitado, a depender dos serviços de alimentação, estes profissionais podem ser nutricionistas, biólogos, veterinários, entre outros a depender da atribuição de cada categoria profissional. Entretanto, nos serviços de alimentação comerciais a responsabilidade pelas Boas Práticas pode ser assumida pelo proprietário do estabelecimento, ou funcionário capacitado, que trabalhe efetivamente no local, acompanhe integralmente o processo de produção e implemente os parâmetros e critérios estabelecidos pela legislação (SÃO PAULO, 2013). Neste caso, a capacitação desse responsável deve incluir temas relacionados a contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas (BERTIN; MENDES, 2019, p.415; BRASIL, 2004, p.14).

Santos e Pinto (2015) utilizaram o *check-list* da Portaria CVS nº 05/2013/SP, na avaliação das boas práticas em dez restaurantes do tipo *self-service* do estado de São Paulo. Foram encontrados altos índices de não-conformidades (80% dos estabelecimentos), sendo os itens higienização das instalações e ambiente e controle de potabilidade da água os que receberam as piores avaliações, além da ausência de RT exatamente nos locais com maiores percentuais de não-conformidades. Os autores consideraram que é fundamental a introdução de atitudes que garantam a melhoria da qualidade dos alimentos servidos, e que a atuação do RT em 20% dos locais fez toda a diferença no bom desempenho destes.

Branco et al. (2016), no estado do Piauí, traçaram o panorama higiênico-sanitário de restaurantes e lanchonetes da cidade de Picos e constataram que, dos vinte e quatro locais pesquisados, 87,5% deles apresentaram condições inadequadas, sendo considerados estabelecimentos de alto risco sanitário. Uma inadequação comum aos restaurantes foi a inexistência de um RT devidamente capacitado, o que os autores indicaram como desconhecimento das legislações sanitárias.

O risco sanitário pode ser definido como a propriedade que tem uma atividade, serviço ou substância, de produzir efeitos nocivos ou prejudiciais à saúde humana, agregando o elemento de "potencial dano à saúde" e, conseqüentemente, a possibilidade de que um perigo venha causar um evento adverso (BRASIL, 2019). O gerenciamento de risco sanitário é essencial ao passo que identifica, avalia e propõe medidas sanitárias apropriadas à minimização dos riscos, os quais podem afetar a segurança sanitária, a saúde humana e o meio ambiente (BRASIL, 2020).

No contexto dos serviços de alimentação, a ocorrência de fatores causadores do alto risco sanitário deve ser avaliada a fim de que a equipe de gestão da qualidade possa estabelecer ações para minimização deste risco e garantia do alimento seguro. Da Cunha, De Rosso e Stedefeldt (2018) ao avaliarem a atuação do nutricionista como líder e responsável técnico concluíram que este profissional pode melhorar o desempenho da segurança dos alimentos em restaurantes comerciais, reduzindo o risco de doenças transmitidas por alimentos e reforçando a necessidade destes profissionais nesse setor da cadeia produtiva de alimentos.

Lima (2016) realizou trabalho de avaliação das boas práticas em dez restaurantes populares do Rio Grande do Norte, e encontrou, além de baixa adequação higiênico-sanitária, principalmente no bloco edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, que nem todos os restaurantes possuíam RT. O autor assinalou que é imprescindível a presença de um RT (mencionando o nutricionista), o qual responde pela qualidade, eficiência e segurança dos serviços prestados. Ademais, é importante que haja conscientização dos proprietários sobre a relevância do RT, mostrando resultados positivos e valorizando o ato de se consumir um alimento saudável, sem contaminação.

Em supermercados, Silva, Silva e Silva (2017) se propuseram a avaliar as condições sanitárias de dez supermercados do estado da Bahia e observaram, além de várias inadequações em estrutura física, documentação e produção de alimentos, que 94% dos estabelecimentos não contavam com RT. Os autores sugeriram a presença de RT, haja vista a obrigatoriedade em legislação, além de o profissional com formação na área de alimentos ser um elemento multiplicador de boas práticas, garantindo o cumprimento das normas sanitárias.

Também em supermercados, do estado do Paraná, Santos et al. (2018) analisaram as boas práticas e demonstraram, assim como os autores anteriormente citados nesta revisão, um alto índice de inadequações sanitárias em itens como documentação e registro, área de recebimento de mercadorias e gerenciamento de resíduos sólidos, e a ausência de RT nos locais. O estudo enfatizou que o RT é de extrema importância para a garantia da adesão às boas práticas higiênicas nos estabelecimentos, pois configura o elo entre a vigilância sanitária e o setor regulado, e a falta deste profissional pode acarretar falhas na qualificação dos manipuladores e possível oferta de alimentos não inócuos.

Oliveira e Gaveia (2018), em análise das condições higiênico-sanitárias de três *food trucks* do Distrito Federal, observaram altos índices de não-conformidades, com ênfase nos quesitos de higiene, equipamentos e manipuladores, destacando que nenhum dos locais contava com RT (citando o nutricionista). O estudo concluiu que

era necessária a contratação de um profissional habilitado, que priorizasse a conduta educativa dos processos, implementasse e coordenasse as boas práticas, adequando estrutura física e regularização dos locais para melhoria de condições sanitárias e dos resultados do produto final.

Alves, Matos e Medeiros (2018) realizaram estudo observacional em um restaurante de comida japonesa do Rio Grande do Sul, e verificaram inadequações em mais da metade das categorias pesquisadas. Os pontos importantes foram higiene do ambiente, manejo de resíduos e documentação. No estabelecimento não havia RT; havia consultorias periódicas para treinamento da equipe, porém, a quantidade de inadequações vista evidenciou ineficiência nos processos e assim, dificuldade em cumprir a legislação e preceitos de boas práticas.

Sobre o percentual de conformidade sanitária, a RDC nº 275/2002/ANVISA preconiza que, para obterem um nível satisfatório de adequação, os estabelecimentos devem atingir um percentual superior a 75% de atendimento nas categorias/itens pesquisados. Percentuais menores são considerados de atendimento regular ou insatisfatório (BRASIL, 2002). Entretanto, apesar de ser possível utilizar esse percentual para avaliação de listas de verificação baseadas em outras legislações, vale reforçar que a RDC nº 275/2002/ANVISA é aplicável a estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

Em pesquisa realizada na UAN de uma organização militar da Bahia, Ribeiro et al. (2018), caracterizaram o perfil sanitário e as fontes de contaminação dos alimentos produzidos, e conseguiram relacionar a ausência e falta de acompanhamento constante do RT com formação na área de alimentos, com o baixo percentual de conformidades sanitárias encontrado em todas as categorias analisadas. Assim, os autores explanaram que o RT é o profissional responsável por garantir a qualidade do alimento, concluindo que seu trabalho propicia melhoria do processo produtivo dos alimentos e a qualidade das refeições produzidas.

Ainda no estado da Bahia, Souza et al. (2021) examinaram as condições higiênico-sanitárias de um restaurante comercial fazendo uso de lista de verificação de boas práticas, e visualizou baixa adequação geral. Os itens obrigatórios mais deficientes foram responsabilidade técnica, pois não havia RT no local, e matérias primas, ingredientes e embalagens. Foi constatado assim que o restaurante apresentou fragilidade nos processos e necessidade de melhorias na capacitação de manipuladores e controle dos procedimentos de higiene, além da notória necessidade de um RT, no intuito de contribuir para obtenção de um controle higiênico-sanitário adequado.

Na contramão da maioria dos estudos elencados nessa revisão, três não conseguiram encontrar associações positivas entre a atuação do RT com boas condições higiênico-sanitárias. Um deles foi o trabalho de Mello et al. (2013), que verificou a adequação às boas práticas de setes UANs gerenciadas por empresas concessionárias do Rio Grande do Sul. Em uso de lista de verificação constante na Portaria nº 78/2009/RS, os autores visualizaram deficiências sanitárias significativas em todas as unidades, apesar de cada UAN avaliada contar com nutricionista como

RT. Os autores consideraram que nesse contexto é indispensável a adequação às boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, além da modificação dos processos de produção de refeições, a fim de garantir um produto final de qualidade. Vale destacar que apesar das não conformidades encontradas, o RT continua sendo um elemento essencial para a correção das não conformidades.

Resultados semelhantes foram encontrados por Joele, Souza e Lourenço (2014), que examinaram as condições higiênico-sanitárias de dez restaurantes tipo *self-service* no Pará, e visualizaram que metade da amostra estava em desacordo com a legislação vigente. O destaque foi para as falhas nas edificações, higienização inadequada de utensílios e equipamentos e a falta de acompanhamento do processo produtivo, apesar de nove locais contarem com RT, um nutricionista em cada local. Esse resultado é visto como preocupante, haja vista que o RT deve ser um ator importante na efetivação das boas práticas de manipulação e consequente garantia da produção de alimentos de boa qualidade. Entretanto, entende-se que há outros fatores importantes que podem comprometer a execução das boas práticas como a ausência de recursos financeiros.

Não obstante à ausência de RT, Bernardo et al. (2014) mostraram adequação geral em 60% da amostra avaliada, em estudo que investigou a produção de refeições seguras do ponto de vista higiênico-sanitário de dez UANs de hotéis de Minas Gerais. Apesar das conformidades vistas, os pesquisadores pontuaram que os três hotéis que obtiveram os maiores percentuais de conformidade foram aqueles que tinham nutricionistas como RT. Isto posto, concluíram que é necessário intensificar a aplicação das boas práticas, pois a maioria dos itens não conformes é de cumprimento obrigatório em legislação, e que a presença de um RT, prioritariamente um nutricionista, poderia auxiliar na implantação e supervisão dos processos relacionados ao controle de qualidade.

4. Conclusão

Esta revisão se propôs analisar a relevância do trabalho do RT na adequação higiênico-sanitária de diversos tipos de estabelecimentos alimentícios brasileiros, buscando identificar a associação desses profissionais com a produção/oferta de alimentos seguros.

Percebeu-se que a maioria expressiva dos serviços de alimentação demonstra altos percentuais de inadequações sanitárias e baixa quantidade de responsáveis técnicos em atuação nos locais. Esses são fatos inquietantes, visto que é bem fundamentado na literatura atual que melhores condições higiênico-sanitárias e boa supervisão técnica condicionam a oferta de alimentação segura e de qualidade.

Certamente a presença e atuação eficaz do RT nos serviços de alimentação possibilitaria uma melhor adequação aos procedimentos de higiene, boas práticas e obrigatoriedades sanitárias, proporcionando mais segurança e qualidade aos alimentos servidos, em consequência, satisfação e fidelização da clientela atendida. Outrossim, contribuiria para manutenção da boa saúde dos comensais, agregando assim valores positivos na prestação de serviços como um todo nos estabelecimentos.

5. Referências

ALVES, Márcia Keller. MATOS, Vatusa Carvalho de. MEDEIROS, Laissa Benites. Condições higienicossanitárias e físico-estruturais de restaurante comercial de comida japonesa. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo, n. 286/287, p. 43-49, nov.-dez. 2018. Disponível em < <http://higienealimentar.com.br/286287novdez/> >. Acesso em: 22 mar.2021.

BERNARDO, Pâmela Vieira. VALENTIM, Ellen Cristina Nascimento. OLIVEIRA, Amanda Ellen Souto de. Ramos, Sabrina Alves. Avaliação das Boas Práticas na Produção de Refeições na Rede Hoteleira de Belo Horizonte, MG. **UNOPAR Científica. Ciências biológicas e da saúde**. Paraná, n.4, p.265-270, 2014. Disponível em < <http://www.pgss.com.br/revistacientifica/index.php/biologicas/article/view/1480/1263> > Acesso em 03 abr. 2021.

BERTIN, Brigitte; MENDES, Fátima. **Segurança de Alimentos no Comércio - Atacado e Varejo**. São Paulo: Editora SENAC, 2019.

BRANCO, Carmy Celina Feitosa Castelo et al. Panorama sanitário dos estabelecimentos alimentícios do mercado de Picos, Piauí. **Nutrivisa**, Ceará, n. 3, p. 119-127, nov.-fev. 2016. Disponível em <<http://www.revistanutrivisa.com.br/wp-content/uploads/2016/03/nutrivisa-vol-2-num-3.pdf>> Acesso em: 10 nov.2019.

BRASIL. Curso Introdução à Vigilância Sanitária. Módulo 03: Risco Sanitário. **Escola Nacional de Administração Pública**. 2019.

BRASIL, Resolução CGSIM nº 62, de 20 de novembro de 2020. **Dispõe sobre a classificação de risco das atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária e as diretrizes gerais para o licenciamento sanitário pelos órgãos de vigilância sanitária dos Estados, Distrito Federal e Municípios e altera a Resolução CGSIM nº 55**, de 23 de março de 2020. Brasília: Ministério da Economia, 2020. Disponível em <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-cgsim-n-62-de-20-de-novembro-de-2020-289584141?_ga=2.43057957.1823130996.1606310844-1145976479.1606310844>. Acesso em: 25 mar.2021.

BRASIL, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2004. Disponível em <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>>. Acesso em: 10 mai.2019.

BRASIL. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos**. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2002. Disponível em

<http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf>. Acesso em: 26 mar.2021.

CINTRA, Patricia. **Qualidade e redução de custos em alimentos**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2016.

DA CUNHA, Diogo Thimóteo; DE ROSSO, Veridiana Vera; STEDEFELDT, Elke. Food safety performance and risk of food services from different natures and the role of nutritionist as food safety leader. **Ciência & Saúde Coletiva**, n. 23, v. 12, p. 4033–4042, 2018. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/1413-812320182312.21042016>>. Acesso em: 27 mar 2021.

FERNANDES, Waldir Algarte. **O movimento da qualidade no Brasil**. Essential Idea Publishing. 2011. Disponível em<http://www.inmetro.gov.br/barreirastecnicas/pdf/Livro_Qualidade.pdf>. Acesso em: 09 ago. 2019.

FERREIRA, Ilvana Abreu de Sousa. **Riscos à segurança alimentar e nutricional: percepções de manipuladores de panificadoras**. 2012. 116f. Dissertação (Mestrado em Nutrição e Saúde) - Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás, Goiás, 2012. Disponível em <<https://repositorio.bc.ufg.br/tede/bitstream/tede/1480/1/Ilvana%20Abreu%20de%20Sousa%20Ferreira.pdf>>. Acesso em: 10 dez.2019.

FERREIRA, Míriam Almeida et al. Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, n. 2, p. 230-235, abr./jun. 2011. Disponível em<http://periodicos.ses.sp.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0073-98552011000200020&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 03 nov.2019.

JOELE, Maria Regina Sarkis Peixoto. SOUSA, Consuelo Lima. LOURENÇO, Lúcia de Fátima Henriques. Serviços de alimentação comercial: fator de risco para a saúde pública? **Revista do Instituto Adolfo Lutz**. São Paulo, n.1, p. 113-118, jan.-mar. 2014. Disponível em<<https://pesquisa.bvsalud.org/ses/resource/pt/lil-764792>. Acesso em: 02 abr. 2021.

KRAUSE, Rodolfo Wendhausen. Aspectos determinantes na percepção da qualidade dos serviços na experiência gastronômica turística. **Caderno Virtual de Turismo**, Rio de Janeiro, n. 1, p. 19-33, abr. 2014. Disponível em<<https://www.redalyc.org/pdf/1154/115431119002.pdf>> Acesso em: 02 jun.2019.

LIMA, Luciana Batista de. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias de restaurantes populares no Rio Grande do Norte**. 2016. 58f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) – Curso de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Norte. 2016. Disponível em<https://monografias.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/3190/1/Avalia%c3%a7%c3%a3ocondi%c3%a7%c3%b5eshigi%c3%aanico_2016_Trabalho%20de%20Conclus%c3%a3o%20de%20Curso>. Acesso em: 28 jan.2020.

MELO, Jozi Fagundes et al. Avaliação das condições de higiene e da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição no município de Porto Alegre – RS. **Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr.**, São Paulo, n. 2, p. 175-182, abr.-jun. 2013. Disponível em < <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/175/2146>>. Acesso em 01 abr.2021.

MONTEIRO, Marlene Azevedo Magalhães et al. Qualidade na produção de refeições em restaurantes do tipo self-service. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro, n. 4, p. 955-961, 2014. Disponível em < <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/13375/11744>>. Acesso em: 09 nov.2019.

MONTEIRO, Thiago; MINERVINO, Rafael Coelho. **The good truck: uma análise de mercado de comida móvel em Brasília e criação e construção da identidade visual da marca**. 2015. 56f. Projeto Final (Graduação em Publicidade e Propaganda) -Faculdade de Comunicação Social, Universidade de Brasília, Distrito Federal, 2015. Disponível em <http://www.bdm.unb.br/bitstream/10483/12087/1/2015_ThiagoMonteiro_RafaelCoelhoMinervino_memoria-de-pesquisa.pdf>. Acesso em:10 jan.2020.

OLIVEIRA, Enaê Cristina dos Santos; GAVEIA, Paloma Popov Custódio. **Análise de condições higiênico-sanitário dos food trucks do DF e adequação das legislações vigentes**. 2018. 24f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Faculdade de Ciências da Educação e Saúde, Centro Universitário de Brasília, Distrito Federal, 2018. Disponível em < <https://repositorio.uniceub.br/jspui/bitstream/235/12578/1/21319157.pdf>> Acesso em: 31 jan.2020.

RIBEIRO, Daniela Freire Sousa et al. Unidade produtora de refeições de uma organização militar: qualidade sanitária e ação educativa. **Magistra**, Bahia, n.3-4, p. 246-256. 2017. Disponível em < <https://magistraonline.ufrb.edu.br/index.php/magistra/article/view/705>>. Acesso me 27 mar. 2021.

SILVA, Livia Souza Guimarães Rocha; SILVA, Isabella de Matos Mendes da; SILVA Ricardo Mendes da. Principais inadequações de supermercados verificadas nas notificações emitidas pela Vigilância Sanitária e Ambiental. **Magistra**, Bahia, n. 1, p. 1-7, 2017. Disponível em < <https://magistraonline.ufrb.edu.br/index.php/magistra/article/view/252/292>>. Acesso em: 20 nov.2019.

SANTOS, Danieli Muchalak et al. Diagnóstico situacional da adesão às boas práticas higiênicas em supermercados de um município da região metropolitana de Curitiba-PR, Brasil. **Archives of Veterinary Science**. Paraná, n.3, p. 23-34, 2018. Disponível em < <https://revistas.ufpr.br/veterinary/article/view/58103/36298>>. Acesso em: 20 jan.2020.

SÃO PAULO. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. **Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para**

serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. São Paulo: Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo; 2013. Disponível em< http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf>. Acesso em: 09 jun.2019.

SILVA, Lauriete Carlos et al. Boas práticas na manipulação de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. **Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde**, Rio de Janeiro, n.4, p. 797-820, 2015. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16721/14504>>. Acesso em: 11 mai.2019.

SOUZA, Alana Oliveira et al. Perfil higiênico-sanitário de um restaurante comercial no interior baiano. **Research, Society and Development**, Minas Gerais, n. 2, p.1-8, 2021. Disponível em< <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/11870>>. Acesso em: 01 abr.2021.

VERGARA, Clarice Maria Araújo Chagas. Gestão da qualidade na área de alimentos. **Nutrivisa**, Ceará, n. 3, p. 99-100, nov. – fev. 2016. Disponível em: <<https://www.revistanutrivisa.com.br/wp-content/uploads/2016/03/nutrivisa-vol-2-num-3.pdf>>. Acesso em: 12 mai.2019.

VIANA, Raphaela Mota; FERREIRA, Luiz Carlos. Avaliação do desperdício de alimentos em unidade de alimentação e nutrição cidade de Januária, MG. **Higiene Alimentar**, São Paulo, n. 266/267, p. 22-26, mar-abr. 2017. Disponível em< <http://docs.bvsalud.org/biblioref/2017/05/833306/266-267-site-22-26.pdf>>. Acesso em: 06 jan.2020.

Avaliação das condições higienicossanitárias e da percepção dos manipuladores de alimentos

Evaluation of hygienicosanitary conditions and the perception of foods manipulators

Caroline Fasolo¹, Maycon Felipe Backes², Marta Nichelle³

¹Universidade Comunitária da Região de Chapecó – UNOCHAPECÓ. Nutricionista.

²Universidade Comunitária da Região de Chapecó – UNOCHAPECÓ. Nutricionista.

³Universidade Estadual do Centro Oeste do Paraná – UNICENTRO. Nutricionista. Doutoranda em Desenvolvimento Comunitário.

fasolocaroline@gmail.com; maycon.backes@unochapeco.edu.br, marta.nichelle@gmail.com;

Resumo: Esse estudo buscou diagnosticar as condições higienicossanitárias das lanchonetes e conhecer a percepção dos manipuladores de alimentos quanto às Boas Práticas de Fabricação e Manipulação (BPFM). O caminho metodológico é pela abordagem quantitativa e qualitativa que avaliou sete lanchonetes de um município de Santa Catarina. Os instrumentos de pesquisa foram um questionário para a medição da qualidade, a Lista de Verificação das Boas Práticas e um questionário semiestruturado sobre a percepção dos manipuladores sobre as BPFM. Os resultados mostraram que os manipuladores recebem capacitações relacionadas à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos na própria empresa e todos os manipuladores asseguraram já terem ouvido falar de contaminação de alimentos e BPFM. Quanto às características higienicossanitárias observadas, os índices de conformidade foram baixos em relação ao procedimento de coleta de amostras dos alimentos e presença de documentações reguladoras. Conclui-se que é essencial que os manipuladores conheçam sobre BPFM, coloquem em prática o aprendizado e estejam preparados para produzir alimentos com segurança sanitária adequada. Este estudo proporcionou conhecer e compreender as percepções de profissionais sobre BPFM, contribuindo para que estes sejam melhores qualificados com treinamentos e que os estabelecimentos passem a investir em profissionais nutricionistas para treinar e supervisionar esta demanda de trabalho.

Palavras-chave: Manipulação de alimentos; Serviços de alimentação; Saúde.

Abstract: *This study aimed to diagnose the hygienic and sanitary conditions of the snack bars and know the perception of food handlers regarding Good Manufacturing Practices (GMP). The methodological path is by quantitative and qualitative approach that evaluated seven snack bars in city Santa Catarina. The research instruments were a questionnaire to measure the quality, the Good Practices Checklist and a semi-structured questionnaire about the perception the manipulators have on GMP. The results showed that the manipulators receive training related to personal hygiene and food handling in the company and all of them have assured that they have already heard about food contamination and GMP. Regarding to the hygienic and sanitary characteristics observed, the compliance indexes were low in relation to the food sampling procedure and the presence of regulatory documentation. It was concluded that it is essential that the manipulators know about GMP, put the learning into practice and be prepared to produce food in appropriate sanitary security. This study allowed to know and understand the perceptions of professionals about GMP, contributing for them to be better qualified through training and that establishments start investing in nutritionists to train and supervise this work demand.*

Keywords: *Food manipulation; Food services; Health.*

Introdução

O ato de se alimentar é uma prática que discute as dimensões biológicas, psicológicas, sensoriais e sanitárias e traz à tona os valores socioculturais, simbólicos e afetivos (SANTOS, 2013). A alimentação precisa ser segura em todas as dimensões e uma refeição adequada requer a satisfação de todas as necessidades do ser humano, seja ela nutricional, cultural, social, sensorial e sanitária (PANETTA, 2012). Assim, alimento seguro significa um alimento que, além de apresentar as propriedades nutricionais adequadas, oferece prazer e satisfação, e não cause danos à saúde de quem o consumiu.

Os estabelecimentos alimentícios precisam criar e manter ações voltadas para o controle e a qualidade dos alimentos para atender as necessidades da população já que a alimentação corresponde a uma necessidade diária de todos os seres vivos (SANTOS; PEREIRA, 2013).

Os consumidores estão mais exigentes, mais esclarecidos e com maior acesso a informações, por isso eles têm exigido padrões de serviços alimentares com melhor estrutura e serviços nos estabelecimentos de alimentação. Tornando-se relevante a oferta de uma alimentação segura nos estabelecimentos do ramo, uma alimentação que não ofereça risco a saúde de quem está consumindo (SANTOS; PEREIRA, 2013).

Sendo imprescindível que as empresas do ramo atendam às expectativas dos clientes, formulando estratégias, do ponto de vista higienicossanitário, que contemplem desde a seleção de fornecedores de matérias-primas até a entrega do produto final, de forma a garantir a saúde do consumidor (BIAZZOTTO et al, 2016).

Sabe-se que a frequência do consumo de refeições fora do lar foi desencadeada devido às alterações que ocorreram no estilo de vida das pessoas. O estabelecimento por sua vez necessita garantir ao seu cliente a execução das boas práticas desde a produção da matéria-prima até o seu consumo (BIAZZOTTO; RIBEIRO; MARQUETTI, 2016).

a capacitação de funcionários para a manipulação de alimentos é fundamental para o controle de microrganismos indesejáveis nas matérias primas utilizadas na dieta humana (TAVOLARO et al.; 2016).

A busca constante dos consumidores por alimentos padronizados que atendam à segurança alimentar e nutricional aumentou significativamente devido ao desenvolvimento populacional (NEITZKE et al, 2017).

A alimentação com qualidade sanitária precisa que todo o processo que envolve o alimento seja seguro, desde a seleção e aquisição da matéria-prima até a industrialização, distribuição e comercialização do produto final, esses sempre amparados por um sistema de controle de qualidade e legislação alimentar clara e compreensível (PANETTA, 2012).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) padroniza a manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, respeitando as condições higienicossanitárias previstas na Resolução Diretoria Colegiada (RDC) n. 52/2014 (BRASIL, 2014). Tal RDC foi formulada para atender a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção à saúde da população, considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação, e também a necessidade de elaboração de rotinas higienicosanitárias gerais para serviços de

alimentação aplicáveis em todo território nacional (BRASIL, 2014). Os aspectos sanitários são de extrema importância e merecem atenção dos serviços de alimentação, exigindo controles, normas e rotinas que conduzem a segurança alimentar na dimensão de alimentos seguros sem riscos de contaminação (MAYRA *et al.*, 2014).

Os serviços de alimentação, denominados Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), englobam tanto estabelecimentos coletivos (institucionais e industriais) quanto comerciais (restaurantes, lanchonetes, bares e similares) e acolhem um número crescente de pessoas que precisam realizar suas refeições fora de casa (ABREU, *et al.*, 2019).

O aumento da alimentação fora de casa em regiões urbanas é observado mundialmente e no Brasil esse crescimento é percebido na Pesquisa de Orçamento Familiar (POF), que apontou uma ampliação do gasto da renda familiar num percentual de 33,9% nos últimos anos (2017 e 2018) da análise (IBGE, 2021). As lanchonetes têm sido muito frequentadas pelos brasileiros, que optam por alimentos servidos e consumidos rapidamente e estas precisam produzir refeições com qualidade e segurança higienicossanitárias.

As UANs possuem o objetivo de operacionalizar o fornecimento de refeições equilibradas nutricionalmente e com padrão higiênico sanitário (ABREU, *et al.*, 2019).

A qualidade microbiológica se conquista com a eficiência das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação (BPFM) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), que são representadas por um conjunto de normas e procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higienicossanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária (BRASIL, 2004).

O instrumento de *checklist*, denominado Lista de Verificação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação da Diretoria de Vigilância Sanitária do estado de Santa Catarina (SANTA CATARINA, 2010), disponibiliza um diagnóstico para garantir a produção de alimentos seguros à saúde do consumidor e facilita a visualização dos pontos negativos e positivos das UANs (BORJES, *et al.*, 2017).

Diante do exposto, o presente estudo propõe analisar as lanchonetes da região central de um município do Oeste de Santa Catarina a fim de diagnosticar as condições higienicossanitárias e perceber o perfil e o conhecimento dos manipuladores de alimentos quanto às BPFM.

As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são caracterizadas por episódios clínicos motivados por contaminantes através da ingestão de alimentos ou água contaminados, os quais afetam o organismo humano (FERREIRA, 2017).

Uma crescente demanda por refeições pode resultar em uma sobrecarga dos serviços de alimentação que podem impactar negativamente o seu desempenho e contribuir para um aumento do risco de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) (CONSTANCIO *et al.*, 2016).

2. Metodologia

Estudo de abordagem quantitativa e qualitativa realizado no município de Chapecó (SC) com lanchonetes, uma tipologia de UAN comerciais. Para o planejamento amostral, foram

utilizados dados do Cadastro de Atividades Econômicas da Prefeitura Municipal de Chapecó, que indicou 975 estabelecimentos inscritos no ramo de alimentação. Dos estabelecimentos reconhecidos como lanchonete, somente sete estão localizados no bairro centro, servem almoço e aceitaram participar da pesquisa, sendo esses os critérios de inclusão do estudo. Quanto ao número de colaboradores participantes, no total de nove, dois estabelecimentos contribuíram com dois colaboradores e cinco estabelecimentos contribuíram com apenas um colaborador para responderem ao questionário.

O instrumento de pesquisa constou de um questionário para a medição da qualidade, a Lista de Verificação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação, contido na Resolução Normativa n. 003/DIVS/2010, da Diretoria de Vigilância Sanitária do estado de Santa Catarina chamada de *checklist* da qualidade (SANTA CATARINA, 2010). Outro instrumento utilizado para complementar a pesquisa foi um questionário semiestruturado sobre o perfil e a percepção dos colaboradores sobre as BPFM, elaborado pelos próprios pesquisadores.

O questionário *checklist* da qualidade foi avaliado de acordo com a RDC n. 216/2004 da ANVISA (BRASIL, 2004), que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e classificados em Conformes (C), Não Conformes (NC) e Não Aplicável (NA). Os dados foram organizados em blocos, sendo consideradas as características de *edificações e instalações; equipamentos e utensílios; higienização; manipuladores; matérias-primas; preparação do alimento; exposição ao consumo; amostra de alimentos; e documentação.*

Já o questionário semiestruturado englobou nove colaboradores que responderam questões relacionadas à percepção profissional sobre manipulação de alimentos. Ao todo foram aplicadas treze perguntas, sendo as três primeiras com a finalidade de identificar os entrevistados através do sexo, idade e escolaridade. As demais dizem respeito a experiência profissional na área de UAN, aplicação de treinamentos, supervisão e aplicação de itens com a finalidade de colaborar com as boas práticas. A maioria das perguntas foram fechadas a não ser aquelas que solicitaram a opinião do entrevistado referente a manipulação de alimentos.

Este estudo seguiu as orientações éticas, conforme parecer número 1.527.747 e para manter a integridade de identidade dos participantes, identificando os entrevistados em: E1, E2, E3, E4, E5, E6, E7, E8 e E9.

3. Resultados e discussões

Para melhor compreender os resultados, estes foram divididos em duas categorias de análise: perfil e percepção dos manipuladores de alimentos e características higienicossanitárias.

Percepção dos manipuladores de alimentos:

A população estimada, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2017), em Chapecó é de aproximadamente 213.279 habitantes. A necessidade dos indivíduos de realizar as suas refeições fora de casa é influenciada por algumas variáveis, entre elas, o lazer e o trabalho.

As lanchonetes são estabelecimentos especializados em pequenas refeições rápidas, lanches, sanduíches e sucos, que funciona em diversos horários, quase sempre onde há concentração de estudantes ou de trabalhadores (SENAC, 2012).

Novos estabelecimentos e lanchonetes surgem frequentemente para disputar a preferência dos consumidores. Porém, todos os fatores fundamentais para a garantia do sucesso estão na dependência de informação sobre o ambiente (FREIRE et al, 2015)

A pesquisa demonstrou uma prevalência do sexo feminino, dos nove colaboradores entrevistados, oito (n= 88,8%) são do gênero feminino. Ferreira; Wayne (2018) menciona que a cozinha foi ao longo do tempo dominada pelo gênero feminino, sendo normalmente as mulheres as guardiãs da sapiência culinária. Normalmente, as mulheres estão relacionadas a afazeres como babás, faxineiras e cozinheiras (BRASIL, 2015).

Com relação à idade, 55,5% (n= 5) dos manipuladores de alimentos encontravam-se inseridos na faixa etária entre 20 e 29 anos, estando o único participante do sexo masculino, 11,1% (n= 1), na faixa etária até 20 anos. Acima de 50 anos corresponderam 22,2% (n= 2) dos manipuladores e na faixa de 30 a 39 anos apenas 11,1% (n= 1). A predominância de indivíduos jovens atuando na área de alimentos observada neste estudo é similar ao resultado encontrado por Devides, Maffei e Catanozi (2014), cujos manipuladores de alimentos integrantes da pesquisa apresentavam, em sua maioria, idade entre 21 e 30 anos (33,0%). A inserção de indivíduos jovens nesta área de atuação é comum e requer a necessidade de capacitação profissional, considerando-se que, muitas vezes, é sua primeira experiência profissional e uma excelente oportunidade para implantar conceitos de higiene e boas práticas na manipulação dos alimentos (DEVIDES *et al.*, 2014).

O nível de escolaridade predominante, foi o ensino médio incompleto, 55,5% (n= 5), seguido pelo ensino fundamental incompleto, 33,3% (n= 3). Destaca-se, entre os manipuladores, a presença de uma mulher com nível superior completo, especificamente a dona de um dos estabelecimentos. Tal semelhança é observada no estudo de Sartor & Alves (2019) onde 69% dos colaboradores possuíam o ensino fundamental incompleto e 21% possuíam o ensino médio incompleto.

Em decorrência disso, Ferreira et al (2013) relata em seu estudo que a maioria dos manipuladores de alimentos possui 12 anos ou mais de escolarização, porém, esse fator não é determinante para que adotem boas práticas.

Um retrato dos trabalhadores da via gastronômica de Coqueiros, em Florianópolis, apresenta o setor de trabalhadores da cozinha, com certa experiência no mercado de trabalho, mas em geral pouco escolarizados. Em decorrência disso, infere-se que a baixa escolaridade repercute em um mercado de mão de obra em serviços de alimentação pouco especializada, composta por trabalhadores que se sujeitam a trabalhar por salários modestos e a cumprir jornadas muitas vezes além da regulamentada (ASSUNÇÃO *et al.*, 2010). Os autores do mesmo estudo concluíram que na função de auxiliar de cozinha não é requisitada uma elevada escolaridade ou qualificação específica na área, a não ser cursos obrigatórios de higiene e manipulação de alimentos (ASSUNÇÃO *et al.*, 2010).

Tendo em vista que a prática leva a experiência, 55,5% (n= 5) dos entrevistados afirmaram ter experiência com produção e distribuição de refeições e 44,4% (n= 4) não possuem. Dos

que relataram já ter trabalhado em outros estabelecimentos alimentícios antes, 22,2% (n= 2) trabalharam em um único local antes de trabalhar no atual.

Quando indagados quanto tempo permaneceram trabalhando em cada local, o funcionário E2 respondeu dois anos, o E9 disse ter permanecido uma média de dois anos em cada local, uma vez que este já trabalhou em cinco UANs distintas. Já o E8 permaneceu sete meses em seu antigo trabalho sem carteira assinada. O funcionário E6 já trabalhou em seis locais diferentes ficando em média três anos em cada local. E por fim o E4 permaneceu quatro anos em um emprego e oito meses em outro até chegar ao atual. Em seu estudo, Concer analisa os fatores que influenciam na rotatividade em uma cozinha. A justificativa apresentada por 27% das pessoas que saíram da empresa é em relação ao salário. O horário de trabalho juntamente com o fato de não ter se adaptado à equipe ou ao trabalho compreende 23% dos casos, cada. A opção de preferir parar de trabalhar e a proposta de um novo emprego correspondeu a 9% cada. A oportunidade de montar um negócio próprio aparece com 5% e a necessidade de receber o dinheiro da saída, com 4%. O mesmo autor ainda afirma que as UANs são muito dependentes de pessoal especializado e como a qualidade do produto final está diretamente ligada ao desempenho da mão de obra, aí reside o grande problema do setor, a rotatividade, que é alta para a maioria das empresas do setor de alimentação (CONCER, 2013).

Analisando as funções exercidas pelos profissionais do setor de cozinha das lanchonetes, observou-se que a maioria, 66% (n= 6), exerce a função de auxiliar de cozinha, destes, 22,2% (n= 2) acumulam a função de serviços gerais. Apenas um entrevistado intitula-se como cozinheiro 11,1% (n= 1). Considerando as porcentagens encontradas, a estrutura hierárquica das cozinhas brasileiras e o piso salarial por função no setor da alimentação, constatou-se a ocorrência de mais auxiliares do que cozinheiros e chefs de cozinha (ASSUNÇÃO *et al.*, 2010). Justifica-se a que formação superior e a contratação de profissionais qualificados na área da gastronomia exigem remuneração maior.

Poucas equipes ou brigadas de cozinha são homogeneamente compostas de pessoas com um nível de escolaridade mais alto, com formação técnica ou superior na área. Em geral, as cozinhas possuem equipes mistas, compostas de pessoas com um perfil mais proletarizado (BORBA, 2015).

O questionário aplicado perguntou se os colaboradores estavam satisfeitos com as funções que executam diariamente e 100% responderam que sim. Diniz e Soares (2017) mencionam em sua pesquisa que o reconhecimento dos clientes e os elogios são determinantes para esta satisfação, compensando boa parte de seus esforços e dedicação. Isso visto que, mesmo em meio a estresses e algumas complicações do trabalho, eles se sentem realizados com o que fazem.

Acerca da aplicabilidade diária das BPFM nas lanchonetes, 100% das respostas foram afirmativas. Ao serem indagados se existiam capacitações sobre BPFM, 77,7% afirmaram haver e 22,2% responderam não existir. Nesse sentido, foi questionado se as capacitações são realizadas por um Responsável Técnico (RT), sendo positiva em 77% dos casos. Também foi perguntado sobre existir supervisão para as BPFM dos alimentos e 77,7% dos entrevistados afirmaram ser supervisionados e 22,2% não. Ao investigar sobre a presença de RT nas lanchonetes, descobriu-se que os programas de capacitação citados e supervisão

são realizados, na maioria das vezes, por profissionais da vigilância sanitária do município e não por RT do local.

A ANVISA disponibiliza normas e regulamentos que indicam como os processos produtivos devem ser realizados e com isso garante que os alimentos consumidos em estabelecimentos alimentícios tenham um padrão mínimo de qualidade, preservando a saúde do consumidor (BRASIL, 2004).

Por isso, torna-se claro a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção da saúde da população, confirmando a importância das legislações existentes voltadas para a segurança alimentar (SANTOS; PEREIRA, 2013).

Por isso, capacitações e supervisões nos estabelecimentos alimentícios servem para buscar qualidade sanitária dos alimentos, ajudando na identificação de irregularidades nos serviços oferecidos por esses e cabe também a ANVISA conceder certificado de BPFM para os estabelecimentos que estão de acordo com as regras exigidas para funcionamento (NASCIMENTO, 2008). Todavia, é uma atribuição do nutricionista planejar, coordenar, supervisionar e/ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores, bem como a vistoria e supervisão (CFN, 2018).

Dos que receberam treinamento, dois colaboradores receberam de profissionais que não eram da Vigilância Sanitária, um de um profissional nutricionista e outro do gerente administrativo:

[...] eu ainda não estava trabalhando aqui, mas foi em abril [o treinamento com o nutricionista]. (E1).

[...] no começo do contrato, porém não foi realizado por um nutricionista, e sim por uma equipe de representantes administrativos da franquia. (E2).

Outra questão aplicada aos participantes foi quanto ao sentirem-se capacitados para realizar as funções diárias realizadas nas lanchonetes; somente um manipulador afirmou não se sentir capacitado para manipular os alimentos e não justificou sua resposta. O restante, que responderam aptos para desempenhar suas funções, apontaram os seguintes motivos:

[...] sim, considero-me apto, mas tenho algumas coisas a melhorar porque muda muito, o tempo todo. (E2).

[...] sim, porque fiz curso. (E9).

[...] sim, porque tenho 10 anos de experiência na área da cozinha. (E7).

[...] sim, porque realizei cursinhos de manipulação de alimentos, técnicas em chapa, entre outros. (E6).

[...] sim, [...] não fiz cursos, mas sou dedicada e o que me ensinaram, aprendo por que presto atenção. (E8).

[...] sim [...] não fiz curso, mas sigo as normas repassadas. (E3).

Frente a isto foi questionado o que são BPFM para os colaboradores das lanchonetes. Apenas 11,1 (n = 1) não soube responder, o restante formulou as seguintes respostas:

[...] *higienização dos alimentos e utensílios, bom estado dos alimentos, sua qualidade e validade. É ter o caderno de controle de desperdício e o checklist.* (E2).

[...] *lavar as mãos e os alimentos.* (E3).

[...] *manter o local e ambiente organização e limpo.* (E4).

[...] *alimentos bem cozidos, identificados, com etiquetas, sem transmissão de bactéria.* (E6).

[...] *higiene das mãos, dos utensílios, da caixa da água, higiene pessoal, utilização de sabonete sanitizante, ter pia na cozinha para higienizar mãos.* (E7).

[...] *na hora de preparar os pastéis não embalar junto o plástico.* (E8).

[...] *higiene, limpeza, manipulação dos alimentos a mesa, cuidado que deve se ter.* (E9).

Os manipuladores de alimento têm papel crítico em todo processo pelo qual o alimento passa até chegar ao consumidor e o conhecimento sobre as BPFM é um estágio essencial para a garantia da qualidade das refeições.

Medeiros, Carvalho e Franco (2017) em sua pesquisa, também alcançaram respostas positivas quanto ao conhecimento sobre Boas Práticas (BP). Entretanto, o autor destaca a importância em perceber se o discurso dos manipuladores coincide com a prática, pois quando se trata da manipulação de alimentos é necessário que as Boas Práticas de Fabricação sejam atuadas, a fim de assegurar que as preparações alimentares e ou refeições possuam as qualidades requeridas nos aspectos nutricional, sensorial e microbiológico.

O atual estudo buscou, também, conhecer a percepção dos colaboradores sobre o POP e obteve um percentual de somente 33,3% de colaboradores que afirmaram conhecer essa metodologia. Aos que conheciam, foi questionado sobre a existência e disponibilidade visível dos POPs nas cozinhas de seus locais de trabalho e a mesma porcentagem (33,3) apontou a presença e concluiu utilizar com frequência como material de trabalho.

O POP permite com que manipuladores conheçam o produto que estão manipulando a fim de oferecer um produto livre de riscos à saúde. Visto que a prática destes procedimentos é um diferencial na promoção da segurança alimentar da unidade de alimentação, como também para a empregabilidade do manipulador, visto que gera habilidade profissional (DA SILVA et al, 2017)

Desta forma, faz-se necessário que todos os POPs sejam aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico, responsável pela operação, responsável legal e ou proprietário do estabelecimento, firmando compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos (SILVA JÚNIOR, 2014).

As lanchonetes pesquisadas apontam, de acordo com as respostas da maioria dos participantes, que tais documentos orientadores não são conhecidos e disponibilizados a eles e, conseqüentemente, não aplicados no local. O estudo realizado por Gabriel e Poletto (2017) traz resultados diferentes, em que os manipuladores relatam conhecerem aos POPs e ainda citam que a clareza e o detalhamento facilitaram a compreensão e estimularam a execução.

Características higienicossanitárias:

A qualidade do alimento oferecido para a população nos dias de hoje tem sido uma grande preocupação do governo, pois, ainda é significativo o número de casos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Grande parte destes acontecimentos são ocasionados pelas más condições higiênicas, decorrentes de hábitos precários de higiene pessoal e que conduzem à elaboração de um produto não seguro ao consumidor. A falta de conhecimento e capacitação dos manipuladores e a não prática das instruções contidas nas normas das BPFM (SANTOS, PONTES, OLIVEIRA, 2019).

Uma das formas de se ter controle a fim de se obter uma alimentação segura se dá por meio das boas práticas de manipulação de alimentos. O objetivo das boas práticas de manipulação é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados (SANTOS; PEREIRA, 2013).

O mesmo autor diz que para alcançar requisitos essenciais de higiene e conseqüentemente satisfação dos consumidores é necessário a adoção de boas práticas de fabricação uma vez que, sempre que uma pessoa vai a determinado estabelecimento ela cria uma expectativa do local expectativa essas que serão percebidas através do nível de satisfação dos clientes, atendidas as expectativas os clientes ficarão em mente que aquele determinado estabelecimento oferece serviços de qualidade (SANTOS; PEREIRA, 2013).

Estes fatos reforçam a grande necessidade da presença de profissionais nutricionistas, como RT, introduzidos nestes espaços para que consigam desenvolver mecanismos de monitoramento e conseqüentemente a redução de DTA.

Para melhor análise dos dados acerca das condições higienicossanitárias dos estabelecimentos, os itens avaliados foram organizados em blocos (TABELA 1):

TABELA 1 – Exposição dos dados encontrados no *checklist*. Chapecó (SC), 2020.

Variáveis	% C	% NC	% NA
Edificações e instalações	67,9%	30,3%	1,7%
Equipamentos e utensílios	85,7%	14,3%	0%
Higienização	96,4%	3,6%	0%
Manipuladores	69,3%	30,7%	0%
Matérias-primas	85,7%	14,3%	0%
Preparação do alimento	52,8%	47,1%	0%
Exposição ao consumo	71,4%	12,8%	15,7%
Amostra de alimentos	0%	100%	0%
Documentação	31,4%	68,5%	0%

C (Conformidade), NC (Não Conformidade e NA (Não Aplicável).

Fonte: elaborado pelos autores (2020).

No bloco *edificações e instalações e equipamentos e utensílios*, as Conformidades (C) apresentam um percentual satisfatório quando comparadas as Não Conformidades (NC) e assumem o prescrito na legislação sobre possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção (BRASIL, 2004; SILVA JÚNIOR, 2014). Quando analisado sobre a *higienização*, esta também apresentou um percentual positivo de C. Segundo a RDC 216, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higienicossanitárias apropriadas (BRASIL, 2004). As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento (BRASIL, 2004). Em um estudo semelhante (MAYRA *et al.*, 2014) obteve-se 73% de C nos itens avaliados, sendo as principais inadequações a pouca frequência de higienização adequada, evidenciados pela presença de pratos e panelas sujos, empilhadas sobre as pias por algumas horas após as refeições, a ausência de registros de operações de higienização, pouca frequência de limpeza das áreas de preparação.

Os resultados relativos aos *manipuladores* representaram um percentual considerado alto em NC, pois esse item indica o cuidado pessoal do manipulador. Os principais itens que estiveram em desacordo condizem com asseio pessoal (uso de adornos, maquiagem, brincos, unhas compridas e pintadas), aspecto importante que controla e reduz a contaminação microbiana nos alimentos. Esse item aponta como contraditório quando comparado com as respostas dos questionamentos sobre o conhecimento das BPFM. Para *matéria-prima*, os números encontrados foram positivos, apontando que a recepção dos ingredientes e das embalagens estavam em áreas protegidas, limpas, íntegras e

armazenadas corretamente, em consonância com as normativas (BRASIL, 2004; SILVA JÚNIOR, 2014). Um estudo semelhante (SOUZA, 2009) em uma UAN na cidade de Timóteo (MG) apontou o mesmo percentual de adequação em relação a este bloco e as NC descritas também são semelhantes nos dois estudos: falta de controle da temperatura das matérias-primas no recebimento e armazenamento e a falta de identificação nos itens a serem congelados.

Rebouças (2021) apresenta em seu estudo resultados satisfatórios nas 7 UAN analisadas quanto a manipulação dos alimentos, com destaque para uma UAN que atingiu 100% de conformidade, onde observou-se um maior rigor no cumprimento dessas normas, visando o não comprometimento da saúde de seus comensais. Para tanto, este resultado é decorrente de as UAN atenderem as competências referentes às boas práticas dos manipuladores, quanto ao vestuário, aos hábitos higiênicos, o controle de saúde e capacitação desses indivíduos, uma vez que é imprescindível a utilização de uniformes compatíveis com a função e livres de sujidades, sendo de suma relevância também a higienização pessoal.

Em outro estudo, quando os manipuladores (n = 33) foram questionados sobre boas práticas de manipulação, 94% (n=31) afirmaram ter participado de treinamento sobre boas práticas de manipulação de alimentos, porém nota-se o conhecimento limitado da maioria (90%) dos manipuladores sobre DTA's e o risco desta em uma unidade de alimentação e nutrição (MACIEL et al, 2017).

No bloco *preparação de alimentos*, mesmo prevalecendo as C, também foram encontrados números altos de NC. Ao buscar as informações contidas na resolução vigente, encontrou-se que durante a preparação dos alimentos medidas devem ser tomadas para minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo (BRASIL, 2004; SILVA JÚNIOR, 2014).

Shinohara (2016) afirma em seu estudo que os manipuladores de alimentos e gestores são os principais responsáveis pelas não conformidades encontradas. Uma vez que o preenchimento e atualização das documentações são obrigatórias o monitoramento de toda a cadeia de produção e distribuição de forma segura são de responsabilidade desses profissionais do segmento de alimentação. A carência educacional dos colaboradores e a atitude de descaso de alguns gestores e manipuladores somente corroboram para que apareçam cenários de insegurança alimentar

O bloco *guarda de amostras* demonstrou que nenhum dos estabelecimentos realiza a guarda de amostra de alimentos para análise laboratorial caso ocorra alguma DTA. Ao buscar informações contidas na Resolução n. 003/DIVS/2010, lê-se que para auxiliar a esclarecer a ocorrência de DTA devem ser guardadas amostras de pratos prontos elaborados em serviços de alimentação e estes devem ser colhidos conforme a regulamentação (SANTA CATARINA, 2010).

Uma pesquisa realizada por Koehnlein e Calderelli (2009) avaliou a coleta de amostra de uma UAN e observou que o procedimento da coleta de amostra não era visto como importante pelos funcionários da unidade, mesmo havendo número suficiente de colaboradores para o correto procedimento. O estudo também identificou que a coleta era realizada de forma incorreta e somente era feita com maior rigor na presença do nutricionista e/ou estagiário. Esta pesquisa comprovou a necessidade de um treinamento e

conscientização dos funcionários para a amostragem, reafirmando, assim, o que já foi descrito sobre a qualidade da amostra coletada.

Quanto à presença de *documentos*, esse bloco chamou a atenção pela prevalência de itens em NC em relação as C. Os locais avaliados não possuem documentos como o manual de BPFM e POP. Segundo a RDC 216 (BRASIL, 2004), os serviços de alimentação devem dispor destes documentos além de estarem acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

Em seu estudo Sant'anna et al (2017) apresenta a questão documental com 46% de não conformidade. Visto que dos 13 estabelecimentos analisados apenas um possuía cópia do Manual de Boas Práticas e nenhum apresentou os Procedimentos Operacionais Padrão (POP).

Messias, Tabai e Barbosa (2007) avaliaram, em um estudo, as condições higienicossanitárias e observaram que em 25% das lanchonetes pesquisadas não foram observadas a implantação do manual de BPFM e POP. Os mesmos autores concluíram que os principais motivos da não implantação estão na falta de equipe profissionalizada e também a inexistência de supervisão (MESSIAS, TABAI e BARBOSA, 2007).

Sabe-se que as UAN devem possuir, obrigatoriamente, o manual de BPFM e POP para aplicação das normas a fim de garantir a segurança do alimento. Queiroz *et al.* (2017) avaliaram as BP em UANs e concluíram que os estabelecimentos precisam compreender e aplicar as orientações quanto os documentos normativos e reguladores estabelecidos pelas legislações sanitárias. Outro estudo semelhante, realizado por Seixas *et al.* (2008) em dez restaurantes da cidade de Rio Vermelho (BA), observou que, no que se refere ao manual de BPFM, seis (60%) dos dez estabelecimentos avaliados não possuíam esta ferramenta, e quando existia, na grande maioria das vezes, ficava em poder do proprietário ou gerente, impedindo o acesso pelos funcionários. Uma discussão a ser considerada é a coerência entre os resultados da entrevista realizada no atual estudo, em que alguns colaboradores (33,3%) afirmaram existir e estar disponível os POPs, e a observação realizada através do *checklist* mostrou que somente alguns estabelecimentos (31,4%) possuem tais documentos.

A adoção de técnicas e atitudes corretas de manipulação dos alimentos e a conscientização dos profissionais envolvidos são fundamentais no tocante ao controle das DTAs nos estabelecimentos que fornecem refeições coletivas.

4. Conclusão

Os resultados apresentados foram, em sua maioria, positivos, mostrando que os colaboradores possuem boas percepções no que tange as BPFM e sentem-se capacitados para desempenhar as funções relacionadas à manipulação dos alimentos, atitude que permite valorizar as lanchonetes observadas acerca das condições sanitárias adequadas. Contudo, os resultados quanto às características higienicossanitárias identificam que as principais não conformidades são relativas à ausência de documentos norteadores para práticas seguras na manipulação de alimentos e a não coleta de amostras. Essas inconformidades podem ser justificadas pela falta de um RT que seja capaz de construir e implantar as BPFM para regular as atividades realizadas em uma UAN.

É possível afirmar, comparando as características higienicossanitárias com a percepção dos colaboradores, que os percentuais considerados negativos dependem da presença de normas e rotinas que oriente a manipulação adequada dos alimentos e um nutricionista que esteja presente na UAN, atuando como RT, para conscientizar e supervisionar os colaboradores quanto ao seu papel no processo que visa garantir a oferta de alimentos seguros para a saúde dos comensais.

O nutricionista, profissional indicado para construir e implantar as BPFM e regular as atividades realizadas nas UAN, tem papel importante no controle da qualidade higienicossanitárias dos alimentos servidos.

Vale lembrar que algumas conclusões podem ser inconsistentes devido ao número reduzido de participantes. Uma vez que pesquisas com um número maior de sujeitos podem expressar melhor as informações a serem apresentadas e uma análise mais conclusiva. Levantando informações mais consistentes que permitam descrever e compreender a lógica que preside no estudo.

5. Referências

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidade de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. 4. ed. São Paulo: Metha, 2019. 360 p.
- BIAZZOTTO, Caroline Bina et al. Implantação de Boas práticas de manipulação em um restaurante de São Bernardo do Campo. *Rev Hig Alimentar*, São Paulo, v. 30, n.254-255, p.51-55, mar/abr, 2016.
- BORBA, Clarissa Galvão Cavalcanti. *Dos ofícios da alimentação à moderna cozinha profissional: reflexões sobre a ocupação de chef de cozinha*. 2015.
- BORJES, L. C.; FRANZ, A.; HANAUER, T. E. S. Condições físicas e estruturais da área de preparo e distribuição de refeições em restaurante por peso do centro do município de Chapecó-SC. **Revista da UNIFEBE**, Brusque, v. 1, n. 22, p. 37-54, set./dez. 2017.
- BRASIL. **Relatório Anual Socioeconômico da Mulher – RASEAM 2014**. Brasília: Secretaria de Políticas para as Mulheres, mar. 2015.
- BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 16 set. 2004.
- CFN – Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução n. 600, de 25 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Brasília: CFN, 25 fev. 2018.
- CONCER, R. N. **Análise dos fatores que influenciam na rotatividade em uma cozinha industrial de Cocal do Sul – SC**. 2013. 49 f. Monografia (Especialização em Gestão do Desenvolvimento Humano e Organizacional) – Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, 2013.

CONSTANCIO, Milene Boaretto et al. Alimentação Fora do Lar e os Desafios das Boas Práticas para a produção de alimentos de qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN. Revisão da Literatura. v.2, n1. 2016.

DA SILVA, H. H. M. F. et al. APLICAÇÃO DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÕES EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO EM RECIFE-PE. 2017. Revista de Trabalhos Acadêmicos Universo Recife. V.4, n. 2, p. 1-8. 2017.

DEVIDES, G. G. G.; MAFFEI, D. F.; CATANOZI, M. P. L. M. Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 17, n. 2, p. 166-176, abr./jun. 2014.

DINIZ, E. C. S.; SOARES, L. C. O trabalho dos profissionais de cozinha: uma análise do prazer e sofrimento de profissionais de cozinha em restaurantes de Maringá-PR. **Revista Formadores**, Cachoeira, v. 10, n. 1, p. 33-49, mar. 2017.

FERREIRA, J. D. A. F. Panorama das Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil entre 2000 e 2015. Dissertação (mestrado em Nutrição em Saúde Pública) - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, 2017.

FERREIRA, J. D. S. et al. Conhecimento, atitudes e práticas em segurança alimentar de manipuladores de alimentos em hospitais públicos de salvador, Bahia. **Revista baiana de saúde pública**, v. 37, p. 35-35, 2013.

FERREIRA, J. W.; WAYNE, L. S. A cozinha das mulheres. Revista Espacialidades, v. 13, n. 01, p. 107-126, 2018.

Freire, Xavier et al. (2015). ANÁLISE DO PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO DE MARKETING DE UMA LANCHONETE EM SÃO MATEUS-ES. *Brazilian Journal of Production Engineering - BJPE*, 1(1), 1-4

GABRIEL, A. S.; POLETO, S. L. Procedimento operacional padronizado na unidade de alimentação e nutrição em hospital. **Revista Eletrônica Interdisciplinar**, Barra do Garças, v. 1, n. 17, p. 465-471, 2017.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Panorama Chapecó**. Rio de Janeiro: IBGE, 2017.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) – 2017-2018. Rio de Janeiro: IBGE, 2021.

KOEHNLEIN, E. A.; CALDERELLI, V. A. Avaliação da coleta de amostras em unidade de alimentação e nutrição de Maringá-PR. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 23, n. 178-179, p. 50-55, nov./dez. 2009.

Maciel S. E. S. et al. Unidades de alimentação e nutrição: Aplicação de check – list e avaliação microbiológica. Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal. v.11, n. 4, p. 399 – 415, 2017.

MAYRA, N.; SILVA, M. G.; BEZERRA, M. J.; BEZERRA, M. Q.; SANTOS, F. M.; SOUZA, E. A.; ARAÚJO, G. G.; SOUZA, G. V.; PORTO, L. C.; ARAÚJO, L. C.; FERNANDES, M. A.; CANTALICE, J. C. L. L. Condições higiênico-sanitárias das unidades produtoras de alimentos

em hotéis do município de Caruaru, Pernambuco. **Veredas: Revista Eletrônica de Ciência**, Caruaru, v. 7, n. 2, p. 109-122, 2014.

MEDEIROS, M. D. G. G. D. A.; CARVALHO, L. R. D.; 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.

MESSIAS, G. M.; TABAI, K. C.; BARBOSA, C. G. Condições higiênic-sanitárias: situação das lanchonetes do tipo fast food do Rio de Janeiro, RJ. **Revista Universidade Rural**, Rio de Janeiro, v. 27, n. 1, p. 48-58, jan./jun. 2007.

NASCIMENTO, F. N. **Roteiro para elaboração de manual de boas práticas de fabricação (BPF) em restaurantes**. 2. ed. rev. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

NASCIMENTO, K. O.; SILVA, E. B. Avaliação das condições higiênic-sanitárias de panificadoras em Volta Redonda, RJ. **Revista Nutrição em Pauta**, São Paulo, v. 21, n. 157, p. 61-64, 2007.

NEITZKE, Deisi Carine et al. Segurança dos alimentos: contaminação por *Salmonella* sp. no abate de suínos. *Braz. J. Food Technol.*, Campinas, v. 20, e2015063, 2017.

PANETTA, J. C. Proteção dos alimentos: a interconexão entre segurança, defesa e qualidade. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 26, n. 208-209, maio/jun. 2012.

QUEIROZ, A. T. A.; RODRIGUES, C. R.; ALVAREZ, G. G.; KAKISAKA, L. T. Boas práticas de fabricação em restaurantes self service a quilo. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 14, n. 28, p. 45-49, nov./dez. 2017.

REBOUÇAS, K. C. F. A. et al. Avaliação das Condições Higiênic-Sanitárias e Físico-Estruturais em Unidades de Alimentação e Nutrição de um Estado do Nordeste Brasileiro. *Ensaio e Ciência C Biológicas Agrárias e da Saúde*, v. 25, n. 1, p. 66-71, 2021.

SANTA CATARINA. Secretaria de Estado da Saúde. Diretora da Diretoria de Vigilância Sanitária. **Resolução Normativa n. 003/DIVS/2010**. Aprova a Lista de Verificação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Florianópolis: DIVS, 2010.

SANT'ANNA, et al. Avaliação das condições higiênic-sanitárias dos serviços de alimentação com self-service de Encantado-RS. *Revista Eletrônica Científica da UERGS*, v. 3, n. 1, p. 194-214, 2017.

SANTOS, L. A. Avanços e desdobramentos do marco de referência da educação alimentar e nutricional para políticas públicas no âmbito da universidade e para os aspectos culturais da alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 26, n. 5, p. 595-600, set./out. 2013.

SANTOS, R. A.; PEREIRA, A. S. As condições de higiene dos estabelecimentos de alimentos e bebidas da cidade de Parnaíba/PI sob a perspectiva da Vigilância Sanitária Municipal. *Revista Hospitalidade*. São Paulo, v. 10, n. 2, p. 444 - 462, dez. 2013.

SANTOS, F. S. dos; PONTES, A. L. de; OLIVEIRA, K. K. G. de. Avaliação qualitativa dos bolos de noiva comercializados na grande João Pessoa: aspectos microbiológicos e físico-químicos. **Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade. Vol. 7 no 1, nov. 2019

SARTOR, J.; ALVES, M. K. Percepção do perfil de liderança do nutricionista gestor em unidades de alimentação e nutrição. *Saúde e Desenvolvimento Humano*, v. 7, n. 3, p. 13-19, 2019.

SEIXAS, F. R. F.; SEIXAS, J. R. F.; REIS, J. A.; HFFMANN, F. L. Check-list para diagnóstico inicial das Boas Práticas de Fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores de alimentos da cidade de São José do Rio Preto (SP). **Revista Analytica**, São Paulo, n. 33, p. 36-41, fev./mar. 2008.

SENAC, DN. *Sou cozinheiro: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 144 p. ISBN 9788574582986. 2012.

SHINOHARA, N. K. S. et. al. OAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: não conformidades. *Revista Eletrônica Diálogos Acadêmicos*. v. 10, n. 1, p. 79-91, 2016.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviço de alimentação**. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.

SOUZA, C. H.; SATHLER, J.; JORGE, M. N.; HORST, R. F. M. L. Avaliação das condições higiênico-sanitárias em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hoteleira, na cidade de Timóteo-MG. **Revista Nutrir Gerais**, Ipatinga, v. 3, n. 4, p. 312-329, fev./jul. 2009.

SARTOR, J.; ALVES, M. K. Percepção do perfil de liderança do nutricionista gestor em unidades de alimentação e nutrição. *Saúde e Desenvolvimento Humano*, v. 7, n. 3, p. 13-19, 2019.

SEIXAS, F. R. F.; SEIXAS, J. R. F.; REIS, J. A.; HFFMANN, F. L. Check-list para diagnóstico inicial das Boas Práticas de Fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores de alimentos da cidade de São José do Rio Preto (SP). **Revista Analytica**, São Paulo, n. 33, p. 36-41, fev./mar. 2008.

SENAC, DN. *Sou cozinheiro: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 144 p. ISBN 9788574582986. 2012.

SHINOHARA, N. K. S. et. al. OAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: não conformidades. *Revista Eletrônica Diálogos Acadêmicos*. v. 10, n. 1, p. 79-91, 2016.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviço de alimentação**. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.

SOUZA, C. H.; SATHLER, J.; JORGE, M. N.; HORST, R. F. M. L. Avaliação das condições higiênico-sanitárias em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hoteleira, na cidade de Timóteo-MG. **Revista Nutrir Gerais**, Ipatinga, v. 3, n. 4, p. 312-329, fev./jul. 2009.

O Porco Caipira nas Minas Gerais: Um Estudo sobre Raças

The Free-Range Pig in Minas Gerais: a study about breeds

Glauco da Costa Knopp¹, Hugo Messina Ribeiro¹, Marcus Vinícius de Carvalho Monteiro², Edna Aparecida Lisboa Soares², Carolina Figueira da Costa²

Faculdade Senac Minas Gerais (Unidade Belo Horizonte)

1 Discentes do Curso de Gastronomia.

2 Docentes do Curso de Gastronomia.

knopp.glauco2@gmail.com; hugoimagens@gmail.com; chefmarcusmonteiro@gmail.com;

edna.lisboa@mg.senac.br; carolina.costa@mg.senac.br.

Resumo. Os suínos de raça crioula, popularmente conhecidos como “porcos caipiras”, desempenharam historicamente um importante papel na cultura alimentar brasileira, especialmente em Minas Gerais, onde assumiu centralidade desde meados do Século XVIII até meados do Século XX. Ao longo das últimas décadas, com a introdução de raças exóticas, a população de suínos crioulos reduziu drasticamente e, apesar do movimento recente de valorização de seu uso na gastronomia, são quase inexistentes as informações sobre esses animais. Diante disso, o estudo investigou a seguinte questão: Quais são as principais raças e tipos raciais de suínos crioulos desenvolvidos em Minas Gerais? Por meio de levantamento de dados de fontes bibliográficas, documentais e dados públicos oficiais, foi possível identificar raças como Piau, Pirapitinga, Nilo-Canastra e Caruncho como evidências do que se convencionou chamar por “porco caipira” na cultura alimentar nas Minas Gerais. A investigação também aponta que suas atuais condições de criação e uso carecem de reflexão.

Palavras-Chave: Porco Caipira, Minas Gerais, Gastronomia, Raças.

Abstract. *Creole pigs, popularly known as “free-range pigs”, have historically played an important role in Brazilian food culture, especially in Minas Gerais, where they assumed centrality from the mid-18th century to the mid-20th century. Over the past few decades, with the introduction of exotic breeds, the population of Creole pigs has drastically reduced and, despite the recent movement to enhance their use in gastronomy, information about these animals is almost nonexistent. Therefore, the study investigated the following question: What are the main breeds and racial types of Creole swine developed in Minas Gerais? Through data collection from bibliographic, documentary sources and official public data, it was possible to identify breeds such as Piau, Pirapitinga, Nilo-Canastra and Caruncho as evidence of what is conventionally called “free-range pig” in food culture in Minas Gerais. The investigation also points out that its current conditions of creation and use lack reflection.*

Key words: *Free-range pigs, Minas Gerais, Gastronomy, Breeds.*

Introdução

A cultura alimentar de um povo é objeto social e historicamente construído, que se transforma e assume novos contornos e significados ao longo do tempo. Nessa perspectiva, a comida e as práticas alimentares a ela associadas são elementos culturalmente situados entre a tradição (são transmitidas entre gerações e perduram no tempo) e a inovação (frutos de fusões, sobreposições, coexistências e transformações adaptativas em diferentes momentos e territórios) (MONTANARI, 2008). Estudar a história e a cultura da alimentação de um povo é um processo de busca pela compreensão dos hábitos e modos de viver de grupamentos humanos, das identidades que são forjadas e transformadas no transcurso histórico.

Um importante capítulo da história alimentar brasileira, especialmente de Minas Gerais, diz respeito aos suínos de raças crioulas, popularmente conhecidos por “porcos caipiras”, englobando diversas espécies domesticadas. Magalhães (2004) e Abdala (2007), em estudo sobre a cultura alimentar dos mineiros durante os ciclos do ouro e do diamante, destacam a centralidade do porco na economia doméstica de uma província ainda em formação e sua grande relevância para a constituição da culinária mineira.

Esses autores (MAGALHÃES, 2004; ABDALA, 2007) indicam que o porco caipira foi uma das principais fontes de proteína animal e banha para a população até a década de 1950, sendo criado nos quintais como forma de subsistência. No entanto, com a introdução de novas raças exóticas no país nas décadas de 1960 e 1970, com maior vocação para produção de carne em detrimento de banha, houve redução drástica das populações de raças crioulas, de tal modo que, hoje, estão sob risco de extinção (EGITO; MARIANTE; ALBUQUERQUE, 2002; TERHOST; SCHMITZ, 2007; SILVA FILHA, 2008; DÓRIA, 2014).

No contexto da gastronomia, não obstante a atual tendência de valorização do porco caipira (DÓRIA, 2014), são escassos os estudos sobre seu uso como insumo. Sollero (2006) e Silva (2016) evidenciam a necessidade de pesquisas científicas sobre o atual estado de conservação, criação e manejo e as possíveis utilidades e produtividade destas raças naturalizadas, de modo que possam fomentar a sua preservação.

Diante da importância histórica das raças crioulas de suínos para a cultura e economia mineira, bem como da escassez de estudos sobre elas, o artigo tem por objetivo identificar quais são as principais raças e tipos raciais de suínos crioulos desenvolvidos em Minas Gerais.

2. Metodologia

O estudo se caracteriza como de natureza qualitativa (MINAYO, 2006) e caráter descritivo (VERGARA, 2006). Para responder à pergunta investigativa, os pesquisadores, entres os meses de abril e novembro de 2020, lançaram mão de técnicas de coleta de dados secundários (COOPER; SCHINDLER, 2003), oriundos de fontes bibliográfica e documental (GIL, 2002) disponíveis em bases acadêmicas e em sites das instituições públicas do Estado de Minas Gerais e do Governo Federal que atuam com as temáticas da pecuária, do meio ambiente e da extensão rural, assim como em sites de representantes de criadores de suínos e da indústria suinícola, em âmbitos estadual e nacional. Adicionalmente, foi feito contato por e-mail com uma pesquisadora do Departamento de

Zootecnia da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), com estudos desenvolvidos sobre suínos.

Quando os dados governamentais não estavam disponíveis na internet, foram solicitados preferencialmente por meio de canais oficiais, sob amparo da Lei nº 12.527/2011 – Lei de Acesso à Informação. Para a sua obtenção, seguiram-se os trâmites e prazos preconizados na referida lei, realizando-se o encaminhamento de pedidos de informação por meio de formulários eletrônicos destinados a esse fim, disponíveis nos sítios oficiais na internet das instituições públicas pesquisadas.

Ocasionalmente, um dos pesquisadores valeu-se de seus contatos com profissionais de instituições públicas para, por meio informal, tentar obter informações extraoficiais complementares, ou a indicação de fontes de pesquisa que pudessem contribuir com o objetivo do estudo.

Sete foram as instituições acessadas com o intuito de obter dados para o estudo, quais sejam: da Associação Brasileira de Criadores de Suínos (ABCS), Associação dos Suinocultores de Minas Gerais (ASEMG), Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) Suínos e Aves, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER – MG), Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA – MG), Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG) e Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Para o tratamento dos dados, procedeu-se à leitura individual do conteúdo de cada documento/literatura coletado, com o intuito de se levantar os pontos em comum e conflitantes entre eles; posteriormente, foram destacados os pontos mais relevantes de cada um; em seguida, foi feita a transcrição do conteúdo selecionado e a interpretação sobre o objeto de análise, com base no referencial bibliográfico utilizado.

3. Os Suínos de Raças Crioulas no Brasil: breve recorte histórico

Acredita-se que os suínos de raças europeias e asiáticas foram introduzidos no Brasil em 1532, por Martin Afonso de Souza (FÁVERO; DE FIGUEIREDO, 2009). As primeiras raças trazidas foram, por óbvio, as então existentes em Portugal. “Do tipo ibérico vieram as raças Alentejana e Transtagana; do tipo céltico, a Galega, a Bizarra e a Beiroa; do tipo asiático, a Macau e a China” (SEBRAE, 2008, p. 13).

No decorrer dos quatro séculos seguintes, estes animais foram aclimatando-se ao novo ambiente e evoluíram a partir de cruzamentos, ganharam características como rusticidade e resistência a doenças e, assim, deram origem às raças naturalizadas de suínos, tais como Moura, Monteiro, Tatu, Casco de Mula, Canastra, Caruncho, Piau, Pirapitinga, Nilo, entre outras, também conhecidas como raças locais, crioulas, ou popularmente como “porcos caipiras” (DÓRIA, 2014). Vale destacar que no Brasil, oficialmente, apenas Piau e Moura são considerados raças crioulas, sendo os demais tratados como “tipos raciais”.

Com a difusão destas raças crioulas pelo Brasil durante o processo de colonização, especialmente entre os Séculos XVII e XVIII, o porco caipira desempenhou um importante papel na cultura alimentar brasileira, especialmente mineira. A partir do trabalho de autores como Magalhães (2004) e Abdala (2007) é possível conjecturar que o porco foi

uma das principais fontes de proteína animal e banha para a população do país em formação, sendo criado nos quintais como forma de subsistência.

Define-se por porco caipira os suínos de raças locais, naturalizadas ou crioulas, criados em sistema extensivo (à solta), com manejo menos especializado, que apresentam boa rusticidade e dispensam a necessidade de aditivos alimentares, químicos e farmacológicos, sendo pouco exigentes no trato e na alimentação (SILVA FILHA, 2008; CAVALCANTE NETO, 2010; EMATER-MG, 2012). Tais características são tipicamente encontradas em sistemas de manejo de subsistência e familiar, de regiões rurais e de menor desenvolvimento social e econômico (SILVA FILHA, 2008).

Dória (2018, p. 110), destaca a importância do porco na cultura alimentar brasileira, notadamente na culinária "caipira", que o autor associa à região da "Paulistânia", que abrange o que hoje é São Paulo, Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Paraná, Santa Catarina, parte do Rio de Janeiro, Espírito Santo, além da região das Missões, no Rio Grande do Sul.

É preciso atentar para a importância fundamental do porco na vida do sítio. [...] No Brasil, onde aportou logo nos primeiros tempos após o descobrimento, o porco acompanhou o movimento da colonização, uma vez que, além da carne, sua banha era fundamental como recurso de conservação. A famosa carne de lata, antes de vir a ser considerada uma iguaria gastronômica, era uma forma de conservação dos excedentes de carne por excelência.

Nas Minas Gerais setecentista e oitocentista, durante o chamado ciclo do ouro e do diamante, o porco constitui um dos principais elementos da economia doméstica e da cultura alimentar da população do território, assumindo grande relevância para a formação da chamada culinária mineira (MAGALHÃES, 2004; ABDALA, 2007; TORRES; MARTINS; RAPOSO, 2016). É sobre este período sobre o qual discorrer-se-á, a seguir.

4. O Porco Caipira nas Minas Gerais Setecentista e Oitocentista

O desenvolvimento econômico das Minas Gerais e da base alimentar que constitui o que hoje conhecemos por culinária mineira se intensificou entre meados dos Séculos XVIII e XIX, no apogeu do ciclo da mineração, expandido suas bases durante o período de ruralização da economia. A "corrida do ouro" provocou um processo acelerado de povoamento das Minas Gerais, aumentando sobremaneira a sua população de tal modo que, rapidamente, se tornou a maior do Brasil naquele período. O intenso fluxo migratório de pessoas de todas as localidades do país transformou Minas no maior centro econômico da colônia (TORRES; MARTINS; RAPOSO, 2016).

No caminho das regiões de exploração mineradora começaram a se formar pequenos vilarejos compostos por "sítios" e casas, em cujos quintais as famílias passaram a desenvolver atividades agrícolas, com o cultivo de pequenas hortas e pomares, e a criar animais de pequeno porte, notadamente o porco, para sua subsistência. Da necessidade de abastecimento devido ao grande contingente populacional e aos problemas de fornecimento da capitania das Minas Gerais, somada às dificuldades geográficas do

território (de grande altitude e relevo acidentado) e à insuficiência de alimentos trazidos pelos tropeiros, surgiu uma cultura de quintal (TORRES; MARTINS; RAPOSO, 2016).

De acordo com autores como Abdala (2007) e Frieiro (2019), o milho, a mandioca, o feijão, alguns vegetais e legumes de horta como a couve, a galinha e o porco (animais que se alimentam do milho e restos de alimentos) constituíram alguns dos principais alimentos cultivados e consumidos pelas famílias mineiras no Século XVIII.

Para Abdala (2007, *apud* RIBEIRO; MATTOS; COSTA, 2019) o suíno possuía papel central na economia doméstica das famílias mineiras. O aproveitamento integral de suas partes, assim como suas boas condições de adaptação ao meio facilitavam sua adoção e predileção como fonte principal de proteína e gordura animais. Do porco, de acordo com a autora, se aproveitava banha, toucinho, mocotó, sangue, tripas, pele, pés, rabos e focinhos. Com partes como tripas, borras de carne, gorduras velhas e *redanhos* fabricava-se o “sabão de bola”, comumente utilizado na limpeza doméstica e nos banhos (ABDALA, 2007 p. 87). O toucinho também era empregado no lugar da manteiga (SPIX; MARTIUS, 1981 *apud* MAGALHÃES, 2004 p. 35).

De acordo com Lima (2015), o consumo da carne do porco era mais comum nas famílias mais abastadas, enquanto o toucinho e a banha eram largamente utilizados por toda a população no acompanhamento da hortaliga e do feijão.

Já no Século XIX, Auguste de Saint-Hilaire, em sua passagem por Minas Gerais no ano de 1819, relata a existência de um cocho de suínos da raça canastra, na região entre a Serra da Canastra e São João del-Rei, com manejo extensivo e alimentação baseada em espigas de milho (SAINT-HILAIRE, 2004 *apud* RIBEIRO; MATTOS; COSTA, 2019). Em outra passagem, relatando sobre a alimentação dos porcos no sul de Minas, descreve sua complementação com inhame e cará.

Além de caracterizar a raça (de suíno crioulo) e o cuidado adotado na criação dos porcos, denotando sua rusticidade e a boa adaptação do animal às terras mineiras, o autor informa sobre a destinação daqueles animais para a cidade do Rio de Janeiro, indicando o desenvolvimento de uma atividade agropecuária no período, e não mais apenas para subsistência, especialmente no Sul de Minas que, pela proximidade com Rio de Janeiro e São Paulo, se tornou um importante polo produtor e exportador de produtos pecuários – especialmente porcos vivos ou na forma de toucinho –, de queijo, entre outros, para essas províncias (PRADO JÚNIOR, 1963). De acordo com Graça Filho (2002 *apud* TORRES; MARTINS; RAPOSO, 2016), toucinho (97%) e porcos (89%) figuravam entre os principais produtos de exportação das Minas Gerais para o Rio de Janeiro, no período.

Caio Prado Júnior (1963, p. 197-198) relata sobre a criação de suínos na região que ele classificou como Sul de Minas, no início do Século XIX, e sua importância na economia e na alimentação local, com destaque para o consumo e os usos do toucinho:

Além do gado *vacum*, cria-se também nessa região que nos ocupa [sul de Minas], e em grande quantidade, o porco. Isto sobretudo nos distritos mais para oeste, como em Formiga, que é o principal centro de produção e comércio de suínos da colônia. Localização que se explica, porque **sendo aí os pastos nativos mais pobres, o porco, cujo alimento consiste sobretudo no milho, se avanta ao gado *vacum*, que pede mais e não dispensa forragem herbosa. O porco tem na economia colonial um grande papel, particularmente nas capitânicas do Centro-Sul, incluindo o Rio de Janeiro e São Paulo. A sua carne, nesse setor da colônia, entra em grande proporção para a dieta dos habitantes. Mas a principal utilidade do suíno é o toucinho com que se condimentam os alimentos, sobretudo o feijão; e do qual se extrai a banha, a universal matéria graxa da cozinha brasileira.** (O Grifo é Nosso).

Além de referenciar o porco como um importante elemento na economia e nos hábitos alimentares do mineiro, Prado Júnior (1963) discorreu sobre a rusticidade do animal de fácil trato – que se alimenta sobretudo de milho e vive em pastos pobres – e da sua principal característica, amplamente valorizada pela população brasileira para uso culinário: a grande produção de banha.

A relevância do porco na cultura alimentar mineira parece permanecer no Século XIX, conforme indica Saint-Hilaire em sua viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais: “[...] Galinha e porco são as carnes que se servem mais comumente em casa dos fazendeiros da Província de Minas. [...] Como não se conhece o fabrico da manteiga, é substituída pela gordura que escorre do toucinho que se fritam” (SAINT-HILAIRE, 1975 *apud* DÓRIA; BASTOS, 2018, p. 31).

Friero (2019, p. 44), discorrendo sobre o período de “expiração do século do ouro” e sobre os “hábitos de comer à mesa” no início dos anos 1800, afirma: “A carne de porco e sobretudo o toucinho são consumidos em grande proporção na alimentação das populações de Minas, Rio de Janeiro e São Paulo. A que se reduziria a dieta da gente mineira sem a banha, os torresmos, a linguiça e o lombo de porco?”, ratificando o pensamento de Prado Júnior (1963).

5. A Introdução de Raças Exóticas e a Situação dos Suínos Crioulos no País

Desde o período da colonização, os grupos genéticos nativos brasileiros [raças crioulas] de suíno eram importantes na cultura alimentar brasileira, pois foi muito comum o uso de gordura animal na alimentação humana até os primeiros cinquenta anos do século XX (CAVALCANTE NETO, 2010). Porém, entre as décadas de 1960 e 1970 foram introduzidas no rebanho novas raças exóticas de suínos tipo carne, visando substituir os porcos caipiras que apresentam maior vocação para produção de banha (TERHOST; SCHMITZ, 2007; FÁVERO *et al*, 2011).

O pensamento de Dória e Bastos (2018, p. 111), converge com os autores supracitados, ao afirmar que

Com o tempo, surgiu uma série de raças de porco autenticamente brasileiras, todas criadas para valorizar a banha (que, para fins de classificação e preço, era medida em dedos de espessura, de um a cinco). Elas foram caindo em desuso nos tempos modernos, quando a preferência se deslocou para as raças com menos banha e maior proporção de carne. Assim, datam dos primeiros tempos de colonização os ascendentes ibéricos dos porcos canastra, caruncho, nilo, piau, pirapitinga e carunchinho, além das misturas erráticas dessas raças, que povoam chiqueiros Brasil a fora até o advento e a hegemonia do *landrace* e assemelhados, mais próprios para a indústria moderna de carnes.

Para Dória; Bastos (2018, p. 140-143), o uso doméstico culinário e comercial da banha (notadamente a de porco), que teve seu apogeu até o Século XIX, começa a sofrer revés a partir do início do Século XX, motivada por três principais fatores: a peste suína, a intensificação das campanhas sanitárias e o crescimento da indústria de óleos vegetais. Com isso, as técnicas artesanais de criação e manejo do porco para a extração da banha passam a ser consideradas pouco higiênicas. Os métodos industriais começam a ser considerados mais assépticos do que os artesanais. As gorduras de origem vegetal, mais saudáveis do que as de origem animal – o que pode ser considerado um mito¹. Soma-se a isso, a ocorrência da peste suína clássica na década de 1940 e das campanhas sanitárias pelo Estado, que entre outras coisas proibiu o abate doméstico de porcos para exportação de banha (PESAVENTO, 1983 *apud* TERHOST; SCHMITZ, 2007), contribuindo para o declínio do uso da banha de porco na cozinha das famílias brasileiras e, conseqüentemente, de seu consumo. Esse processo se intensifica com a introdução de novas raças estrangeiras no país, a partir da segunda metade do Século XX.

Para autores como Egito; Mariante; Albuquerque (2002) e Olímpia Filha (2008), a introdução de raças exóticas especializadas levou o rebanho nacional a elevado grau de mestiçagem e teve como resultado a redução drástica das populações de raças crioulas que atualmente encontram-se em risco de extinção. Complementarmente, Cavalcante Neto (2010) afirma que as pressões econômicas na busca por animais “melhorados” têm levado à diminuição do número de linhagens e raças de diversos animais em todo o mundo, inclusive no Brasil.

Nessa perspectiva, Dória (2014, p. 102) é categórico: “Embora a valorização do porco caipira seja um traço da nova culinária nacional, muitas raças brasileiras de porco encontram-se em extinção, devido à tendência moderna que valoriza a carne em detrimento da gordura”. O autor afirma ainda que, no contexto gastronômico, em virtude dessa preferência pelo suíno tipo carne em detrimento dos de raças crioulas (tipo banha), é provável que estes animais estejam sendo subestimados como fontes de insumo para

1 Sobre esse aspecto, Araújo *et al.* (2020, p. 147), afirmam que “Estudos realizados com suínos criados em liberdade e abatidos tardiamente observaram que, além da maior quantidade de proteína na carne, a gordura em maior percentual é rica em ácidos graxos insaturados, considerados saudáveis para consumo humano” (Tradução livre).

produções culinárias de alto valor agregado como presuntos, salames e outras produções de charcutaria:

Por isso, muito provavelmente, verdadeiros valores presentes nem sequer são percebidos; é o caso do porco da raça nilo, que tem a mesma origem genética do porco negro ibérico, tão valorizado na produção do presunto pata negra, feito com animais alimentados especificamente com bolotas de carvalho. (DÓRIA, 2014, p. 102).

Essa busca por animais “melhorados” tem levado, cada vez mais, à existência de suínos mais “magros”. Sobre esse aspecto, Guimarães *et al.* (2017, p. 123) destacam que

[...] no passado, [...] o suíno tinha um percentual elevado de gordura, pois se destinava à produção de banha. Entretanto, com o crescente desuso da banha e com o uso de melhoramento genético, o suíno perdeu, nos últimos trinta anos, 31% de sua gordura, além de 14% das calorias e 10% do colesterol, sendo alguns cortes tão ou mais magros que os de frango (ABCS *apud* PROVECARNESUINA, 2016). (GUIMARÃES *et al.*, 2017, p. 123).

Observando-se os dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares – POF 2017-2018 (IBGE, 2019) no tocante à aquisição alimentar domiciliar per capita anual (kg), é possível constatar que o consumo de carnes e derivados suínos no país, especialmente na forma de produtos processados, inclusive Minas Gerais, é bastante superior ao de toucinho fresco e à banha de porco que outrora eram usuais nas cozinhas do país, destacadamente na culinária caipira. Estes últimos, por sua vez, têm consumo bastante inferior, como fontes de gordura para uso culinário, aos óleos de origem vegetal. Nos maiores estados produtores e exportadores de suínos do país – Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Paraná e Minas Gerais (IBGE, 2018) – essa diferença diminuiu, mas não suficientemente para inverter a relação de predomínio do consumo familiar da carne suína e seus derivados em detrimento do toucinho e banha.

Sollero (2006, p. 4) chama a atenção para o fato de que, além de estarem sob risco de extinção, as raças de suínos crioulos carecem de estudos atualizados sobre suas atuais condições.

Como atualmente todas as raças naturalizadas encontram-se ameaçadas de extinção, seus efetivos populacionais são muito reduzidos, o que faz com que a maioria das referências bibliográficas aqui utilizadas para descrevê-las sejam bastante antigas, refletindo a época em que essas raças predominavam no Brasil.

Dados da Associação Brasileira de Criadores de Suínos (ABCS, 2019) corroboram a ideia defendida pelos autores supracitados, sobre a situação crítica de conservação das espécies naturalizadas e a sua quase total substituição por “animais melhorados” ou por raças exóticas. Isto porque tais dados indicam que as raças Piau e Moura representam, respectivamente, apenas 0,02% e 0,04% do total do rebanho nacional, enquanto 53,19% são frutos de cruzamentos, conforme exposto na Tabela 1.

Tabela 1 – Suínos Registrados no País

RAÇAS	TOTAL	%
Landrace	1.240.343	19,76
Large White	1.130.644	18,02
Duroc	368.457	5,87
Pietrain	62.219	1
Wessex	13.319	0,21
Hampshire	12.175	0,19
Berkshire	2.457	0,04
Faixa Branca	1.933	0,03
Moura	2.168	0,04
Pland China	1.387	0,02
Piau	1.250	0,02
Large Black	355	0
Montana	282	0
Tamworth	50	0
Wessex Preto	20	0
Meishan	17	0
Puro Sintético	100.705	1,61
Cruzados	3.338.022	53,19
TOTAL	6.275.863	100

Fonte: Adaptada de ABCS (2019).

Tendo em vista a importância desses animais para agropecuária brasileira, bem como seu delicado estado de conservação, algumas iniciativas de preservação das raças crioulas têm sido desenvolvidas. A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) criou, em 1974, o Centro Nacional de Recursos Genéticos (Cenargem) que contam com um banco genético de diversas espécies locais vegetais e animais, além de projetos como o Programa Brasileiro de Conservação (PBC) com núcleos de criação *in-situ* de raças de animais locais, de interesse agropecuário (MARIANTE *et al.*, 2005).

Ainda sobre o PBC, apenas duas raças de suínos crioulos são contempladas pelo programa: a raça Moura, com um núcleo de criação em Santa Catarina; e a raça Piau, em Goiás (ALBUQUERQUE, EGITO e MARIANTE, 2002). Sobre a raça Piau, em particular, Sollero (2006, p. 5), citando Guimarães *et al.*, 2002, traz importantes informações sobre sua ocorrência e preservação:

A seleção do porco Piau foi iniciada na Fazenda Experimental de Criação de São Carlos, São Paulo, em 1939. O rebanho utilizado proveniente de São Paulo, Goiás e Triângulo Mineiro, foi suficiente para o desenvolvimento de trabalhos em melhoramento genético com a finalidade de conseguir um animal de dupla utilidade, isto é, carne e toucinho (Vianna, 1956). Outros estudos com esta raça também vêm sendo desenvolvidos desde 1998 na Universidade Federal de Viçosa (MG), onde são cruzados com raças comerciais visando produção e avaliação de linhagens segregantes (Guimarães *et al.*, 2002). (SOLLERO, 2006, p. 5).

A partir desse levantamento, verifica-se que as raças de suínos crioulos no país parecem ter, no mínimo, rebanho bastante diminuto, sendo escassos os estudos sobre seu atual estado de conservação. Pelo que se pode observar, apenas as raças Piau e Moura, talvez por serem reconhecidas oficialmente, são objetos de ação e interesse com vistas à sua conservação.

Importante notar que mesmo sendo alvos de iniciativas de preservação, as raças Piau e Moura, pelos dados da ABCS (2019), possuem rebanho de apenas 1250 e 2168 cabeças, respectivamente. Imagina-se que a situação dos demais suínos crioulos, não reconhecidos oficialmente como raças, seja ainda mais crítica. Vale destacar que, pelo relato de Guimarães *et al. apud* Sollero (2006, p. 5), verificam-se no país outras iniciativas de cruzamento de raças crioulas, como a Piau, com raças comerciais, provavelmente em busca de animais “melhorados”, o que pode indicar uma tendência.

Considerando a importância histórica dos porcos caipiras para a cultura e a economia mineira, interessa aos pesquisadores identificar as principais raças e tipos raciais atualmente desenvolvidos nas Minas Gerais, o qual buscar-se-á a seguir.

6. Em Busca da Identificação das Raças e Tipos Raciais Predominantes em Minas Gerais

Em seu estudo sobre suínos, Cavalcante Neto (2010) identificou que as principais raças crioulas hoje existentes no Brasil são Piau, Nilo, Pirapitinga, Moura, Monteiro, Canastrão, Canastra, Tatu, Pereira e, a menos conhecida, Simental. Dentre estas, as raças Piau, Pirapitinga e Simental são descritas pelo autor como originárias de pelo menos uma região do estado de Minas Gerais. Sollero (2006) cita, ainda, a ocorrência da raça Caruncho na região do Triângulo Mineiro.

Um documento técnico da EMATER-MG (2012), intitulado “Criação de Porco Caipira”, com instruções elementares ao seu público-alvo para a criação desses animais, indica que entre as raças e cruzamentos de porcos caipiras, os que mais se destacam são Piau, Pirapitinga, Nilo-Canastra e Caruncho.

Com vistas a complementar, retificar ou ratificar a informação obtida no referido documento técnico da EMATER-MG, foi solicitada ao órgão, via LAI, informação sobre as raças e tipos raciais de suínos crioulos desenvolvidos no estado e seu atual estado de conservação. No entanto, os pesquisadores obtiveram retorno informando que a instituição trabalha com “[...] assistência e orientação técnica somente com as raças comerciais desenvolvidas para corte criadas em sistema intensivo e sisca]” [sistema intensivo de suínos criados ao ar livre] e que, portanto, não possuem “informações de criatórios e números destes animais” (INTERLOCUTOR DA EMATER-MG, 25-09-2020).

Ainda no âmbito do Poder Público estadual, por meio de seus contatos profissionais, um dos pesquisadores acessou o IMA para a obtenção das informações desejadas, do qual recebeu a seguinte resposta: “Nós temos os cadastros das explorações pecuárias de suínos do estado, contudo, não fazemos a caracterização de raças, visto que nosso objetivo é sanitário. Dessa forma, entendo que não podemos ajudar muito.” (REPRESENTANTE DO IMA, 17-09-2020).

Outro órgão público estadual consultado foi a SEAPA-MG, via LAI. No entanto, a demanda foi encaminhada ao IMA, informando ao pesquisador solicitante que a Secretaria dispõe apenas de dados gerais sobre o tamanho do rebanho, sem especificação de raças, como pode ser constatado a seguir:

Notificação para o solicitante:

Prezado Glauco,

Sua demanda foi reencaminhada para o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), órgão vinculado a esta secretaria e que é responsável pelo serviço de fiscalização e vigilância sanitária animal e vegetal no estado.

Em relação ao rebanho suíno, a Secretaria de Agricultura possui dados gerais do tamanho do rebanho, sem especificação de raças/raças crioulas. As informações estão disponíveis no site www.agricultura.mg.gov.br, na seção agrodados/relatórios do agronegócio/pecuaria. (SEAPA, 30-09-2020).

O IMA, por sua vez, respondeu ao encaminhamento informando não possuir a especificação de nenhuma raça animal, tampouco dos criatórios – conforme um dos pesquisadores já havia sido informado por profissionais de seu contato no órgão – e, adicionalmente, sugeriu que fizesse contato com a ASEMG.

Prezado, boa tarde. No nosso cadastro não temos a especificação de raças de nenhuma espécie animal. Portanto não conseguiremos informar quais os locais de criação da espécie desejada. Sugiro que entre em contato com a Asemg (Associação dos Suinocultores de Minas Gerais). [...] (IMA, 05-10-2020).

Em contato pessoal realizado por um dos pesquisadores com a EPAMIG, um representante da instituição informou não dispor das informações requeridas, indicando ao pesquisador procurar pela EMATER-MG e por uma pesquisadora doutora do Departamento de Zootecnia, da Escola de Veterinária da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), com estudos sobre suínos.

Um dos pesquisadores envolvidos nesse estudo estabeleceu contato, por e-mail, com a referida Pesquisadora da UFMG. Na ocasião, informou-a sobre os objetivos de pesquisa, alguns dos achados sobre o tema na literatura e as fontes públicas consultadas para a obtenção dos dados e informações necessários. A profissional retornou o contato com informações importantes para a pesquisa e forneceu algumas pistas para a obtenção dos dados desejados.

Sobre as fontes públicas oficiais consultadas e sobre as dificuldades de obtenção de dados e informações sobre o tema, foi enfática: “Vc (sic) procurou informações nos lugares corretos, mas, realmente, a conservação de raças suínas ‘locais’ não é um tema fácil”. (PESQUISADORA DA UFMG, 25-09-2020).

Ademais, alertou sobre a equivocada categorização de alguns animais encontrados na literatura como “raças” e informou não ter conhecimento sobre a existência de uma das raças, a Simental, indicada na literatura de Cavalcante Neto (2010):

“Eu nunca ouvi falar do tipo suíno Simental. O Caruncho e o Pirapetinga são tipos raciais (não reconhecidos como raça). Apenas a Piau é uma raça reconhecida, assim como a Moura (criada no sul do Brasil e com uma associação própria no Paraná)” (PESQUISADORA DA UFMG, 25-09-2020).

Outra informação relevante fornecida pela Pesquisadora da UFMG foi sobre a existência, em Minas Gerais, de um núcleo de pesquisa que faz o cruzamento da raça crioula Piau com a raça exótica Duroc, de origem americana, desenvolvendo o tipo racial conhecido por “porco do Cerrado” cujo propósito, para ela, é a obtenção de um animal com maior aceitação e aproveitamento nos nichos gastronômicos.

“Na UFMG de Montes Claros, o Prof [omissis] mantém um núcleo de Piau, que cruza com a raça Duro (sic) para obter um tipo racial mais competitivo para nichos gastronômicos (pesquise “porco do Cerrado”). [...]” (PESQUISADORA DA UFMG, 25-09-2020).

O Duroc, vale dizer, é uma raça rústica, com produtividade intermediária de carne e banha, comumente utilizada para cruzamentos industriais. O porco do Cerrado, por sua vez, decorre do “cruzamento do macho Duroc com a fêmea Piau”, com o intuito de “produzir uma carne com sabor e aspecto diferenciados”, apresenta boa rusticidade, sendo adaptado para manejo no sistema SISCAL (UFMG, 2018; PORCO, 2019).

O cruzamento de raças nativas com exóticas, na busca de animais “melhorados” (com boa capacidade de produção de carne e boa qualidade da carcaça) para atender às demandas de mercado, parece ser uma tendência no país, estando em consonância com o que fora apontado por autores como Egito; Mariante; Albuquerque (2002), Sollero (2006), Olímpia Filha (2008) e Cavalcante Neto (2010).

Ademais, a Pesquisadora da UFMG, reconhecendo a dificuldade de obtenção de informações sobre esses animais, recomendou que os pesquisadores desse estudo procurassem pelo IMA para a obtenção da lista de criatórios de suínos no estado, pois o documento, embora não indique as raças e tipos raciais dos suínos criados nesses locais, pode ser um elemento-chave para a investigação.

No IMA, converse com a Dra [omissis], uma das responsáveis pelo programa de sanidade suídea no estado, que faz um levantamento soropidemiológico de suínos em criatórios. Embora o IMA não identifique os tipos raciais, eles têm a distribuição dos criatórios onde estes suínos podem ser encontrados (PESQUISADORA DA UFMG, 25-09-2020).

Também foi feito contato com a ASEMG, que informou que a Associação trabalha exclusivamente com suinocultura para fins comerciais e que, portanto, não dispõe de informação referente aos porcos caipiras, já que “é um tema mais ligado à agricultura familiar, de sistema extensivo”. A interlocutora recomendou que fosse tentado contato com instituições do Poder Público estadual, pois “pode ser que eles tenham essas informações, pelo menos o cadastro de criadores de suínos do estado” (REPRESENTANTE DA ASEMG, 29-09-2020).

Já em âmbito federal, após pesquisas não exitosas no site da EMBRAPA, os dados foram solicitados, por meio dos canais institucionais oficiais, à divisão dedicada ao estudo de suínos e aves – EMBRAPA Suínos e Aves. Em resposta à demanda de informação, foi obtido o seguinte retorno:

Em atendimento a sua solicitação, as raças nativas, como por exemplo o Piau, Canastra, Canastrão, Caruncho, Nilo, Macau, Piratininga, Pereira, Tatuí, Junqueira, Pinhal, Pedreira, são animais com alta espessura de toucinho, rústicos, pouco precoce (tardios), pouco prolíficos, podendo atingir 60Kg de peso vivo aos 6 meses, e pouco exigente no trato.

Nós da Embrapa Suínos e Aves não trabalhamos com estas raças. Talvez quem poderia lhe ajudar seria a Assistência Técnica Extensão Rural em seu estado. Outra sugestão é contatar a Associação de Suinocultores mais próxima em seu Estado. (REPRESENTANTE DA EMBRAPA SUÍNOS E AVES, 29-09-2020).

Nota-se, pela resposta, uma descrição das raças e tipos raciais de suínos nativos em âmbito nacional (sem especificação daqueles desenvolvidos nas Minas Gerais) e algumas de suas principais características como rusticidade, pouca exigência no trato e grande capacidade de produção de toucinho / banha, confirmando o que a literatura sobre o tema indica como traços gerais dos porcos caipiras.

Em consulta ao estudo “Pesquisa Pecuária Municipal 2018” – disponível no sítio eletrônico do IBGE –, importante instrumento censitário, oficial, do setor agropecuário do país foi possível observar diversos dados sobre o rebanho, situação dos criatórios desses animais em cada ente da federação, entre outros. No entanto, os dados não são estratificados por raça ou tipo racial, impossibilitando a identificação almejada para este estudo.

Pelo que se pode depreender das respostas obtidas pelas instituições do poder público estadual, assim como dos representantes da ASEMG, essas parecem não ter como prioridade em suas pautas para atuação, as temáticas voltadas para o estudo e a conservação das raças crioulas de suínos no âmbito do território mineiro.

Em âmbito federal, pelo que se depreende dos achados, apenas a EMBRAPA, por meio do Programa Brasileiro de Conservação (PBC) tem iniciativa voltada para o estudo e conservação desses animais, especificamente das raças Piau e Moura.

Diante da ausência de dados dos órgãos oficiais consultados sobre os suínos para o objetivo do estudo, adotou-se como referência para análise as informações extraídas do documento da EMATER-MG (2012) e dos estudos de Cavalcante Neto (2010) e Sollero (2006).

Em que pese a escassez de informações, no entanto, foi possível constatar a ausência de menção, em todas as consultas realizadas, à raça/ao tipo racial Simental apontado unicamente por Cavalcante Neto, motivo pelo qual os pesquisadores optaram por excluí-lo da lista.

Desse modo, depreende-se que as principais raças e tipos raciais de suínos crioulos desenvolvidos em Minas Gerais são Piau, Pirapitinga, Nilo-Canastra e Caruncho. Uma breve descrição sobre as principais característica desses animais é apresentada a seguir:

- Piau: Apontada como a principal raça de suínos crioulos brasileiros, há indícios de que tenha se originado no Triângulo Mineiro, Goiás e São Paulo (CAVALCANTE NETO, 2010). De acordo com Sollero (2006), piau significa em linguagem indígena, malhado ou pintado, principal característica visual da raça. São animais pouco exigentes quanto o manejo (alta rusticidade) e de dupla aptidão para produção de banha e carne (EMATER-MG, 2012). Apesar de bem consolidada como raça entre os criadores, possuindo inclusive registro na ABCS, o trabalho da autora indica que a raça Piau não se encontra geneticamente estruturada, o que dificulta sua caracterização como raça. O Piau possui ancestralidade materna ibérica (CAVALCANTE NETO, 2010);
- Pirapitinga: De acordo com Sollero (2006) o Pirapitinga é antigo na Zona da Mata mineira. São animais de tamanho médio, pele preta ou arroxeadada, orelhas do tipo asiáticas, com o corpo comprido e estreito e apresentam pouca musculatura e ossatura. São considerados suínos do tipo banha, produzindo toucinho de ótima qualidade (EMATER-MG, 2012). Sollero (2006) especula que a raça Pirapitinga pode ser uma variedade da raça Tatu;
- Nilo-Canastra: É considerado fruto do cruzamento do Nilo com o Canastra. São porcos de tamanho médio, com ausência de cerdas. Muito rústicos e precoces, têm grande propensão à engorda e produzem muita banha e toucinho. Já teve grande reputação em São Paulo e Minas Gerais;
- Caruncho: Raça de animais pequenos, do tipo banha com pelagem semelhante ao do Piau e temperamento tranquilo (SOLLERO, 2006) e pouco exigentes quanto à alimentação. Apresentam cabeça larga, testa achatada, maxilar inferior pronunciado e papada volumosa. São indicados para pequenas propriedades rurais com produção de subsistência.

Em síntese, são animais de alta rusticidade, com aptidão para produção de banha e de tamanhos pequeno e médio, sendo bastante apropriados para criação em pequenas propriedades.

7. Considerações Finais

O estudo possibilitou identificar raças como Piau, Pirapitinga, Nilo-Canastra e Caruncho como evidências do que se convencionou chamar por "porco caipira" na cultura alimentar nas Minas Gerais.

A investigação também aponta que suas atuais condições de criação e uso carecem de reflexão. A dificuldade de acesso às informações oficiais acerca desses animais pode indicar um baixo interesse de pesquisas do setor, inclusive do poder público e do agronegócio, nessas raças. Essa evidência pode demonstrar uma necessidade de políticas públicas e estudos com vistas à consolidação da compreensão sobre esse importante capítulo da cultura alimentar brasileira.

Vislumbra-se como desenvolvimento do caminho investigativo para determinar as raças predominantes no estado e suas atuais condições, o levantamento do cadastro de criadores junto ao Poder Público estadual, a identificação daqueles que criam tais raças, seguida pela realização de entrevistas com os atores selecionados.

8. Referências

- ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. 2. ed. Uberlândia: EDUFU, 2007. 188 p.
- ALBUQUERQUE, M. S. M.; EGITO, A. A.; MARIANTE, A. S. Programa brasileiro de conservação de recursos genéticos animais. **Archivos de zootecnia**, v. 51, n. 193, p. 7, 2002.
- ARAÚJO, Gabriel Gobira de Alcântara *et al.* Potencialidades e valorização da raça de suíno nativo Piau no contexto dos assentamentos de reforma agrária. *Realização - Revista online de Extensão e Cultura*, v. 7, n. 13 (2020), pp.145-154. Disponível em: <<https://ojs.ufgd.edu.br/index.php/realizacao/article/view/11517>>. Acesso em: 26-11-2020.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CRIADORES DE SUÍNOS. **Relatório do serviço de registro nacional de suínos 2018**. ABCS, 2019. Estrela - RS. Disponível em: <<http://abcsnews.com.br/wp-content/uploads/2019/12/Relat%C3%B3rio-SRGS-ABCS-1.pdf>>. Acesso em: 07-10-2020.
- CAVALCANTE NETO, Aderbal. **Origem do suíno casco-de-burro e sua relação genética com populações ibéricas e americanas**. 2010. vi, 291 f. Tese (doutorado) - Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, 2010. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/11449/102799>>. Acesso em: 30-09-2020.
- COOPER, Donald R.; SCHINDLER, Pamela S. **Métodos de pesquisa em administração**. 7.ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.
- DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. 1 ed. São Paulo: Três Estrelas, 2014. 279 p.
- DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia**: a história e as receitas de um modo antigo de comer. São Paulo: Três Estrelas, 2018.
- EGITO, A. A. do; MARIANTE, A. da S.; ALBUQUERQUE, M. do S. M. Programa Brasileiro de Conservação de Recursos Genéticos Animais. **Archivos de Zootecnia**, v. 51, p. 39-52, 2002. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/198529/1/Dialnet-ProgramaBrasileiroDeConservacaoDeRecursosGeneticos-279936.pdf>>. Acesso em: 20-09-2020.
- FÁVERO, Jerônimo Antônio.; DE FIGUEIREDO, Elsie Antônio Pereira. Evolução do melhoramento genético de suínos no Brasil. **Ceres**, v. 56, n. 4, jul./ago. 2009, pp. 420-427. Disponível em: <www.ceres.ufv.br/ojs/index.php/ceres/article/download/3447/1346>. Acesso em: 23-11-2020.
- FÁVERO, Jerônimo Antônio *et al.* Evolução da Genética: do "porco tipo banha" ao suíno light. *In*: SOUZA, J. C. P. V. B.; TALAMINI, D. J. D.; SCHEUERMANN, G. N.; SCHMIDT, G. S. (Ed.). **Sonho, desafio e tecnologia**: 35 anos de contribuições da Embrapa Suínos e Aves. Concórdia: Embrapa Suínos e Aves, 2011. p. 105-136. Disponível em: <<https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/907872/1/EvolucaoDageneticaDoporcotipo.pdf>>. Acesso em: 25-11-2020.

- FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, Angu e Couve**. 2 ed. Belo Horizonte, MG: Itatiaia, 2019.
- GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar Projetos de Pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa Pecuária Municipal – PPM 2018**. IBGE. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9107-producao-da-pecuaria-municipal.html?=&t=destaques>>. Acesso em 20 de setembro de 2020.
- GUIMARÃES, Diego Duque *et al.* Suinocultura: estrutura da cadeia produtiva, panorama do setor no Brasil e no mundo e o apoio do BNDES. **BNDES Setorial**, Rio de Janeiro, n. 45, p.85-136, mar. 2017. Disponível em: <<http://web.bndes.gov.br/bib/jspui/handle/1408/11794>>. Acesso em 25-11-2020.
- LIMA, Romilda de Souza. **Práticas Alimentares e Sociabilidades em Famílias Rurais da Zona da Mata Mineira: Mudanças e Permanências**. Viçosa, MG: Universidade Federal de Viçosa, 2015, 204 p. (Tese).
- MAGALHÃES, Sônia Maria de. **A mesa de Mariana: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750 - 1850)**. 1. ed. São Paulo: Annablume; Fapesp, 2004.
- MARIANTE, A. da S. *et al.* Conservação de raças brasileiras ameaçadas de extinção e a importância de sua inserção em sistemas de produção. **Agrociencia-Sitio en Reparación**, v. 9, n. 1-2, p. 459-464, 2005.
- MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. São Paulo: Hucitec, 2006.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.
- PORCO do Cerrado – Uma Nova Realidade [11-12-2019]. Produção: IFNMG Campus Januária. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?reload=9&v=xjGLy4Esmvc>>. Acesso em: 25-01-2021. Youtube Canal.
- PRADO JR., Caio. **Formação do Brasil Contemporâneo: colônia**. 7. ed. São Paulo: Brasiliense, 1963.
- RIBEIRO, Hugo Messina; MATTOS, Rafael Teixeira de; COSTA, Carolina Figueira da. O Porco na Minas Colonial: aspectos da criação e uso da carne e derivados suínos em minas gerais entre os setecentos e oitocentos. *In: Anais [recurso eletrônico] do II Encontro Integrado das Faculdades Senac Minas*. Belo Horizonte, Faculdade Senac Minas, 2019. pp.120-123. Disponível em: <<http://www.senacnet.com.br/periodicos/index.php/Senac4/issue/view/16/2>>. Acesso em: 25-09-2020.
- SILVA, HUGO TEIXEIRA. **Inferência Bayesiana na Análise de Resultados de Pesquisa para Determinação da Proteína Bruta em Dietas de Suínos da Raça Naturalizada Brasileira Piau**. 2016. Tese de Doutorado. Universidade Federal de Viçosa. Disponível em: <<https://www.locus.ufv.br/bitstream/handle/123456789/7942/texto%20completo.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 03-03-2020.

SILVA FILHA, Olímpia L. Experiências brasileiras na criação de suínos locais. **Revista Computadorizada de Producción Porcina Volumen**, v. 15, n. 1, 2008.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. Suinocultura: carne in natura, embutidos e defumados. Estudo de Mercado SEBRAE/ESPM, 2008, 104 p. (Relatório Completo).

SOLLERO, Bruna Pena. **Diversidade genética das raças naturalizadas de suínos no Brasil por meio de marcadores microssatélites**. Dissertação (Mestrado em Ciências Agrárias) – Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília. Brasília, 87 p. 2006.

TERHORST, Karin Inês Lohmann; SCHMITZ, José Antônio Kroeff. De porco a suíno: história da suinocultura e dos hábitos alimentares associados aos produtos dela derivados entre agricultores familiares do Vale do Taquari. *In*: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007, p. 100-119. Disponível em <<https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/livros/agricultura%20familiar%20a%20mesal.pdf#page=99>>. Acesso em 03-03-2020.

TORRES, Daniela Almeida; MARTINS, Bruna Lúvia; RAPOSO, Amanda Almeida. A Relação entre a Culinária Mineira e o Desenvolvimento de Minas Gerais no Século XVIII. *In*: **Anais do XVII Seminário sobre a Economia Mineira**. CEDEPLAR/UFMG, Diamantina, Minas Gerais, 29 de agosto a 02 de setembro de 2016. Disponível em: <https://diamantina.cedeplar.ufmg.br/2016/anais/historia/238-402-1RV_2016_10_09_00_44_19_376.pdf>. Acesso em: 24-11-2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS. Porco do Cerrado é desenvolvido na UFMG com foco no mercado [12-11-2018, 4:34min]. Produzido por: Rádio Educativa UFMG Montes Claros. Disponível em: < [80](https://www.ica.ufmg.br/?webradio=visando-a-producao-para-o-mercado-porco-do-cerrado-e-desenvolvido-na-ufmg#:~:text=O%20porco%20do%20cerrado%20%C3%A9%20o%20cruzamento%20entre,valor%20agregado.%20Reportagem%20e%20produ%C3%A7%C3%A3o%20de%20Amanda%20Lelis.> . Acesso em: 25-01-2021.</p></div><div data-bbox=)

CLIPPING DE EVENTOS

Nesta seção você pode conferir os principais eventos e encontros científicos que aconteceram no primeiro semestre de 2022, relativos às áreas de alimentação, nutrição e hospitalidade.

Nome do Evento: **4º Fórum de Desenvolvimento do Turismo de Campos do Jordão**

Data: 8 a 11 de março de 2022.

Local de realização: Campos do Jordão, Brasil.

Breve descrição: *O encontro que reuniu a comunidade, empresários, associações, profissionais de turismo, entidades públicas e privadas para dialogar sobre oportunidades e ações de desenvolvimento do turismo de Campos do Jordão. Durante o evento, profissionais realizaram palestras e mesa redonda sobre oportunidades, desafios e desenvolvimento do Turismo em Campos do Jordão. O evento contou ainda com uma apresentação musical da Fundação Lia Maria Aguiar e o lançamento do “Place Branding Campos do Jordão”. Para maiores informações acesse o site https://www.facebook.com/events/1029047581297228/1029050104630309/?active_tab=about*

Nome do Evento: **Madrid Fusión**

Data: 28 a 30 de março de 2022.

Local de realização: Madrid, Espanha.

Breve descrição: *Desde que foi inaugurado em 2003, o Madrid Fusión tornou-se uma referência da alta gastronomia mundial. Este evento reúne produtos das principais marcas de alimentos e bebidas de todo o mundo, além das propostas de restaurantes e chefs de renome internacional. Propostas que chegam aos profissionais da gastronomia em forma de conferências, degustações e demonstrações culinárias. O Madrid Fusión Alimentos de Espanha 2022 demonstrou a vitalidade dos grandes congressos gastronômicos, dos quais é o mais influente. Fechou seu 20º aniversário quebrando todos os seus recordes de participação, congressistas registrados e imprensa credenciada. Foram três dias em que a cozinha também refletiu sobre as crises do mundo. Três dias em que foi demonstrado novamente que em Madrid Fusion há conversa, debate e caminhos. Para mais informações acesse o link <https://www.madridfusion.net/en>*

Nome do Evento: **Festival a Queijaria**

Data: 9 e 10 de abril de 2022.

Local de realização: São Paulo, Brasil.

Breve descrição: *A Unibes Cultural recebeu o Festival A Queijaria entre os dias 9 e 10 de abril. O evento contou com mais de 200 queijos artesanais brasileiros de 17 estados, feira e encontro de negócios com mais de 30 produtores. Além disso, o Festival promoveu o “I Congresso Brasileiro do Queijo Artesanal Brasileiro” com mais de 200 participantes e a “II Avaliação Nacional do Queijo”, com equipe de 24 especialistas. Para maiores informações acesse o site https://drive.google.com/file/d/115FRaoWoL_Qr1EebOsli8XTpZlJx4J9V/view*

Nome do Evento: **International Wine Trade Fair**

Data: 10 a 12 de maio de 2022.

Local de realização: São Paulo, Brasil.

Breve descrição: *Na sua quarta edição a São Paulo International Wine Trade Fair se consolida como a principal feira de negócios da cadeia produtiva do vinho da América Latina. Encontro exclusivo de empresas e profissionais do setor da vitivinicultura Brasileira. Evento voltado à realização de negócios. Um evento 100% B2B que traz desde o agronegócio até a chegada do produto nas prateleiras e gôndolas de venda, passando pela disseminação do conhecimento e tecnologia. Para maiores informações acesse o site <https://www.winetradefair.com.br/>*

Nome do Evento: 7º Fórum-Estudante em História e Culturas da Alimentação

Data: 16 de maio de 2022.

Local de realização: Coimbra, Portugal.

Breve descrição: *O Fórum-Estudante pretende dar continuidade à criação de um espaço privilegiado e agregador de ideias e reflexão partilhada entre investigadores de vários níveis, nos mais distintos domínios das culturas e identidades alimentares. Foram convidados estudantes de licenciatura, de mestrado, de doutorado e de projetos de pós-doutorado a apresentarem propostas de comunicação que abordem a temática pluridimensional da Alimentação. Trabalhos desenvolvidos e em curso, bem como de análise crítica sobre o contributo que esta formação pode trazer à valorização profissional dos estudantes e, a um nível mais amplo, servir para dinamizar os setores cultural, turístico e econômico das sociedades atuais são alguns dos motes propostos à exploração. Privilegiaram-se propostas que se incluam nas áreas do conhecimento das Humanidades (Literatura, Linguística, História, Arte, Arqueologia), Ciências Sociais (Comunicação, Sociologia, Turismo) e Ciências da Vida (Nutrição, Antropologia). Para maiores informações acesse o site cechfluc.wixsite.com*

Nome do Evento: Feira Fispal Food Service

Data: 7 a 10 de junho de 2022.

Local de realização: São Paulo, Brasil.

Breve descrição: *Com mais de 35 anos de existência, essa feira é considerada uma das mais completas e importantes do setores de bebidas e alimentos. A Fispal Food Service é um evento único que conta com diversas soluções para quem deseja impulsionar o seu negócio ou quem tem interesse em abrir o seu. Ela apresenta para os visitantes uma enorme quantidade de equipamentos, serviços, alimentos e bebidas - sem contar nas inúmeras palestras e workshops de qualificação. Esse ano, a Fispal Food Service será um evento híbrido. Além da experiência vivida no presencial, terá uma extensão de conteúdo e networking online. Para maiores informações acesse o site <https://www.fispalfoodservice.com.br/pt/home.html>*

Nome do Evento: Feira Naturaltech 2022

Data: 8 a 11 de junho de 2022.

Local de realização: São Paulo, Brasil.

Breve descrição: *A Naturaltech é onde os segmentos de alimentação saudável, produtos naturais, veganos, vegetarianos, suplementos, cosméticos e bem-estar estão em harmonia; uma experiência capaz de transformar os hábitos de quem busca um estilo de vida mais saudável e em equilíbrio com o universo. É um mercado emergente que atrai visitantes profissionais e público com alto poder de compra, fiel às marcas conectadas ao mundo sustentável. Para maiores informações acesse o site https://naturaltech.com.br/wp-content/uploads/2021/10/Naturaltech2022_BookProdutos.pdf*

Nome do Evento: GANEPÃO 2022

Data: 8 e 9 de junho (presencial) e 10 e 11 de junho (online).

Local de realização: São Paulo, Brasil.

Breve descrição: *O Ganepão é um importante congresso de nutrição da América Latina. Conta com a presença de renomados profissionais de saúde do segmento, e se destaca por apresentar conteúdo científico relevante, multidisciplinar e atual, chancelado por importantes Instituições e Associações da área da saúde. Congresso, voltado para médicos, nutricionistas, enfermeiros, farmacêuticos, entre outros profissionais da área da saúde, traz diversas atividades científicas. Para maiores informações acesse o site: <https://ganepao.com.br/#ganepao2022>*

Projeto editorial

Editoração - Maria Amorim
Capa - Kazé Carvalho
Equipe Senac em Movimento

Fonte editoriais Arial Narrow
Fonte artigos Verdana



volume 10 . número 1
são paulo, outono de 2022