

CONTEXTOS

contextos da alimentação

volume 9 • número 2
são paulo, verão de 2022



comportamento
cultura e sociedade



Ficha Catalográfica

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade.
v. 9, n. 2 – verão, 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,

Está no ar mais uma succulenta edição da Revista Contextos da Alimentação para ser saboreada. Neste número de verão da Contextos, seguimos com a publicação de conteúdo que aborda as diversas facetas e os impactos que as dinâmicas de alimentação podem exercer na sociedade.

Assim, abrimos a edição com a entrevista da equipe do Projeto Saberes da Mantiqueira, apresentando como as ações de extensão tem valorizado a produção local e dado visibilidade aos saberes, sabores e produtores regionais por meio de expedições gastronômicas e do espaço virtual.

Seguindo na discussão da alimentação enquanto ato complexo, que atribui e gera significados e vínculos, os leitores terão a oportunidade de aprofundarem seu repertório nesses aspectos nos artigos "O papel do alimento e suas significações culturais, comportamentais e afetivas na visão da nutrição comportamental" e "Comportamento de risco no desenvolvimento de transtornos alimentares em universitárias da área da saúde.". Ainda pela abordagem da nutrição, o artigo "Imagem ilustrativa do método de análise qualitativa das preparações do cardápio do almoço de uma creche pública de São Paulo" fornece a perspectiva de estratégias para avaliação da composição de refeições.

Entendendo que todos os elementos culturais e sociais do alimento estão presentes nas dinâmicas de sua comercialização, é relevante discutir esses processos, como traz a perspectiva do artigo "(Re)valorização de alimentos tradicionais: mercantilização, alienação e perda de autonomia".

Já considerando a aplicação de estratégias de sustentabilidade em empresas de alimentação, o artigo "Aplicação do conceito de sustentabilidade em empreendimentos gastronômicos: o caso do restaurante Corrutela" contribui para ilustrar e discutir a temática.

Este segundo número do volume nove da Revista Contextos ainda conta com uma nova seção: Clipping de Eventos, onde são compiladas as informações dos principais eventos do semestre promovidos com as temáticas de alimentação, nutrição e hospitalidade.

Apreciem cada página, que os saberes e sabores desta edição sejam incentivo e alimento para novas pesquisas e descobertas.

Boa leitura!

Ana Marta de Brito de Borges Avelãs de Araújo e

Irene Coutinho de Macedo

Editoras



Editorial 3

Entrevista 5

Artigos

O papel do alimento e suas significações culturais, comportamentais e afetivas na visão da nutrição comportamental 12

Simone Xavier de Andrade, Suzana Cristina de Toledo Camacho Lima, Vanessa Aparecida e Santis E Silva

Comportamento de risco no desenvolvimento de transtornos alimentares em universitárias da área da saúde 25

Luciana Lobato Gonçalves Lax, Marselle Bevilacqua Amadio

Aplicação do conceito de sustentabilidade em empreendimentos gastronômicos: o caso do restaurante Corrutela 36

Ana Livia Miranda Miguel, Victor Ragazzi Isaac, Fernando Fernando Marcos de Oliveira, Bartira Marchioratto Daloia

(Re)valorização de alimentos tradicionais: mercantilização, alienação e perda de autonomia 51

Tereza Cristina de Oliveira e Oliveira, David Gallar Hernandez, Miguel Ángel Escalona Aguilar

Imagem ilustrativa do método de análise qualitativa das preparações do cardápio do almoço de uma creche pública de São Paulo 70

Milena Pires Sposito, Barbara Macedo Bitencourt Gonçalves, Cinthia Góes de Oliveira, Laura Cunha de Freitas, Marselle Bevilacqua Amadio

Clipping de Eventos nas áreas de Nutrição, Gastronomia e Hospitalidade 79

Projeto Saberes da Mantiqueira

Na gastronomia observa-se um movimento crescente de valorização dos produtos regionais com identidade local. No entanto, seu impacto ainda é consideravelmente menor se comparado à forte influência que a indústria tem sobre as escolhas dos consumidores. A partir desse cenário, a Revista Contextos da Alimentação entrevistou os pesquisadores Ricardo Barbosa, Vitor Rabelo e Vitor Pompeu do Centro Universitário Senac - Campus Campos do Jordão, responsáveis pelo projeto Saberes da Mantiqueira, para compreender mais sobre as ações de promoção da valorização e visibilidade dos produtores da região da Serra da Mantiqueira e Vale do Paraíba. O projeto registra através de visitas técnicas os processos típicos de fabricação e produção de alimentos atrelados às questões socioculturais da região.



Imagem 1: participação dos docentes Ricardo Barbosa, Vitor Rabelo e Vitor Pompeu com o projeto Saberes da Mantiqueira no Sirha Brasil - Bocouse D`or - março/2018.

Revista Contextos: Quando e como surgiu a ideia do Projeto Saberes da Mantiqueira?

Equipe SM: *O Projeto foi idealizado inicialmente pelos professores Ricardo Barbosa, Vitor Rabelo e Vitor Pompeu do Centro Universitário Senac - Campus Campos do Jordão. A intenção inicial era proporcionar aos alunos o contato com ingredientes e itens da Serra da Mantiqueira atrelados ao conhecimento para uso e valorização deles, incluindo nisto os processos de produção, valorizando os saberes, fazeres locais das pessoas que compõe a cultura regional. A ideia surgiu de uma necessidade percebida pelos professores junto aos alunos do curso de gastronomia do Centro Universitário Senac - Campos do Jordão, de não apenas aprender a preparar os alimentos, mas entender o que comemos e porque o fazemos. Nesse sentido, tornou-se oportuno levar a discussão sobre alimentação à esfera comunitária, discutindo questões que iam além dos aspectos meramente culinários. O projeto surgiu no segundo semestre de 2016, sendo apresentado como Projeto de Extensão do Senac a partir do primeiro semestre de 2017.*

Revista Contextos: Quais são os objetivos do projeto?

Equipe SM: *Consideramos necessário para os profissionais da área de alimentação, bem como para os consumidores, conhecer a origem e a forma de produção dos alimentos. Com isso, é possível fazer escolhas mais saudáveis e que sejam economicamente sustentáveis; possibilitando o desenvolvimento local, a preservação do meio-ambiente e a valorização da cultura gastronômica regional. Isso implica na valorização do produtor e do processo produtivo, apoiando-o para formar o que Carlo Petrini, fundador do movimento “Slow Food” denomina comunidade do alimento. Dessa forma, os objetivos do projeto foram concebidos com o seguinte propósito: promover a valorização, o registro e a divulgação da cultura regional. Enquanto objetivos do projeto centrados nestes propósitos, destacamos:*

- *Inventariar produtores, estabelecimentos gastronômicos e profissionais do ramo na área geográfica de abrangência.*
- *Elaborar textos, artigos e materiais audiovisuais que possam ser utilizados como objetos de aprendizagem nas diferentes disciplinas e cursos da unidade.*
- *Divulgar a pesquisa através da produção de materiais (vídeos, fotos e textos) e de sua inserção nas redes sociais (Facebook, Instagram, Youtube, entre outros).*
- *Estabelecer parcerias, possibilitando a inserção dos produtores contatados em eventos e projetos desenvolvidos em nossa unidade (feira do produtor, mercado em foco, chef em foco, mapeamento Google, entre outros).*



Imagem 2: alunos e docentes do Projeto Saberes da Mantiqueira em visita técnica na produção de laticínios Kbraz - Paraisópolis/MG - outubro/2018.

Revista Contextos: Como mencionaram, o projeto está em andamento desde 2016. Ao longo desses anos, quais são as atividades e regiões trabalhadas pelo Saberes da Mantiqueira?

Equipe SM: *O projeto foi estruturado como uma série de viagens de conhecimento, com periodicidade mensal; com a finalidade de conhecer o trabalho dos produtores de oito municípios, nos estados de São Paulo e Minas Gerais. Em cada visita são produzidos textos, receitas e materiais audiovisuais para divulgação através das mídias sociais, tais como Facebook, Instagram e Youtube; além da produção de textos mais analíticos através da criação de um blog próprio e da utilização de espaço na revista digital “Degusta Vale”. O projeto foi desenvolvido na Serra da Mantiqueira, mais especificamente na área do Rio Sapucaí Mirim, abrangendo os seguintes municípios:*

- *MG: Gonçalves, Paraisópolis e Sapucaí Mirim.*
- *SP: Campos do Jordão, Monteiro Lobato, Santo Antonio do Pinhal, São Bento do Sapucaí e o distrito de São Francisco Xavier (São José dos Campos).*

Revista Contextos: Para que o projeto possa desenvolver essas atividades, é necessário acesso aos produtores locais. Como funcionam as parcerias com os produtores regionais? Qual o critério para mapeamento e seleção de quem fará parte de cada expedição?

Equipe SM: *O foco da pesquisa são os empreendimentos gastronômicos que trabalhem com produtos associados à identidade culinária dos municípios estudados, e que estejam dentro dos critérios de produção local, respeito ambiental, sustentabilidade e promoção da saúde. Nesse sentido, visando facilitar o trabalho de pesquisa e análise, os produtores foram divididos em grupos, de acordo com as seguintes especialidades:*

- *Insumos de origem animal: Truticultura; Salmonicultura; Apicultura; Criação do Javaporco e do porco caipira.*
- *Insumos de origem vegetal: Produção de Alimentos Orgânicos; Frutas Vermelhas; Banana; Castanha Portuguesa; Pinhão; Cogumelos; Azeite; e PANC'S.*
- *Produções artesanais: Geleias; Chocolates; Panificação; Doçaria; Sorvetes; Farinhas; Embutidos e Curados.*
- *Bebidas: Cervejas; Vinhos; Aguardentes; Licores e Café*
- *Outros destaques: Bares e Restaurantes; Pratos Típicos; Eventos Gastronômicos; e Queijos.*

Como dito anteriormente, nosso projeto está estruturado em expedições periódicas. Essas diversas expedições gastronômicas 'do campo à mesa' visam não só para o resgate cultural, mas também para contribuir com o desenvolvimento econômico local e sustentável da região, por meio da construção de parcerias e da divulgação do trabalho dos produtores do chamado "Território Mantiqueira". Nesse sentido buscamos elaborar roteiros especiais para grupos de alunos, no intuito de contextualizar a gastronomia da



Imagem 3: ação de formação oferecida pelos membros do Projeto Saberes da Mantiqueira no evento Mercado Mantiqueira - São Bento do Sapucaí - junho/2017.

Mantiqueira, desde sua história até seus desafios atuais. Durante as visitas, os participantes acompanham o processo de produção dos ingredientes, participam de degustações e entendem todos os significados sociais, econômicos e culturais inseridos em cada contexto. Acreditamos que esse olhar traz uma visão diferenciada para a compreensão dos atuais caminhos da gastronomia brasileira.

Revista Contextos: Ao contatarem tais produtores, vocês enfrentaram dificuldades? Como tem contornado os desafios nesse aspecto?

Equipe SM: *As distâncias percorridas e precariedade das estradas rurais se colocam como os principais desafios. Porém, o processo de planejamento é essencial para minimizar as dificuldades e imprevistos. Por isso, contatamos os produtores previamente e agendamos as visitas com mais de 30 dias de antecedência. Esse processo, além de tornar a dinâmica mais organizada, já permitiu estendermos as ações aos alunos de outras unidades, como os campi Santo Amaro e Água de São Pedro.*

Revista Contextos: Como se dá a participação dos alunos no projeto?

Equipe SM: *Os alunos participaram ativamente desde o início, produzindo material durante as expedições, escrevendo textos para revistas e blogs, publicando conteúdo em redes sociais, preparando receitas com alimentos regionais e ministrando oficinas em eventos. Na pandemia reestruturamos o projeto com a criação de três áreas: aproveitando o material produzido em quatro anos de projeto, e agregando materiais e produtos novos com o auxílio dos alunos integrantes do projeto. Cada área é composta de um professor responsável e dois alunos inscritos no projeto, totalizando três professores (Daniel Sales, Ricardo Barbosa e Vítor Rabelo) e seis alunos selecionados. As áreas estão organizadas da seguinte forma:*

- *Audiovisual, cujo objetivo é inicialmente o de catalogar todo o material produzido e posteriormente iniciar a edição e produção de novos vídeos a partir do material original;*
- *Redes Sociais, com o escopo de divulgar o material elaborado no projeto, atuando em mídias como Facebook, Instagram, Twitter e Youtube (com a meta inicial de pelo menos duas postagens por semana, e o objetivo de aumentar a visualização de postagens e o número de inscritos em cada mídia);*
- *Produção Escrita, que compreende a elaboração de roteiros, artigos jornalísticos e participação em congressos científicos através de artigos e comunicações.*

Revista Contextos: Ao longo destes anos, quais foram os resultados alcançados com o projeto?

Equipe SM: *Podemos falar dos resultados do projeto dividindo em dois olhares: aqueles que impactaram a comunidade e os resultados alcançados junto aos alunos engajados nas expedições. Sobre os resultados alcançados com a comunidade, o projeto trouxe valorização, registro e divulgação da cultura regional, criando possibilidade de aproximação do Senac com a comunidade local, envolvendo os alunos do campus a esse movimento e mostrando também uma diversidade de atuação dentro da gastronomia. Possibilidades também são demonstradas aos produtores, que com o projeto ganham também maior visibilidade e podem pensar no seu crescimento de forma planejada. Percebeu-se a importância da atuação de ações envolvendo o pequeno produtor, visto que a região possui uma enorme riqueza e agrícola associada a cultura rural. É essencial que tragam os produtores para que sejam também protagonistas do cenário gastronômico, reconectando a relação do “campo à mesa”. Já com relação aos resultados alcançados junto aos alunos, destacamos que eles participaram de todas as atividades propostas ao longo dos anos, como redação de artigos, as visitas em expedições gastronômicas com os produtores locais, elaboração de receitas de drinks, entre outras. Para os alunos o conhecimento adquirido na relação com a comunidade foi essencial para o aprendizado além da instituição de ensino, e principalmente para formar cidadãos com consciência social e noção que a cadeia produtiva dos alimentos perpassa nos diferentes segmentos de determinada sociedade. Além disso, a atuação do projeto não restringe somente na relação entre academia e produtores. O projeto também participou em outras frentes de atuações como festivais gastronômicos, feiras, palestras, oficinas e workshops. Articulou encontros para disseminar a cultura alimentar na Serra da Mantiqueira, fazendo elo entre comunidade e empresários.*

Revista Contextos: Vocês mencionaram que a dinâmica com os alunos foi adaptada no período da pandemia. Com relação às expedições gastronômicas, como esse processo foi adaptado?

Equipe SM: *Na pandemia, as expedições foram suspensas para atendermos aos protocolos institucionais de segurança e contenção do COVID-19. Assim, surgiu a ideia de recuperar o conteúdo audiovisual produzido no projeto e divulgá-lo em uma série de lives, intituladas Saberes Virtuais. A ideia era visitar os vídeos das inúmeras expedições feitas pela equipe entre 2017 e 2019, produzindo vídeos curtos de 6 minutos (no estilo do vídeo institucional do projeto) e trazer produtores e convidados que estivessem*

diretamente ligados à primeira fase do projeto. No ano de 2021, em vista do sucesso do Saberes Virtuais, decidimos pela continuidade com a temática das Safras da Mantiqueira, com o propósito de conhecer a sazonalidade do território culinário da Mantiqueira através do acompanhamento das safras regionais.

Revista Contextos: Com a retomada segura das atividades pedagógicas, quais os planos para o Saberes da Mantiqueira em 2022?

Equipe SM: *Esperamos que em 2022 o projeto siga promovendo a valorização e divulgação do território da Serra da Mantiqueira e Vale do Paraíba através da busca e registro do alimento limpo, justo e bom. Estabelecer o contato da comunidade acadêmica com produtores locais, bem como um networking entre esses produtores, promovendo a oportunidade de negócios, geração de emprego, renda e compartilhamento do conhecimento. Ao preservar os afazeres antigos, a cultura local, e as heranças coletivas, valorizar cada dia mais a gastronomia brasileira para que seus impactos na comunidade possam ser enriquecedores na busca por uma alimentação sustentável e saudável. Os planos de 2022 serão sustentados pelas seguintes atividades:*

- *Produzir o Saberes Virtuais – Vídeos e gravações com pequenos produtores. Entrevistas, quadro com o chef/professor, realizando receitas e pratos com os ingredientes de pequenos produtores e o auxílio dos alunos do projeto.*
- *Realizar a pesquisa no local, com as visitas presenciais, seguindo as condições de isolamento e distanciamento social determinadas pelos protocolos de segurança sanitária e saúde que estiverem em vigor.*
- *Registrar e divulgar para a valorização da cultura regional.*
- *Divulgar os produtores, estabelecimentos gastronômicos e profissionais do ramo.*
- *Elaborar textos, artigos e materiais audiovisuais que possam servir como objetos de ensino-aprendizagem nas diferentes modalidades de cursos.*
- *Divulgar a pesquisa através da produção de materiais (vídeos, fotos e textos) e de sua inserção nas redes sociais (Facebook, Instagram, Youtube, entre outros).*
- *Estabelecer parcerias, possibilitando a inserção dos produtores contatados em eventos e projetos desenvolvidos em nossa unidade.*

Quer conhecer mais sobre o projeto Saberes da Mantiqueira?

Acesse o link da playlist no canal do Senac Campos do Jordão no Youtube:

<https://youtube.com/playlist?list=PLyAs8iO3T6pGtIN4dxQEW6nIf6cTBCDx>

O papel do alimento e suas significações culturais, comportamentais e afetivas na visão da nutrição comportamental

The role of food and its cultural, behavioral and affective meanings in the vision of behavioral nutrition

Simone Xavier De Andrade¹, Suzana Cristina De Toledo Camacho Lima², Vanessa Aparecida De Santis E Silva³

¹ Centro Universitário Senac São Paulo Discente do Curso de Pós-graduação EAD em Nutrição Clínica: do home care ao hospital - xavierdeandrade@gmail.com;

² Mestre, Professora da pós-graduação em Nutrição Clínica do Centro Universitário Senac São Paulo, São Paulo - SP - suzana.ctlima@sp.senac.br;

³ Mestre, Professora da pós-graduação em Nutrição Clínica do Centro Universitário Senac São Paulo, São Paulo - SP - vanessa.assilva@sp.senac.br.

Resumo.

A Nutrição Comportamental, vem como um método de avanço, onde o profissional nutricionista auxilia os indivíduos a modificarem seus hábitos, uma vez que a alimentação saudável contribui para promoção e/ou prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. O ponto observado, nos artigos estudados, refere-se à necessidade de preservar o indivíduo, visando a mudança do comportamento alimentar, respeitando às crenças, às culturas, os fatores biológicos, emocionais e econômicos, fazendo com que essas interferências tenham sentido decisivo no campo da Nutrição Comportamental, ressaltando para que a proposta da nova abordagem, não exclua o que já existe de positivo, possibilitando o desenlace do atendimento nutricional. O objetivo do estudo é identificar os aspectos que envolvam tal abordagem. A revisão bibliográfica foi pesquisada nas bases de dados do SCIELO, PUBMED (MEDLINE), revistas eletrônicas e em livros pertinentes ao tema, nos idiomas português e inglês, porém devido à dificuldade do conteúdo, foram escolhidos artigos científicos a partir de 2012.

Palavras-chave: comportamento alimentar, hábito alimentar, educação nutricional, alimentação saudável, nutrição comportamental.

Abstract.

Behavioral Nutrition comes as a method of advancement, where the professional nutritionist helps individuals to modify their habits, since healthy eating contributes to the promotion and/or prevention of chronic non-communicable diseases. The point observed in the articles studied refers to the need to preserve the individual, aiming at changing eating behavior, respecting beliefs, cultures, biological, emotional and economic factors, making these interferences have a decisive meaning in the field of Behavioral Nutrition, emphasizing that the proposal of the new approach does not exclude what already exists positive, enabling the outcome of nutritional care. The aim of the study is to identify the aspects that involve such an approach. The literature review was researched in the databases of SCIELO, PUBMED (MEDLINE), electronic journals and in books relevant to the theme, in Portuguese and English, but due to the difficulty of the content, scientific articles were chosen from 2012.

Keywords: eating behavior, eating habits, nutritional education, healthy eating, behavioral nutrition.

1. Introdução

Os alimentos têm gosto, cor, forma, aroma e textura e todos esses componentes precisam ser considerados na abordagem nutricional. Os nutrientes são importantes, contudo, os alimentos não podem ser resumidos a meros veículos, pois agregam significações culturais, comportamentais e afetivas singulares que jamais podem ser desprezadas; portanto, o alimento é considerado fonte de prazer, identidade cultural e familiar, bem como também está intimamente ligado à promoção da saúde e bem-estar (TOMAZONI, 2014).

A alimentação percorre muitos lugares da vida (humana e planetária), que vão desde a historicidade e da construção social do que é comestível; dos valores que identificam a comida, passando pela organização da sua produção até seu consumo. O desfecho biológico desse processo corresponde à esfera do nutricional, expresso no corpo de cada indivíduo (VILLAGELIM, 2012).

O encontro entre alimentação e saúde, deve pressupor, a valorização da ação do sujeito, inclusive por meio de informações qualificadas e contextualizadas na vida social de modo a que se possa desenhar projetos de felicidade. Um sujeito fortalecido em sua identidade, íntegro e total que, entre sonhos e concretudes, possa ousar a buscar o conhecer e o pensar sobre si mesmo no mundo, sobre sua alimentação e sua saúde (VILLAGELIM, 2012).

A alimentação exerce na vida das pessoas um amplo papel, que engloba não apenas uma simples inclusão de material nutritivo necessário para a sobrevivência, mas algo que possui um imenso significado subjetivo, social e cultural, vinculado ao simbolismo e ao imaginário. A nutrição é um fenômeno de várias dimensões, que inclui o corpo, os sentidos (prazer), a vida cotidiana (ritual), o intelecto, o afeto, a sociabilidade e as relações sociais (ALVARENGA, 2015).

Dessa forma, relacionando hábitos alimentares aos sentidos, pode-se afirmar que estes têm raízes profundas na identidade social dos indivíduos e que os homens comem como a sociedade os ensinou. Segundo Freire (1997), os hábitos alimentares estão interligados desde à infância por meio de regras e restrições. As preferências de paladar estão condicionadas, nas suas expressões específicas, pela sociedade a que o indivíduo pertence, pelas culturas de que participa, pelos ecossistemas em que vive nos anos decisivos da sua existência (ALVARENGA, 2015).

A variedade dos alimentos também pode influenciar a escolha, uma vez que algumas pessoas têm um medo maior do novo (neofobia), enquanto outras se sentem atraídas por novos alimentos (neofilia) (ALVARENGA, 2015). Isso ocorre à medida que suas experiências gustativas se ampliam e em decorrência também de uma evolução, mostrando que o desenvolvimento do gosto abriga certo ecletismo. Uma ação educativa por meio de degustações valoriza os sentidos (visão, olfato, audição, tato

e paladar) e a percepção. No contexto alimentar familiar, as pessoas normalmente têm resistência a mudança de comportamentos, às vezes com medo das consequências (TOMAZONI, 2014).

E sendo assim, a Nutrição Comportamental tem o importante papel de conhecer e valorizar esses princípios básicos para o trato com os alimentos. O ser humano é o mais dependente entre todos os seres vivos. Dessa forma, "o sentido" dos alimentos, sua compreensão e sua valorização surgem por meio dos ensinamentos especializados, que devem ser aprendidos com atenção e paciência dentro de um longo processo, no qual, reciclam-se as informações recebidas. E se tratando de alimentos e educação, logo se colocam os nossos sentidos a perceber e aguçar-se. Por meio de estimulação e treinamento dos sentidos, as pessoas redescobrem as alegrias do comer e entendem a importância de se preocuparem com a origem e constituição ou composição dos alimentos, com quem os produz e outras curiosidades. A importância de educar-se nutricionalmente como algo que leve o "aprendiz" a identificar-se com sua cultura, com sua origem, e conseqüentemente, como resultado, reconheça o papel decisivo da alimentação para uma vida saudável e plena e do alimento como algo que faz bem ao organismo e à alma (TOMAZONI, 2014).

O alimento tem grande força emotiva que age como estímulo fisiológico e tem o poder de alterar várias reações no organismo, como respiração, salivação, pressão arterial, reações psicológicas de prazer, prestígio, aparência, saúde ou de personalidade. Com essa vivência, o indivíduo conscientiza-se e apropria-se de conhecimentos básicos que passará para os outros familiares, amigos ou pessoas de convívio, procurando alimentar-se com mais critério, visando à qualidade de vida e à longevidade (TOMAZONI, 2014).

Vivendo com hábitos mais saudáveis, a população poderá conquistar um novo espaço na sociedade. Poderá, também, entender esse novo momento para promover uma mudança comportamental, tendo o alimento como um instrumento de produção de conhecimento, descobrindo os seus prazeres e seus rituais e, ainda, mediante novas descobertas tecnológicas (micro-ondas, freezer, informática, entre outros), entender que estas proporcionarão dias com mais satisfação, praticidade e vontade de viver, à medida que facilitam o processo das refeições no seu dia a dia. Essa é uma meta fundamental que, com certeza, contribuirá para uma política alimentar mais saudável (TOMAZONI, 2014).

O processo de orientação e/ ou educação nutricional tem o objetivo de ajudar a população a selecionar e implementar comportamentos desejáveis de Nutrição e estilo de vida. Partindo dessa premissa, independentemente do tipo de

comportamento alimentar que a pessoa tenha, seja ele social, psicológico, cultural ou fisiológico, observa-se que a estratégia de intervenção deve ser direcionada a implementação de práticas alimentares saudáveis no intuito de manter o estado nutricional adequado, bem como seu estado geral de saúde. Neste contexto, verifica-se que o nutricionista é o profissional com fundamentação técnica, capaz de traduzir a ciência da Nutrição para a linguagem de seu público, orientando a mudança desejada no comportamento alimentar dos indivíduos (TOMAZONI, 2014).

Por esse motivo, a Nutrição Comportamental, vem como um método de avanço da nutrição, promovendo a inclusão dos aspectos sociais, fisiológicos e emocionais no que tange o tema alimentação, possibilitando mudanças no relacionamento do profissional nutricionista com o seu paciente (ALVARENGA, 2015).

Sendo assim, considera-se que as funções simbólicas da comida são tão relevantes quanto as funções nutricionais, e o papel do profissional nutricionista é estabelecer que as necessidades nutricionais sejam alcançadas, paralelamente, com as necessidades culturais e simbólicas. E a Nutrição Comportamental, promove o incentivo dos profissionais de saúde, da indústria e da mídia, por vários meios de iniciativas educativas, proporcionando discussão, entendimento e comunicação do que acreditamos como real promoção e qualidade de vida, ou seja, construindo diálogos transparentes e abertos de forma duradoura e baseada em credibilidade (ALVARENGA, 2015).

Espera-se que essa revisão bibliográfica estimule o desenvolvimento de novos projetos na área da Nutrição Comportamental, incentivando práticas alimentares que possam gerar novos trabalhos escritos nessa caminhada educativa, envolvendo pessoas, com um currículo voltado para identidades sociais e herança alimentar. Tendo em vista a relevância do assunto, merecendo o conteúdo a ser estudado com mais propriedade, colaborando com o trabalho do profissional nutricionista, dando mais ferramentas e embasamentos, para que ele possa atingir os seus objetivos e consequentemente a eficácia na mudança gradativa do comportamental alimentar da população em geral (TOMAZONI, 2014).

2. Metodologia

Trata-se de uma revisão bibliográfica visando disponibilizar um resumo das evidências relacionadas à temática, por meio da busca e agregação das informações selecionadas. Foram utilizados artigos publicados e indexados nas bases de dados: SciELO (Scientific Electronic Library Online), PUBMED (MEDLINE), revistas eletrônicas e em livros

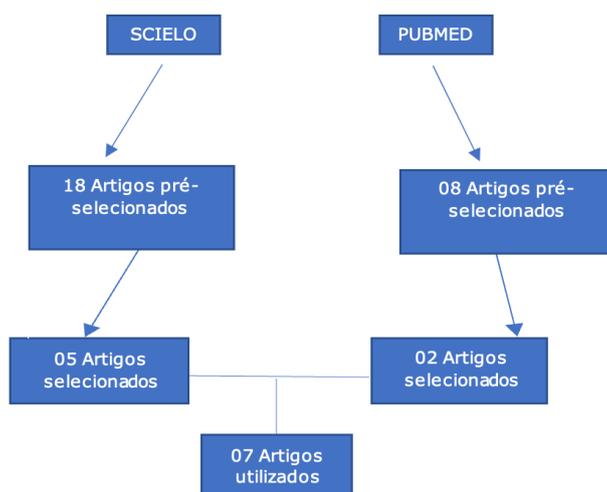
pertinentes sobre o tema. A seleção dos referenciais foi estabelecida por critério de ano e relevância do assunto, nos idiomas português e inglês, porém devido à dificuldade de pesquisa referente ao conteúdo, nas bases de dados disponíveis, foram escolhidos artigos científicos de 2012 em diante (2012-2019). Os descritores usados na busca estão exibidos na Tabela 1.

Tabela 1. Descritores e bases de dados utilizados, na busca de artigos para revisão, São Paulo, 2019.

Português (SciELO)	Inglês (PUBMED)
Comportamento Alimentar	Eating Behavior
Hábito Alimentar	Eating Habits
Educação Nutricional	Nutrition Education
Alimentação Saudável	Healthy Eating
Nutrição Comportamental	Behavioral Nutrition

A primeira busca (por artigos em português) foi realizada na base de dados SciELO, entre os meses de maio de 2018 a junho de 2019. Foram encontrados 18 artigos e destes, 05 foram selecionados. A segunda busca (por artigos em inglês) foi realizada na base de dados PUBMED, nos meses de julho de 2018 a junho de 2019, resultando em 08 artigos, dos quais 02 foram selecionados, totalizando 07 artigos, que foram lidos na sua integridade, a fim de serem aplicados nesta revisão. Além disso, foram utilizados dois livros, materiais do Ministério da Saúde do Brasil, manuais de normas da ABNT e guia de normalização de monografias, teses e dissertações para alunos do Centro Universitário Senac.

Quadro 1. Fluxograma da seleção dos artigos, São Paulo, 2019.



3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Um ponto em comum observado, nos sete artigos estudados para a revisão bibliográfica, refere-se à necessidade de preservarmos a individualidade de cada pessoa, na busca efetiva da mudança do comportamento alimentar, respeitando a presença do ambiente, suas crenças, suas culturas, seus fatores biológicos e

emocionais, fazendo com que essas interferências tenham sentido decisivo no campo da Nutrição Comportamental, ressaltando para que a proposta da nova abordagem, não exclua o que já existe de positivo, atingindo assim o desenlace no atendimento nutricional.

Ao apresentarmos esses fatos, nós profissionais nutricionistas, temos a possibilidade de refletirmos na relevância do nosso papel, na construção efetiva do processo educativo no que refere a mudança comportamental da população. A Tabela 2 apresenta o resumo dos artigos analisados.

Tabela 2. Resumos com os principais resultados dos artigos pesquisados, São Paulo, 2019.

Autores/Ano	Objetivo do Estudo	Resultados	Conclusão
BAILEY, Ryan R., PhD, MSCI, OTR/L, 2017	Melhorar a saúde de uma pessoa, identificar objetivos específicos e praticáveis, para facilitar a mudança nos hábitos de saúde.	Estabelecer uma meta para a mudança nos hábitos de saúde, porém, normalmente não é o suficiente para que a mudança possa de fato ocorrer.	Estabelecer objetivos e planejar ações não requer uma quantidade significativa de tempo, porém requer esforços. Tanto os profissionais de saúde, quanto os pacientes, podem se beneficiar no estabelecimento das prioridades de ambos.
CRUZ, Roberta Monteiro de Oliveira et al., 2018	Investigar através da revisão de literatura se os transtornos alimentares podem ser causados em função de uma conduta não ética do profissional nutricionista.	O profissional nutricionista, quando não pautado no Código de Ética do Nutricionista, pode sim contribuir para desencadear transtornos alimentares em pacientes, como bulimia nervosa, transtorno compulsivo alimentar periódico e ortorexia nervosa, dentre outros.	O comportamento alimentar ainda é um campo pouco explorado no que tange as áreas em que se faz presente a nutrição. Todavia, com o avanço das pesquisas neste âmbito nutricional, surgirão novos horizontes quanto às formas de diagnósticos e prevenção destes transtornos alimentares, gerando assim, melhorias no atendimento do paciente, e, também, a redução de casos futuros, visando à saúde física e mental do indivíduo.
FAZZIO, Débora Mesquita Guimarães, 2012	Esta revisão de literatura procurou apresentar a relação existente entre nutrição, saúde e o conceito de qualidade de vida no envelhecimento. Buscou, ainda, descrever os fatores de natureza biológica, psicológica e social que determinam o	O artigo evidencia que as práticas alimentares dos idosos são influenciadas por fatores individuais, culturais e sociais, que implicam diretamente no acesso, na escolha e no consumo dos alimentos.	Conclui-se que o consumo alimentar, representado pela quantidade e qualidade da alimentação, sofre reflexo da renda, das interações sociais e estado de ânimo dos idosos, bem como de aspectos fisiológicos e fisiopatológicos. Ressalta-se que a identificação dos determinantes do

	comportamento alimentar e a relação entre o estado nutricional e as condições sociais e suas repercussões para a saúde do idoso.		comportamento alimentar juntamente com a avaliação do estado nutricional e das condições sociais dos indivíduos idosos são fatores importantes para a melhoria da qualidade de vida e promoção do envelhecimento saudável.
SILVA, Juliana Klotz et al., 2017	Buscar a problematização da categoria hábito alimentar tal como vem sendo empregada no campo da Alimentação e Nutrição, quando se trata de propor soluções para agravos à saúde associados a práticas alimentares. O esforço de colocar em exame a ideia de hábito alimentar está ligado à intenção de indicar suas (re)ligações com outros campos da ciência.	Entre muitas possibilidades a ser exploradas, indica-se seguir com Pierre Bourdieu através do conceito habitus, como já sugerido por alguns autores e realizado também por outros como uma das vias que podem enriquecer análises.	Considera-se que, ao operar com conceitos que possibilitam ter em conta a complexidade (como concebida por Edgar Morin) que marca os hábitos alimentares, o próprio campo da Alimentação e Nutrição poderá seguir mais fortalecido e mais autônomo na sua lida científica.
SILVA, Juliana Klotz et al., 2016	Entender a influência dessa visão reducionista, destacando algumas discussões sobre os comportamentos alimentares à luz das Ciências Humanas, em particular, da Psicologia e da Filosofia, para estabelecer uma diferenciação em relação aos hábitos alimentares.	Ao problematizar o modo simplificado como essa questão é abordada, busca-se no paradigma da complexidade de Edgar Morin elementos para entender a relação entre comportamentos e hábitos alimentares, considerando formas de entendimento oriundas de outros campos de saber que não se reduzem à lógica simplificadora da ciência positivista tradicional.	Na perspectiva do pensamento complexo, o comportamento se desloca de ação condicionada para uma extensão que comporta as dimensões sociocultural, subjetiva e individual, consciente e inconsciente, enquanto o hábito afirma-se como aquilo que na repetição faz sentido para o indivíduo, permitindo que este possa apropriar-se de forma singular das informações e orientações provenientes da ciência e sustentar suas mudanças.
SRIVASTAVA, Sneha Baxi, PharmD, BCACP, CDE, 2019	Descrever uma abordagem compreensiva para a divulgação do programa de intervenção de saúde. A adição de conceitos incorporados atrás do poder da linguagem pode permitir um	Não se pode promover efetivamente mudanças de estilo de vida só usando uma palavra diferente se a atitude do profissional de saúde não for compatível com a linguagem usada. Cuidado centrado na pessoa e empatia deverão	Se a linguagem não é precisa e atenta em considerar percepções, valores, opiniões e culturas pessoais, pode influenciar o paciente, potencialmente causando resultados negativos. Intervenções saudáveis incluem ensinar e empoderar

	resultado ainda mais positivo.	servir de base para o profissional de saúde para que a escolha de linguagem e palavras seja efetiva.	pessoas a abraçar os componentes de medicina de estilo de vida utilizando uma variedade de abordagens.
VILLAGELIM, Andréa Siliveste Brasil et al., 2012	Colocar em discussão a partir de uma perspectiva distinta daquelas que enfatizam sua dimensão nutricional ou os riscos epidemiológicos de adoecer a ele associados.	Adotamos uma postura assumidamente estrita, no sentido da crítica a algumas limitações e problemas decorrentes de práticas que produtores de alimentos em associação com agências de publicidade vêm construindo em torno da ideia de alimentação saudável que, por sua vez, vem sendo correntemente disseminada a partir do paradigma biomédico como técnica de prevenção de doenças.	Entendemos que a alimentação percorre muitos lugares da vida (humana e planetária), que vão desde a historicidade e da construção social do que é comestível, ou seja, dos valores que identificam a comida, passando pela organização da sua produção até seu consumo. O desfecho biológico desse processo corresponde à esfera do nutricional, expresso no corpo de cada indivíduo.

Nutrição e saúde estão intimamente interligadas e nos transmitem à noção de um estilo de vida saudável, que inclui a chance de manter o indivíduo ativo e independente; de forma a garantir uma alimentação satisfatória que contribua para a manutenção de uma qualidade de vida que está vinculada a fatores como integridade mental, emocional e social (TOMAZONI, 2014).

O Guia Alimentar para a população brasileira (BRASIL, 2014) ressalta que os padrões de alimentação estão mudando rapidamente na grande maioria dos países, especialmente nos economicamente emergentes, como o Brasil. De acordo com as mais recentes estimativas realizadas pela Organização Mundial de Saúde (OMS) em 2014, o excesso de peso afeta cerca de 1.9 bilhões de adultos, com 18 anos ou mais, sendo que desses, mais de 600 milhões são considerados obesos em todo o mundo. As principais doenças que atualmente acometem os brasileiros deixaram de ser agudas e passaram a ser crônicas. Conseqüentemente, o Brasil vem enfrentando aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias, e as doenças crônicas são a principal causa de morte entre adultos. O excesso de peso acomete um em cada dois adultos e uma em cada três crianças brasileiras. Sendo assim, é fundamental compreender a cultura alimentar do nosso país, a partir do estudo da história, a fim de entender o que acontece no presente (ALVARENGA, 2015).

No campo alimentar-nutricional, mudar os hábitos alimentares dos indivíduos corresponde a um problema central, segundo O Guia Alimentar para a população

brasileira (BRASIL, 2014). A OMS recomenda, por meio da Estratégia Global para a Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, que os governos formulem e atualizem periodicamente diretrizes nacionais sobre alimentação e nutrição, levando em conta mudanças nos hábitos alimentares e nas condições de saúde da população e o progresso do conhecimento científico. Essas diretrizes têm como propósito apoiar a educação alimentar e nutricional e subsidiar políticas e programas nacionais de alimentação e nutrição (SILVA, 2017).

Observa-se que as pessoas só alteram seu comportamento alimentar quando estão realmente preparados para tais mudanças, fazendo com que pequenos passos dos indivíduos, sejam mais valorizados do que a tentativa de grandes saltos. E não esquecer, que o ambiente é um fator influenciador, sendo fundamental, modificar as condições ambientais ou hábitos que possam impedir as mudanças no trato com o alimento (ALVARENGA, 2015).

A relação entre essas sensações, o prazer e a aversão, passa por uma das mais sofisticadas funções superiores do corpo humano, a memória. É ela que fornece as informações necessárias para classificar as vivências como registros de boas ou más lembranças (TOMAZONI, 2014).

O hábito poderia afirmar-se como aquilo que faz sentido, permitindo que o indivíduo possa apropriar-se de forma singular das informações e orientações advindas da ciência e sustentar suas mudanças. (SILVA, 2016).

Essa nova abordagem de enxergar a Nutrição, com base na Nutrigenômica, na Neurociência e na Nutrição Comportamental, defende comer melhor, e não menos, e a importância do prazer de comer; a resposta não é fazer dieta, mas cuidar igualmente do aspecto psicológico e da parte fisiológica do comer. Nesse sentido, como comer é tão importante quanto o que comer (DERAM, 2018).

O objetivo dos profissionais de saúde é de ajudar os pacientes a traçarem metas a serem alcançadas e na definição de planos de ações, pois os mesmos especificam onde, quando e como um objetivo será implementado; ajudando as pessoas a planejarem ações específicas que serão feitas para conquistar o seu objetivo principal, com o intuito de converterem metas de afastamentos em metas de aproximações, ao substituírem comportamentos que devem ser evitados por comportamentos a serem encorajados. As metas de aproximações auxiliam os indivíduos a irem de encontro a resultados desejados, enquanto metas de afastamentos ajudam as pessoas a se aproximarem de resultados indesejados. Metas de aproximações estão associadas às emoções, pensamentos, autoavaliações positivas e bem-estar psicológico. Em contrapartida, metas de afastamentos estão associadas às emoções e pensamentos negativos. Dadas essas descobertas, estabelecer metas de aproximações podem ser mais úteis na mudança de hábitos de

saúde, do que metas de afastamentos. Sendo imprescindível, que os profissionais de saúde encorajem os pacientes a estabelecerem os objetivos que são internamente motivados e definidos para a obtenção do êxito, como por exemplo: "Ao invés de assistir televisão após o jantar, eu vou caminhar no quarteirão por vinte minutos". Sendo assim, estabelecer objetivos apropriados e criar planos de ações podem ajudar a transformar objetivos em ação, mas não podem garantir a mudança de comportamento alimentar. Visto que, mudar hábitos de saúde não é um processo fácil, mas os profissionais de saúde, através da Nutrição Comportamental, estão em uma boa posição para incentivar e auxiliar os pacientes em seus esforços para este fim (BAILEY, 2017).

A adição de incorporar conceitos por trás do poder da linguagem pode permitir um aumento ainda mais positivo no resultado, ou seja, o cuidado centrado na pessoa e a empatia precisa estar voltado na promoção da saúde. A comunicação eficaz, conseqüentemente, melhora a saúde do paciente e permite um desenlace favorável (SRIVASTAVA, 2019).

Portanto, o comportamento está relacionado ao que uma pessoa conhece e acredita sobre alimentação e o sentimento que destina a ela. Para se manter um bom estado nutricional, é imprescindível manter atitudes alimentares positivas, confiantes, relaxadas, confortáveis e acima de tudo flexíveis, respeitando a individualidade de cada pessoa (ALVARENGA, 2015).

O comportamento alimentar ainda é um campo pouco explorado no que tange as áreas em que se faz presente a nutrição. Todavia, com o avanço das pesquisas neste âmbito nutricional, surgirão, em breve, novos horizontes quanto às formas de diagnósticos e prevenção destes transtornos alimentares, gerando assim, melhorias no atendimento do paciente, e, também, a redução de casos futuros, visando à saúde física e mental do indivíduo (CRUZ, 2018).

A relação existente entre nutrição, saúde e o conceito de qualidade de vida, ressalta que a identificação dos determinantes do comportamento alimentar, juntamente com a avaliação do estado nutricional e das condições sociais dos indivíduos, são fatores importantes para a melhoria da qualidade de vida e promoção do envelhecimento saudável (FAZZIO, 2012).

Recentemente explorado, quando comparado às demais áreas da Nutrição, o comportamento alimentar ainda carece de literatura, bem como pesquisas que possam elucidar aspectos dessa área ainda tão pouco explorada (ALVARENGA et al., 2015).

A Nutrição Comportamental ainda está encaminhando no Brasil. É algo muito novo ainda. Levando em conta a relevância do tema, fundamentado em todos os seus aspectos psicológicos, biológicos e socioculturais, que traz a Nutrição no contexto

como um todo, integrando o ser humano, não só apenas como o ato de comer em si, mas também como um ato de nutrir (TOMAZONI, 2014).

4. CONCLUSÃO

De acordo com o exposto, a orientação nutricional deve ser um dos componentes da atenção à saúde de qualquer pessoa, uma vez que a alimentação saudável contribui para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis.

Uma alimentação saudável deve ser baseada nas Leis da Alimentação e deve ser quantitativamente suficiente, qualitativamente completa, além de ser harmoniosa em seus nutrientes e adequada à sua finalidade e ao organismo a que se destina; visando a busca do equilíbrio, pois ele é essencial para promoção da saúde e redução do risco de futuras enfermidades.

Diante disso, é de fundamental relevância o tema estudado, pois todos os aspectos que envolvem o campo da Nutrição Comportamental devem ser respeitados. O profissional nutricionista deve ter essa abordagem, enfatizando todos esses aspectos, utilizando uma linguagem transparente e simples.

O ponto observado, nos artigos estudados, refere-se à necessidade de preservar o indivíduo, visando a mudança do comportamento alimentar e como essas interferências tenham sentido decisivo no campo da Nutrição Comportamental, ressaltando para que a proposta da nova abordagem, propicie o desenlace do atendimento nutricional. O objetivo do estudo é identificar os aspectos que envolvam tal abordagem.

Nesse artigo conclui-se que poucos estudos foram publicados referentes ao enunciado descrito, tendo em vista a relevância do assunto, merecendo o conteúdo a ser estudado com mais propriedade, com o intuito de buscar uma abordagem nutricional mais humanizada, levando um maior esclarecimento referente ao tema proposto, auxiliando as pessoas nesse novo cenário nutricional e dessa forma, colaborando com o trabalho do profissional nutricionista, dando mais ferramentas e embasamentos, para que ele consiga atingir os seus objetivos e conseqüentemente a eficácia na mudança gradativa do comportamental alimentar da população em geral. Essa revisão bibliográfica estimula o desenvolvimento de novos projetos na área da Nutrição Comportamental e incentiva às práticas alimentares e saberes construídos, que possam gerar novos trabalhos escritos nessa caminhada educativa, envolvendo pessoas com um currículo voltado para identidades sociais e herança alimentar.

5. REFERÊNCIAS

ALVARENGA, Marle et al. Nutrição comportamental. Barueri, São Paulo: Manole, 2015.

BAILEY, Ryan R., PhD, MSCI, OTR/L. Goal setting and action planning for health behavior change. American Journal of Lifestyle Medicine. Vol. XX – No. X, Department of Psychiatry, Washington University School of Medicine in St. Louis, Mailstop: 8134-29- 2100, 660 S. Euclid Ave., St. Louis, MO 63110, 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira.pdf>.

BRASÍLIA, DF. Política nacional de alimentação e nutrição. 2013. (Série B. Textos Básicos de Saúde). Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf>.

CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC. Contextos da alimentação – revista de comportamento, cultura e sociedade. Vol. 5 no 1 – dezembro de 2016, São Paulo: ISSN 2238-4200.

CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC. Guia de normalização de monografias, teses e dissertações para alunos do Centro Universitário Senac. São Paulo: Centro Universitário Senac, 2018.

CRUZ, Roberta Monteiro de Oliveira et al. Comportamento alimentar e o posicionamento ético do profissional nutricionista. REAS, Revista Eletrônica Acervo Saúde. Vol. Sup. 12, S1277-S1281, 2018.

DERAN, Sophie. O peso das dietas. Rio de Janeiro: Sextante, 2018.

FAZZIO, Débora Mesquita Guimarães. Envelhecimento e qualidade de vida – uma abordagem nutricional e alimentar. Revisa. 2012; 1(1): 76-88 – Jan/jun. 2012 ISSN: 2179-0981.

IENH. Manual de normas de ABNT. Disponível em: <www.ienh.com.br>.

MORAES, Renata Wadenphul de. Determinantes e construção do comportamento alimentar: uma revisão narrativa da literatura. Trabalho de conclusão de curso/TCC. Faculdade de Medicina/Curso de Nutrição: Faculdade Federal do Rio Grande do Sul/Porto Alegre/RS, 2014.

SILVA, Juliana Klotz et al. A força do "hábito alimentar": referências conceituais para o campo da alimentação e nutrição. Universidade do Estado do Rio de Janeiro., Physis Revista de Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, RJ, Rio de Janeiro, 27 [4]: 1065-1085, 2017.

SILVA, Juliana Klotz et al. Comportamento alimentar no campo da alimentação e nutrição: do que estamos falando? Universidade do Estado do Rio de Janeiro., Physis Revista de Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, RJ, 26 [4]: 1103-1123, 2016.

SRIVASTAVA, Sneha Baxi, PharmD, BCACP, CDE. Language: a powerful tool in promoting healthy behaviors. American Journal of Lifestyle Medicine [1559-8276]. p.:155982761983999, 2019.

TOMAZONI, Ana Maria Ruiz. Práticas e reflexões sobre educação alimentar: uma narrativa interdisciplinar. Tese de doutorado. Programa de Educação/Currículo. São Paulo: PUC/SP, 2014.

VILLAGELIM, Andréa Siliveste Brasil et al. A vida não pode ser feita só de sonhos: reflexões sobre publicidade e alimentação saudável. Instituto de Nutrição, Núcleo de Estudos sobre Cultura e Alimentação, Universidade do Estado do Rio de Janeiro/RJ, 2012.

Comportamentos de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares em universitárias da área da saúde

Risk behaviors in the development of eating disorders in university students in the health field

Luciana Lobato Gonçalves Lax, Marselle Bevilacqua Amadio

Bacharelado em Nutrição - Centro Universitário Senac
lax.luciana@gmail.com, marselle.bamadio@sp.senac.br

Resumo.

Os transtornos alimentares consistem em uma perturbação persistente com relação a alimentação, que resulta no consumo ou na absorção alterada de alimentos, onde dentre os grupos de maior vulnerabilidade pode-se citar as universitárias da área da saúde. Com isso, o estudo em questão visou analisar através do Teste de Atitudes Alimentares (EAT-26) aplicado a universitárias da área da saúde os principais comportamentos de risco no desenvolvimento de transtornos alimentares. Os resultados indicaram que entre as 90 universitárias participantes, 32 (35,55%) apresentaram escore de pontuação ≥ 21 . Analisando as questões individualmente, 55 estudantes (61,11%) apresentaram preocupação com a ideia de estar engordando ainda que 65 participantes (72,22%) se apresentem em eutrofia, segundo classificação do Índice de massa corporal. Conclui-se que, ainda que as universitárias em sua maioria tenham apresentado escore abaixo da pontuação de corte, analisando as questões individualmente, percebe-se uma tendência a comportamentos considerados de risco para desenvolvimento de transtornos alimentares.

Palavras-chave: Transtornos alimentares, EAT-26, comportamento alimentar, universitárias.

Abstract.

Eating disorders consist of a persistent disturbance in relation to food, which results in the consumption or altered absorption of food, where among the most vulnerable groups, university students in the health area can be mentioned. Thus, the project in question aimed to analyze through the Eating Attitudes Test (EAT-26) applied to university students in the health area the main risk behaviors in the development of eating disorders. The results indicated that among the 90 participating university students, 32 (35,55%) had score ≥ 21 . Analyzing the questions individually, 55 students (61,11%), showed concern with the idea of being fattening even though 65 participants (72,22%) are eutrophic, according to the Body Mass Index classification. It is concluded that, even though the majority of the university students presented a score below the cut-off score, analyzing the questions individually, there is a tendency towards behaviors considered at risk for the development of eating disorders.

Key words: Eating disorders, EAT-26, eating behavior, university students.

1. Introdução

Os transtornos alimentares são caracterizados por uma perturbação persistente na alimentação ou no comportamento relacionado à alimentação, que resulta no consumo ou na absorção alterada de alimentos e que compromete significativamente a saúde física ou o funcionamento psicossocial (AMERICAN PSYCHIATRIC ASSOCIATION, 2014).

Segundo o DSM-V (American Psychiatric Association, 2014), os transtornos alimentares podem ser subdivididos por critérios diagnósticos em anorexia nervosa, bulimia nervosa, transtorno da compulsão alimentar, pica, transtorno de ruminação e transtorno alimentar restritivo/evitativo.

Para Carvalho et al (2009), os transtornos alimentares costumam ser reconhecidos como condições clínicas de grande complexidade e gravidade, com alta taxa de morbidade e mortalidade, podendo ser vistos desde formas agudas até crônicas, o que demonstra que não podem ser considerados desde o início como doenças de natureza crônica.

Cordás, Salzano e Rios (2004) afirmam que os transtornos alimentares são doenças psiquiátricas que afetam, na sua maioria, adolescentes e adultos jovens do sexo feminino, podendo levar a grandes prejuízos biológicos e psicológicos e aumento de morbidade e mortalidade.

Os transtornos alimentares assumem um viés de distorção da imagem corporal, pois tanto na anorexia quanto na bulimia, ocorre uma preocupação excessiva com o peso e a forma física e o julgamento do tamanho do próprio corpo (THOMPSON, 1996).

Nessa mesma direção, Muris et al. (2005) consideram que, na atual sociedade, "ser magra" é uma condição altamente valorizada entre as mulheres, e "ser sarado" e musculoso é muito apreciado entre os homens. Segundo os autores, há evidências indicando que esses valores culturais estão relacionados com o ideal de imagem corporal e que já estão presentes no imaginário de crianças e adolescentes.

Esses transtornos, geralmente se manifestam na infância e na adolescência, onde as alterações de comportamento alimentar nestes períodos podem ser divididas em dois grupos. O primeiro é referente a aqueles transtornos que ocorrem prematuramente na infância e que representam alterações na relação da criança com a alimentação. Certas preocupações como com o peso excessivo ou a forma corporal não parecem estar ligadas a estas condições, mas podendo interferir de forma clara com o desenvolvimento do indivíduo. Por conseguinte, o segundo grupo de transtornos tem o seu aparecimento na maioria dos casos na adolescência, por ser uma fase de muitas

transformações e mudanças, e é constituído pelos transtornos alimentares propriamente ditos como a anorexia nervosa e a bulimia nervosa (APPOLINARIO E CLAUDINO, 2000).

Segundo Pires et al (2010), há uma maior incidência de fatores de risco para transtornos alimentares em jovens universitários, principalmente em acadêmicos de cursos da área da saúde, alguns onde considera-se que a aparência física é de grande importância, entre eles nutrição, educação física, enfermagem e medicina.

Segundo Pires et al (2010), o comportamento alimentar inadequado é frequente em universitários que apresentam relação conturbada com o alimento e o corpo e pode estar associado a fatores como mudança no estilo de vida, pressão psicológica e diminuição no tempo disponível para alimentação em decorrência da estrutura curricular e tempo para estudo. O comer transtornado, é uma terminologia utilizada pela American Psychiatric Association (2014), o qual consiste em todo espectro dos problemas alimentares, podendo incluir desde as simples dietas aos transtornos alimentares clássicos, onde neste conceito, também estão incluídas as práticas não saudáveis para controle do peso, tais como fazer jejum ou comer muito pouca comida, pular refeições, usar substitutos de alimentos como suplementos ou shakes, tomar remédios para emagrecer, entre outros.

Frente a este cenário, onde é possível perceber uma prevalência do desenvolvimento de transtornos alimentares em universitárias do sexo feminino, torna-se importante a investigação, discussão e posterior análise dos principais fatores de risco que podem estar influenciando no desenvolvimento de comportamentos alimentares transtornados nesse público.

2. Objeto da pesquisa

Investigar os comportamentos de risco associados ao desenvolvimento de transtornos alimentares em jovens universitárias da área da saúde, de modo a identificar quais os principais fatores que podem vir a influenciar no desenvolvimento destes.

3. Metodologia

A presente pesquisa consiste em um estudo do tipo transversal e teve a amostra selecionada por conveniência. Participaram do estudo 90 estudantes matriculadas, cursando entre 1º e 8º semestres, nos cursos de Tecnologia em Estética Cosmética, Bacharelado em Nutrição e Bacharelado e Licenciatura em Educação Física de uma universidade em São Paulo. Participaram apenas universitárias do sexo feminino,

considerando que segundo Melin e Araújo (2002), aponta-se maior incidência sobre o sexo feminino em se tratando de transtornos alimentares, entre 18 e 50 anos.

Como ferramenta foi utilizado o *Eating Attitudes Test* (EAT-26), teste de atitudes alimentares, contendo 26 perguntas sobre comportamento alimentar e imagem corporal, sendo o mesmo utilizado como indicativo de risco para o desenvolvimento de distúrbio alimentar, não sendo este utilizado isoladamente para diagnóstico de transtornos alimentares.

O EAT-26 consiste em um questionário de autopreenchimento, onde cada pergunta apresenta seis opções de resposta: sempre, muitas vezes, às vezes, poucas vezes, quase nunca e nunca. O cálculo para o escore positivo ou negativo é realizado por meio do somatório da pontuação atribuída a cada opção de resposta: sempre (3), muitas vezes (2), às vezes (1) e poucas vezes/quase nunca/nunca (0). Essa pontuação pode variar entre 0 e 78 pontos, porém para que o escore positivo seja diagnosticado o resultado do somatório das respostas deve ser igual ou superior a 21. Para as respostas dos 26 itens que tiveram percentuais maiores a 50%, isto é, escore positivo com frequência de mais da metade dos indivíduos, os questionamentos foram avaliados isoladamente.

Além das 26 perguntas, foram abordadas questões referentes a idade, peso e estatura, onde tais informações foram utilizadas para cálculo do IMC utilizando a fórmula $IMC = \text{peso (Kg)} / \text{estatura}^2$, possibilitando a verificação do estado nutricional das participantes, segundo classificação da OMS.

A aplicação do questionário ocorreu através da viabilização de um link para preenchimento online, disponível no site para questionários online *Survey Monkey*®. As participantes foram convidadas a participar e orientadas quanto ao objetivo do estudo, o caráter confidencial das respostas e a possibilidade de recusa na participação do estudo. O questionário ficou disponível para preenchimento de 17 de outubro a 10 de novembro de 2019.

A análise estatística foi feita através do programa *Survey Monkey*® para representação e caracterização da amostra em frequência, porcentagem e pontuação, representados por meio gráficos. Com relação a apresentação dos dados referentes ao IMC e idade das participantes, foram representados por meio de média, desvio padrão e porcentagem.

4. Resultados e discussão

A amostra foi composta por 90 universitárias do sexo feminino, sendo 54 estudantes (48,6%) do curso de Nutrição, 25 (27,77%) do curso de Estética e Cosmética e 11 (12,22%) do curso de Educação Física. Com relação a idade, a média foi de $29,15 \pm 9,16$ anos.

Considerando o Índice de Massa corpórea (IMC) autorreferido, a média foi de $23,47 \pm 3,90$ kg/m², classificando-se como eutróficas segundo a classificação da OMS (1995). Com relação a classificação geral, 65 participantes (72,22%), apresentaram-se em eutrofia, 3 participantes (3,33%) classificaram-se baixo peso suave, 18 (20%) foram classificadas com sobrepeso, 2 participantes (2,22%) foram classificadas com obesidade grau I e 2 participantes (2,22%) foram classificadas com obesidade grau II (Quadro 1).

Quadro 1. Classificação do estado nutricional segundo o Índice de Massa Corporal auto-referido. São Paulo, 2019.

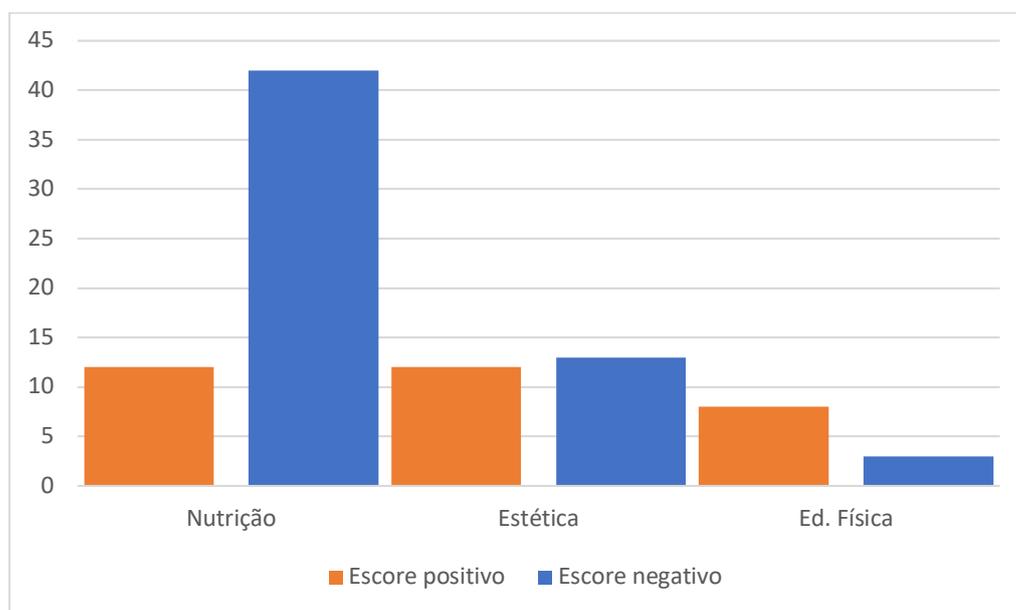
IMC (Kg/m²)	Classificação (OMS, 1995)	Total de participantes	%
<18,5	Baixo peso	3	3,33
18,5-24,99	Normal/eutrofia	65	72,22
25-29,99	Sobrepeso	18	20
30-34,99	Obesidade grau I	2	2,22
35-39,99	Obesidade grau II	2	2,22
>40	Obesidade grau III	0	0

Fonte: A autora, 2019.

De acordo com o questionário EAT-26, a pontuação foi avaliada segundo escore positivo (≥ 21 pontos), para comportamento de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares. Entre as 90 universitárias, 32 participantes (35,55%) apresentaram escore de pontuação ≥ 21 , e 58 (64,44%) apresentaram escore < 21 .

Considerando a pontuação por curso (gráfico 1), os cursos que apresentaram maior número de participantes com escore ≥ 21 pontos foi o de Educação Física (72,7%), seguido pelo de Estética e Cosmética (48%) e depois o de Nutrição (22,2%).

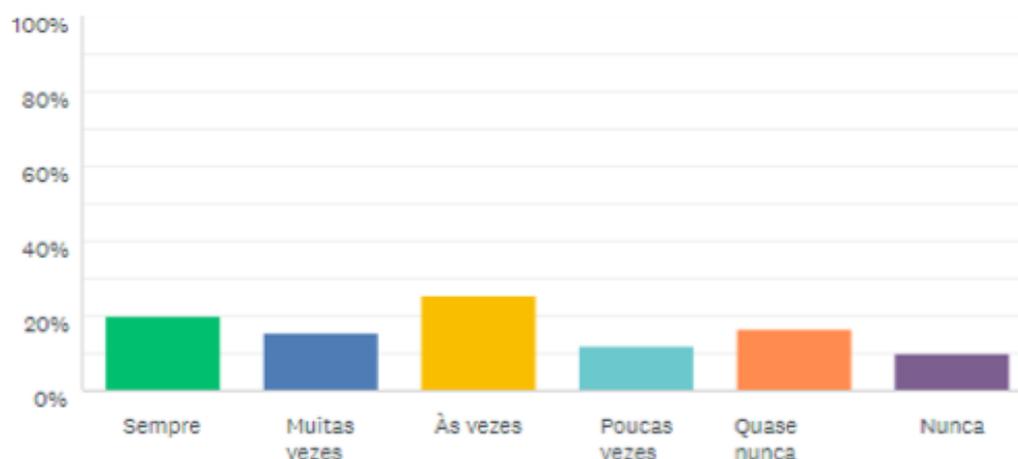
Gráfico 1. Resultado de pontuação do questionário EAT-26, das alunas dos cursos da área da saúde do Centro Universitário Senac. São Paulo, 2019.



Fonte: A autora, 2019.

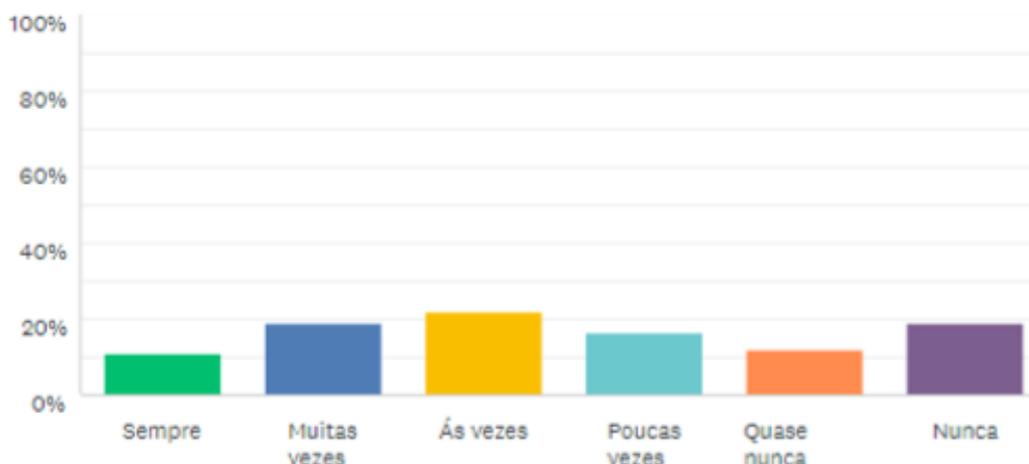
Analisando as respostas individualmente, as questões “Fico apavorado com a ideia de estar engordando” e “Preocupo-me com a ideia de haver gordura no meu corpo”, estão associadas a imagem e composição corporal. Considerando a primeira questão, a somatória das participantes com respostas escore positivo, consistiu em 55 estudantes (61,11%) e foi dividido segundo a frequência, como é possível observar no gráfico 2. Na questão “Preocupo-me com a ideia de haver gordura no meu corpo”, conforme representado pelo gráfico 3, a somatória de respostas com escore positivo correspondeu a 47 participantes (52,22%) e foi dividido segundo frequência.

Gráfico 2. Distribuição percentual referente a resposta ao questionamento “Fico apavorada com a ideia de estar engordando” entre as estudantes avaliadas. São Paulo, 2019.



Fonte: Survey Monkey, 2019.

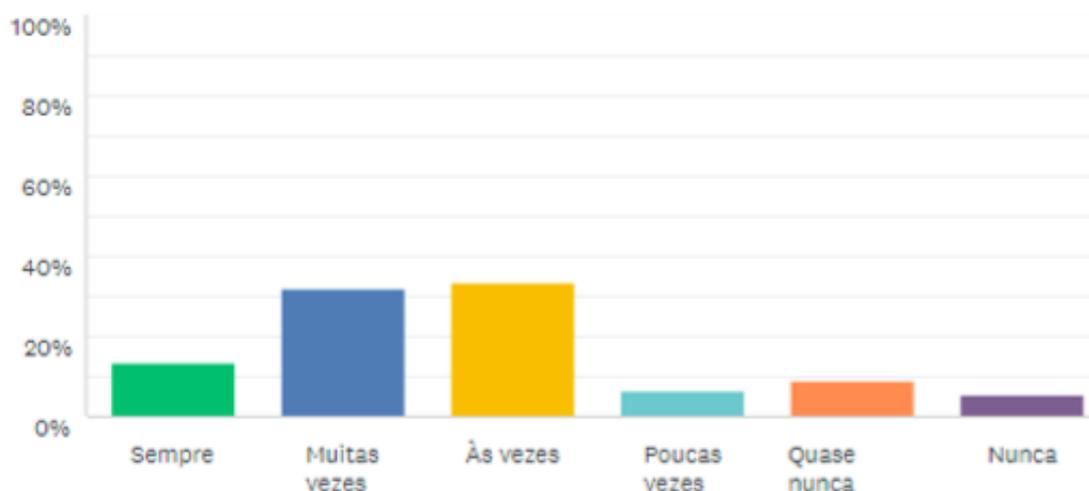
Gráfico 3. Distribuição percentual referente a resposta ao questionamento “Preocupo-me com a ideia de haver gordura no meu corpo” entre as estudantes avaliadas. São Paulo, 2019.



Fonte: Survey Monkey, 2019.

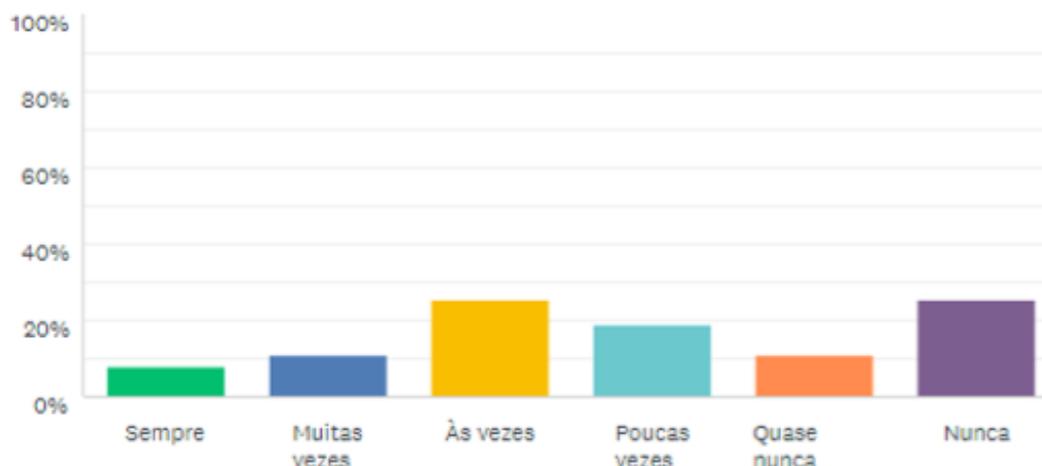
Com relação a respostas referentes a ingestão e comportamento alimentar, as questões “Sinto-me preocupada com os alimentos” e “Corto meus alimentos em pequenos pedaços” obtiveram resultados relevantes. Considerando a questão “Sinto-me preocupada com os alimentos” (gráfico 4), a somatória de participantes com respostas escore positivo correspondeu a 71 participantes (78,89%) e na questão “corto meus alimentos em pequenos pedaços” (gráfico 5), o total de respostas com escore positivo correspondeu a 50 participantes (55,56%). A frequência entre esses respondentes com escore positivo estão expressas no gráfico 4 e 5.

Gráfico 4. Distribuição percentual referente a resposta ao questionamento “Sinto-me preocupada com os alimentos” entre as estudantes avaliadas. São Paulo, 2019.



Fonte: Survey Monkey, 2019.

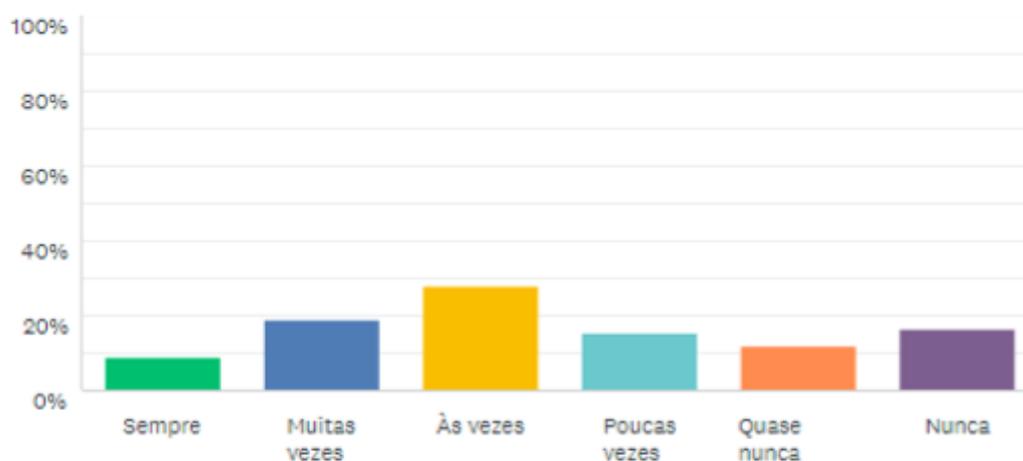
Gráfico 5. Distribuição percentual referente a resposta ao questionamento "Corto meus alimentos em pequenos pedaços" entre as estudantes avaliadas. São Paulo, 2019.



Fonte: Survey Monkey, 2019.

A relevância desses dados torna-se maior quando correlacionadas com os resultados obtidos na questão "Passo muito tempo pensando em comer" (gráfico 6), as quais vão na contramão das respostas anteriores, onde a somatória de respostas com escore positivo correspondeu a 50 participantes (51,02%).

Gráfico 6. Distribuição percentual referente a resposta ao questionamento "Passo muito tempo pensando em comer" entre as estudantes avaliadas. São Paulo, 2019.



Fonte: Survey Monkey, 2019.

Analisando os dados obtidos, ainda que o escore considerado de risco para desenvolvimento de transtornos alimentares, tenha sido apresentado por menos da

metade das estudantes participantes, analisando as questões individualmente, percebe-se que existe uma preocupação quanto a composição corporal, ainda que a média de estudantes se apresentam em eutrofia, conforme a classificação do Índice de massa corpórea.

Segundo Leal et al (2013), os comportamentos de risco para TA foram caracterizados principalmente pela presença dos sintomas clássicos (restrição alimentar, purgação e compulsão), mas também foram associados a diferentes características alimentares, como práticas menos graves de controle de peso, o "comer transtornado", além de significativa alteração na percepção da imagem corporal.

A preocupação com o corpo, pode ser considerado um fator de risco ao desenvolvimento de transtornos alimentares, a qual está diretamente relacionada ao padrão de beleza imposto pela sociedade atual, que corresponde a um corpo magro sem, contudo, considerar aspectos relacionados com a saúde e as diferentes constituições físicas da população (GAN et al, 2015).

Segundo Alvarenga, Dunker e Philippi (2020) apud Kilen et al (1993), a sociedade valoriza a atratividade e a magreza em particular, fazendo da obesidade uma condição altamente estigmatizada e rejeitada, além da associação da beleza, sucesso e felicidade com um corpo magro, levando as pessoas à prática de dietas abusivas e de outras formas não saudáveis de regular o peso.

Com relação aos resultados obtidos nas questões voltadas para ingestão e comportamento alimentar, apresentaram resultados significativos. Atualmente, tem sido destacado as dietas restritivas como fatores desencadeadores de desenvolvimento de transtornos alimentares não só restritivos, como anorexia e bulimia, mas também no transtorno alimentar compulsivo e ganho de peso, o que pode ser observado através dos dados analisados anteriormente. A mesma população que apresentou preocupação com a composição corporal, apresenta preocupação quanto aos alimentos ingeridos e concomitante ao pensamento contínuo em comer.

Relacionando com o que traz a literatura, segundo Pereira (2016), a adoção de dietas restritivas pode trazer malefícios psicológicos, metabólicos e no surgimento de transtornos alimentares. Os indivíduos praticantes de dietas preocupam-se de modo compulsivo com os alimentos que consomem, são mais vulneráveis a comer descontroladamente após muito tempo de restrição e tendem a possuir problemas emocionais como ansiedade e depressão.

Considerando essas questões, ainda que a maior parte da população não tenha apresentado o escore positivo no questionário EAT-26, indicativo de desenvolvimento

de transtornos alimentares, alguns comportamentos analisados podem ser considerados fatores risco, se avaliados individualmente. Segundo Garner (1982), as mudanças ocorridas com relação à percepção da alimentação e do peso, assim como comportamentos alimentares inadequados, podem ser identificadas antes mesmo de a doença se instalar, podendo assim intervir precocemente.

5. Conclusão

Levando em consideração os dados obtidos, é possível concluir que ainda que as estudantes participantes tenham em sua maioria apresentado escore abaixo da pontuação de corte, segundo o EAT-26, analisando as questões individualmente, é possível perceber uma tendência atual a comportamentos considerados de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares, tais como preocupação excessiva com o corpo e imagem, concomitante a hábitos alimentares transtornados, ainda que as mesmas se apresentem eutroficas, quanto a classificação de estado nutricional. Entretanto, vale ressaltar que os transtornos alimentares têm uma etiologia multifatorial e que necessitam de investigação detalhada e individual, para o efetivo diagnóstico.

6. Referências

ALVARENGA, Marle dos Santos, DUNKER, Karin Louise Lenz, PHILIPPI, Sônica Tucunduva. Transtornos alimentares e nutrição – da prevenção ao tratamento. São Paulo: Manole, 2020.

AMERICAN PSYCHIATRIC ASSOCIATION. **Manual diagnóstico e estatístico de transtornos mentais – DSM 5**. Editora Artmed, 2014.

APPOLINARIO, José Carlos; CORDÁS, Taki Anthanássios; CLAUDINO, Angelica Medeiros. Transtornos Alimentares. **Revista Brasileira de psiquiatria**. São Paulo, 2000.

BIGHETTI, Felicia. **Tradução de validação do Eating Attitudes Test (EAT-26) em adolescentes do sexo feminino na cidade de Ribeirão Preto [Tese]**. Ribeirão Preto, São Paulo: Universidade de São Paulo, Escola de Enfermagem de Ribeirão Preto, 2003.

CARVALHO, Renata Silva de, AMARAL, Ana Carolina Soares, FERREIRA, Maria Elisa Caputo. **Transtornos alimentares e imagem corporal na adolescência: uma análise da produção científica em psicologia**. Periódicos eletrônicos em psicologia. São Paulo, 2009.

CORDÁS, Taki Anthanássios; SALZANO, F. T.; RIOS, S. R. **Os transtornos alimentares e a evolução no diagnóstico e no tratamento**. In: PHILIPPI, S. T.; ALVARENGA, M. Transtornos alimentares: uma visão nutricional. São Paulo: Manole, 2004. p. 39-62.

DUNKER, Karin Louise Lenz, PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Hábitos alimentares de adolescentes com sintomas de anorexia nervosa. **Revista de nutrição, vol. 16**. Campinas, 2003.

GAN, Wy, NASIR, MTM. **Direct and indirect effects of sociocultural influences on disordered eating among Malaysian male and female university students. A mediation analysis of psychological distress.** *Appetite* 2011; 56(3):778-783.

GARNER, D.M., OLMSTED, M.P., BOHR, Y., GARFINKEL, P.E. The Eating Attitudes Test: psychometric features and clinical correlates. *Physiological Medicine*, v.12, p.871-878, 1982.

GONÇALVES, Juliana de Abreu; MOREIRA, Emilia Addison Machado; TRINDADE, Erasmo Benicio S. de M; FIATE, Giovanna Medeiros. **Transtornos alimentares na infância e na adolescência.** Florianópolis, 2012.

KNECHTEL, Maria do Rosário. **Metodologia da pesquisa em educação: uma abordagem teórico-prática dialogada.** Curitiba, 2014.

LEAL, Greisse Viero da Silva, PHILIPPI, Sonia Tucunduva, POLACOW, Viviane Ozores, CORDÁS, Táki Anthanássios, ALVARENGA, Marle dos Santos Alvarenga. **O que é comportamento de risco para transtornos alimentares em adolescentes?** *Jornal brasileiro de psiquiatria*, vol. 26. Rio de Janeiro, 2013.

MELIN, Paula, ARAÚJO, Alexandra. Transtornos alimentares em homens: Um desafio diagnóstico. **Revista Brasileira de Psiquiatria**, 24(3), 73-76. São Paulo, 2002.

MURIS, P. et al. **Biological, psychological, and sociocultural correlates of body change strategies and eating problems in adolescent boys and girls.** *Eating Behaviors*, v. 6, n. 1, p. 11-22, 2005.

Organização Mundial de Saúde – OMS. **Physical status: the use and interpretation of anthropometry.** Geneva. WHO, 1995. Disponível em: http://www.unu.edu/unupress/food/FNBv27n4_sup pl_2_final.pdf

PEDRINOLA, Filippo. Nutrição e transtornos alimentares na adolescência. **Revista Brasileira de Medicina**, 2012. V. 48, pg. 7.

PEREIRA, ANA. **Preocupação com o peso e prática de dietas por adolescentes.** *Acta Portuguesa de nutrição*, n. 66, p-14-18. Porto, 2016.

PIRES, Rafael, PINTO, José, SANTOS, Guilherme, SANTOS, Simoney, ZRAIK, Hicham, TORRES, Lucas, RAMOS, Moacir. Rastreamento da frequência de comportamentos sugestivos de transtornos alimentares na Universidade Positivo. **Revista de medicina**, 89 (2) ,115-123.

THOMPSON, J. K. **Body image, eating disorders and obesity: an integrative guide for assessment and treatment.** Washington, DC: American Psychological Association, 1996.

Aplicação do conceito de sustentabilidade em empreendimentos gastronômicos: o caso do restaurante Corrutela

Application of the concept of sustainability in gastronomic enterprises: the case of Corrutela restaurant

Ana Livia Miranda Miguel, Victor Ragazzi Isaac, Fernando Fernando Marcos de Oliveira, Bartira Marchioratto Daloia

Centro Universitário SENAC- Campos Do Jordão

Departamento de Gastronomia - Tecnologia em Gastronomia

analivia_miranda@yahoo.com.br, victor.risaac@sp.senac.br, fernando.moliveira@sp.senac.br, bartira.mdaloia@sp.senac.br

Resumo.

O setor de alimentos e bebidas tem parcela significativa na geração de resíduos sólidos, principalmente orgânicos, que afetam o meio ambiente, aumentando a preocupação dos restaurantes em adotarem práticas que abrangem os três pilares da sustentabilidade: social, econômico e ambiental. O objetivo da pesquisa é analisar a aplicação dos conceitos de sustentabilidade em um empreendimento gastronômico, verificando se tal prática oferece vantagens competitivas para o restaurante em questão. Por meio de um estudo de caso junto ao restaurante Corrutela, em São Paulo, foi realizada uma pesquisa qualitativa, de caráter descritivo/explicativo. Como conclusão, foi possível perceber que a sustentabilidade pode ser uma vantagem competitiva para restaurantes desde que a mesma seja aplicada pelo tripé social, ambiental e econômico.

Palavras-chave: Sustentabilidade; Gastronomia; Vantagem Competitiva; Estudo de Caso. Restaurante Corrutela.

Abstract.

The food and beverage sector has a significant share in the generation of solid waste, mainly organic, which affects the environment, increasing the concern of restaurants in adopting practices that encompass the three pillars of sustainability: social, economic and environmental. research is to analyze the application of sustainability concepts in a gastronomic enterprise, verifying if this practice offers competitive advantages for the restaurant in question. Through a case study at the restaurant Corrutela, in São Paulo, a qualitative research was carried out, with a descriptive / explanatory character. As a conclusion, it was possible to see that sustainability can be a competitive advantage for restaurants as long as it is applied by the social, environmental and economic tripod.

Key words: Sustainability; Gastronomy; Competitive advantage; Case study. Corrutela Restaurant.

1. Introdução

Por definição, restaurante é o espaço destinado ao preparo e serviço de alimentos e bebidas, estando de acordo com sua tipologia/conceito propostos. Dentro deste aspecto, o restaurante deve atender a demanda de seu público-alvo, seja atendendo uma necessidade ou gerando tal demanda. Um restaurante gastronômico, definido por possuir a figura de um chefe renomado e/ou pelo cardápio exclusivo ofertado, tende a gerar uma demanda do público pelo seu produto por diversos fatores, como *status*, ambiente, clima, cardápio, curiosidade, preço, chefe de cozinha e estilo de serviço (FONSECA, 2014).

Dados trazidos pelo IBGE (POF, 2018) apontam que os brasileiros atualmente gastam cerca de 32,8% da renda mensal com alimentação fora do lar (AFL). A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL, 2019), aponta que o setor de alimentos e bebidas no Brasil cresceu cerca de 4,3% no ano de 2018, abrangendo mais de 1 milhão de estabelecimentos, gerando 300 mil empregos diretos.

Devido ao crescimento demasiado do setor, diversos estudos recentes buscam analisar o impacto ambiental gerado por esses estabelecimentos no Brasil. Junior (2008) e Silva (2012) mostram como restaurantes na cidade de Santos (SP) e na região do Vale do Paraíba influenciam na poluição do meio ambiente através da geração de resíduos sólidos, analisando o fenômeno pela ótica do consumo, manipulação e descarte da matéria prima utilizada nos estabelecimentos estudados. É afirmado em ambos estudos que os restaurantes influenciam significativamente no meio ambiente, sendo importante a aplicação de práticas sustentáveis a fim de reduzir tais impactos.

Jacobi e Besen (2011) analisam de forma aprofundada o manejo dos resíduos sólidos gerados na Região Metropolitana de São Paulo, responsável por cerca de 10% de todo resíduo sólido domiciliar coletado no país, além dos resíduos gerados por estabelecimentos comerciais, hospitalares, entre outros. Já Venzke (2001) traz a análise da Produção Mais Limpa (PML) como recurso para a otimização da atividade produtiva de um restaurante, tendo em vista a oportunidade de crescimento econômico.

Conforme mostrado por Silva (2012), o maior agente de poluição ambiental relacionado aos resíduos sólidos são os de matéria orgânica, pois seu descarte incorreto afeta os lençóis freáticos, o solo e libera gases contribuintes para o efeito estufa. É inevitável a parcela de participação na geração desses resíduos por parte do setor de alimentos e bebidas no Brasil, já que "geram resíduos sólidos com variável

composição física, que contribuem para a problemática de geração de resíduos sólidos no Brasil e no mundo” (SILVA, 2012).

Tais fatores geraram uma pressão do mercado consumidor por oferta de produtos que seguissem práticas sustentáveis em toda cadeia produtiva, alterando assim a ótica econômica dos restaurantes para que estes adotassem a sustentabilidade como pilar organizacional. A sustentabilidade em si é definida pela capacidade de utilização dos recursos naturais do planeta, atendendo as demandas sociais, econômicas e ambientais da sociedade, sem comprometer a disponibilidade desses recursos para as gerações futuras (BATISTA, 2005). Elkington (2001), apresenta três visões que constituem a sustentabilidade na gastronomia. A ambiental/ecológica que está preocupada com a preservação do meio ambiente em si, a econômica que alinha aumento de vantagens competitivas dos restaurantes com a prática da preservação ambiental e por fim o social, que diz respeito aos valores sociais e culturais que os alimentos possuem.

Na atualidade, poucos estudos abordam a utilização da sustentabilidade como recurso de vantagem competitiva em restaurantes. Dessa maneira, torna-se interessante compreender como a prática da sustentabilidade pode influenciar no ganho de vantagens competitivas dos estabelecimentos de alimentos e bebidas no Brasil.

O objetivo deste estudo é analisar a aplicação dos conceitos de sustentabilidade em um empreendimento gastronômico, verificando se tal prática oferece vantagens competitivas para o restaurante em questão. Para tanto, a metodologia utilizada é de estudo de caso, utilizando da pesquisa qualitativa e descritiva/explicativa, tendo como objeto de estudo o restaurante gastronômico Corrutela, localizado na cidade de São Paulo.

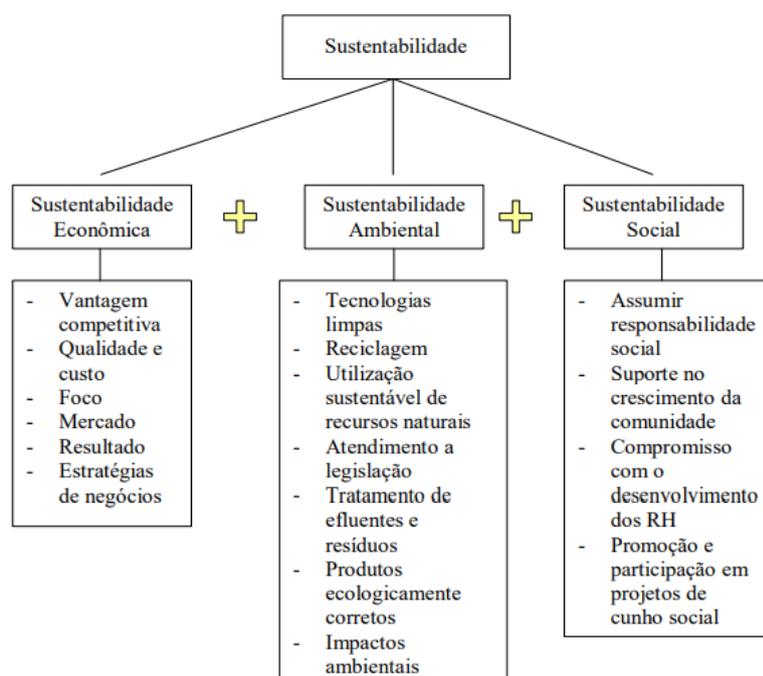
2. REFERENCIAL TEÓRICO

O desenvolvimento sustentável tem por definição a utilização dos recursos naturais do planeta para satisfazer as necessidades atuais da humanidade, sem esgotá-los para as gerações futuras (CASTELNOU, 2008). Tal ação é capaz de “transformar vantagens comparativas em vantagens competitivas” (BATISTA, 2005, p. 16). A sustentabilidade abrange diversos pilares, sendo o principal o tripé social, econômico e ambiental, em que a empresa deve prezar pela equidade social do local inserido, alinhar a obtenção do lucro com a preservação ambiental e buscar alternativas que não agridam o meio ambiente em si (ELKINGTON, 2001). Há ainda outros dois pilares da sustentabilidade, o cultural, responsável pela valorização e continuidade das tradições culturais da

sociedade, e espacial, a qual cabe promover um equilíbrio entre as populações rurais e urbanas (CORAL, 2002).

Dessa maneira, a sustentabilidade pode ser trazida para o contexto empresarial, em que “uma empresa pode ser considerada sustentável se atender os critérios de ser economicamente viável, ocupar uma posição competitiva no mercado, produzir de forma que não agrida o meio ambiente e contribuir para o desenvolvimento social da região e do país onde atua.” (CORAL, 2002, p. 47). A autora ainda traz um esquema representativo desses três pilares, conforme ilustra a Figura 1 a seguir.

Figura 1- Pilares da sustentabilidade empresarial



Fonte: CORAL, 2002, p.129

Outro estudo da área relaciona a sustentabilidade empresarial com a utilização do método de logística reversa, o qual consiste em “operações relacionadas com a reutilização de produtos e materiais, englobando todas as atividades logísticas de coletar, desmontar e processar produtos e/ou materiais e peças usadas a fim de assegurar uma recuperação sustentável” (SHIBAO *et. Al.*, 2010, p.4). Noutra esfera, a logística reversa também é apresentada como uma política pública de instrumento econômico social, importante a ser adotada pelas empresas, ao passo que tem suas ações necessárias, por parte da empresa no processo de logística reversa, delimitada pela lei 12.305 (BRASIL, 2010). Dessa maneira, percebe-se que a logística reversa aplicada a empresas não engloba em profundidade o tripé da sustentabilidade retratada por Coral (2002), mas ainda assim é um recurso a ser utilizado por

empresas que buscam destaque no mercado por relacionar a imagem da empresa a práticas sustentáveis.

De acordo com o exposto, observa-se que uma empresa possui responsabilidade social para com a comunidade na qual está inserida, englobando funcionários, consumidores, fornecedores, parceiros, concorrentes, proprietários, pessoas afetadas direta ou indiretamente pelas ações da empresa, independente do porte de pequena, média ou grande empresa (OLIVEIRA, 1984). Para o autor, a responsabilidade social define-se como “a capacidade de a empresa colaborar com a sociedade, considerando seus valores, normas e expectativas para o alcance de seus objetivos” (OLIVEIRA, 1984, p. 205), desconsiderando as obrigações legais da empresa como parte da responsabilidade social, já que tais obrigações são partes exigidas para implementação da empresa, e não um recurso para construção do *brading* da empresa. Para Borba (2005, apud. PESSANHA GOMES; TORTATO, 2011, p. 35) “a responsabilidade social da empresa serviria como um meio para o alcance de melhor desempenho financeiro”.

Por outro lado, é importante ressaltar que vantagem competitiva de uma empresa está relacionada a criação de valor para se obter desempenho superior perante seus concorrentes, fazendo parte da estratégia organizacional a qual a empresa se baseia (BRITO; BRITO, 2012). Para adquirir estes ganhos perante os concorrentes, a empresa faz uso de certos recursos, podendo esses serem tangíveis (ex: balanço financeiro) ou intangíveis (ex: recursos humanos), sendo determinantes para que se obtenha destaque no mercado. Alguns autores apontam a existência de diversos recursos, classificando-os de diferentes maneiras, como recursos organizacionais e tecnológicos por exemplo. Há ainda o tipo de recurso raro, o qual não é encontrado com facilidade entre os concorrentes ou é exclusivo de determinada empresa (SALAZAR *et. Al.*, 2016). Tais recursos agregam valor à empresa, e desde que sejam capazes de gerar possibilidades de mercado e/ou proteger contra eventuais ameaças, possibilitam alavancar vantagens perante os concorrentes.

Salazar *et al.*(2016) defendem que há um mercado de recursos existentes, e que cabe a empresa saber captá-los e transformá-los em valores agregados a ela. Já Dierickx e Cool (1989, apud. SALAZAR *et. al.*, 2016) contestam em parte essa ideia, defendendo que certos recursos partem internamente da empresa, utilizando como exemplo a reputação da mesma. Esses autores afirmam ainda que esse tipo de recurso gerado internamente é o que garante a singularidade da empresa no mercado em que atua.

Dessa maneira, pode-se relacionar a sustentabilidade como recurso para vantagem competitiva em empresas. Devido ao crescimento da procura de investidores por

empresas sustentáveis, a Bolsa de Valores de São Paulo (BOVESPA), criou o Índice de Sustentabilidade Empresarial (ISE), que tem por missão segundo Pessanha Gomes e Tortato (2011, p. 4):

[...] ser composto por empresas que se destacam em responsabilidade social, em sustentabilidade no longo prazo e em estímulo a práticas sustentáveis por parte das demais empresas. A Bovespa apresenta algumas vantagens para as empresas que aderirem ao ISE. Dentre estas, citam-se: (a) ser reconhecida pelo mercado como empresa que atua com responsabilidade social corporativa; (b) ser reconhecida como empresa com sustentabilidade no longo prazo; (c) e ser reconhecida como empresa preocupada com o impacto ambiental das suas atividades.

Pessanha Gomes e Tortato (2011) ainda concluem em seu estudo que o índice ISE gera retorno semelhante a outros índices de ações, como o Índice Bovespa (IBOV) e o Índice de Ações com Governança Corporativa Diferenciada (IGC). Ademais, de acordo com Macedo (2012, p.4), uma empresa é capaz de agregar valor próprio ao criar iniciativas voluntárias sustentáveis, as quais geram ganhos tangíveis e intangíveis.

Ademais, em específico às empresas do setor de alimentos, diversos estudos (ex. POSPISCHEK et al., 2014; PUNTEL; MARINHO, 2015; FABRIM; CONTO, 2020; STRASBURG; JAHNO, 2017) têm demonstrado a importância de práticas sustentáveis no cotidiano organizacional. Nesse sentido, a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura – FAO, ressalta que somente em 2019, 931 milhões de toneladas foram desperdiçadas no mundo. Nesse processo a FAO estima que os estabelecimentos do setor de alimentação desperdiçam cerca de 5%, que somadas aos desperdícios existentes na cadeia, totalizam 11% (FAO, 2019). Nesse sentido, em sua pesquisa Pospishek et al., 2017, demonstram, por meio de uma pesquisa quantitativa, realizada junto a 18 restaurantes da cidade do Rio de Janeiro, que a maior parte da origem de descarte de alimentos nos estabelecimentos de alimentação (75%) está vinculado ao processo pós-produção, sendo que em 37,5% dos estabelecimentos observados não há consciência sustentável acerca dos alimentos. Noutra esfera os autores destacam que todos os restaurantes se preocupam com o óleo de fritura após este ser utilizado, repassando o mesmo para empresas terceirizadas que utilizam para produção de sabão e outros subprodutos. Noutra esfera, no estudo conduzido por Fabrim e Conto (2020), foi observado que as ações sustentáveis de estabelecimentos gastronômicos têm um grande impacto na cadeia produtiva, podendo influenciar em ganhos sociais, ambientais e econômicos para todos atores que fazem parte da rede.

3. Metodologia

A metodologia utilizada é de estudo de caso, utilizando da pesquisa qualitativa e descritiva/explicativa. De acordo com Godoy (1995), a pesquisa qualitativa se caracteriza pela obtenção de dados a partir da proximidade do autor com a situação estudada, sendo esses dados descritivos de uma situação, lugar ou pessoa, diferentemente da pesquisa quantitativa, a qual gera resultados estatísticos em torno do estudo.

A pesquisa descritiva, segundo Raupp e Beuren (2006), caracteriza-se pela observação e análise de uma determinada situação, sem que o autor interfira nos resultados obtidos, apenas descrevendo as características do fenômeno estudado. Já a pesquisa explicativa tem por objetivo descrever os fatores que interferem na ocorrência do fenômeno em estudo, buscando a razão da existência do fenômeno.

Ademais, nos apoiaremos em um estudo de caso único, utilizado em pesquisas que buscam explicar o porquê e como o fenômeno estudado acontece, principalmente quando a conexão entre o contexto e o fenômeno não estiverem evidentes em sua ocorrência, sendo o evento estudado preferencialmente um caso contemporâneo (YIN, 2015).

O objeto de estudo foi o restaurante gastronômico Corrutela, localizado na cidade de São Paulo, o qual foi classificado com 3 estrelas na avaliação da The Sustainable Restaurant Association (SRA), uma organização que visa a intersecção da indústria de foodservice e o movimento de comida sustentável. Baseado nos três pilares *Sourcing, Society & Environment* (recursos, sociedade e meio ambiente), a organização promove uma classificação equivalente a estrelas Michelin (de 1 a 3) para estabelecimentos que seguem o conceito de sustentabilidade. O restaurante Corrutela possui à frente dos negócios o chefe de cozinha César Costa, um dos sócios e responsável pela gestão da cozinha. A pesquisa ocorreu em novembro do ano de 2019, de maneira presencial, no espaço do salão do restaurante Corrutela. O chef César Costa foi entrevistado por cerca de 40 minutos, por meio de um questionário aberto, no qual o chef pode dissertar acerca das questões. Ademais, a entrevista foi gravada e o chef consentiu para que os dados fossem utilizados nesse estudo. Em adição, realizamos a triangulação dos dados levantados por meio da aplicação do questionário, com dados secundários obtidos por meio digital em revistas e jornais que realizaram reportagens sobre o estabelecimento. A realização da triangulação de dados possibilita uma maior confiabilidade aos achados na pesquisa de campo (BASSO JUNIOR et al., 2016).

Em complemento, a fim de observarmos se a aplicação da sustentabilidade como diferencial para alavancar vantagem competitiva no mercado, desenvolvemos um questionário a ser aplicado junto com o objeto de pesquisa. Na Tabela 2 apresentamos os a base teórica e as questões utilizadas para elaborar o questionário.

Tabela 2 - Matriz de amarração.

Aspectos teóricos	Questões	Autores
Três pilares da sustentabilidade	-A base da sustentabilidade consiste nos 3 pilares bases social, econômico e ambiental, além de possuir os pilares cultural e especial. De que maneira o restaurante atua para atender esses pilares?	(CORAL, 2002; ELKINGTON, 2001)
Benefícios e barreiras envolvidos na aplicação de práticas sustentáveis	-Quais benefícios financeiros o restaurante possui ao adotar a sustentabilidade? Quais outros benefícios e barreiras envolvidos na aplicação de práticas sustentáveis em um estabelecimento de alimentos e bebidas?	(PUNTEL; MARINHO, 2015)
Influência das ações tomadas no estabelecimento no ambiente que está inserido	-É perceptível a influência do Corrutela em sua rede de negócios? (região que está inserido, concorrentes/parceiros, produtores, fornecedores, clientes, funcionários)	(LOPES, 2012)
Adoção de ações sustentáveis	-O consumo de proteína animal é visto como um dos fatores que mais prejudicam o meio ambiente (principalmente de carne bovina). Como é trabalhado o desenvolvimento do cardápio em relação a escolha de proteínas animais a serem utilizadas?	(CORAL, 2002; ELKINGTON, 2001)
Responsabilidade social como geradora de vantagem competitiva	-A sustentabilidade em si é pensada como um recurso para alcançar vantagem competitiva no mercado nacional?	(COSTA, 2012)
Necessidade da existência de certificações que comprovem a credibilidade da empresa	-Quais outras certificações, que não do SRA são adotadas pelo restaurante?	(MONFORTE, 2007)
Adoção do SRA pelo estabelecimento	-Como é a relação do restaurante com a SRA (The Sustainable Restaurant Association)? -Existe um monitoramento/fiscalização da organização (documentação/certificação)? Como é feito a associação do empreendimento à ela?	(CORAL, 2002; ELKINGTON, 2001)
Ambiente institucional e sustentabilidade (governo)	-Existem bases governamentais para a aplicação de práticas sustentáveis em restaurantes?	(RABELO; LIMA, 2007)
Ambiente mercadológico e sustentabilidade (consumidores)	-Qual a percepção/aceitação do público (clientes) em relação ao conceito do restaurante?	(FIGUEIREDO et al., 2009)
Implantação do negócio aplicado a sustentabilidade	-Como foi realizada a implantação do Corrutela? -Como se deu a elaboração do Plano de Negócio do Corrutela?	(CORAL, 2002; ELKINGTON, 2001)

Fonte: autores.

4. Análise de resultados

A entrevista junto ao Chef de Cozinha se deu no restaurante. Em um primeiro momento buscamos compreender como se deu a abertura do restaurante, a fim de se observar se a sustentabilidade sempre foi algo que o estabelecimento buscou praticar, a fim de agregar valor ao negócio (BRITO; BRITO, 2012). Conforme respondido pelo entrevistado, a adoção da sustentabilidade por parte do estabelecimento se deu desde o início de seu funcionamento, no qual se buscou alinhar o negócio junto a vivências profissionais internacionais e pessoais que o chefe previamente obteve. Pela concepção de negócios, utilizar práticas sustentáveis desde o início do negócio, possibilita um ganho de vantagem competitiva ao restaurante, ao passo que a marca tem agregado como valor a preocupação e aplicação de práticas sustentáveis (GOMES; TORTATO, 2011; BERLATO et al., 2016).

Noutra esfera, o entrevistado aponta que o restaurante se preocupa em aplicar os três pilares da sustentabilidade. Em um primeiro momento o entrevistado apresenta que se preocupa com a questão ambiental, conforme exposto no trecho a seguir *“Em relação a fornecedores nós só trabalhamos com aqueles que produzem insumos orgânicos e que estejam localizados próximos da cidade de São Paulo, reduzindo o consumo de gasolina”*. Esses dados são confirmados pelas informações divulgadas no portal digital *“catraca livre”*, que aponta que o restaurante Corrutela, realiza outras ações voltadas a sustentabilidade ambiental, tal como adoção de energia solar, além de possuir uma área exclusiva para realizar a higienização das louças do estabelecimento, reduzindo a utilização de detergentes e outros insumos que impactam negativamente no meio ambiente. Nesse sentido, segundo Daniel e Aguiar (2014), a prática de ações ambientais sustentáveis agrega valor não só a curto prazo para a marca, mas também a longo prazo, ao passo que possibilita que a empresa desenvolva estratégias junto ao mercado consumidor que favorecem ganhos competitivos. Ademais o é citado pelo entrevistado que a questão social também impacta na escolha de seus *stakeholders* (GAVRONSKI; FLORIANO, 2013), ao passo que o restaurante busca trabalhar com pequenos fornecedores locais. Segundo Gavronski e Floriano (2013), a escolha dos parceiros que farão parte da cadeia produtiva local é de extrema importância no impacto social, ao passo que auxiliam na prática de ações e atividades voltadas para responsabilidade social corporativa, tendo no caso do restaurante Corrutela se traduzido na adoção de parcerias com pequenos fornecedores locais. Por fim, ressalta que *“há uma vantagem econômica por se trabalhar com os produtores locais”* ao passo que os mesmos conseguem atender as demandas do restaurante realizando transações comerciais de baixo preço, vinculado

a sazonalidade dos insumos. Por fim, o entrevistado declara que “ao se comprar de pequenos produtores ele está apoiando a sociedade local”, ajudando, portanto, no desenvolvimento econômico e social de determinada região (PORTILHO et al., 2011). O entrevistado também ressalta que a adoção da sustentabilidade impactou na escolha e no desenvolvimento do modelo de negócio do restaurante. Nesse sentido, Barbieri et al. (2010) apontam que ao se aderir a sustentabilidade no contexto organizacional, a empresa acaba por adotar com mais frequência inovações, ao passo que precisa desenvolver novos processos, produtos e serviços que atendam as práticas das atividades e ações sustentáveis realizadas pelo estabelecimento. No restaurante Corrutela, isso se reflete no desenvolvimento de um cardápio diferenciado, que foi formulado com preocupações de sustentabilidade ambiental, ao passo que somente 10% do cardápio contempla carnes bovinas e suínas, sendo o restante das proteínas voltadas para peixes e frutos do mar.

No que se refere ao relacionamento que o restaurante tem com o SRA, o entrevistado aponta que anualmente é aplicado um teste com dezoito tópicos junto ao estabelecimento, a fim de acompanhar a aplicação das medidas de sustentabilidade. Em complemento, também se ressalta que não há barreiras para se aplicar a sustentabilidade no restaurante, apenas sendo trabalhoso o início de sua execução, mas que em longo prazo a adoção dessas práticas ajudou na diminuição de custos intraorganizacionais. Como exemplo, o entrevistado cita a utilização da composteira no estabelecimento, que acaba diminuindo os custos com lixo que são altos na cidade de São Paulo. Estas informações são demonstradas também por Fecarotta (2018), que aponta a utilização do estabelecimento de composteiras para diminuir custos e reduzir no impacto ambiental gerado pelo restaurante. Segundo Ismael et al. (2013), Peixoto e Fernandes (2016) e Wagner (2017), a utilização de práticas sustentáveis, como adoção de composteiras, auxilia não só a reduzir o impacto ambiental gerado pelo restaurante (ex. diminuição da poluição das águas, solo, e gases responsáveis pelo efeito estufa), mas também na diminuição de custos e na gestão do *branding* da empresa, que consegue ser ainda mais vinculada a preocupação ambiental e sustentável, favorecendo agregação de valor por parte da marca. Por outro lado, o entrevistado ressalta que a aplicação de atividades sustentáveis por parte do restaurante Corrutela impacta na rede de negócios em que a empresa está inserida, seja nos seus concorrentes, nos seus fornecedores ou nos seus clientes. Por fim, o entrevistado aponta que no setor ainda faltam regras que delimitem se o restaurante possui ou não atividades sustentáveis, aplicando assim o conceito de sustentabilidade de forma plena.

5. Conclusão

O objetivo desta pesquisa se concentrou em analisar a aplicação dos conceitos de sustentabilidade em um empreendimento gastronômico, verificando se tal prática oferece vantagens competitivas para o restaurante em questão. Por meio de um estudo de caso junto ao restaurante Corrutela, em São Paulo, podemos observar que a aplicação de atividades e ações sustentáveis no restaurante possibilitaram a agregação de valor à marca do estabelecimento, além de trazer vantagens competitivas perante concorrentes que não se utilizam da sustentabilidade. Ademais, também observamos que a utilização da sustentabilidade no contexto organizacional dos restaurantes possibilita a redução de custos aliada a diminuição da poluição causada pelo restaurante junto ao meio ambiente. No contexto social, a adoção do tripé da sustentabilidade possibilita a realização de parcerias com pequenos fornecedores locais que conseguem fornecer insumos em quantidade e qualidade ao estabelecimento, favorecendo o desenvolvimento de produtos e serviços superiores ao estabelecimento e o desenvolvimento econômico e social dos pequenos fornecedores locais. Outro achado importante encontrado nos resultados está vinculado à falta de um modelo teórico que defina com clareza sobre quais ações um restaurante deve adotar para ser considerado sustentável de fato. Com isto, como sugestão de estudo futuro, apontamos a possibilidade de se desenvolver um modelo teórico que pudesse ser aplicado junto aos restaurantes e utilizado como referencial para observar se o restaurante é ou não sustentável. Ademais, ressaltamos que este estudo possuiu algumas limitações. A primeira está vinculada a estratégia metodológica adotada por nós. O estudo de caso único acaba dificultando a sistematização dos resultados, por retratar uma pequena parcela da população estudada. Diante disso, para estudos futuros sugerimos a adoção de um estudo quantitativo que consiga refletir de forma mais abrangente sobre o fenômeno estudado. Outra limitação foi vinculada à triangulação de dados. Não foi possível acessar documentos internos do restaurante estudado, dificultando a triangulação de dados de uma forma efetiva.

Por fim, ressaltamos que este estudo traz contribuições gerenciais e teóricas. As teóricas estão vinculadas ao complemento de outros estudos (POSPISCHEK et al., 2014; PUNTEL; MARINHO, 2015; VASCONCELLOS et al., 2017), apresentando como a adoção de ações e práticas sustentáveis impacta na obtenção de vantagens competitivas e agregação de valor do restaurante. Já em relação à contribuição gerencial, este estudo propicia o acesso a novos conhecimentos acerca da importância de gestores adotarem práticas sustentáveis em seus restaurantes.

6. Referências

ABRASEL, acessado em 30 de novembro de 2019, pelo link <<https://abrasel.com.br/abrasel/perfil-da-abrasel/>>.

BARBIERI, José Carlos et al. Inovação e sustentabilidade: novos modelos e proposições. **Revista de Administração de Empresas**, v. 50, n. 2, p. 146-154, 2010.

BATISTA, Eliezer. **Caminhos da Sustentabilidade no Brasil** / Eliezer Batista, Roberto Cavalcanti, Marco Antonio Fujihara, apresentação de Stephan Schmidheiny. – São Paulo: Terra das Artes Editora, 2005.

BERLATO, Larissa Fontoura; SAUSSEN, Fabiane; GOMEZ, Luiz Salomão Ribas. A sustentabilidade empresarial como vantagem competitiva em Branding. **DAPesquisa**, v. 11, n. 15, p. 024-041, 2016.

BRASIL. **Política Nacional de Resíduos Sólidos** - Lei nº 12.305. 2010

BRITO, Renata Peregrino de; BRITO, Luiz Artur Ledur. Ventaja competitiva, creación de valor y sus efectos sobre el desempeño. **Revista de Administração de Empresas**, v. 52, n. 1, p. 70-84, 2012.

BRITO, Renata Peregrino; BRITO, Luiz Artur Ledur. Vantagem competitiva e sua relação com o desempenho: uma abordagem baseada em valor. **Revista de Administração Contemporânea**, v. 16, n. 3, p. 360-380, 2012.

CASTELNOU, Antonio Manuel Nunes. Por uma cidade sustentável. **EDUCAÇÃO AMBIENTAL**, 2008.

CORAL, Eliza et al. **Modelo de planejamento estratégico para a sustentabilidade empresarial**. 2002.

DANIEL, Rafael Heneique Martins Antonio; AGUIAR, Kátia Cristina Alberto. Sustentabilidade. O Ciclo do Sucesso: Responsabilidade Social, Econômica e Ambiental Como Vantagem Competitiva. **Revista de Ciências Gerenciais**, v. 18, n. 28, 2014.

ELKINGTON, John. **Canibais com garfo e faca**. Tradução: Patrícia Martins Ramalho. São Paulo: Makron Books, 2001.

FABRIM, Carin Fernanda; DE CONTO, Suzana Maria. A SUSTENTABILIDADE COMO CRITÉRIO PARA A SELEÇÃO DE RESTAURANTES. **Revista Eletrônica de Administração e Turismo-ReAT**, v. 14, n. 2, p. 43-62, 2020.

FIGUEIREDO, Gabriela Negrão; ABREU, Regilane Lacerda; LAS CASAS, Alexandre Luzzi. Reflexos do Índice de Sustentabilidade Empresarial (ISE) na imagem das empresas: uma análise do consumidor consciente e do marketing ambiental. **Pensamento & Realidade**, v. 24, n. 1, 2009.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**/Marcelo Traldi Fonseca. – 7ª ed. Rev. Atual. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

FOODSERVICE TEM CRESCIMENTO DE 4,3%. **ABRASEL**. Disponível em: <<https://ba.abrasel.com.br/noticias/noticias/foodservice-tem-crescimento-de-4-3/>>. Acessado em: 25/05/2021.

GAVRONSKI, Iuri; FLORIANO, Roselenir. Responsabilidade social corporativa: alinhando sustentabilidade na cadeia de suprimentos e vantagem competitiva. **Revista Acadêmica São Marcos**, v. 3, n. 2, p. 123-140, 2013.

GODOY, Arlida Schmidt. Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades. **Revista de administração de empresas**, v. 35, n. 2, p. 57-63, 1995.

GOMES, Frederico Pessanha; TORTATO, Ubiratã. Adoção de práticas de sustentabilidade como vantagem competitiva: evidências empíricas. **Revista Pensamento Contemporâneo em Administração**, v. 5, n. 2, p. 33-49, 2011.

IBGE, acessado em 19 de novembro de 2019, pelo link <<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/10448-ibge-inicia-a-pesquisa-de-orcamentos-familiares-pof-2017-2018>>.

ISMAEL, Luara Lourenço et al. Avaliação de composteiras para reciclagem de resíduos orgânicos em pequena escala. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v. 8, n. 4, p. 5, 2013.

JACOBI, Pedro Roberto; BESEN, Gina Rizpah. Gestão de resíduos sólidos em São Paulo: desafios da sustentabilidade. **Estudos avançados**, v. 25, n. 71, p. 135-158, 2011.

JUNIOR, Arnaldo Newton de Aguiar Lafuente. Resíduos sólidos em restaurante comercial: um estudo de caso na cidade de Santos/SP. **Revista de tecnologia aplicada**, v. 1, n. 2, p. 44-61, 2012.

MACEDO, F. et al. O Valor do ISE: principais estudos e a perspectiva dos investidores. **São Paulo: BM&fbovespa**, 2012.

OLIVEIRA, José Arimatés de. Responsabilidade social em pequenas e médias empresas. **Revista de Administração de Empresas**, v. 24, n. 4, p. 203-210, 1984.

PEIXOTO, Alan Amorim; FERNANDES, Juliana Gonçalves. **Utilização da Técnica de Compostagem: uma proposta para destinação final dos resíduos orgânicos gerados em um restaurante universitário**. Rio de Janeiro, 2016.

PESQUISA DE ORÇAMENTO FAMILIARES – POF, **IBGE**. Disponível em <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/educacao/9050-pesquisa-de-orcamentos-familiares.html>>, acessado em: 25/05/2021.

PESSANHA GOMES, Frederico; TORTATO, Ubiratã. Adoção de práticas de sustentabilidade como vantagem competitiva: evidências empíricas. **Revista Pensamento Contemporâneo em Administração**, v. 5, n. 2, 2011.

PORTILHO, Fátima; CASTAÑEDA, Marcelo; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, p. 99-106, 2011.

POSPISCHEK, Verena Saccochi; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; MATIAS, Andrea Carneiro Guerra. Avaliação de ações de sustentabilidade ambiental em restaurantes comerciais localizados no município de São Paulo. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 9, n. 2, p. 595-611, 2014.

PUNTEL, Laura; MARINHO, Katarzyna Bortnowska. Gastronomia e Sustentabilidade: uma análise da percepção da sustentabilidade ambiental em restaurantes buffet. **Revista Turismo em Análise**, v. 26, n. 3, p. 668-694, 2015.

RABELO, Laudemira Silva; LIMA, Patrícia Verônica Pinheiro Sales. **Indicadores de sustentabilidade: a possibilidade da mensuração do desenvolvimento sustentável**. 2007.

RAUPP, Fabiano Maury; BEUREN, Ilse Maria. Metodologia da Pesquisa Aplicável às Ciências. **Como elaborar trabalhos monográficos em contabilidade: teoria e prática**. São Paulo: Atlas, 2006.

Restaurante verde: lixo zero, energia solar e produtor consciente, acessado em 30 de novembro de 2019, pelo link <<https://catracalivre.com.br/as-melhores-solucoes-sustentaveis/restaurante-verde-corrutela/>>.

SALAZAR, Viviane Santos; DE MORAES, Walter Fernando Araújo; LEITE, Yákara Vasconcelos Pereira. Tomei Caldo de Mocotó aí oh Fiquei Forte! Processo de desenvolvimento de recursos estratégicos em restaurante gastronômico. **Revista Turismo em Análise**, v. 27, n. 3, p. 668-695, 2016.

SHIBAO, Fábio Ytoshi; MOORI, Roberto Giro; SANTOS, MR dos. A logística reversa e a sustentabilidade empresarial. **Seminários em administração**, v. 13, 2010.

SILVA, S. D. **Restaurantes: Estudo sobre o aproveitamento da matéria prima e impactos das sobras no meio ambiente**. 2017. Tese de Doutorado. Dissertação (Mestrado)-Curso de Ciências Ambientais, Universidade de Taubaté. Taubaté SP, 2008. Acesso em: 04 mar.

STRASBURG, Virgílio José; JAHNO, Vanusca Dalosto. Paradigmas das práticas de gestão ambiental no segmento de produção de refeições no Brasil. **Engenharia Sanitaria e Ambiental**, v. 22, n. 1, p. 3-12, 2017.

Sustentabilidade será a próxima vanguarda da cozinha, defende chef, acessado em 15 de janeiro de 2020, pelo link <<https://www1.folha.uol.com.br/comida/2018/07/sustentabilidade-sera-a-proxima-vanguarda-da-cozinha-defende-chef.shtml>>

VASCONCELLOS, Beatriz Ingrid; VOGEL, Douglas Ricardo; BORTNOWSKA, Katarzyna. Gastronomia sustentável: análise da logística reversa em restaurantes de Florianópolis, Brasil. **Revista Turismo em Análise**, v. 28, n. 3, p. 403-423, 2017.

VENZKE, Cláudio Senna. A geração de resíduos em restaurantes, analisada sob a ótica da produção mais limpa. **Encontro Nacional de Engenharia de Produção**, v. 21, 2001.

WAGNER, Brunah et al. **Utilização de um sistema de baixo custo para o monitoramento dos parâmetros temperatura e umidade em composteiras**. 2017. Dissertação de Mestrado. Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

YIN, Robert K. **Estudo de Caso: Planejamento e métodos**. Bookman editora, 2015.

(Re)valorização de alimentos tradicionais: mercantilização, alienação e perda de autonomia

(Re)valuation of traditional foods: mercantilization, alienation and autonomy loss

Tereza Cristina de Oliveira e Oliveira^{1,2}, David Gallar Hernandez², Miguel Ángel Escalona Aguilar³

Departamento de Ciência dos Alimentos. Escola de Nutrição. Universidade Federal da Bahia – UFBA
Instituto de Sociología y Estudios Campesinos – ISEC. Universidad de Córdoba – UCO
Facultad de Ciencias Agrícolas, campus Xalapa. Universidad Veracruzana - UV
tereza.oliveira@ufba.br, fs2gahed@uco.es, mescalona@uv.mx

Resumo.

Este ensaio aborda os processos revalorização do Abacate e da Quinoa por parte do sistema agroalimentar dominante, que se operaram a partir de políticas neoliberais de governos e do aumento de sua demanda no mercado internacional, devido as suas características nutricionais e agrônômicas. A partir do olhar integral da agroecologia, e dos marcos teóricos do controle cultural e dos regimes alimentares, nos debruçamos sobre os critérios de valoração desses alimentos por parte dos grupos sociais detentores e mantenedores desses cultivos, os gatilhos da revalorização desses alimentos, bem como a deslocalização dos mesmos a novos nichos de mercado. Para tanto realizou-se uma revisão de literatura com o objetivo de identificar os mecanismos de apropriação, alienação, imposição e autonomia em torno desses alimentos com o intuito de impulsionar diferentes olhares sobre o tema, direcionados a autonomia.

Palavras-chave: alimentos tradicionais, mercantilização, autonomia.

Abstract.

This essay addresses on Avocado and Quinoa revaluation processes by dominant agri-food system, which based on neoliberal policies of governments and the increased international market demand in, due to their nutritional and agronomic characteristics. From an agroecological comprehensive view, and a theoretical frameworks of cultural control and food regimes, we focused, from a literature review, on the criteria for valuing these foods by the social groups that own and maintain these crops, the triggers of revaluation of these foods and their relocation to new market niches. We identified appropriation, alienation, imposition and autonomy mechanisms related to these food, attempting to promote different perspectives on the theme, directed at autonomy.

Key words: traditional food, mercantilization, autonomy.

1. INTRODUÇÃO

Assistimos na atualidade processos de revalorização de alguns alimentos que até relativamente pouco tempo (conforme veremos nos casos expostos a seguir) eram produzidos e consumidos maioritariamente de forma local, ancorados a territórios e culturas alimentares subalternas, cujos valores não eram reconhecidos pelo sistema agroalimentar dominante, e portanto, eram depreciados nos âmbitos social, cultural, econômico e agrônômico. As comunidades e territórios produtoras e mantenedoras desses alimentos não desejavam ou estavam impossibilitadas de incorporar-se aos modelos de desenvolvimento hegemônicos (WALLERSTEIN, 2004; GUZMÁN; SOLER, 2009). Esses alimentos, com excelentes valores nutricionais, serviam de base para a segurança alimentar e para a coesão de comunidades camponesas, indígenas e outras, pois aportavam nutrição e significados culturais no âmbito dos seus territórios (OLIVEIRA, GALLAR, 2020). Como parte de um processo de coevolução socioecológica (NORGAARD, 1994) esses cultivos se desenvolveram e foram preservados através o conhecimento tradicional transmitido e melhorado por gerações apesar das precárias condições biofísicas dos terrenos em muitos casos.

O sistema agroalimentar dominante implementado através dos sucessivos regimes alimentares (FRIEDMAN; MCMICHAEL, 1989; MCMICHAEL, 2009; DELGADO, 2017; MCMICHAEL, 2016) que trata os alimentos e a cultura a eles vinculada como mercadoria, privilegia espécies e tipos de manejo passíveis de serem estendidos e intensificados através de práticas agrícolas da revolução verde com a finalidade de gerar acumulação econômica. O padrão alimentar gerado a partir desses sucessivos regimes substituiu alimentos regionais, biodiversos e ancorados em culturas tradicionais pela oferta de uma pequena diversidade de alimentos selecionada pelo mercado agroindustrial, cultivados em cadeias agroalimentares globais superespecializadas, desconectados dos seus territórios de origem e da sua cultura correspondente (VAN DER PLOEG, 2010). A consequente homogeneização das dietas impulsiona fenômenos de revalorização de culturas alimentares tradicionais (SANTILI, 2015) e possibilita o surgimento de práticas inovadoras, relacionadas a produção de alimentos que haviam sido invisibilizados e subalternizados na modernização.

Esses processos de revalorização tanto podem partir de lógicas próprias e endógenas de comunidades locais, que logram abrir uma brecha cultural e econômica no sistema agroalimentar dominante, quanto podem configurar-se como parte de processos de alienação e despossessão (HARVEY, 2004) por parte da cultura dominante. A alienação dos alimentos e dos produtos alimentares tradicionais a partir de lógicas dominantes acarreta sua intensificação agrícola, que gera uma nova infraestrutura socioeconômica

capaz de ocupar ou criar nichos de mercado para dar vazão a “novos” produtos, nesses casos, espoliados das comunidades e das culturas alimentares originárias. Assim, a partir de diferentes cenários, a) alimentos como a quinua, o abacate, a chia e a mandioca; b) práticas agrícolas como a produção camponesa ou o extrativismo tradicionais; c) produtos alimentares como os queijos elaborados com leite cru e outros produtos transformados de forma artesanal; d) práticas culinárias como as das avós e das cozinhas étnicas; que no primeiro e no segundo regimes alimentares (MCMICHAEL, 2016) foram desprezadas pelo sistema agroalimentar global, tem ganhado um *status* vinculado a diferentes motivações, tais como: seus valores nutricionais, seus valores agronômicos e sua autenticidade cultural.

Esse texto aborda a partir de uma revisão bibliográfica quais foram/são as estratégias e os impactos dos processos de revalorização do abacate (*Persea americana* L.) e da quinua (*Chenopodium quinua* Willd) a partir da perspectiva integral da agroecologia - holística, transdisciplinar e pluriépistemológica (GUZMÁN CASADO et al, 2000) na qual são consideradas as suas dimensões ecológicas-produtivas, socioeconômicas e político-culturais (SEVILLA GUZMÁN, 2015). Este enfoque pondera que quando esses processos são propostos e geridos a partir de demandas externas às comunidades detentoras e mantenedoras de alimentos tradicionais, podem trazer consequências negativas para as mesmas como: a) o empobrecimento da biodiversidade territorial a partir substituição da produção de alimentos diversificados para monoculturas intensificadas (JACOBSEN, 2011; SKARBØ, 2015); b) a gentrificação alimentar¹ produzida pela demanda excessiva por esses alimentos pelo mercado de massas, pelo mercado *gourmet* e inclusive pelo mercado turístico (MILANO, 2015); c) a criação de dependência e a perda de autonomia alimentar (BRETT, 2010), d) a desposseção dos territórios (GALLAR; VARA-SANCHEZ, 2010; GRAIN, 2012; VAN DER PLOEG, 2010) e das tradições culturais (SUREMAIN, 2017), e como consequência a perda da segurança alimentar e a produção de vulnerabilidades.

Utilizamos o marco de interpretação de Bonfill Batalla (1991) para identificar os processos de apropriação, alienação, imposição e autonomia que ocorreram em torno desses alimentos. O autor denomina de controle cultural o sistema a partir do qual se exerce a

1 A noção de gentrificação se refere às reconfigurações de espaços urbanos, como bairros e mercados tradicionais, quanto a seus usos e significados originais com objetivo de gerar bens de consumo. Segue a lógica de exclusão/ expulsão de antigos moradores de grupos sociais menos favorecidos para atrair novos moradores de classes sociais mais altas e inclusive, impulsionar a atividade turística. Opera-se degradação física intencional a partir do abandono por parte das instituições públicas para posteriormente reabilitar / revitalizar regiões populares e antigas (Lacarrieu, 2016). Nossa proposta do uso desse conceito no âmbito alimentar segue a mesma lógica: em primeiro lugar se desvaloriza elementos da cultura alimentar tradicional de grupos sociais subalternos por questões relativas a, por exemplo, a preconceitos étnicos, a higiene alimentar, a qualidade nutricional dentre outros, para posteriormente ser revalorizado por empresas agroalimentares direcionados a grupos sociais distintos para acumulação econômica.

capacidade de decisão social sobre elementos culturais de um grupo étnico, sejam eles materiais, organizativos, de conhecimento, simbólicos e/ou emotivos. Esses elementos estão constantemente em jogo na reprodução da vida comunitária, visto que cada um deles possui uma natureza distinta. Podem ser próprios - o patrimônio cultural herdado, produzido, reproduzido e mantido pela própria comunidade, ou externos a esse grupo social – aqueles que apesar de integrar a cultura de uma comunidade não são produzidos nem reproduzidos por elas. Da mesma forma, as decisões sobre os elementos culturais podem ser tanto próprias como externas. A depender da natureza de cada elemento cultural e das formas e mecanismos de decisão sobre eles, são estabelecidos distintos campos da cultura total, que podem ser autônomos, apropriados, alienados ou impostos, como pode ser observado no quadro 1.

Quadro 1: Os campos da cultura em função do controle cultural de Bonfil Batalla*.

Elementos culturais	Decisões	
Próprios	Próprias	Externas
	AUTONOMO	ALIENADO
Externos	APROPRIADO	IMPOSTO

*Traduzido de: Bonfil Batalla, 1991.

Ainda que a alimentação seja apenas uma parte da cultura maior de um povo, nos parece útil utilizar esse marco de interpretação já que através da cultura alimentar é possível compreender as dinâmicas de organização e os contextos nos quais um grupo social se identifica a um alimento através de seus rituais e/ou técnicas cultivo, manejo, transformação, preparação e consumo. A título de ilustração, nos debruçamos sobre dois alimentos tradicionais, a quinua e o abacate, que foram revalorizados pelos seus valores nutricionais e agronômicos e que majoritariamente produziram impactos locais negativos, que culminaram com o deslocamento de valores e capitais de territórios, comunidades e culturas subalternas para novos nichos de mercado criados pelo sistema agroalimentar dominantes. Buscamos identificar os critérios de valoração desses alimentos no âmbito alimentar, sociocultural, ambiental e econômico por parte das comunidades que tradicionalmente os cultivava e consumia, exploramos seus gatilhos de revalorização e determinamos em que momento se operaram dentro da lógica dos regimes alimentares, bem como quais foram os novos critérios de valoração atribuídos pelos novos nichos de mercado consumidores.

2. Os valores tradicionais da quinua e do abacate para as comunidades mexicanas e andinas

O abacate e a quinua, alimentos tradicionais originários respectivamente de bosques úmidos da América Central e de diversos territórios da região andina com características geográficas distintas (vales interandinos, altiplano, salares e nível do mar) (FAO, 2011), serviram para alimentação das civilizações Maya, Asteca e seus descendentes mexicanos, por um lado, e, por outro, das populações andinas, desde as comunidades pré-colombianas Tiahuanacota e Inca, e seus descendentes das etnias Aymara e Quéchua, fruto do trabalho de domesticação de espécies autóctones, resistente a intempéries climáticas e amplamente dispersadas nessas regiões.

Eram utilizados como alimento (humano e animal), como medicamento e como tributos, dado o enorme valor que possuíam nessas comunidades. A origem da palavra abacate vem da língua *nauhualt ahuacatl* que significa testículos. São reconhecidas 3 variedades de abacate (*Persea americana*): a mexicana "auácatl" (*Persea americana drymioflia*); a guatemalteca "quilauácatl" (*Persea americana guatemalensis*), e a antilhana "tlacozalauácatl" (*Persea americana*), reconhecidas como raças ecológicas ou hortícolas, que por sua vez originam uma enorme variedade de híbridos nativos e espécies emparentadas endêmicas no México (SANCHEZ-PEREZ, 1999; GALINDO-TOVAR-TOVAR et al, 2007; SANCHEZ et al, 1992). Por sua vez, a quinua (do quéchua *kinwa*), também conhecida como *jiwra* o *jupha*, possui uma grande importância na memória coletiva das comunidades andinas. Na tradição aymara, *jiwra* o *jupha* significa "levanta moribundos", dada a importância da quinua ao longo de consecutivas secas na região do lago Titicaca, quando se gerava perda de colheitas, fome e morte da população. Os sobreviventes a essas intempéries se alimentavam de variedades de quinua silvestres e espontâneas e há relatos dos efeitos benéficos atribuídos ao consumo desse alimento (PÉREZ et al, 2016).

Ambos alimentos compõe a biodiversidade autóctone e cultivada dessas comunidades tradicionais. Seus cultivos tradicionais são sustentáveis, no caso do abacate, em pomares, hortas e quintais produtivos mexicanos, e no caso da quinua em sistemas de produção em rotação com a batata e outras forragens, ambos semeados em solos sem preparação previa aproveitando-se respectivamente de matéria orgânica florestal ou de matéria orgânica residual dos cultivos anteriores (MUJICA, 1992) e esterco de *llama* no caso da quinua. Esses modelos de cultivo são fundados na racionalidade campesina e indígena

vinculadas a memória biocultural² desses povos e territórios (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2015).

Tanto o abacate quanto a quinua possuem forte arraigo as culturas alimentares mexicana (BARRIENTOS PRIEGO, 2010) e andina (FAO, 2011). Na culinária mexicana a polpa do abacate é utilizada para a elaboração de *salsas*, saladas, cremes dentre outros pratos e *antojitos*. A gastronomia mexicana aproveita inclusive as folhas da variedade mexicana e as folhas da variedade mexicana são utilizadas para condimentar feijões, *salsas*, preparações com cordeiro (VILLANUEVA; VERTI, 2007), *tamales* e outros pratos elaborados a partir da *milpa*³. Na culinária andina utiliza-se folhas novas (*chiwa*) como hortaliças em saladas e sopas e os grãos tanto transformados em farinha fina, farinha grossa (cruas, tostadas, umedecidas ou *nixtamalizadas*) para elaboração de pães fritos (*kaswira, tacti, tactacho*), pães cozidos ao vapor (*k'api kispinã, mucuna*) e cremes mais espessos (*lawa*), como cozidos ou tostados para a elaboração de sopas (*juchacha*), bebidas maceradas e fermentadas (*Q'ÚSA, CHICHA*) (FAO, 2011).

Além das funções alimentares e culinárias, à quinua e ao abacate lhes são atribuídas propriedades curativas. Da quinua se aproveitava tanto as folhas e talos quanto as sementes preparadas na forma de emplastos, infusões e extratos para utilizar-se como cicatrizante de feridas, anti-inflamatórios, analgésicos, anti-hemorrágicos, desinfetantes e repelente de insetos (PEREZ et al, 2016). Já o abacate e suas folhas aromáticas seriam úteis para aumentar o apetite sexual e a quantidade de sêmen, o fruto fervido ou assado com sal utilizado em compressas na garganta para abrandar a tosse, a casca da árvore fervida para aliviar dores de dente (BEAUCAGE et al, 2016) e o óleo extraído das sementes utilizados para tratamento de *salpullido*, cicatrizes, desinteria e para evitar cabelos quebradiços (SANCHEZ et al, 1992).

Tamanha importância de ambos alimentos para as regiões que tradicionalmente os cultivava e que foram responsáveis pela manutenção de sua diversidade lhes conferia um valor inestimável para esses grupos e foi parte das variedades domesticadas e cultivadas que lhes permitiu subsistir com resiliência por milhares de anos. Por tudo isso

2 A memória biocultural compreende a memória coletiva de um grupo social, com gênese na coevolução, em cada território específico, das diversidades biológicas, genéticas, linguísticas, cognitivas, agrícolas e paisagísticas.

3 A milpa (do náhuatl milpan de milli "área semeada" e pan "em cima de") é um sistema agrícola tradicional de policultivo. O milho é sua espécie principal, que é acompanhada de diversas espécies de feijões e abóboras, além de pimentas, tomates e as plantas espontâneas conhecidas "quelites". (<https://www.biodiversidad.gob.mx/ usos/ alimentacion/ milpa.html>)

são considerados alimentos sagrados, sendo a quinua considerada nos andes o *grano madre* e o abacate no México relacionado a fertilidade.

3. Os processos de revalorização e a alienação da quinua e do abacate das suas comunidades originalmente detentoras

Ainda que a motivação principal dos processos de revalorização do abacate e da quinua tenham sido seus valores nutricionais e agronômicos, o *boom* de cada caso se deu em momentos distintos devido a capacidade de intensificação agrícola dos territórios mexicano e andinos. É importante ressaltar que os processos de revalorização de ambos os casos fundamentados na “descoberta” das características benéficas por cientistas e do potencial econômico para os estados se trata da mercantilização desses alimentos e, portanto, as cadeias produtivas foram desenvolvidas de acordo com as demandas dos regimes alimentares. Em ambas regiões se realizaram pesquisas sobre as variedades genéticas de ambos alimentos e de seus respectivos territórios com finalidade de seleção de variedades mais adaptáveis e intensificáveis. No México esse processo foi operado desde finais dos anos de 1910 e na Bolívia desde princípios de 1950, ambos financiadas por recursos econômicos internacionais.

Por um lado, ao longo das décadas de 1920 a 1970, dentro da lógica do segundo regime alimentar, o México foi capaz de estruturar uma cadeia produtiva intensiva do abacate para o *boom* que viria a ocorrer nos anos de 1990. Se poderia extrapolar inclusive uma das consequências da estruturação da cadeia produtiva do segundo regime, a descampanização e as ondas de migração de mexicana aos Estados Unidos em busca de trabalho nas cidades, contribuiu para aumentar a demanda pelo abacate nos anos posteriores nos EUA, quando esse se tornou um “símbolo” da integração cultural norte americana e mexicana (ROBINSON, 2020) , e da identidade mexicana fora do país. Por outro lado, o relevo acidentado do altiplano andino impediu a intensificação do território, e a quinua se manteve até os anos de 1980 numa posição subalterna no interior do sistema agroalimentar. No entanto, a partir do terceiro regime e da possibilidade de incluir a quinua como uma *commoditie* com maior valor agregado (que se referia ao atrelamento a cultura tradicional andina, ao cultivo orgânico e a colheita manual), sua exportação passou a ser vista como oportunidade nos mercados de *fair trade*.

Como já referido anteriormente, o desenrolar desses processos em ambas regiões se deram em momentos diferentes e com características distintas, portanto, trataremos de descrever as particularidades desses processos nos tópicos distintos a seguir.

Abacate – de manteiga dos pobres e diamante de sangue

Ainda que a dispersão das variedades de abacate pelo mundo tenha se iniciado ainda no período colonial, foi a partir do princípio do século XX que se iniciaram investigações sobre as variedades de abacate mexicanas por parte de pesquisadores estadunidenses da *California Avocado Society*. A partir de então começaram os melhoramentos genéticos que produziram diversas variedades com características comerciais, como a *Fuerte*, a *Bacon*, e a *Zutano*. A partir dos anos de 1970 com a criação da Comissão Nacional de Fruticultura (CONAFRUT) houve um impulso por parte do estado mexicano para o desenvolvimento da fruticultura, em especial da cadeia produtiva do abacate, quando se expandiram os pomares por diversos estados mexicanos a partir de diversos cultivares comerciais **importados** pelo México, dentre eles a variedade HASS. Com o aumento da área de cultivo e da produção havia a necessidade de aumentar o mercado consumidor (SANCHEZ et al, 1992).

A partir dos anos de 1980 se iniciaram exportações insipientes para países europeus e se intensificou a estruturação do campo no México direcionada ao desenvolvimento agrícola do modelo da revolução verde com forte dependência externa a pacotes tecnológicos, uso de maquinaria, energia fóssil, agroquímicos, fertilizantes e importação da variedade *Hass* para monocultivos. Entretanto o *boom* do abacate se deu a partir de meados da década de 1990 por pelo menos dois motivos: 1) a criação do TLCAN (Tratado de Livre Comércio da América do Norte em 1994; 2) e a regulamentação da importação do abacate mexicano por parte dos Estados Unidos em 1997, a qual regulava os requisitos fitossanitários e o funcionamento da cadeia produtiva do abacate (MENDÉZ REYES, 2019) A partir desse contexto, o México, através do abacate como *commoditie* tropical, ingressou no mercado agroalimentar internacional. O fruto se destacou no exterior do país devido a seus altos teores de vitaminas lipossolúveis, potássio e ácidos graxos insaturados (DUARTE et al, 2016) e teve como principais novos consumidores a classe média norte americana e a população migrada nos anos anteriores do México para os EUA.

Ainda que o estado da Califórnia já produzisse abacate, a importação desse alimento do México possibilitava o barateamento do preço para o consumidor final norte americano e possibilitou a massificação do seu consumo pela classe média naquele país, impulsionado ainda mais pelo *boom* de redes de fast food de cozinha mexicana padronizada (PILSHER, 2012) e pela ampla divulgação das benesses nutricionais desse alimento. O uso culinário nos novos nichos de mercado é variado: ora utilizados com ingrediente em receitas destinadas e elaboradas pelo público vegetariano, vegano e preocupado com a saúde, ora consumidos de forma massificada em redes de fast food ou em casas abastecidas com receitas tradicionais industrializadas, como o guacamole pronto para o consumo. A produção para exportação demarcou uma grande deterioração ecológica com forte

impacto ambiental e social, já que seu monocultivo se concentrou nas regiões de Uruapan e Michoacán.

Atualmente, o principal produtor mundial de abacate é o México, sendo o estado de Michoacán responsável por 80% da produção mexicana, onde se privilegia o monocultivo da variedade *Hass*, altamente dependente de uma grande quantidade de insumos agrícolas. O principal importador são os Estados Unidos, onde 90% do abacate consumido é produzido no México. As regiões produtoras do estado de Michoacán, em princípio, foram impactadas positivamente em diversos aspectos, já que os ingressos dos produtores aumentaram e foram criados milhares de empregos diretos e indiretos, o que impactou, num primeiro momento, na diminuição das migrações da população da região (MARÍN, 2012). Apesar do aumento do fluxo econômico para a região, o aumento da produção abacateira não foi capaz de reduzir significativamente os níveis de pobreza nos municípios produtores visto que os lucros obtidos pela agroindústria Michoacána não tem sido distribuído de forma homogênea para a população (TOMAS Y ANAYA, 2016).

A distribuição desigual desses recursos foi influenciada tanto pela inserção das organizações criminosas como os narcotraficantes (ORNELAS, 2018) nos territórios produtores quanto por decisões políticas relativas ao ordenamento de solos na região - a partir do qual foi promovida uma imensa expansão da agroindústria do abacate fundamentada em políticas neoliberais de mercado (HINCAPIE JIMENEZ, 2015). A intensificação desse cultivo para atender a demanda internacional prejudicou o sistema hídrico e diminuiu a biodiversidade da região (CHAVEZ-LEON et al, 2012). O desmatamento, a desertificação, a violência e a precariedade da situação laboral nas regiões produtoras tem sido denunciado por diversos meios de comunicação nacionais e internacionais. Por outro lado, a importação do abacate pelos EUA tem contribuído para o crescimento econômico norte americano, segundo WILLIAMS et al (2017) no ano de 2015 cada dólar derivado da importação do abacate mexicano se transformou em US\$2,31 de produção econômica, US\$1.41 no PIB, e US\$0.79 em renda para os Estados Unidos. Além disso, segundo o mesmo autor, a cada US\$1 milhão de importações de abacate mexicano são gerados 12,3 empregos nos Estados Unidos. O México se mantém como fornecedor de matéria prima e a parte da cadeia produtiva de maior complexidade e que gera maior valor agregado se encontra nos Estados Unidos.

Dessa forma, a "*mantequilla de los pobres*", um alimento nutricionalmente rico, culturalmente aceito, cultivado tradicionalmente em paisagens biodiversas em conjunto com bosques; passou a ser considerado o "*oro verde*", um alimento nutricionalmente rico, cultivados em sistemas de produção intensivos dependentes de agrotóxicos, que desmatam, desertificam e pioram a qualidade da dieta das populações locais; como

consequência desse processos, tem sido denominado atualmente de "*diamante de sangue*" dada a violência e as expropriações de terras comunais geradas pelo *boom* da sua demanda externa (ROBINSON, 2020). As decisões relacionadas a deslocalização desse alimento não poderiam ser consideradas próprias da comunidade local pois estiveram nas mãos de interesses estrangeiros, desde a preparação para a implantação de sistemas de cultivo com técnicas da revolução verde, quando pesquisadores norte-americanos pesquisaram as espécies autóctones do México para produção de uma semente que fosse adequada ao pacote tecnológico para intensificação que seria vendido para os próprios mexicanos nos anos seguintes, para abastecer o mercado internacional. Consideramos, portanto, que o abacate tenha sido alienado de sua comunidade original. Ainda que o abacate siga presente nas mesas das famílias mexicanas e nos diversos quintais produtivos e bosques para autoconsumo, os benefícios econômicos da industrialização da sua cadeia produtiva são principalmente direcionados aos estado unidenses e por isso o controle de preços para seu consumo nas grandes cidades mexicanas fica à mercê de decisões externas e de flutuações do mercado.

Quinoa: do *grano madre* local ao ouro andino

A partir de estudos acadêmicos realizados desde a década de 1950 na Bolívia e no Peru, financiadas por recursos econômicos internacionais, comprovou-se que a quinoa possui alta qualidade nutricional (dado seu alto teor proteico com diversidade de aminoácidos essenciais, vitaminas, minerais e ainda a ausência de glúten) e grande adaptabilidade a diversas condições de altitude, resistência a seca e a solos salinos, além de uma enorme variedade genética (quanto a características nutricionais, cores, sabores e adaptabilidade agrícola). Por todas essas características, a partir dos anos de 1980 a quinoa passou a ser vista como uma grande oportunidade para os países andinos produtores que poderiam beneficiar-se dos sistemas de exportação determinados pelos modelos vigentes de desenvolvimento econômicos (FAO, 2011; JACOBSEN, 2011).

Ainda que a quinoa já tivesse inserida no mercado internacional desde então, o *boom* do seu consumo se deu a partir do ano de 2011, quando a Bolívia apresentou na 37ª Conferencia da FAO (*Food and Agriculture Organization of the United Nations*) o informe "*La quinoa, cultivo milenario para contribuir a la seguridad alimentaria mundial*", elaborado pela PROINPA (*Fundacion para promocion e investigacion de productos andinos*) com vistas a propor "o ano internacional da quinoa". O informe explicitava os benefícios nutricionais, a versatilidade agrônômica e a possibilidade de expansão do seu cultivo, inclusive em situações de cambio climático, destacando o seu potencial para contribuir com a segurança alimentar mundial. A proposta foi aprovada, sendo declarado o ano de

2013 como a ano internacional da quinua pela FAO⁴. A declaração coincidia com uma estratégia mais ampla da FAO de fomento à produção de cultivos tradicionais e esquecidos (FAO, 2011). O aumento do consumo mundial da quinua foi motivado pela expansão do mercado de “novos” alimentos e valores direcionados ao cuidado a saúde e a longevidade.

Nesse caso a quinua se destacou em nichos de mercado de consumo responsáveis, através da implantação de *fair trades*⁵ da quinua produzida nas regiões de culturas ancestrais empobrecidas do ponto de vista econômico para suprir as demandas de classes médias e altas de países europeus e norte-americanos. Para esses novos consumidores, seu valor alimentar está em seu alto conteúdo proteico e de aminoácidos essenciais, comparado a outras fontes de origem vegetal, na importância como fonte de fibras solúveis, vitaminas do complexo B, ferro, cálcio, zinco, da ausência do glúten e da sua versatilidade culinária. Por todas essas características é procurado por grupos sociais que buscam uma dieta mais saudável, grupos sociais vegetarianos como um importante substituto das proteínas de origem animal e em dietas especiais intolerantes ao glúten. Em geral os pratos tradicionais andinos não foram deslocados para os novos consumidores. Nesse caso a quinua é utilizada no que se denomina de cozinha de fusão⁶, como substituto de outros cereais em diversas preparações como risotos, saladas, purês, hamburques, almondegas, panquecas, pães, mesclados com ingredientes como queijos, iogurtes, castanhas, tofu e hortaliças (FAO, 2014).

Atualmente os maiores produtores mundiais da Quinua são a Bolívia (maior área de produção), o Peru (maior volume de produção) e o Equador, e os maiores mercados consumidores provêm dos Estados Unidos, do Canadá, da França e da Alemanha. Entre os anos de 1992 e 2010 a área de produção triplicou nesses países (FAOSTAT, 2020; FAO/ALADI, 2013). A expansão da demanda pela Quinua impactou nas formas de cultivo e manejo tradicionais andinas. Houve a mecanização e intensificação da produção de determinadas variedades mais interessantes do ponto de vista do mercado. Três variedades cultivadas (Branca, Phisangalla e Pandela) abarcam mais de 75% do total da produção. Há, portanto, um risco de erosão genética de outras variedades (FAO, 2014).

Do ponto de vista econômico, entre os anos de 2000 e 2008, o preço da quinua no mercado internacional aumentou 600%, e entre os anos de 2006 e 2013, o preço triplicou (SMALL,

4 Maiores informações em: <http://www.fao.org/quinua-2013/es/>

5 *Fair trade* (comércio justo) segundo Fisher (2009) é um tipo de comércio que criando para impulsar maior equidade nas cadeias produtivas para comércio internacional criando pontes entre consumidores y produtoras do norte e sul globais.

6 Cozinha de fusão é uma tendência no campo da gastronomia que foi impulsado a partir do final dos anos de 1970, na qual se elaboram pratos a partir de técnicas gastronômicas ocidentais utilizando-se ingredientes de culturas étnicas (orientais, indígenas etc).

2013), o que beneficiou os pequenos produtores. Mais de 80% dos produtores de quinua da região do Salar de Iuni referem que sua principal fonte de ingressos provém desse cultivo e que consideram aceitável o preço pago pelos compradores (FAO, 2014). Com a entrada de capital econômico na região, que possuía anteriormente uma economia campesina de subsistência, houve melhoria em relação a infraestrutura, ao acesso a bens de consumo e outros tipos de alimentos baratos. Por outro lado, um estudo realizado no Peru demonstrou que o aumento da demanda e dos preços da quinua no mercado não influenciou o bem estar das famílias nos locais de produção (BELLEMARE et al, 2018).

Após o boom de entre os anos de 2012 e 2013, o preço da quinua no mercado internacional começou a cair por diversos motivos: a) intensificação da produção de quinua em regiões costeiras e planas do Peru, possível pelas características geográficas mais adequadas e a presença de produtores direcionados ao mercado com maior acesso a capital e ao pacote tecnológico agroindustrial; b) e o começo da produção em países como Itália, Índia, China, Estados Unidos e Canadá. A consequência desse processo foi sentida sobretudo pelos pequenos produtores bolivianos, que até então monopolizavam o mercado internacional, já que muitos fizeram investimentos e empréstimos para melhorias em suas plantações e se depararam com uma caída brusca de preços.⁷

Por tudo isso, em que se pese os benefícios associados ao consumo para os novos nichos de consumidores e o incremento econômico para as regiões produtoras, os desdobramentos negativos da valorização desse alimento no mercado global e a intensificação da sua produção em alguns territórios, afetaram sobretudo as comunidades que tradicionalmente o produziam e consumiam. A propaganda excessiva, o sucesso no mercado internacional e o desenvolvimento da cadeia produtiva especializada trouxeram impactos complexos tanto do ponto de vista ecológico - empobrecimento de solos, desertificação (JACOBSEN, 2011) e aceleração da erosão genética das variedades locais (SKARBØ, 2015), como do ponto de vista social (KERSSEN, 2015, CARIMENTRAND; BALLETT, 2008), como diferenciação socioeconômica entre membros da mesma comunidade, dependência a atravessadores para escoamento da produção, a dependência a ajudas alimentares baseadas em outros tipos de cereais (BRETT, 2010), a modificação das normas e relações de confiança comunitárias e a perda de conhecimento ancestral (HUANCA et al, 2015).

Assim, um cultivo ancestral, um alimento nutritivo, tradicional e acessível da população andina, passou a ser uma *commoditie* para exportação a mercados diferenciados e um

7 Maiores informações em: <https://nacla.org/news/2018/03/12/quinua-boom-goes-bust-andes> e <https://www.elmundo.es/especiales/mundo-quinua/>.

produto indisponível para a maior parte da população local (BRETT, 2010). Em que se pese uma maior autonomia dos produtores bolivianos tradicionais organizados em cooperativas para atender as redes de comércio justo e solidário internacional, a intensificação da produção em outros países e em algumas regiões da Bolívia fragilizou as redes de apoio de comércio justo. Os produtores tradicionais andinos foram capazes de se apropriar de uma oportunidade e de um nicho dos *fair trades* europeus que os beneficiou num primeiro momento com preços considerados justos. Além disso pode ter sido uma oportunidade de organização comunitária através de cooperativas para atender a essas redes. No entanto, a partir do momento que o cultivo desse alimento se intensifica em outras regiões do mundo, notadamente nas planícies passíveis de intensificação do Peru e da produção com selos ecológicos em países europeus, os produtores andinos perderam a autonomia de decisão sobre os preços da quinua, que passaram a flutuar segundo as demandas do mercado.

4. (Re)valorizar o que sempre teve valor: a mercantilização e deslocalização da quinua e do abacate

Tanto a quinua como o abacate mantiveram seu valor ao longo do tempo nas comunidades que tradicionalmente os produzia pelos seus **valores de uso**, que nesse caso se referem aos valores alimentares, culinários, ambientais e socioculturais. O valor de uso dos alimentos, para além do seu valor intrínseco e da sua utilidade para satisfação das necessidades básicas do ser humano se dá, na contribuição de SAHLINS (2003), a partir da significação das qualidades objetivas por parte de quem o valora, que no caso das comunidades que tradicionalmente os consumia são considerados símbolos e materializações (TURNER, 1967) de modos de vida rurais e do "*buen vivir*". Nos novos nichos de consumo os alimentos adquirem novos sentidos simbólicos significativos (BAUDRILLARD, 1976) relacionados a demandas de consumo urbanas vinculadas a, por exemplo, as preocupações com a saúde ou a adequação a novos modelos de dieta. Em alguns casos o consumo desses alimentos é uma forma de distinção social (BOURDIEU, 2012), em outros casos é resultado da massificação de alimentos e receitas tradicionais da modernidade alimentar.

O sistema agroalimentar hegemônico transformou os alimentos em mercadorias e os valora unicamente por seu **valor de troca**, no entanto, a análise do custo-benefício de um processo de revalorização de alimentos tradicionais não pode ser baseada apenas em um tipo de valor, dado que alguns valores como aqueles relacionados a biodiversidade, como os valores ambientais e sócio culturais são incomensuráveis e não são comparáveis a seu valor econômico ou ao desenvolvimento econômico que dele pode provir (MARTÍNEZ-ALIER, 1998; MORENO-ESCOBAR, 2006; PEREZ NEIRA; SOLER MONTIEL, 2018).

Como já abordado anteriormente, alimentos tradicionais como a quinua e o abacate possuem valores de diversos tipos atribuídos tanto pelas comunidades tradicionais quanto pelos novos consumidores. No quadro 2 realizamos um resumo dos principais valores atribuídos por ambos grupos sociais.

Quadro 2: Valores atribuídos a alimentos tradicionais como a quinua e o abacate pelas comunidades tradicionais produtoras e pelos novos nichos de mercado consumidores.

Valores	Comunidades tradicionais	Novos nichos de mercado
Alimentares	<ul style="list-style-type: none"> - Segurança alimentar - Tradições culinárias 	<ul style="list-style-type: none"> - Melhoria da qualidade nutricional das dietas urbanas - Modernidade alimentar - Vinculados a dietas vegetarianas, veganas e <i>lowcarb</i>
Socioculturais	<ul style="list-style-type: none"> - Referentes da própria identidade de um grupo, como parte de suas crenças e ritos. - Indispensáveis para a reprodução dos modos de vida camponeses comunitários. 	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentos "exóticos" e/ou "exclusivos" consumidos de forma massificada ou como forma de distinção social. - Alimento nostálgico, como por exemplo no caso do abacate para as comunidades chicanas nos EUA
Ambientais	<ul style="list-style-type: none"> - Manutenção da biodiversidade local - Integrantes de sistemas de policultivos ancestrais sustentáveis - Determinam a manutenção de uma série de recursos naturais locais como por exemplo a água. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vinculados a uma mentalidade urbana conservacionista, por exemplo a substituição da carne na dieta por super alimentos de origem vegetal ou a conservação de recursos naturais do território de terceiros. - São ignorados os impactos ambientais negativos nos territórios intensificados para atender a alta demanda externa.
Econômicos	<ul style="list-style-type: none"> - Formam parte de economias camponesas diversificadas que garantem o autoconsumo e a subsistência das comunidades produtoras. - Abastece mercados locais de distribuição de alimentos, em muitos casos mercados de troca por outros alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vinculados a economia e comércio globais - Incremento do PIB das regiões produtoras - São ignoradas as consequências negativas como a concentração de renda, a proletarização das comunidades camponesas e indígenas e a deslocalização das dietas das comunidades tradicionais.

Como é possível observar no quadro 2, há uma mudança na atribuição de valores a quinua e ao abacate a partir da sua mercantilização. Os alimentos tradicionais vinculados a distintos territórios, como o abacate e a quinua, possuem valores que transcendem o mero valor econômico gerado pela estruturação de cadeias produtivas industrializadoras e exportadoras. Os processos de (re)valorização desses alimentos acarretam na perda de valores incomensuráveis, desde a perda de biodiversidade autóctone dos territórios que leva a uma erosão genética que “não implica apenas em uma perda de diversidade biológica, está associada a perda de conhecimentos tradicionais que acaba por gerar uma erosão cultural” (VARA SANCHEZ; CUELLAR PADILLA, 2013, p.3), na perda de valores alimentares e na própria função social desses alimentos para essas comunidades. Em ambos casos analisados, a alienação desses alimentos através da sua mercantilização e monetarização operadas por um lado por grandes agroindústrias norte americanas e por outro por mercados de *fairtrade* europeias trouxeram inúmeros impactos negativos às comunidades em direção a perda de sua autonomia alimentar, a imposição de uma dieta industrializada: em ambos os casos, adquiridos com a renda obtida pela venda dos alimentos tradicionais, ou por ajudas alimentares baseadas em cereais importados (*food aid* no caso das comunidades andinas).

As propostas de (re)valorização de ambos alimentos e a sua decorrente mercantilização levou a privilegiar os benefícios relacionados a valores de uso (nesse caso os benefícios a saúde) para outros consumidores e a distribuir de forma inequitativa os benefícios econômicos deles provenientes. Essa visão utópica de mercado, segundo POLANYI (2000) ignora que a função econômica é apenas uma das funções vitais dos territórios e da terra, que trazem estabilidade e segurança para quem que neles vive e formam comunidade. É importante levar em consideração os impactos locais e globais desses processos para compreendê-los e refletir sobre como esses processos poderiam ser levados a cabo com maior controle na tomada de decisões por parte das comunidades locais a partir de uma perspectiva de sustentabilidade a despeito dos índices e benefícios macroeconômicos.

5. Conclusão

A partir da descrição dos processos de mercantilização da quinua e do abacate foi possível destacar que os benefícios decorrentes desses processos não poderiam estar fundados apenas em uma visão economicista dos valores das trocas e na melhoria de indicadores ortodoxos como o PIB. É importante avaliar impacto do consumo em nichos de mercado desconectados do território de produção original a partir de um olhar da economia política que inclua outros valores de uso desses alimentos (alimentares, ambientais, socio

culturais) sem excluir o valor econômico, desde que esse valor seja revertido para as próprias comunidades para melhorias em suas condições de vida; e a partir da ecologia política avaliar se os benefícios a saúde atrelados ao consumo desses alimentos por novos grupos sociais, a alienação dos recursos naturais consumidoras, a degradação ambiental decorrentes da intensificação da produção desses alimentos degradariam as condições de vida e saúde das comunidades originalmente detentoras desses alimentos e expropriariam os seus territórios. Vale salientar que as comunidades envolvidas vivem em uma luta permanente com o mercado agroalimentar globalizado, entre a possibilidade de manter uma diversidade biológica e cultural em torno a ambos os alimentos e a possibilidade de degradação não apenas da diversidade biológica mas dos elementos culturais que são inerentes a ela.

6. REFERÊNCIAS

- BARRIENTOS PRIEGO, A. F. El aguacate. CONABIO. **Biodiversitas**, n.88, p.1-7, 2010.
- BAUDRILLARD, J. **La génesis ideológica de las necesidades**. Barcelona: Anagrama, 1976. 80p.
- BELLEMARE, M.F.; FAJARDO-GONZALEZ, J.; GITTER, S.R. Foods and fads: The welfare impacts of rising quinoa prices in Peru. **World Development**. v.112, p.163-179, 2018.
- BONFIL BATALLA, G. La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos. **Estudios sobre las Culturas Contemporáneas**, Colima, vol. IV, núm. 12, 1991, pp. 165-204.
- BOURDIEU, P. **La distinción. Criterios y bases sociales del gusto**. RUIZ DE ELVIRA, M.C. (trad). Madrid: Taurus Ediciones, 2012. 789p.
- BRETT, J. A. The Political-Economics of Developing Markets versus Satisfying Food Needs. **Food and Foodways**, v. 18, n. 1-2, p. 28-42, 2010.
- CARIMENTRAND, A.; BALLETT, J. When Fair Trade increases unfairness: The case of quinoa from Bolivia. **Working Papers - Fonds pour la Recherche en Ethique Economique**, 2010.
- CHÁVEZ-LEÓN, G. et al. **Impacto del cambio de uso del suelo forestal a huertos de aguacate**. Libro técnico 13. Uruapan: INIFAP, 2012. 102 p.
- DELGADO, M. Reestructuración del sistema agroalimentario globalizado en el capitalismo terminal. **Papeles de relaciones ecosociales y cambio global**, Espanha, n. 139, p. 13-25, 2017.
- DUARTE, P.F.; CHAVES, M. A.; BORGES, C. D.; MENDONÇA, C. R. B. Avocado: characteristics, health benefits and uses. **Ciência Rural**, n.46, v.4, p. 747-754, 2016.
- ESCOBAR, D. A. Valoración de la agrobiodiversidad. Una aproximación desde la economía ecológica. **Revista de Geografía Agrícola**. n. 35, p. 7-22, 2005.
- FAO. **FAOSTAT Statistical Database**. Roma: FAO, 2020. Disponível em: <http://www.fao.org/faostat/en/#home>. Acesso em: 10 jan. 2020.

FAO. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe (FAO/RLC). **La quinua. cultivo milenário para contribuir a la seguridad alimentaria mundial.** 2011. 66p.

FAO. **Recetario Internacional de la Quinoa: tradición y vanguardia.** S/L: FAO, 2014. 191p.

FAO. **The impact of the Quinoa boom on Bolivian family farmers.** Infografico. S/L: FAO, 2014. Disponível em: <http://www.fao.org/resources/infographics/infographics-details/en/c/225070/>. Acesso em: 05 ene. 2020.

FAO/ALADI. **Tendencias y perspectivas del comercio internacional de la quinua.** S/L: FAO/ALADI, 2014. 56p.

FISHER, E. The policy trajectory of fair trade. **Journal of International Development** n.21, p. 985-1003, 2009.

FRIEDMAN, H.; MCMICHAEL, P.H. Agriculture and the State System. The rise and decline of national agriculture, 1870 to the present. **Sociologia Ruralis.** v.29, n.2., p. 93-117, ago. 1989.

GALINDO-TOVAR, M.E; ARZATE-FERNANDEZ, A.M.; OGATA-AGILARAND, N.; LANDERO-TORRES, I. The avocado (persea americana, lauraceae) crop in mesoamerica: 10,000 years of history. **Harvard Papers in Botany**, v. 12, n. 2, p. 325-334, dec., 2017.

Gallar, D; Vara-Sánchez I. Desagrarización cultural, agricultura urbana y resistencias para la sustentabilidad. In: Soler, M.; Guerrero, C. (Coords.). **Patrimonio cultural en la nueva ruralidad andaluza.** Sevilla: Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico, 2010. p. 236-257

GRAIN. **El gran robo de los alimentos. Cómo las corporaciones controlan los alimentos, acaparan la tierra y destruyen el clima.** Barcelona: Icaria, 2012. 160p.

GUZMÁN CASADO, G.I. (coord.), GONZÁLEZ DE MOLINA, M. (coord.), SEVILLA GUZMÁN, E. (coord.). **Introducción a la agroecología como desarrollo rural sostenible.** S.l.: Mundi-Prensa, 2000. 535p.

HARVEY, D. The "new" imperialism: accumulation by dispossession. In: PANITCH, L., LEYS C. (eds). **The New Imperial Challenge. Socialist Register 40.** London: The Merlin Press, 2004. p.63-87.

HINCAPIE JIMENEZ, Sandra. ¿Éxito económico o pérdida de estatalidad?: Ordenamientos mixtos en tiempos del oro verde. **Política y Cultura**, México , n. 43, p. 75-94, jun. 2015.

HUANCA, D.E.V et al. Agricultural biodiversity and economy quinua (Chenopodium quinua) in Aymara communities of the Titicaca watershed. **Idesia**, v.33, n.4, pp.81-87, 2015.

JACOBSEN, S.E. The Situation for Quinoa and Its Production in Southern Bolivia: From Economic Success to Environmental Disaster. **Journal of Agronomy and Crop Science**, n. 197, p. 390-399, 2011.

KERSSEN, T. Food sovereignty and the quinoa boom: challenges to sustainable re-peasantisation in the southern Altiplano of Bolivia. **Third World Quarterly.** n.36, p. 489-507, 2015.

LACARRIEU, Mónica. "Mercados tradicionales" en los procesos de gentrificación/recualificación. Consensos, disputas y conflictos. **Alteridades**, México, v. 26, n. 51, p. 29-41, jun. 2016.

MARÍN, M.L. El impacto de las exportaciones de aguacate sobre la migración. El caso de los municipios aguacateros de Michoacán, 1991-2003. In: ORTEGA, A. MONTALVO, R. CÁRCAMO, M. ROJO, G. (coord). **Agricultura y migración en el Occidente de México**. Mexico: Universidad de Guanajuato, 2012. p.77-93.

MARTINEZ-ALIER, J.; MUNDA, G.; O'NEILL, J. Weak comparability of values as a foundation for ecological economics. **Ecological Economics**. v.26, n. 3, p. 277-286, 1998.

MCMICHAEL, P. A food regime genealogy. **The Journal of Peasant Studies**, Londres, v.36, n.1, p. 139-169, mai. 2009.

MCMICHAEL, P. Midori, S. (trad). **Regimes alimentares e questões agrárias**. São Paulo: Editora Unesp e UFRGS, 2016. 256p.

MENDEZ REYES, J.A. **El monocultivo del aguacate em Michoacán: Un desarrollo paradójico para la región purépecha**. 2019. Tese (Doutorado em Ciências em Desarrollo Rural Regional) – Dirección de centros regionales universitarios, Universidad Autonoma de Chapingo. Chapingo, 2019.

MÉXICO. Comisión nacional para el conocimiento y uso de la biodiversidad (CONABIO). **La Milpa**. México: CONABIO, s/d. Disponível em: <https://www.conabio.gob.mx/usos/alimentacion/milpa.html>. Acesso em: 14 fev. 2020.

MILANO, C. **Eran bichos de siete cabezas: Una isla del Delta del Parnaíba (Brasil) en la mira de la promoción turística transnacional**. 2015. 392 p. Tese (doctorado em Antropología Social e Cultural)- Facultad de filosofía y Letras, Universitat Autònoma de Barcelona, Barcelona, 2015.

MUJICA, A. Granos y leguminosas andinas. In: J. Hernandez, J. Bermejo y J. Leon (eds). **Cultivos marginados: otra perspectiva de 1492**. Roma: FAO, 1992. pp 129-146.

NORGAARD, R. B. **Development Betrayed: The End of Progress and a Coevolutionary Revisioning of the Future**. New York, USA: Routledge, 1994. 296p.

OLIVEIRA, T.C.O.; GALLAR D. Alimentos subalternos: ingredientes que amenazan el neoliberalismo autoritario. **Ecología Política**. n. 59, p.129-134, 2020.

ORNELAS, R.G. Organized Crime in Michoacán: Rent-Seeking Activities in the Avocado Export Market. **Politics and Policy**. n.46, p. 759- 789, 2018.

PÉREZ NEIRA, D.; SOLER MONTIEL, M. Agroecología y ecofeminismo para descolonizar y despatriarcalizar la alimentación globalizada. **Revista Internacional De Pensamiento Político**. n. 8, p. 95-113, 2018.

PÉREZ, F; BARRAZA, S, IKEHARA, H; MORTENSEN, A. **Hupa, quinua: semilla sagrada, sustento ancestral**. Perú: UNESCO, 2016. 81 p.

PILSHER, J. **Planet taco, a global history of mexican food**. Oxford: Oxford University Press. 2012. 312p.

POLANYI. K. **A grande transformação: as origens de nosso época**. Fanny Wrabel (trad) 2. ed.- Ria de Janeiro: Compus, 2000. 400p.

ROBINSON, A. **Oro, petróleo y aguacates: Las nuevas venas abiertas de América Latina**. Barcelona: Editora Arpa, 2020.

SAHLINS, Marshall. **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003. 232p.

SÁNCHEZ, C., MIJARES, O., LÓPEZ L., L. Y BARRIENTOS, P. **Historia del aguacate en México**. México: Fundación Salvador Sánchez Colín S.C./CICTAMEX, 1992. P. 171-187.

Disponível em: http://www.avocadosource.com/journals/cictamex/cictamex_1998-2001/CICTAMEX_1998-2001_PG_171-187.pdf

SÁNCHEZ-PÉREZ, J. L. Recursos genéticos de aguacate (*Persea americana* Mill.) y especies afines en México. **Revista Chapingo Serie Horticultura**, Chapingo, n.5. p. 7-18, 1999.

SANTILI, J. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. **Demetra**, Rio de Janeiro, n. 10, v.3, p. 585-606, 2015.

SEVILLA GUZMÁN, E. La Participación en la construcción histórica latinoamericana de la Agroecología y sus niveles de territorialidad. **Política y Sociedad**, Madrid, v.52, n.2, p. 351-370, 2015.

Sevilla. E.; Soler, M. **Agroecología y soberanía alimentaria: alternativas a la globalización agroalimentaria**. In: Soler, M.; Guerrero, C. (coord.). PH Cuadernos 26. Patrimonio cultural en la nueva ruralidad andaluza. Sevilla: Junta de Andalucía, 2009. p. 190-217.

SKARBØ, K. From Lost Crop to Lucrative Commodity: Conservation Implications of the Quinoa Renaissance. **Human Organization**, v. 74, n.1, p. 86-99, 2015.

SMALL, E. Quinoa – is the United Nations’ featured crop of 2013 bad for biodiversity? **BIODIVERSITY**, v. 14, n. 3, p.169–179, 2013.

SUREMAIN, C.E. Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas Gastronomicas, globalización y desarrollo local (Mexico). **Trace**, Mexico, n. 72, p. 165-181, 2017.

TALLER DE TRADICIÓN ORAL TZINAKAPAN; BEUCAGE, P. **Se Taxkaltsin Saj (Una Tortillita nomás). Kilit, nanakat uan takilot tein tikual (Los Vegetales en la alimentación maseual)**. Puebla: Segrak, 2016. 187p.

TOLEDO, V.M.; BARRERA-BASSOLS, N. **A memória biocultural: a importância ecológica das sabedorias tradicionais**. 1 ed. São Paulo: Editora Expressão Popular, 2015. 272p.

TOMAS, L.V.; ANAYA, J.A.Z. La Producción de Aguacate en el Estado de Michoacán y sus efectos en los índices de pobreza, el cambio del uso de suelo y la migración. **Revista Mexicana Sobre Desarrollo Local**. n. 2, p. 1-12, 2016.

TURNER, V. **The forest of symbols Aspects of Ndembu ritual**. Ithaca, NY: London Cornell University Press, 1967. 405p.

VAN DER PLOEG, D. J. **Nuevos campesinos. Campesinos e imperios alimentarios**. Barcelona: Icaria, 2010, 432p.

Vara Sánchez, I.; Cuéllar Padilla, M. Biodiversidad cultivada: una cuestión de coevolución y transdisciplinariedad. **Ecosistemas**. n. 22, v.1, p.5-9, 2013.

VILLANUEVA, M.; S. VERTI. El aguacate: Oro verde de México, orgullo de Michoacán. In: VI World Avocado Congress, 2007, Viña del Mar, Chile. **Proceedings VI World Avocado Congress**. Viña Del Mar, Chile, nov 2007. p. 12–16.

WALLERSTEIN, I. M. **World-Systems Analysis: An Introduction**. Durham: Duke University Press, 2004. 109p.

WILLIAMS, G.W; CAPPS JR, O.; HANSELKA, D. The National Economic Benefits of Food Imports: The Case of U.S. Imports of Hass Avocados From Mexico. **Journal of International Food & Agribusiness Marketing**, n.29, v.2, p. 139-157, 2017

Imagem ilustrativa do método de análise qualitativa das preparações do cardápio do almoço de uma creche pública de São Paulo

Illustrative picture of qualitative analysis method of the lunch menu at a public daycare center in São Paulo

Milena Pires Sposito, Barbara Macedo Bitencourt Gonçalves, Cinthia Góes de Oliveira, Laura Cunha de Freitas, Marselle Bevilacqua Amadio

Bacharelado em Nutrição - Centro Universitário Senac - CAS

ps.milena23@gmail.com, marselle.bamadio@sp.senac.br

Resumo.

A alimentação fora de casa vai além de uma opção de lazer pois se tornou algo do cotidiano da sociedade moderna. Neste cenário, surgem as unidades de alimentação e nutrição no fornecimento de alimentos seguros e a nutrição necessária para manter ou restaurar a saúde daqueles que consomem as refeições, inclusive em centros de educação infantil. Assim, uma ferramenta pode ser o método de Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio (AQPC) permite analisar qualitativamente a cor, tipo de preparação, repetição e combinação, conteúdo de certos alimentos (por exemplo, folhas, frutas e carne) e teor de enxofre presentes no cardápio oferecido às crianças. O objetivo da presente pesquisa foi criar uma imagem ilustrativa referente a combinação de cores para observação do cardápio proposto. Para isso, foi analisado o cardápio do almoço de uma semana de um centro de educação infantil público pelo método AQPC. A partir dessa análise, foi elaborada uma imagem ilustrativa para observação de cores e combinações por dia do cardápio e assim permitir maior aceitação pelas crianças. Observou-se que o cardápio ofereceu escolhas alimentares saudáveis e coloridas para as crianças e exigia algumas pequenas alterações para aprimorar a oferta das refeições e a imagem ilustrativa auxiliou nessa análise.

Palavras-chave: Análise qualitativa de preparações do cardápio, alimentação infantil, educação alimentar e nutricional.

Abstract.

Eating outside the home goes beyond a leisure option because it has become something of everyday life in modern society. In this scenario, the food and nutrition units appear in the supply of safe food and the necessary nutrition to maintain or restore the health of those who consume meals, including public daycare center. Thus, the Qualitative Assessment Method of Menu Preparations (AQPC) allows to qualitatively analyze the color, type of preparation, repetition and combination, content of certain foods (for example, leaves, fruits and meat) and sulfur content present in the menu offered to children. The objective of the present research was to create an illustrative image referring to the combination of colors for observing the proposed menu. For this, the week-long lunch menu of a public early childhood education center was analyzed using the AQPC method. From this analysis, an illustrative image was created to observe the colors and combinations per day of the menu and thus allow greater acceptance by the children. It was observed that the menu offered healthy and colorful food choices for children and required some small changes to improve the offer of meals and the illustrative image helped in this analysis.

Keywords. Qualitative analysis of menu preparations, infant feeding, food and nutrition education.

1. Introdução

A alimentação é uma das atividades humanas mais relevante não somente por razões biológicas, mas também por se relacionar com aspectos culturais, sociais, científicos, políticos e psicológicos, sendo estes, fundamentais na dinâmica da evolução das sociedades, segundo Jomori (2008).

Nos grandes centros urbanos brasileiros, o hábito de se alimentar fora do lar tem apresentado crescimento constante. A refeição fora de casa não é mais uma opção de lazer, é sim uma necessidade. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2019), do total de despesas das famílias brasileiras, 32,8% é destinado à realização de refeições fora do lar.

Nesse cenário, surgem as unidades de alimentação e nutrição (UANs), que se caracterizam por ofertar uma alimentação segura e com nutrientes necessários para manter ou recuperar a saúde (FONSECA; SANTANA, 2012). As refeições oferecidas nos centros de educação infantil (CEIs) desempenham além dos papéis acima citadas, protagonismo nas ações de educação alimentar e nutricional das crianças, uma vez que elas passam mais de meio período na escola. Então é de responsabilidade da instituição se preocupar com a qualidade nutricional da refeição ofertada, garantindo sua aprovação e aceitação pelas crianças (SOUZA; BISMARCK-NASR; OLLERTZ, 2004).

No geral, as CEIs contam com o apoio financeiro do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (LONGO-SILVA, et al., 2012). Esse programa tem como diretrizes o fornecimento de refeições adequadas e seguras e promoção de hábitos alimentares saudáveis durante a permanência das crianças, colaborando para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar (CHAVES, et. al., 2009).

Além disso, conforme Menegazzo (2011), para que o cardápio da CEI atenda às diretrizes do PNAE, é necessário considerar as técnicas de preparo e o aspecto sensorial, além do nutricional, na montagem das refeições. Portanto, justifica-se o desenvolvimento de uma metodologia específica para o ambiente escolar que auxilie na avaliação das especialidades da alimentação para esta fase da vida. O método Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) permite analisar qualitativamente a composição de diferentes tipos de cardápios, com relação às cores, tipo de preparações, repetições e combinações, as ofertas de determinados alimentos como folhosos, frutas ou tipos de carnes, além do teor de enxofre presente (VEIROS; PROENÇA, 2003; PROENÇA et. al., 2005)

Assim, este estudo objetivou elaborar um modelo de uma imagem ilustrativa que permita fácil visualização dos clientes, funcionários da CEI e nutricionista para melhor

visualização das cores dos alimentos e refeições sugeridos no cardápio da CEI e assim, apresentar uma possível maior adesão ao consumo pelas crianças.

2. Metodologia

A fim de obter informações sobre o cardápio ofertado e as refeições realizadas em uma CEI localizada na zona sul da cidade de São Paulo-SP, foi realizada uma visita presencial no mês de março de 2020, a qual foi autorizada e acompanhada pela nutricionista responsável do local.

Foi disponibilizado o cardápio mensal da CEI pelo nutricionista. Optou-se por escolher a semana 2 do cardápio já que era a semana em que a visita foi realizada e pode-se acompanhar um dia da refeição das crianças.

Nessa semana, foi questionado ao nutricionista o modo de preparo e ingredientes de cada um dos pratos que compõem o cardápio da semana 2.

A partir dessas informações, foi avaliado 5 dias, 2ª a 6ª feira, da semana 2, pelo método AQPC. Essa técnica auxilia a avaliação global do cardápio, considerando as preparações que o compõem de acordo com os seguintes critérios (PROENÇA, 2005):

- as técnicas de cocção empregadas nas preparações para permitir a análise das variações das formas de preparo utilizadas nos alimentos, alertando para a monotonia e a repetição dessas técnicas;
- o aparecimento de frituras, de maneira isolada e, também, associada aos doces, permitindo a avaliação do risco do elevado consumo de alimentos preparados com essa técnica de cocção e também a associação do excesso lipídico aos carboidratos simples;
- pela mesma justificativa acima, observou-se, nos dias em que não havia emprego da fritura como técnica de preparo, o aparecimento de carne gordurosa juntamente com a oferta de doces como sobremesa;
- a cor das preparações e dos alimentos empregados no cardápio, apontando a combinação de cores da composição do prato, caracterizando a importância do aspecto visual da alimentação;
- a presença de alimentos ricos em enxofre, que devem ser limitados na oferta diária, para não causar sensação de mal-estar pelo desconforto gástrico gerado nos clientes com a alimentação consumida;
- o aparecimento de itens importantes de uma alimentação nutricionalmente adequada, como frutas e folhosos, pela oferta de vitaminas, minerais e fibras.
- o aparecimento de conservas, oferecidas como saladas, pelo concentrado teor de sódio que a mesmas contém.

Com esses critérios estabelecidos, foi feita uma tabulação e demonstração por imagens para esses itens, a fim de visualizar melhor a ocorrência dos critérios exemplificados anteriormente e para maior entendimento do método para funcionários e o nutricionista da CEI.

3. Resultados e discussão

São diariamente oferecidas 450 refeições no total da CEI durante o dia, sendo que 80 150 são somente no almoço. Destes, 100 são para as crianças e 50 para os funcionários da CEI.

O quadro 1 apresenta a composição do cardápio referente a semana 2 do mês de março dessa unidade de alimentação e nutrição segundo prato base, prato principal, entrada ou guarnição, bebida e sobremes. Com esse quadro, foi elaborada uma figura que procurou através da preparação informada pelo nutricionista a visualização do cardápio do quadro 1 no formato de imagem ilustrativa (figura 1).

Com essa figura, pode-se destringir a análise dos critérios de AQPC informados na metodologia (VEIROS; PROENÇA, 2003; PRENCÇA, 2005; MENEGAZZO, 2011).

Como observa-se na figura 1, a imagem ilustrativa da semana 2 do cardápio avaliado é uma sugestão para adoção em UANs que utilizam o método AQPC para avaliação de seus cardápios, pois mostra, de uma forma de fácil entendimento, os critérios propostos pelo método.

Quadro 1: Cardápio da 2ª semana do mês de março oferecido no almoço do Centro de Educação Infantil. São Paulo, 2020.

Categorias	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato base	Arroz branco e feijão carioca	Arroz branco e feijão carioca	Arroz branco e feijão carioca	Macarrão ao sugo	Arroz branco e feijão carioca
Prato principal	Proteína de soja	Carne bovina cozida	Farofa de ovos	Sobrecoxa assada	Peixe cozido ao molho de tomate
Entrada/ Guarnição	Batata e cenoura	Batata doce	Salada de pepino	Salada de alface	Escarola refogada
Bebida	Suco natural de laranja sem açúcar	-	Suco de laranja com cenoura sem açúcar	-	-
Sobremesa	-	Melancia	-	Abacaxi	Salada de maçã, banana, abacaxi, uva.

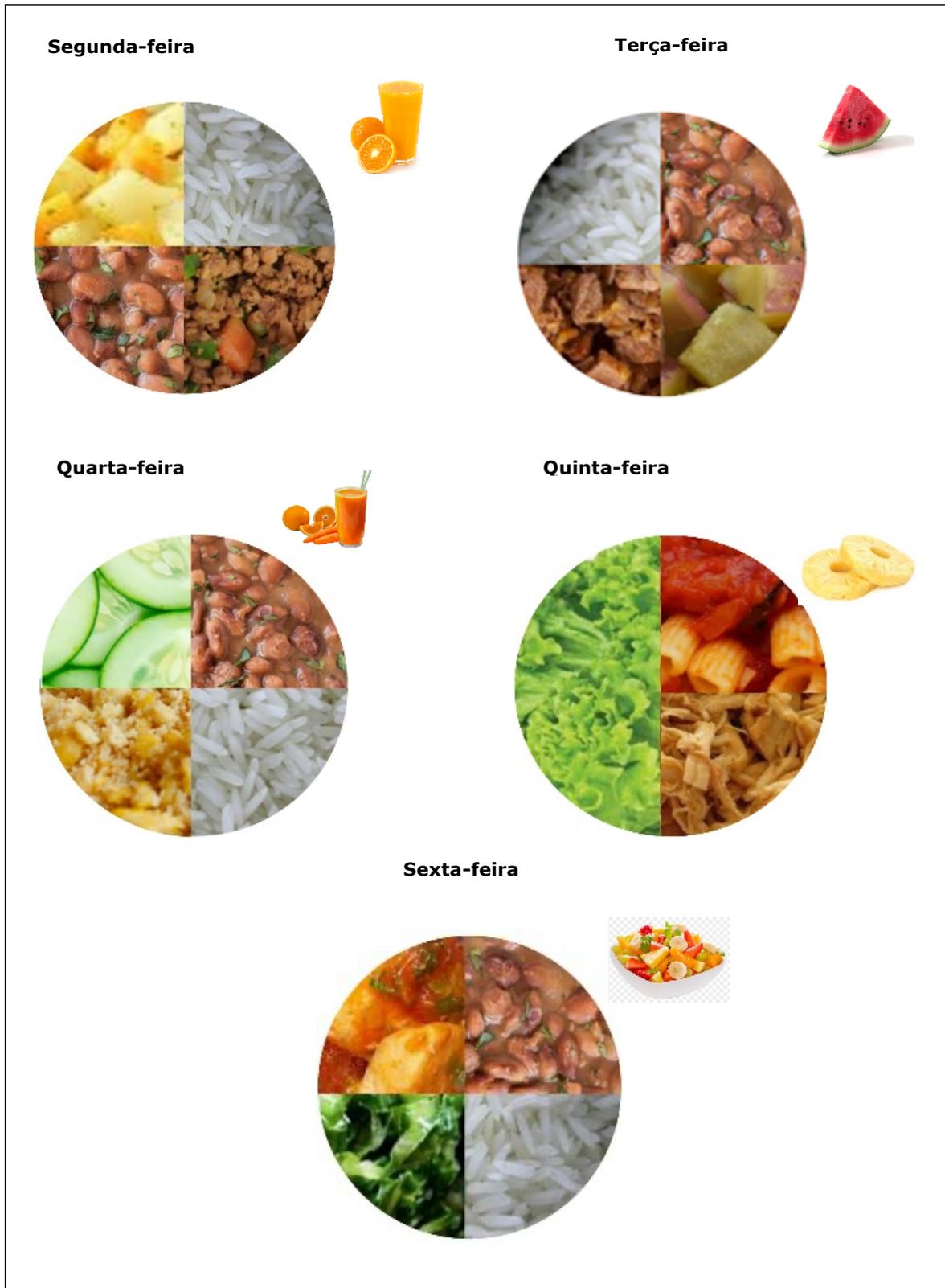
Fonte: as autoras, 2020.

Conforme observado, há presença de frutas em todos os dias da semana, seja no suco ou como a própria fruta de sobremesa. No entanto, com relação a presença de legumes e verduras, observa-se deficiência na terça-feira. Sendo a CEI uma local de formação de hábitos alimentares saudáveis, a ausência de hortaliças no cardápio faz com que ele esteja deficiente nesse critério. No entanto, não sabe-se se nos demais dias, tendo tanto legumes e verduras, quanto frutas, esse consumo pelas crianças é incentivado.

Para o critério referente a monotonia de cores, por observação da figura 1 e por dia da semana avaliado, é observada a variedade de cor na maioria dos dias, menos no de terça-feira, onde há ausência de cores mais atraentes. Coincidentemente é o dia em que não teve alimentos como verduras e legumes, que, naturalmente, trazem cor ao prato. É relevante mencionar que a monotonia de cores impacta na aceitação do alimento, principalmente em crianças, porque elas são mais atraídas pelo visual, assim como a possibilidade de acometer o comprometimento da ingestão de nutrientes, uma vez que a sua variedade está associada com a diversidade de cor, além de também desestimular o consumo da alimentação escolar (PROENÇA et al., 2005, MENEGAZZO, 2011).

Como estratégia de prevenção de doenças crônicas não-transmissíveis, a OMS e o Ministério da Saúde do Brasil recomendam a ingestão diária de pelo menos 3 porções de verduras e legumes como parte das refeições e 3 porções ou mais porções de frutas nas sobremesas e lanches (BRASIL, 2014).

Figura 1: Demonstração das refeições do cardápio semanal da creche pública visitada. São Paulo, 2020.



Fonte: as autoras, 2020.

Ainda com relação ao consumo de FLV, o critério do AQPC para folhosos crus encontra-se insuficiente, sendo apresentado somente na quinta-feira (salada de alface). Esse fator pode desestimular formação de hábitos alimentares mais saudáveis nessas crianças, porém a oferta de outros FLV durante a semana, considera-se o consumo de FLV adequado, sendo “essenciais para o desenvolvimento infantil por serem fontes de vitaminas, minerais e fibras alimentares [...]” (MENEGAZZO, 2011).

No critério que avalia a presença de mais de um alimento sulfurado por refeição, “com exceção do feijão, visto que o guia alimentar recomenda o consumo diário [...]” (MENEGAZZO, 2011), foi observado que na refeição de terça-feira tem a batata-doce e a melancia como ricos em enxofre, assim como na salada de frutas da sexta-feira, que contém maçã e uva. Conforme o AQPC, esses são alimentos com grande quantidade de enxofre, que se consumidos em excesso causam desconforto gástrico e flatulências e por isso não devem ser consumidos no mesmo dia.

Como observado, a presença de doces não ocorre. É notável a ausência de doces industrializados prontos ou preparações com ingredientes de alto teor de açúcar. Em nenhuma das refeições analisadas há a oferta desse tipo de sobremesa ou bebida, evidenciando a preferência da creche em fornecer frutas em forma de suco ou em pedaços como sobremesa. Isso é um ponto extremamente positivo, pois segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), o alto consumo de açúcares causa doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como obesidade, diabetes, além de aumentar as chances de cárie dental.

Considerando ser um CEI, que atende preferencialmente crianças de zero a dois anos, as recomendações do guia alimentar para menores de 2 anos trazem que não devem ser oferecidas nenhum alimento ou preparações que contenham açúcar em sua composição e nem como ingrediente. O consumo precoce de açúcar aumenta a chance de ganho de peso excessivo durante a infância e, conseqüentemente, o desenvolvimento de obesidade e outras doenças na vida adulta. Além disso, o consumo de açúcar pode provocar placa bacteriana entre os dentes e cárie. Como a criança já tem preferência pelo sabor doce desde o nascimento, se ela for acostumada com preparações açucaradas, poderá ter dificuldade em aceitar verduras, legumes e outros alimentos saudáveis. Assim, o ideal é não ofertar açúcar e produtos que contenham esse ingrediente nos 2 primeiros anos de vida contribui para a formação de hábitos alimentares mais saudáveis (BRASIL, 2019).

Com relação a presença de carnes gordurosas, também não há ocorrência delas. Nenhuma das preparações descritas no quadro 1 continham frituras. Conforme relatado pelo nutricionista, os alimentos são usualmente cozidos, refogados e assados. Todos

esses fatores evidenciam a estimulação do paladar das crianças às preparações menos gordurosas, uma vez que alimentos feitos com grande quantidade de óleo são ricos em gorduras saturadas, as quais pode acometer doenças cardiovasculares (BRASIL, 2014).

Além das frituras, também observou-se que a gordura *trans* não está presente em nenhum dos pratos, mostrando que alimentos ultraprocessados não estão presentes no cardápio. A nutricionista relatou que apenas faz uso de alimentos in natura e minimamente processados. Os alimentos ultraprocessados não devem ser oferecidos à criança pois, em geral, contêm quantidades excessivas de calorias, sal, açúcar, gorduras e aditivos e quando consumidos em excesso, podem levar a problemas como hipertensão, doenças do coração, diabetes, obesidade, cárie dentária e câncer. São formulados para serem extremamente saborosos, induzirem seu consumo frequente ou mesmo para criar dependência. Isso é particularmente crítico no começo da vida, pois a criança está formando a base de seu hábito alimentar. O consumo desses alimentos pode levá-la a ter menos interesse pelos alimentos in natura ou minimamente processados (BRASIL, 2019).

4. Conclusão

Diante dos resultados apresentados, pode-se observar que a maior parte do cardápio da semana avaliada da CEI apresentou-se como bom devido a oferta reduzida de fritura, fritura associada a doces, a ausência de doces, a ausência de gorduras e a presença diária de frutas, mesmo que em forma de suco. Já a oferta de alimentos folhosos e a monotonia de cores foram pontos negativos.

No entanto, a limitação desse estudo, foi somente de uma semana do almoço dessas crianças. Porém, a quantidade de tempo que as crianças passam na creche é um fator determinante para a compreensão da importância da educação alimentar e nutricional no contexto dos pré-escolares, devido ao período longo de permanência no local, evidenciando a responsabilidade da creche e da prefeitura em fornecer refeições saudáveis e nutricionalmente balanceadas às crianças durante o período letivo.

Assim, a utilização da imagem ilustrativa com a montagem do prato e a observação de itens do cardápio, pode ser um instrumento a ser adotado pelas UANs para avaliar qualitativamente a oferta de preparações. Esse fato se torna mais relevante quando avalia-se a alimentação no ambiente escolar, uma vez que monotonia de cores e ingredientes repetitivos podem ir em direção contrária as recomendações nutricionais de composições de pratos mais coloridos para garantir o maior aporte de vitaminas e minerais.

5. Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população**. 2 ed. Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos**. Brasília : Ministério da Saúde, 2019. 265 p.

CHAVES, Lorena Gonçalves et al. O programa nacional de alimentação escolar como promotor de hábitos alimentares regionais. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 22, n. 6, p. 857-866, Dez. 2009. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/rn/v22n6/v22n6a07.pdf>>. Acesso em: 29 jun. 2020.

FONSECA, Karina Zanoti; SANTANA, Gizane Ribeiro de. **Guia prático para gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição**. Editora UFRB, Bahia, 2012. Disponível em: <<http://www.repositorio.ufrb.edu.br/bitstream/123456789/804/1/guia%20pratic%20de%20unidade%20de%20alimentacao%20e%20nutricao%281%29.pdf>>. Acesso em: 29 jun. 2020.

IBGE. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**, 2019. Disponível em <<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-denoticias/noticias/25607-comer-fora-de-casa-consome-um-terco-das-despesasdas-familias-com-alimentacao>>. Acesso em: 29 jun. 2020.

JOMORI, Manuela Mika; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa; CALVO, Maria Cristina Marino. Determinantes de escolha alimentar. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 21, n. 1, p. 63-73, Fev. 2008. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v21n1/a07v21n1.pdf>>. Acesso em: 29 jun. 2020.

LONGO-SILVA, Giovana et al. Avaliação do consumo alimentar em creches públicas em São Paulo, Brasil. **Rev. paul. pediatr.**, São Paulo, v. 30, n. 1, p. 35-41, 2012. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/rpp/v30n1/06.pdf>>. Acesso em: 29 jun. 2020.

MENEGAZZO, Manoela et. al. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 24, n. 2, p. 243-251, abr. 2011. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732011000200005&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 29 jun. 2020.

PROENÇA, R. P. C., et al. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: EdUFSC. 2005. 221 p.

SOUZA, Maria Helena do Nascimento; BISMARCK-NASR, Elizabeth Maria; OLLERTZ, Miriam Izabel Simões. **Saúde e Nutrição em Creches e Centros de Educação Infantil**. Brasil, 2004. Disponível em: <<http://www.iea.usp.br/publicacoes/textos/metodologiasinstrumentos/creches.pdf>>. Acesso em: 29 jun. 2020.

VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. D. C. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - Método AQPC. **Nutrição em Pauta**, v.11, n.62, set/out. 2003.

Nesta seção você pode conferir os principais eventos e encontros científicos que aconteceram no segundo semestre de 2021, relativos às áreas de alimentação, nutrição e hospitalidade.

Webinars Dia Mundial da Segurança dos Alimentos

Data: 07 e 09/06/2021

Local de realização: Online

Breve descrição: *No dia 07 de junho de 2021 celebrou-se o dia mundial da segurança dos alimentos por meio de dois webinars vinculados a pós-graduação EAD em gestão da segurança dos alimentos do SENAC. Esses eventos foram divulgados no site oficial da FAO na campanha do dia mundial da segurança dos alimentos. Dia 07 de setembro a FAO divulgou o relatório geral de atividades em prol da segurança dos alimentos em todo o mundo, publicado em língua inglesa, apresenta uma série de ideias referentes as atividades realizadas pelos diferentes países que podem ser utilizadas como base para futuras ações, vale a pena conferir. Os encontros podem ser acessados diretamente pelo link: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/es/c/1412354/>*

III Congresso Online Brasileiro de Comportamento Alimentar, Alimentação e Saúde - CONBRACS

Data: 28/06 a 01/07/2021

Local de realização: Online

Breve descrição: *O CONBRACAS é um evento de caráter técnico-científico destinado a acadêmicos e profissionais da área da saúde e áreas correlatas. Nesta terceira edição do evento a programação foi construída a partir do eixo temático: cultura, culinária e sustentabilidade. O objetivo nesta edição foi disseminar evidências científicas e experiências exitosas no contexto do comportamento alimentar e suas interfaces com culinária, cultura e sustentabilidade.*

Mega Evento Nutrição 2021

Data: 19 a 21/08/2021

Local de realização: Online

Breve descrição: *Evento realizado na plataforma EAD Profissional Nutrição em Pauta, com cerca de 100 horas de palestras, mesas redondas, simpósios, apresentações gastronômicas, temas livres e pôsteres, etc. Esta edição englobou os seguintes eventos na área de nutrição e saúde: 22º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida, 22º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição, 9º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva, 17º Fórum Nacional de Nutrição, 16º Simpósio Internacional da American Academy of Nutrition and Dietetics (EUA), 14º Simpósio Internacional da Nutrition Society (Reino Unido) e 14º Simpósio Internacional de Gastronomia (Le Cordon Bleu). Os resumos dos trabalhos podem ser consultados diretamente no endereço: https://nutricaoempauta.com.br/eventos_/2021/megaevento/*

Congresso Brasileiro Online de Ciência e Tecnologia dos Alimentos - CONEALIM

Data: 20 a 22/09/2021

Local de realização: Online

Breve descrição: *A tecnologia de alimentos tem como foco a garantia de alimentos saudáveis e nutritivos para o ser humano e a ligação da ciência com a tecnologia tem grande importância para o futuro no aproveitamento máximo desses alimentos. O congresso brasileiro online de ciência e tecnologia de alimentos trouxe conhecimentos profundos nas áreas de inovações tecnológicas, qualidade dos alimentos, segurança alimentar, ciências sensoriais e comportamento do consumidor, dentre outros. Os resumos dos trabalhos podem ser consultados diretamente no endereço: <https://eventos.congresse.me/conealim/edicoes/494-conealim---1-edicao/anais>*

XVIII Seminário ANPTUR 2021

Data: 22 a 24/09/2021

Local de realização: Online

Breve descrição: *Há 18 anos a Associação Nacional de Pesquisa e Pós-graduação em Turismo promove o Seminário ANPTUR. Neste ano o tema principal foi “Resiliência e enfrentamento de crises no turismo”, devido à toda situação que o turismo e setores interligados vêm enfrentando desde o início da pandemia. O evento teve as seguintes divisões científicas: destinos turísticos; gestão em turismo, sociedade e cultura, hospitalidade e formação e pesquisa científica.*

Nome do Evento: 4o Encontro Senac de Alimentação e Sustentabilidade

Data: 14/10/2021

Local de realização: Online – São Paulo, SP

Breve descrição: *Para comemorar o Dia Mundial da Alimentação, estabelecido pela FAO/OMS no dia 16 de outubro, o Senac São Paulo promoveu o 4º Encontro Senac de Alimentação e Sustentabilidade com tema Ano Internacional das Frutas e Vegetais. O evento debateu soluções e problemáticas das questões alimentares, nutricionais e ambientais sobre o consumo de frutas, verduras e legumes. Contou com a participação de professores, pesquisadores e profissionais da área da alimentação e do meio ambiente para falarem sobre produção, distribuição e comercialização de alimentos, alinhados à sustentabilidade e influências da pandemia. O evento pode ser conferido diretamente pelo link 4º Encontro Senac de Alimentação e Sustentabilidade -Ano internacional das Frutas, Legumes e Verduras*

NIS – Nutri Ingredients Summit 2021

Data: 19 e 20/10/2021

Local de realização: Híbrido – Transamérica Expo Center e Online

Breve descrição: *Evento técnico-científico e de relacionamento, composto por conteúdo relevante em termos de qualidade e informação, onde especialistas debateram com a indústria alimentícia, fornecedores de ingredientes e influenciadores do setor sobre o desenvolvimento nutricional da próxima geração de produtos alimentícios e farmacêuticos, com apelo de saudabilidade, sustentabilidade e que trazem benefícios nutritivos reais aos consumidores, como alimentos e bebidas naturais, funcionais e nutracêuticos.*

Congresso Internacional em Produção de Refeições, Alimentação e Nutrição - CIPRAN

Data: 25 a 28/10/2021

Local de realização: Online

Breve descrição: *Evento que destinado a Nutricionistas, Técnicos em Nutrição e Dietética (TND), Gastrônomos, Chefes de Cozinha, Economistas Domésticos, Veterinários, Engenheiros de Alimentos, Biólogos, Farmacêuticos, Farmacêuticos, outros profissionais de áreas afins e todos os acadêmicos com interesse nesta temática, que trouxe uma imersão de 4 dias nos quais foram abordaram temas essenciais para atuação em um cenário de grandes mudanças, com ênfase em toda a cadeia produtiva de refeições, seu consumo e o impacto no meio ambiente, na sociedade e na economia das atividades relacionadas à mesma. Os resumos dos trabalhos podem ser consultados diretamente no endereço: <https://eventos.congresse.me/cipran/edicoes/cipran-1-edicao/anais>*

XIX Congresso Latino-Americano de Nutrição - SLAN 2021

Data: 31/10 a 04/11/2021

Local de realização: Online

Breve descrição: *Evento organizado pela Sociedad Latinoamericana de Nutrición y la Sociedad Paraguaya de Nutrición, e teve como base o propósito de fomentar o contato entre profissionais e educadores no campo da Nutrição, com o propósito de analisar e propor alternativas para melhorar manter o estado ótimo das condições nutricionistas da população da América Latina. Os resumos dos trabalhos podem ser consultados diretamente no endereço: <https://slan2021.com/libro-de-abstracts/>*

14º Congresso Internacional de Food Service ABIA 2021

Data: 11/11/2021

Local de realização: Online – São Paulo, SP

Breve descrição: *Diante dos desafios colocados pela pandemia, acelerou-se o processo de transformação digital em toda a cadeia do food service, com a intensificação do uso de novas tecnologias nas operações de preparo e distribuição de refeições, a exemplo do delivery, take away e as dark kitchens, combinando cada vez mais os canais de atendimentos físicos e digitais para atender às necessidades do consumidor e criar experiências de consumo relevantes. O evento abordou as mudanças que já vinham ocorrendo no mercado da alimentação e de bebidas, que foram aceleradas ou revistas durante a pandemia. Principais temas discutidos: dados do mercado brasileiro de food service: perspectivas e oportunidades; comportamento do consumidor pós pandemia; tendências de novos produtos pós pandemia; sustentabilidade e transformação digital.*

Mesa Tendências

Data: 18 a 20/11/2020

Local de realização: Memorial da América Latina – São Paulo, Sp

Breve descrição: *O Mesa Tendências contou com três dias de palestras e debates envolvendo chefs, pesquisadores e estudiosos do Brasil e do mundo. Esta seleção de especialistas trouxe ao público as novidades do cenário gastronômico mundial, além de caminhos e soluções para a alimentação humana e sua relação com a biodiversidade, a ancestralidade cultural, a criatividade e a tecnologia.*

18º Congresso da Confederação Latino-americana de Nutricionistas e Dietistas - Confelanyd

Data: 17 a 19/11/2021

Local de realização: Online

Breve descrição: *O Congresso Confelanyd foi um evento internacional que abrangeu a comunidade Latino-americana e do Caribe de nutricionistas da Argentina, Bolívia, Brasil, Chile, Colômbia, Costa Rica, Equador, Guatemala, México, Panamá, Paraguai, Peru, Uruguai e Venezuela. Seu objetivo foi discutir as atualidades sobre os diversos temas e políticas públicas da Nutrição nos 14 países que compõem a Confederação. Desde 1967, com a sua fundação, a Confelanyd busca a integração e a troca de saberes entre os profissionais, cooperando para avanços na prática do nutricionista e no aprofundamento de estudos científicos.*

Nome do Evento: 14 SLACA – Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos

Data: 12 a 14/12/2021

Local de realização: Online

Breve descrição: *O 14º SLACA teve como tema principal o Impacto da Ciência de Alimentos na Saúde e na Doença. A inovação nos setores de alimentos e agricultura pode incluir novos processos tecnológicos, embalagem, novos aditivos em alimentos etc. Novas soluções estão sendo demandadas seja para reduzir ou prevenir mudanças causadas por microrganismos, oxidação dos componentes dos alimentos e reações enzimáticas e não enzimáticas. Entretanto alimentos mais saudáveis e nutritivos devem ser produzidos com incremento das propriedades organolépticas. Pois ao lado desta preocupação dos consumidores, cada vez mais informados, estes devem proporcionar o prazer de consumir o alimento.*

Projeto editorial

Editoração - Kazé Carvalho
Equipe Senac em Movimento

Fonte editoriais Arial Narrow
Fonte artigos Verdana



volume 9 • número 2
são paulo, verão de 2022