

REVISTA

CONTRAPONTO

ISSN: 2358-3541



Estudos alimentares frente aos desafios contemporâneos

DOSSIÊ
VOL. 7, N. 3, 2020

REVISTA CONTRAPONTO

Revista discente semestral do Programa de Pós-Graduação em Sociologia da UFRGS.

ISSN 2358-3541

DOSSIÊ

Estudos alimentares frente aos desafios contemporâneos

Porto Alegre – RS
UFRGS
2020

EXPEDIENTE

Ano 7, n. 3, ago/dez, 2020

Porto Alegre, PPGS-UFRGS

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Reitor: Carlos André Bulhões Mendes

Vice-Reitora: Patrícia Helena Lucas Pranke

Instituto de Filosofia e Ciências Humanas

Diretora: Claudia Wasserman

Vice-Diretor: Hélio Ricardo do Couto e Silva

Programa de Pós-Graduação em Sociologia

Coordenador: Paulo André Niederle

Coordenador-Substituto: Marcelo Kunrath Silva



Programa de Pós-Graduação em Sociologia

Equipe Editorial

Editoria-Chefe

Rodrigo Campos Dilelio

Editoria-Executiva

Aline Radaelli, Arthur Saldanha dos Santos, Daniela Damion,

Débora Fogliatto, Gabriela Luiz Scapini, Nina Fola, Wellington Navarro da Costa



Dossiê “Estudos alimentares frente aos desafios contemporâneos”

Editor Responsável

Arthur Saldanha dos Santos

Editora Assistente

Gabriela Luiz Scapini

Professores Assessores

Profa. Dra. Marília Luz David

Prof. Dr. Maycon Noremberg Schubert

Editoração

Aline Radaelli

Projeto Gráfico

Débora Fogliatto

Equipe de Revisão

Yana Martinez

Caroline Moura

Viviane Geribone

Júlia de Campos

Bruna Santiago

Karine Döll

Lucas Tcaceno

SUMÁRIO

DOSSIÊ

Apresentação

Estudos alimentares frente aos desafios contemporâneos	2
<i>Arthur Saldanha dos Santos, Marília Luz David e Maycon Noremberg Schubert</i>	

Artigos

Hábitos alimentares contemporâneos na escola e suas relações com o ambiente: estudo com estudantes de Ilhéus, Bahia	9
<i>Cristiane de Souza Leal Venturin e Adriane Lizbehd Halmann</i>	
Estilo de vida e qualidade da alimentação de trabalhadores de bibliotecas públicas universitárias	35
<i>Felipe Roberto Ribeiro Sampaio, Márcia Clara Simões, Fabiana Caetano Martins Silva e Dutra e Iranise Moro Pereira Jorge</i>	
Programa Cestas Verdes: análise sociotécnica de uma política que conecta produção e consumo na cidade de Limeira, SP	57
<i>Bárbara Lellis de Sá Frizo, Mariana Fagundes Grilo, Roberto Donato da Silva Júnior e Julicristie Machado de Oliveira</i>	
Comida de Roncô: alimentação e performance no Candomblé	83
<i>Laís Monteiro e Patrício Carneiro Araújo</i>	
A semiótica da Uberização em tempos de pandemia: do autogerenciamento subordinado ao breque dos apps	102
<i>Henrique Chevrard Weiss e Mateus Sanches Duarte</i>	
Comida, tradição e Covid-19: produção e consumo do bolo de arroz mato-grossense	122
<i>Regiane Caldeira</i>	

Ensaio

Comidas e encontros: conexões entre políticas, histórias, culturas e afetos	143
<i>Tiago Amaral Sales e Daniela Franco Carvalho</i>	

TEMÁTICA LIVRE

Artigos

Epistemologias das Ciências Sociais: uma reflexão sobre práticas científicas de descolonização	162
<i>Ana Paula de Holanda Silva e Guilherme Marcondes</i>	
Alienação e exploração do trabalho em Karl Marx: atualidade e contribuições à sociologia contemporânea	188
<i>Italo Matheus Leporassi Iora</i>	

Ensaio

Professores de Educação Física e a realidade da corpolatria na contemporaneidade	203
<i>Clarissa Barros de Castro e Edgar Zanini Timm</i>	
Covid-19 em uma perspectiva sociológica contemporânea: os conceitos de agência humana e não humana, segurança ontológica e sociedade de risco	218
<i>Alysson Hubner</i>	

ESTUDOS ALIMENTARES FRENTE AOS DESAFIOS CONTEMPORÂNEOS

FOOD STUDIES FACING CONTEMPORARY CHALLENGES

**ESTUDIOS ALIMENTARIOS FRENTE A LOS
DESAFÍOS CONTEMPORÂNEOS**

Arthur Saldanha dos Santos¹

Marília Luz David²

Maycon Noremberg Schubert³

Ao superar inúmeros desafios, lançamos com satisfação o volume 7, edição 3, da Revista Contraponto, publicação editada por discentes e vinculada ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Este número conta com o dossiê “Estudos Alimentares frente aos desafios contemporâneos”, que reúne trabalhos sobre a produção, distribuição e consumo de alimentos no Brasil face aos desafios contemporâneos – especialmente em um contexto de sobrevivência ao COVID-19, e, de modo complementar, análises que transversalmente se integram a este dossiê na modalidade livre. Os estudos apresentados neste número são orientados por diferentes perspectivas analíticas das Ciências Sociais, conectando estudos internacionais e apresentando diferentes casos empíricos para reflexão.

Os estudos alimentares têm muito a dizer sobre a ordem social vigente e se desdobram em diferentes frentes de análise nas Ciências Sociais. Tais frentes perpassam aspectos culturais, políticos, econômicos, sociais e ambientais. A Sociologia tem analisado como diferentes atores têm respondido aos diversos desafios contemporâneos de forma

¹ Doutorando no Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS. Contato: arthur-ufvjm@hotmail.com

² Professora Adjunta A Nível II do Departamento de Sociologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Contato: marilia.david@ufrgs.br.

³ Professor Adjunto no Departamento de Sociologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Contato: maycon.schubert@ufrgs.br

individual e/ou coletivamente e como isso tem transformado práticas de produção, distribuição e consumo de alimentos. Desse modo, estes estudos trazem aportes importantes para a teoria social contemporânea, sinalizando tendências de mercado e consumo, assim como controvérsias emergentes, além de estabelecer interfaces com questões teóricas pertinentes.

É necessário, portanto, mapear os contextos sociais em que ocorrem tais transformações, tendo em conta os reflexos que causam aos indivíduos e seus coletivos. Um aspecto relevante, é analisar as práticas alimentares a partir de padrões inconspícuos de consumo individual e suas conexões com os mercados, o Estado e o meio ambiente. Assim, os estudos alimentares são capazes de oferecer um dimensionamento das regras sociais que regem determinados contextos sociais, que passam por constantes tensionamentos, sob diferentes ordens sociais históricas.

É nesse quadro de reflexões sociológicas, contextuais e multifacetadas, que este dossiê se estrutura. É preciso destacar que as contribuições vinculadas a este dossiê apresentam posicionamentos críticos, originais e atuais ao espaço científico das humanidades. Desse modo, abrimos a seção do dossiê com o artigo intitulado “*Hábitos alimentares contemporâneos na escola e suas relações com o ambiente: estudo com estudantes de Ilhéus, Bahia*”. Esta é uma produção que conta com autoria de **Cristiane de Souza Leal Venturin** e **Adriane Lizbehd Halmann**. Ao utilizar um estudo de intervenção junto a estudantes do Ensino Fundamental de uma escola municipal de Ilhéus-BA, o artigo problematiza o consumo de ultraprocessados no ambiente escolar e as implicações desse curso para o ambiente. A pesquisa sinaliza a necessidade de ampliação das discussões em torno da temática das escolhas alimentares dos alunos, já que apresenta relações não só com a saúde e estilo de vida desses sujeitos, como também carrega em si importantes implicações ambientais que necessitam ser repensadas.

O segundo artigo que integra este quadro de reflexões, se intitula “*Estilo de vida e qualidade da alimentação de trabalhadores de bibliotecas públicas universitárias*”, fruto de uma proposta de **Felipe Roberto Ribeiro Sampaio**, **Márcia Clara Simões**, **Fabiana Caetano Martins Silva** e **Dutra e Iranise Moro Pereira Jorge**. O artigo correlaciona estilo de vida e qualidade da alimentação ao analisar essas dimensões no cotidiano dos trabalhadores de bibliotecas públicas. Para isso, com dedicação a um caso específico e adotando um estudo quantitativo observacional e transversal, o estudo foi direcionado para

os trabalhadores do Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Paraná (SiBi/UFPR). Os resultados, após a aplicação de diferentes variáveis, como atividades físicas, qualidade do sono, satisfação com o trabalho, dentre outras dimensões relacionadas tanto ao estilo de vida quanto à qualidade da alimentação, apontaram que aqueles trabalhadores com melhor estilo de vida apresentam também o consumo de alimentos mais saudáveis no seu cotidiano, ou seja, são dimensões que se correlacionam.

O terceiro artigo que faz parte deste dossiê apresenta o título “*Programa cestas verdes: análise sociotécnica de uma política que conecta produção e consumo na cidade de Limeira, SP*”. Este trabalho foi elaborado por **Bárbara Lellis de Sá Frizo, Mariana Fagundes Grilo, Roberto Donato da Silva Júnior e Julicristie Machado de Oliveira**. Por meio de um recorte entre os anos de 2015 e 2016, o artigo buscou compreender, no município de Limeira-SP, o processo de implementação do programa Cestas Verdes, uma vertente do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Para isso, contando com observação participante, entrevistas semiestruturadas e grupos focais, o estudo se dedicou na análise de três eixos: 1. A produção de alimentos, tendo a cooperativa de agricultores do acampamento Elizabeth Teixeira como um caso; 2. A gestão municipal, contando com gestoras e técnicas do órgão de Assistência Social da região; 3. O processo de distribuição das cestas às famílias beneficiadas do programa. Como resultado, foi possível com o estudo avançar na compreensão da rede sociotécnica articulada que engloba o programa no município. Embora apresente importantes desafios ao longo de sua estrutura, o programa atingiu os objetivos propostos na região, gerando entre tantos benéficos, renda aos agricultores.

O quarto artigo, que apresenta como título “*Comida de Roncó: alimentação e performance no Candomblé*”, é uma produção de autoria de **Laís Monteiro e Patrício Carneiro Araújo**. O estudo articula três temática que se complementam nos contextos dos rituais do candomblé, alimentação, saúde e performance. Essa articulação e mobilização de dimensões possibilita o desenvolvimento de reflexões críticas e contextuais tanto de práticas religiosas quanto de práticas alimentares na contemporaneidade. Para isso, o estudo contou com a análise multidisciplinar para a análise dos materiais etnográficos coletados em São Paulo e Fortaleza. Usando como técnicas as observações sistemáticas de rituais que contam com práticas alimentares. Assim, o estudo conclui que os saberes

tradicionais estruturas todo o processo ritualístico e a alimentação se configura em uma dimensão essencial para garantir a performance no candomblé.

O quinto e penúltimo artigo da seção traz como título, “*A semiótica da uberização em tempos de pandemia: do autogerenciamento subordinado ao breque dos apps*”. Este trabalho é fruto da autoria de **Henrique Chevrand Weiss e Mateus Sanches Duarte**. Ao abordar o sistema uberizado do trabalho no Brasil a partir dos entregadores e empresas, os autores analisam as implicações sociais resultantes desse sistema que apresenta também transformações sociais na organização do trabalho. Assim, por meios das estratégias acionadas pelos trabalhadores na busca pelo reconhecimento e valorização de sua profissão, bem como nas ações práticas de marketing acionadas pelas empresas na busca do apoio da sociedade, o trabalho evidencia a problemática da condição de uberização no país e sinaliza ainda para disputas de narrativas que são mobilizadas nesse tipo de trabalho. Essa problemática é acirrada no contexto de pandemia, cuja atividade profissional tornou-se indispensável na vida de inúmeros brasileiros, evidenciando ainda mais os conflitos que existem em torno desse tipo de trabalho em disputa.

Finalizando a seção de artigos do dossiê, o sexto trabalho original que se intitula “*Comida, tradição e COVID-19: produção e consumo do bolo de arroz mato-grossense*”, é de autoria de **Regiane Caldeira**. Nesta contribuição fruto de sua tese de doutoramento, a autora apresenta um estudo de caso bem instigante sobre tradições alimentares em Mato Grosso, Brasil, focando na produção e consumo do bolo de arroz. A produção do bolo de arroz é feita, em sua maior parte, por mulheres que buscam a oportunidade de engajamento e geração de renda. É uma atividade tradicional que carrega em si costumes, saberes e fazeres passados de geração para geração. O estudo é problematizado com o advento do COVID-19, que contribuiu para o surgimento de incertezas e reinvenções em torno da produção e comercialização dos produtos, bem como paralisou muitas práticas que estruturam essa tradição.

Este dossiê conta ainda com um ensaio intitulado “*Comidas e encontros: conexões entre políticas, histórias, culturas e afetos*”, cuja autoria é de **Tiago Amaral Sales e Daniela Franco Carvalho**. Neste trabalho, os autores mobilizam os estudos sociológicos para analisarem os aspectos sociais que englobam as relações entre a alimentação e as interações humanas. Assim, são mobilizadas a base epistemológica da filosofia da diferença e a cartografia como opções teórico-conceituais a fim de mapear e dimensionar

os comportamentos humanos em torno da alimentação. Embora se trate de reflexões ainda em desenvolvimento, as propostas apresentadas pelo ensaio em questão desafiam os entendimentos sociológicos e ampliam as bases analíticas dos estudos alimentares na contemporaneidade.

Adicionalmente a este dossiê, integra-se uma seção de temática livre, composta por dois artigos e dois ensaios. Ainda que seja um espaço de reflexões livres, os trabalhos selecionados apresentam relações com as demais contribuições que integram o dossiê, estando articulados e sendo necessários nestes tempos de desafios contemporâneos para os estudos alimentares.

O primeiro artigo que abre a seção livre deste número se intitula “*Epistemologias das ciências sociais: uma reflexão sobre práticas científicas de descolonização*”, cuja autoria é de **Ana Paula de Holanda Silva** e **Guilherme Marcondes**. O artigo apresenta contribuições indispensáveis aos estudos das minorias sociais na contemporaneidade, problematizando os conhecimentos científicos e suas relações com a transmissão do saber. Assim, esse estudo desafiador em termos conceituais, tem por objetivo principal uma discussão epistemológica e metodológica sobre o impacto social do epistemicídio. Como resultado principal, o artigo propõe maneiras alternativas (conhecimento africano e conhecimento afro-brasileiro) que visam promover a descolonização do saber hegemônico, ao incentivar o reconhecimento e resgate das epistemologias consideradas não hegemônicas.

O segundo e último artigo dessa seção livre se intitula “*Alienação e exploração do trabalho em Karl Marx: atualidade e contribuições à sociologia contemporânea*”, contando com a autoria de **Italo Matheus Leporassi Iora**. Uma contribuição na área da sociologia do trabalho, o artigo retoma os estudos de Karl Marx para refletir sobre a exploração do trabalho na contemporaneidade, problematizando os conceitos mobilizados nos estudos clássicos de Marx e apontando novos estudos empíricos que possibilitam compreensões adicionais ao mundo do trabalho sob a ótica das Ciências Sociais.

Essa edição da Revista Contraponto apresenta, por fim, uma seção dedicada aos ensaios de temática livre. Também articulados com as demais produções deste número, estes ensaios trazem reflexões sobre modos complementares e transversais de análise da contemporaneidade, que estimulam os diferentes olhares sociológicos e críticos.

O primeiro ensaio, intitulado “*Professores de educação física e a realidade da corpolatria na contemporaneidade*”, conta com **Clarissa Barros de Castro** e **Edgar Zanini Timm** como autores. Os padrões corporais são problematizados neste estudo, apresentando importantes subsídios aos estudos sociológicos contemporâneos dedicados aos comportamentos alimentares e com implicações em padrões estéticos e relacionais. Por meio de um estudo com profissionais da educação física (utilizando entrevistas semiestruturadas com professores de academias), o trabalho analisa empiricamente a constituição do conceito corpolatria na contemporaneidade. Assim, a preocupação com o corpo é percebida como uma problemática cada vez mais recorrente nas academias, sendo influenciado e exacerbado pelas mídias sociais. Essas condições contribuem para a necessidade de reestruturação do processo formativo dos profissionais de educação física, devendo estar correlacionados aos padrões corporais e comportamentais dos sujeitos.

O último ensaio que completa nosso número tão especial sobre os estudos alimentares frente aos desafios contemporâneos, intitula-se “*COVID-19 em uma perspectiva sociológica contemporânea: os conceitos de agência humana e não humana, segurança ontológica e sociedade de risco*”, do autor **Alysson Hubner**. Nesse trabalho, o autor busca refletir, mobilizando conceitos centrais da sociologia, sobre as condições mais atuais de vivência da humanidade. Se trata, pois, de um posicionamento sociológico e analítico frente aos tempos atuais de COVID-19, que tem remodelado não só os comportamentos humanos, como também as suas diferentes formas de organização, comunicação e governança.

Agradecemos a todas autoras e autores que abraçaram conosco este número tão necessário na atualidade e aos diversos pareceristas que colaboraram para a avaliação e revisão dos artigos publicados nessa edição. Por fim, gostaríamos de abrir um agradecimento especial a toda à equipe da Revista Contraponto, composta por suas editoras, editores, revisoras e revisores que se dedicam de forma árdua na promoção de uma Revista cada vez mais democrática, competente e útil nesses tempos de incertezas. O trabalho no comitê editorial de uma revista discente é desafiador para as alunas e alunos que se propõem a essa tarefa, no entanto, permite tanto o desenvolvimento quanto o aprimoramento de capacidades únicas de lidar com a produção científica. A Revista Contraponto é o espaço de integração entre os alunos e alunas de pós-graduação e pesquisadores das diferentes partes do mundo, onde as pesquisas científicas ganham

corpo e contribuem para o processo formativo desses estudantes e leitores. Vale destacar que são incontáveis as experiências positivas alcançadas com a participação concreta de pós-graduandas e pós-graduandos na equipe editorial de uma revista. Sendo assim, é de suma importância o incentivo, a promoção e o apoio desse processo formativo e de trocas de saberes.

Desejamos a todas e a todos uma excelente e proveitosa leitura. Esperamos que estes trabalhos possam estimular ótimas reflexões, sobretudo na construção crítica e necessária do saber sociológico contemporâneo.

Arthur Saldanha dos Santos

Marília Luz David

Maycon NoreMBERG Schubert

Porto Alegre, 16 de dezembro, 2020.

HÁBITOS ALIMENTARES CONTEMPORÂNEOS NA ESCOLA E SUAS RELAÇÕES COM O AMBIENTE: ESTUDO COM ESTUDANTES DE ILHÉUS, BAHIA

CONTEMPORARY FOOD HABITS IN SCHOOL
AND THEIR RELATIONSHIP WITH THE ENVIRONMENT:
STUDY WITH STUDENTS FROM ILHÉUS, BAHIA

HÁBITOS ALIMENTARIOS CONTEMPORÁNEOS EN LA ESCUELA
Y SUS RELACIONES CON EL MEDIO AMBIENTE:
ESTUDIA CON ESTUDIANTES DE ILHÉUS, BAHIA

Cristiane de Souza Leal Venturin¹

Adriane Lizbehd Halmann²

Resumo

O alto consumo de ultraprocessados na escola, mesmo com a oferta da alimentação escolar, levanta preocupações sobre a alimentação dos escolares e o impacto ambiental destes hábitos. Esta constatação nos levou a realizar um estudo intervenção com estudantes do 4º ano do Ensino Fundamental de uma escola municipal de Ilhéus-BA, visando compreender a percepção dos alunos sobre a integração entre os hábitos alimentares e o meio ambiente, buscando a construção de uma nova compreensão da realidade. Esta pesquisa qualitativa foi realizada em três etapas, começando por um diagnóstico do perfil do consumo alimentar dos alunos. Este deu subsídio para intervenções pedagógicas, registradas pelas pesquisadoras, quando os alunos puderam externar suas percepções sobre as consequências das escolhas alimentares para a saúde e para o meio ambiente. Por fim, os estudantes construíram uma pasta catálogo com o registro das atividades, ressignificando o sentido atribuído para o consumo alimentar. Os dados coletados na pesquisa permitiram perceber que o consumo de ultraprocessados era recorrente e maior do que o recomendado, que os estudantes não tinham plena consciência do que estavam consumindo e desconheciam os impactos ambientais do processo de produção e dos resíduos decorrentes deste consumo. Entretanto, o processo pedagógico demonstrou que é possível construir uma nova compreensão sobre as escolhas alimentares, a saúde e o ambiente, impactando diretamente nos hábitos dos escolares, no estilo de vida e no ambiente das cidades. Esta pesquisa intervenção demonstrou que é urgente abordar temas relacionando a Educação Alimentar e Nutricional e a Educação

¹Prefeitura Municipal de Ilhéus (Secretaria de Educação, Esporte e Lazer), cristianeventurin@yahoo.com.br, <https://orcid.org/0000-0003-2655-2287>

²Professora adjunta na Universidade Estadual de Santa Cruz, adriane_halmann@yahoo.com.br, <https://orcid.org/0000-0001-8312-9077>

Ambiental no contexto escolar, sendo que a sua abordagem de forma integrada traz benefícios para os estudantes, para a sociedade e para o ambiente.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Educação Ambiental; Alimentação escolar; Hábitos alimentares; Educação Infantil.

Abstract

The high consumption of ultra-processed foods at school, even with the provision of school meals, raises concerns about the food of schoolchildren and the environmental impact of these habits. This finding led us to carry out an intervention study with students from the 4th year of elementary school at a municipal school in Ilhéus-BA, aiming to understand the students' perception of the integration between eating habits and the environment, seeking to build a new one. understanding of reality. This qualitative research was carried out in three stages, starting with a diagnosis of the students' food consumption profile. This provided support for pedagogical interventions, recorded by the researchers, when students were able to express their perceptions about the consequences of food choices for health and the environment. Finally, the students built a folder catalogue with the registration of the activities, re-signifying the meaning attributed to food consumption. The data collected in the survey allowed us to realize that the consumption of ultra-processed products was recurrent and higher than recommended, that students were not fully aware of what they were consuming and were unaware of the environmental impacts of the production process and the waste resulting from this consumption. However, the pedagogical process has shown that it is possible to build a new understanding of food choices, health, and the environment, directly impacting the habits of schoolchildren, the lifestyle and the environment of cities. This intervention research has shown that it is urgent to address topics relating to Food and Nutrition Education and Environmental Education in the school context, and its approach in an integrated manner brings benefits to students, society, and the environment.

Keywords: Food and Nutrition Education; Environmental education; School feeding; Eating habits; Child education.

Resumen

El alto consumo de alimentos ultraprocesados en la escuela, incluso con la provisión de comidas escolares, genera preocupaciones sobre la alimentación de los escolares y el impacto ambiental de estos hábitos. Este hallazgo nos llevó a realizar un estudio de intervención con alumnos de 4º de primaria de un colegio municipal de Ilhéus-BA, con el objetivo de comprender la percepción de los alumnos sobre la integración entre los hábitos alimentarios y el entorno, buscando construir una nueva. comprensión de la realidad. Esta investigación cualitativa se realizó en tres etapas, comenzando con un diagnóstico del perfil de consumo de alimentos de los estudiantes. Esto brindó apoyo a las intervenciones pedagógicas, registradas por los investigadores, cuando los estudiantes pudieron expresar sus percepciones sobre las consecuencias de la elección de alimentos para la salud y el medio ambiente. Finalmente, los estudiantes construyeron un catálogo de carpetas con el registro de las actividades, resignificando el significado atribuido al consumo de alimentos. Los datos recogidos en la encuesta nos permitieron darnos cuenta de que el consumo de

productos ultraprocesados era recurrente y superior a lo recomendado, que los estudiantes no eran plenamente conscientes de lo que consumían y desconocían los impactos ambientales del proceso productivo y los residuos derivados de este consumo. Sin embargo, el proceso pedagógico ha demostrado que es posible construir una nueva comprensión de las opciones alimentarias, la salud y el medio ambiente, impactando directamente en los hábitos de los escolares, el estilo de vida y el medio ambiente de las ciudades. Esta investigación de intervención ha demostrado que es urgente abordar temas relacionados con la Educación Alimentaria y Nutricional y la Educación Ambiental en el contexto escolar, y su abordaje de manera integrada trae beneficios a los estudiantes, la sociedad y el medio ambiente.

Palabras clave: Educación alimentaria y nutricional; Educación ambiental; Alimentación escolar; Hábitos alimenticios; Educación Infantil.

INTRODUÇÃO

Apesar dos avanços da discussão e na promoção da oferta da alimentação adequada na escola, frequentemente é possível observar o consumo de produtos industrializados, trazidos pelos estudantes de casa ou adquiridos no comércio próximo às escolas, que oportuniza o acesso fácil das crianças aos produtos ultraprocesados. O fácil acesso aos produtos ultraprocesados faz deste consumo um hábito diário, intencional, devido a sua praticidade, ocorrendo em maiores ou menores quantidades, dependendo da rotina da comunidade. Os alimentos escolhidos por cada pessoa referenciam a construção dos paladares e cada escolha integra diretamente a saúde e o ambiente dos indivíduos, compondo expressões culturais que caracterizam cada comunidade (MENEZES; CRUZ, 2017, p. 25).

Atuando como docente em uma escola pública do município de Ilhéus, foi possível verificar que, apesar de ser oferecida uma alimentação escolar de qualidade, gratuita, os alunos desta escola consumiam diversos produtos ultraprocesados nos intervalos e enchiam diariamente as lixeiras com os resíduos deste consumo. Os alimentos consumidos eram, em sua maioria, produtos industrializados, com excesso de açúcares, sódio, gorduras e aditivos, nos levando à uma reflexão sobre a composição nutricional destes produtos, que, segundo Menezes e Cruz (2017) refletem sobre as demandas da sociedade no mundo globalizado:

Para garantir um período maior de validade, esses produtos passam por processos de transformações que requerem, entre outras formas de conservação, o uso de aditivos e conservantes que, em decorrência, modificam seu sabor e grau de processamento. (MENEZES; CRUZ, 2017, p. 29).

O consumo e preferência de produtos ultraprocessados pelos estudantes, mostra a necessidade da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), que permita realizar escolhas mais adequadas nutricionalmente, com autonomia e consciente dos seus impactos ambientais. O mesmo desejo é apontado por autores que versam sobre a Educação Ambiental, como Macedo, Freitas e Venturin (2011), afirmam que “as escolas atuam com a função fundamental de educar para a formação e o desenvolvimento de indivíduos conscientes e com conhecimentos sobre as questões relacionadas ao ambiente onde vivem.” (MACEDO; FREITAS; VENTURIN, 2011, p. 83). A abordagem destes temas implica em reflexões críticas, que encontram na escola um lugar muito apropriado para estas reflexões, pois

uma contribuição efetiva da educação escolar voltada à formação de sujeitos críticos e transformadores, tendo como horizonte a construção de conhecimentos e práticas que lhes propiciem uma intervenção crítica da realidade, requer consideração da não neutralidade dos sujeitos escolares no processo de ensino e aprendizagem no qual se encontram inseridos. (TORRES; FERRARI; MAESTRELLI, 2014, p. 14).

A Educação Alimentar e Nutricional e a Educação Ambiental dentro das escolas mostram-se como fundamentais para uma ação mais consciente. Os indivíduos devem perceber que, ao optar por alimentos industrializados, haverá um impacto ambiental, que vai desde o seu processo produtivo, passando pelo transporte e venda, culminando com o descarte dos resíduos das embalagens, contribuindo com a poluição local e global. Através desta inquietação, ao deparar com a problemática do consumo de alimentos ultraprocessados e, em consequência desse consumo, a visualização do excesso das embalagens descartadas no ambiente escolar, despertou a necessidade de estudos voltados para a área da saúde e do meio ambiente, integrando a Educação Alimentar Nutricional (EAN) e a Educação Ambiental (EA).

Diante do exposto, surgiu a necessidade de uma pesquisa que investigasse as escolhas alimentares das crianças com a seguinte problematização: como os alunos compreenderem a integração entre o consumo de alimentos ultraprocessados no espaço

escolar com a saúde e o meio ambiente? Com a intenção de responder esse questionamento, o objetivo geral da pesquisa foi compreender a percepção dos alunos sobre as consequências do seu consumo alimentar para a integração da sua saúde e do meio ambiente. Para tanto, foi necessário traçar os objetivos específicos: Identificar os produtos alimentícios consumidos pelos discentes no espaço escolar; Traçar o perfil do consumo alimentar dos discentes, levando em consideração seus hábitos e possibilidades de escolhas; Compreender qual a percepção dos discentes sobre suas escolhas alimentares, as consequências para a sua saúde e para o meio ambiente. Esta foi uma pesquisa de mestrado realizada junto ao Programa de Pós-graduação em Educação (PPGE), Mestrado Profissional, da Universidade Estadual de Santa Cruz e, como uma das suas características é que, além da dissertação, seja produzido um produto educacional, a presente pesquisa gerou a produção de uma Pasta Catálogo com os registros das reflexões promovidas por meio de intervenção pedagógica investigativa sobre o consumo alimentar.

REFERENCIAL TEÓRICO

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) tem sido defendida amplamente, em diferentes perspectivas e com diferentes abordagens. De acordo com o Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas (BRASIL, 2012, p. 23), é entendida como “um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis”.

Uma das perspectivas que levam à defesa da EAN está ligada à segurança alimentar e nutricional, especialmente nos locais onde o acesso à comida em quantidade e qualidade adequada é uma dificuldade. Entretanto, a produção de alimentos em quantidade suficiente para alimentar a população mundial tem sido apontada como um possível problema ambiental. Foley (2014) afirma que seria preciso dobrar a quantidade de alimentos cultivados pelo planeta até o ano de 2050 para alimentar todos. Entretanto, precisamos olhar melhor para a produção de alimentos, os hábitos alimentares, os impactos ambientais da produção de insumos para a produção de (quais) produtos alimentícios e as relações existentes, que envolvem questões políticas, econômicas e interesses diversos.

Quando pensamos em EAN na escola, Santos (2012, p. 454) destaca que, paradoxalmente, “a educação alimentar e nutricional está em todos os lugares e, ao mesmo

tempo, em lugar nenhum”, porque a EAN ainda necessita de uma abordagem mais contínua no planejamento cotidiano, com discussões que reflitam sobre esse campo de conhecimento. A autora ainda destaca a importância de que as ações educativas devem ser desenvolvidas para promover a autonomia dos indivíduos, respeitando a cultura, a diversidade e ao mesmo tempo reconhecer os saberes populares que fomentem a biodiversidade local (SANTOS, 2012).

Enquanto política pública, a EAN possui programas que buscam suprir as necessidades alimentares, com ações de monitoramento. Uma política pública que prevê aspectos inerentes à EAN é a Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNaN (BRASIL, 2013, p. 22), que descreve, em um dos seus princípios, que a alimentação é um elemento de humanização das práticas de saúde que expressam as relações sociais, valores e história dos indivíduos. Outro documento importante na discussão dos conceitos de EAN e com impacto direto na escola é o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (BRASIL, 2018), que busca contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares dos alunos. O PNAE (BRASIL, 2018) prevê que a alimentação escolar seja adequada às necessidades nutricionais dos estudantes, de acordo com sua faixa etária e estado nutricional das populações. Mesmo com a oferta da alimentação escolar, muitos alunos se acostumaram a consumir outros alimentos, substituindo a comida oferecida na escola ou complementando-a com doces, salgadinhos, sorvetes etc., que são consumidos individualmente ou compartilhados entre as crianças. O consumo é cotidiano porque a oferta desses alimentos, no contexto da pesquisa, acontece dentro ou próximo da escola, no portão de acesso e no entorno da instituição através de vendedores ambulantes.

Desde a infância vamos construindo nosso paladar, integrando tudo o que consumimos com a nossa saúde. No livro “Prato Sujo”, Kedouk (2013, p. 25) destaca que atualmente o excesso de alimentos ricos em açúcar, farinha, gordura e sal mata mais do que a fome em muitos países, inclusive no Brasil. Estes hábitos inadequados constroem os gostos alimentares, o paladar e as preferências desde a infância, acarretando graves problemas de saúde. Kedouk (2013, p. 25) ainda destaca que, caso não exista um trabalho para incentivar melhores escolhas alimentares, partiremos para um futuro não muito promissor. A obesidade infantil no Brasil cresceu 550% entre 1974 e 2009, muitas vezes associada a agravos como diabetes, hipertensão e doenças crônicas não transmissíveis

causadas ou agravadas pela má alimentação, que antes só apareciam na idade adulta ou velhice (KEDOUK, 2013, p. 26). Estes dados permitem depreender que os hábitos alimentares contemporâneos estão contribuindo para o adoecimento da população, principalmente entre os mais jovens, ressaltando a importância dos estudos alimentares e da educação alimentar e nutricional entre esse público.

Os hábitos e escolhas alimentares também são fortemente influenciados pela mídia, fazendo crer que os ultraprocessados seriam as melhores escolhas, associando-os a produtos “enriquecidos” de vitaminas, associados a pessoas felizes e saudáveis. Triches e Werkhausen (2017) destacam o papel da mídia na influência sobre as escolhas alimentares das crianças:

Verifica-se que há ainda uma forte influência dos alimentos industrializados no hábito alimentar das crianças. Pode-se dizer que tal influência se dá, em grande parte, pela mídia, isto é, pela maneira como os meios de comunicação disseminam propagandas coloridas e consumistas que leva as crianças ao desejo pelo consumo desses alimentos. (TRICHES; WERKHAUSEN, 2017, p. 146).

Com o apelo da indústria e a crescente mão de obra das mulheres no mercado de trabalho, a comida rápida, de fácil preparo e pouco perecível acaba sendo um atrativo para alimentar as famílias, inclusive o público infantil, que vai tendo o seu paladar construído com estes produtos. Kedouk (2013, p. 27) afirma que se compararmos a nossa alimentação com a dos nossos avós, veremos um aumento de 400% na compra de refrigerantes, 400% de biscoitos, 82% de refeições prontas e 300% de embutidos. É preciso direcionar nossos olhares para a infância, conscientizando as famílias e as crianças para a reflexão sobre os riscos e prejuízos da alimentação baseada em produtos ultraprocessados.

O desenvolvimento infantil perpassa estágios cognitivos que se ampliam através das idades, despertando a autonomia. Lakomy (2008, p. 35) destaca que, conforme os estudos de Piaget, há quatro estágios do desenvolvimento cognitivo: Sensório-motor (de 0 à 02 anos), Estágio pré-operatório (de 02 à 07 anos), Operações concretas (de 07 à 13 anos) e Operatório-formal (13 anos em diante). O público a quem esta pesquisa se direciona encontra-se no terceiro estágio: Operatório Concreto. Neste estágio, as crianças desenvolvem a capacidade de pensar de maneira lógica, mas algumas ainda precisam organizar esse pensamento através de realidades concretas para que aconteça o aprendizado de forma significativa. Elas precisam saber sobre os riscos e benefícios da

alimentação cotidiana para iniciar a construção de seus próprios argumentos e ideais frente às escolhas alimentares, relacionando tudo isso a sua saúde.

Para subsidiar as práticas no contexto escolar, Ramos, Santos e Reis (2013) destacam que a formação dos hábitos alimentares inicia na infância e frisam:

É nessa fase da vida que o indivíduo sai do convívio basicamente familiar e penetra no contexto escolar, no qual experimentará outros alimentos e preparações e terá oportunidade de promover alterações nos seus hábitos alimentares pelas influências do grupo social e dos estímulos presente no sistema educacional. (RAMOS; SANTOS; REIS, 2013, p. 2148).

A escola deve influenciar de forma positiva na construção de hábitos alimentares desde a infância, oportunizando sempre a análise sobre essa prática. O Guia Alimentar da População Brasileira (BRASIL, 2014, p. 09) direciona a promoção para uma alimentação adequada e saudável a partir da compreensão de um conjunto de estratégias que objetivam proporcionar aos indivíduos e coletividades à realização de práticas alimentares apropriadas. Então, propor práticas escolares que colaborem com essa compreensão relacionada à alimentação pode ser uma ação eficiente em prol da melhoria na saúde dos alunos.

Desenvolver EAN dentro dos espaços escolares atinge um público que muitas vezes não possui voz autônoma para realizar a escolha sobre qual produto ou alimento consumir: as crianças. Abordar esse tema desde a infância permite contribuir na formação do paladar, que acontece nessa faixa etária e repercutirá nos hábitos ao longo da vida. Além disso, tendo em vista as características das abordagens pedagógicas características nesta idade, é clara a possibilidade de uma ação interdisciplinar integrada à Educação Ambiental (EA) que abarca uma abordagem muito ampla, quando pensada de forma global. Para esta pesquisa, buscamos aportes teóricos que envolvem problemas ambientais locais, referenciando, junto com EAN, a importância sobre as reflexões nas ações do cotidiano. Macedo, Freitas e Venturin (2011) destaca o conceito de Educação Ambiental adotado internacionalmente desde 1977, que traz uma abrangência e clareza ainda atual:

A Educação Ambiental é conceituada como um processo que visa desenvolver uma população que seja consciente e preocupada com o meio ambiente e com os problemas que lhe são associados, e que tenha conhecimentos, habilidades, atitudes, motivações e compromissos para trabalhar individualmente e coletivamente na busca de soluções para os problemas existentes e para a prevenção dos novos. (MACEDO; FREITAS; VENTURIN, 2011, p. 53).

Partindo do local para o geral EA procura ampliar a reflexão da população, incentivando a promoção de ações e atividades locais onde apresente resultados mais concretos para uma determinada comunidade e, assim, uma melhoria contínua para o ambiente. “Pensar globalmente e agir localmente” é o postulado mais conhecido da EA que se caracteriza através de processos dinâmicos e interativos, citados por Macedo, Freitas e Venturin (2011, p. 55). Direccionamos esta pesquisa abordando um problema local, mas também, atrelada aos subsídios que a EA proporciona no contexto global, pois enfatizamos que os objetivos de um programa ou um projeto que aborde essa educação, deve estar em sintonia com as diferentes realidades sociais, econômicas, políticas, culturais e ecológicas de uma região (MACEDO; FREITAS; VENTURIN, 2011, p. 63), desenvolvendo atitudes, conhecimentos e ações que poderão despertar a reflexão dos sujeitos envolvidos nesta pesquisa.

As ações que caracterizam o ambiente escolar são voltadas para os processos de ensino e de aprendizagem dos alunos. Dentro da sala de aula são abordados diversos conteúdos que compõem o currículo dos diversos componentes curriculares que são lecionados. Nesse contexto, destacamos a necessidade de observar o ambiente na sua totalidade, com um olhar mais global que propicie a aprendizagem em todos os espaços dentro da escola. Teixeira, Agudo e Tozoni-Reis (2018, p. 43) destacam que necessitamos de mais educação na abordagem ambiental dentro das escolas, pois ainda há pouca “educação” na Educação ambiental. Despertando essa reflexão, os sujeitos precisam sentir-se corresponsáveis pelo cuidado e pela preservação dos recursos ambientais. Os autores destacam:

A concepção de mundo que se manifesta na prática social dos sujeitos educandos apresenta-se como ponto de partida e, também, de chegada do processo educativo. De partida porque é dela, da realidade aparente, empírica, que se parte para refletir sobre as relações entre a sociedade e a natureza na Educação Ambiental, mas também de chegada porque, depois de muitas discussões, leituras, abstrações, análises e síntese, os educandos, mediados pelos professores, chegam a uma concepção de mundo (e de relações sociais com a natureza) muito mais elaborada, complexa, pensada e refletida – a realidade concreta – plenamente compreendida. (TEIXEIRA; AGUDO; TOZONI-REIS, 2018, p. 58).

Iniciando a conquista dessa articulação, com uma população de crianças na atualidade, poderemos obter benefícios no futuro, com pessoas mais comprometidas, mais solidárias, mais equitativas, na qual seja possível uma vida local com melhor qualidade. Nesse contexto a EA, de forma específica e/ou ampla, deve permitir que a educação escolar

se converta em uma experiência estimulante e atrativa, cheia de significados, vivenciada com momentos de atividades que construam um novo saber e que valorize a identidade local.

Propor estudos que despertem uma consciência ambiental com crianças nos anos iniciais, validando suas vivências, é mostrar como ações cotidianas interagem de forma direta na sua vida. Pinho e Silva (2016) citam:

A visão de EA contempla a necessidade do estudante “enxergar” sua interdependência com o meio ambiente onde quer que vá, deixando de associá-lo somente a preservação dos animais ou de plantas; é preciso que o veja em casa, na sala de aula, nas ruas. (PINHO; SILVA, 2016, p. 395).

Por tanto, abordar a Educação Ambiental, assim como a Educação Alimentar e Nutricional na escola requer um planejamento reflexivo, que parta do contexto concreto da vida dos alunos. É nesse contexto que esta pesquisa se insere. Precisamos de uma educação que problematize o que consumimos, os ciclos e rotas de produção e consumo, o motivo que nos faz consumir o que consumimos, os impactos disso para o meio ambiente, para a nossa saúde, para a nossa cultura, para a nossa economia, assim como quem ganha com isso. Uma educação que promove estas reflexões cria condições para escolhas mais conscientes, com mais autonomia, ou seja, faz dos indivíduos os sujeitos das suas ações.

METODOLOGIA

A construção dos hábitos alimentares é um fenômeno complexo, que exige uma abordagem metodológica que consiga dar conta de diferentes aspectos que a compõem. Por esse motivo, a abordagem qualitativa se faz mais apropriada, uma vez que consegue lançar um olhar atento às peculiaridades do fenômeno. A abordagem na pesquisa qualitativa é especialmente interessante quando buscamos entender como os sujeitos constroem o conhecimento, uma vez que esta se dá no trânsito das muitas relações construídas entre os sujeitos e o ambiente, como destaca André (2013):

Assim, o mundo do sujeito, os significados que atribui às suas experiências cotidianas, suas linguagens, suas produções culturais e suas formas de interações sociais constituem os núcleos centrais de preocupação dos pesquisadores. Se a visão de realidade é construída pelos sujeitos, nas interações sociais vivenciadas em seu ambiente de trabalho, de lazer, nas famílias, torna-se fundamental uma aproximação do pesquisador a essas situações. (ANDRÉ, 2013, p. 97).

Já Esteban (2010, p. 193) destaca que os pesquisadores que optam pelas pesquisas qualitativas abordam fundamentalmente questões relacionadas às ações e não aos atos propriamente. Não é o ato por si só, isolado, que responde as questões de pesquisa, mas sim a interpretação do significado das ações humanas (ESTEBAN, 2010, p. 193). Nesse contexto, acompanhar a construção do conhecimento dos sujeitos pela sua intervenção com o meio e com as atividades vivenciadas através da pesquisa, concretiza-se a relevância do tema pesquisado para o público envolvido, pois o núcleo central de preocupação dos pesquisadores nas pesquisas qualitativas deve ser o significado que o sujeito atribui às suas experiências cotidianas e suas interações sociais (ANDRÉ, 2013, p. 101).

A abordagem deste trabalho é pautada na Pesquisa de Natureza Interventiva (PNI), que possui a característica de articular, de alguma forma, a investigação e a produção de conhecimento, com ações e processos interventivos (TEIXEIRA; NETO, 2017, p. 1062). Essa abordagem permite ao pesquisador uma diversidade de intervenções que levem os sujeitos envolvidos a demonstrarem todas as suas reflexões sobre os temas propostos. A Pesquisa de Natureza Interventiva (PNI) “com suas práticas que conjugam processos investigativos ao desenvolvimento concomitante de ações que podem assumir natureza diversificada” (TEIXEIRA; NETO, 2017, p. 1056) deve ser utilizada com vantagem para enquadrar a diversidade de pesquisas caracterizadas por articularem, de alguma forma, investigação e produção de conhecimento.

Os dados foram coletados em uma escola da rede municipal, localizada na área central do município de Ilhéus (BA), entre os meses de agosto a novembro de 2018. A escolha deste público se deu pelas observações realizadas anteriormente a esta pesquisa, durante a prática docente na escola, quando foi possível verificar que estas crianças consumiam grande quantidade de produtos ultraprocessados dentro da escola. No entorno da escola pesquisada foi observada a ampla comercialização de produtos alimentícios ultraprocessados por vendedores ambulantes, o que ocorre nos mesmos horários em que a escola mantém as suas atividades. Ali é possível encontrar facilmente produtos como: biscoitos diversos, salgadinhos tipo chips, balas, chocolates, sorvetes, pirulitos, chicletes, doces diversos, cachorro-quente, coxinha, quibe, pastéis, pipoca, acarajé, abará, entre outros.

A escola atende do 1º ao 5º ano do ensino fundamental. Uma observação rápida fez constar que os estudantes que mais consumiam produtos ultraprocessados eram os alunos do 4º ano (chamado de C3FI), o que nos fez escolher os alunos desta faixa etária e, a partir das suas características, pensar intervenções pedagógicas apropriadas. Por serem crianças já alfabetizadas, com fundamentos da matemática e das ciências, seria possível pensar em atividades que envolvessem leitura de rótulos, compreensão de quantidades e proporções, assim como os impactos para a saúde e o meio ambiente.

Antes da realização da coleta de dados, o projeto de pesquisa foi analisado e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição³. As atividades na escola começaram com o processo de consentimento livre e esclarecido, apresentando o projeto aos docentes e a gestão escolar. Depois, junto com a gestão e com as professoras, foram marcadas reuniões com os pais e/ou responsáveis dos alunos, quando a pesquisa foi apresentada, esclarecida e solicitada a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido pelos responsáveis pelos alunos, com o propósito de permitir e validar as ações da pesquisa.

Esta pesquisa foi realizada em três etapas, algumas delas com intervenções didáticas com os estudantes. A cada etapa, foram planejadas produções com os alunos, que foram observadas e registradas pela pesquisadora, para posterior análise. As etapas foram realizadas conforme consta no quadro abaixo, com detalhamento a seguir:

Quadro 1 – Etapas da pesquisa.

1ª etapa. Diagnóstico do perfil alimentar dos estudantes.	Com base neste diagnóstico, foi escolhida a turma com o maior consumo de ultraprocessados e menor consumo dos grupos alimentares recomendados.
2ª etapa. Sequência didática.	Parte 1. Identificação das percepções dos estudantes sobre alimentação, saúde e ambiente. Parte 2. Intervenções didáticas: “O boneco Pesquisador”, “Caixa: Nossos Alimentos”
3ª etapa. Pasta Catálogo	Registro elaborado pelos alunos

Fonte: elaboração própria.

Na Primeira Etapa da pesquisa, foi realizado o diagnóstico inicial do perfil alimentar dos alunos com a intenção de identificar as escolhas e os tipos de alimentos consumidos, montando o perfil de cada turma, validando a seleção de uma das seis turmas do C3FI para

3 A pesquisa foi realizada a partir da aprovação do projeto pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC) sob Parecer nº 2.775.412 e CAAE 89520918.6.0000.5526, datado de 18 de julho de 2018.

a intervenção pedagógica completa. A aplicação do questionário aos alunos objetivou analisar se os hábitos alimentares estão distantes dos parâmetros preconizados para esta idade (baixo consumo de feijão, frutas e legumes, com alto consumo de produtos ultraprocessados e bebidas adoçadas). Esse instrumento inquiriu sobre aspectos relacionados aos indicadores utilizados nos documentos Orientações para Avaliação de Marcadores de Consumo Alimentar na Atenção Básica (BRASIL, 2015, p. 12) e Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico – Vigitel (BRASIL, 2017, p. 21). Com base nesses dados a turma “A” do turno matutino foi selecionada. Iniciou-se a observação da rotina desta turma acompanhando o cotidiano dos alunos.

Após a observação e contato com a turma selecionada, demos continuidade com a segunda etapa da pesquisa envolvendo uma Sequência Didática. Zabala (1998) destaca que as fases para construir uma Sequência não são fixas, “as atividades que a conformam e as relações que se estabelecem devem nos servir para compreender o valor educacional que têm, as razões que as justificam e a necessidade de introduzir mudanças ou atividades novas que a melhorem.” (ZABALA, 1998, p. 54). Dessa forma, foram planejados os encontros, de forma a abordar a EAN e EA, observando os conhecimentos registrados pelos alunos durante a aplicação da pesquisa, integram novos saberes que possam promover uma ação investigativa frente aos possíveis contextos.

Na Segunda Etapa da pesquisa, foi aplicada uma Sequência Didática dividida em duas partes. Nos quatro primeiros encontros da Parte 1, foram registradas informações iniciais que os alunos possuíam sobre a alimentação, a saúde e o ambiente. Com base nesses registros, houve os outros quatro momentos de intervenção na Parte 2, abrangendo os possíveis conceitos ainda não compreendidos pelos alunos.

Na Sequência Didática, o primeiro encontro da Parte 1 iniciou com uma conversa sobre o que é pesquisa e como coletamos os dados. Foi apresentada a mascote da pesquisa “O boneco Pesquisador”, colado em uma caixa intitulada “Caixa: Nossos Alimentos” onde seriam depositadas as embalagens dos alimentos consumidos pelos alunos. Esse recurso foi colocado em um lugar visível e de fácil acesso para que as crianças depositassem diariamente. O objetivo foi identificar as escolhas e os tipos de alimentos consumidos no espaço escolar. Dando continuidade, direcionamos uma conversa sobre

alimentação e os alunos registraram, através de desenhos individuais, os alimentos que eles mais gostavam de consumir no momento do recreio dentro da escola.

No segundo encontro da Parte 1, houve a classificação dos alimentos desenhados pelos alunos no encontro anterior e tabulados os mais registrados de forma coletiva. A pesquisadora afixou no quadro pedaços de papel com o nome dos seis alimentos que mais foram indicados como os preferidos para consumo através dos desenhos. Foram eles: pizza, maçã, biscoito, bala, pastel e sorvete (os alimentos mais registrados pelas crianças). Houve a solicitação da classificação de um *ranking* entre esses alimentos. Em seguida, foi distribuída a atividade “Ingredientes dos alimentos” com a foto de alguns dos alimentos consumidos pelos alunos que fizeram parte da colocação do encontro anterior e de outros alimentos retirados da “Caixa: Nossos Alimentos” para que houvesse o registro individual dos possíveis ingredientes que compõe cada alimento. Esse registro foi individual.

O terceiro encontro da Parte 1 foi iniciado com uma conversa sobre o “lixo” que produzimos através da alimentação. Foi aberta a “Caixa: Nossos Alimentos” e relacionamos as embalagens depositadas na caixa ao “lixo” que produzimos diariamente através da alimentação. Em seguida houve o registro de respostas para as perguntas: O que é “lixo”? O que o “lixo” causa no ambiente? Foi utilizada a atividade impressa “Opinando”, incentivando e respeitando o tempo de registro de forma individual.

No quarto e último encontro da Parte 1, fomos para a sala de Multimeios da escola e foram projetadas imagens de fotografias dos ambientes de convivência dos alunos: partes da área externa da escola, a rua onde a escola se encontra e uma avenida da cidade localizada próxima a escola. As fotos retratavam muitas embalagens de alimentos jogadas pelo chão, poluindo esses locais de convivência dos alunos, foram ouvidos seus depoimentos sobre o que viam. Após essa conversa, a pesquisadora distribuiu uma atividade impressa para que eles relacionassem as possíveis ações que interferem na produção do “lixo”. Os alunos ligaram a palavra “LIXO” às opções: saúde, poluição, consumo, alimentação e ambiente.

A partir da análise dos registros desses quatro encontros, aplicamos mais quatro momentos de intervenções pela pesquisadora, tendo como parâmetros para o planejamento, as atividades iniciais realizadas pelos alunos. Dando continuidade à Sequência Didática, houve uma intervenção mais aprofundada com a turma na abordagem dos temas, partindo dos resultados apresentados.

No primeiro encontro da Parte 2, a pesquisadora distribuiu fichas com nomes de ingredientes que compunham três dos alimentos retirados da “Caixa: Nossos Alimentos”. Os alunos leram as fichas com os nomes registrados e, sem saberem que eram ingredientes dos alimentos consumidos, classificaram essas fichas num “Quadro de composição”, selecionando entre as opções: Ingredientes de alimentos e Não são ingredientes de alimentos. Depois de revelado que todas as fichas referenciavam um ingrediente de alimento, eles selecionaram essas mesmas fichas pra classificarem em outro “Quadro” com as opções: Prejudica a saúde e Não prejudica a saúde. Por fim, a pesquisadora apresentou os três alimentos de origem e os alunos separaram a composição final na qual cada ingrediente poderia fazer parte: um iogurte, um suco e um refrigerante.

No segundo encontro da Parte 2, os alunos registraram os ingredientes de alguns dos alimentos consumidos por eles, utilizando como fonte de leitura os rótulos de algumas das embalagens retiradas da “Caixa: Nossos Alimentos”. Esses registros foram realizados em duplas numa folha impressa com a atividade “Pesquisando ingredientes”. Os alimentos distribuídos foram: biscoito recheado, biscoito tipo waffle, biscoito tipo cookie, chocolate, iogurte, cereal matinal, biscoito salgado e salgadinhos tipo chips. Eles levaram para casa a atividade impressa para trazerem informações sobre os ingredientes registrados. Essas informações, posteriormente, foram agrupadas e organizadas pelos alunos e pela pesquisadora como um texto básico, fazendo parte do produto final a “Pasta Catálogo”.

No terceiro encontro da Parte 2, houve a observação da relação entre os alimentos consumidos e o descarte no ambiente. A pesquisadora levou dois grupos de alimentos: um formado pelas embalagens dos alimentos ultraprocessados consumidos pelos alunos na escola e o outro formado por imagens impressas que representavam alimentos naturais ou preparados. No grupo dos alimentos formados pelas embalagens, foi afixada uma lista em cada embalagem com os nomes dos ingredientes que o compõe. No grupo dos alimentos representados por imagens, havia a impressão de frutas, legumes e refeições preparadas representando a merenda escolar. Foi apresentado o “Boneco consumidor”. Esse recurso simulou o consumo dos alimentos nos dois grupos, havendo a reflexão sobre o que o boneco ingeria e sobre o que sobrava como descarte para o ambiente. Iniciamos com os alimentos do primeiro grupo composto por alimentos ultraprocessados. Cada lista afixada nas embalagens foi lida e depositada numa bacia presa ao boneco, simulando o consumo do alimento. Os resíduos (embalagens) eram descartados no chão em um círculo riscado

representado por: Ambiente 1. Em seguida, alimentamos o “Boneco consumidor” com o segundo grupo de alimentos, composto pela representação de preparos e pela representação de alimentos naturais. As imagens impressas eram depositadas na bacia, simulando esse consumo. Os resíduos (materiais que simulavam cascas, folhas e sementes) foram descartados no chão em um círculo riscado representado por: Ambiente 2. Essa atividade foi realizada com os alunos no anfiteatro da escola, ao ar livre.

No quarto e último encontro da Parte 2, foram apresentados aos alunos os dois ambientes formados no último encontro: Ambiente 1 e Ambiente 2. Iniciamos uma conversa sobre as condições e possibilidades de acontecimentos desses ambientes. A primeira possibilidade seria de que os materiais descartados fossem parar nas lixeiras e, conseqüentemente, no lixão da cidade. A segunda, envolveu o descarte desses materiais fora das lixeiras. Prosseguindo com a reflexão, a pesquisadora apresentou uma caixa recortada, simulando um bueiro e analisamos como ficaria o depósito dos resíduos presentes nos dois ambientes nos bueiros da cidade e, suas conseqüências para os locais de convivência dos alunos. A Sequência Didática foi finalizada com a vivência dessas duas partes.

Dando continuidade à pesquisa foi realizada a Terceira Etapa com mais quatro encontros para coletar novos registros após a intervenção da pesquisadora sobre os temas abordados. Todos os registros produzidos compõem a “Pasta Catálogo” organizada pelos próprios alunos como o produto educacional da pesquisa.

No primeiro encontro da Terceira Etapa da pesquisa, utilizamos o Laboratório de Informática da própria escola. Os alunos digitaram e estruturaram o texto com as informações trazidas por eles sobre os ingredientes dos alimentos consumidos, registrados na atividade “Pesquisando Ingredientes”.

No segundo encontro, os alunos realizaram a “Pesquisa Interativa”. Foram organizadas quatro duplas que, durante o momento do recreio, ofertaram aos colegas de outras turmas alimentos consumidos no cotidiano deles, porém dando ênfase a um ingrediente contido nesse alimento. Cada abordagem era registrada numa placa com a escolha realizada pelos colegas abordados, indicando se o alimento foi aceito ou não.

No terceiro encontro, os alunos responderam novamente as atividades já realizadas na Segunda Etapa da pesquisa na Parte 1 da Sequência Didática, para comparar suas respostas iniciais com as finais, refletindo sobre as possíveis aprendizagens.

No quarto e último encontro, foi organizada a “Pasta Catálogo”. A pesquisadora apresentou uma pasta preta para os alunos onde foram organizados os registros. Eles encaixaram os materiais nas folhas plásticas correspondentes, como desejaram. A pesquisadora respeitou o momento de construção da turma deixando que a organização dos materiais utilizados e produzidos durante a pesquisa fossem colocados conforme as discussões coletivas e comum acordo entre eles. Foi salientado, para os pais e/ou responsáveis pelos alunos, bem como para todo o corpo docente da escola, a importância desse material, que deu subsídios para a construção da pesquisa e da intervenção realizada com as crianças.

Depois de coletados, os dados foram tratados e analisados. Durante o tratamento foram tomadas todas as providências para preservar o sigilo, anonimato e privacidade de todos os participantes. Os dados foram organizados de acordo com o conjunto de informações que traziam, tendo sido agrupados em categorias. As categorias foram definidas tendo como base o referencial teórico e os propósitos desta pesquisa, sendo elas: Perfil alimentar das crianças, Preferência e consumo alimentar dos alunos, Composição dos alimentos consumidos e Integração dos alimentos consumidos com a saúde e o ambiente. Estas categorias orientaram a análise dos dados e estruturam a discussão apresentada a seguir.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O questionário, aplicado a todos os alunos do 4º ano, permitiu identificar suas características e realizar um diagnóstico com o perfil alimentar de cada turma. Participaram desta etapa 103 crianças, distribuídas em 6 turmas. A maioria das crianças possuía entre 9 e 10 anos, idade regular para este ano. Entretanto, 18% das crianças possuíam mais de 10 anos, encontrando-se em distorção idade/série. Uma parte do questionário inquiria sobre a frequência em que os seguintes produtos/alimentos eram consumidos: feijão, verduras, salada crua, legumes, carnes, embutidos, sucos, frutas, refrigerantes, biscoitos, leite e doces. Foi então realizada uma análise comparativa, apresentada na tabela a seguir.

Tabela 1 - Percentual de alunos por turma que consomem (5 a 7 dias da semana) os alimentos em destaque.

TIPOS DE ALIMENTOS	TURMA A	TURMA B	TURMA C	TURMA D	TURMA E	TURMA F
FEIJÃO	74%	66%	70%	61%	72%	69%
VERDURAS	63%	55%	59%	50%	61%	38%
SALADA CRUA	47%	17%	41%	33%	44%	23%
LEGUMES DA COMIDA	26%	22%	29%	22%	28%	15%
CARNES	84%	72%	76%	67%	78%	77%
SUCO NATURAL	79%	74%	82%	68%	83%	54%
FRUTAS	58%	55%	59%	50%	61%	23%
EMBUTIDOS	63%	44%	59%	33%	44%	23%
REFRIGERANTES	63%	22%	53%	44%	33%	61%
BISCOITO/SALGADINHO	74%	22%	59%	33%	28%	61%
DOCES	74%	33%	59%	50%	61%	61%

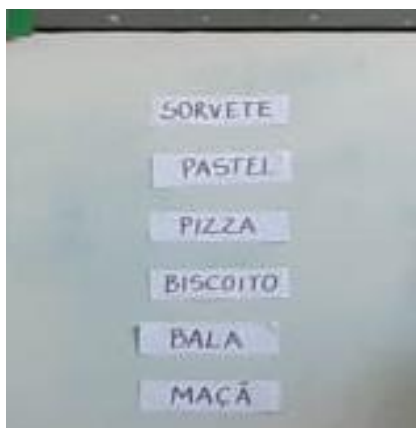
Fonte: Dados da pesquisa (setembro/2018).

Segundo o guia de Orientações para Avaliação de Marcadores de consumo alimentar na Atenção Básica (BRASIL, 2015, p. 12), é um marcador saudável, o consumo de frutas, verduras e feijão; e não saudável o consumo de embutidos, bebidas adoçadas, macarrão instantâneo e biscoitos salgados, bem como o consumo de doces, guloseimas e biscoitos recheados. Conforme o Guia alimentar para a população brasileira (BRASIL, 2015, p. 39) deve-se evitar alimentos ultraprocessados devido a seus ingredientes que são nutricionalmente desbalanceados, eles tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos *in natura* ou minimamente processados. O excesso desses alimentos é referenciado por Kedouc (2013, p. 64), onde se faz necessário uma tolerância de consumo frente aqueles ricos em gordura, farinha, açúcar e sal, esse quarteto levam a doenças na infância que antes só apareciam na terceira idade. Triches e Werkhausen (2017, p. 146) destacam que mesmo sabendo dos prejuízos que os alimentos industrializados trazem para a saúde, muitas famílias afirmam que as crianças valorizam esse tipo de produto devido a sua praticidade (TRICHES; WERKHAUSEN, 2017, p. 146).

Os alunos da turma “A” apresentaram respostas relacionadas a um maior consumo dos alimentos industrializados por mais dias na semana, validando o critério de opção pela turma “A” para a aplicação da intervenção através da Sequência Didática. O perfil alimentar desta turma mostrou um alto consumo de embutidos, refrigerantes, biscoitos e salgadinhos e doces, variando entre 63% a 74%. Identificamos que as crianças desta turma possuem padrões alimentares distantes daqueles preconizados como saudáveis com escolhas e tipos de alimentos prejudiciais.

Foi realizada com estes alunos uma sequência didática que, em um primeiro momento, nos permitiu analisar a preferência e o consumo alimentar dos alunos. Inicialmente foi solicitado que as crianças expressassem por desenhos ou palavras os alimentos que mais gostavam de comer no intervalo. Neste momento, foi possível perceber que a maioria dos alunos incluiu frutas e/ou alimentos in natura ou minimamente processados na sua lista de preferência. Em um segundo momento, foi solicitado que a turma elaborasse uma lista coletiva, organizando os itens mais citados por ordem de preferência (Figura 1). Nesta figura, é possível perceber que, apesar de, na lista coletiva, ser elencada uma única fruta (maçã), esta aparece em último lugar na preferência coletiva.

Figura 1 – Relação de alimentos preferidos dos alunos, classificados por ordem de preferência.



Fonte: Foto coletada durante a pesquisa (setembro/2018).

Partiu-se então para uma análise da composição dos alimentos consumidos pelos alunos. Inicialmente pedimos que os alunos citassem ingredientes conhecidos para explicar a composição dos produtos citados por elas na atividade anterior. As crianças citaram “ingredientes” como glucose, corante verde, bactéria do bem, milho, isopor, sabor especializado e essência, demonstraram tentativas para explicar a composição dos alimentos. Nesse momento, as crianças começavam a construir a hipótese de que poderiam existir outros ingredientes que elas não conheciam para explicar a textura e sabor dos produtos. Fizemos então uma leitura de uma lista de ingredientes presentes nos produtos e pedimos para que as crianças dissessem se era ou não de comer: para 40% dos ingredientes elas disseram que não era de comer. Passamos para uma leitura efetiva dos rótulos de cada um dos produtos citados na atividade anterior. O estranhamento das crianças em relação aos nomes dos ingredientes, não os reconhecendo como comida,

passou a fazer parte de um estranhamento no reconhecimento daquele produto como sendo ou não um alimento. Quando questionados novamente sobre a composição dos produtos, citaram ingredientes como acidulante, estabilizante, emulsificante, corante, aromatizante, glutamato e gordura, não citados no levantamento anterior, demonstrando que houve ampliação no vocabulário e letramento.

A pesquisa mostra seu valor quando cotidianiza questões reais e provoca aprendizagens reais de forma investigativa. Behrens (2011, p. 93) destaca a importância de agregar o ensino com a pesquisa, para vivenciar uma ação educativa que privilegie o questionamento reconstrutivo, como o que foi vivenciado pelos alunos. O estranhamento das crianças em relação a ingredientes não reconhecidos como comida nos remete ao que o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014, p. 40) nos alerta sobre o consumo dos alimentos que contenham ingredientes que não conhecemos. Nesse contexto, percebeu-se a importância da leitura dos rótulos para compreender melhor cada composição dos alimentos consumidos e relacionar as consequências à saúde desse consumo.

Ainda com o rótulo dos produtos, passamos a investigar aspectos sobre a integração dos alimentos consumidos com a saúde e o meio ambiente. Percebeu-se que, após um levantamento inicial, as crianças identificavam impactos em outros ambientes, distantes da sua realidade, sem perceber uma relação clara entre o consumo dos produtos que consumiam com os impactos. Uma das atividades realizadas contou com a construção de um protótipo de bueiro, confeccionado em papelão (Figura 2). Na parte externa da escola, sob uma árvore, as crianças foram convidadas a coletar materiais da natureza, quando elas trouxeram folhas e flores, que foram colocadas sobre o “bueiro”. Facilmente as crianças concluíram que as folhas eram matéria orgânica e, se entrassem no bueiro, se decomporiam. Isso foi feito com a embalagem dos produtos que elas consumiam, e, frente à demonstração, as crianças logo concluíram que as embalagens podem representar um importante problema urbano. Neste momento as crianças também se questionaram se este poderia ser o motivo para a rua da escola alagar nos dias de chuva.

Figura 2 – Comparação dos ambientes com o recurso produzido pela pesquisadora.



Fonte: Fotos coletadas durante a pesquisa (outubro/2018).

Ainda com os rótulos partimos para a leitura do local de origem dos alimentos, sendo então provocadas a recriar uma trilha para compreender os impactos ambientais ao longo do processo de fabricação e distribuição dos produtos. Após a intervenção, foi possível perceber que houve uma ampliação das causas do “lixo” analisando o contexto global do meio ambiente, mas inserindo causas do cotidiano como alagamentos, bueiros, cidades e pessoas. Eles não deixam de registrar a visão ambiental como um todo afetando a natureza e os animais, mas relacionam, também, as questões locais. Macedo, Freitas e Venturin (2011, p. 76) destacam que construções desta maneira são mais significativas e ocorrem quando são articuladas informações orais, percepção e apreensão do assunto e a capacidade de produção de textos.

Em outra atividade, ao comparar as respostas iniciais e finais com a reflexão sobre a correlação do lixo entre a saúde, a poluição, o consumo, o ambiente e a alimentação, os alunos assaram a relatar interrelações entre estes fatores, o que não era verificado anteriormente. Na análise sobre a composição de alimentos que eles consumiam, os alunos foram questionados se acreditavam que os ingredientes eram benéficos ou não para a saúde, sendo que, de todos os produtos consumidos, eles indicaram a presença de ingredientes que acreditavam não serem saudáveis, conseguindo correlacionar o consumo dos produtos apresentados com a má alimentação. Neste momento, fomos novamente ao pátio da escola e construímos um boneco no chão, sendo primeiramente “alimentado” com

produtos in natura ou minimamente processados e posteriormente com os produtos que eles relataram gostar no início da atividade (Figura 3).

Figura 3 – Atividade de integração entre alimentação, saúde e ambiente.



Fonte: Fotos coletadas durante a pesquisa (outubro/2018).

Através da atividade envolvendo a “alimentação” do boneco, foi possível refletir e perceber que, ao optarem pela alimentação de produtos ultraprocessados, o corpo ingere ingredientes desconhecidos e gera muitos resíduos no ambiente. Já na opção por alimentos mais naturais e/ou pelo preparo da merenda escolar, há uma compreensão maior sobre o que está sendo ingerido e, conseqüentemente, essa opção produz resíduos que não poluem tanto o local do consumo. Ou seja, os alunos compreenderam que as escolhas alimentares, além de interagir diretamente com a sua saúde, ainda deixam resíduos nos ambientes, traz uma visão de corresponsabilidade das suas ações, refletindo que suas ações e escolhas diárias, integram benefícios e/ou malefícios para a vida.

Por fim, os alunos planejaram e realizaram uma pesquisa com os colegas das outras turmas, cujo resultado foi organizado em uma “pasta catálogo”, que posteriormente foi apresentada para os colegas e para os pais das crianças. A “pesquisa” que as crianças fizeram consistiu em perguntar para os colegas das outras turmas se eles comeriam algo com acidulante, estabilizante, emulsificante, corante, aromatizante, glutamato, que antes eram ingredientes desconhecidos para eles. A resposta de 60% dos colegas foi que nunca comeriam algo com isso. Isso mostra que a capacidade de refletir sobre consumo e escolha,

podem ganhar autonomia se esse público for visto como um grupo em potencial para o desenvolvimento de gerações que optem por escolhas mais favoráveis à sua saúde e, conseqüentemente, ao seu ambiente.

Realizar uma prática que intervenha no cotidiano, buscando reflexões que abordem fundamentalmente as ações humanas (ESTEBAN, 2010, p. 195), revela reflexões e significados que podem ser reconstruídos para melhoria na qualidade de vida dos envolvidos. Uma das finalidades da dinâmica educacional descrita por Torres, Ferrari e Maestrelli (2014) é a busca pela ruptura com os conhecimentos do senso comum obtidos mediante o processo de investigação (TORRES; FERRARI; MAESTRELLI, 2014, p. 30). Cada Etapa da pesquisa apresentada envolveu os alunos, respeitando a linguagem infantil, permitindo a vivência de ações simples que instigaram na construção de novos conceitos e abordagens envolvendo a EA e EAN, para benefício da própria comunidade.

Depois de pronto, o produto educacional “Pasta catálogo” serviu como uma base norteadora para abarcar a relevância desta pesquisa para os alunos, registrando as considerações, vivências, descobertas e aprendizagens. Este produto foi apresentado ao corpo docente da escola como uma estrutura formativa para as ações pedagógicas. Também foi apresentado às famílias dos alunos, despertando um momento de reflexão da possível mudança dos hábitos alimentares, influenciado através das vivências com a pesquisa.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após um conjunto de atividades investigativas que buscou compreender a percepção dos alunos sobre as consequências do seu consumo alimentar para a integração da sua saúde e do meio ambiente, foi possível concluir que os alunos em idade escolar compreendem e percebem que as escolhas alimentares estão integradas à sua saúde e ao seu meio à partir do momento que seja possibilitada essa reflexão. Respondendo aos objetivos específicos delimitados para a pesquisa, ao identificar os produtos alimentícios consumidos pelas crianças e ao traçar um perfil levando em consideração seus hábitos e as possibilidades de escolhas, foi realizada uma intervenção pedagógica utilizando as embalagens dos próprios alimentos consumidos no espaço escolar que despertou a reflexão dos alunos envolvendo a alimentação. Vivenciando essa intervenção, compreendemos que os discentes percebem que suas escolhas alimentares trazem

consequências à sua saúde e ao meio ambiente. Promover estudos que envolveram a EAN e EA, permitiu que os alunos aprendessem conceitos através de vivências que ajudaram a compreender a importância da alimentação, as consequências do consumo e a integração com a saúde e o ambiente.

Inicialmente os alunos demonstraram a compreensão no consumo dos alimentos de forma pontual, às vezes relacionando a saúde e em outros momentos relacionando ao ambiente. Após a oportunidade de refletirem, investigarem e pesquisarem sobre a alimentação realizada na escola, as crianças compreenderam que há uma integração real sobre os alimentos consumidos e que eles causam consequências positivas e/ou negativas para a saúde e para o meio ambiente. A forma interativa que estimulou a participação das crianças durante a pesquisa, despertou a busca por estudos que envolveram a EAN e EA, provocando a compreensão da integração existente entre as ações no seu cotidiano com a saúde e com o ambiente local. Para esses sujeitos as vivências interagiram com seus conhecimentos prévios e ampliaram as análises sobre as suas decisões.

Essa pesquisa trouxe a diversidade de temas que envolve uma rotina tão necessária que é o hábito de se alimentar. As ofertas, os acessos e as escolhas dos produtos alimentícios trazem etapas que devem ser estudadas para que os impactos na saúde e no meio ambiente sejam diminuídos. As escolas devem ofertar momentos de estudos que envolvam temas significativos para os alunos e que transforme suas ações em momentos críticos e mais fundamentados em pesquisas que ampliem o conhecimento.

REFERÊNCIAS

ANDRE, Marli. O que é um estudo de caso qualitativo em educação? **Revista da FAEEBA – Educação e Contemporaneidade**. Salvador, v. 22, n. 40, p. 95 – 103, jul./dez, 2013. Disponível em: <<https://www.revistas.uneb.br/index.php/faeeba/article/view/753>>. Acessado em 10 nov 2018.

BEHRENS, Marilda Aparecida. **O paradigma emergente e a prática pedagógica**. 5 ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Agenda 21 brasileira**: resultado da consulta nacional. 2 ed. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2004. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/estruturas/agenda21/_arquivos/resultcons.pdf>. Acessado em 14 set 2018.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de Referência de Educação Alimentar e nutricional para políticas públicas**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012. Disponível em: <https://www.nestle.com.br/nestlenutrisaude/Conteudo/diretriz/Marco_Referencia_de_Educacao_Nutricional_Alimentar.pdf>. Acessado em 10 set 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de atenção básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição - PNAN**. 1 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf>. Acessado em 16 set 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>. Acessado em 16 ago 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica**. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/marcadores_consumo_alimentar_atencao_basica.pdf>. Acessado em 20 ago 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Vigitel Brasil 2015. **Saúde Suplementar: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico**. Brasília: Ministério da Saúde, 2017. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/vigitel_brasil_2017_vigilancia_fatores_riscos.pdf>. Acessado em 11 jul 2018.

BRASIL. **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**. Portal do FNDE. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/programas/pnae>>. Acessado em 16 nov 2018.

ESTEBAN, Maria Paz Sandín. **Pesquisa qualitativa em educação: fundamentos e tradições**. Porto Alegre: AMGH, 2010.

FOLEY, Jonathan. O futuro da comida. **Revista National Geographic Brasil** - Abril. Edição 170, p. 38 - 59, maio, 2014.

KEDOUC, Marcia. **Prato sujo: como a indústria manipula os alimentos para viciar você**. São Paulo: Abril, 2013.

LAKOMY, Ana Maria. **Teorias cognitivas da aprendizagem**. 2 ed. Curitiba: Ibpx, 2008.

MACEDO, Renato Luiz Grisi; FREITAS, Mirlane Rotoly de; VENTURIN, Nelson. **Educação ambiental: referenciais teóricos e práticos para a formação de educadores ambientais**. Lavras: UFLA, 2011.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; CRUZ, Fabiana Thomé. Alimentos tradicionais como manifestação cultural na contemporaneidade. In: MENEZES, Sônia de Souza

Mendonça; CRUZ, Fabiana Thomé (Org.). **Estreitando o diálogo entre alimentos, tradição, cultura e consumo**. São Cristóvão: UFS, 2017. pp 25 – 44.

PINHO, Maria José Souza; SILVA, Maria Cecília de Paula. Histórias/memórias sobre a cultura corporal e o ambiente escolar em Diogo. In: CARDEL, Lídia Maria Pires Soares et al. (Org.). **Estudos socioambientais e saberes tradicionais do Litoral Norte da Bahia: diálogos interdisciplinares**. Salvador: EDUFBA, 2016. pp 385 – 399.

RAMOS, Flavia Pascoal; SANTOS, Ligia Amparo da Silva; REIS, Amélia Borba Costa. Educação alimentar e nutricional em escolares: uma revisão de literatura. **Caderno Saúde Pública**. Salvador, vol. 29, n. 11, p. 2147-2161. 2013. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/csp/v29n11/03.pdf>>. Acesso em 25 jan 2018.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. **Revista Ciência saúde coletiva**. Salvador, vol. 17, n. 2, p. 453-462. 2012. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/csc/v17n2/a18v17n2.pdf>>. Acesso em 30 jan 2018.

TEIXEIRA, Lucas André; AGUDO, Marcela de Moraes; TOZONI-REIS, Marília Freitas de Campos. Educação ambiental crítica e pedagógica histórico-crítica: contribuições para a inserção da educação ambiental na educação escolar. In: RODRIGUES, Daniela Gureski; SAHEB, Daniele (Org.). **Investigações em Educação Ambiental**. Curitiba: CRV, 2018. pp 41 – 69.

TEIXEIRA, Paulo Marcelo Marini; NETO, Jorge Megid. Uma proposta de tipologia para pesquisas de natureza interventiva. **Revista Ciência & Educação**. Bauru, v. 23, n. 4, p. 1055-1076. 2017. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S15163132017000401055&script=sci_abstract&tlng=pt>. Acesso em 10 nov 2018.

TORRES, Juliana Rezende; FERRARI, Nadir; MAESTRELLI, Sylvia Regina Pedrosa. Educação Ambiental crítico-transformadora no contexto escolar: teoria e prática freireana. In: LOUREIRO, Carlos Frederico Bernardo; TORRES, Juliana Rezende (Org.). **Educação ambiental: dialogando com Paulo Freire**. São Paulo: Cortez, 2014. pp 13 – 80.

TRICHES, Rozane Marcia; WERKHAUSEN, Angélica. O programa de alimentação escolar como política de valorização da cultura alimentar. In: MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; CRUZ, Fabiana Thomé (Org.). **Estreitando o diálogo: entre alimentos, tradição, cultura e consumo**. São Cristóvão: UFS, 2017. pp 135 – 153.

VARGAS, Maria Cristina; SILVA, Nívia Regina da. **De onde vem nossa comida?** 2 ed. São Paulo: Expressão popular, 2016.

ZABALA, Antoni. **A prática educativa: como ensinar**. Porto Alegre: Artmed, 1998.

* Artigo recebido em 22 de agosto de 2020,
aprovado em 20 de outubro de 2020.

ESTILO DE VIDA E QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO DE TRABALHADORES DE BIBLIOTECAS PÚBLICAS UNIVERSITÁRIAS

LIFESTYLE AND QUALITY OF FOOD
FOR UNIVERSITY PUBLIC LIBRARY WORKERS

ESTILO DE VIDA Y CALIDAD DE ALIMENTOS
PARA LOS TRABAJADORES DE BIBLIOTECAS
PÚBLICAS UNIVERSITARIAS

Felipe Roberto Ribeiro Sampaio¹

Márcia Clara Simões²

Fabiana Caetano Martins Silva e Dutra³

Iranise Moro Pereira Jorge⁴

Resumo

O estilo de vida e a qualidade da alimentação guardam intrínseca correlação. Porém são escassos os estudos a respeito destes tópicos pertinentes à saúde de trabalhadores de bibliotecas. O objetivo deste estudo foi analisar o estilo de vida e a qualidade da alimentação dos trabalhadores do Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Paraná (SiBi/UFPR). Estudo, este, quantitativo, observacional e transversal, que avaliou 137 servidores ativos de 20 bibliotecas através do questionário “Estilo de Vida Fantástico” e do teste “Como está sua Alimentação?”. A análise dos escores do estilo de vida e da qualidade da alimentação obteve correlação significativa ($p = 0,000$), indicando que trabalhadores com melhor estilo de vida foram avaliados com alimentação mais saudável. Qualidade do sono, prática de atividades físicas intensas, satisfação com o trabalho e gerenciamento do estresse foram variáveis associadas a um estilo de vida saudável. Acredita-se que a natureza do trabalho de bibliotecários pode influenciar na manutenção de um estilo de vida positivo e na qualidade da alimentação.

Palavras-Chave: Saúde do Trabalhador; Bibliotecários; Estilo de Vida; Alimentação.

Abstract

Lifestyle and quality of food have an intrinsic correlation. However, studies on these topics related to the health of library workers are scarce. The aim of this study was to analyze the lifestyle and quality of food of workers of the Library System at the Federal University of

¹ Universidade Federal do Paraná, to.feliperoberto@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0003-1892-0692>.

² Universidade Federal do Paraná, marciasimoes64@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0002-1279-5766>.

³ Universidade Federal do Triângulo Mineiro, fabianacaetanodutra@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0003-3295-1583>.

⁴ Universidade Federal do Paraná, iranise@ufpr.br, <https://orcid.org/0000-0001-9014-6801>.

Paraná (SiBi/UFPR). A study was conducted on quantitative, observational and cross sectional study that evaluated 137 active servers from 20 libraries using the "Fantastic Lifestyle" questionnaire and the "How is your Food?" test. The analysis of the lifestyle and quality of food scores obtained a significant correlation ($p = 0,000$), indicating that workers with a better lifestyle were evaluated with healthier food. Sleep quality, intense physical activity, job satisfaction and stress management were variables associated with a healthy lifestyle. It is believed that the nature of the work of librarians can influence on the maintenance of a positive lifestyle and on the quality of their food consumption.

Keywords: Occupational Health; Librarians; Life Style; Feeding.

Resumen

El estilo de vida y la calidad de la comida tienen una correlación intrínseca y los estudios sobre estos temas relevantes para la salud de los trabajadores de las bibliotecas son escasos. El objetivo de este estudio fue analizar el estilo de vida y la calidad de la alimentación de los trabajadores del Sistema Bibliotecario de la Universidad Federal de Paraná (SiBi / UFPR). Estudio cuantitativo, observacional y transversal que evaluó 137 servidores activos de 20 bibliotecas utilizando los cuestionarios Fantastic Lifestyle y el test "How's Your Food?". El análisis de las puntuaciones de estilo de vida y calidad de los alimentos obtuvo una correlación significativa ($p = 0,000$), lo que indica que los trabajadores con mejor estilo de vida fueron evaluados con alimentos más saludables. La calidad del sueño, la actividad física intensa, la satisfacción laboral y el manejo del estrés fueron variables asociadas a un estilo de vida saludable. La naturaleza del trabajo de los bibliotecarios puede influir en el mantenimiento de un estilo de vida positivo y la calidad de los alimentos.

Palabras clave: Salud del trabajador; Bibliotecarios; Estilo de vida; Alimentación.

INTRODUÇÃO

O estilo de vida é manifestado pelo conjunto de hábitos e comportamentos frente ao cotidiano, inventariados pelo indivíduo a partir da experiência de socialização com permanente ressignificação e retestagem no decorrer de sua existência (SANTOS et al., 2014).

O estilo de vida pode ser definido como as condutas diárias adotadas pelos seres humanos, perceptíveis por meio de suas atitudes, valores, oportunidades e crenças. Estas estão emaranhadas em seu ambiente físico, social, cultural, familiar e econômico (MOREIRA et al., 2013). Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), por estilo de vida compreende-se também a percepção do indivíduo em relação a sua posição na vida, isto é, no seio cultural e no sistema de valores no qual ele se situa, associada a paradigmas,

expectativas, objetivos e preocupações particulares (MOREIRA et al., 2013). Ainda, sob o ponto de vista da Sociologia e da Antropologia, o estilo de vida corresponde a padrões grupais; sobre ele incidem influências do tecido social, com repercussões nos comportamentos e papéis performados individual e coletivamente no cotidiano (MADEIRA et al., 2018).

A saúde, por sua vez, é um fenômeno biológico que encampa teses que estipulam uma normatização distintiva de comportamentos qualificados como saudáveis ou prejudiciais (MADEIRA et al., 2018). Neste exercício, o estilo de vida pode atribuir determinante e entranhado efeito na saúde das pessoas, incutido por fatores que podem ser caracterizados como negativos, tais como fumo, sedentarismo, álcool, drogas e estresse; ou positivos, como alimentação saudável, atividade física regular e comportamentos preventivos (SILVA, 2012). São crescentes as evidências que discriminam o modo de vida como um fator diferencial para a saúde, independentemente da faixa etária ou do extrato social (BRITO; GORDIA; QUADROS, 2016).

Destarte, a alimentação saudável é, além de fator positivo, vetor implicado em outras dimensões do que forma estilos de vida e hábitos saudáveis, como a prática regular de exercícios físicos, o descanso e sono apropriados e a prevenção ao consumo de drogas (SILVA, 2012; EINLOFT; COTTA; ARAÚJO, 2018). Por outro lado, a autopercepção de saúde negativa pode atestar relação entre hábitos alimentares inadequados, problemas em relação ao sono, estresse e problemas de introspecção (SILVA, 2012; EINLOFT; COTTA; ARAÚJO, 2018).

Hábitos alimentares saudáveis demandam seu estabelecimento desde os primeiros anos de vida, pois além de abranger dimensões socioeconômicas e culturais, a resistência da população à adesão de hábitos e comportamentos saudáveis compromete a qualidade de vida (SILVA, 2012; PIMENTEL et al., 2014; EINLOFT; COTTA; ARAÚJO, 2018). De outro modo, o desenvolvimento de hábitos de alimentação saudáveis depende da sensibilização e da educação popular e sanitária para a população, que deve ser continuada e permanente para os profissionais (FALKENBERG et al., 2014).

Apesar do estilo de vida ser tema prioritário no bojo da agenda de políticas públicas contemporâneas, a acessibilidade cotidiana efetiva dos diferentes grupos sociais é afetada diretamente pelas desigualdades sociais (MADEIRA et al., 2018; TAVARES, 2019). Com isso, pode-se afirmar que a desigualdade na posse de capitais, que Pierre Bourdieu

distingue em: capital econômico, capital cultural (relativo à escolaridade e à cultura), capital social e capital simbólico (relativo ao prestígio), exerce influência direta no acesso da população às políticas públicas e na composição de seu estilo de vida (TAVARES, 2019). Deste modo, o acesso à informações e serviços, a pressão dos pares e da cultura, assim como a posse de capitais balizam o estilo de vida, determinando e condicionando a circunscrição tanto individual quanto coletiva no território entre o saudável e o fático (MADEIRA et al., 2018; TAVARES, 2019).

Mensurar o estilo de vida é algo assaz complexo uma vez que este é multidimensional, passível apenas de estimativa e não de mensuração (COELHO; PEREIRA JÚNIOR, 2015). Os indicadores de estilo de vida inquiridos na autoavaliação objetiva de morbidade podem mover e estipular a prescrição e o foco de serviços e tratamentos de saúde, advindos de consequentes reverberações relacionadas às políticas públicas e cumprindo um papel pertinente e proeminente nesta arena (SILVA, 2012). Assim sendo, os níveis de saúde e bem-estar oriundos do estilo de vida engendram percepções e consequências sobre a vida dos seres humanos (SILVA, 2012).

Perante isso, as atribuições cotidianas que o trabalho impõe ao indivíduo viabilizam a configuração de uma rotina que tende a priorizá-lo em detrimento de hábitos saudáveis, tais como o descanso e o sono regular, a atividade física e a alimentação saudável (BARROS et al., 2018). Sobretudo, o valor e status social que a centralidade do papel do trabalhador agrega à fase do ciclo de vida adulto, o distanciamento destes hábitos que a rotina de trabalho pode produzir no cotidiano do trabalhador, além de arranjos institucionais de serviços de saúde impeditivos, frente à rotina de pessoas em idade produtiva, comprometem a adoção de um estilo de vida salutar (BARROS et al., 2018). Elementos do ambiente de trabalho como fatores psicossociais, organizacionais, ambientais e socioculturais podem obstar ou apoiar uma rotina que comporte um estilo de vida com hábitos positivos (BARROS et al., 2018).

São poucas as pesquisas que abrangem em seu teor a articulação entre Ciências da Saúde e Ciências Sociais. O estudo do estilo de vida e da qualidade da alimentação contextualizado com a dimensão do trabalho pavimenta este caminho. Além disso, estudos sobre estilo de vida e qualidade de alimentação de trabalhadores de bibliotecas, entre as categorias de mão de obra intelectual, estão entre os mais incipientes. Assim, este artigo propõe traçar um diagnóstico, desvendando e identificando o perfil do estilo de vida e da

qualidade da alimentação e suas correlações, atinentes aos servidores do Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Paraná (SiBi/UFPR), contribuindo para uma perspectiva integrada entre campos científicos.

METODOLOGIA

Esta pesquisa configura-se por uma abordagem quantitativa do tipo observacional e transversal. Aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) em seu Parecer Consubstanciado 2.569.755, a coleta de dados, corrente entre abril e setembro de 2018, foi precedida pela entrega do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para leitura e assinatura do participante no caso do aceite, garantindo, assim, os cuidados éticos em pesquisa, conforme Resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde.

O SiBi é composto por um total de 20 bibliotecas espalhadas por 6 municípios do Estado do Paraná, sendo 14 em Curitiba, 2 em Pontal do Paraná, 1 em Matinhos, 1 em Palotina, 1 em Jandaia do Sul e 1 em Toledo (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, 2018)¹⁰. Constatou-se o cadastro de 193 servidores, sendo 182 servidores ativos e 11 servidores não ativos. Como instrumentos para a coleta de dados empregou-se um questionário sociodemográfico, o questionário genérico "Estilo de Vida Fantástico" (QEVF) e o teste "Como está sua Alimentação?" (RODRIGUES-AÑEZ; REIS; PETROSKI, 2008; BRASIL, 2013).

O questionário sociodemográfico é composto por questões acerca do gênero, estado civil, cargo, carga horária e turno. O QEVF, por sua vez, traduzido para o português e validado por Rodriguez-Añez, Reis e Petroski (2008), é constituído por 25 indicadores distribuídos entre nove domínios (família e amigos; atividade física; nutrição; tabaco e tóxicos; álcool; sono, cinto de segurança, estresse e sexo seguro; tipo de comportamento; introspecção; e trabalho), configurados por questões organizadas sob o formato da escala Likert, com codificação destas questões realizada por pontos (RODRIGUES-AÑEZ; REIS; PETROSKI, 2008; SILVA, 2012; SANTOS ET AL., 2014; BRITO; GORDIA; QUADROS, 2016). Trata-se de um instrumento elaborado com a finalidade de desempenhar ações de promoção à saúde através do estreitamento do conhecimento dos hábitos de vida dos indivíduos, cuja pontuação é determinada pela soma dos pontos nas questões. O QEVF classifica o estilo de vida em cinco qualidades: "Excelente" (85 a 100 pontos), "Muito bom" (70 a 84 pontos), "Bom" (55 a 69 pontos), "Regular" (35 a 54 pontos) e "Necessita melhorar"

(0 a 34 pontos) (RODRIGUES-AÑEZ; REIS; PETROSKI, 2008; SILVA, 2012). Portanto, ele é indicado para aplicação na atenção primária e em estudos epidemiológicos, cujas variáveis latentes possam a ser estimadas, porém não medidas (RODRIGUES-AÑEZ; REIS; PETROSKI, 2008).

O teste "Como está sua Alimentação?", desenvolvido pelo Ministério da Saúde do Brasil no Guia propalado em 2013, é uma tecnologia leve para ações em atenção básica, composta por 18 questões de múltipla escolha (FREIRE et al., 2012; BRASIL, 2013). Ele indaga também sobre a ingestão de bebida alcoólica e sobre a realização de atividades físicas (BRASIL, 2013), e, por fim classifica o resultado em três qualidades: "necessita melhorar a alimentação" (até 28 pontos); "precisa atentar para a alimentação" (29 a 42 pontos); e "possui alimentação saudável" (acima de 42 pontos) (BRASIL, 2013).

O questionário sociodemográfico, o QEVF e o teste "Como está sua Alimentação?" foram editados em um único arquivo no *Google Forms*, cujo link único de acesso para participação foi encaminhado via e-mail, por intermédio das chefias das bibliotecas, para cada servidor ativo que aceitou participar da pesquisa. Os dados foram armazenados em planilha Excel.

O tratamento dos dados deu-se mediante análise descritiva univariada e empregou diferentes métodos estatísticos para alcançar medidas, como: frequência absoluta, frequência relativa, média e desvio-padrão. Para a comparação entre o resultado geral para o teste "Como está sua Alimentação?" e os níveis de prática de atividade física, assim como entre o resultado geral do questionário QEVF e os níveis de estresse, foi empregada a análise de variância (ANOVA) seguida do teste *post hoc* Bonferroni. Os escores do teste e do QEVF foram associados conforme coeficiente de correlação de *Pearson*. Para a comparação entre os níveis de qualidade de sono e as variáveis do nível de estresse, estado civil e turno foi empregado o teste Qui-quadrado (χ^2). O χ^2 foi também utilizado para analisar a relação entre os níveis de estresse com o grau de satisfação com o trabalho. Por fim, a análise quantitativa dos dados foi realizada por meio do software SPSS 21.0, adotando-se nível de significância de $p < 0,05$ em todas as análises.

RESULTADOS

Dos 182 servidores ativos do SiBi/UFPR, 45 indivíduos (25%) não participaram da pesquisa, estimando-se uma população amostral de 137 pessoas (75%) neste estudo. A

amostra foi composta por 66,4% (n=91) de indivíduos do sexo feminino e 33,6% (n=46) do sexo masculino. Destes, 51,8% (n=71) eram casados, 27% (n=37) solteiros e 8% (n=11) possuíam união estável. Em relação à carga horária e ao turno de trabalho, 80,3% (n=110) trabalhavam 6 horas diárias e 19,3% (n=27) 8 horas diárias; 58,4% (n=80) trabalhavam entre manhã e tarde e 41,6% (n=57) entre tarde e noite, respectivamente. Dentre os cargos e funções, 40,9% (n=56) eram bibliotecário-documentalistas, 25,5% (n=35) auxiliares de biblioteca e 20,4% (n=28) assistentes em administração. A Tabela 1 expõe os resultados do questionário sociodemográfico.

Tabela 1 – Caracterização dos fatores sociodemográficos e ocupacionais de servidores do sistema de bibliotecas da Universidade Federal do Paraná, em 2018.

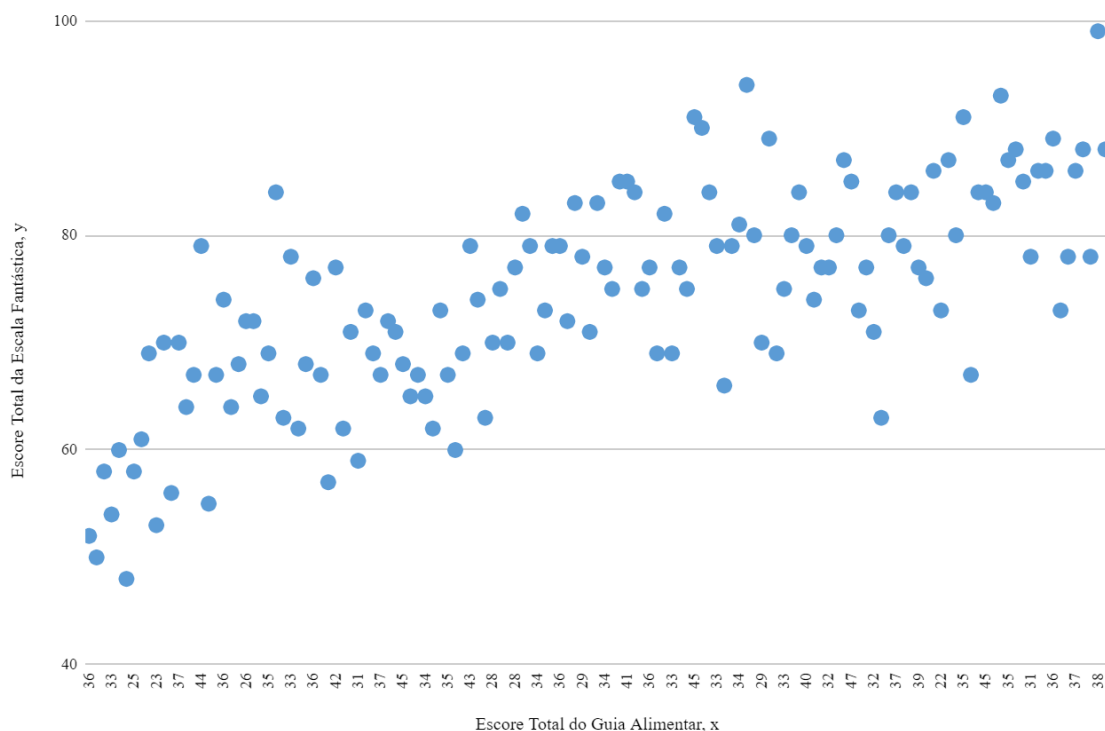
Variáveis	Frequência Absoluta n	Frequência Relativa (%)
Sexo (n=137)		
Feminino	91	66,4
Masculino	46	33,6
Estado Civil (n=137)		
Casado(a)	71	51,8
Solteiro(a)	37	27,0
União estável	11	8,0
Divorciado(a)	8	5,8
Namorando	6	4,4
Noivo(a)	3	2,2
Viúvo(a)	1	0,7
Turno (n=137)		
Manhã/Tarde	80	58,4
Tarde/Noite	57	41,6
Carga Horária (n=137)		
6 horas diárias	110	80,3
8 horas diárias	27	19,3
Cargo/Função (n=137)		
Bibliotecário-documentalista	56	40,9
Auxiliares de biblioteca	35	25,5
Assistentes em administração	28	20,4
Auxiliares em administração	7	5,1
Receptionistas	4	2,9
Técnicos de tecnologia da informação	2	1,5
Contínuos	2	1,5
Analista de tecnologia da informação	1	0,7
Técnico de laboratório área	1	0,7
Historiadora	1	0,7

Fonte: Elaboração própria, 2020.

O escore do QEVF variou de 48 a 99 pontos, sendo a média igual 74,33 pontos (DP=9,98). Do total de participantes, a classificação do estilo de vida mostrou 3,6% (n=5) dos servidores com estilo de vida Regular; 28,5% (n=39) se enquadram na categoria Bom; 51,8% (n=71) na categoria Muito Bom; e 16,1% (n=22) em Excelente. Em relação à avaliação do item Qualidade da Alimentação, o escore do teste "Como está sua

Alimentação?” variou de 20 a 47 pontos, sendo a média igual 35,64 pontos (DP=5,59). Do total de participantes, a classificação da alimentação mostrou que 12,4% (n=17) dos servidores necessitam melhorar a alimentação; 76,6% (n=105) devem prestar atenção na alimentação; e apenas 10,9% (n=15) foram avaliados com alimentação saudável. A correlação entre os escores do Teste de Alimentação e do QEVF apontou significância estatística ($p=0,000$), com magnitude moderada ($r=0,426$) (Gráfico 1).

Figura 1 – Correlação entre o diagnóstico de estilo de vida e da qualidade da alimentação de servidores (N=137) do sistema de bibliotecas da Universidade Federal do Paraná, em 2018.



Fonte: Elaboração própria, 2020.

A análise de variância entre o escore total do Teste de Alimentação e os diferentes níveis de prática de atividade física identificou diferença estatística entre o nível mais baixo de atividade física vigorosa (menos de 1 vez por semana) e os três níveis mais altos de atividade física vigorosa (3 ou mais vezes na semana). No entanto, não identificou diferença estatística entre a qualidade da alimentação e os níveis de atividade física moderada (Tabela 2).

Tabela 2 – Análise de variância comparando o escore total do teste de alimentação com os diferentes níveis de prática de atividade física dos servidores (N=137) do sistema de bibliotecas da Universidade Federal do Paraná, em 2018.

Variável	Escore Total do Teste de Alimentação		
	Mínimo - Máximo	Média (Desvio-Padrão)	Valor p
Atividade Física Vigorosa			0,000
Menos de 1 vez por semana	20 - 44	33,57 (5,54)	
1-2 vezes por semana	28 - 44	36,11 (4,07)	
3 vezes por semana	30 - 45	38,86 (4,20)	
4 vezes por semana	26 - 45	38,31 (6,03)	
5 vezes por semana	32 - 47	39,00 (5,29)	
Atividade Física Moderada			0,057
Menos de 1 vez por semana	22 - 38	31,80 (4,70)	
1-2 vezes por semana	25 - 47	35,58 (5,56)	
3 vezes por semana	20 - 47	36,08 (7,00)	
4 vezes por semana	25 - 45	35,44 (4,86)	
5 vezes por semana	23 - 44	36,72 (4,95)	

Fonte: Elaboração própria, 2020.

Como revela a Tabela 3, o escore total do QEVF foi comparado ainda com a capacidade que os trabalhadores tinham de lidar com o estresse. Houve diferença estatística significativa entre os graus de capacidade em lidar com estresse. Também a associação desta com a satisfação com o trabalho mostrou-se estatisticamente significativa (valor $p = 0,015$).

Tabela 3 – Análise de variância comparando o escore total da escala de estilo de vida com os diferentes níveis de capacidade de lidar com o estresse dos servidores (N=137) do sistema de bibliotecas da universidade Federal do Paraná, em 2018.

Domínio do Estilo de Vida	Escore Total de Estilo de Vida		
	Mínimo - Máximo	Média (Desvio-Padrão)	Valor p
Capacidade de Lidar com Estresse			0,000
Quase nunca	0	0	
Raramente	52 - 52	52	
Algumas vezes	48 - 84	64,74 (9,00)	
Com relativa frequência	57 - 94	73,72 (8,05)	
Quase sempre	63 - 99	80,97 (7,18)	

Fonte: Elaboração própria, 2020.

Os diferentes níveis da qualidade do sono e descanso foram comparados com a capacidade de lidar com estresse e também se associaram significativamente (valor $p=0,001$) (Tabela 4). Não obstante, não houve correlação substancial entre estes níveis e o estado civil (valor $p = 0,375$) e com o turno de trabalho (valor $p = 0,928$) (Tabela 4).

Tabela 4 – Comparação dos níveis de descanso e sono com a capacidade em lidar com o estresse, estado civil e turno dos servidores (N=137) do sistema de bibliotecas da Universidade Federal do Paraná, em 2018.

Variável	Sono e Descanso (n=137)					Valor p
	Quase nunca	Raramente	Algumas vezes	Com relativa frequência	Quase sempre	
Lidar com Estresse						0,001
Quase nunca	0	0	0		0	
Raramente	0	0	0		1	0
Algumas vezes	3	7	12		5	0
Com relativa frequência	3	5	18		22	13
Quase sempre	3	5	7		10	23
Estado Civil						0,375
Vive sem companheiro	4	7	11		16	17
Vive com companheiro	5	10	26		22	19
Turno						0,928
Manhã/Tarde	5	10	23		20	22
Tarde/Noite	4	7	14		18	14

Fonte: Elaboração própria, 2020.

DISCUSSÃO

Os trabalhadores das bibliotecas que realizam atividade física vigorosa possuem, em média, uma alimentação mais saudável. Aqueles que melhor lidam com o estresse possuem um estilo de vida mais saudável. A qualidade do sono e descanso desses profissionais está associada à capacidade de lidar com o estresse, mas não necessariamente com o estado civil ou com os turnos de trabalho.

Os servidores com melhor estilo de vida são avaliados com alimentação mais saudável. Enquanto elemento componente do estilo de vida, os padrões alimentares não possuem efeitos independentes, mas estão associados e atuam em sinergia com os demais hábitos para um efetivo impacto sobre a saúde, reverberando sobre as condições de morbidade e mortalidade (NAKHAIE et al., 2018).

Consoantemente, em um estudo realizado no Irã com 180 trabalhadores de escritórios, 90,5% da amostra demonstrou baixo risco para doenças cardiovasculares, demonstrando uma associação intrínseca entre alimentação adequada, baixos índices de tabagismo, prática de exercícios físicos, além de fatores sociodemográficos como a alta escolaridade (NAKHAIE et al., 2018). Esta pesquisa, concatenada à presente matéria corrobora para o entendimento da associação entre hábitos de vida saudáveis e qualidade positiva da alimentação.

Alinhado a isso, em 2018 um estudo brasileiro com o contingente de 26 militares de indivíduos de um setor policial constatou que 60,26% preocupavam-se com a alimentação, evitando alimentos prejudiciais à saúde. Frente a isso, concluiu-se que uma educação alimentar defasada expunha a necessidade de promover a saúde do trabalhador mediante a oferta de uma alimentação saudável e do saneamento de distúrbios alimentares que guardam potencial para danos corporais e psicológicos, com o objetivo de melhorar a saúde física, mental e social (BRITO JÚNIOR, 2018). Assim, considerando que entre os trabalhadores estudados apenas 10,9% (n=15) apresentaram possuir uma alimentação saudável, ações de educação alimentar e de promoção de saúde alimentar são algumas das direções comuns possíveis em ambos os contextos.

A industrialização relativa à produção em massa de alimentos, vinculada ao emprego de técnicas, como o uso de fertilizantes sintéticos, agrotóxicos e tecnologias de processamento, induziu a sociedade à ingestão de alimentos ultraprocessados, continentes de alta densidade energética, maior teor de açúcar livre e gorduras *trans* e saturadas, além de menor teor de fibra e potássio, em detrimento do consumo de uma alimentação *in natura* ou minimamente processada (OLIVEIRA et al., 2018; MENCK; SERAFIM; OLIVEIRA, 2019). Assim, a alimentação pode ser um fator importante com implicações para o desencadeamento de doenças crônicas não transmissíveis como patologias cardiovasculares e diversos tipos de câncer (FRANCO; FRANCO, 2018; OLIVEIRA et al., 2018).

Nota-se que não há associação significativa entre prática de exercícios físicos moderados e qualidade da alimentação. Comumente, podem ser considerados exercícios físicos moderados 10.000 passos diários e atividades como caminhada, tênis, andar de bicicleta, esportes aquáticos, basquete e vôlei; e exercícios físicos intensos atividades como corrida, ciclismo, squash, futebol, artes marciais, pular corda e atividades aeróbicas (BARTRINA et al., 2016). O marco de recomendação é o acúmulo semanal de 150 a 300 minutos de atividade física moderada e de 75 a 150 minutos para as atividades intensas (BARTRINA et al., 2016). Neste sentido, outros estudos acompanham os resultados dessa pesquisa e apontam para a correspondência entre o exercício de atividade física vigorosa e uma alimentação saudável, indicando que a caracterização de um estilo de vida como sedentário ou com baixos níveis de prática de atividade física é jungida a uma qualidade de alimentação ruim.

Subjacente a isso, a incessante construção de um estilo de vida também pode ser entendida como ação social, uma vez que advém da produção de significados decorrente da performance e da práxis no ambiente físico e social. Uma análise estritamente biológica ou delimitada apenas pela esteira social limita a compreensão adequada da saúde. Da mesma forma, uma concepção concentrada apenas sob perspectivas individualistas, curativistas e preventivistas tolhe a devida análise dos valores subjetivos ancorados ao sentido das práxis cotidianas, haja vista que as escolhas individuais são feitas sempre em um contexto social que determina as tendências e a validade de oportunidades correlatas (MOTA e DUARTE, 1999).

Os desdobramentos do trabalho sobre a realidade cotidiana estão enlaçados em resposta às necessidades humanas diárias, como a produção de sentimentos, identidade, percepção, recursos materiais e valores, tais como a dignidade. A saúde efetiva no contexto de vida dos trabalhadores interage necessariamente com diversos fatores como: condições de vida, habitação, saneamento, condições laborais e remuneração, educação e lazer, cujo produto é a qualidade de vida (GOMES et al., 2017).

Em um estudo com trabalhadores de indústria metalúrgica no Paraná, em 2018, verificou-se a prática de exercícios físicos entre 184 trabalhadores de um município do interior em 39,13%, e da capital em 43,20%, considerando o mínimo de 150 minutos semanais para atividade física moderada e de 75 minutos semanais para a intensidade vigorosa. Em comparação, 75% dos trabalhadores do interior e 65% da capital apresentaram ter uma alimentação com baixo consumo de vegetais, além de 31,52% e 18,5% respectivamente incorporarem a ingestão excessiva de refrigerantes e sucos artificiais (FRANCO; FRANCO, 2018). Indo ao encontro do presente estudo, estes resultados podem indicar que os trabalhadores que se preocupam mais com a qualidade de sua alimentação estão mais propensos a possuir uma rotina com hábitos saudáveis e prática de atividades físicas intensas.

Sob o prisma cultural, Geertz (2008) propõe que a cultura é desprovida de natureza concreta, caracterizada por um conjunto de mecanismos de controle para governar o comportamento dos quais o ser humano é eminentemente dependente. Nessa ótica, o alimento em si não é a cultura, mas sim as representações simbólicas correlatas, manifestadas através de ideias, valores, atos e emoções correspondentes às tendências inatas (STEFANUTTI, KLAUCK e GREGORY, 2018).

Segundo Max Weber (1993), que concebe o ser humano envolvido em uma teia de significados, a cultura modela práticas alimentares que são delineadas em concordância com a acessibilidade, palatabilidade, comunicação e publicidade (STEFANUTTI, KLAUCK e GREGORY, 2018; OLIVEIRA et al., 2018). Em uma perspectiva biocultural mais abrangente, pode-se conceber que a atividade física e a alimentação são ações sociais emaranhadas em uma teia de significados. Weber observa que elas obedecem a uma lógica de mercado, conforme Karl Marx, e situam-se sob coesão social, consoante Émile Durkheim (STEFANUTTI, KLAUCK e GREGORY, 2018).

Em uma pesquisa com motoristas de ônibus no interior de São Paulo, foi identificado que este ofício, caracterizado pelo exercício em condições de estresse, com pouco intervalo para o descanso e para as refeições, além de jornadas de trabalho fatigantes, combinadas a outros elementos do posto de trabalho, como o calor excessivo, o desconforto e a presença de ruídos, favorecem a emergência da obesidade e de doenças crônicas não transmissíveis (MORAIS et al., 2018). O impacto destas circunstâncias sobre estes trabalhadores rebaixa seu entusiasmo para a prática de atividades físicas, promovendo a existência de dores musculares e uma dieta com um balanço energético positivo (MORAIS et al., 2018). Ainda que as características laborais sejam dessemelhantes, estes resultados podem indicar que os trabalhadores de bibliotecas podem, também, possuir em seu contexto de trabalho elementos das conjunturas física, organizacional e psicossocial que influenciam na qualidade da alimentação e na prática de exercícios físicos, assim como sua motivação.

Um estudo semelhante realizado em Hong Kong com 626 trabalhadores da construção civil constatou que 40% deles era fumante, 72% não praticava atividades físicas regularmente e 93% consumia uma dieta com baixa quantidade de vegetais (CHUNG et al., 2018). Esse resultado foi atribuído ao baixo status socioeconômico que a profissão possui nesta cidade, indicando a importância do aumento de ingestão de itens saudáveis, a redução do consumo de refrigerantes e da educação em saúde para estes trabalhadores (CHUNG et al., 2018). Assim como os trabalhadores de Hong Kong, os trabalhadores de bibliotecas também estão sujeitos às nuances culturais e econômicas que permeiam seus ambientes de trabalho e contextos sociais, e podem acarretar alguma influência sobre hábitos de vida, especialmente na qualidade da alimentação e na prática de atividade física.

Apesar da incipiência de estudos sobre o ambiente e a organização laboral de bibliotecários, é possível apontar que, assim como os motoristas de ônibus e outros profissionais, o trabalho e suas relações podem impactar consideravelmente na positividade e na negatividade dos hábitos de vida. Além disso, assim como os trabalhadores de Hong Kong, a necessidade de ações voltadas para a sensibilização da população estudada na presente pesquisa para a prática de uma alimentação saudável e de atividade física pode ser viável para a manutenção destes comportamentos, considerando seu contexto socioeconômico (CHUNG et al., 2018; MORAIS et al., 2018). Por este prisma, os níveis de instrução dos bibliotecários podem ser fatores de proteção com potencial para favorecer estas ações.

Os servidores de bibliotecas que melhor lidam com o estresse são os que apresentam estilo de vida mais saudável. O estresse é uma síndrome conseguinte do esforço de adaptação do corpo perante situações consideradas ameaçadoras e que representem risco a sua homeostase. Portanto, a reação do ser humano ao estresse é variável, podendo, além de eventos metabólicos, afetar a atenção, crítica e memória, e rebaixar a coordenação visual, motora, além do controle muscular (ALBUQUERQUE; RAMOS, 2018).

Na Itália, um estudo implementado com 568 trabalhadores de uma companhia de logística verificou níveis moderados de estresse relacionados ao trabalho e associados a elevada quantidade de 23,6% de fumantes e 57% de obesos. A porcentagem é alta se comparada com a média nacional italiana de 19,3% e 54,8% de fumante e obesos, respectivamente (LECCA et al., 2018). Em que pese, assim como o presente estudo, não foi feita uma distinção entre o estresse laboral e os fatores externos ao trabalho. A pesquisa concluiu que o gerenciamento do estresse via organização do trabalho, além da abordagem de hábitos componentes do estilo de vida podem elevar a qualidade da saúde geral desses trabalhadores (LECCA et al., 2018). Neste sentido, ações direcionadas não apenas às condições intrínsecas dos indivíduos como aos seus hábitos de vida e aos fatores organizacionais do contexto do trabalho são alternativas para melhorar o gerenciamento do estresse e do estilo de vida entre os trabalhadores de bibliotecas.

Em um estudo sobre a promoção de saúde no gerenciamento do estresse que avaliou 897 trabalhadores da mineração na Austrália, percebeu-se um elevado nível de estresse nestes em comparação com a população em geral. Estes índices estão

associados aos riscos com a segurança no trabalho, bem como a elevados prejuízos para a produtividade da empresa empregadora. Além disso, a pesquisa afirma que um programa para o gerenciamento efetivo do estresse necessita enfrentar o baixo interesse por assistência profissional, e deve estar associado ao desenvolvimento de outros hábitos saudáveis de vida, como a prática de exercícios físicos, a alimentação saudável e a abstinência de drogas, como o álcool e o tabaco (STREET; LACEY; SOMORAY, 2019). Diante disso, é possível afirmar que intervenções em saúde do trabalhador, mesmo entre os bibliotecários, são passíveis de enfrentar o baixo interesse por assistência profissional, sendo necessário o estudo e o planejamento de estratégias de acordo com a realidade específica do contexto para promover o desenvolvimento de um estilo de vida saudável associado a um melhor gerenciamento do estresse entre trabalhadores. Para tanto, ainda que os cenários profissionais sejam diferentes, alguns elementos propulsores do estresse como a carga de trabalho, os arranjos organizacionais, a qualidade do relacionamento interpessoal, dentre outros elementos laborais ou mesmo extralaborais podem ser analisados em ambos os casos para o desenho das estratégias adequadas para cada qual.

Trabalhadores com dificuldades em lidar com o estresse apresentaram níveis de qualidade do sono e descanso piores que os trabalhadores que lidam bem com o estresse. Sabe-se que o sono preenche cerca de um terço do tempo de vida do ser humano (VALLE, 2011); dentro da cronobiologia humana, o ritmo biológico compreende os ritmos ultradianos (secreções hormonais, frequência cardíaca e respiratória), ritmos infradianos (ciclo menstrual e alguns ciclos reprodutivos) e o ritmo circadiano (ciclo vigília-sono, temperatura corporal e variáveis comportamentais) (AZAMBUJA; DIAS; BOTTCHEER, 2019). O ritmo circadiano é o mais impactado pela jornada de trabalho; quando desequilibrado, pode gerar insônia, mal estar, irritabilidade, fadiga, redução da performance cognitiva e sonolência (AZAMBUJA; DIAS; BOTTCHEER, 2019).

Em um estudo brasileiro sobre o estresse e a qualidade de vida de aeronautas, foi identificado que os pilotos de avião e os comissários de bordo, profissionais sujeitos a estressores externos (ambientais e psicossociais) e internos (fisiológicos e cognitivos), e a expansão da jornada de trabalho, promovem a ocorrência de distúrbios do sono e de desregulação do ritmo circadiano (ALBUQUERQUE; RAMOS, 2018). Em face disso, para combater o estresse e seus sintomas, como a estafa, o estudo refere que a suficiência do sono, a alimentação saudável, a extinção de hábitos negativos como consumo de álcool e

fumo, a prática de atividade física e lazer e a gerência do tempo com atribuição de funções e planificação de tarefas são chaves para o bem estar (ALBUQUERQUE; RAMOS, 2018). Assim como os aeronautas, os bibliotecários e outros profissionais em situações de mau gerenciamento do estresse são prejudicados não apenas em seu desempenho no trabalho, mas na qualidade de seu sono, favorecendo a adesão a hábitos de vida deletérios. Além disso, alterações nos padrões de sono produzem consequências sobre a produção de hormônios como a melatonina (sono), grelina (sensação de fome), leptina (sensação de saciedade) e cortisol (estresse), induzindo o indivíduo ao consumo de alimentos com maior aporte energético, acúmulo de tecido adiposo e desenvolvimento de transtornos alimentares (AZAMBUJA; DIAS; BOTTCHEER, 2019).

Trabalhadores com maior capacidade de lidar com o estresse são os que apresentam maior satisfação com seu trabalho ou função. Hábitos de vida positivos e comportamentos que cooperem para a redução dos níveis de estresse, assim como o desenvolvimento da resiliência podem favorecer a existência de uma perspectiva de vida e de um componente de satisfação com o trabalho (SEGÓBIA; SILVA, 2018). Todavia, a associação de pressões no trabalho com a alta cobrança por conhecimento, atualização e domínio de novas tecnologias, bem como um trabalho vinculado ao cumprimento de metas e ou prazos pode acarretar quadros de estresse e representar prejuízos à satisfação do trabalhador (SEGÓBIA; SILVA, 2018).

As estruturas de vida das pessoas e suas experiências afetam profundamente a saúde, podendo promover a emergência do estresse, relacionado ao funcionamento pessoal intrínseco. No cotidiano, os agentes estressores podem ser situações ou eventos isolados, caracterizados por tensões crônicas. Em um ambiente natural, observa-se a possibilidade da agência conjunta e simultânea de diversos deles na experiência tanto individual quanto coletiva. Os mediadores do estresse, por sua vez, atuam para minimizar o impacto do estresse sobre a vida diária e se reconhecem nas estratégias de *coping* e no suporte social. A experiência biopsicossocial do organismo no ambiente, dos agentes estressores e no índice da presença dos mediadores do estresse determinam uma experiência resultante da interação entre as circunstâncias sociais de vida e o funcionamento individual (PEARLIN, 1989). Pesquisas sócioepidemiológicas sinalizam, na dimensão psicossocial, a relação entre estresse e afecções do sistema cardiovascular, assim como a correlação com a reatividade hormonal no sistema endócrino na forma da

produção de cortisol e adrenalina vêm consolidando evidências na associação entre os domínios sociológico e fisiológico com o estresse (SIEGRIST, KLEIN e VOIGT, 1996).

A satisfação no trabalho caminha junto com ações voltadas para o estabelecimento de comportamentos e estilo de vida saudáveis envolvendo práticas como exercícios físicos, treinamento e desenvolvimento de pessoal, ergonomia, ginástica laboral, benefícios, avaliações de desempenho, higiene e segurança do trabalho, plano de cargos e salários, preparação para a aposentadoria, orientações nutricionais, terapias alternativas, musicoterapia e controle do uso de drogas como álcool e cigarro (SEGÓBIA; SILVA, 2018). Neste sentido, hábitos de vida que incorporem estes elementos ensinam uma maior tolerância ao estresse, pois, ao contemplar o estilo de vida, a realização com o trabalho e o sentimento de bem estar estende-se da vida profissional para a pessoal, engendrando um ciclo saudável (SEGÓBIA; SILVA, 2018).

Nesta linha, na Arábia Saudita, um estudo entre sonografistas sobre a relação entre ergonomia e estilo de vida relacionados à satisfação no trabalho detectou uma associação entre hábitos saudáveis e bons níveis de sono, ergonomia, frequência positiva de exercícios físicos e satisfação com o trabalho (ZAIDI et al., 2018). Uma dieta saudável, prática de atividade física e lazer podem ser estratégias de enfrentamento do estresse. Além disso, a satisfação com o contexto e a organização do trabalho podem produzir menores níveis de estresse, elevar a produtividade e a motivação dos trabalhadores (ZAIDI et al., 2018).

No presente estudo, entre os trabalhadores de bibliotecas não houve relação significativa entre o estado civil e os níveis de estresse. Todavia, em estudo feito com professores de escolas públicas em Minas Gerais houve relação significativa entre o estado civil e a qualidade do sono. Nele, os trabalhadores casados obtiveram melhores resultados (VALLE, 2011). Além disso, a pesquisa assinalou a relação entre distúrbios do sono e o estresse (VALLE, 2011). Nessa esteira, embora a literatura indique que as pessoas solteiras são mais propensas ao estresse do que as casadas, um estudo com trabalhadores de resgate no Japão concluiu que o estado civil pode configurar-se em fator de proteção e/ou de risco, a depender da qualidade da relação construída, do suporte social e dos níveis de preocupação e conflitos que o relacionamento promove na vida do trabalhador (NAGAMINE, 2018).

A divisão do trabalho em turnos entre os trabalhadores de bibliotecas não apresentou relação significativa com a qualidade do sono e descanso. A configuração da carga horária

de 6 a 8 horas diárias, em turnos organizados das 7 horas às 21 horas, quase sempre entre segunda e sexta-feira, associados à natureza e ao ritmo do trabalho e das atividades desenvolvidas por estes profissionais, podem contribuir, dentre outros fatores de proteção pertinentes ao arranjo do trabalho, para esse resultado.

Porém, os cronotipos (preferência circadiana) matutinos estão mais alertas pela manhã e tendem a acordar mais cedo e não tardar para ir dormir durante a noite, pois seu ritmo circadiano se adapta e é deslocado para frente. Com a alta do estado de alerta, a agilidade e o desempenho são maiores pela manhã. Entretanto, nos cronotipos diurnos verifica-se uma redução na agilidade e no desempenho durante a noite. Por sua vez, os cronotipos noturnos são caracterizados por dormirem mais tarde e possuírem mais dificuldades em acordar pela manhã. Com o ritmo circadiano deslocado para trás, os sinais de alerta são mais baixos pela manhã e os níveis de alerta, assim como sua agilidade e desempenho, melhoram ao longo da noite (JACOBS, 2019). Assim, considerando a carga horária e a jornada de trabalho ténue, somadas a estes fatores e a outros elementos, como a capacidade de adaptação de alguns indivíduos, pode-se guardar alguma relação entre turno, qualidade de sono e descanso, porém sem significância entre os servidores de bibliotecas.

Entretanto, segundo Loureiro (2019), trabalhadores por turno podem se beneficiar, ou não, do regime de turnos de acordo com sua adaptabilidade. Se, por um lado, podem possuir conflitos conjugais e parentais mais frequentes, pois, além passarem menos tempo performando papéis sociais relacionados à vida doméstica e se envolvem menos nas atividades sociais dela decorrentes, apresentando padrões de descanso e sono alterados, por outro, percebe-se em outros casos que os profissionais podem se beneficiar, pois, em algumas situações, podem ter horários que lhes permitam passar mais tempo com a família e obter maior acesso a recursos financeiros e emocionais. Porém, a intersecção e as confluências diretas e ou indiretas entre trabalho e família ainda são pouco estudadas no campo das ciências sociais e da saúde (LOUREIRO, 2019).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estilo de vida dos trabalhadores de biblioteca alcançou bons níveis, embora a qualidade da alimentação tenha sido predominantemente apenas regular. Uma vez que hábitos de vida saudáveis estão associados entre si, a manutenção de uma boa qualidade

da alimentação coaduna-se a jaez de outras dimensões do estilo de vida. Destarte, um questionário genérico pode dar uma visão global, ou por domínios, e apontar eixos que mereçam maiores investigações ao apresentarem dados abaixo da média considerada saudável.

Os trabalhadores com uma alimentação saudável tendem a ter uma rotina de prática de exercícios físicos vigorosos, embora a prática de exercícios moderados não esteja necessariamente relacionada a uma qualidade positiva da dieta. O condão de melhor defrontar o estresse cotidiano está associado a um estilo de vida saudável e também a hábitos positivos a ele subsumidos. Além disso, a associação entre qualidade de descanso, gerência do sono e satisfação com o trabalho podem ter relação com a habilidade dos participantes desta pesquisa em lidarem com o estresse.

Por fim, cabe ressaltar que representaram limitações a esta pesquisa a ausência de um estudo aprofundado acerca da organização do trabalho nestas bibliotecas, da psicodinâmica dos trabalhadores e do ambiente, assim como a escassez de literatura nesta arena e com profissionais desta categoria, além da abrangência da aferência da qualidade da alimentação em detrimento de medidas antropométricas. Futuros estudos nessa arena e com esse segmento profissional, ainda que em outros cenários, podem contribuir para clarificar a compreensão do estilo de vida e da qualidade da alimentação dos profissionais de bibliotecas.

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, Cristiano José Wanderley de; RAMOS, Anna Carolina. Fadiga aérea: a relação entre estresse, fadiga e qualidade de vida do aeronauta. **Rev Ibirapuera**, v. 15, p. 23-31, jan./jun., 2018.

AZAMBUJA, Afrânio Augusto Alencar; DIAS, Fabiano Moura; BOTTCHEER, Lara Belmudes. Os efeitos do trabalho noturno na saúde dos profissionais. **Revista Interdisciplinar Encontro das Ciências**, v. 2, n. 1, p. 582-592, jan./abr. 2019.

BARROS, Camylla Tenório et al. "Mas se o homem cuidar da saúde fica meio que paradoxal ao trabalho": relação entre masculinidades e cuidado à saúde para homens jovens em formação profissional. **Saúde Soc**, São Paulo, v. 27, n. 2, p. 423-434, 2018.

BARTRINA, Javier Aranceta et al. Guías alimentarias para la población española (SENC, diciembre 2016): la nueva pirámide de la alimentación saludable. **Nutr Hosp**, v. 33, suppl. 8, pp. 1-48, 2016.

BRASIL. **Guia alimentar: como ter uma alimentação saudável**. Ministério da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2013

BRITO, Bruno J. Q.; GORDIA, Alex P.; QUADROS, Teresa M. B. Estilo de vida de estudantes universitários: estudo de acompanhamento durante os dois primeiros anos do curso de graduação. **Medicina (Ribeirão Preto. Online)**, v. 49, n. 4, p. 293-302, 2016.

BRITO JÚNIOR, Marcos Antônio Tavares de. **Análise do estilo de vida dos policiais da Companhia de Policiamento com Cães (CPCAES) do Rio Grande do Norte**. Natal. Monografia de graduação (Bacharel em Educação Física). Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2018.

CHUNG, Joanne Wai-Yee et al. Cardiovascular Health of Construction Workers in Hong Kong: A Cross-Sectional Study. **Int. J. Environ. Res. Public Health**, v. 15, n. 6, p. 1251, 2018.

COELHO, Janaina; PEREIRA JÚNIOR, Altair Argentino. Avaliação do estilo de vida em adultos jovens universitários. **Revista Gestão, Sustentabilidade e Negócios**, v. 3, n. 1, p. 41-50, 2015.

EINLOFT, Ariadne Barbosa do Nascimento; COTTA, Rosângela Minardi Mitre; ARAÚJO, Raquel Maria Amaral. Promoção da alimentação saudável na infância: fragilidades no contexto da Atenção Básica. **Cien Saude Colet**, v. 23, n. 1, p. 61-72, 2018.

FALKENBERG, Mirian Benites et al. Educação em saúde e educação na saúde: conceitos e implicações para a saúde coletiva. **Cien Saude Colet**, v. 19, n. 3, p. 847-852, 2014.

FRANCO, Ricardo Santos; FRANCO, Kélin Gerusa Peters. Perfil do estilo de vida de trabalhadores de uma indústria de médio porte da cidade de Ponta Grossa/Paraná. In: **Anais do II Congresso Nacional de Envelhecimento Humano**. Curitiba, p. 1-12, 2018.

FREIRE, Maria do Carmo Matias et al. Guias alimentares para a população brasileira: implicações para a Política Nacional de Saúde Bucal. **Cad Saude Publica**, v. 28, suppl., p. 20-29, 2012.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. 1. ed., 13. Reimpr., - Rio de Janeiro: LTC, 2008.

GOMES, Khays Karlla et al. Qualidade de vida e qualidade de vida no trabalho em docentes da saúde de uma instituição de ensino superior. **Rev Bras Med Trab.**, São Paulo, v. 15, n. 1, p. 18-28, 2017.

JACOBS, Megan E. **Physiological Differences in Stress Reactivity**. Fredericksburg. Monografia (Bachelor in Science). Department of Psychological Science, University of Mary Washington, 2019.

LECCA, Luigi Usaia et al. Work Related Stress, Well-Being and Cardiovascular Risk among Flight Logistic Workers: An Observational Study. **Int J Environ Res Public Health**, v. 15, p. 1952, 2018.

LOUREIRO, Paulo Jorge Pires. **Qualidade de Vida no Trabalho e Satisfação de Papéis de Vida numa amostra de Trabalhadores por Turnos**. Lisboa. Dissertação de Mestrado (Mestrado Integrado em Psicologia) Faculdade de Psicologia, Universidade de Lisboa, 2019.

MADEIRA, Francilene Batista et al. Estilos de vida, habitus e promoção da saúde: algumas aproximações. **Saude soc.**, São Paulo, v. 27, n. 1, p. 106-115, jan./mar. 2018.

MENCK, Vanessa Fracaro; SERAFIM, Milena Pavan; OLIVEIRA, Julicristie Machado. Intoxicação do(a) trabalhador(a) rural por Agrotóxicos: (sub)notificação e (in)visibilidade nas políticas públicas de 2001 a 2015. **Segur Aliment Nutr**, v. 26, p. 1-10, 2019.

MORAIS, Renato Alves de [et al.]. Caracterização do padrão alimentar e do estado nutricional dos motoristas de transporte coletivo da cidade de Bauru-SP. **RBONE**, v. 12, n. 71, p. 293-300, mai./jun., 2018.

MOREIRA, Ramon Missias et al. Representações sociais sobre estilo de vida de adolescentes: um estudo de base dimensional. **Rev enferm UFPE on line**, v. 7, n. 10, p. 5952-5959, out., 2013.

NAGAMINE, Masanori et al. The relationship between dispositional empathy, psychological distress, and posttraumatic stress responses among Japanese uniformed disaster workers: a cross-sectional study. **BMC Psychiatry**, v. 18, p. 328, 2018.

NAKHAIE, Mahmood Reza et al. Prediction of Cardiovascular Disease Risk using Framingham Risk Score among office workers, Iran, 2017. **Saudi J Kidney Dis Transpl**, v. 29, n. 3, p. 608-614, 2018.

OLIVEIRA, Evelyn Isabele do Amor Divino et al. Consumo de alimentos ultraprocessados nos lanches de servidores do HUPAA da UFAL, Maceió, Alagoas. **GEP NEWS**, v. 1, n. 4, p. 25-34, 2018.

OLIVEIRA, Tatiana Coura et al. Concepções sobre práticas alimentares em mulheres de camadas populares no Rio de Janeiro, RJ, Brasil: transformações e ressignificações. **Interface (Botucatu)**, Botucatu, v. 22, n. 65, p. 435-446, abr./jun. 2018.

PEARLIN, Leonard I. The sociological Study of Stress. **Journal of Health and Social Behavior**, New York, v. 30, n. 3, p. 241-256, Sep. 1989.

PIMENTEL, Viviane Rangel de Muros et al. Alimentação e nutrição na Estratégia Saúde da Família em cinco municípios brasileiros. **Cien Saude Colet**, v. 19, n. 1, p. 49-57, 2014.

RODRIGUES-AÑEZ, Ciro Romélio; REIS, Rodrigo Siqueira; PETROSKI, Edio Luiz. Versão brasileira do Questionário “Estilo de Vida Fantástico”: tradução e validação para adultos jovens. **Arq Bras Cardiol**, v. 91, n. 2, p. 102-109, 2008.

SANTOS, Lindnai Lima dos [et al.] "Estilo de Vida Fantástico" de indivíduos jovens e adultos. In: **Anais da 7ª Jornada Acadêmica do curso de Educação Física da FAMES**. Santa Maria: FAMES, p. 1-4, 2014.

SEGÓBIA, Ana Carolina; SILVA, Michelle. A qualidade de vida no trabalho dos colaboradores de instituições financeiras. **Revista Factus de Administração e Gestão**, v. 1, n. 3, p. 82-107, 2018.

SIEGRIST, J.; KLEIN, D.; VOIGT, K. H. Linking sociological with physiological data: the model of effort-reward imbalance at work. **Acta physiologica Scandinavica**, v. 640, Supplementum, p. 112-6, 1997.

SILVA, Diego Augusto Santos. Indicadores do estilo de vida e autoavaliação negativa de saúde em universitários de uma instituição pública do Nordeste do Brasil. **Rev Bras Ativ Fis Saude**, v. 17, n. 4, p. 263-269, 2012.

STEFANUTTI, Paola; KLAUCK, Samuel; GREGORY, Valdir. Reflexões para uma abordagem alimentar: sociedade, cultura e fronteiras. **Demetra**, Rio de Janeiro, v. 13, n. 3, p. 519-533, 2018.

STREET, Tamara D.; LACEY, Sarah J.; SOMORAY, Klaire. Employee Stress, Reduced Productivity, and Interest in a Workplace Health Program: A Case Study from the Australian Mining Industry. **Int J Environ Res Public Health**, v. 16, n. 94, 2019.

TAVARES, David. Saúde e desigualdades sociais: um tema revisitado a partir de uma investigação empírica. **Rev. Bras. Pesq. Saúde**, Vitória, v. 21, n. 2, p. 8-16, abr./jun. 2019.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ. **Sistema de Bibliotecas (SiBi): as bibliotecas do SiBi/UFPR**. [online]. 2018. Disponível em: <http://www.portal.ufpr.br/setoriais.html>. Acesso em: 16 de mai 2018.

VALLE, Luiza Elena L. Ribeiro do. **Estresse e distúrbio do sono no desempenho de professores: saúde mental no trabalho**. São Paulo. Tese (Doutorado em Psicologia). Instituto de Psicologia, Universidade de São Paulo, 2011.

ZAIDI, Uzma et al. Relationship of Ergonomics, Lifestyle and Job Satisfaction among Sonographers in Riyadh, KSA. **J Liaquat Uni Med Health Sci**, v. 17, n. 3, p. 127-134, jul./sep., 2018.

WEBER, Max. **Metodologia das ciências sociais (parte I)**. São Paulo, Cortez, 1993.

Artigo recebido em 16 de agosto de 2020,
aprovado em 25 de outubro de 2020.

PROGRAMA CESTAS VERDES: ANÁLISE SOCIOTÉCNICA DE UMA POLÍTICA QUE CONECTA PRODUÇÃO E CONSUMO NA CIDADE DE LIMEIRA, SP

GREEN BASKETS PROGRAM: SOCIOTECHNICAL ANALYSIS OF A POLICY THAT CONNECTS PRODUCTION AND CONSUMPTION IN THE CITY OF LIMEIRA, SP

PROGRAMA CESTAS VERDES: ANÁLISIS SOCIOTÉCNICO DE UNA POLÍTICA QUE CONECTA PRODUCCIÓN Y CONSUMO EN LA CIUDAD DE LIMEIRA, SP

Bárbara Lellis de Sá Frizo¹

Mariana Fagundes Grilo²

Roberto Donato da Silva Júnior³

Julicristie Machado de Oliveira⁴

Resumo

O objetivo deste trabalho é compreender o processo de implementação do programa *Cestas Verdes*, vertente do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) em Limeira, SP, entre abril de 2015 e novembro de 2016. O *Cestas Verdes* foi desenvolvido pelas gestoras e técnicas municipais para beneficiar famílias vulneráveis, promover a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e o acesso a alimentos saudáveis. Foram analisados três eixos: a produção dos alimentos, com a cooperativa de agricultores do acampamento *Elizabeth Teixeira*; a gestão municipal, com envolvimento de gestoras e técnicas do órgão de Assistência Social; e a distribuição das cestas às famílias beneficiárias. Por meio de observação participante, entrevistas semiestruturadas e grupos focais, foi possível compreender a rede sociotécnica articulada, tendo o alimento como fio condutor. Em relação à produção, observou-se o potencial de gerar renda aos agricultores, além de promover a SAN, pois, ao produzir alimentos para o programa, os agricultores se sentiram estimulados a garantir, também, o autoconsumo. Quanto à gestão, o programa representou um novo modo de realizar a assistência social, com os desafios frente à SAN, ainda

¹ Mestra em Ciências Humanas e Sociais Aplicadas pela Unicamp e bacharel em Ciências Sociais pela Universidade Federal de São Paulo. Faculdade de Ciências Aplicadas/ Limeira – SP, Brasil.

² Nutricionista pela Faculdade de Ciências Aplicadas da Unicamp, mestranda em Saúde Coletiva na área de Epidemiologia pela Faculdade de Ciências Médicas/UNICAMP, Campinas – SP, Brasil.

³ Doutor em Ambiente e Sociedade e atualmente professor doutor na Unicamp, Faculdade de Ciências Aplicadas/ Unicamp, Limeira – SP, Brasil.

⁴ Doutora em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo e atualmente professora doutora na Unicamp, Faculdade de Ciências Aplicadas/ Unicamp, Limeira – SP, Brasil.

desconhecida ou pouco trabalhada. Por fim, para as famílias beneficiárias, as *Cestas Verdes* representaram o acesso a alimentos saudáveis, especialmente prejudicado pela renda limitada. Um dos grupos relatou contribuição de nutricionistas no aprendizado de receitas e cuidados com a saúde. Em conclusão, o programa *Cestas Verdes*, vertente do PAA, mesmo com os desafios da gestão, foi uma política efetiva ao gerar renda aos agricultores e promover a SAN a eles e aos demais beneficiários.

Palavras-chave: política pública; segurança alimentar e nutricional; ciências sociais; saúde coletiva.

Abstract

The aim of this research was to understand the implementing process of the *Green Basket* program, part of the Food Acquisition Program (FAP) in Limeira, SP, between April 2015 and November 2016. The program was developed by municipal managers and technicians to benefit vulnerable families, promote Food and Nutrition Security (FNS) and guarantee access to healthy food. Three arms were analyzed: food production, with the farmers' cooperative of the *Elizabeth Teixeira* encampment; municipal management, with the involvement of managers and technicians from the Social Assistance sector; and the *Green Baskets* distribution to the beneficiary families. Through participant observation, semi-structured interviews and focus groups, it was possible to understand the articulated socio-technical network, with food as the guiding thread. Regarding production, the potential to generate income for farmers was observed, in addition to promoting FNS, since, when producing food for the program, farmers felt encouraged to also guarantee self-consumption. As for management, the program represented a new way of doing social assistance, with the challenges facing FNS, still unknown or little worked on. Finally, for the beneficiary families, the *Green Baskets* represented access to healthy food, especially hampered by limited income. One of the groups reported the contribution of dietitians in learning recipes and health care. In conclusion, the *Green Baskets* program, part of the FAP, despite the management challenges, was an effective policy to generate income for farmers and promote FNS to farmers and beneficiaries.

Keywords: public policy; food and nutrition security; social sciences; public health.

Resumen

El objetivo de este trabajo fue comprender el proceso de implementación del programa *Cestas Verdes*, parte del Programa de Adquisición de Alimentos (PAA) en Limeira, SP, entre abril de 2015 y noviembre de 2016. *Cestas Verdes* fue desarrollado por gestores municipales y técnicas para beneficiar a familias vulnerables, promover la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) y el acceso a alimentos saludables. Se analizaron tres ejes: producción de alimentos, con la cooperativa de agricultores del campamento *Elizabeth Teixeira*; gestión municipal, con la participación de directivos y técnicos del organismo de Asistencia Social; y la distribución de canastas a las familias beneficiarias. A través de la observación participante, entrevistas semiestructuradas y grupos focales, fue posible comprender la red sociotécnica articulada, con la alimentación como hilo conductor. En

cuanto a la producción, se observó el potencial de generar ingresos para los agricultores, además de promover SAN, ya que, al producir alimentos para el programa, los agricultores se sintieron animados a garantizar también el autoconsumo. En cuanto a la gestión, el programa representó una nueva forma de hacer la asistencia social, con los desafíos que enfrenta la SAN, aún desconocidos o poco trabajados. Finalmente, para las familias beneficiarias, las *Cestas Verdes* representaron el acceso a alimentos saludables, especialmente obstaculizado por ingresos limitados. Uno de los grupos informó sobre la contribución de los nutricionistas en el aprendizaje de recetas y atención médica. En conclusión, el programa *Cestas Verdes*, parte del PAA, a pesar de los desafíos de gestión, fue una política eficaz para generar ingresos para los agricultores y promover la RAS entre los agricultores y los beneficiarios.

Palabras clave: política pública; seguridad alimentaria y nutricional; Ciencias Sociales; salud pública.

INTRODUÇÃO

Durante certo período, quando a média de crescimento econômico mundial era superavitária e combinava-se à implementação de políticas públicas de caráter progressista em alguns países, foi possível observar a redução de estados de fome e desnutrição (FAO, 2014). Contudo, as prevalências desses e de outros indicadores de desigualdade, que foram colocados como marcos de vitória tempos atrás, tornaram-se novamente preocupantes frente a um cenário de grande instabilidade, tanto no Brasil quanto no mundo (FAO, 2017). Assim, em relação à alimentação, foi preciso voltar a questionar se o baluarte da discussão, que se deslocava cada vez mais do foco na quantidade para a qualidade, foi realmente superado (POULAIN, 2014). De fato, as instabilidades políticas, sociais e econômicas suscitam a necessidade de reflexão e ação para garantir a disponibilidade e o acesso a alimentos em quantidade e qualidade adequadas, ou seja, a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

Assim, há uma intersecção de ambas as preocupações, em um cenário latente de incertezas difusas, na qual a sociedade ocidental vive (BECK, 2011). Especificamente sobre o Brasil, o debate intensificou-se com a participação da população rural que reivindicava ações e políticas públicas mais assertivas, ao compreender seu papel fundamental na produção de alimentos para o mercado interno (GRISA, SCHNEIDER, 2014). No bojo das conquistas populares, entre os programas federais criados no Brasil, pode ser citado o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), instituído pela Lei N° 10.696, de 2003 (BRASIL, 2003). É importante citar, também, como marco das

construções das políticas, a Lei Orgânica de SAN, a LOSAN, lei Nº 11.346, de 2006, que conceitua SAN (BRASIL, 2006). Nesse texto jurídico, a conceituação se propõe a abarcar os vários agentes humanos e processos envolvidos no ato de alimentar-se, como produção, distribuição, biodiversidade de alimentos, condições higiênicas, o efeito na saúde e a regulamentação estatal, ao compreender de modo mais holístico a rede à qual o alimento produzido pertence, com respeito às particularidades locais.

Diversas políticas públicas de SAN foram desenvolvidas, aprimoradas, reorientadas ou ampliadas nas últimas décadas, em especial nos anos 2000 e parte dos 2010. O que foi possível observar na consulta à bibliografia acerca do tema é uma triangulação constante entre políticas públicas, movimentos sociais e desenvolvimento científico, o que culmina com a possibilidade de diagnóstico e análise dos impactos dos programas na SAN de populações vulneráveis. Nesse sentido, este trabalho, em específico, trata de uma experiência do PAA, desenvolvida entre abril de 2015 a novembro de 2016, no município de Limeira, SP, por meio da modalidade de Compras Diretas da Agricultura Familiar – CDAF, e com a mediação da autarquia municipal de Assistência Social, o Centro de Promoção Social Municipal (Ceprosom). O diferencial do referido projeto foi ter sido incorporado a ele um novo público-alvo ao longo da implementação, dado o contexto com o qual as técnicas municipais se depararam ao implementar a política. Inicialmente, pretendia-se atender apenas entidades socioassistenciais conveniadas com a rede municipal de assistência social. No entanto, tendo em vista que havia excedente de produção de alimentos pela cooperativa de agricultores familiares do acampamento rural *Elizabeth Teixeira*, foi desenvolvido o programa *Cestas Verdes* para atender populações vulneráveis em Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN). O projeto do PAA no município ocorreu no período relatado acima, porém esta pesquisa teve início em abril de 2016 e foi finalizada em agosto de 2017, com o trabalho de campo.

Dessa forma, o objetivo desta pesquisa é analisar e compreender a mudança ocorrida no processo de implementação do programa *Cestas Verdes*, uma vertente do PAA, em Limeira, SP, em três eixos: produção dos alimentos; gestão municipal e distribuição das cestas às famílias beneficiárias. De forma específica, esta pesquisa busca responder: 1. Para os agricultores, quais são os alimentos que devem/podem ser destinados à venda? Como esses alimentos são produzidos? Há diferença entre os

alimentos *para vender* e os *para consumo próprio*? 2. Para as gestoras e executoras, como foi trabalhar com uma política de SAN? Como esses alimentos foram distribuídos? Quais foram os maiores desafios ao trabalharem com a alimentação das famílias? 3. Para os beneficiários, quais são os alimentos que fazem sentido como comida adequada e/ou saudável? A distribuição das cestas contribuiu para amenizar a pobreza e a IAN, e promover hábitos alimentares saudáveis? Como os alimentos são apropriados e incorporados ao cotidiano alimentar dos beneficiários? Quais modos de cozinhar e armazenar são empregados?

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A elaboração dos procedimentos metodológicos se pautou em diferentes ferramentas de coleta de dados, adaptadas a cada eixo de análise da pesquisa, com base na proposta da rede sociotécnica, para captar seus porta-vozes. A rede sociotécnica se mostrou uma ferramenta útil, pois articula-se entre teoria e metodologia, desenvolvida principalmente por Bruno Latour (2012), também chamada de Teoria Ator-Rede (TAR). De inspiração etnográfica, a TAR propõe ao pesquisador o exercício de deslocar-se de suas certezas e desconfiar de informações apriorísticas em seus estudos (LATOURE, 2012a, 2012b). Assim, para cada eixo desta pesquisa, são apresentados os dados do diário de campo, elaborado a partir de observações participantes ocorridas principalmente entre outubro e dezembro de 2016, na etapa exploratória. Segundo Minayo (2014), a observação participante ampara-se em um amplo debate teórico e tem importância considerável para os estudos qualitativos, pois possibilita uma inserção na “realidade”. Para cada eixo, são apresentados também outros resultados coletados a partir das diferentes abordagens descritas a seguir.

Para o eixo da produção, foi realizada uma entrevista coletiva proposta pelos próprios agricultores, alguns deles reunindo-se com participantes pré-selecionados e com outros não previstos para uma única conversa. A entrevista coletiva, ocorrida em setembro de 2017, teve a participação de sete agricultores, quatro mulheres e três homens, que compareceram por meio da mediação do vice-presidente da cooperativa. Inicialmente, a coleta de dados nesse eixo seria feita a partir de entrevistas estruturadas individuais, para registro das opiniões e experiências dos agricultores, com o mínimo de interferência. No entanto, os próprios agricultores propuseram uma entrevista coletiva, com a justificativa de

que seria mais prático reunir todos de uma vez, considerando as agendas de trabalho de cada um, suas tarefas etc. Na entrevista, foram abordados temas captados nas observações participantes, como o ingresso no PAA, a relação com as instituições como INCRA, CONAB, a experiência com compras públicas, dificuldades gerais que encontram para produzir e escoar alimentos no acampamento, como fazem a escolha dos alimentos para vender e para consumo próprio.

Para o eixo da gestão, foram realizadas visitas em todos os quatro Centros de Referência de Assistência Social (CRAS) do território de Limeira, SP, que faziam a distribuição das cestas, por meio da capilaridade característica de seu atendimento, além do Centro de Reabilitação Nutricional (CREN) e o Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS). Foram marcantes as diferentes experiências em cada equipamento, mas foi preciso escolher apenas dois locais para aprofundar com qualidade a coleta de dados para esta pesquisa. Uma vez definidos os locais e as gestoras e técnicas que poderiam relatar a experiência, entrevistas semiestruturadas foram utilizadas para a coleta dos dados, tanto para as gestoras, que elaboraram a política e a colocaram em prática, quanto para as técnicas que estavam na operacionalização e materialização de todo o processo, desde a coleta, montagem e distribuição das *Cestas Verdes*. Para esse público, optou-se por entrevistas individuais com o intuito de deixá-las mais confortáveis para relatar todos os aspectos (positivos ou negativos) do trabalho e do projeto. Como a pesquisa teve início já com o programa *Cestas Verdes* em andamento e as entrevistas ocorreram após o término, as perguntas foram no sentido de resgate de todo o processo, como surgiu a ideia de implementar o PAA no município, como é a relação com o acampamento, como as famílias foram escolhidas, como as cestas eram montadas, o que pensavam sobre os alimentos, como foi trabalhar com essa política de SAN. A amostra foi definida exatamente para captar as vozes de funcionárias (todas as ouvidas eram mulheres) ao longo de toda a capilaridade institucional do Ceprosom. Assim, foram entrevistadas duas gestoras de maior influência na elaboração e implementação do programa e outra gestora com menor participação nos trâmites burocráticos, mas profundamente envolvida na gestão e operacionalização do *Cestas Verdes*. Ademais, foram entrevistadas duas técnicas, com formação em serviço social, envolvidas diretamente com as famílias beneficiárias de dois territórios distintos do município, com experiências

diferentes. Ao todo, foram cinco entrevistas, realizadas ao final do mês de abril de 2017, com durações variadas, entre 30 a 90 minutos.

Para o eixo da distribuição, foi realizado um grupo focal para cada território elencado. Optou-se por fazer apenas um encontro por território, pois os grupos focais foram realizados logo após a finalização do programa e notou-se que a coleta de dados sobre a experiência poderia gerar alguma expectativa com relação à volta do *Cestas Verdes*. Para esse eixo, optou-se pelo grupo focal, por ser um método que permite compreender as práticas cotidianas, os comportamentos e as atitudes, uma vez que propicia a interação entre indivíduos dos quais se quer obter as informações, possibilita diálogo e ameniza a hierarquia que possa existir entre pesquisador e pesquisado. Ao optar-se por essa ferramenta para a construção coletiva das opiniões a respeito da política pública da qual participaram, utilizou-se um método de coleta que pode ser considerado intermediário entre as entrevistas e a observação participante (TRAD, 2009), o que amplificou as formas de coleta de dados.

O primeiro grupo focal ocorreu no bairro Odécio Degan, em junho de 2017, contou com a participação de 11 mulheres e teve a duração de 42 minutos. O segundo grupo focal ocorreu no bairro Morro Branco, em julho de 2017, contou com a participação de sete mulheres e teve a duração de 32 minutos. Para esse eixo, realizou-se também a análise dos documentos que a gestão produziu durante o desenvolvimento do projeto, como os resultados da aplicação de um questionário de avaliação SAN. Não foi possível encontrar todos os registros e computar os dados para contrapor-los de maneira a entender um 'antes e depois' do programa, mas foi de grande utilidade para compreender suas fases iniciais e subsidiar os temas para discussão nos grupos focais.

Todos os instrumentos de campo utilizados, como os roteiros para entrevistas quanto para os grupos focais e os Termos de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), foram submetidos ao Comitê de Ética em Pesquisa da Unicamp e aprovados sob o número de processo 64438316.5.0000.5404. Os roteiros para as entrevistas estruturadas e para os grupos focais foram desenvolvidos com base nos diários de observação participante de 2016, ao acompanhar todo o caminho do alimento e observar quais eram os pontos que se destacavam e que suscitavam curiosidade.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados apresentados a seguir estão de acordo com a divisão de análise por eixos: produção, gestão e distribuição, permeados pela referida discussão.

PRODUÇÃO

O primeiro eixo é referente à produção dos alimentos pelos agricultores cooperados do acampamento rural *Elizabeth Teixeira*, situado também no município de Limeira, SP. Para a participação no PAA, alguns dos pré-requisitos burocráticos foram atendidos pelos cooperados, mas quase toda a infraestrutura para a concretização da política foi cedida pela prefeitura: o caminhão para escoamento e transporte até o banco de alimentos, vasilhames para o carregamento e balança para pesar a produção. As condições do acampamento, que ainda não conseguiu se estabelecer como um assentamento da reforma agrária, são bem precárias, pois não possuem itens básicos como energia elétrica, água encanada e rede de saneamento, as famílias que moram no acampamento adaptaram-se nesses quesitos. Enquanto durou, o PAA foi muito importante para todas as famílias participantes no acampamento, pois o recurso do Governo Federal era uma das principais fontes de renda. O documento que viabiliza a participação da cooperativa desse acampamento em diversas políticas de compras públicas, como o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) é a DAP, Declaração de Aptidão ao Pronaf. No entanto, de acordo com o que relata o agricultor e vice-presidente da cooperativa entrevistado, a principal dificuldade da cooperativa é sua regularização junto ao Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA), uma vez que impossibilita a participação da cooperativa em outras políticas públicas de compras institucionais, um canal de venda estável.

A partir dos registros de prestação de contas, das gestoras municipais e cedidos pelo Ceprosom, alguns números do programa são apresentados a seguir, especificamente sobre os últimos seis meses de vigência, de junho a novembro de 2016. Ao percorrer o caminho que o alimento traçou desde o acampamento, em sua produção, até a entrega das cestas às famílias beneficiárias finais, ao final do caminho do alimento, esse levantamento também se mostrou útil para nortear a conversa no grupo focal com as famílias, para tentar trazer os itens produzidos mais recentemente à conversa e, assim, rememorar o que ocorreu na implementação da política pública. Nos gráficos elaborados a partir das planilhas

de prestação de vendas (Figura 1, Figura 2 e Figura 3), estão representados em quilogramas, no eixo y, respectivamente, frutas, raízes, legumes, verduras e leguminosas, destaca-se, porém, que essas últimas não foram produzidas e distribuídas, apesar de constarem na lista base da CONAB (Companhia Nacional de Abastecimento) como alimentos previamente acordados para esse tipo de projeto.

Figura 1 – Gráfico da produção de frutas, entre junho e novembro de 2016, pelos agricultores da cooperativa Maranata, Limeira, SP.

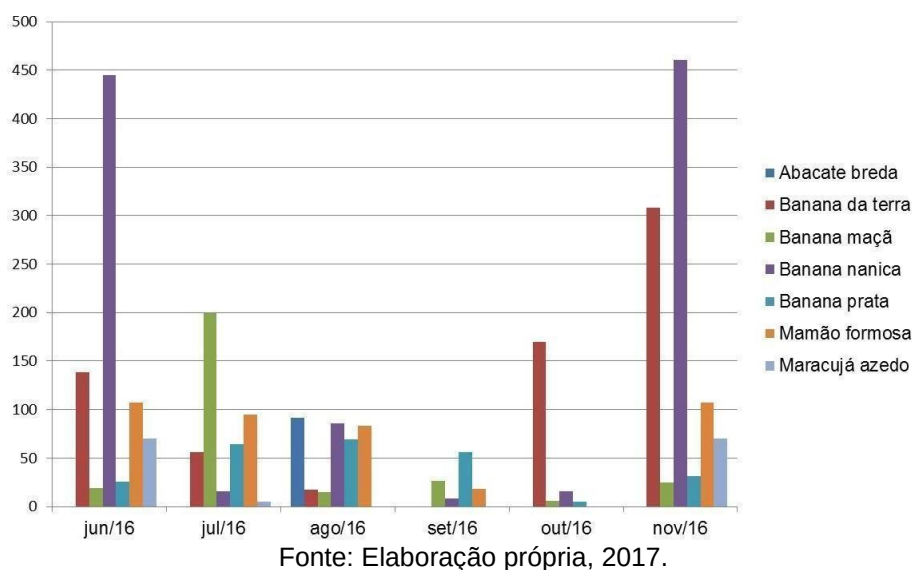


Figura 2 – Gráfico da produção de legumes e raízes, entre junho e novembro de 2016, pelos agricultores da cooperativa Maranata, Limeira, SP.

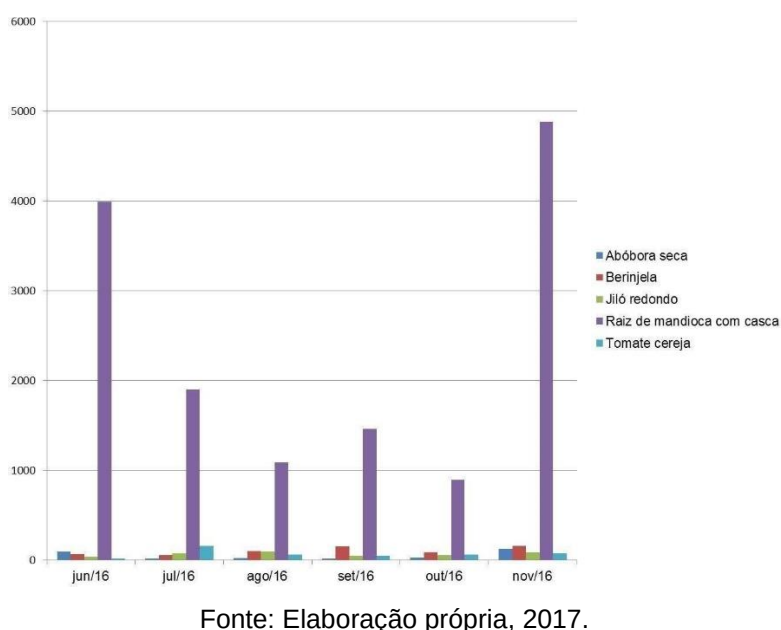
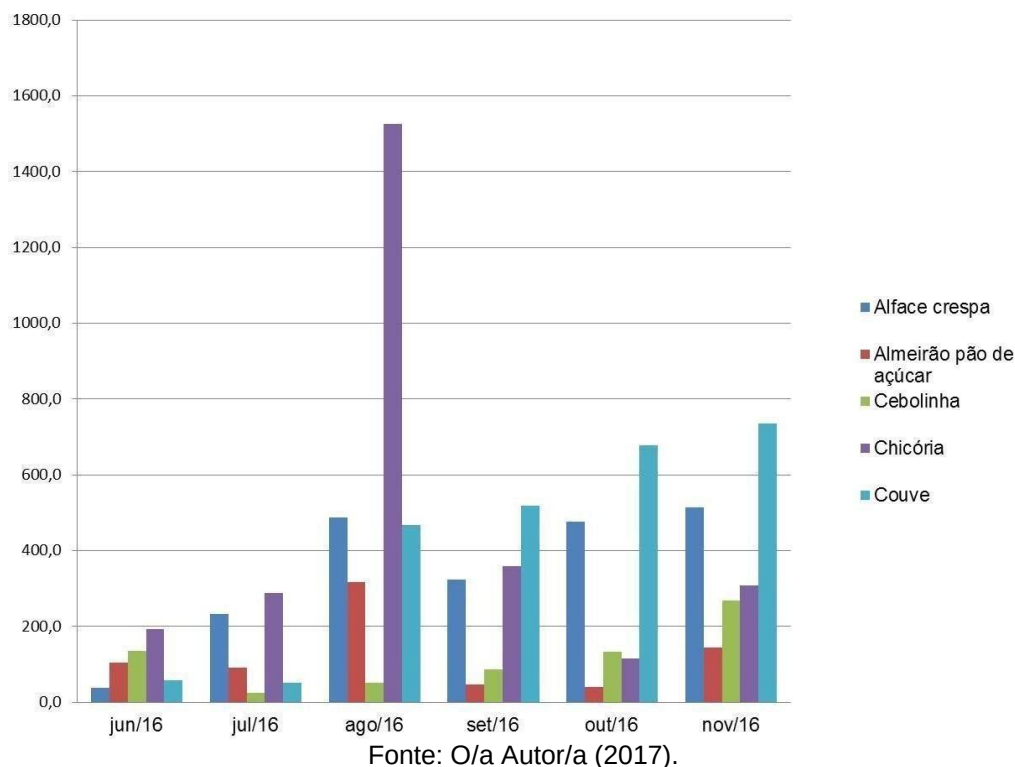


Figura 3 – Gráfico da produção de verduras, entre junho e novembro de 2016, pelos agricultores da cooperativa Maranata, Limeira, SP.



Como pode-se observar na Figura 1, entre junho e novembro de 2016, nos últimos meses de operação do PAA, quatro variedades de banana despontam nas vendas; as outras frutas têm menor expressividade quantitativa. Ao longo dos outros meses do projeto, no entanto, frutas como limão e abacate alcançaram patamares mais expressivos. Para produzir frutas, há necessidade de maior dedicação e tempo de trabalho e planejamento, pois são, em geral, plantas de ciclo longo e podem demorar anos para o início da produção. Além disso, ficam mais expostas às perdas por ação de animais e insetos, o que demanda um tratamento mais especializado quando se tem uma produção sem uso de agrotóxicos e de base agroecológica, como no acampamento observado.

O trabalho agrícola como um todo preconiza um cuidado diário e de muita atenção não só com a produção, mas também em relação ao pomar. São as experiências com os diferentes cultivos e com a terra, com acertos e erros dos agricultores e agricultoras, que nos mostram a importância da dedicação em certos períodos do ano. Ao se observar as raízes e legumes que foram mais produzidos nos últimos meses (de junho a novembro,

ou seja, do inverno até o final da primavera), de acordo com a Figura 2, percebe-se que a mandioca era o alimento mais produzido ao longo de todo o programa.

Alguns agricultores não residem no acampamento, moram no centro de Limeira, SP, ou mesmo em outras cidades da região. Isso não deslegitima, contudo, sua identidade rural e o vínculo que estabeleceram com o quinhão de terra que lhes pertence no acampamento. Para viver, para ter renda suficiente para subsistir, então, ainda se fazem necessários outros tipos de trabalho, outros arranjos na vida que transbordam os limites daquela terra. Dadas às condições do acampamento, sem energia elétrica do abastecimento formal instalada e sem água encanada, é compreensível o esforço que fazem para produzir o que produzem, mesmo que as vendas ainda sejam insuficientes para que vivam apenas desse trabalho com a terra. No entanto, ficam prejudicados, de certa forma, a horta, o pomar e as *Cestas Verdes* por consequência. A presença marcante da mandioca está na hipótese de que é uma raiz de fácil manuseio e pouca manutenção, ao contrário das frutas, como já mencionado.

Em relação às verduras, tiveram destaque a chicória e a couve, com um pico considerável em agosto (Figura 3), quando foram produzidos mais de mil quilos de chicória. No inverno, especificamente para as verduras, o plantio é facilitado porque não há tantos insetos para danificar as folhas, e, caso não haja frio extremo, a produção sofre menos impacto e é possível ter um bom retorno.

Em relação aos agricultores, esse projeto apresentava um total de 53 cooperados participantes do programa, cujos nomes constavam na lista de prestação de contas: 36 deles (67%) apresentaram, ao final, um saldo maior que R\$ 4.000,00 (de uma cota de R\$ 8.000,00 para os dois anos/agricultor). Entre os 46% que não conseguiram alcançar sua cota, cinco produtores permaneceram com o saldo intocado, apenas 12 agricultores tinham ao final o saldo menor que R\$ 4.000,00, ou seja, conseguiram vender metade ou menos do valor da cota para os dois anos de programa. Como apontado acima, a vida desses trabalhadores e trabalhadoras rurais não está concentrada apenas no acampamento. Por infortúnio, ainda não conseguem viver apenas do trabalho com a terra e o esforço para ganhar o sustento é diluído em outras atividades. Essa pode ser uma das hipóteses explicativas para o baixo alcance das cotas por parte dos cooperados.

Na entrevista coletiva, quando questionados sobre as dificuldades, os agricultores afirmaram não haver nenhuma, ainda que esse discurso começasse pela fala do vice-

presidente da associação, ao ser o primeiro a responder às perguntas colocadas para todos. Depois, em diversos momentos ao longo da conversa, outros participantes pontuavam problemas como o da água, tanto para consumo próprio, mesmo com o caminhão pipa que a prefeitura envia semanalmente, como para o plantio e a criação de animais no acampamento. Os animais bovinos vistos quando se anda pelo acampamento são tanto de leite quanto de corte, os porcos e galinhas são todos para consumo ou, como afirmou uma das participantes, “não é pra vender não, é pra gasto mesmo”.

A falta de acompanhamento ou de instrução da assistência técnica de extensão rural para o planejamento dos plantios também foi apontada como uma das dificuldades para o melhor desempenho das produções ao longo do projeto. Os agricultores chegaram a relatar o desperdício de frutas como manga e banana devido à grande produção e à dificuldade para vender ou escoar de alguma forma esses produtos, o que poderia ter sido diferente caso tivesse ocorrido um acompanhamento técnico na etapa de elaboração da política pública. De maneira mais abrangente, as políticas de assistência técnica e extensão rural sofreram desmontes por todo o Brasil sistematicamente. Isso significa que a situação do acampamento observado não é um caso isolado, inclusive vários pesquisadores apontam para as discontinuidades que a assistência tem sofrido em todos os estados brasileiros (KAWAKAMI, SOUZA, 2015).

Parte das estratégias para se viver ali depende de condições para o escoamento dos alimentos produzidos. Foi relatado que, desde a finalização do projeto, tudo foi interrompido. Um dos participantes descreveu do seguinte modo a questão do escoamento:

Aqui em Limeira, os comerciantes já vão tudo no CEASA (sigla para as centrais de abastecimentos locais) e já traz né. Porque lá no Mato Grosso, no norte, onde estão meus irmãos lá, os mercadinho tudo compra do cara da roça, vai lá fazer pedido, não, pode levar que nós compra. E lá não tem CEASA. E aqui não, você vai nesses mercadinho tudo aqui, que eu já fui desde o começo, e não, nós já traz tudo do CEASA. Então, eles faz um pouco caso da gente porque já traz do CEASA. Se tivesse um representante, aí sim, pra ir lá na cidade. Mas a gente mesmo, plantar, irrigar, cuidar, colher e levar, não dá.

A dedicação a outras atividades para gerar renda retirou os agricultores da lida com o que gostam. Ao serem questionados sobre suas histórias de vida e como chegaram ao *Elizabeth Teixeira*, as respostas sempre colocavam o trabalho com a terra como central, esses agricultores sempre buscaram seu quinhão para trabalhar e viver. A identificação com o meio rural mostrou-se muito presente em todos os participantes, sejam os cinco que vieram do Paraná, seja o casal que veio da Bahia. Acabaram em uma cidade da região

Metropolitana de Campinas, num estado que possui um histórico de violência contra os movimentos sociais, num embate entre projetos políticos conflitantes (TAUFIC, 2014).

O que foi possível perceber é que o término da produção para o PAA implicou diretamente no comprometimento da alimentação desses agricultores. Nos momentos de análise final, abarcamos em nossa compreensão de beneficiários os cooperados do acampamento *Elizabeth Teixeira*. No entanto, para além do termo utilizado no próprio manual operativo do programa⁵, como *beneficiários fornecedores*. Na etapa de elaboração do projeto para submeter à CONAB, foi elaborada e acordada uma lista de produtos que os cooperados poderiam produzir ao longo dos dois anos, com uma grande diversificação para a produção. Nem todos os itens foram de fato vendidos, mas com essa diversificação, por sua vez, foi relatado o benefício do plantio para o autoconsumo dos agricultores. Como bem explicou Taufic (2014), a região onde se encontra o acampamento passa por grandes pressões de intenção de expansão do polo industrial da cidade, por parte da prefeitura e de empresas privadas. Nesse cenário, é cada vez mais importante reconhecer a importância de uma política pública como o PAA para favorecer o pequeno agricultor no que Grisa, Schneider e Gazolla (2010, p.70) chamaram de “produção invisível”.

Após o final do projeto, no momento da entrevista coletiva, uma agricultora chegou a afirmar que atualmente “Nós compra mais do que nós planta. Por causa dessa DAP (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar), nós tava usufruindo dos produtos que nós tava plantando, mas acabou, parou”. Uma vez que não conseguem se regularizar e assim participar novamente das compras públicas, ou mesmo atingir um mercado consumidor tradicional, a alimentação desses agricultores parece ficar comprometida, implicando em um potencial problema de IAN. Outra agricultora relata um pouco de como foi sua vinda para o acampamento e suas estratégias de sobrevivência:

(...) E quando surgiu aqui, a gente veio pra cá. Nós tinha feito inscrição no INCRA antes, e quando surgiu isso aqui eles ligaram e a gente veio, mas não sabia que tinha que acampar e tudo. E foi passando, foi passando, a gente pensava que se a gente for embora a gente perde isso aqui, e aquele rolo na cabeça. E a gente quer porque a gente gosta e estamos aqui esperando. Com muita coisa plantada na roça. Semana passada mesmo a gente fez polvilho, uns oito quilos, farinha de puba. E pra gente não perder a mandioca a gente faz, na mão mesmo, dá pra fazer a tapioca. Aí quando vem o pessoal da cidade, eles compram alguma coisa, ou trazem um pacote de arroz, alguma coisa. Assim a gente vai sobrevivendo.

⁵ Disponível em <https://www.conab.gov.br/institucional/normativos/moc>. Acesso: 16/08/2020.

Em outro estudo feito sobre a população em assentamentos rurais do estado de São Paulo, foi possível observar a presença crescente de produtos processados e ultraprocessados (bolachas, iogurtes, doces e refrigerantes), uma tendência do alcance da globalização e da modernidade. Alguns alimentos, que requerem processamento industrial mínimo, como café e alguns derivados do leite, são produzidos em algumas localidades. A dependência encontrada na compra de gêneros alimentícios como óleo, açúcar e sal é unânime. Já a produção para autoconsumo, como alimentos *in natura* e derivados animais, é muito importante para a noção de fartura e consegue prover uma ideia de segurança aos agricultores, que não haverá falta de alimentos em situações de incertezas (SANTOS, FERRANTE, 2003). Ou seja, a insegurança relacionada à falta de alimentos é amenizada quando há condições de plantar para a subsistência, ainda mais nessa parcela da população que ainda é a maioria dos bolsões de pobreza no país (CAMARGO, BACCARIN, SILVA, 2013).

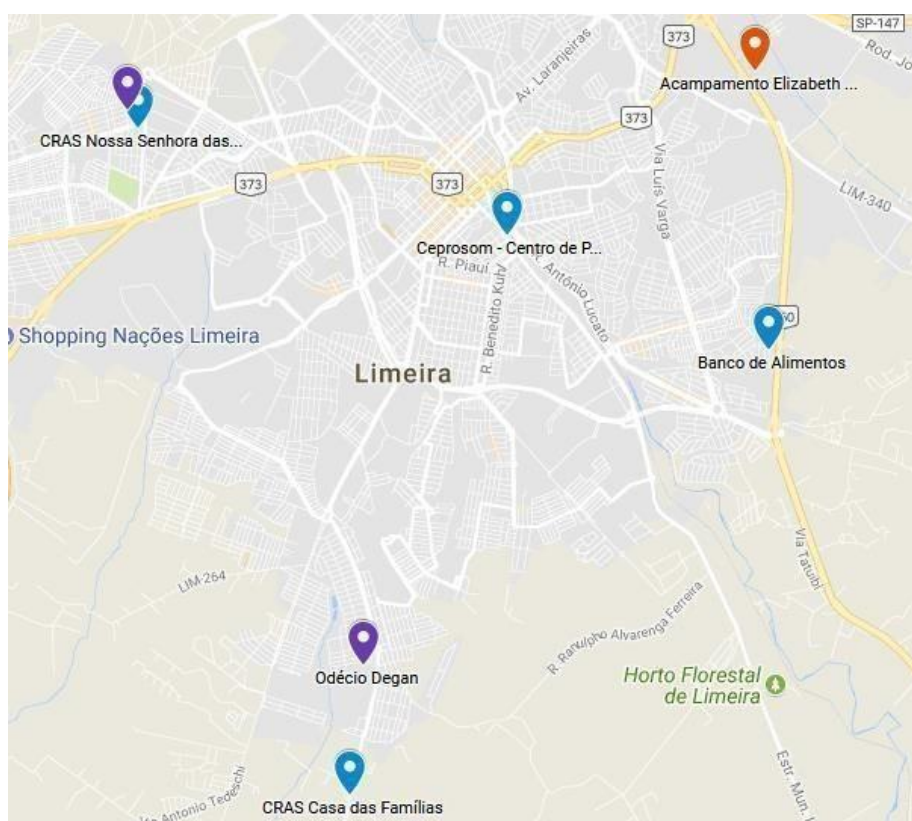
GESTÃO

O segundo eixo de análise trata da gestão realizada pelas gestoras e técnicas da prefeitura. Como mencionado, houve um desvio no objetivo principal do PAA, tendo em vista a produção do acampamento que superou a capacidade de escoamento estabelecida para as entidades socioassistenciais, provocando, assim, nas gestoras do Ceprosom, o desejo de uma realização do projeto que abarcasse todo esse alimento, fruto do trabalho dos agricultores e agricultoras. Primeiramente, foi realizado um breve mapeamento para diagnóstico de IAN em alguns equipamentos da Assistência Social por uma das gestoras, mais diretamente envolvida com o planejamento. Essa gestora propôs a incorporação dessas famílias mapeadas e a distribuição das Cestas Verdes. A mudança dos rumos do PAA em Limeira, SP, ocorreu porque, como afirma Marta Arretche (2001), ao longo da fase de implementação de uma política pública, quem faz a política de fato são os agentes e suas decisões. Acrescenta-se ainda a importância dos agentes humanos, como enfatiza a TAR, que, nas condições particulares e localizadas, engendram associações que vão redefinindo os objetivos da política.

A Figura 4 ilustra onde estão localizados os CRAS escolhidos para a pesquisa, o Ceprosom e o Banco de alimentos do município (marcadores azuis), integrantes do primeiro nível de interação entre o alimento e a instituição da prefeitura e seus agentes. Os centros

comunitários referenciados aos CRAS escolhidos (marcadores roxos) estão ainda dentro da mesma instituição, mas em outro nível de interação com o alimento e de proximidade com as famílias beneficiárias finais. E, por fim, está demonstrada também a localidade do acampamento *Elizabeth Teixeira* (marcador laranja), de onde saíam os alimentos, com contato direto na sua produção, fora de instituições da esfera pública e fortemente marcado pela história de movimentos sociais pela luta da terra. Cada ponto escolhido para estar no mapa da pesquisa tem sua importância como um nó da rede sociotécnica. Eles possuem ainda uma multiplicidade de conexões e relacionam-se com outros nós, e, como uma delimitação metodológica, esses *alfinetes* foram fincados e guiaram os principais pontos da rede. A própria atuação da Assistência Social se dá por meio de redes, mas, em consonância com Malvezzi e Nascimento (2020), buscou-se mergulhar nessa rede e seguir o fluxo dos diversos atores, em especial do alimento.

Figura 4 – Distribuição espacial dos equipamentos públicos municipais estudados e do acampamento rural *Elizabeth Teixeira*, Limeira, SP.



Fonte: Elaboração própria, a partir do Google My Maps (2017).

Uma das duas localidades escolhidas foi o CRAS Nossa Senhora das Dores, que teve o diferencial de contar com o trabalho de duas nutricionistas que realizaram ações de Educação Alimentar e Nutricional com os beneficiários das cestas. De acordo com relatos, tanto das gestoras envolvidas quanto das famílias, vários temas foram trabalhados: pirâmide alimentar, como preparar os alimentos recebidos nas *Cestas Verdes*, aproveitamento integral dos alimentos, receitas etc. Esses encontros aconteciam nos dias em que as cestas eram distribuídas, e a presença nas palestras era obrigatória. As profissionais envolvidas com as *Cestas Verdes* relataram as experiências dos beneficiários com novas experimentações de preparos, com alimentos que antes não consumiam (a berinjela, por exemplo).

A outra unidade foi o CRAS Casa das Famílias, cujo local de distribuição aos beneficiários é de incumbência do centro comunitário Odécio Degan. No início do programa do PAA em Limeira, um critério de seleção para as *Cestas Verdes* era quem já recebia cestas básicas, mas, ao final, as famílias beneficiárias eram selecionadas de acordo com a quantidade de crianças, idosos e pessoas com problemas de saúde que as compunham. Quando uma pessoa ficava sem buscar as cestas por até três vezes, as técnicas investigavam os motivos, para saber se poderiam repassar para outra família. O bairro foi classificado pela coordenadora do CRAS como uma das regiões mais vulneráveis de Limeira, SP. As famílias assistiram a uma palestra sobre Educação Alimentar e Nutricional no começo do projeto e uma palestra sobre a preparação de alimentos com uma nutricionista, em parceria com a área da Saúde. Com essa parceria, observa-se que a compreensão dos parâmetros de diagnóstico da área de Nutrição, por exemplo, é diferente dos utilizados na Assistência Social e, mais uma vez, as técnicas, em contato direto com as famílias, foram colocando em prática seus conhecimentos adquiridos, para melhor contribuir com a promoção de SAN daqueles que elas atendiam. Contudo, apenas uma pequena parte das famílias atendidas (de 8 a 12 famílias, não foi dado um número exato) compareceu. Além de terem sido atendidas em relação aos alimentos das cestas e de como prepará-los de forma considerada mais saudável, a assistente social que esteve mais próxima das famílias relatou que foram oferecidos cursos eventuais de culinária, a pedido dos próprios beneficiários, como cursos profissionalizantes sobre doces de festas, salgadinhos, etc.

A assistente social do centro comunitário Odécio Degan discorreu sobre como ela enxerga a rede de abastecimento formal e perene de alimentos, dos locais no bairro onde as pessoas podem comprar alimentos frescos, como os que faziam parte das cestas: uma senhora que tem uma horta e vende seus produtos para outros moradores, existem alguns varejões pelo bairro, mas, a partir de sua própria experiência em compras de alimentos, considera um pouco caro fazer refeições sempre *adequadas*:

Eu acho assim, nós temos vários varejões, nós temos três, dois varejões aqui no território, né. Então, eles espera e nós temos ofertas daqui do varejão, do Qualimais, que às vezes abaixa o preço de dia de terça-feira, mas é uma forma que tem da economia mesmo, deles não ter pra comprar toda semana, né? Mas eles costumam tá... pelo menos eu vejo, a sacola, né, mas nem de todos, tá? Às vezes, é o arroz, feijão, é a salsicha, ou então a linguiça, ou então o hábito. E a gente tem também uma senhora que planta e faz horta aqui embaixo. (CRAS Casa das Famílias, Gestora P, 2017).

Com o intuito de promover a SAN das famílias e de desenvolver certa autonomia em relação aos preparos dos alimentos, sobretudo de maneira considerada saudável, essas parcerias foram essenciais. Porém, é sempre necessário o cuidado para não reforçar o mito da ignorância nessas tentativas de mostrar o caminho da saúde, tão presentes nas primeiras políticas públicas voltadas ao combate à fome e à desnutrição no Brasil (PINHEIRO, CARVALHO, 2010).

O que foi possível observar é que o trabalho tanto das gestoras quanto das técnicas executoras com o tema de SAN é muito difícil e oferece desafios diários a essas profissionais, consideradas a ponta final da política pública. Quanto mais alto o cargo das funcionárias, mais clareza tinham para apontar dificuldades, desde o cenário nacional, até questões de aporte teórico. As assistentes sociais tinham a postura de *arregaçar as mangas* e chamar parceiros, cada dia superando os desafios que apareciam.

A gestora encarregada no Ceprosom apontou como dificuldade a questão financeira. Não estando diretamente envolvida nem com a coleta dos alimentos, nem com a distribuição, ela compreendia todo o jogo político e as diferentes instituições que articulam o PAA e, apesar do prefeito, do INCRA, do governo federal e da crise econômica, seria esse o desafio que ela poderia apontar. Para a gestora, tendo esse time alinhado para cumprir o projeto do PAA e do *Cestas Verdes*, o dinheiro para essa viabilização se coloca como o único empecilho. E é esse o mesmo cenário na tônica dos *cortes de gastos* que se mantêm nos últimos anos.

O intuito da pesquisa foi fazer uma avaliação da fase de implementação do PAA em Limeira, mas, ao se observar a temática das políticas públicas e do ciclo da política (*policy cycle*), percebe-se em que etapa está essa fase da qual se propôs essa análise: “são cinco momentos sucessivos, interligados e dinâmicos: 1. identificação de problemas; 2. conformação da agenda; 3. formulação; 4. Implementação; e 5. avaliação da política.” (SERAFIM, DIAS, 2012, p.128). Para os autores, ainda, as três primeiras fases seriam os momentos que configuram a racionalidade de uma política pública, mas, ao olhar para a forma como ocorreu o *Cestas Verdes*, sempre há essa racionalidade na rede, em todos os momentos, e o que configurou esse desvio, no qual esta pesquisa culminou, foi a racionalidade dos agentes envolvidos. Não é sempre que há conformidade e clareza do problema ao iniciar uma política pública. O que se percebe é que o escopo do PAA, enquanto uma política federal que atua de maneira local, vai permitindo brechas para articulações únicas entre os agentes em diferentes fases da política.

Dois vocábulos importantes para a TAR são os que se referem aos intermediários e aos mediadores, que parecem ser iguais, mas que têm suas definições estabelecidas na diferença entre aqueles que conseguem promover transformações a partir de suas associações (o segundo); e aqueles que possuem pouca força para isso, o primeiro citado (LATOUR, 2012a, p.65). Esses são conceitos que servem para a manutenção de um constante estado de alerta ao se estudar as instituições, para se olhar como se estabelecem as relações e as associações e se elas se comportam como mediadores ou intermediários. Em um exercício de olhar em escalas para as instituições governamentais aqui envolvidas, o PAA parece ser um mediador quando se pensa nas populações rurais, mas está atrelado a um Estado capitalista que, no caso do Brasil, a maioria esmagadora dos *privilegiados* em suas políticas está no *agrobusiness*, então, nesse contexto, seria possível de enxergar o PAA como um intermediário. A própria instituição da prefeitura é um braço dentro do federalismo brasileiro que perpetua o *status quo* do Estado, podendo, também, ser engendrada como intermediária, mas a gestora, que teve a ideia de formular a proposta de projeto para ter o PAA no município de Limeira, que já tinha conhecimento e trabalhava há alguns anos com a temática de SAN, foi quem possibilitou a existência das *Cestas Verdes*, foi ela que entendeu que o acampamento poderia participar e foi mensurando a capacidade de produção, rearranjando a política e provocando algumas transformações. No próximo eixo, vamos ver como foi importante o recebimento desses alimentos para as famílias.

DISTRIBUIÇÃO

Por fim, o último eixo de análise que se apresenta é o da distribuição dos alimentos aos beneficiários finais do PAA. Para se compreender melhor a situação da população nas duas localidades, fez-se a escolha de aplicar alguns dos questionários elaborados por uma das gestoras envolvida e entrevistada. Como anteriormente dito, a gestora já tinha conhecimento sobre SAN e, ao elaborar e aplicar os questionários, o intuito foi compreender duas instâncias: tanto a situação em que viviam as pessoas atendidas pela Assistência Social e, assim, ponderar se seria pertinente instituir o desvio de curva do projeto inicial e colocar em prática o projeto *Cestas Verdes*; quanto para realizar um protodiagnóstico de IAN no município.

No entanto, a aplicação municipal desses questionários não ocorreu de maneira uniforme em todos os locais de atendimento, a própria gestora não soube responder em quais lugares foram aplicados; as coordenadoras dos centros comunitários e as assistentes sociais dos CRAS também não souberam precisar a informação quando as visitas foram feitas. Dessa aplicação, os questionários que foram encontrados não tinham sido trabalhados e não havia sido gerado nenhum dado com essas informações, o que impossibilitou fazer uma avaliação de continuidade, sobre o *antes e depois* do PAA. Contudo, o não diagnóstico da SAN, nesse caso, por si só já caracteriza o quadro do município, seja pelas dificuldades encontradas em sua efetivação, seja na aproximação do Estado àqueles que mais precisam do diagnóstico.

Mesmo assim, com esse instrumento em mãos, ao longo de duas horas, alguns questionários foram aplicados, enquanto as cestas eram distribuídas, no penúltimo dia de entrega em que o projeto estava em vigência. A experiência serviu para dar o tom dos grupos focais. Marcadamente, o que mais ouvia-se eram frases como: “Nós gostava de tudo. Tem que ser sincera, comprar não dava pra comprar mesmo. E quando tinha ela (a cesta) ajudava, dava pra ficar sossegada na semana”. Nesse sentido, preocupar-se se o dinheiro ou a comida vai acabar já caracteriza um domicílio com IAN leve (MDS, 2014), configurando-se no indicador que mais se ouviu das pessoas. Caracterizada pelos domicílios em que crianças passam privações (Idem), a IAN grave não foi captada em nosso breve campo porque, à época, em período letivo e, pelo menos nos dias da semana, as crianças se alimentavam na escola, não ficando sem, pelo menos, uma refeição.

Ao passar pelas perguntas do questionário sobre qual a frequência com que comiam frutas, hortaliças e carnes, a resposta vinha com um sorriso de constrangimento, repetia-se “quase nunca”, “nunca”. Ao procurar entender a frequência com que comiam determinados grupos de alimentos, as maiores frequências de resposta estavam no arroz, feijão, pão, macarrão (que ouvimos também no grupo focal), mas também outros alimentos como sucos em pó industrializados, embutidos como salsichas e biscoitos recheados. Esses últimos não foram captados nos grupos focais realizados, mas, pelas frequências de respostas, também compõem a alimentação dessas famílias, tornando-se um bom complemento para entendermos melhor as famílias.

O primeiro grupo focal realizado foi no bairro Odécio Degan, que apresentava uma homogeneidade multifatorial, para além da renda mensal *per capita*. A mesma renda que não dava para comprar hortaliças, observadas como itens caros, é a mesma que não conseguia pagar as contas de água e luz exorbitantes, segundo relatos, e somava-se, então, mais uma preocupação. Uma das participantes estava fazendo trabalhos manuais no fabrico de semijoias durante o grupo focal, porque precisava entregar sua produção até o final do dia. Muitos afirmaram não ter o que comer em muitos dias, mas disseram que nunca faltou ajuda. A comunidade toda acaba se ajudando e criando uma rede de apoio. Ao responderam quais alimentos elas mais consumiam em casa no dia a dia, os alimentos que se repetiram em todas as respostas foram arroz, feijão (condizente com a Pesquisa de Orçamento Familiar, POF, realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, IBGE, entre 2008 e 2009) e macarrão (IBGE, 2011). Na medida em que se compreende a situação familiar desses beneficiários, das constantes preocupações e a alimentação ser mais uma delas, é notável que o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis está muito atrelado ao fato de conseguirem comprar alimentos para suas famílias. Ao se ouvir a seguinte frase: “Eu tenho um menino que não gostava de comer salada, não gostava de abobrinha, de chuchu, ele não conhecia muito as coisas. Se você faz as compras, sobra pouco pro varejão. Ele não comia verdura, mas agora ele aprendeu a comer”, é possível perceber como as *Cestas Verdes* contribuíram para suprir, em parte, essa lacuna na alimentação dessas famílias. A variedade de hortaliças que as pessoas conheciam aumentou, diversificando a composição das refeições e, assim, agregando valores saudáveis à sua alimentação sem grandes campanhas por melhores hábitos de alimentação.

As misturas (e aqui entende-se os acompanhamentos de proteína animal) não foram citadas porque afirmaram não ter. A carne apareceu como item *de luxo*, de vez em quando comem frango, linguiça ou simplesmente afirmam “não sei outros nomes de carne”. Ter a carne na alimentação de maneira mais frequente é um marcador simbólico de distinção muito forte historicamente (BOURDIEU, 2004). Assim, ao serem perguntados sobre como estava a situação em casa e o que gostariam de mudar, a expectativa era que a carne fosse o elemento mais mencionado, mesmo que não fosse o alvo da política em questão, mas que aparecesse mais nos anseios das famílias, no que elas gostariam que melhorassem em suas refeições, tendo em vista que esse costuma ser um item mais frequente no consumo alimentar das famílias com maior renda (IBGE, 2011), no entanto, não foi esse o anseio que relataram.

As frutas, apesar de terem sido produzidas no acampamento e entregues em algumas cestas ao longo do projeto, foram os itens mais desejados. Algumas famílias não chegaram a receber frutas em suas cestas, muito provavelmente porque não era época de produção ou a quantidade foi insuficiente (apesar do esforço das técnicas para uma distribuição igualitária).

Segundo a publicação sobre a avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil, referente à última POF do IBGE realizada (2020), a aquisição domiciliar de frutas aumentou entre os anos de 2002/2003, 2008/2009 e 2017/2018 em todos os quintis de renda, inclusive nos menos favorecido (IBGE, 2020). Porém, a discrepância de acesso a frutas entre o menor e maior quintil de renda é de 50%, o que evidencia a desigualdade. A contraposição entre o consumo nacional representativo de famílias com diferentes poderes aquisitivos com o desejo pelas frutas expresso pelos beneficiários do *Cestas Verdes* evidencia que as frutas podem ser consideradas não só marcadores de alimentação saudável, mas também de distinção social.

Sobre as preparações, a mandioca era o alimento que suscitava maior curiosidade por parte dos pesquisadores, afinal, como diversificavam as preparações com a frequência e a quantidade que recebiam o produto? Mas se ouviu um repertório vasto e sem reclamações: a mandioca era preparada cozida e comida com sal ou com açúcar (de maneira bem tradicional e quase não mais reconhecida), frita, na sopa, no bolo. A versatilidade do ingrediente foi ilimitada na mão dessas mulheres, “mandioca é uma delícia de qualquer jeito”. A chicória era preparada como salada ou abafada, refogada. A

abóbora também se mostrou presente, cozida nas saladas ou “abafadinha”. As participantes do grupo focal, alegremente, acabaram trocando rápidas receitas.

No segundo grupo focal, realizado no bairro Jardim Morro Branco, composto unicamente por mulheres com mais de 60 anos de idade, o público-alvo desse centro comunitário, ficou bastante evidenciada a parceria com as nutricionistas. Essas profissionais foram muito importantes para ensinar novas formas de manuseio, como lavar, descascar, reaproveitar e armazenar os alimentos, utilizando o congelador, por exemplo. Assim, as preparações que faziam também eram diversas: mandioca cozida, frita, sopa e purê. As participantes faziam a chicória crua na salada ou refogada, “mas antes eu fazia errado, jogava muita vitamina fora”, afirmou uma senhora. Não souberam dizer quantas palestras tiveram com as nutricionistas, mas afirmaram que foram muitas e que ganharam livros de receitas também. Não foram encontrados os registros das palestras para saber quantas foram ou os conteúdos ministrados.

O relato dessas senhoras sobre o cuidado minucioso com os alimentos – “às vezes tava quente, a verdura ficava o dia inteiro no calor, então chegava tudo murcha. Não adianta só colocar na bacia com água. Eu colocava, cortava bem no pezinho, onde já tinha cortado, e aí ela voltava tudo” – remonta a colocação da autora Éveline Bloch-Dano sobre respeitar a hortaliça e seu ciclo natural. Ela afirma ainda que as verduras e os legumes “não são tão vegetativos quanto se poderia pensar. Eles nascem, vivem e morrem. Modestamente, porém, sem que se note, constituem talvez o encontro mais fecundo entre natureza e cultura”. (BLOCH-DANO, 2011, p.41). É nesse elo que a comida enlaça que se pode ver também a possibilidade de simetria de que fala Latour (2012a), ver natureza e cultura em pé de igualdade e de forma associativa.

As senhoras ouvidas contam em seus relatos de seus próprios saberes, adquiridos ao longo da vida, mas prestigiam muito o aprendizado adquirido, “com 80 anos eu ainda estou aprendendo a cozinhar”, “eu não sabia que se eu como arroz eu não posso comer a mandioca junto”, “o arroz e a mandioca juntos dá um pote de açúcar, pra eu que sou diabética é um perigo”. No aprendizado sobre as combinações dos alimentos, está implícito também o conhecimento que adquiriram sobre o planejamento das refeições e sobre quais alimentos preparar.

As estratégias para o melhor aproveitamento de tudo que recebiam, seja no congelamento do cheiro-verde para durar mais tempo, seja no plantio das raízes que

guardavam, contribuíram muito na melhora de sua alimentação, e também nas estratégias de conservação: “se a gente lavava bem lavadinho e põe na geladeira, dura as duas semanas. Tem gente que não lava aí não dura”. Outros relatos ainda apontam para uma dependência de programas como o *Cestas Verdes*, para incrementar a alimentação: “a gente mora na cidade, não tem um pedaço de terra pra plantar, como é que faz? Passa apertado”, “na minha casa é mais arroz, feijão e batata, tem vez que não tem dinheiro nem pra comprar um pé de alface”. Tudo o que receberam foi muito bem-vindo e bem preparado, não relataram nenhuma dificuldade em saber cozinhar os alimentos, ainda mais ao considerar a boa avaliação que fizeram das ações de Educação Alimentar e Nutricional desenvolvidas pelas nutricionistas. O que pediram que viesse mais nas cestas, enquanto sugestão e não reclamação, foi o mesmo pedido do outro grupo: frutas. “Uma judiação no mercado sobra tanto, estraga, e a gente aqui sem dinheiro pra comprar”.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O imbricado emaranhado de pessoas, dentro ou fora de instituições públicas, de diferentes esferas, que dependiam ou não do alimento produzido com a ajuda do programa foi evidenciando, ao longo da pesquisa, que era em torno do alimento que se articulava essa rede. Assim, ao buscar-se os fios dessa trama, foi possível tecer a re-narrativa sobre essa experiência. A experiência de PAA, analisada neste estudo, conseguiu integrar de maneira produtiva uma parcela da população rural do município. Tanto a gestão quanto os beneficiários finais reconheceram nos alimentos escoados o esforço do trabalho e a qualidade do produto final. Os agricultores e as agricultoras, ao participarem do PAA, garantiram, em parte, o autossustento e a renda, encontraram prazer com aquilo que se identificam e fazem, mesmo em um cenário de grande desvantagem. As gestoras e técnicas ouvidas, não obstante os quase seis meses após o término do projeto, não só transpareceram nostalgia com esse encargo adicionado às suas rotinas, mesmo tendo sido um trabalho, por vezes, desgastante, porque carregavam peso; lidavam com questões inusitadas, como a preocupação com a alimentação adequada das pessoas com as quais trabalham; mas também demonstraram que projetos desse porte podem ser feitos. Por fim, para as famílias beneficiárias finais, a comida que lhes falta é a básica, indexada por todos em nossa cultura da mesma forma: arroz, feijão, hortaliças, frutas... E reconhecem, ainda, que seriam esses os alimentos adequados, os

quais deveriam consumir, pois a informação não lhes falta. No entanto, o mesmo cenário desigual, entremeado de outros agentes, acomete essas famílias: preços abusivos ao consumidor e uma rede de abastecimento, em muitos casos, deficitária. Assim, aliadas à obrigação do Estado de restituir vínculos e garantir direitos, as compras públicas estão entre uma das melhores ações de garantia de SAN.

REFERÊNCIAS

ARRETCHE, Marta. Uma contribuição para fazermos avaliações menos ingênuas. In: BARREIRA, Maria Cecília Roxo Nobre, CARVALHO, Maria do Carmo Brant de (Orgs.). **Tendências e Perspectivas na Avaliação de Políticas e Programas Sociais**. São Paulo: IEE/PUC Cenpec, 2001.

BECK, Ulrich. **Sociedade do risco**: rumo a uma outra modernidade. São Paulo: Editora 34, 2011.

BLOCH-DANO, Évelyne. **A fabulosa história dos legumes**. São Paulo: Estação Liberdade, 2011.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção**: crítica social do julgamento. São Paulo: Edusp, 2004.

BRASIL. **Lei 10.696**, de 2 de julho de 2003. Dispõe sobre a repactuação e o alongamento de dívidas oriundas de operações de crédito rural, e dá outras providências, 2003.

BRASIL. **Lei nº. 11.346**, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências, 2006.

CAMARGO, Regina Aparecida Leite de; BACCARIN, José Giacomo; SILVA, Denise Boito Pereira da. O Papel do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no Fortalecimento na Agricultura Familiar e Promoção da Segurança Alimentar. **Temas da Administração Pública**. vol. 8, n. 2, 2013.

FAO. **O Estado de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil**. Um retrato Multidimensional. Relatório, 2014.

FAO, FIDA, OMS, PMA e UNICEF. **El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo**. Fomentando la resiliencia en áreas de la paz y la seguridad alimentaria. Roma, 2017.

GRISA, Catia; GAZOLLA, Marcio; SCHNEIDER, Sergio. A "PRODUÇÃO INVISÍVEL" NA AGRICULTURA FAMILIAR: AUTOCONSUMO, SEGURANÇA ALIMENTAR E POLÍTICAS PÚBLICAS DE DESENVOLVIMENTO RURAL. **Agroalim**, Mérida, v. 16, n. 31, p. 65-79, jul. 2010. Disponível em: http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542010000200005&lng=es&nrm=iso. Acesso em: 16/08/2020.

GRISA, Catia; SCHNEIDER, Sergio. Três gerações de políticas públicas para a Agricultura Familiar e Formas de Integração entre Sociedade e Estado no Brasil. Piracicaba: **RESR**. Fev; vol. 52, n.1 p. 125-146, 2014.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009**: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil/IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.

_____. **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018**: avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil/IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

KAWAKAMI, Alex Yoshinori; SOUZA, Lizane Lucia de. Cooperação e agroecologia: uma introdução crítica sobre o modelo de Ater. In: NOVAES, Henrique; MAZIN, Ângelo Diogo; SANTOS, Lais (Orgs.). **Questão agrária, cooperação e agroecologia**. São Paulo: Outras Edições, 2015.

LATOUR, Bruno. **Reagregando o social**: uma introdução à teoria ator-rede. Bauru. São Paulo: Edusc, 2012a.

_____. **Jamais fomos modernos**: por uma antropologia estrutural. São Paulo: Editora 34, 2012b.

MALVEZZI, Cilene Despontin; NASCIMENTO, Juliana Luporini do. A Teoria Ator-Rede e o estudo da intersectorialidade nas políticas públicas. **Interface (Botucatu)**, Botucatu, v. 24, e190341, 2020. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-32832020000100226&lng=en&nrm=iso. Acesso: 16/08/2020.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento**: pesquisa qualitativa em saúde. São Paulo: Hucitec, 2014.

Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Estudo técnico nº 01/2014**. Escala Brasileira de Insegurança Alimentar – EBIA: análise psicométrica de uma dimensão da Segurança Alimentar e Nutricional, 2014.

PINHEIRO, Anelise Rizzolo de Oliveira; CARVALHO, Maria de Fátima Cruz Correia de. Transformando o problema da fome em questão alimentar e nutricional: uma crônica de desigualdade social. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 1, p. 121-130, Jan. 2010. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232010000100018&lng=en&nrm=iso. Acesso: 16/08/2020.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Tradução Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial, Jaimir Conte. Florianópolis: UFSC, 2014.

SANTOS, Isabel Péres; FERRANTE, Vera Lúcia Silveira Botta. **Da terra nua ao prato cheio**: produção para consumo familiar nos assentamentos rurais do Estado de São Paulo. Araraquara: Fundação Itesp/Uniara, 2003.

SERAFIM, Milena Pavam; DIAS, Rafael de Brito. Análise de política: uma revisão de literatura. **Cadernos Gestão Social**, V.3, n.1, p.121-134, jan/jun 2012.

TAUFIC, Rodrigo. **Expansão urbana e relação campo-cidade**: um estudo a partir do município de Limeira (2003-2013). 2014. Dissertação (Mestrado). Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Economia, Campinas.

TRAD, Leny. Grupos focais: conceitos, procedimentos e reflexões baseadas em experiências baseadas com o uso da técnica de pesquisas de saúde. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro, vol. 19, n.3, p.777-796, 2009.

*Artigo recebido em 27 de julho de 2020,
aprovado em 21 de outubro de 2020.

COMIDA DE RONCÓ: ALIMENTAÇÃO E PERFORMANCE NO CANDOMBLÉ

FOOD OF RONCÓ:
FOOD AND PERFORMANCE IN THE CANDOMBLÉ

COMIDA RONCO:
COMIDA Y RENDIMIENTO EN CANDOMBLÉ

Laís Monteiro¹

Patrício Carneiro Araújo²

Resumo

Este artigo trata da relação existente entre alimentação, saúde e performance em contextos rituais do candomblé, resultantes das reflexões de dois pesquisadores de campos distintos do conhecimento científico. Esses mesmos pesquisadores observam práticas religiosas e alimentares há mais de uma década. Trata-se de uma análise multidisciplinar acerca de material etnográfico coletado em terreiros de São Paulo e Fortaleza. A coleta se deu por meio de observações sistemáticas de ritos alimentares em contextos semissecratos ligados à reclusão dos religiosos para períodos de ritualizações. Ao confrontar a ementa servida a essas pessoas com os conhecimentos da ciência da Nutrição, é possível perceber que os saberes tradicionais estão repletos de conhecimentos científicos, mesmo que os religiosos não tenham consciência disso. Ao final se comprova que o bom desempenho na dança dos Òrìṣá também é resultante da energia adquirida com a alimentação praticada no roncó.

Palavras-chave: Alimentação. Performance. Nutrição. Candomblé.

Abstract

This article addresses the relationship between food, health, and performance in candomblé rituals, resulting from reflections of two researchers from different fields of scientific knowledge who have observed religious and food practices over one decade. It is a multidisciplinary analysis of ethnographic material collected in the *terreiros* of São Paulo and Fortaleza. The study was developed through systematic observation of food rituals in semi-secret contexts linked to the seclusion of religion members for ritualization periods. When

¹ Nutricionista no Centro Universitário Uninassau, pós-graduanda em Ciências Fisiológicas na Universidade Estadual do Ceará (UECE).

² Professor de Antropologia na Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), coordenador do “TiernoBokar: Núcleo de estudos e pesquisas sobre o fenômeno religioso” (CNPq/UNILAB). Autor de *A mesa das autoridades: o comer e o poder no candomblé* (2020) (No prelo).

comparing the menu that is served to these people with the scholarship developed in the field of Nutrition, it is possible to notice that traditional knowledge is permeated by scientific knowledge, although the religious are not aware of it. Ultimately, it is proven that good performance in the Òrìṣá dance is also a result of acquired energy through eating practices in the roncó.

Keywords: Food. Performance. Nutrition. Candomblé.

Resumen

Este artículo trata sobre la relación entre alimentación, salud y performance en contextos rituales del candomblé, resultado de las reflexiones de dos investigadores de diferentes campos del conocimiento científico. Estos mismos investigadores han estado observando prácticas religiosas y alimentarias durante más de una década. Se trata de un análisis multidisciplinario de material etnográfico recolectado en terreiros en São Paulo y Fortaleza. La recolección se llevó a cabo a través de observaciones sistemáticas de los ritos alimentarios en contextos semisecretos vinculados al aislamiento de los religiosos durante períodos de ritualización. Al confrontar el menú que se sirve a estas personas con el conocimiento de la ciencia de la Nutrición, es posible darse cuenta de que el conocimiento tradicional está lleno de conocimiento científico, incluso si los religiosos no lo saben. Al final se comprueba que la buena ejecución en la danza del Òrìṣá es también el resultado de la energía adquirida con la comida practicada en el roncó.

Palabras clave: Alimentación; Actuación; Nutrición; Candomblé.

INTRODUÇÃO

O candomblé é uma religião feita de comidas. Como vastos estudos em diferentes campos das ciências já bem demonstraram (AUGRAS; GUIMARÃES, 1996; LODY, 1996; EPEGA, 1994; JÚNIOR, 2009; RÉGIS; LIMA, 2010a; LIMA, 2010b), o alimento, a alimentação e as comidas, nas suas mais variadas formas e apresentações, ocupam uma verdadeira centralidade nessa religião. Em função da sua relevância em tais contextos, pesquisadores dos mais variados matizes ideológicos e perspectivas analíticas perscrutaram e continuam perscrutando os múltiplos sentidos das comidas em contextos de terreiros e nas religiões afro-brasileiras nas suas diferentes modalidades. Contudo, um aspecto das comidas de candomblé parece ainda aguardar pesquisas e análises que deem conta de compreender e explicar seus significados mais profundos. Trata-se daquilo que chamaremos - por falta de um termo mais adequado - de “comida de roncó”.

A palavra *roncô*, no candomblé jeje-nagô, geralmente é utilizada para se referir a um compartimento sagrado instalado nas dependências dos terreiros. Estes últimos, por sua vez, são construções em estilo conventual e de origem africana que geralmente abrigam o

templo e a residência do sacerdote e sua família extensa. Instalado nas dependências mais privadas dos terreiros, o roncó é utilizado, dentre outras coisas, para a reclusão dos neófitos durante a iniciação e dos demais membros da comunidade sempre que estes precisam se submeter a processos ritualísticos. Em algumas tradições, a palavra *roncó* também é substituída por *sogbagi* (*sabají*), *baquisse*, *peji*, *rondeme*, *quarto de santo*, *camarinha* ou outras expressões. Segundo Nei Lopes, na *Enciclopédia da Diáspora Africana*, roncó corresponde a:

Nos terreiros brasileiros em geral, *camarinha* ou quarto sagrado onde se recolhem os candidatos à iniciação. O termo é aportuguesado de *houngo*, vocábulo que entre os Fons do antigo Daomé tem o mesmo significado de “quarto de reclusão”. (LOPES, 2004, p. 585).

Ainda segundo Lopes, o mesmo quarto existe em diferentes lugares do mundo em que há religiões afro-diaspóricas, como no Haiti, onde ganha o nome de *hounfort*. Na casa Fanti Ashanti, em São Luís do Maranhão, o mesmo quarto costuma ser chamado *roncomi* (LOPES, 2003, p. 585).

Já no conhecido *Dicionário de Cultos Afro-Brasileiros*, de Olga Gudolle Cacciatore (1977), ela explicou o verbete *roncó* como sendo a:

Camarinha, quarto sagrado, espécie de claustro, onde as futuras iaô são recolhidas, por determinado tempo, para aprendizado dos segredos (alguns) e rituais do culto e onde se submetem às cerimônias iniciáticas. V. iniciação. Também aliaché, orokó, rondeme. F. p.;ior.: “rô” – mostrar o caminho (sign. Iniciar); “n” – p.pr.; “kô” – ensinar. (Ensinando o caminho). (CACCIAORE, 1977, p. 234).

E continua: “Rondeme: o mesmo que roncó, *camarinha* etc. termo pouco usado, ou pouco conhecido. F. p. – ior.: “rô” – mostrar o caminho; “n” – p.pr.: “dé” – para; “mô” – saber. (Mostrando o caminho do saber)”. (CACCIAORE, 1977, p. 234-235).

Nota-se, portanto, que mesmo na diáspora africana, as palavras, até certo ponto, mantiveram seus significados originais. Juntando-se a palavra à coisa, esse quarto compõe parte da arquitetura dos templos dessas religiões iniciáticas, estando, independentemente do contexto (se africano ou afro-diaspórico), relacionado com a iniciação e a reclusão temporária dos adeptos. Seja qual for a palavra utilizada, trata-se de um quarto sagrado, cujo acesso só é franqueado aos iniciados e que abriga pessoas em períodos de obrigação ritual, por um número variado de dias, de acordo com a natureza da obrigação. Talvez pelo caráter sagrado e secreto do quarto e do que acontece nele, não se tenha até hoje estudado os sentidos das comidas e do comer que ocorrem no interior desse quarto.

É muito recorrente nas narrativas dos religiosos, a alusão ao roncó como metáfora do útero, já que a iniciação é vista como metáfora da gestação e parto. Considerando esse campo semântico, se o roncó é um útero, também é ali que o feto (neófito, pessoa recolhida) deve ser alimentado, já que enquanto durar a reclusão será ali que a sua existência acontecerá. Assim, considerando todos esses elementos, tentaremos abordar neste artigo o tema sem, contudo, violar as regras do segredo intrínsecas a esses processos rituais.

Cabe lembrar que as reflexões desenvolvidas neste artigo são resultantes de conhecimentos adquiridos durante mais de uma década de vivência e observação desses ritos, na dupla condição de religiosos e pesquisadores. Assim, através da pesquisa etnográfica, busca-se compreender melhor, a partir de terreiros de São Paulo e Fortaleza, as imbricações existentes entre ritos e alimentação. Durante quase duas décadas, mantivemos - e ainda mantemos - uma relação constante de observação sistemática em terreiros como o Ilê Axé Funfun Oxalufã (SP), Egbélreo (SP), Ilê Axé Obá Oladejì (CE) e Igbaxé Ominolá¹³³ (CE) - entre outros. Essas observações têm nos possibilitado uma privilegiada posição de observação, mesmo que a partir de um lugar de liminaridade entre o mundo interno e externo ao terreiro, cuja fronteira é sempre a condição de iniciado.

Voltando à etimologia da palavra roncó, na explicação de Cacciatore já citada, destaca-se um importante elemento que nos será útil para a discussão: a relação semântica entre o roncó e a ideia de “ensinar o caminho”, “aprender o caminho”, tema muito recorrente nos estudos acerca de sociedades iniciáticas. Isso porque, durante a reclusão, e com o auxílio da *ÌyáAjíbónan*⁴, a pessoa recolhida será ensinada ou treinada para a religião. E isso inclui a performance esperada do seu òrìṣà durante a dança.

A relação entre corpo, movimentos, performance e alimentação se encontra no roncó, numa perspectiva de mútua dependência e complementaridade. Isso porque, como na maioria das vezes a reclusão culmina com uma festa, na qual a dança é a parte central, já que todos esperam que o òrìṣà dance bem. Recorde-se que cada òrìṣà possui danças específicas, havendo, portanto, performances ligadas a movimentos de guerra (Ogun),

³ No que se refere ao uso das palavras iorubáa mesmo muitas delas já estando dicionarizadas no Português do Brasil, com pouquíssimas exceções optamos pelo uso da grafia em iorubáa e agradecemos o apoio e assessoria do olukóe Bàbálòrìṣà Gill Sampaio Ominiwo no trato com essa língua.

⁴ Literalmente “Mãe que Olha (ou vê) o Caminho”. Trata-se de uma sacerdotisa de alta graduação iniciática que fica responsável pelos cuidados com as pessoas que estão temporariamente reclusas no roncó. Em outras épocas, fazia parte das suas responsabilidades provar antecipadamente a comida dos recolhidos para evitar alguma contaminação biológica ou ritual através do alimento.

caça (Oṣósi), mares (Iyemàája), ventos (Oya), etc. Nesse sentido, estar recolhido no roncó também significa dedicar-se a um aprendizado do “caminho” que o òrìṣà trilhará quando em público. E tal fato depende muito do controle do corpo que, por sua vez, está ligado à administração da alimentação da pessoa. Deve-se lembrar que a dança, mesmo sendo executada dentro de um contexto religioso, também é classificada como uma atividade física (qualquer movimento corporal com gasto energético acima do de repouso), pois tem o propósito de apresentar componentes como: capacidades de força, resistência e flexibilidade. E, considerando o corpo como principal suporte dessa atividade, a alimentação ministrada é fundamental para garantir o conjunto da performance.

Durante a reclusão, é no espaço do roncó que a pessoa passa todo o seu tempo, estando autorizada a circular apenas nas dependências contíguas a ele. Dentre essas dependências, podem-se incluir o barracão (espaço semipúblico do templo reservado às festas públicas e outros usos), os demais “quartos de santo” e, naturalmente, o banheiro, que geralmente também está próximo. As sacerdotisas mais antigas falam de épocas em que não havia banheiro no formato com que conhecemos hoje, tendo os religiosos que fazerem suas necessidades em penicos, comadres ou papagaios. Mas essa é outra parte da história que não será tratada aqui.

Se a pessoa fica recolhida por vários dias, é evidente que ela precisará se alimentar nas próprias dependências do roncó. Como esse espaço não é um espaço comum - assim como o tempo reservado à reclusão também não é um tempo igual aos outros -, as comidas que serão servidas nesse tempo e lugar também adquirem significados e utilizações diferentes das ordinárias. Isso se poderá perceber não só pelos ritos ligados ao momento da refeição e às formas de servir, mas também pelos insumos utilizados para se chegar a essas preparações culinárias.

Aqui refletiremos a respeito de uma possível relação entre os insumos, o fato de a pessoa estar recolhida e de ela precisar ter disposição para dançar com sucesso durante o transe do seu òrìṣà nas festas públicas e nos momentos semipúblicos. Nesses eventos, segundo a linguagem dos religiosos: “o òrìṣà precisará do seu corpo para dançar”. Durante a reclusão, a pessoa passa horas e até dias inteiros deitada em uma esteira, portanto, com movimentos reduzidos. Essa horizontalidade prolongada do corpo provoca uma modificação no gasto energético total (GET) da pessoa recolhida, se comparada à rotina fora do roncó. Contudo, para ter uma boa performance na dança, a pessoa precisa estar

não só bem nutrida, mas com disposição para executar as complexas evoluções requeridas pelas danças, cujos estereótipos se baseiam nas mitologias dos òrìṣà. E, novamente, os alimentos e a energia contida neles devem ser levados em conta.

A energia despendida e utilizada na atividade da dança, vista na nutrição biológica como uma atividade de endurance ou aeróbica, requer maior oxigenação, uma dieta hiperglicídica (alto teor de carboidratos) e nutrientes específicos para uma boa performance (ARAUJO, 2017). O alimento que comemos é a fonte de combustível e materiais construtores para a vida, abastecendo nosso corpo com elementos estruturais e garantindo os meios necessários à realização dos processos corporais que consomem energia.

Todos os nossos movimentos sinérgicos ou internos dependem dessa energia (MAUGHAN, BURKE, 2018). Assim, quanto mais evoluções a dança incluir, mais energia a pessoa precisará mobilizar para fazê-lo, o que reforça ainda mais o papel da alimentação. Talvez esteja nesse aspecto, inclusive, uma das explicações para a origem do folclore criado em torno dos filhos de Şàágo (iniciados para esse òrìṣà), que geralmente são descritos como vorazes comedores e refinados apreciadores de banquetes. Ora, sabe-se bem que a dança característica desse òrìṣà (*àlùjà*) é um complexo de ritmos frenéticos e rápidos, que geralmente faz o dançante transpirar muito, sinal visível da acentuada queima de energia.

Considerando todos esses elementos, é de se imaginar que a alimentação da pessoa recolhida precisa ser muito criteriosa. A relação entre alimentação e performance adquire então uma significação muito profunda, mobilizando saberes e técnicas muito antigas, das quais as sacerdotisas e os sacerdotes são zelosos guardiões. O antigo costume – cada dia mais raro nos dias atuais – de uma sacerdotisa provar a comida da pessoa recolhida antes mesmo de ela comer, com o intuito de certificar-se de que ela está própria tanto nutritivamente quanto em termos de pureza ritual, é um bom exemplo de como esses saberes ancestrais extrapolam significados de natureza meramente religiosa e abrangem significados profiláticos que visam impedir a ação de agentes patogênicos. Da mesma forma, visam a garantir a máxima condição higiênico-sanitária para reduzir riscos à saúde da pessoa recolhida.

Os estudos que se dedicaram a classificar e analisar os sentidos das comidas nas religiões afro-brasileiras hoje já são consideravelmente expressivos, motivo pelo qual não

os retomaremos aqui exaustivamente⁵. Contudo, o leitor não terá grandes dificuldades para encontrar e acessar tais estudos. Dentre os diferentes tipos de comida de terreiro estão as *comidas de roncó*. De forma muito genérica, as comidas de roncó são aquelas servidas aos membros da religião durante os variados períodos de reclusão.

A partir de observação cuidadosa nos terreiros, ou mesmo numa interlocução mais ou menos prolongada com os atores sociais mais proeminentes do candomblé, se notará o quanto as comidas de roncó se diferenciam, por muitos motivos, das demais comidas que circulam no seu cotidiano. Basta afirmar que, diferentemente de muitas comidas, cujo percurso interliga o interior e o exterior do terreiro, as comidas de roncó são feitas para circular apenas em seu interior. Exemplo de comidas que circulam para além do interior do terreiro são as comidas de Eḃo⁶, de santo⁷ ou de orò⁸, preparadas dentro do terreiro, mas também destinadas a serem entregues em estradas, encruzilhadas, matas, rios, mar etc. As comidas de roncó, no entanto, ao que parece, são comidas preparadas com a finalidade de serem consumidas estrita e integralmente dentro do terreiro e na reclusão do roncó. Apenas uma ínfima parte delas extrapola as dependências do terreiro em forma de pequenos restos que comporão o chamado carrego⁹.

Na sua função, as comidas de roncó se diferenciam de todas as outras pelo simples fato de serem preparadas para alimentar exclusivamente as pessoas que estão recolhidas. É verdade que, em algum momento, e por motivo excepcional, uma determinada comida pode ser preparada para ser servida à pessoa recolhida sem o fim específico de alimentá-la. Contudo, quando isso acontece, essa comida já resvala da categoria de comida de roncó, passando a compor outro tipo de comida, voltada para a resolução de algum problema de saúde física ou espiritual. Para diferenciarmos o que estamos chamando de

⁵ Para uma primeira aproximação com os estudos referentes à comida de terreiro, recomendo os seguintes trabalhos: Bastide (2000), Lima (2010), Lody (1996; 2012), Regis (2010), Santos (1940), Santos (1994), Souza Júnior (2009), Araújo (2020), dentre outros.

⁶ Eḃo: oferenda. Geralmente a palavra é mais utilizada para se referir a ritos de purificação que inclui o contato entre comidas e o corpo da pessoa, sendo essas comidas posteriormente desprezadas ritualmente em algum lugar fora do terreiro, geralmente decidido pelo jogo de búzios.

⁷ Santo: palavra geralmente utilizada nos candomblés para se referir às divindades (òrìṣà, inquices ou voduns).

⁸ Orò: palavra de origem iorubá, geralmente utilizada para se referir aos ritos de abate religioso de animais que dão origem a comidas que são oferecidas às divindades e pessoas e que no final do ciclo ritual são desprezadas ritualmente na natureza, em espaços fora do terreiro.

⁹ Chama-se “carrego” ou “Erú” o conjunto de resíduos produzido por um período de reclusão no roncó. Por serem restos produzidos em contexto ritual, o carrego constitui uma espécie bem peculiar de “lixo sagrado”, formado, em grande parte, por sobras de comidas. Na maioria das tradições afro-religiosas, o destino do carrego é o espaço extraterreiro (natureza), geralmente decidido pelo jogo de búzios.

comida de roncó dos muitos outros tipos de comidas que podem adentrar o roncó, reforçamos que nesta discussão estamos considerando como *comida de roncó* apenas aquela cuja preparação está voltada especificamente para alimentar o recolhido, mesmo que outros tipos de comida também entrem no roncó durante o tempo de reclusão e até mesmo convivam, lado a lado, com essas ditas comidas.

É necessário, porém, diferenciar as comidas de santo, os *àṣẹ*¹⁰, as frutas, e outras comidas que se costuma ver no roncó. As comidas de roncó são geralmente preparadas por uma pessoa de alto cargo sacerdotal, a *Ìyágbàsè*, *ÌyáAjíbónan*, *Ìyákékeré*, *mãe pequena* ou a *mãe criadeira*¹¹. Essas comidas são preparadas separadamente das outras, seguindo rigorosos procedimentos de manutenção da pureza ritual e evitando-se qualquer contato com outras comidas ou pessoas. Geralmente são comidas elaboradas a partir de insumos específicos, determinados pelo *òrìṣà* da pessoa que está recolhida, pelo *òrìṣà* regente do dia ou mesmo pelo estágio do recolhimento (se nos primeiros dias, se no meio do período ou no fim). O tipo de comida também sofre influências do tempo de iniciação ou posição hierárquica ocupada pela pessoa recolhida na hierarquia da casa ou da religião. Isso se justifica, uma vez que no *candomblé* o ato de comer encontra-se totalmente imbricado nas redes de poder, conforme explicamos ao afirmar que “Em outras palavras, ter o poder é poder comer o que se quer. Da mesma forma, quem come o que quer é porque tem o poder de o fazer” (ARAÚJO, 2020, p. 32).

Seguimos, então, para a próxima subseção, que trata das beberagens servidas nos rituais.

AS BEBERAGENS

As comidas de roncó geralmente são precedidas, acompanhadas ou seguidas de beberagens específicas que, *grosso modo*, obedecem às mesmas regras da composição do conjunto da refeição. Geralmente são sucos de frutas naturais ou emulsões e infusões feitas à base de insumos também ligados, de alguma forma, às culturas alimentares dos

¹⁰ Na linguagem dos terreiros, a palavra de origem iorubá “*àṣẹ*” é empregada para se referir a tudo aquilo que é portador da energia dos *òrìṣà*. No contexto do roncó, “*àṣẹ*” são as partes resultantes do sacrifício dos animais e que são preparadas de forma especial para serem oferecidas às divindades e, em parte, consumidas ritualmente pelas pessoas. Geralmente os *àṣẹ* se confundem com os órgãos internos dos animais sacrificados.

¹¹ Nomes de origem iorubá para se referir às sacerdotisas responsáveis, respectivamente, pela cozinha sagrada e pelos cuidados com as pessoas que estão recolhidas no roncó.

terreiros. *Dèngé*, *omięro*, *omitoro*, *aluá* (ou *aruá*), *hungbè*, *àgbo*, *garapa*¹², são nomes de beberagens que geralmente podem ser servidas separadas ou como acompanhamento das comidas, que a seguir serão descritas.

Na maioria das vezes, assim como as comidas, essas beberagens também possuem alguma propriedade funcional, como emulsificantes ou emolientes, por exemplo. Essas propriedades atuam diretamente no trato digestório ou excretor, facilitando o metabolismo e prevenindo qualquer tipo de congestão ou embaraçamento desse processo. A importância das beberagens no *candomblé* fez com que o pesquisador e sacerdote Roberval Marinho (2020) adotasse a tripla classificação dos alimentos no *candomblé* em *Ajeumiyó* (comidas salgadas), *Ajeumdundun* (comidas doces) e *Mímu* (bebidas), mesmo existindo muitas outras categorias além dessas.

Entre as beberagens servidas como acompanhamento das refeições dos recolhidos também se encontram os chás, geralmente selecionados de acordo com o *òrişà* da pessoa e, se possível, feito a partir de ervas frescas colhidas no quintal do terreiro. Como isso nem sempre é possível, principalmente em terreiros urbanos, já se tornou comum incluir, nas famosas *listas de obrigação*¹³, uma pequena relação de chás industrializados, na maioria das vezes da marca Chá Leão, que é a mais popular nos grandes supermercados.

O período de recolhimento geralmente é considerado um momento que requer tranquilidade e repouso. Em função disso, entre os chás mais comuns que adentram o *roncó* estão camomila, erva-doce e erva-cidreira. Estes chás contêm os componentes ativos das ervas. As preparações líquidas feitas com elas são ricas em vários componentes bioativos. As três ervas, de acordo com Scaravelli (2018), contêm propriedades analgésicas digestivas que reduzem a formação de gases, estimulando a produção dos líquidos gástricos e, conseqüentemente, melhorando o processo digestivo. Além disso, têm a ação de provocar uma redução na atividade do sistema nervoso central (SNC), sendo, por isso, caracterizadas como ervas calmantes.

Porém, assim como acontece com as comidas, há sempre um cuidado em não oferecer quantidades exageradas de líquidos durante a reclusão, já que isso poderia

¹² Mais adiante, explicaremos de que se trata cada uma dessas beberagens.

¹³ A *lista de obrigação* é um catálogo de coisas necessárias a um determinado período de reclusão para ritualizações. Como o culto aos *òrişà* se baseia na troca de oferendas, grande parte dessa lista é formada por insumos para a elaboração das comidas, que, naturalmente, também inclui os animais a serem sacrificados. Geralmente a lista é construída a partir da fala do sacerdote, que, por sua vez, acredita que seja -eterminada pelo jogo de búzios ou pelo oráculo da casa.

provocar a aceleração dos rins e o enchimento da bexiga, o que pode resultar em desconfortos e dificuldades nas performances esperadas. É certo que, durante o transe, parte das funções fisiológicas são paralisadas ou mesmo alteradas em forma de desaceleração. Contudo, a última coisa que se espera de um iniciado é vê-lo sofrer desconfortos desse tipo, principalmente num dia de festa. Isso é ainda mais verdade caso ele esteja entre aqueles que viverão, naquela ocasião, a experiência do transe. Some-se a isso a ansiedade típica de situações como essas que, por si só, já alteram as funções metabólicas, aumentando batimentos cardíacos, função respiratória e, conseqüentemente, demanda energética. Percebe-se então que, no candomblé, o simples ato de alimentar mobiliza saberes múltiplos que excedem, em muito, os saberes meramente religiosos.

Em função de todos esses aspectos, também os chás a serem servidos às pessoas de obrigação são selecionados a partir dos códigos de classificação das folhas e dos alimentos no candomblé, a saber, nas categorias de “gùn” (excitantes) ou “Ẹrọ” (tranquilizantes) (BARROS, 2014, p. 91-92; ARAÚJO, 2019, p. 54). Como é de se imaginar, durante a reclusão, os mais recomendados são aqueles classificados como Ẹrọ. Possíveis propriedades terapêuticas, principalmente relacionadas com o trato digestório, também podem ser levadas em conta ao selecionar um chá destinado a entrar no roncó na bandeja de refeições das pessoas recolhidas.

Caso alguém se ocupe da classificação desses chás, sucos, emulsões e infusões, poderá facilmente constatar que, para além das classificações ligadas a códigos religiosos e mitológicos, na maioria das vezes é possível encontrar alguma relação entre os insumos e propriedades funcionais e terapêuticas capazes de assegurar o bom funcionamento do organismo, sobretudo no que diz respeito à digestão e ao funcionamento dos intestinos. Se a pessoa recolhida é uma mulher grávida - principalmente quando se fala de ervas contraindicadas na gestação, mesmo tendo conotação religiosa - ou menstruada, toda a alimentação também levará em conta os cuidados terapêuticos ligados à complexidade desses estados. Da mesma forma, diabéticos, hipertensos ou portadores de qualquer outra moléstia também receberão uma alimentação que respeite suas dietas específicas. Se estivermos certos em nossa análise, a sabedoria das sacerdotisas e dos sacerdotes que inventaram o candomblé, ainda nos primórdios do século XIX, já superava, em muito, a categoria de conhecimentos meramente rituais ou religiosos. Isso não deve nos

surpreender, já que o candomblé surgiu em uma época de escasso e limitado acesso a médicos e hospitais.

Voltando à alimentação dos recolhidos, caso haja alguma situação de perturbação ritual, como uma briga ou confusão, por exemplo, uma beberagem ou mesmo uma comida com propriedades tranquilizantes pode ser levada ao roncó para o consumo por parte de quem está recolhido. Contudo, as comidas servidas às pessoas em reclusão parecem ter muitas outras funções, para além de tranquilizantes ou rituais. Visto isso, apresentamos na próxima subseção, os tipos de comidas servidas no roncó.

TIPOS DE COMIDAS SERVIDAS NO RONCÓ

No candomblé, quando uma pessoa está recolhida para se submeter a ritualizações, é comum que seja servida comidas especiais. Geralmente lhe é franqueado o consumo de frutas, que participam diretamente do rito do bórí¹⁴, um dos primeiros complexos rituais que compõe qualquer obrigação que exija recolhimento. Além das frutas, no bórí também é comum colocar comidas específicas como *acaçá* (ou *ekó*)¹⁵, *àkàràjẹ*¹⁶, *ègboiyá*¹⁷, *bolinhos de inhame*¹⁸, *ègbo*¹⁹ e, às vezes, um manjar branco. Tais preparações possuem matrizes alimentares semelhantes, sendo o amido o carboidrato presente em todas elas.

O metabolismo do amido tem início na boca, a partir da mastigação. Por isso, é importante cozinhar os alimentos na preparação, para abrandar as fibras alimentares e aumentar a quantidade de glicose (principal fonte energética do nosso corpo e preferência alimentar do cérebro) na comida e finalizá-la nas mediações do intestino delgado. Essas são as comidas do bórí que, enquanto a mesa estiver no chão, a pessoa poderá comer²⁰.

¹⁴ Rito de “dar comer à cabeça” que envolve complexa circulação de comidas. Sobre a relação entre o bórí e a circulação de comidas neste rito, veja-se Araújo (2020).

¹⁵ Preparação culinária tida como sagrada e votiva de todos os òrìṣà, à base de água e farinha de milho branco, envolvidos em folha de bananeira.

¹⁶ Àkàràjẹ(*acarajé*): Famosa preparação culinária tida como sagrada e votiva dos òrìṣà Oya e Şààgo, de complexa elaboração, à base de massa de feijão fradinho, camarão e cebola, frito no azeite de dendê.

¹⁷ Ègboiyá(*eboiá*): Preparação culinária tida como sagrada e votiva do òrìṣà Iyemàája, à base de milho branco sem pele, camarão, cebola e azeite de oliva.

¹⁸ Bolinhos de inhame: Preparação culinária tida como sagrada e votiva dos chamados “òrìṣà funfun” (ligados à criação e identificados pela cor branca), de simples elaboração, à base de massa de inhame cozido moldada à mão, em forma de bolas.

¹⁹ Ègbo(*ebô*): Preparação culinária tida como sagrada e votiva do òrìṣà Òṣálá, à base de milho branco sem pele, cozido apenas em água e servida fria.

²⁰ Além das comidas, no rito do bórí, também costuma haver algumas beberagens como água de coco verde e aluá, sendo esta última uma bebida tida como sagrada e votiva do òrìṣà Ogun, à base de gengibre ralado, rapadura e água. Dependendo da região do Brasil, o aluá pode ter diferentes receitas.

Contudo, estas ainda não são exatamente as comidas a respeito das quais estamos refletindo aqui, já que constituem as “comidas do bóri”. Essas, portanto, pertencem a uma categoria distinta de comidas, se comparadas ao que estamos chamando comida de roncó. Num simples jogo de palavras, toda comida de bóri é comida de roncó, mas nem toda comida de roncó é comida de bóri.

As comidas destinadas especificamente às pessoas geralmente são leves, pastosas ou cremosas, úmidas e com baixo potencial de produção de resíduos a serem eliminados pelo organismo. A presença de fibras funcionais ou dietéticas na comida de roncó é mínima, já que ambas não são digeríveis pelas enzimas gastrointestinais, retendo água no intestino e aumentando assim o volume fecal, ao mesmo tempo em que diminui o tempo de trânsito intestinal (KRAUSE, 2013). É em função disso que julgamos haver uma relação entre essas categorias de comidas servidas como refeições no roncó e a performance dos òrìshà, quando executando as suas danças específicas.

Ao observarmos sistematicamente a alimentação das pessoas recolhidas, de obrigação ou de preceito, notamos que se costuma servir: (i) partes nobres de aves: associadas a um alto teor proteico, muito necessário às funções celulares e energéticas, além da formação de fibra muscular; (ii) peixes (geralmente cozidos para não levar óleo, que é produto de maneira industrializada): associados à fonte de nutrientes como o Ômega-3, necessário ao controle da fome e associado à liberação de uma proteína chamada UPI-1 no tecido adiposo, que auxilia no gasto energético (KRAUSE, 2013); (iii) arroz branco, na água e sal – em alguns casos, completamente sem sal – inhame ou preparações à base dele (como purês e cremes); (iv) quiabos, acaçás, batatas, raízes, tubérculos e pirões: todos alimentos que são fontes de carboidratos de rápida absorção). Mais raramente se serve (v) feijão ou outro grão. Os grãos proteicos como os feijões são consumidos em baixa quantidade, por conta do alto teor de fermentação no intestino delgado e grosso. A fermentação gera gases na região abdominal e um desconforto intestinal, tudo que não se espera ver em um iniciado que passará dias com movimentos reduzidos e que precisará dançar bastante no dia da festa.

Há casos em que as refeições no roncó não se distanciam muito de uma refeição básica da dieta brasileira (arroz, feijão, salada e carne), mas isso é mais raro de ser observado. Por essa razão, existem muitos relatos de iniciados que se queixam de terem sido maltratados no roncó em termos de alimentação. Essa queixa, porém, é apenas mais

uma prova da alteração na rotina alimentar comum à vida extraterrestre. Ademais, dependendo da duração da reclusão, quanto mais se aproxima dos dias críticos, de alta densidade ritual e performática, como o dia do sacrifício do quadrúpede (*orò*) e o dia da festa (*sirê*), mais as comidas do roncó vão ficando ralas e leves. Há mesmo casos em que o *bàbàlòrìṣà* ou *ìyálòrìṣà*²¹ estabelecem rígido jejum aos recolhidos. Burlar esse jejum, contudo, sempre é uma tarefa muito fácil, já que no roncó sempre há comidas ao alcance da mão. Além disso, alguém sempre está disposto a infringir as regras impostas, com uma fruta escondida no volume de roupas. Essa fruta pode ser discretamente é deslizada até a mão da pessoa recolhida, para que esta não fique exposta a períodos muito prolongados de abstinência de alimentos. Naturalmente, essa pequena infração alimentar não constitui infração ritual, funcionando muito mais como gesto de solidariedade entre os envolvidos.

Portanto, as comidas servidas no roncó são fontes nutricionais de absorção rápida, que não provocam a produção exagerada de gases e, conseqüentemente, não causam desconforto abdominal, evitando que o corpo se sinta pesado ou indisposto. Nossa suspeita é que essa dieta alimentar diferenciada, sem desconsiderar as motivações religiosas, rituais e até mitológicas, também esteja relacionada com técnicas de controle do corpo, visando a uma boa performance dos *òrìṣà* na hora da dança.

É sabido que em muitos contextos culturais, o controle da alimentação está diretamente implicado em um desejo de controlar também o corpo: “Em todas as sociedades, o controle da alimentação proporciona a esperança de um controle sobre o corpo e do seu destino”. (POULAIN, 2013, p. 129). Se nossa análise estiver correta, é justamente isso o que acontece no candomblé.

Neste caso, o desejo também se projeta no controle dos movimentos e da performance, já que no candomblé a dança bem desempenhada constitui uma das principais demonstrações do *àṣẹ*²², do *òrìṣà* e, por extensão, da idoneidade e perícia dos sacerdotes ou sacerdotisas que o “preparam”. Nesse sentido, empanturrar a pessoa de comida pesada é colocar em risco a apoteose representada pela festa. Da mesma forma, servir comidas gordurosas, “carregadas” ou “reimosas” pode dar margem a episódios nefastos que coloquem em risco a realização da festa.

²¹ Palavras de origem iorubaá que se referem aos mais altos postos sacerdotais do culto aos *òrìṣà*, aplicando-se o primeiro aos homens e o segundo às mulheres.

²² Energia, força realizadora, poder.

A celebração é o momento para o qual convergem todos os investimentos e esforços feitos pela comunidade religiosa e pela própria pessoa que se recolhe para se iniciar na religião. É muito investimento e expectativa para serem colocados em risco pelo simples ato privado de uma refeição mal administrada nos recônditos espaços do roncó. Há, portanto, que se ter muito cuidado com o que se vai servir à pessoa recolhida para comer. Esse contexto nos ajuda a entender o tão grande poder da comida em contextos de religiões afro-brasileiras, ao mesmo tempo em que nos levam a perceber as delicadas engenharias mobilizadas pela comunidade religiosa no trato com a alimentação intraterreiro.

Basicamente, as refeições do roncó se dividem em *ajeun* e *gbàmirè* (bamirê). O *ajeun* corresponde àquilo que, na rotina alimentar extraterreiro no Brasil, costumamos chamar almoço ou jantar. Portanto, o ajeun é uma refeição mais encorpada e volumosa. O *gbàmirè*, por sua vez, corresponde a uma pequena e breve refeição, mais ou menos correspondente ao que o brasileiro chamaria de café da manhã ou lanche. Todas elas são preparadas por sacerdotisas específicas e servidas de forma mais ou menos ritualizada, precedidas e seguidas de rezas e posições corporais predeterminadas. Como a pessoa é recolhida numa esteira, a refeição também é feita sobre ela, não havendo uso de mesas, bancos ou cadeiras. Os apetrechos da refeição (prato e copo) também são próprios para esse momento, sendo muito comum o hábito de manter no terreiro um prato e um copo individual, geralmente identificado com o nome iniciático do proprietário. Não se usa talher, comendo-se sempre com as mãos. Apresentaremos agora alguns tipos específicos de comidas servidas como refeições no roncó.

A MOJUBA: RITOS ALIMENTARES MATINAIS DE CUIDADOS PARA COM A SAÚDE

Há um rito interno do candomblé que envolve alimentação e pode nos servir de guia para compreendermos os complexos saberes das lideranças religiosas em termos de saúde alimentar: a *mojuba*²³. Trata-se de uma pequena refeição ritual ministrada nas primeiras horas do dia às pessoas que estão recolhidas.

²³ Cabe advertir que, havendo muitas expressões de candomblé, também há tradições que não mantêm o rito da mojuba no formato em que ele é descrito aqui. A descrição que segue obedece a formas do rito da mojuba em terreiros de São Paulo e Fortaleza, observada pelos autores deste artigo.

Antes mesmo de o sol sair, a pessoa é acordada por sua ÌyáAjíbónan, com o som do ààjà (adjá).²⁴ Numa bandeja, a ÌyáAjíbónan traz um prato contendo uma pequena porção de comida preparada à base de quiabo cru (*Abelmoschus esculentus*). Em posição ritual, a pessoa que está recolhida come essa preparação de uma forma típica que só cabe ser conhecida pelos iniciados. Enquanto a pessoa come, a ÌyáAjíbónan e alguma outra autoridade religiosa que esteja presente canta determinadas rezas próprias para esse momento, acompanhada de palmas ritmadas e do som do ààjà. Depois disso, há uma sequência de troca de bênçãos que precederá os banhos sagrados a serem tomados ainda sem a presença do sol no céu. Durante o banho ritual, o òrìṣà da pessoa comparece pela primeira vez no dia.

Ao analisarmos a composição da comida nesse momento, podemos perceber que o quiabo cru, de acordo com a tabela de composição de alimentos Tucunduva (2012), tem sua matriz alimentar composta por 76% de água e nutrientes como Vitamina A, Vitamina C, cálcio e potássio. Nota-se então que é uma refeição com pouco fornecimento energético, mas bastante nutritiva no que diz respeito ao aporte de micronutrientes e fibras insolúveis, necessárias para o aceleração do trânsito intestinal. O fato de a refeição ser feita em momentos imediatamente anteriores à ida ao banheiro (já que logo se tomará o primeiro banho do dia) nos faz crer ainda mais na existência de uma relação entre o tipo de alimentação e as preocupações com a saúde. Naturalmente, tudo é lido e explicado a partir de pressupostos religiosos, como não poderia deixar de ser.

O DÈNGÉ (DENGUE): CALDO QUENTE QUE ABRE A NATUREZA

O dèngé é um caldo à base de água e farinha de milho branco. Esta preparação é feita em fogo brando, mexendo-se a mistura em sentido circular até ela tomar consistência de um caldo ralo. Costuma ser servido no roncÓ entre o primeiro banho lustral do dia e a refeição principal da manhã (*gbàmirè*). É uma comida geralmente criticada pelos religiosos por não apresentar sabor muito marcante ou agradável. Contudo, não se costuma negociar sua ingestão, tomando-o sem se queixar diante de quem o serve. Geralmente seu consumo não é ritualizado.

²⁴ Sino metálico de várias bocas, utilizado, dentre outras coisas, para chamar as divindades nos ritos do candomblé e para convocar os membros da comunidade para alguma atividade ritual.

No que tange à sua funcionalidade e composição, o milho branco apresenta características que o tornam mais neutro do que o trigo e o milho amarelo para a produção de farinhas. Inicialmente, pelo fato de não haver a formação de glúten quando em contato com a água e a força mecânica. Em sua composição, a farinha apresenta uma variedade com menor granulometria, ou seja, é mais fina do que as obtidas a partir de variedades tradicionais do milho amarelo. Isso se dá pelo fato de o milho branco, quando submetido à moagem, perder 40% do amido (um polímero de glicose presente nos carboidratos que dá uma característica mais espessa e energética à preparação), o que ajuda a deixar o caldo mais macio e mais leve também (GAVA; SILVA; FRIAS, 2009).

O OMITORO: BEBIDA QUE ADULTO QUE ÈRE GOSTA

Omitoro (omitorô) é uma palavra utilizada com vários sentidos no candomblé, apesar de sua etimologia apontar para “água que acalma”. Em algumas tradições, *omitoro* é o caldo grosso do milho branco (*ègbo*), após cozido e coado. Em outras tradições, omitorô se refere a uma beberagem servida às pessoas recolhidas, nas primeiras horas do dia e ainda em jejum, substituindo a mojuba, já explicada. Nesses casos, o omitorô é uma preparação culinária crua, à base de quiabo cru triturado, açaçá, água, rapadura ralada ou mel. Por sua viscosidade, há casos de pessoas que não conseguem ingeri-lo, só conseguindo fazê-lo em transe de *Ère*, divindades infantis que apresentam um gosto particular pelo omitorô, talvez por causa do doce.

Além dessas, há outras preparações culinárias ou beberagens geralmente servidas nas primeiras horas do dia, geralmente à base de quiabo e com propriedades emolientes. Também há preparações líquidas e semilíquidas servidas nesses mesmos horários da manhã e que compõem parte do segredo da religião, motivo pelo qual não são descritas aqui.

Com relação às propriedades digestivas dessas preparações, deve-se lembrar que o mecanismo de digestão do nosso corpo, de acordo com Enders (2017), tem estímulos visuais. Ao visualizar uma preparação bem elaborada, sinalizadores presentes na retina mandam informações para o córtex visual primário, dando *start* ao processo de salivação e liberação de enzimas digestivas na boca. Logo, o desejo pela comida aparece. Quando o estímulo visual não é interessante, e isso tem relação direta com a textura, já que há memórias relacionadas a ela, a alimentação torna-se intragável, tendo que ser consumida

em estado de transe. Isso explica o fato de algumas dessas bebidas serem ingeridas mais pelos *èrè*, criando uma dissociação entre a pessoa e o sabor da preparação.

DISCUSSÃO E CONSIDERAÇÕES FINAIS: O DESEMPENHO NA DANÇA DO ÒRÌṢÀ

Como citado anteriormente, a dança consiste em uma atividade física aeróbica ou exercício de endurance, em que há uma necessidade energética maior, sendo que tal demanda é suprida por meio do consumo primário de carboidratos. Durante o exercício, acontece uma alta depleção de glicogênio muscular e hepático²⁵. A relevância do carboidrato como substrato energético para o exercício de endurance já é conhecida desde o início do século XX. (GOMES, AOKE, 2010). Contudo, esse é um conhecimento científico que escapa da alçada dos religiosos, principalmente daqueles que ainda nos séculos XIX e início do XX já adotavam essas práticas alimentares.

Considerando que os estoques endógenos de carboidratos são limitados e que a baixa disponibilidade desse nutriente afeta negativamente o desempenho em atividades de endurance, é imprescindível que a alimentação disponível no *roncó* seja estrategicamente adequada para o consumo desse macronutriente, tanto durante o recolhimento quanto depois das atividades da dança do òrìṣà. E é justamente isso o que acontece. O que impressiona é o fato de os religiosos adotarem essas práticas alimentares mesmo desconhecendo as propriedades químicas, energéticas e nutritivas desses alimentos, desde épocas em que as ciências dos alimentos nem haviam se desenvolvido tanto.

Sabe-se hoje que o corpo utiliza carboidratos estocados no fígado e nos músculos para a produção de energia utilizada nas horas do exercício. Durante os três primeiros minutos iniciais, a utilização é feita a partir dos estoques de glicogênio muscular, que irá disponibilizar uma molécula cujo nome é adenosina trifosfato (ATP), para as nossas células desempenharem seu trabalho de transformação de energia química em movimentação corporal. Nos momentos seguintes, o corpo passa a utilizar os estoques de carboidratos hepáticos, e vai dispor de demandas nutricionais mais complexas, como o auxílio de vitaminas e minerais, para dar condição a rotas metabólicas de gerenciamento de energia. Tais vitaminas e minerais envolvidos nas principais rotas utilizadas são o cálcio, o ferro, as vitaminas do complexo B, o potássio e o magnésio (GALANTE, ARAUJO, 2014), justamente

²⁵ Glicogênio muscular e hepático são estoques de carboidratos no fígado e no músculo, necessário para o desempenho de atividades ou exercícios físicos. (GALANTE; ARAUJO, 2014).

aquelas encontradas nos insumos de algumas das preparações oferecidas no roncó, como o quiabo.

Portanto, ao cruzarmos os conhecimentos da ciência com os saberes tradicionais dos religiosos, constataremos que o bom desempenho do òrìṣà não dependerá apenas das questões fisiológicas de quem irá “emprestar” seu corpo para que a divindade dance. Até porque, como já foi mencionado, o transe provoca uma suspensão temporária desses mecanismos. Assim, as condições alimentares e energéticas precisam ser supridas à risca para que o recolhido não venha a sofrer fadigas musculares, cefaleias e falta de energia prolongada, provocadas por deficiência nutricional após o momento do festejo. Percebe-se, então que, no candomblé, alimentação, saúde e performance estão diretamente inter-relacionadas.

REFERÊNCIAS

- ARAÚJO, Fernando Dantas de. **Importância da preparação física no contexto da dança**. 2017. Monografia (Especialização) - Curso de Educação Física, Ibmr - Laureate International Universities, Rio de Janeiro, 2017.
- ARAÚJO, Patrício Carneiro. **A mesa das autoridades: o comer e o poder no candomblé**. Curitiba: Appris, 2020 (no prelo).
- ARAÚJO, Patrício Carneiro. **Candomblé sem sangue?** Pensamento ecológico contemporâneo e mudanças rituais nas religiões afro-brasileiras. Curitiba: Appris, 2019.
- CACCIATORE, Olga Gudolle. **Dicionário de cultos afro-brasileiros: com origens das palavras**. Rio de Janeiro: Forense – Universitária, Instituto Estadual do Livro, 1977.
- ENDERS, Giulia. **O discreto charme do intestino: Tudo sobre um órgão maravilhoso**. São Paulo: Wmf, 2017.
- GALANTE, Fernanda; ARAUJO, Marcus Vinicius Ferreira. **Fundamentos de Bioquímica: para universitários, técnicos e profissionais da área da saúde**. São Paulo: Rideel, 2014.
- GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Nobel, 2009.
- GOMES, Rodrigo Vitasovic; AOKI, Marcelo Saldanha. A suplementação de carboidrato maximiza o desempenho de tenistas? **Revista Brasileira de Medicina do Esporte**, Niterói, v. 16, n. 1, p. 67-70, fev. 2010. Mensal.

LOPES, Nei. **Enciclopédia Brasileira da Diáspora Africana**. São Paulo: Selo Negro, 2004.

MAHAN, L Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. **Krause: alimentos, nutrição e dietética**. 13. ed. Rio de Janeiro: Thomsom Digital, 2012.

MARINHO, Roberval. **ÍsajéOroAjeum**: magia, ritual e comida. Brasília: Fábrica, 2020.

MAUGHAN, Ronald J.; BURKE, Louise M. **Nutrição Esportiva**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologia da obesidade**. Trad. Cecília Prada. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

SCARAVELLI, Fernanda Savioli. **Fitoterapia**. Londrina: Editora e Distribuidora Educacional S.A., 2018.

TUCUNDUVA, Sonia. **Tabela de composição de alimentos**. 3. ed. Barueri, SP: Manole Ltda, 2012.

*Artigo recebido em 20 de julho de 2020,
aprovado em 19 de outubro de 2020.

A SEMIÓTICA DA UBERIZAÇÃO EM TEMPOS DE PANDEMIA: DO AUTOGERENCIAMENTO SUBORDINADO AO BREQUE DOS APPS

THE SEMIOTICS OF UBERIZATION IN TIMES OF PANDEMIC:
FROM SUBORDINATED SELF-MANAGEMENT
TO THE BREQUE DOS APPS

LA SEMIÓTICA DE LA UBERIZACIÓN EN TIEMPOS DE PANDEMIA:
DE LA AUTOGESTIÓN SUBORDINADA
A LA RUPTURA DE APLICACIONES

Henrique Chevrant Weiss¹

Mateus Sanches Duarte²

Resumo

O presente trabalho trata sobre as diferentes narrativas relacionadas aos significados do trabalho uberizado no Brasil, relatadas pelos entregadores de aplicativos e as empresas-aplicativos. O objetivo principal foi analisar e categorizar essas narrativas em relação ao trabalho, além de buscar compreender, de maneira mais profunda, as complexas transformações sociais que esta forma de organização do trabalho traz. A pesquisa analisa o conteúdo de diferentes narrativas, encontrando ao menos dois caminhos de significação distintos: por um lado a afirmação de um *ethos* neoliberal e por outro a negação deste *ethos*. A partir desta categorização se faz possível entender que existem formas conflituosas em uma disputa de narrativas, que se materializam em ações políticas tanto no formato do *breque dos apps* formulado pelos entregadores de aplicativo quanto pelas propagandas disseminadas virtualmente pelas empresas.

Palavras-chave: Uberização; Aplicativos de Entrega; Precarização; Trabalho; Neoliberalismo.

Abstract

The present article looks at the different narratives associated with the significance of uberization in Brazil, as reported by app delivery workers and delivery and ridesharing companies. The main objective was to analyze and categorize these narratives in relation

¹ Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Contato: henriqueweiss@hotmail.com ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5401-4916>

² Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Comunicação e Cultura da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Contato: mateus.sanches14@gmail.com ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0416-8818>

to labor, and search for a deeper understanding of the complex social transformations that this form of labor brings about. The study analyzes the content of different narratives. At least two distinct forms of significance have been found: on the one hand, the affirmation of a neoliberal *ethos*, and on the other hand, the denial of this *ethos*. From this categorization, it is possible to understand that there are conflicting forms in a dispute of narratives, which materialize in political action both in the format of the *breque dos apps*, as assembled by app delivery workers and the ads that have been virtually published by app companies.

Keywords: Uberization; Delivery apps; Precarization; Work; Neoliberalism.

Resumen

El presente trabajo trata de las diferentes narrativas relacionadas con los significados del trabajo uberizado en Brasil, reportados por repartidores de aplicaciones y empresas de aplicaciones. El objetivo principal fue el análisis y categorización de estas narrativas en relación al trabajo, seguido de la búsqueda de una comprensión más profunda de las complejas transformaciones sociales que trae esta forma de organización del trabajo. La investigación tiene como referencia el análisis de contenido de diferentes narrativas, encontrando al menos dos caminos de significado distintos: por un lado, la afirmación de un *ethos* neoliberal y por otro, la negación de este *ethos*. A partir de esta categorización, es posible entender que existen formas conflictivas en una disputa de narrativas, que se materializan en acciones políticas, tanto en el formato de los frenos de las aplicaciones formulados por los repartidores de aplicaciones como en los anuncios difundidos virtualmente por las empresas.

Palabras clave: Uberización; Aplicaciones de entrega; Precariedad; Trabajo; Neoliberalismo.

INTRODUÇÃO

A partir de março de 2020, as principais cidades brasileiras adotaram o regime de quarentena e isolamento social para conter a disseminação da Covid-19³. No dia 11 daquele mesmo mês, Tedros Adhanom, diretor geral da Organização Mundial de Saúde (OMS), declarou que o estado da contaminação era suficiente para elevar o quadro da doença ao grau de pandemia, principalmente pelo seu poder de disseminação. Bastou pouco tempo para que o Brasil superasse a marca de 3 milhões de contaminados, atingindo

³ Covid significa Coronavírus Disease, enquanto “19” se refere a 2019, ano em que os primeiros casos em Wuhan foram divulgados publicamente pelo governo chinês.

mais de 100 mil mortes em apenas 6 meses⁴. A transmissibilidade do vírus é algo que chamou atenção desde sua emergência, fazendo com que novos hábitos e precauções tomassem conta do cotidiano — sendo o isolamento social uma das recomendações mais efetivas para o achatamento da curva de contaminação.

O *e-commerce* viu neste cenário uma oportunidade de mercado e, não à toa, só no mês de maio houve um aumento de 132,8% no número de pedidos *online* em comparação com o mesmo período no ano anterior (INFOMONEY, 2018). Dentro deste setor, os aplicativos de *delivery* foram os que mais se destacaram. iFood, Rappi e Uber Eats foram alguns dos aplicativos que viram seus números dispararem desde o início da pandemia. O mercado neste setor aumentou sua demanda em 250%, representando para o iFood, líder no segmento, um aumento de 40 mil novos restaurantes cadastrados (INFOMONEY, 2018). Se este setor já estava crescendo gradualmente ano após ano, foi na pandemia que se criou uma “bolha de consumo”, tanto por conta da mudança na frequência com que os usuários passaram a consumir, quanto pelo aumento do ticket médio que agora precisa comportar uma família, ao invés de pedidos individuais.

Muitas pessoas em isolamento fazendo pedidos de produtos e mercadorias também significa que muitas pessoas precisam estar nas ruas para atender a esses pedidos. O comércio foi um dos setores mais afetados nesse período, o que levou a dispensa de funcionários, quando estes estabelecimentos não foram fechados. Se antes do início do isolamento social o desemprego já atingia no Brasil 12,3 milhões em fevereiro de 2020 (O GLOBO, 2020), com a pandemia estes números descortinaram um problema já conhecido no país: a precarização do trabalho e o mercado informal.

No Brasil, o mercado informal chega a 40% da totalidade dos trabalhadores, contando com mais de 38 milhões de pessoas sem registro entre 2019 e início de 2020 (O GLOBO, ANO). Apesar de parte relevante desses trabalhadores não possuírem formalização alguma, o cenário se torna mais complexo para os trabalhadores que possuem o Registro de Microempreendedor Individual (MEI), que se utilizam dessa formalização para realizar serviços. Entretanto, cabe lembrar que porque essa formalização não garante vínculos empregatícios, a mensuração estatística de suas reais situações acaba se tornando mais difícil. Há, ainda por cima, uma dificuldade em compreender o perfil

⁴ Vale ressaltar que estes números oficiais muito provavelmente estão distantes dos números reais de vítimas do Covid-19 no Brasil. O maior obstáculo para se ter os números reais é o baixo número de testes disponíveis no país, além de uma provável subnotificação desses casos.

socioeconômico desses trabalhadores pela falta de adequação de órgãos de pesquisa em massa — como o IBGE — para a produção desses dados. Como forma de lidar com esta problemática, uma série de pesquisadores e pesquisadoras têm realizado levantamentos sobre o tema.

Em uma pesquisa do Centro de Estudos Sindicais e de Economia do Trabalho da Unicamp (Cesit - Unicamp) realizada durante a pandemia, os pesquisadores se propuseram a entender qual a condição dos entregadores de aplicativos em meio às circunstâncias de pandemia. A pesquisa atesta que os entregadores não só continuaram a enfrentar longas jornadas de trabalho, como tiveram uma queda em sua remuneração pelos serviços, além de enfrentar uma condição de maior vulnerabilidade à contaminação de Covid-19 — muitas vezes tendo que custear as suas próprias medidas de segurança. A partir de algumas conclusões possibilitadas por esta pesquisa, Marcelo Manzano e André Krein afirmam:

A partir dos dados coletados é possível perceber a predominância de homens, de negros e de jovens entre os entregadores e de homens, de negros e de pessoas com idade mais avançada entre os motoristas. Essas pessoas trabalham mais horas que a média do total de ocupados e possuem rendimentos inferiores, em alguns casos com a média de rendimento muito próxima a um salário-mínimo. Além disso, apesar da maioria dos entregadores estar situada em faixas etárias menos vulneráveis à Covid-19, são esses trabalhadores que despontam entre os ocupados como aqueles que mais apresentaram sintomas que podem estar relacionados à Covid-19, sendo que, ao mesmo tempo, foram os entregadores os que menos se afastaram do trabalho, seja por motivo de saúde, de quarentena ou qualquer outro (MANZANO; KREIN, 2020, p. 9).

Um perfil muito semelhante pode ser encontrado nos entregadores que trabalham utilizando bicicletas. Em levantamento realizado pela Aliança Bike (2019), demonstrou-se que um entregador ciclista que trabalhe na cidade de São Paulo é “brasileiro, homem, negro, entre 18 e 22 anos de idade e com ensino médio completo, que estava desempregado e agora trabalha todos os dias da semana, de 9 a 10 horas por dia, com ganho médio mensal de R\$ 992,00.” (ALIANÇA BIKE, 2019, p. 6). Mesmo com o avanço das pesquisas e da compreensão acerca da precarização das condições desses trabalhos, já presentes no período pré pandemia e acentuadas com ela, as empresas-aplicativo sustentam um discurso contrário, exaltando suas ações positivas em relação aos cuidados relacionados à saúde dos trabalhadores, à sua remuneração horária dentre outras ações visando a melhoria das condições de trabalho (SABINO, 2020).

Em vista desse cenário, o presente artigo busca refletir acerca das contradições entre os discursos e narrativas dos entregadores em paralelo aos discursos das empresas

de *delivery* — que se autointitulam empresas de tecnologia — nestes primeiros meses de pandemia. Partindo das discussões recentes sobre a uberização do trabalho que vem sendo estudada no Brasil, o trabalho analisa uma campanha publicitária da empresa iFood chamada “Viver é uma entrega”, que passou a ser veiculada nas redes sociais e na televisão a partir do antes mencionado aumento nos pedidos de *delivery* e da precarização do trabalho na pandemia, evidenciado principalmente pela manifestação *Breque dos Apps*. “Viver é uma entrega” atualiza para pandemia um discurso que já vem sendo divulgado por campanhas publicitárias muito anteriores à pandemia, e nos parece um caso chave para entender as ações e reações entre as empresas e os entregadores neste contexto de Covid-19.

No que se referem às reações organizadas, estão aí incluídas as páginas Treta no Trampo e os perfis nas redes sociais de Paulo Lima “Galo”, enquanto representante do grupo Entregadores Antifascistas na cidade de São Paulo. Estas duas escolhas se dão por serem figuras centrais na articulação destes atos, referências na formulação e disseminação de pautas e no registro e divulgação dos mesmos. É também somada a essa análise uma observação-participante no ato do dia 1º de julho de 2020 na cidade de Porto Alegre, uma capital relevante para o movimento, já que foi palco do maior ato até então registrado relacionado a esta categoria profissional. Primeiramente será feita uma discussão sobre as condições estruturantes do trabalho dos entregadores de aplicativo — tanto em nível material quanto simbólico —, seguida de uma proposição inicial acerca de uma “semiótica da uberização”. Após estas duas partes, serão apresentadas considerações finais, no intuito de descrever os avanços possibilitados pelo presente trabalho e as possibilidades de futuros trabalhos percebidos no fazer deste estudo.

O AUTOGERENCIAMENTO SUBORDINADO E SEUS FUNDAMENTOS: AS ESTRUTURAS DO TRABALHO UBERIZADO

A profunda transformação social causada pela uberização do trabalho (ABILIO, 2017) e sua potencialização durante o contexto pandêmico, trazem à superfície algumas das facetas desta tão contemporânea forma de organização do trabalho. Entretanto, há de se compreender, de maneira mais profunda, as dinâmicas envolvendo a massificação do trabalho *on-demand* (DE STEFANO, 2016; OITAVEN, CARELLI, CASAGRANDE, 2018) somada ao gerenciamento algorítmico (ABILIO, 2020) e ao crescente desemprego em um

Brasil marcado pela insuficiente legislação trabalhista e seu extenso índice de informalidade.

Nessa circunstância pandêmica que resultou em uma maior carga de trabalho, menor arrecadação e maiores riscos à saúde, empresas como iFood, Rappi e Uber Eats ampliaram a quantidade de entregadores na rua. Com a impossibilidade de acesso a outras fontes de renda, gerou-se uma dependência cada vez maior dos trabalhadores não possuindo quaisquer direitos trabalhistas ou seguros em caso de acidentes neste período de isolamento social. Com o discurso de que os entregadores são empreendedores e trabalhadores autônomos, empresas como o iFood se isentam dessas responsabilidades trabalhistas, apoiados na justificativa de que seriam empresas de tecnologia, meros intermediários entre oferta e demanda de serviços de entrega.

Nos Termos e condições para entregadores da versão de 17 de março de 2020, disponível no site da plataforma e especificamente destinado aos entregadores, a empresa afirma nos artigos 2.2, 2.2.1 e 2.2.3:

2.2 O iFood é uma empresa de tecnologia que atua como agente/intermediário entre restaurantes, bares, padarias, supermercados e demais estabelecimentos comerciais parceiros (“Estabelecimentos Parceiros”) e seus respectivos consumidores finais (“Clientes Finais”), ambos também cadastrados em sua plataforma, a qual permite que os Estabelecimentos Parceiros vendam os seus produtos aos Clientes Finais.

2.2.1 Os Entregadores voluntariamente cadastrados na Plataforma e os Operadores Logísticos atuam de forma independente nas atividades de Entrega, como parte da operacionalização da atividade de agenciamento e intermediação do iFood para com os Estabelecimentos Parceiros e Clientes Finais nos planos “full service” ou “híbrido” (ou planos que venham a substituí-los ou alterá-los) – nos quais o Estabelecimento Parceiro não detém logística própria, seja permanente ou temporariamente.

2.2.3. OS ENTREGADORES RECONHECEM E CONCORDAM QUE O IFOOD NÃO É UMA EMPRESA ESPECIALIZADA EM TRANSPORTE OU OPERAÇÃO LOGÍSTICA, CABENDO AO IFOOD TÃO SOMENTE DISPONIBILIZAR UMA PLATAFORMA TECNOLÓGICA QUE POSSIBILITA A COLABORAÇÃO ENTRE OS QUE DESEMPENHAM ATIVIDADES RELACIONADAS – ASSIM, A ATIVIDADE DE ENTREGA E TUDO QUANTO O DECORRENTE OU RELATIVO A TAL ATIVIDADE, É DE RESPONSABILIDADE EXCLUSIVA DO ENTREGADOR (IFOOD, 2020).

A análise destes Termos e Condições é fundamental para a compreensão acerca de como se estrutura o trabalho uberizado no Brasil. Entendendo que este:

[...] é 1) um trabalho tratado pela empresa como não sendo possuidor de um vínculo trabalhista com quem o realiza, com 2) plena flexibilidade de horário e 3) responsabilidade exclusiva de quem realiza o trabalho sobre o mesmo e sobre seu bem-estar laboral. Isto é feito a partir de empresas que se posicionam como meras disponibilizadoras do meio utilizado por quem executa o serviço, quem produz ou possui o que será entregue e quem o receberá (WEISS, 2019).

Partindo desta definição e relacionando-a ao exposto no início deste artigo, pode-se perceber o quão fértil é o terreno legal e econômico do Brasil para este arranjo trabalhista pautado pela precarização. Porém, há um fator subjetivo, constituído a partir de uma socialização do trabalho uberizado que é também estruturante para seu desenvolvimento. Na tentativa de compreender o *ethos* que constitui o trabalho uberizado, autores como Pierre Dardot e Christian Laval (2016), analisam como o sujeito neoliberal atua a partir de uma relação em dupla dinâmica: a relação de empresa consigo mesmo e de competição para com o outro. Ludmila Costhek Abílio (2019) desenvolverá esta discussão para remodelar a proposição e concluir que o *empreendedor de si* é, na prática do trabalho *uberizado*, um *autogerente subordinado*. Isto se dá pelo fato de o(a) trabalhador(a) precisar assumir as funções de gerência do seu próprio trabalho (WEISS, 2019b) ao mesmo tempo em que é subordinado a um constante gerenciamento algorítmico sobre o qual não possui qualquer controle ou possibilidade de interferência.

A interrelação reflexiva entre o âmbito material e o simbólico-subjetivo — distinção aqui meramente heurística — nos traz ao momento em que os limites e contradições desta forma chegam ao âmago dos conteúdos da vida dos que dela dependem. Como maneira de contrapor esta lógica, os entregadores de aplicativo buscaram melhores condições de trabalho a partir da demanda de uma reestruturação desta forma organizacional. Isto foi feito através de paralisações em diversas cidades do Brasil e de outros países da América Latina, chamadas — em território nacional — de *Breque dos Apps*. Essas paralisações chamaram muito a atenção da sociedade civil que, em parte, aderiu a não solicitação de pedidos no aplicativo no dia do *breque*.

As reivindicações eram por maior transparência dos aplicativos em relação a pagamentos e ao gerenciamento algorítmico utilizado por essas empresas, ao aumento das remunerações por quilômetro rodado e ao fim do sistema de pontuação das corridas. A partir da mobilização, uma disputa de narrativas dominou o debate público não somente sobre as medidas tomadas pelas empresas nestes tempos de pandemia, como também em

relação ao próprio comportamento das marcas sobre essas pautas dos entregadores. Com base nesta disputa, na próxima subseção, iremos analisar os discursos e narrativas formuladas pela marca iFood — tomada como tipo ideal cuja atuação é perceptivelmente semelhante a outras grandes empresas do ramo, como Rappi e Uber Eats.

A SEMIÓTICA DA UBERIZAÇÃO EM TEMPOS DE PANDEMIA

É para possibilitar a análise desta distinção que se emprega aqui a semiótica, enquanto ciência capaz de compreender narrativas a partir dos signos articulados (SANTAELLA, 2017). Se existe uma contradição de narrativas, esta se dá nos significados e significantes empregados – sejam eles vocalizados, escritos ou audiovisuais. Assim, a análise de discurso enquanto ferramenta metodológica permite a apreensão não somente das distinções de significantes, mas de significados presentes nessas disputas de narrativa (CAREGNATO; MUTTI, 2006). O que aqui chamamos de *semiótica da uberização* é esta gama de expressividades distintas acerca da compreensão e dos sentidos do trabalho uberizado. Para entender a construção de sentidos relacionada ao trabalho uberizado no Brasil, é necessário o recorte de, ao menos, duas posições distintas: a de que este trabalho traz um acréscimo de liberdade, meritocracia e decência, e a que aparece enquanto contestação, entendendo que há subordinação, injustiça e precarização na realização deste trabalho.

A narrativa desenvolvida e divulgada pelas empresas-aplicativos se encontra no primeiro, enquanto os grupo e movimentos sociais vinculados a entregadores de aplicativos, no segundo. Em 2018, o iFood chegou a ser 16 vezes maior do que seus principais concorrentes no Brasil em números de usuários ativos. Com relação aos planos da empresa, Carlos Moyses, CEO do iFood, relata:

Nós já estamos alimentando milhões de brasileiros todos os meses, mas nosso objetivo a longo prazo é revolucionar a maneira como consumimos comida no país. Estamos pensando ainda maior e planejando crescer mais rápido do que nunca (TECMUNDO, 2018).

Só em outubro do mesmo ano, 390 mil pedidos foram realizados por dia, um aumento de 109% com relação aos números de outubro de 2017. Como em qualquer empresa deste porte, o iFood investiu de maneira efetiva em publicidade, dispondo de vários artistas brasileiros conhecidos em seus comerciais. Com a adesão da empresa aos supermercados, farmácias, lojas de conveniências e outros estabelecimentos, cada vez

mais a empresa busca ampliar seu público — o que é explicitado num *making of* do episódio “Aprender” dos comerciais de “Viver é uma entrega” em que Dona Neuza, aos 90 anos, fala de como “viver é ser digital”.

No YouTube, a empresa tem um canal institucional e outro destinado aos entregadores. No canal institucional, em geral, se publicam os comerciais que também são transmitidos na televisão e, por ora, as medidas do iFood sobre a Covid-19. Os argumentos gerais da maior parte dos comerciais é de que pedir comida pelo telefone é inconveniente e demorado, muitas vezes tendo que se repetir várias vezes números e nomes, além da demora para ser atendido. A aposta dos aplicativos é na praticidade e os possíveis descontos e promoções diárias. No comercial “O jeito mais fácil de pedir sua comida - A vingança do Porchat” com 1.394.529 visualizações publicado no dia 24 de julho de 2015 pelo YouTube, Fábio Porchat liga para atendente de um restaurante só para conversar, pois seu pedido já tinha feito pelo iFood. Outra situação parecida acontece quando ele tenta pedir pelo telefone, mas a atendente confunde todos os seus dados, de Alameda anota-se Almeida, de Fábio anota-se Otávio.

No canal do YouTube *iFood para Entregadores*, valoriza-se a presença de personagens negros com sotaque e uso de gírias da periferia de São Paulo, geralmente associadas a motoboys. As hashtags #vemcomnoiz, #TamoJunto, #ifoodparaentregadores ganham destaques nos vídeos sinalizando séries. Nos episódios da #vemcomnoiz, por exemplo, pretende-se reunir uma porção de dicas e orientações sobre como planejar as suas entregas e se organizar para conseguir aumentar os seus ganhos através do aplicativo iFood para Entregadores. Alguns episódios são gravados a partir de um motoboy andando de moto, ou de uma entregadora que reforça de maneira caricata a tipificação construída sobre a figura do motoboy paulista. A ideia é ensinar aos motoboys como serem “entregadores ponta firme”, com algumas orientações sobre higienização, *check out*, e sobre possíveis imprevistos. Até para a foto que o entregador deve tirar para cadastrar no aplicativo há uma orientação: “Mas ó não vai tirar aquela foto no escuro, a foto tem que ser recente!” (IFOOD, 2019).

Mas não é só com orientações para um melhor trabalho com esperanças de gorjeta que têm vídeo no canal do entregador. No “Conheça a história do Jefferson com o iFood” (2019), publicado no dia 10 de maio de 2019, o *bikeriFood*, Jefferson Santos, fala um pouco de sua relação de trabalho a partir de sua história. Ele estava prestes a ser contratado para

jogar num time de futebol no exterior, o que infelizmente não aconteceu, pois o agente que lhe fez a proposta desapareceu. Após isto, ele perdeu o ânimo e vontade de correr atrás de seu sonho, só recuperando com o nascimento de sua filha, que fez com que ele voltasse a treinar e acordar cedo todos os dias. O vídeo evolui para quando ele soube que era possível trabalhar como entregador de bicicleta. O rapaz parece entender que as entregas de bicicleta são uma verdadeira oportunidade de conhecer mais lugares, de “curtir a paisagem” nos 80 KM percorridos por dia de trabalho. O iFood proporciona tempo para Jefferson treinar, já que não tem horário de entrada e saída, o trabalho lhe garantia uma certa liberdade em sua rotina.

Há uma “racionalidade” muito forte nesses conteúdos audiovisuais do entregador como um *self-made man*⁵, como se o sucesso de um indivíduo dependesse inteira e puramente dele mesmo, de seus próprios esforços e meios criados para atingir seus objetivos. Há uma correspondência muito clara no que Christian Laval e Pierre Dardot (2016) chamaram de uma nova racionalidade neoliberal. Os autores descrevem de maneira contundente como o neoliberalismo não só possui um caráter econômico e ideológico, mas principalmente um caráter normativo nas condutas, escolhas e práticas dos indivíduos fundamentadas nas leis da concorrência e no modelo de empresa. O que essa história verossímil não diz sobre a comunicação que a empresa pretende fazer com seus não-funcionários? A não responsabilização empregatícia parece ser contornada com conteúdo e narrativas abastadas de ideologia. Assim, com uma linguagem que apela comunicabilidade com seu público, reforça um arquétipo do trabalhador precarizado que deve buscar no trabalho não só o seu sustento, como uma esperança de melhoria da qualidade de vida a partir de suas ações individuais.

No dia 20 de março de 2020, o iFood realizou um pronunciamento sobre a temática da Covid-19 em suas redes sociais, além de algumas orientações para seus parceiros e entregadores e usuários. Em uma sequência de postagens do Twitter, a empresa reforça que “Todas as nossas equipes estão comprometidas a continuar inovando em tecnologia para buscar novas soluções todos os dias (iFOOD, 2020a).”; “O iFood se preocupa com você. Por isso, é preciso dar preferências para o pagamento digital no *app*. Evite usar dinheiro ou manuseio de maquininha com cartão (iFOOD, 2020b)”;

⁵ Em uma tradução literal significa o “homem feito por si mesmo”.

Estamos em comunicação constante com os restaurantes tratando de várias questões para que todas as medidas de proteção sejam devidamente tomadas de acordo com as recomendações do Ministério da Saúde. Além disso, um fundo de R\$ 50 milhões foi criado para ajudar os pequenos restaurantes (iFOOD, 2020c).

A essas postagens, somou-se outra: “Além de divulgarmos materiais de conscientização, o iFood criou um fundo solidário no valor de R\$ 2 milhões para dar suporte aos entregadores que passarem por alguma complicação (iFOOD, 2020d)”

Não bastasse a discrepância dos valores destinadas aos fundos dos entregadores e dos restaurantes, o iFood passou a divulgar sua nova invenção, uma tecnologia que garante a entrega sem contato físico. A “tecnologia” introduzida pela empresa é um simples incentivo para que o usuário passe a cadastrar um cartão de crédito ou débito no aplicativo, para que ele possa pagar sem uso de dinheiro em espécie ou máquinas de cartão, o que já era possível antes da pandemia: “Se você precisar fazer um pedido, opte pela Entrega Sem Contato Físico com o pagamento exclusivamente pelo *app*. Dá pra combinar com o entregador pelo chat onde ele pode deixar a sua comida. E assim você e ele ficam mais protegidos. Essa é a #NossaEntrega.” A reação a este vídeo foi forte, justamente porque a empresa não se posicionou até aquele momento de forma contundente sobre a atual condição dos entregadores em si, somente sobre os restaurantes. Antes de anunciarem o fundo, a empresa tinha se limitado a passar orientações sobre os sintomas da Covid-19, distribuindo álcool gel e máscaras alguns dias depois, após pressão e reclamação dos entregadores vinculados à empresa.

Figura 1 – Como funciona a entrega sem contato.



Fonte: IFOOD, 2020.

Se a construção de um arquétipo do entregador para aplicativo já podia ser encontrada em vídeos bem anteriores ao contexto de Covid-19, a peça publicitária que o iFood estreou ao público em julho de 2020 alimentou uma verdadeira *persona* do trabalhador nesta racionalidade apresentada por Dardot e Laval (2016). Sob a ideia-guia de que tempos como esses são feitos de entrega, o iFood lança uma campanha publicitária chamada #Viveréumaentrega, dividida em comerciais curtos que levam palavras inspiradoras, dignas de cartazes com paisagens, como amor, garra, responsabilidade e doçura. O que chama atenção nos comerciais é a estratégia estética e narrativa nos enredos melodramáticos que ensinam a empatia do espectador. A partir de imagens realizadas em preto e branco, o comercial se utiliza de músicas emotivas como algumas notas de violão ou piano, *close-ups* e uma planificação que persegue a expressividade de um riso ou de uma lágrima para compor a emoção dos entrevistados.

Figuras 2 e 3 – Viver é uma entrega – Amor.

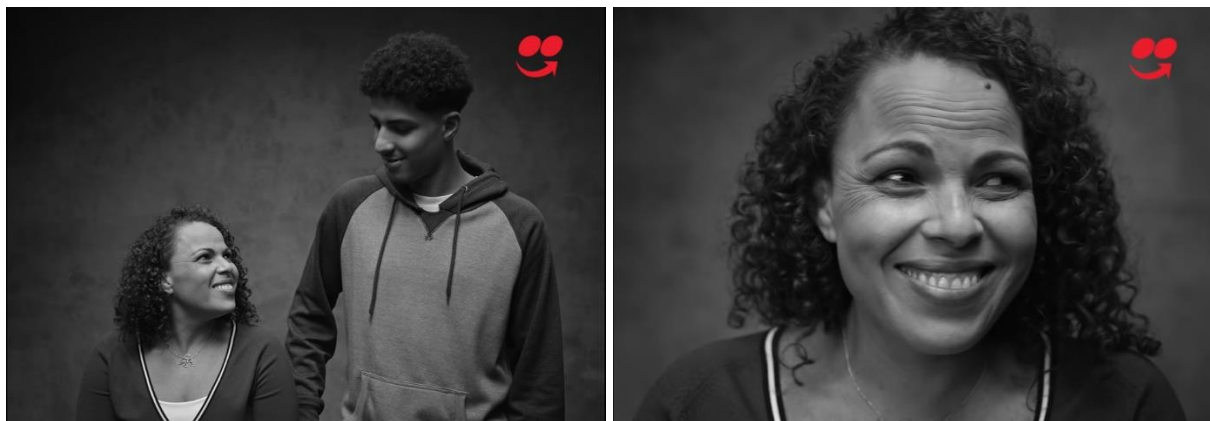


Fonte: IFOOD, 2020.

No episódio de “Viver é uma entrega – Amor”, publicado no dia 16 de julho, é introduzida a jovem Ayra, que decide utilizar o aplicativo iFood para fazer as compras de mercado para a sua avó na intenção de retribuir o carinho de alguém a quem se mantém distante por conta da pandemia. Talvez seja neste episódio que esta estratégia de linguagem se manifeste de maneira mais cristalina. Logo no começo do vídeo, Ayra fala sobre a saudade que sente de sua avó, intercalado a um plano secando suas lágrimas e dizendo “Você vai me fazer chorar de novo?”. Numa aspiração quase de luto, o comercial investe nestas entrevistas dramatizadas para conquistar a empatia do espectador, que, num contexto de isolamento social deve compreender o que Ayra está sentindo.

Mas nem todos os entrevistados são usuários do aplicativo como Ayra: há também um episódio com um dono de restaurante, além de entregadores. Por exemplo, um deles mostra o Alex, que ficou desempregado e utilizou o aplicativo para conseguir pagar sua faculdade, e outro com a Flor de Lis, que com um de seus três filhos, compartilha um primeiro estranhamento de começar a trabalhar como entregadora. Neste último caso, o episódio com nome de “Família”, faz jus ao nome e desenvolve em uma situação de intimidades bem familiar, dizendo Flor de Lis logo no começo, que no primeiro dia de entrega seu filho a acompanhou, e afirmando ao finalizar sua fala: “A vida de uma mulher é nunca desistir e de uma mãe é sempre se entregar.”

Figuras 4 e 5 – Viver é uma entrega - Família.



Fonte: IFOOD, 2020.

Esta campanha publicitária foi divulgada em meados do mês de julho de 2020, o que significa ter sido divulgada em meio a duas paralisações dos entregadores de aplicativos, respectivamente nos dias 1 e 25 do mesmo mês. Desde março deste ano, um perfil organizado por trabalhadores começou a reunir material de orientação, relatos fílmicos de entregadores, registros dos *breques dos apps* e memes que organizam informações. Com quase mais de 25 mil seguidores no Instagram⁶, o perfil dispõe de um material diverso e elucidativo, construído a partir do ponto de vista dos próprios trabalhadores que articulam suas referências culturais das periferias do Brasil, como ao utilizar frequentemente o rap em seus vídeos de divulgação dos *breques*.

A construção do arquétipo do trabalhador por parte da publicidade, no entanto, foi arriscada, já que o movimento dos entregadores não só ganha cada vez mais força, mas também começa a apresentar o seu próprio discurso sobre sua condição de trabalho. Numa balança desigual de relações de poder, esse movimento luta para mobilizar a sociedade civil em prol desta causa. É central nessa disputa de narrativa pela semiótica da uberização a definição de quem é o trabalhador uberizado. São recorrentes as falas contestatórias à forma uberização. Dentre elas, podemos citar as de Paulo Lima "Galo", motoboy líder do grupo Entregadores Antifascistas, quando este diz: "Somos trabalhadores, não nos entendemos como empreendedores" (TERO, 2020). É importante compreender o sentido mais profundo deste tipo de colocação: as demandas dos trabalhadores não se baseiam apenas em melhorias nas condições materiais de trabalho, mas incluem uma percepção de

⁶ Perfil acessado no dia 16/08/2020.

significado do trabalho que perpassa às profundezas dos efeitos subjetivos que este constitui. Neste ponto reside a proposição crítica acerca da semiótica do trabalho uberizado.

Os atos do *Breque dos Apps* país afora demonstraram essa crítica. Incentivados inicialmente pela página Treta no Trampo e pela figura então popularizada de Paulo Lima “Galo”, os atos tomaram proporções internacionais, cativando apoio de movimentos de entregadores para aplicativos de diversas partes da América Latina e da Europa. A narrativa constituída partia de demanda para melhores condições materiais, mas a proposição apresentada na fala de Galo no parágrafo anterior esteve sempre presente. A página Treta no Trampo foi a iniciadora da ideia de um *breque*. O *breque* é aqui uma estratégia política de paralisar o trabalho, incentivando também a participação para que clientes boicotem o uso dos aplicativos no dia marcado, além de avaliá-los mal, com o objetivo de baixar a sua nota e chamar a atenção para o dito descaso com estes trabalhadores.

Na cidade de Porto Alegre, o 1º de julho foi marcado pelo maior ato de entregadores para aplicativo até então. A concentração foi marcada para as 10:30hs em frente ao restaurante Mc Donald's localizado na Rua dos Andradas, em frente à Praça da Alfândega, no centro da cidade. Conforme relatado pelos entregadores presentes, não havia ninguém às 10:00hs, mas entre às 10:45hs – 11:00hs, começou a aumentar o movimento. Em torno de 11:15hs, havia cerca de 60 pessoas – entre 20 e 25 dessas eram entregadores, e o restante fotógrafos, jornalistas ou integrantes de partidos e movimentos sociais. A grande maioria dos entregadores estava de bicicleta e eram negros. Havia uma mulher entregadora, de 18 anos, que também trabalhava como também entregadora-ciclista.

Foram levadas duas faixas, sendo que uma acabou tendo sido negada pelos próprios entregadores, já que dizia “antifascismo”. A outra era um *banner* grande, de 3 a 4 metros, com o seguinte texto: “PARALISAÇÃO NACIONAL DOS ENTREGADORES DE APLICATIVO”. O *banner* também continha, em fonte menor, a seguinte inscrição “1º DE JULHO”, e uma imagem em preto e branco a partir de uma fotografia de entregadores com as vestes das empresas fazendo uma pose com os braços elevados na diagonal. Abaixo desta imagem estava o #BrequeDosAPPs. A quantidade de entregadores aumentou conforme o ato foi em direção a outro restaurante — a fim de *brecar* este durante o horário de almoço. As falas se mantinham em torno das pautas materiais, mas também simbólicas. Mais de uma vez se fez presente o relato de que aquele movimento de bloqueio de um restaurante importante era uma rara vez em que o entregador “seria visto”. Diversas falas

sobre o descaso durante a pandemia — falta de álcool gel ou máscaras distribuídas pelas empresas — também foram observadas neste segundo momento.

É a partir da construção destas narrativas contrárias que os entregadores e entregadoras de aplicativo mobilizam um aparato conceitual e de sentido na finalidade de se constituir enquanto classe em busca de seus anseios. Mesmo assim, cabe ressaltar que é evidente que os casos não dão conta de feitiço profissional tão abrangente e heterogêneo. Entretanto, estudos iniciais indicam que em alguns pontos na construção de sentido do trabalho uberizado com entregas podem ser compreendidos de forma mais homogênea, como a racionalização da vida calcada na compreensão de que este seria um trabalho que melhor remunera a partir do mérito (WEISS, 2019). Com categorias mais bem estabelecidas, é possível entender que a disputa pelo sentido pode se dar de forma mais *massificada* e mais estabelecida.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O contexto de transformação das relações de trabalho revela uma potencialidade profunda nas práticas de uberização e precarização do trabalho. Traçar as dimensões conflitivas desta dinâmica possibilita uma série de análises para o avanço do conhecimento sobre essa temática nas Ciências Humanas e Sociais. Este processo de transformação, no entanto, está longe de ser consensual entre as partes, indicando a evidente incapacidade de esgotamento desta dinâmica material e discursiva. À luz dos acontecimentos, este trabalho cumpre uma contribuição circunscrita ao que foi apresentado, já que essas diversas esferas de socialização na disputa de produção de sentido, duramente presente no surgimento de novas formas de organização do trabalho, estão presentes em um terreno envolvido em constantes mudanças (HARVEY, 2008).

Algumas indicações podem ser extraídas das análises aqui apresentadas: 1) há diferentes narrativas sobre os sentidos do trabalho uberizado no Brasil; 2) a constituição de um *ethos* empreendedor/neoliberal não é um processo totalmente interiorizado e naturalizado; 3) a forma conflito é a presente nos acontecimentos recentes que envolvem esta discussão na esfera pública, não sendo casos isolados. Algumas dessas considerações nos parecem fundamentais para qualquer trabalho em sentido mais amplo sobre a atual condição dos entregadores de aplicativo nas cidades brasileiras. A complexa rede de interrelações da uberização do trabalho envolve as empresas-aplicativo, os

movimentos de trabalhadores de aplicativos, mas também os poderes legislativos e executivos que estão distantes de uma legislação ou medida razoável para esta questão.

Na dimensão da história, que assim como a memória, estão em constante disputa, localizamos as produções mais significativas por parte das empresas de aplicativos com intenções claras de compreender como uma nova racionalidade normativa é reforçada por essas empresas com uma naturalização muito distinta da realidade brasileira. Não é possível escapar da política das representações e produzir algo que faça a diferença neste âmbito, pressupõe entender como esta prática funciona em seu contexto. Como contra-narrativas, e não somente anti-narrativas, os entregadores organizados têm produzido um material sociologicamente significativo para qualquer estudo que pretenda analisar esta dinâmica trabalhista em circunstâncias de Covid-19.

REFERÊNCIAS

ABILIO, Ludmila Costhek. Breque no despotismo algorítmico: uberização, trabalho sob demanda e insubordinação. In: **Blog da Boitempo**, 2020. Disponível em: <https://blogdaboitempo.com.br/2020/07/30/breque-no-despotismo-algoritmico-uberizacao-trabalho-sob-demanda-e-insubordinacao/?fbclid=IwAR0aTpTaqqJ9ww0M5wRfV21o301u4zmlCkqOQtECpfi6_3tsKyJQY3_5fRQ>. Acesso em 21 ago. 2020.

ABILIO, Ludmila Costhek. Uberização: Do empreendedorismo para o autogerenciamento subordinado, **Psicoperspectivas**, Valparaíso, v. 18, n. 3, p. 41-51, 2019.

ABÍLIO, Ludmila Costhek. **Uberização do trabalho**: subsunção real da viração. Passa Palavra, 2017. Disponível em: <https://passapalavra.info/2017/02/110685/>. Acesso em: 30 out. 2020.

ALIANÇA BIKE. **Pesquisa de perfil de entregadores ciclistas de aplicativo**. São Paulo, Brasil: Aliança Bike, 2019.

CAREGNATO, Rita Catalina Aquino; MUTTI, Regina. Pesquisa qualitativa: análise de discurso versus análise de conteúdo. **Texto & Contexto-Enfermagem**, Florianópolis, v. 15, n. 4, p. 679-684, 2006.

DARDOT, Pierre; LAVAL, Christian. **A Nova Razão do Mundo**: Ensaio Sobre a Sociedade Neoliberal. São Paulo: Boitempo, 2016.

DE STEFANO, Valério. **The rise of the «just-in-time workforce»**: On-demand work, crowdwork and labour protection in the «gig-economy. Geneva, Suíça, 2016. Disponível em: https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_protect/---protrav/---travail/documents/publication/wcms_443267.pdf. Acesso em: 27 nov. 2020.

HARVEY, David. **Condição Pós-moderna**: Uma Pesquisa sobre as Origens da Mudança Cultural. 17a Edição. São Paulo: Loyola, 2008.

IFOOD. **Todas as nossas equipes estão comprometidas a continuar inovando em tecnologia para buscar novas soluções todos os dias**. Porto Alegre, 20 mar. 2020. Twitter: @iFood. Disponível em: <<https://twitter.com/iFood/status/1241002567628439553>>. Acesso em: 20 mar. 2020.

IFOOD. **O iFood se preocupa com você. Por isso, é preciso dar preferências para o pagamento digital no app**. Evite usar dinheiro ou manuseio de maquininha com cartão. Porto Alegre, 20 mar. 2020. Twitter: @iFood. Disponível em: <<https://twitter.com/iFood/status/1241002569637531650>>. Acesso em: 20 mar. 2020.

IFOOD. **Estamos em comunicação constante com os restaurantes tratando de várias questões para que todas as medidas de proteção sejam devidamente tomadas de acordo com as recomendações do Ministério da Saúde**. Além disso, um fundo de R\$ 50 milhões foi criado para ajudar os pequenos restaurantes. Porto Alegre, 20 mar. 2020. Twitter: @iFood. Disponível em: <<https://twitter.com/iFood/status/1241002574309986305>>. Acesso em: 20 mar. 2020.

IFOOD. **Além de divulgarmos materiais de conscientização, o iFood criou um fundo solidário no valor de R\$ 2 milhões para dar suporte aos entregadores que passarem por alguma complicação**. Porto Alegre, 20 mar. 2020. Twitter: @iFood. Disponível em: <<https://twitter.com/iFood/status/1241002571923435523>>. Acesso em: 20 mar. 2020.

IFOOD. **Termos de uso do App - iFood Portal do Entregador**. Osasco, São Paulo, 2020. Disponível em: <<https://entregador.ifood.com.br/termos/termosdeuso/>>. Acesso em: 21 ago. 2020.

IFOOD PARA ENTREGADORES. **Como se cadastrar no iFood para Entregadores**. YouTube. 09 mai. 2018. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=fP8GqW8pnEg>>. Acesso em: 28 nov. 2020.

IFOOD PARA ENTREGADORES. **Conheça a história do Jefferson com o iFood**. YouTube. 10 mai. 2018. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=Glo3Gt0UJpM>>. Acesso em: 28 nov. 2020.

IFOOD. **Viver é uma entrega - Amor**. YouTube. 16 jul. 2020. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=Y0AAQoCcN9E>>. Acesso em: 28 nov. 2020.

IFOOD. **Viver é uma entrega - Família**. YouTube. 16 de jul. 2020. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=T3YpOEGfmsg>>. Acesso em: 28 nov. 2020.

INFOMONEY. **Impulsionados pela quarentena, pedidos no e-commerce brasileiro cresceram 132,8% em maio, diz pesquisa.** São Paulo, 2020. Disponível em: <https://www.infomoney.com.br/consumo/impulsionados-pela-quarentena-pedidos-no-e-commerce-brasileiro-cresceram-1328-em-maio-diz-pesquisa/>. Acesso em: 28 nov. 2020.

INFOMONEY. **iFood, Uber Eats e Rappi: qual o futuro dos aplicativos de delivery no mercado de alimentação?** São Paulo, 2020. Disponível em: <https://www.infomoney.com.br/negocios/ifood-uber-eats-e-rappi-qual-o-futuro-dos-aplicativos-de-delivery-no-mercado-de-alimentacao/>. Acesso em: 28 nov. 2020.

MANZANO, Marcelo Prado Ferrari; KREIN, André. **A pandemia e o trabalho de motoristas e de entregadores por aplicativos no Brasil.** Nota Técnica Cesit / Unicamp, 2020. Disponível em: https://www.cesit.net.br/wp-content/uploads/2020/07/MANZANO-M-KREIN-A.-2020_A-pandemia-e-os-motoristas-e-entregadores-por-aplicativo.pdf. Acesso em: 28 nov. 2020.

O GLOBO. **Desemprego cresceu antes da pandemia e já atingia 12,3 milhões em fevereiro.** Rio de Janeiro, 2020. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/economia/desemprego-cresceu-antes-da-pandemia-ja-atingia-123-milhoes-em-fevereiro-24339335>. Acesso em: 27 nov. 2020.

OITAVEN, Juliana Carreiro Corbal; CARELLI Rodrigo de Lacerda; CASAGRANDE Cássio Luis. **Empresas de Transporte, Plataformas Digitais e a Relação de Emprego: Um Estudo do Trabalho Subordinado sob Aplicativos.** Brasília – DF, 2018. Disponível em: https://csb.org.br/wp-content/uploads/2019/01/CONAFRET_WEB-compressed.pdf. Acesso em: 27 nov. 2020.

SABINO, João. **Sobre oligopsônios e entregadores, alguns números.** Folha de São Paulo, 2020. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/opiniaio/2020/06/sobre-oligopsonios-e-entregadores-alguns-numeros.shtml>>. Acesso em 21 ago. 2020.

SANTAELLA, Lúcia. **O que é semiótica.** São Paulo: Brasiliense, 2017.

TERO. **Trabalho e resistência:** uma conversa com Paulo Lima, dos Entregadores Antifascistas - Instituto Tero - transformação e convergência social. São Paulo, 2020. Disponível em: <<http://www.terotcs.com/conversa-com-paulo-lima/>>. Acesso em: 28 Nov. 2020.

TECMUNDO. **Número de pedidos do iFood cresceu 109% no 3º trimestre de 2018.** Curitiba, 2018. Disponível em: <<https://www.tecmundo.com.br/mercado/136075-numero-pedidos-ifood-cresceu-109-trimestre-2018.htm>>. Acesso em: 27 nov. 2020.

WEISS, Henrique Chevrant. **O céu é o limite: trabalho uberizado e governamentalidade neoliberal nos entregadores-ciclistas em Porto Alegre.** 2019. Trabalho de conclusão de curso (Grau e Área) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2019.

WEISS, Henrique Chevrant. **Quem gerencia o trabalho sem gerente?** Democracia e Mundo do Trabalho em Debate, Porto Alegre, 2019. Disponível em: <

* Artigo recebido em 20 de julho de 2020,
aprovado em 15 de outubro de 2020.

COMIDA, TRADIÇÃO E COVID-19: PRODUÇÃO E CONSUMO DO BOLO DE ARROZ MATO-GROSSENSE

FOOD, TRADITION AND COVID-19: PRODUCTION AND CONSUMPTION
OF THE MATO-GROSSENSE RICE CAKE

ALIMENTACIÓN, TRADICIÓN Y COVID-19: PRODUCCIÓN Y CONSUMO
DE LA TORTA DE ARROZ MATO-GROSSENSE

Regiane Caldeira¹

Resumo

O bolo de arroz compõe um amplo leque de tradições alimentares do estado de Mato Grosso. Como gerador de sociabilidades, reúne pessoas no processo de aprender, fazer, comer, trabalhar e lembrar. Configura-se como trabalho desenvolvido, em sua maioria, por mulheres que visualizam no quitute uma oportunidade para geração de renda. Diversos são os saberes, fazeres e significados construídos a partir dessa comida e dada a sua representatividade, tornou-se emblemática do estado. A produção do bolo de arroz, apesar de utilizar reduzido número de ingredientes, envolve um processo consideravelmente demorado. O trabalho em equipe é quase sempre adotado e o consumo também carrega características coletivas. Esse estudo buscou descrever a produção e o consumo do bolo de arroz mato-grossense e destacar aspectos que se impuseram nos últimos meses no que tange as formas de fazer e consumir o bolo de arroz no momento pandêmico, também, como isso impacta essa tradição alimentar. Os dados apresentados são recortes da tese da autora com a adição de novos “ingredientes” gerados a partir de conversas via redes sociais e ligações telefônicas com as mesmas participantes do estudo citado. Os resultados indicaram que algumas produções continuam e outras foram paralisadas. O desejo de retomar a produção nos moldes “antigos” é unânime entre as produtoras, pois para elas trata-se da construção de suas próprias vidas reunir pessoas, compartilhar saberes e saborear uma tradição que entra pelos corpos e permanece de forma simbólica. Discute-se, ainda, se o “novo normal” permitirá a retomada em tais moldes.

Palavras-chave: Pandemia Covid-19; Alimentação; Bolo de arroz; Tradição; Mato Grosso.

Abstract

The rice cake makes up a wide range of food traditions in the state of Mato de Grosso. As a generator of sociability, it brings people together in the process of learning, preparing,

¹ Doutora em Sociologia pela UFSCAR. Mestre em Turismo e Desenvolvimento Internacional pela University of Brighton UK. Bacharel em Turismo e Hotelaria pela UNIVALI.

eating, working, and remembering. It is configured as work developed mostly by women who see in the delicacy an opportunity for income generation. The knowledge, practices, and meanings constructed from this food are diverse and, given its representativeness, it has become emblematic of the state. The production of rice cake despite using a reduced number of ingredients involves a considerably time-consuming process. Teamwork is almost always adopted and consumption also has collective characteristics. This study sought to describe the production and consumption of rice cake from Mato Grosso and to highlight aspects that have been imposed in recent months regarding the ways of making and consuming rice cake in the pandemic moment and how it impacts this food tradition. The data presented are records of the thesis of the author, with the addition of new "ingredients" generated from conversations via social networks and telephone calls with the same participants in the study mentioned. The results indicated that some productions continue and others have been stopped. The desire to resume production in the "old" molds is unanimous among producers because for them it is about building their own lives, bringing people together, sharing knowledge and savoring a tradition that enters the bodies and remains there in a symbolic way, discussed if, however, if the new normal will allow the resumption in such molds.

Keywords: Covid-19 pandemic; Food; Rice cake; Tradition; Mato Grosso State.

Resumen

El pan de arroz constituye una amplia gama de tradiciones gastronómicas en el estado de Mato de Grosso. Como generador de sociabilidad, une a las personas en el proceso de aprender, hacer, comer, trabajar y recordar. Se configura como un trabajo desarrollado mayoritariamente por mujeres que ven en el manjar una oportunidad de generación de ingresos. Los conocimientos, prácticas y significados construidos a partir de este alimento son diversos y, dada su representatividad, se ha convertido en emblemático del estado. La producción de pan de arroz a pesar de utilizar un número reducido de ingredientes implica un proceso que requiere mucho tiempo. Casi siempre se adopta el trabajo en equipo y el consumo también tiene características colectivas. Este estudio buscó describir la producción y consumo de pan de arroz de Mato Grosso y resaltar aspectos que se han impuesto en los últimos meses con respecto a las formas de hacer y consumir pan de arroz en el momento pandémico y cómo impacta esta tradición alimentaria. Los datos presentados son recortes de la tesis del autor con la adición de nuevos "ingredientes" generados a partir de conversaciones a través de redes sociales y llamadas telefónicas con los mismos participantes en el estudio mencionado. Los resultados indicaron que algunas producciones continúan y otras se han detenido. El deseo de retomar la producción en los moldes "viejos" es unánime entre los productores porque para ellos se trata de construir su propia vida, acercar a las personas, compartir conocimientos y saborear una tradición que entra en los cuerpos y permanece allí de forma simbólica. Sin embargo, se debate si la "nueva normalidad" permitirá que se reanude de esa manera.

Palabras clave: Pandemia Covid-19; Alimentación; Pan de arroz; Tradicion; Mato Grosso.

INTRODUÇÃO

No universo alimentar, quando dada comida é definida como típica, assume-se que representa o que um grupo come, derivada dos costumes construídos ao longo dos tempos, vista como herança, tradição, história, hábito e marcador identitário. Recebe muitas vezes, um enquadramento cênico, revestido de simbolismo, especialmente pelas forças do marketing, para que, assim, dado grupo se reconheça pelo que come e se diferencie de outros grupos (DÓRIA, 2014).

O prato típico “nem sempre é o mais comido diariamente por um grupo, ou em uma região, mas é selecionado como emblema alimentar e representa o modo como as pessoas gostariam de ser reconhecidas” (MACIEL; MOREIRA, 2019). Gimenes (2012, p. 2) define pratos típicos como aqueles que “compõem a gastronomia de uma região associados à sua história e aos antepassados da gente do lugar. Trata-se de uma comida tradicional e histórica”. “A comida típica não é qualquer comida; representa experiências vividas, representa o passado, e ao fazê-lo, o coloca em relação com os que vivenciam o presente” (GIMENES; MORAIS, 2012, p. 5).

A tradição desenvolve um papel coesivo da sociedade, pois trata-se do conjunto de valores no qual o indivíduo se estabelece (BORNHEIM, 1997). Apesar de passar a sensação de constância e permanência, a tradição é dinâmica e segue o movimento ditado pelo grupo que a constrói. Em termos de culinária, compreende-se como tradição aquilo que é compartilhado como comestível ao longo dos tempos, assim como, suas formas de cultivo, colheita, armazenamento, preparo, consumo e, especialmente, estruturas simbólicas. Nesse sentido, a comida tradicional pode ser identificada como aquela passada de geração a geração, conforme destaca Abdala (1997, p. 161) via exemplo do pão de queijo mineiro: “ele reúne em si a qualidade do atual, do que é novo, adequado à vida moderna, ao mesmo tempo que permite uma referência à tradição que se reconhece no sabor da infância e numa imaginária pureza”.

O bolo de arroz foi caracterizado como prato típico do estado de Mato Grosso em variados ambientes como na mídia, na legislação estadual por meio da lei 10.514 de 2017, nos livros, na música (especialmente nos rasqueados) e no cotidiano alimentar da população mato-grossense, porém, nem por isso deve-se entender que em todas as partes do estado o bolo seja igual. O típico, em termos de comida, trata-se de uma pista do que pode ser encontrado e experimentado ao longo de dada região. Nesses termos, não se

pode avaliar o que é mais ou menos típico a partir dos fazeres e sabores e sim, pode-se comparar, em perspectiva histórica, como era e como é agora produzido, notando as diferenças e entendendo essas como parte importante e necessária às dinâmicas da vida social.

O leque de tradições alimentares do estado de Mato de Grosso apresenta ampla diversidade, sendo o bolo um desses elementos, em especial na capital Cuiabá e Baixada Cuiabana - não se limitando a esses lugares, pois em diversos municípios do estado o quitute é produzido e consumido como uma comida do dia a dia ou/e uma comida esporádica, geralmente nos presentes em festas religiosas. O bolo é gerador de sociabilidades, porque reúne pessoas no processo de aprender, fazer, comer, trabalhar e rememorar. A ação de fazer bolo de arroz configura-se como trabalho desenvolvido, em sua maioria, por mulheres que visualizaram no quitute uma oportunidade para geração de renda. Diversos são os saberes, fazeres e significados construídos a partir dessa comida e dada a sua representatividade, tornou-se emblemática do estado.

A produção do bolo de arroz, apesar de utilizar reduzido número de ingredientes, envolve um processo consideravelmente demorado. O trabalho em equipe é quase sempre adotado, dependendo da quantidade a ser produzida. O consumo também carrega a característica coletiva, já que geralmente nos lugares onde o bolo é tradição desenvolve-se o papel de atrativo principal das reuniões ou faz-se presente quando o foco é outro.

Esse trabalho buscou descrever a produção e o consumo do bolo de arroz mato-grossense e destacar aspectos que se impuseram nos últimos meses no que tange as formas de fazer e consumir o bolo de arroz no momento pandêmico e como esse impacta a tradição alimentar, para isso, conta-se com experiências compartilhadas, na tese da autora, de oito produtoras que, geograficamente, estão localizadas em quatro municípios do estado - Cuiabá, Barão de Melgaço, Cáceres e Vila Bela da Santíssima Trindade. Os dados apresentados são recortes do estudo baseados em entrevistas com profundidade, observação não participante, pesquisa bibliográfica e em espaços como blogs e redes sociais entre 2016 e 2018. Além desses dados, novos “ingredientes” foram gerados a partir de conversas via redes sociais e ligações telefônicas com as mesmas participantes do estudo citado, visando conhecer as mudanças ocorridas na produção e no consumo do bolo de arroz a partir da pandemia.

Os resultados indicaram que devido à pandemia por COVID-19 algumas produções foram paralisadas e outras continuaram seus trabalhos - essas adotaram novos protocolos, seguindo exigências estabelecidas pelos órgãos de saúde e, por conseguinte, tais ajustes afetaram de forma direta muitos dos rituais presentes tanto no processo de fazer quanto no de comer o quitute. O desejo de retomar a produção nos moldes “antigos” é unânime entre as produtoras, pois para elas se trata da construção de suas próprias vidas reunir pessoas, compartilhar saberes e saborear uma tradição que entra pelos corpos e lá permanecem de forma simbólica. Discute-se, contudo, se o novo normal permitirá a retomada em tais moldes.

BOLO DE ARROZ, PRODUTORAS E OUTROS “INGREDIENTES” DE UMA PRODUÇÃO TRADICIONAL

A cultura se julga pelas operações e não pela posse dos produtos. Na arte, entender um quadro é reconhecer os gestos que lhe deram origem, a “pincelada”, o “pincel”, a “paleta” do pintor. A arte da cozinha é totalmente produção, a partir de uma escolha limitada de ingredientes disponíveis, numa combinação de gestos, de proporções, de utensílios e de meios de transformação ou cocção” (CERTEAU; GIARD, 2013, p. 339).

A comida se caracteriza como um dos marcadores capazes de produzir raízes. “Enraizar-se é assim, não se tornar isolado, mas de tornar-se autônomo. É uma espécie de tornar-se do mundo a partir do seu lugar” (KOURY, 2001, p. 132). A frase de Brillat-Savarin, político francês, advogado e estudioso da comida e dos modos de comer, “diga-me o que comes e te direi quem és”, sintetiza a profunda relação humana com a comida, a partir da qual muitos aspectos podem ser decifrados, traduzidos e compreendidos.

Elemento central da vida humana, a comida faz-se essencial ao sustento físico, estabelece relações de produção e de consumo, cria formas pelas quais se expressam identidades, portanto, evidencia quem somos e como queremos ser vistos. Antonio Candido trabalha exemplarmente questões como essas em “Os Parceiros do Rio Bonito. Estudo sobre o caipira paulista e a transformação de seus meios de vida”, tese de doutoramento defendida em 1954, a partir de investigações realizadas no município de Bofete, no estado de São Paulo, nos anos de 1948 e 1954, intervalo temporal que lhe permitiu observar mudanças nos meios de vida em decorrência da industrialização e urbanização do estado, em especial, nas modificações no padrão da alimentação. Segundo ele,

os meios de subsistência de um grupo não podem ser compreendidos separadamente do conjunto das 'reações culturais', desenvolvidas sob o estímulo das 'necessidades básicas'. Em nenhuma outra parte vemos isso melhor que na alimentação, que é o recurso vital por excelência. [...] A fome se caracteriza por exigir satisfação imediata e requerer organização social adequada. Por outro lado a alimentação ilustra o caráter de sequência ininterrupta, de continuidade, que há nas relações do grupo com o meio. Ela é de certo modo um vínculo entre ambos [...] (CANDIDO, 2010, p. 33)

As “fontes de abastecimento alimentar vão-se modificando ou ampliando – como ocorre em todo processo civilizatório” (CANDIDO, 2010, p. 30). Isso não altera a importância do alimento como “fulcro da sociabilidade – não apenas da que se organiza em torno dele (sistemas de trabalho, distribuição, etc.) mas daquelas em que ele aparece como expressão tangível dos atos e das intenções (ágapes, ofertas, etc.)” (CANDIDO, 2010, p. 36). Em uma ou outra situação, o alimento é fator de sociabilidade. Nessa passagem, Antonio Cândido aponta para o social que os seres humanos estabelecem relações em torno da obtenção ou da produção do alimento, assim como, relações sociais são realizadas no consumo, em especial em situações festivas.

O bolo de arroz como “comida emblemática” (MACIEL, 2004) do estado de Mato Grosso constitui uma figura simbólica, parte de um conjunto de elementos da culinária regional. “As figuras emblemáticas regionais podem, assim, ser vistas como marcas exteriores de distinção, condensadoras e sintetizadoras de ideias, imagens e representações sociais” (MACIEL, 1996, p. 34).

Mesmo sendo um emblema da culinária mato-grossense, não é exclusivo desse estado e nem de outros territórios do Brasil, pois está presente também em outros países. As diferenças entre as produções se pautam nas maneiras como os indivíduos se apropriaram dos recursos disponíveis (materiais e imateriais) e os transformaram em comida. Por essa razão, pode ser classificado como um quitute de múltiplas pertencas e representações. No Japão, na China, na Tailândia, nas Filipinas, na *Korea*, no Vietnã, em Portugal, na Itália, na Bolívia, no Brasil e entre tantos outros países, o bolo de arroz é produzido e consumido em dias ordinários e de festas. Em alguns desses lugares, essa comida recebe maior destaque do que em outras. A exclusividade só existe em termos de saberes e técnicas de preparo, pois o nome é o mesmo para todos: bolo de arroz.

Múltiplas são as receitas e histórias acerca dos bolos de arroz produzidos em Mato Grosso. A base para o preparo do bolo de arroz é composta por mandioca (purê) e arroz (fubá/farinha). Existem variações ao longo do território mato-grossense em relação aos

outros elementos que podem compor seu preparo como sal, açúcar, cravo, erva doce, canela, banha de porco, manteiga, margarina, leite de coco, leite de babaçu, leite de vaca, leite condensado, queijo ralado, coco ralado, embutidos, dentre outros produtos. Cada bolo carrega as marcas de seus produtores - de suas mãos e de seus saberes (figuras 1 e 2).

Figura 1 – Bolo de arroz, diferentes formas.



Fonte: A autora (2017).

Figura 2 – Bolo de arroz na panela.



Fonte: A autora (2018).

O fazer artesanal, como a produção do bolo de arroz, carrega um valor agregado insubstituível: as marcas das mãos de quem fez (CÓRDULA, 2013), da sua cultura e da

sua história. Benjamin (1987) em “O narrador” destaca a habilidade de narrar como algo artesanal - produtor de valores de uso - portanto, o artesão trabalha com as mãos, com os olhos e, principalmente, com a alma, algo que ocorre com as produtoras de bolo. Tais fazeres compõem universos carregados de significados e significantes, diferindo as produções de parte do mundo capitalista. São mundos diferentes, contudo, coexistentes.

O saber-fazer do bolo de arroz advém de tradições adaptando às demandas contemporâneas. A produção e o consumo do bolo de arroz nos seus múltiplos processos acionam uma rede de sujeitos, que vai dos produtores de insumos até os comedores² do bolo. As teias construídas por esses sujeitos tomam formas diferenciadas, mas se entrelaçam em alguns momentos, desde a motivação para o preparo até a motivação para o consumo.

Em meio a universos movediços, o bolo de arroz conquista espaços materiais e imateriais e consolida-se, continuamente, como comida mato-grossense. É quitute de festas de santo, ruas, padarias/cafés; é cantado nas músicas, na internet; está presente na legislação e nos livros culinários, mas geralmente inicia seu percurso nos ambientes domésticos onde a necessidade de uma comida de sustança e de baixo custo faz-se necessária para a população pobre. Mudanças ocorreram ao longo do tempo, o bolo de arroz passa também a ser “convidado ilustre”, como o denomina Ramos (2010), em ambientes elitizados. Em Mato Grosso, a partir dos casos estudados, um dos pontos que se mantém em termos de fazer é o processo demorado de preparo, iniciado em um dia para ser finalizado no dia seguinte (Figura 3).

² Comedor é traduzido do francês *mangeur* que representa, para a Sociologia da Alimentação, “o homem que come”. (POULAIN, 2013, p. 18).

Figura 3 – Bolo de arroz: do preparo ao consumo.



Fonte: A autora (2018).

É possível destacar, na produção do bolo de arroz de ontem e de hoje, instrumentos como o pilão, o ralo, a peneira, o forno a lenha, o fogão a lenha e os utensílios elétricos como o triturador, o liquidificador, o processador, o forno a gás e o elétrico. Alguns chamam estes utensílios de “trens de cozinha”.

Os trens de cozinha são o conjunto de utensílios usados no preparo dos alimentos. O material era variado: barro, ferro batido, louça, ágata, alumínio, cobre. Os apetrechos de cozinha estavam associados aos hábitos culinários e às tradições indígenas, portuguesas e algumas às africanas. Os cheiros penetrantes, os ruídos das colheres de pau, as cores esmaltadas das panelas e o crepitar das lenhas no fogão são reminiscências, ainda, presentes no imaginário e na alegria de participar desses momentos (OLIVEIRA, 2014, p. 70).

Assim, um utensílio, não é apenas mais um “trem”, mas parte de um conjunto que transforma alimentos em comida, que modifica texturas, sabores e compõe produções nas quais são essenciais, ou eram. O pilão já não é mais tão utilizado como antes, algumas produtoras até o possuem, mas utilizam como decoração e presença de um passado não tão distante. Outras utilizam quando as quantidades de bolo a ser preparadas são maiores, quando menores usam processadores elétricos. Equipamentos de cozinha como o forno e

fogão a lenha continuam intactos no processo de cocção, o que não dispensa o uso do forno a gás ou elétrico em alguns casos.

Nota-se que mudanças vêm ocorrendo ao longo dos tempos em relação ao uso dos utensílios e equipamentos de cozinha. Alguns deixaram de ser usados ou tiveram os seus usos limitados a momentos específicos; outros continuam como parte da cozinha. Ainda, inserções cuidadosas passam a ser acolhidas, principalmente, por facilitar uma prática trabalhosa como fazer bolo de arroz - o triturador elétrico, o liquidificador, o processador, o forno a gás e o elétrico são exemplos disso. Utiliza-se o termo “inserção cuidadosa” por passarem por avaliações antes de serem partes do cozer do bolo e tais inserções são endossadas em especial pelas novas gerações, o que marca a transferência de práticas, explicitando uma relação contínua entre o passado e o presente.

No que se refere ao fazer bolo de arroz, tal processo configura-se como trabalho desenvolvido, em sua maioria, por mulheres que visualizaram no quitute uma oportunidade para geração de renda. Elas comumente recebem antes dos seus nomes a palavra “dona”. Uma realidade que está relacionada também com a conquista de autoridade, luta, emancipação e autonomia. “O ato de nomear caracteriza um posicionamento público do enunciador, em função não apenas do objeto referenciado, mas, principalmente, das supostas expectativas dos seus destinatários potenciais” (MOIRAND, 2008 *apud* SCALZILLI, 2016, p. 317). Assim, ser uma “dona” que sabe fazer bolos de arroz remete à propriedade e posse, nesse caso, possuidora de algo específico - saber fazer bolo de arroz.

As produtoras são geralmente donas de casa que passaram a produzir bolos de arroz em seu âmbito doméstico. São donas de saberes e fazeres por meio dos quais desenvolveram “táticas” (CERTEAU, 1994) de sobrevivência a partir de espaços delimitados, mas que souberam transformar em caminhos abertos, degraus para o crescimento, como mulheres e trabalhadoras. Certeau (1994, p. 47) destaca que:

Muitas práticas cotidianas (falar, ler, circular, fazer compras ou preparar refeições etc.) são do tipo tática. E também, de modo mais geral, uma grande parte das “maneiras de fazer”: são vitórias do “fraco” sobre o mais “forte” (os poderosos, à doença, a violência das coisas ou de uma ordem, etc.), pequenos sucessos antes de dar o golpe, astúcias de caçadores, mobilidades da mão-de-obra, simulações polimorfos, achados que provocam euforia, tanto poéticos quanto bélicos. Essas performances operacionais dependem de saberes muito antigos.

As mulheres produtoras de bolo de arroz enxergaram nesse quitute, por gerações, não somente uma forma de alimentar o corpo, mas também de causar transformações, em

alguns casos, sem mesmo perceber como o seu fazer seria causa de abalos no *habitus* vigente. Segundo Bourdieu (2008, p. 146), o *habitus* é uma

estrutura estruturante que organiza as práticas e a percepção das práticas, o *habitus* é também estrutura estruturada: o princípio de divisão em classes lógicas que organiza a percepção do mundo social é, por sua vez, o produto da incorporação da divisão em classes sociais.

Assim, o *habitus* que determina que mulheres e donas de casa pertençam ao espaço doméstico exclusivamente é transformado, passando de dona de casa para dona de casa e empresária; de sem renda para renda principal do lar; de figura secundária para primária em termos de tomada de decisões – a “chefe”, ou, como designa o IBGE, “pessoa responsável”; de “bela, recatada e do lar” para uma figura pública, falante, conhecida e reconhecida; dos “bastidores” para a cena central. Mesmo “sem instrução”, como algumas se classificam, ensinam e produzem muito.

O trabalho doméstico feminino permaneceu socialmente invisível. Na óptica capitalista, apenas aquilo que era considerado produtivo foi valorizado, relegando ao “esquecimento” ou à subalternidade todas as demais atividades. Assim, a sociedade capitalista funcionava como se fosse sustentada em uma “mão invisível” (CARRASCO, 2003a), omitindo a importância de uma série de atividades, como o cuidado e o trabalho doméstico, vitais para o funcionamento do capitalismo e da sociedade. Como vimos, coube ao movimento feminista denunciar esse entrelaçamento, evidenciando como a subordinação da mulher na família tem um papel na acumulação capitalista (FREITAS, 2016, p. 26-27).

O trabalho desenvolvido por mulheres no âmbito doméstico alimentava e ainda alimenta os processos capitalistas, como algo que “não conta, mas conta” por ser um dos pilares que sustentam tal sistema “baseado na utilização do tempo de trabalho das mulheres como um recurso inesgotável” (NOBRE; FARIA, 2003, p. 7). Muitas das produções de bolo de arroz fazem parte desse universo, com mulheres se desdobrando para dar conta de diferentes papéis (esposa, mãe, filha, irmã, dona de casa, membro da igreja, produtora de bolos, dentre outros). Carrasco (2003, p.13-14), observa que:

A centralidade da produção mercantil como objetivo econômico básico, a dependência do salário de uma parcela importante da população e a cultura masculina do trabalho têm contribuído para obscurecer a relevância dos processos de sustentabilidade social e humana, tornando difícil a compreensão a compreensão das conexões e interdependências que mantêm a produção capitalista.

Ao longo das conversas, a palavra “coisinhas” foi utilizada de forma recorrente pelas produtoras do bolo de arroz, indicando que o ato de fazer e a comercialização do bolo de arroz se tratava de algo complementar e secundário. Para a maioria, a renda principal

advinha do trabalho do companheiro, ficando a mulher com o trabalho doméstico e os “bicos”, a fim de comprar as coisas “menos importantes” ou até consideradas supérfluas. Nesse movimento, nota-se que o trabalho realizado por elas - invisibilizado e desvalorizado - funda a própria base sobre a qual outros tipos de trabalho (reconhecidos como importantes) e atividades puderam se desenvolver - o trabalho do homem e a sustentabilidade da vida, construindo “a poderosa ‘mão invisível’ da vida cotidiana” (CARRASCO, 2003, p. 16).

Quando se observa uma produtora de bolo de arroz, vê-se no seu físico não apenas as marcas da labuta, mas as marcas de uma vida de dedicação ao outro, já que desenvolveram tais conhecimentos não exclusivamente para o sustento de si, mas para a reprodução familiar. As técnicas (MAUSS, 2003), aprendidas pelo saber de outra mulher (geralmente mães, avós e tias), propagam-se no tempo e nos corpos e vão recebendo pitadas que conferem ao bolo um “jeitinho” único. Esse “jeitinho” (resultado das técnicas) é reconhecido por quem já o conhece e leva nas memórias gustativas, nos cheiros, na textura, nos sons, nas imagens, no sabor, nas vivências e nas histórias de quem produziu o bolo. A memória gustativa está associada ao cotidiano dos indivíduos (CORÇÃO, 2007) - cotidianos marcados pela comida (tanto pela presença quanto ausência) se tornam memórias selecionadas e acionadas no presente, conforme compreende Nora (1993).

A comida provoca sentimentos, provoca emoções, provoca memórias. Comidas e memórias se convergem, se misturam, se tornam memórias gustativas. As práticas, hábitos e/ou comportamentos alimentares envolvem além do ato de nutrir-se, todo o contexto sociocultural à mesa: o que, quando, onde, porque, a sequência dos pratos servidos, o tempo, o modo de preparo, quem prepara, os acompanhamentos e os comensais. Estes são elementos que constituem a ritualização à mesa e dão significados a essa prática social. Neste viés, compreende-se que as memórias gustativas e/ou memórias alimentares, não são aquelas ligadas necessariamente apenas ao sensorial, mas que perpassam os aspectos ligados à ritualização à mesa e as práticas alimentares, envolvendo não apenas aromas, sabores, sons, texturas, mas pessoas, lugares, acontecimentos, rituais de passagem, saberes, técnicas e práticas culturais (STEFANUTTI; GREGORY; KLAUCK, 2019, p. 129).

O conjunto produtora, produção, comida e memórias não apresenta apenas o *glamour* do que é lembrado, do que se come ou se faz para comer. Para que o bolo de arroz seja entendido como mais do que um alimento ou uma comida e a sua produtora mais do que uma “fazedeira” de bolos e “rainha do lar”, é relevante destacar a vida difícil - a dureza - que também compõe tal conjunto. De dona de casa (totalmente invisível) à “Dona X” do bolo de arroz (que não deixa de ser invisível em determinados espaços), portanto,

essa Dona muito teve que caminhar, tanto literal - em dados momentos, o bolo era ofertado de casa em casa - quanto simbolicamente.

A história de uma mulher que “sabe de bolo de arroz” não é só sua. A rede de relações é grande e vai envolvendo todos os sujeitos que entram em contato com essa comida: no primeiro momento, é apenas um lanche, mas depois de algumas mordidas, vem a curiosidade: quem faz? As próprias mulheres produtoras já se perguntaram: “Como pode uma coisa tão simples chamar tanta atenção?! Como pode pessoas virem de longe comer aqui, me abraçar e querer até me ouvir?! É tudo tão simples!”. Muitas se admiram quando recebem convites para participar de eventos, pesquisas e festas, como representante desse saber. O rosto cora quando recebem elogios. Não percebem que são tecelãs do tecido social - esse que todos estão a tecer. Sobre essa não percepção, Simmel destaca:

Além daqueles fenômenos perceptíveis de longe, que se impõem por toda parte devido a sua abrangência e importância externa, há um número imenso de formas menores de relação e de modos de interação entre os homens, em casos singulares aparentemente insignificantes, mas que são representados por esses casos singulares em uma medida nem um pouco desprezível, e que na medida que elas se movem por entre as amplas formações sociais, por assim dizer oficiais, realizam na verdade a sociedade, tal como nós a conhecemos. (SIMMEL, 1908 *apud* WAIZBORT, 2001, p. 93).

Simmel compara as relações sociais a fios que se entrelaçam, atando-se e desatando-se continuamente. Ele reafirma a importância do que denomina como “formas sociais aparentemente menores” (SIMMEL, 1908 *apud* WAIZBORT, 2001, p. 93):

A cada instante esses fios são tecidos, desatados, retomados, substituídos por outros, entrelaçados a outros. Aqui repousam as interações, só acessíveis à microscopia psicológica, entre os átomos da sociedade, que sustentam a tenacidade e a elasticidade, a variedade e a unidade desta vida tão nítida e enigmática da sociedade. (SIMMEL, 1908 *apud* WAIZBORT, 2001, p. 94).

Percebe-se que a liderança de uma mulher que carrega esse saber não precisa de apresentações, pois com maestria movimenta ingredientes, utensílios, equipamentos elétricos e, o mais interessante, movimenta pessoas e saberes. O bolo não fica somente onde é preparado: ultrapassa barreiras, inclusive físicas – já vai até para fora do país e, nas ruas da cidade, é presença constante.

Então, quando se pergunta quem são essas mulheres, a resposta encontrada foi: são pessoas que, a partir da necessidade, construíram uma das suas múltiplas identidades. Não se veem sem o bolo. Quando falam das suas vidas, o bolo está sempre lá, seja nas suas memórias de infância ou nas experiências da vida adulta. Algumas, já na velhice, têm

no bolo um companheiro inseparável, pois é um elemento de sociabilidade, que traz gente para prostrar. Os filhos, netos e bisnetos vivem também ao redor dessas mulheres que tanto lutam para prover suas “coisinhas”, como elas mesmas dizem. Quando utilizam a palavra “coisinhas” e a comercialização do bolo como forma de gerar renda para obtê-las, o caráter complementar tanto da ação quanto das coisas é delineado, conforme apontam Ribeiro e Mancuso (2012, p. 3): “falar as palavras no diminutivo expressa caráter complementar das tarefas às atividades de subsistência, como meio de conseguir dinheiro”.

Nem todas possuem as suas produções registradas como empresa, por isso, seus fazeres recebem o nome de produção informal, algo que “pertence” a lugares marginais. Não deixam de ser processos racionalizados, porém, essa marginalidade as impede de entrar em espaços onde apenas os formalizados entram. Sanchez (2012, p. 28), com base nas ideias de Francisco Oliveira, chama atenção para o seguinte aspecto:

Os trabalhadores “informais”, ou melhor dizendo, não incluídos no modelo fordista e assalariado, não são um apêndice atrasado, mais sim parte de um mesmo todo, com um papel funcional na estrutura, a saber, diminuir os custos de reprodução da mão de obra.

Pode-se entender com isso que, mesmo sendo colocada como algo aparentemente não apreciado ou desejado, a informalidade desenvolve um papel estigmatizado, contudo, necessário à manutenção da estrutura existente. Muitas histórias deixam então de ser contadas no rádio, na internet, nas revistas e na TV, mas sobrevivem em outros espaços. A boca que come o quitute conta sobre o quão saborosos são esses bolos, o que dissemina a informação. As produtoras carregam memórias de suas práticas e das práticas de outras mulheres. Em sua maioria, por meio da oralidade disseminam esse saber consolidando-o como tradição. Deve-se destacar que a oralidade nos casos estudados não se limita a um compartilhar presencial, mas que rompe barreiras físicas e se apropriam também de espaços virtuais como as redes sociais. Tal movimento comprova a dinamicidade e fluidez das tradições alimentares.

TRADIÇÃO ALIMENTAR EM TEMPOS DE PANDEMIA

A tradição desenvolve um papel coesivo da sociedade onde atua. Trata-se do conjunto de valores no qual o indivíduo se estabelece (BORNHEIM, 1997). Apesar de passar a sensação de constância e permanência, a tradição é dinâmica e segue o movimento ditado pelo grupo que a constrói. Em termos de culinária, compreende-se como

tradição aquilo que é compartilhado como comestível ao longo dos tempos, suas formas de cultivo, armazenamento, preparo e consumo, sendo adequado ao grupo e inovador, não apenas por motivos de “curiosidade”, mas também pela necessidade (ingredientes disponíveis, técnicas de conservação e preparo, dentre outros).

A comida típica, em muitos casos, resulta de tradições. As estratégias de marketing podem também criar comidas típicas que, em momentos anteriores, não tiveram relações estreitas com o ato de comer cotidiano ou comer extraordinário (dias de festas, celebrações) do grupo em questão. Notam-se, nesse sentido, forças capazes de inserir elementos novos na história, os quais passam a ser e a fazer parte do menu como típico.

O bolo de arroz é um prato típico, resultado de tradições alimentares presentes em diferentes momentos da vida mato-grossense. O preparo do bolo ocorre em sua maioria de forma coletiva como já mencionado, o consumo é um convite à comensalidade, o que o consolida como um elemento de coesão física e simbólica. Diante do contexto atual, onde a pandemia alterou os modos de operar nos mais diversos espaços da vida em sociedade e impôs a necessidade de distanciamento social em meados de março de 2020, as produções fisicamente coletivas tiveram que se adaptar e reinventar suas formas de fazer e compartilhar.

No âmbito da alimentação, os impactos foram significativos, mas um movimento de redução nos índices gerais ligados à alimentação fora de casa vem se desenhando mesmo antes da pandemia conforme indicam dados da pesquisa de orçamentos familiares (POF) realizada pelo IBGE. Se os dados gerados em 2008/2009 forem comparados aos dados de 2017/2018, na primeira pesquisa 40,2% das famílias indicaram comer fora de casa e na segunda, 36,5% afirmaram comer fora de casa. A pesquisa não questiona as razões pelas quais as pessoas estão comendo menos fora de casa, porém pode-se inferir que a partir do crescimento dos serviços de *delivery*, muitos passaram a consumir no lar as comidas preparadas fora do lar. Para a POF, a produção realizada não é considerada, e sim o local de consumo - mesmo que produzida fora do ambiente doméstico, não entra na categoria alimentação fora do lar. Outro aspecto pode estar também ligado ao aumento no custo das refeições fora do lar - uma busca por maior conexão com o que se come a partir da escolha dos ingredientes e do preparo. A Região Centro-Oeste foi a única a apresentar crescimento no consumo de alimentação fora de casa na última pesquisa.

E como ficaram as tradições alimentares que envolvem preparo em grupo e comer em grupo? Essas tiveram que se adaptar, observando os protocolos de distanciamento social, as práticas de higiene mais severas, o uso de máscaras e de outros equipamentos de proteção individual. Nesse contexto, entes primordiais às tradições alimentares foram temporariamente colocados de lado: comer juntos e compartilhar a mesa, a comida, os utensílios e as conversas. Mas será que isso é temporário? Medina (2020) destaca que a “Era Pós-Covid-19” será marcada por novos hábitos de consumo e regulamentações pautadas em especial no distanciamento físico entre pessoas. O consultor assevera que:

A chamada “Low Touch Economy” (economia do distanciamento social, ou Nova Economia), como vem sendo chamada, precisa ser encarada por empresas de todos os segmentos. Em particular, empreendedores de negócios com foco em prover alimentação fora do lar devem se planejar para mudanças que estão por vir, algumas graduais e outras radicais (MEDINA, 2020, p.1).

Acrescenta ainda:

consultorias e universidades mundo afora se debruçam sobre o assunto buscando entender as mudanças e identificar tendências. Nesse artigo, interpretamos alguns estudos – particularmente da Board Of Innovation e da Mc Kinsey – à luz das micro e pequenas empresas do setor de alimentação. O empreendedor deve preparar-se para 3 horizontes de tempo. O primeiro é durante a quarentena. O segundo período são os primeiros meses após. O terceiro período são os anos por vir, quando poderão ocorrer novas ondas da pandemia (MEDINA, 2020, p.1).

O consultor apresenta uma matriz estratégica, adaptada para o contexto brasileiro, identificando como severo o grau de impacto para restaurantes e empresas de alimentação fora do lar. Ainda destaca que “a nova economia será baseada em quatro pilares: distanciamento social, restrições no trânsito das pessoas, necessidade de monitoramento dos cidadãos e exigências (pessoais e regulatórias) quanto à higiene e proteção” (MEDINA, 2020, p. 1). Indica-se como tendências a escalada do home office e das reuniões online; o julgamento em relação ao essencial x supérfluo; as exigências de higiene; o novo *boom* dos alimentos industrializados - para minimizar os impactos, alternativas como venda *online, delivery, and grab and go*; refeições sofisticadas com foco na experiência; sinalização dos protocolos de higiene e segurança em vigência; serviços de assinatura para entrega de marmitas ou kits para preparo das refeições, tudo de forma customizada. Assim como Candido (2010) observou mudanças nos meios de vida em decorrência da industrialização e urbanização do estado de São Paulo, em especial modificações no

padrão da alimentação, a Pandemia causada pelo novo corona vírus, também permite realizar observações em padrões nos meios de vida, principalmente na alimentação.

Comer torna-se um ato mais reservado, mas não menos simbólico. As raízes que unem grupos em torno de dada comida permanecem, ainda que seus membros estejam distanciados fisicamente. Nota-se isso quando se discute comidas com as lentes da imigração. Bailey (2017) em seu estudo *The migrant suitcase: food, belonging and commensality among Indian migrants in The Netherlands* menciona a língua como dimensão primordial do sentimento de pertencer, mas não se limita apenas a língua falada, destaca também a linguagem alimentar. Na pesquisa, a comida é examinada como um dos elementos mais significativos em termos de pertença. Além da comida em si, os utensílios também ganhavam destaque no “fazer comida”, na tentativa de manter os formatos utilizados “em casa”.

Em termos de bolo de arroz, muitos espaços foram conquistados. Fazer e /ou comer bolo de arroz para muitos tornou-se um ritual, mas que hoje com a pandemia, toma formatos diferenciados. Dentre as oito produtoras de bolo de arroz entrevistadas, três continuam a produção do bolo. As outras cinco pararam, sendo que uma delas inclusive contraiu covid, mas já se recuperou. Dessas cinco, quatro são aposentadas e uma conseguiu receber parcelas do auxílio emergencial disponibilizado pelo governo federal. Todas desejam retomar a produção do bolo de arroz quando se sentirem seguras para tal.

As três produtoras que continuam a produção adotaram práticas indicadas pelos órgãos de saúde. Uma delas (de Cuiabá) continua sua produção com a mesma equipe de trabalho, pois trata-se de sua família, contudo, a comercialização realiza-se no formato *take away* (retirar no local de produção e consumo em outro local) apenas para pessoas que estejam utilizando máscaras no momento da retirada e respeitando o distanciamento físico. O pedido pode ser feito via telefone ou WhatsApp, como também diretamente no local de produção, a própria casa da produtora. Nota-se que o contato via redes sociais foi intensificado, na tentativa de manter uma conexão com os consumidores. De forma contínua, mensagens com vídeos da produção, do bolo e da produtora são postadas no Facebook convidando a comer bolo e transmitindo mensagens de esperança em relação às possibilidades de reencontro breve.

A outra produtora (Vila Bela da Santíssima Trindade) continua seu trabalho apenas por encomenda, nunca disponibilizou espaço para consumo em sua residência. Nesse

sentido, foi menos afetada pela pandemia. Os pedidos são realizados via telefone ou redes sociais e retiradas em sua casa, também seguindo as regras de higiene e segurança.

A produtora que possui um formato mais complexo de produção em termos de distribuição (Cáceres) continua sua produção, sofrendo impactos significativos dado aos períodos de *lockdown* impostos pelas autoridades locais. Essa produtora comercializa seus bolos pela cidade especialmente através de boleiros (como são chamados pela produtora e consumidores) que se movimentam por meio de bicicletas. Alguns deixaram de trabalhar, visto que fazem parte dos grupos de risco, especialmente em termos de idade. O espaço dessa produtora é também seu lar. A retirada de bolos nesse espaço continua a ocorrer seguindo os protocolos de segurança e higiene já mencionados. A produtora afirma que não pôde parar seu trabalho, pois sem ele não come. Ainda que, possa receber o auxílio emergencial por fazer parte do mercado informal, tal montante não é suficiente para cobrir suas despesas, o que exige a continuidade de sua labuta diária, de segunda a segunda.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Assim, considerando os casos estudados, a produção do bolo de arroz em Mato Grosso, devido à necessidade de isolamento social físico decorrente da pandemia por COVID 19, foi paralisada parcialmente em termos de seus formatos tradicionais no que tange especialmente ao consumo no espaço de produção, pois esse envolvia a reunião e circulação de muitas pessoas, com abraços e fotografias. Em termos de produção, os rituais continuam com pequenas adições como uso de máscaras e a higienização ainda mais regular das mãos. As quantidades produzidas sofreram reduções pois um dos grandes atrativos era justamente compartilhar as comidas e os espaços físicos onde essas são preparadas. Algumas produtoras permitiam inclusive que os clientes participassem de certas etapas da produção ou as observasse de perto.

As implicações da pandemia no processo de feitura do bolo, distribuição e consumo são reais e alteraram costumes que há muito tempo são seguidos. Para as produtoras que pararam suas atividades, um vazio se forma, uma forma de luto, que se espera passar para reviver de maneira ainda mais fortalecida. Ouvem muitas reclamações em relação a falta que o bolo de arroz faz - sentem mesmo -, já que não se trata do bolo apenas, mas sim de todas as formas de sociabilidades que são construídas a partir dessa comida.

Para as que continuam, o “novo normal” trouxe inovações em especial nas formas de aproximação. Antes, o abraço, o aperto de mão, a conversa próxima, o café e o bolo nas mãos, o cheiro do bolo saindo do forno, tudo compunha um ritual por todos esperado; agora, a chegada e saída é breve - o bolo vai para sacola e se existe fila, a distância entre pessoas deve ser permanente. Não se pode ver os sorrisos e nem o consumo da comida e nem reações de felicidade. Para que produz, poder ver e sentir a satisfação de quem come configura-se como um dos *feedbacks* mais motivacionais que existe.

Apesar de tudo, as produtoras acreditam em dias melhores, onde tudo isso poderá novamente ser uma realidade segura. Algumas destacam que a pandemia também veio para ensinar, principalmente, a ter mais cuidado no que se refere a higiene, pois pode afetar de forma negativa e até fatal a vida dos comensais e a própria produção do bolo. Acreditam que as tradições alimentares não vão acabar, mas podem sofrer algumas mudanças para a segurança de todos, o que também é esperado quando se fala em tradição.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: EDUFU, 1997.
- BAILEY, Ajay. The migrant suitcase: Food, belonging and commensality among Indian migrants in The Netherlands. **Appetite**, v.110, p. 51-60, 2017.
- BENJAMIN, Walter. **Magia e técnica, arte e política**: ensaios sobre literatura e história da cultura. 3. ed. São Paulo: Brasiliense, 1987.
- BOURDIEU, Pierre. **A distinção**: crítica social do julgamento. Porto Alegre: Zouk, 2008.
- BORNHEIM, G. A. O conceito de tradição. In: BORNHEIM, G. A. et al. **Tradição/Contradição**. 2. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar/Funarte, 1997
- CARRASCO, Cristina. A sustentabilidade da vida humana: um assunto de mulheres? In: NOBRE, Miriam; FARIA, Nalu. (Orgs.). **A produção do viver**: ensaios de economia feminista. São Paulo: SOFT, 2003. p.11-49.
- CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito**. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul, 2010.
- CERTEAU, M.; GIARD, L. Uma ciência prática do singular. In: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano**: 2. Morar, cozinhar. 12. ed. Petrópolis: Vozes, 2013. p. 234-342.
- CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano**: 1, Artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 1994.

CORÇÃO, M. Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea. *In*: Simpósio Nacional de História, 24, 2007, São Leopoldo. **Anais [...]**. São Leopoldo: SNH, 2007. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF>. Acesso em: 04 abr. 2019.

CÓRDULA, Raul. Afinal, o que é artesanato?. **Segunda Pessoa**, v.3, n.1, p.9-13, jun./jul., 2013.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

FREITAS, Taís Viudes. **A quem serve a disponibilidade das mulheres?** Relações entre gênero, trabalho e família. Orientador: Profa. Dra. Maria Lygia Quartim de Moraes. 2016. 327 f. Tese (Doutorado em Sociologia) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2016.

GIMENES, Maria. H. S. G.; MORAIS, Luciana. P. Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional - DOI 10.5216/ag.v6i3.21064. **Ateliê Geográfico**, v.6, n.3, p.148-162, 15 nov. 2012.

KOURY, Mauro Guilherme Pinheiro. Enraizamento, pertença e ação cultural. **Revista Cronos**, v.2, n.1, p.131-137, fev., 2001. Disponível em: <<https://periodicos.ufrn.br/cronos/article/view/11322>>. Acesso em: 05 fev. 2001.

MACIEL, Maria Eunice; MOREIRA, Evelize. Tradições alimentares e comidas emblemáticas. **Illuminuras**, Porto Alegre, v.20, n.51, p.10-25, dez., 2019.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n.33, p.25-39, jan./jun., 2004.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. **Horizontes Antropológicos** - Comida, Porto Alegre, v.2, n.4, p. 34-48, 1996.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MEDINA, Bernardo. **Impactos da economia do distanciamento na alimentação fora do lar**. 2020. Disponível: < <https://sebraeinteligenciasetorial.com.br/produtos/noticias-de-impacto/impactos-da-economia-do-distanciamento-na-alimentacao-fora-do-lar/5ef3556bca02c519009166fe>>. Acesso em: 20 de ago. 2020.

NOBRE, Miriam; FARIA, Nalu. Introdução. *In*: NOBRE, Miriam; FARIA, Nalu. (Orgs.). **A produção do viver**: ensaios de economia feminista. São Paulo: SOFT, 2003. p.7.

NORA, Pierre. **Entre memória e história**: a problemática dos lugares. **Projeto História**, São Paulo, n.10, p.7 - 28, dez. 1993.

OLIVEIRA, Livia. Cozinha paulista caipira. **Geograficidade**, v.4, p.76-83, 2014. Disponível em: <<http://periodicos.uff.br/geograficidade/article/view/12912/pdf>>. Acesso em: 18 jan. 2019.

POULAIN, J. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. 2.ed. Florianópolis: UFSC, 2013.

RAMOS, Maria de Lourdes Figueiredo Bastos da Silva. **Tacuru**: contando histórias na cozinha. Cuiabá: Entrelinhas, 2010.

RIBEIRO, Maria. J. F. A.; MANCUSO, Maria. I. R. Da Bahia a São Paulo, de proprietário à 'queima-lata': ajudando a construir a indústria açucareira. In: **SEMINÁRIO INTERNACIONAL DO PATRIMÔNIO AGROINDUSTRIAL**, n. 3, 2012, Régua. Tradição vs Inovação. Régua: Museu do Douro, 2012. v.11. p.11 - 17.

SANCHEZ, Fábio José Bechara. **Além da informalidade, quem dos direitos**: reflexões sobre o trabalho desprotegido. Orientador: Profa. Dra. Maria Célia Pinheiro Machado Paoli. 2012. 200 f. Tese (Doutorado em Sociologia) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2012.

SCALZILLI, Guilherme de Camargo. Dona Ruth e Dona Dilma: reflexões sobre as marcas do discurso machistas nos usos dos pronomes de tratamento. **Cadernos de Estudos Linguísticos**, Campinas, v.58, n.2, p.317-328, maio/ago. 2016.

WAIZBORT, Leopoldo. Elias e Simmel. In: WAIZBORT, L. (org.). **Dossiê Norbert Elias**. São Paulo: EdUSP, 2001, p.89-111.

* Trabalho recebido em 14 de agosto de 2020,
aprovado em 30 de outubro de 2020.

COMIDAS E ENCONTROS: CONEXÕES ENTRE POLÍTICAS, HISTÓRIAS, CULTURAS E AFETOS

FOOD AND MEETINGS: LINKS BETWEEN POLITICS,
HISTORY, CULTURE AND AFFECTIONS

COMIDAS Y ENCUENTROS: CONEXIONES ENTRE POLÍTICAS,
HISTORIAS, CULTURAS Y AFECCIONES

Tiago Amaral Sales¹
Daniela Franco Carvalho²

Resumo

Este texto consiste em pensamentos acerca da comida e dos encontros possibilitados através da alimentação. Utiliza-se como base epistemológica a filosofia da diferença e a cartografia como caminho para construir a pesquisa, em diálogos com autores de diferentes campos e temas. A comida é pensada num processo que permite encontros entre políticas, culturas, histórias, além de geografias, biológicas, ciências, educações e vidas em movimentos que afetam os sujeitos que produzem a comida e dessa se alimentam. Inicialmente, pensa-se nos processos de comer e cozinhar, aprofundando a potência que carrega os encontros a partir da comida e, posteriormente, na força-política presente na alimentação. Durante todo o texto, a comida é pensada como encontro: encontro entre linhas que conecta distâncias, sujeitos, teorias e histórias de vida. Encontros que permitem criar conexões em multiplicidade.

Palavras-chave: Alimentação; Cartografia; Encontro; Educação; Filosofia da diferença.

Abstract

This paper consists of thoughts about food and the meetings made possible through food. It was used as epistemological base the difference philosophy and cartography as a way to build the research, in dialogue with authors from different fields and themes. Food is thought as a process that allows meetings between politics, cultures, histories and... geographies, biology's, sciences, educations, lives, in movements that affect the subjects that produce

¹ Licenciado e Bacharel em Ciências Biológicas, Mestre em Educação e Doutorando em Educação no Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade Federal de Uberlândia (UFU). Integrante do UIVO – Criação, arte e vida (UFU); e do GPECS – Gênero, corpo, sexualidade e educação (UFU). Bolsista CAPES. E-mail: tiagoamaralsales@gmail.com

² Professora no Instituto de Biologia e Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade Federal de Uberlândia (UFU). E-mail: danielafranco@ufu.br.

and eat food. Firstly, we think about the processes of eating and cooking, deepening in the power that the meetings carry from food, and, after, in the politics-power present in feeding. During all paper, food is thought as a meeting: meeting between lines, connecting distances, subjects, theories, histories of life. Meetings that allow creating connections in multiplicity.

Keywords: Feed; Cartography; Meeting; Education; Philosophy of difference.

Resumen

Este texto consta de pensamientos sobre la alimentación y los encuentros que la comida ha hecho posible. La filosofía de la diferencia y la cartografía se utilizan como base epistemológica como forma de construir la investigación, en diálogos con autores de diferentes campos y temáticas. La comida se concibe como un proceso que permite encuentros entre políticas, culturas, historias y... geografías, biología, ciencias, educaciones, vidas, en movimientos que afectan a los sujetos que producen y comen los alimentos. Inicialmente, pensamos en los procesos de comer y cocinar, profundizando el poder que las reuniones llevan de la comida y, posteriormente, la fuerza política presente en la comida. A lo largo del texto, la comida se concibe como un encuentro: encuentro entre líneas, conectando distancias, temas, teorías, historias de vida. Reuniones que te permiten crear conexiones en multiplicidad.

Palabras clave: Alimentación; Cartografía; Encuentro; Educación; Filosofía de la diferencia.

INTRODUÇÃO

O alimento que chega até nossos corpos se entrelaça em processos múltiplos. Rizomas crescem conectando a comida com políticas, culturas, histórias, educações e biologias, através do encontro, no meio dos processos, pois é nesse meio onde a vida acontece. A comida é o encontro, da mesma forma que é política, aprendizado, biologia e cultura, pois comida é vida. Neste texto, pensamos em algumas conexões possíveis a partir da alimentação, tateando lugares diversos em devires e diálogos com outros: outros sujeitos, outros aprendizados, outras comidas, outros...

O meio para produção dessa pesquisa foi a cartografia³, utilizando como base epistemológica a filosofia da diferença, especialmente em diálogo com Deleuze e Guattari. Oliveira e Paraíso (2012, p. 163) nos ajudam a pensar nesses processos de cartografar:

Um método não é um caminho para saber sobre as coisas do mundo, mas um modo de pensamento que se desdobra acerca delas e que as toma como testemunhos de uma questão: a potência do pensamento. A cartografia é uma figura sinuosa, que

³ Outro trabalho que também utilizamos a cartografia é Sales (2020).

se adapta aos acidentes do terreno, uma figura do desvio, do rodeio, da divagação, da extravagância, da exploração (OLIVEIRA; PARAÍSO, 2012, p. 163).

Nos processos cartográficos, busca-se compreender as forças e potências que habitam em objetos, lugares, pessoas, interações e acontecimentos dentro dos movimentos de conexão profunda e indissociável entre autor e a pesquisa, ou seja, nos encontros que acontecem no meio. Para Deleuze e Guattari (1995, p. 36),

O meio não é uma média; ao contrário, é o lugar onde as coisas adquirem velocidade. *Entre* as coisas não designa uma correlação localizável que vai de uma para outra e reciprocamente, mas uma direção perpendicular, um movimento transversal que as carrega uma e outra, riacho sem início nem fim, que rói suas duas margens e adquire velocidade no meio (DELEUZE; GUATTARI, 1995, p. 36).

Assim, cartografamos processos no meio - nos entres - em velocidades variadas. Propusemos nos jogar em movimentos que perpassam a comida, além dos processos de comer e cozinhar. Dialogamos com os autores da filosofia da diferença com pensamentos de outros lugares e campos teóricos que nos permitissem ganhar velocidades para pensar na comida e na procura de encontros que possibilitem pulsações e potências: encontros entre comida, política, educação, história, cultura, filosofia e vida.

PROCESSOS DE COMER E COZINHAR

Cozinhar é o mais privado e arriscado ato.
No alimento se coloca ternura ou ódio.
Na panela se verte tempero ou veneno. (...)
Cozinhar não é serviço. (...)
Cozinhar é um modo de amar os outros (COUTO, 2009, p. 60).⁴

Cozinhar é um trabalho de servir o outro e um trabalho coletivo, assim como a escrita de um texto acadêmico, o fazer-ciência - será publicado, publicizado, provado, degustado e digerido. Os processos de cozinhar são trabalhos-encontros, acontecendo através de todo o corpo de quem cozinha, em conexões com os corpos que produzem os alimentos, que os transportam, degustam, compram e vendem a comida. Cozinhar é um modo de se conectar com o outro. Nos alimentamos a todo momento - comemos pela boca, pelos sons dos ouvidos, pelos cheiros do nariz, pelas sensações da pele, logo, comemos pelo corpo em conexões.

Pelas comidas - e pelos cozinhares - é possível conectar-se com ambientes e vidas diversas. As comidas são biológicas, históricas e geográficas, sendo também vegetais,

⁴ Presente no livro *O fio das missangas* em “A avó, a cidade e o semáforo” (COUTO, 2009).

animais, fungos, minerais, às vezes, até algas e protozoários. São carboidratos, proteínas, lipídios, mas também são emoções. Podem ser contato com a Terra ou apenas pedido de um lanche rápido - *fast food*, talvez ambos em um mesmo tempo e espaço. Podem ser um ato de comunhão com o sagrado, como as *comidas de santo* nas religiões de matriz africana, preparadas para oferecer a cada Orixá⁵. Comer pode levar a experiências diversas, do especial ao rotineiro, do sagrado ao profano, do remédio ao veneno, também pode quebrar binarismos e fragmentações.

Qual comida nos alimenta? Do que precisamos para viver? Alguns dirão que apenas de carboidratos, gorduras, proteínas e minerais. Compreendemos que viver exige muito do mais que isso. Exige música, sensações, memórias, sabores e companhias. Exige afetar e ser afetado. Somos seres sociais e interagimos com o outro para viver e isso nos afeta constantemente. Suely Rolnik (2018, p. 53) nos ajuda a pensar no que são esses afetos:

Quanto ao afeto, este não deve ser confundido com afeição, carinho, ternura, que correspondem ao sentido usual dessa palavra nas línguas latinas. É que não se trata aqui de uma emoção psicológica, mas sim de uma “emoção vital”, a qual pode ser contemplada nessas línguas pelo sentido do verbo afetar - tocar, perturbar, abalar, atingir; sentido que, no entanto, não se usa em sua forma substantivada (ROLNIK, 2018, p. 53).

A comida como algo orgânico, vegetal-animal-mineral, e produto natureza-humano é fonte também de inspirações para nossas vidas, trazendo memórias e sabores e afetando aulas, músicas, filmes, conversas e outras experiências. Alimentamo-nos na cozinha, nos restaurantes, nos museus, nas escolas, nos trabalhos e nos teatros. Também, escutando o rádio, lendo um livro, vendo uma série, conversando com amigos, estando sozinhos ou em bandos, convivendo com a família, ainda, em momentos de alegria, tristeza, medo, raiva, amor..., logo, alimentamo-nos em afetos cotidianos e (in)constantemente, educando-nos nesses processos afetivos.

Comemos o tempo todo. Comemos até o tempo - ou talvez ele nos devore. Comemos e somos comidos pela vida no decorrer diário. A banda *Os Titãs* nos inquieta com a música *Comida*⁶, perguntando “Você tem fome de quê? Você tem sede de quê?”, completando que “a gente não quer só comida, a gente quer comida, diversão e arte”. Não queremos apenas nos nutrir fisicamente com moléculas bioquímicas necessárias para dar

⁵ Divindades de origem africana.

⁶ Composta por Antunes, Marcelo Fromer, Sérgio Britto e gravada no álbum “Jesus Não Tem Dentes No País Dos Banguelas”, gravado em 1987, segundo o Instituto Memória Musical Brasileira <<https://immub.org/album/jesus-nao-tem-dentes-no-pais-dos-banguelas>>. Acesso em: 20 maio 2020.

energia para nosso corpo. Não queremos uma “ração humana”⁷, como o atual governador de São Paulo, João Dória - na época prefeito da cidade - forneceu para as pessoas em situação de rua e tentou implementar também na rede de ensino pública⁸, no lugar de uma alimentação *in natura*, produzida por pequenos produtores locais, cheia de nutrientes, vidas e histórias.

Queremos um comer divertido e artístico. Uma comida que tenha vida, cheiros, sabores, memórias e culturas. Queremos bebidas que preencham nossos corpos com sensações, afetos, vontades, movimentos e potências. Uma comida que inquiete, desassossegue, permita ser outro, permita o encontro com outras sensações, forças e potências em movimentos de vida. E a comida é isso: dor e delícia, arte, cheiro, sabor, história e política.

Podemos pensar a comida a partir da biologia, das mídias, das culturas, das memórias e das relações de trabalho. Também, podemos pensar na comida a partir de tudo, pois essa está em todos os lugares onde existe vida humana. O historiador Henrique Carneiro (2003, p. 1) começa seu livro *Comida e Sociedade: a história da alimentação* dizendo que:

A alimentação é, após a respiração e a ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas. Mas como “não só de pão vive o homem”, a alimentação, além de uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc. (CARNEIRO, 2003, p. 1).

Portanto, a alimentação é a nutrição para nossos corpos físicos-afetivos, afetando por inteiro. É um elo cultural e uma conexão com costumes, vivências, experiências e práticas. A partir de exemplos cotidianos alimentares-geográficos brasileiros, podemos refletir acerca das conexões entre comida e cultura: quando pensamos em Minas Gerais,

⁷ A gestão do, naquele momento, prefeito de São Paulo, João Dória, propôs o consumo de alimentos ultraprocessados - chamados popularmente de ração humana - para as classes mais pobres, sendo duramente condenado pelo Conselho de Nutrição. Na matéria do site UOL, acessada no dia oito de janeiro de 2020, <<https://www.bol.uol.com.br/noticias/2017/10/16/proposta-de-doria-racao-humana-e-condenada-pelo-conselho-regional-de-nutricao.htm>>, o nutricionista e pesquisador da UNIFESP, Daniel Bandoni, traz que “isso descontextualiza totalmente o caráter do que é comer”.

⁸ A atual gestão do governo do estado de São Paulo, coordenada pelo governador João Dória, está substituindo nas merendas das escolas públicas estaduais os alimentos naturais, frescos, *in natura* por ultraprocessados, empobrecendo as refeições e indo na contramão de diversas pesquisas sobre nutrição e alimentação com qualidade, como trazem as matérias jornalísticas da Folha de São Paulo <<https://www1.folha.uol.com.br/educacao/2019/03/governo-de-sp-muda-merenda-e-aluno-chega-a-ter-almoco-de-arroz-com-farofa.shtml>> e do Brasil de Fato <<https://www.brasildefato.com.br/2019/03/14/governo-doria-substitui-projeto-de-alimentacao-in-natura-por-ultraprocessados/>>. Acesso em: 8 jan. 2020.

rapidamente é possível que venham em nossas memórias a imagem, o cheiro e o sabor de pão de queijo, de café feito na hora, de queijos de todos os tipos, das “quitandas”, das frutas como goiaba e araçá, da galinhada com bastante açafrão, do feijão tropeiro, de muito alho, muita cebola, salsinha e cebolinha em tudo. Já quando pensamos na Bahia, destaca-se o forte cheiro do azeite de dendê pelas esquinas fritando o delicioso e sagrado acarajé, como também, a presença da cocada branca e cocada queimada, da moqueca baiana, da farofa e claro, muitas comidas com muito dendê e coentro.

Trabalhamos aqui a culinária e alimentação como processos abertos e em mudanças constantes, construídos ao longo do tempo e espaço. Comer é algo amplo, sempre em transformação. Assim, pensamos nas conexões entre cultura, história e tradição existentes nas comidas consumidas em cada lugar, nos trajetos que levaram até esses hábitos. Espaços, temperos, climas, sotaques e pessoas mudam, juntamente com a comida. A comida é reflexo de um povo - de suas histórias e seus costumes. A comida se relaciona diretamente com as culturas e experiências de uma comunidade, sendo o encontro entre histórias, geografias, pessoas e vivências.

Em Minas Gerais, a culinária tradicional é marcada por alimentos como queijo e café, pois, em grande parte da história, a economia do estado foi voltada para esses produtos. Já na Bahia, usa-se dendê e faz-se acarajé - que, aliás, é uma comida sagrada para o candomblé⁹ - pela forte influência africana em um estado onde a maioria de sua população se reconhece como negra, consumindo mais peixes e frutos do mar no litoral, na medida em que ao adentrar o interior e os sertões, esses alimentos vão dando lado para outras fontes proteicas, como a carne seca de animais terrestres.

Ao trazermos essas conexões entre cultura popular e comida, não queremos solidificar o que se come e como se vive em cada lugar, como nos estados de Minas Gerais e Bahia, visto que as vivências culinárias nesses espaços vão muito além, por exemplo, do queijo e do café no território mineiro e do coentro e azeite de dendê no território baiano, mas nesses territórios é possível encontrar e viver diversas outras experiências culinárias. A comida, assim como a cultura, as vivências e a vida, é sempre além do usual e do cotidiano, perpassando o passado e o presente e estando em constante transformação.

Comida é reflexo do espaço onde se está, das biologias, geografias, histórias e artes dos povos, também, é reflexo dos territórios e é isso o principal - a comida diz muito sobre

⁹ Religião brasileira de matriz africana.

quem somos, quem fomos e o que seremos, sobre os caminhos percorridos -, interferindo nas formas que pensamos e que relacionamos com o mundo. Conhecer uma cultura está intrinsecamente relacionada com conhecer e degustar sua culinária - conhece-se um povo ao saber de sua comida, pois essa está ligada com costumes e vivências. Quem nós somos? O que comemos? Onde comemos? Que tempo temos para comer? Quais são nossas relações com a comida? O que aprendemos com ela? Como a comida nos movimenta?

As relações com a comida podem ir de dor à delícia. No campo da dor, algumas experiências perpassam a anorexia, bulimia, desnutrição, fome, obesidade crônica etc. Milhões¹⁰ de pessoas no Brasil, atualmente, estão em estado de extrema pobreza. Será que estas pessoas se alimentam bem? E o que será que é se alimentar “bem”? É comer duas porções proteicas e quatro de carboidrato no dia, junto de frutas e verduras? É comer “ração humana”? É comer para ter energia e enfrentar longas e duras jornadas de trabalho? É comer algo que te toca e te afeta?

Fast-foods, restaurantes vegetarianos, feiras orgânicas e agroecológicas vindas de movimentos de reforma agrária, restaurantes tradicionais, restaurantes de luxo, *hot-dogs* e lanches das esquinas, refeições degustadas dentro das casas, comidas compradas pelo *ifood*¹¹, merendas nas escolas públicas, o café no ambiente de trabalho, comidas sagradas nos terreiros... As experiências relacionadas com a comida são muitas e dependem de uma complexa gama de variáveis, como fatores históricos, culturais, sociais, econômicos e afetivos.

Existe comida nos lugares onde existe vida. Para viver, é preciso se alimentar, seja de luz pelas plantas e demais organismos fotossintetizantes, de plantas pelos herbívoros, de carne pelos carnívoros. A comida é produzida em contextos históricos e culturais pelos

¹⁰ O site do IBGE traz que: “Segundo a linha de pobreza proposta pelo Banco Mundial (rendimento de até US\$ 5,5 por dia, ou R\$ 406 por mês), a proporção de pessoas pobres no Brasil era de 25,7% da população em 2016 e subiu para 26,5%, em 2017. Em números absolutos, esse contingente variou de 52,8 milhões para 54,8 milhões de pessoas, no período. Nessa mesma análise, a proporção de crianças e adolescentes de 0 a 14 anos que viviam rendimentos de até US\$ 5,5 por dia passou de 42,9% para 43,4%, no mesmo período. Já o contingente de pessoas com renda inferior a US\$ 1,90 por dia (R\$ 140 por mês), que estariam na extrema pobreza de acordo com a linha proposta pelo Banco Mundial, representava 6,6% da população do país em 2016, contra 7,4% em 2017. Em números absolutos, esse contingente aumentou de 13,5 milhões em 2016 para 15,2 milhões de pessoas em 2017” <<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/23298-sintese-de-indicadores-sociais-indicadores-apontam-aumento-da-pobreza-entre-2016-e-2017>>. Acesso em 08 jun. 2019.

¹¹ O *ifood* consiste em um aplicativo para pedir comida via internet a ser entregue em domicílio. Sua página virtual é <<https://www.ifood.com.br/>>. Acesso em: 31 jul. 2020.

humanos, logo, também, alimenta-se de afetos. O calor do sol que ao ser transformado em uma cadeia alimentar complexa acaba aquecendo os corpos - peles, órgãos internos, cérebros, sangues.

De que forma a alimentação transpassa as relações ser humano-mundo? O que aprendemos com a comida, com a culinária, as feiras, os alimentos, as cores e os sabores? Quais são os processos educativos que acontecem através da nossa alimentação? Como a comida perpassa os territórios? Seria a própria comida um território? Teria como pensar em uma alimentação viva e para a vida? Como pensar a comida em uma conexão com culturas, emoções, ambientes, memórias... Uma conexão com quem somos e também com o outro - talvez até desconstruindo noções de eu e outro e criando elos a partir da comida e transformações através dos encontros?

A COMIDA COMO ENCONTRO

Comer nos proporciona momentos de encontros, interação e socialização. Não seria a comida o próprio encontro que se materializa na medida em que funde corpos e processos? Ou seja, são os afetos e as transformações palpáveis por objetos orgânicos, humanos e sensíveis, também, encontros preenchidos de cores, cheiros e sabores. O cozinhar é um trabalho coletivo que vai além da cozinha - começa no campo, nas produções de diversos alimentos, no plantio, nos cuidados, na colheita, no transporte, nas vendas e nos preparos. Muitas pessoas participam de nossas refeições - jamais comemos sozinhos -, sempre nos alimentamos através do encontro e do meio. Sobre o encontro, Deleuze e Parnet (1998, p. 14) trazem que:

Quando se trabalha, a solidão é, inevitavelmente, absoluta. Não se pode fazer escola, nem fazer parte de uma escola. Só há trabalho clandestino. Só que é uma solidão extremamente povoada. Não povoada de sonhos, fantasias ou projetos, mas de encontros. Um encontro é talvez a mesma coisa que um devir ou núpcias. É do fundo dessa solidão que se pode fazer qualquer encontro. Encontram-se pessoas (e às vezes sem as conhecer nem jamais tê-las visto), mas também movimentos, ideias, acontecimentos, entidades (DELEUZE; PARNET, 1998, p. 14).

O encontro pela comida é potência para gerar diferenças e movimentos. Assim, em diálogo com o conceito de encontro deleuziano, os processos associados à alimentação podem ser movimentos, acontecimentos, ideias e entidades. A comida - tanto nos processos de sua produção, de seu cozimento e de sua alimentação - traz e proporciona encontros, portanto, é o encontro que acontece no entre: entre diferentes que se fazem em

meio à solidão, à subjetividade e aos processos que atravessam cada ser e os coletivos. São encontros comestíveis e degustativos.

Os alimentos têm histórias e geografias. Os trajetos do ser humano acontecem juntamente com os de sua alimentação. Não são histórias e nem geografias lineares, hierárquicas e sim, são difusos, rizomáticos, sem origem e fim certos - caminhos no meio, em constante movimento e transformação. Assim, comer é encontrar diferentes tempos e espaços.

Cientistas defendem que só somos humanos graças a possibilidade de cozinhar os alimentos e assim, absorver melhor seus nutrientes, permitindo maior desenvolvimento de nosso sistema nervoso. Outros defendem que as organizações sociais se constituem em relação com a comida, os cultivos e as caças. Questionamos: Quem somos sem nossos alimentos? E até quem somos em nossos alimentos, em devires? Sobre os devires, Deleuze e Parnet (1998) afirmam que:

Os devires são geografia, são orientações, direções, entradas e saídas. (...) Devir é jamais imitar, nem fazer como, nem ajustar-se a um modelo, seja ele de justiça ou de verdade (...) Os devires não são fenômenos de imitação, nem de assimilação, mas de dupla captura, de evolução não paralela, núpcias entre dois reinos (DELEUZE; PARNET, 1998, p. 10).

Há o devir-comida e devir-comer em processos de encontros com territórios e processos constantes de territorialização, desterritorialização e reterritorialização, como no *devir-vespa da orquídea* e *devir-orquídea da vespa*¹². Nos encontros “ser humano-comida” surgem conexões e ambos se transformam. A comida é encontro entre territórios tidos

¹² Deleuze e Guattari pensam acerca dos processos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização que acontecem no contato de uma vespa e uma orquídea que produz odores parecidos com os utilizados pelo inseto em sua reprodução, atraindo-o para que possa polinizar a flor, em devires. Refletem sobre os movimentos e territórios: “Como é possível que os movimentos de desterritorialização e os processos de reterritorialização não fossem relativos, não estivessem em perpétua ramificação, presos uns aos outros? A orquídea se desterritorializa, formando uma imagem, um decalque de vespa; mas a vespa se reterritorializa sobre esta imagem. A vespa se desterritorializa, no entanto, tornando-se ela mesma uma peça no aparelho de reprodução da orquídea; mas ela reterritorializa a orquídea, transportando o pólen. A vespa e a orquídea fazem rizoma em sua heterogeneidade. Poder-se-ia dizer que a orquídea imita a vespa cuja imagem reproduz de maneira significativa (mimese, mimetismo, fingimento etc.). Mas isto é somente verdade no nível dos estratos - paralelismo entre dois estratos determinados cuja organização vegetal sobre um deles imita uma organização animal sobre o outro. Ao mesmo tempo trata-se de algo completamente diferente: não mais imitação, mas captura de código, mais-valia de código, aumento de valência, verdadeiro devir, devir-vespa da orquídea, devir-orquídea da vespa, cada um destes devires assegurando a desterritorialização de um dos termos e a reterritorialização do outro, os dois devires se encadeando e se revezando segundo uma circulação de intensidades que empurra a desterritorialização cada vez mais longe. Não há imitação nem semelhança, mas explosão de duas séries heterogêneas na linha de fuga composta de um rizoma comum que não pode mais ser atribuído, nem submetido ao que quer que seja de significativo” (DELEUZE; GUATTARI, 1995, p. 18-19).

como cultura e natureza, entre humano e não humano, em uma relação em que não é possível separar natureza de cultura e orgânico de socialmente construído. A multiplicidade acontece a partir do encontro. Sobre comida, cultura e encontros, a antropóloga Maciel (2005, p. 49) afirma que “Na alimentação humana, natureza e cultura se encontram, pois se comer é uma necessidade vital, o que, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar”.

A comida é algo que permite o encontro entre política e natureza; artes e ciências; cheiros e sabores; mídias e educação; economia e afetividade. A comida carrega como potência essa possibilidade de unir povos, distâncias, saberes e conhecimentos em movimentos de conexões múltiplas.

COMER POLÍTICO

Acreditar no mundo é o que mais nos falta; nós perdemos completamente o mundo, nos desapossaram dele. Acreditar no mundo significa principalmente suscitar acontecimentos, mesmo pequenos, que escapem ao controle, ou engendrar novos espaços-tempo, mesmo de superfície ou volume reduzidos. (...) É ao nível de cada tentativa que se avaliam a capacidade de resistência ou, ao contrário, a submissão a um controle. Necessita-se ao mesmo tempo de criação e povo (DELEUZE, 1992, p. 218).

Todos nossos atos são políticos, pois causam mudanças no mundo em algum nível, e o comer não está fora disso. O que comemos? De onde vêm nossos alimentos? Quem produz? Por quais mãos passam? Quais impactos causam? Todas essas questões se relacionam com dinâmicas políticas, tendo suas reverberações no mundo e sendo capazes de criar transformações. Deleuze, em diálogo com Parnet (1998), no capítulo intitulado *Políticas*, reflete que tudo é político e nessa medida, nossas vidas são construídas por linhas:

Indivíduos ou grupos, somos feitos de linhas, e tais linhas são de natureza bem diversa. A primeira espécie de linha que nos compõe é segmentária, de segmentaridade dura¹³ (...). Ao mesmo tempo, temos linhas de segmentaridade bem mais flexíveis¹⁴, de certa maneira moleculares. (...) Ao mesmo tempo ainda, há

¹³ Deleuze continua sobre as linhas duras, trazendo exemplos: “a família-a profissão; o trabalho-as férias; a família-e depois a escola-e depois o exército-e depois a fábrica-e depois a aposentadoria. E a cada vez, de um segmento a outro, nos dizem: agora você já não é um bebê; e na escola, aqui você não é mais como em família; e no exército, lá já não é como na escola... Em suma, todas as espécies de segmentos bem determinados, em todas as espécies de direções, que nos recortam em todos os sentidos, pacotes de linhas segmentarizadas” (DELEUZE; PARNET, 1998, p. 146).

¹⁴ Sobre estas linhas de segmentaridade mais flexíveis, ou linhas moleculares, Deleuze continua afirmando que “Não que sejam mais íntimas ou pessoais, pois elas atravessam tanto as sociedades, os grupos quanto os indivíduos. Elas traçam pequenas modificações, fazem desvios, delineiam quedas ou impulsos: não são,

como que uma terceira espécie de linha, esta ainda mais estranha: como se alguma coisa nos levasse, através dos segmentos, mas também através de nossos limiares, em direção de uma destinação desconhecida, não previsível, não preexistente. Essa linha é simples, abstrata, e, entretanto, é a mais complicada de todas, a mais tortuosa: é a linha de gravidade ou de celeridade, é a linha de fuga e de maior declive. (...) Temos tantas linhas emaranhadas quanto a mão. Somos complicados de modo diferente da mão. O que chamamos por nomes diversos – esquizoanálise, micro-política, pragmática, diagramatismo, rizomática, cartografia – não tem outro objeto do que o estudo dessas linhas, em grupos ou indivíduos (DELEUZE; PARNET, 1998, p. 146-147).

Somos constantemente permeados por essas linhas e o que esse trabalho tenta fazer é tatear esse emaranhado de linhas e forças - linhas que nos levam a consumir determinados produtos; a agirmos de determinadas formas; que direcionam nossos caminhos, mas que, em algumas dimensões, também são por nós produzidas. Linhas duras que nos enclausuram, convergindo com instituições e estruturas também duras. Dessas linhas, as linhas que buscamos com “olhares atentos de criança curiosa” são as de fuga. Essas últimas linhas, tidas até como misteriosas, carregam gigantesca potência de vida e de transformação, trazendo em si a possibilidade de quebrar estruturas, até então, tidas como indestrutíveis.

Ao pensar em comida e política, algo a ser analisado com cuidado são as relações entre comida, desigualdade e fome. O Brasil é um dos maiores produtores de alimentos do mundo, exportando grande parte dessa produção para outros países, porém, além de ser grande produtor de comida e riquezas, é um país com gigantesca desigualdade econômica - que vem aumentando -, como retratam manchetes ao trazer que um por cento dos mais ricos ganham trinta e três vezes mais do que os cinquenta por cento mais pobres. Com isso, o índice de desigualdade brasileiro, no ano de 2018, foi o maior desde 2012, ainda, dez por cento da população concentram quarenta e três por cento dos rendimentos do país¹⁵.

Em meio a esse cenário caótico, milhões de pessoas no país apresentam alimentação insatisfatória e extrema pobreza e fome, como também apontam manchetes,

entretanto, menos precisas; elas dirigem até mesmo processos irreversíveis” (DELEUZE; PARNET, 1998, p. 147).

¹⁵ Dados do IBGE divulgados na matéria do G1 publicada no 16 de outubro de 2019 no site <<https://g1.globo.com/economia/noticia/2019/10/16/concentracao-de-renda-volta-a-crescer-no-brasil-em-2018-diz-ibge.ghml>>. Acesso em 22 dez 2019.

trazendo que ainda existem cerca de cinco milhões de pessoas desnutridas no Brasil¹⁶. Freire, em *Pedagogia da Autonomia*, reflete que:

A fome frente a frente à abundância e o desemprego no mundo são imoralidades e não fatalidades como o reacionarismo apregoa com ares de quem sofre por nada poder fazer. O que quero repetir, com força, é que nada justifica a minimização dos seres humanos, no caso, das majorias compostas de minorias que não perceberam ainda que, juntas, seriam a maioria. Nada, o avanço da ciência e/ou da tecnologia, pode legitimar uma “ordem” desordeira em que só as minorias do poder esbanjam e gozam enquanto às majorias, em dificuldades até para sobreviver, se diz que a realidade é assim mesma, que sua fome é fatalidade (FREIRE, 2018, p. 98-99).

Comida, fartura, concentração de renda, fome e miséria estão interligadas em linhas duras de poder e segregação - monoculturas, quilômetros de cultivos, caminhões cheios de alimentos, mãos cansadas pelo duro trabalho, milhões de pratos vazios, lugares onde sequer existe um prato. Não é possível olhar a questão da fome apenas como fatalidade, conforme reflete Freire, mas como questão política, sendo necessárias outras posturas e técnicas de enfrentamento a essa situação, por exemplo, políticas públicas e leis que busquem mudanças. A fome se relaciona com a abundância de comida a todo momento, sendo encontro de paradoxos constantes em relação com a concentração de renda, o monopólio de empresas no ramo da alimentação e os desperdícios.

Dentre os territórios políticos atravessados pela comida, um que nos proporcionou inquietações foi o do vegetarianismo e veganismo. Para além de uma dieta, é um movimento ideológico e político, discutindo questões acerca dos meios de produção da indústria da carne e das monoculturas. Também, a importância da reforma agrária, da emancipação dos povos e da produção de alimentos orgânicos. Juntamente de uma escolha alimentar que, nesse caso, é comer apenas alimentos de origem não animal, caminham tentativas de transformações sociais, como a diminuição da produção e do abate de animais, a redução de espaços desmatados destinados à pecuária, dentre outras.

Podem ser processos de tomada de consciência das duras linhas que guiam a sociedade, levando a fome, a miséria, a abundância e o desperdício - tomada de consciência acerca dos processos existentes nas cadeias produtivas alimentícias que pode possibilitar quebras e formulações de novas linhas, como a redução do consumo de produtos com muitas embalagens; o uso de copos e canecas reutilizáveis no lugar de outros

¹⁶ Dados da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, divulgados pela Folha de São Paulo publicado no 20 de julho de 2019 pelo site: <<https://www1.folha.uol.com.br/poder/2019/07/apesar-de-menor-fome-ainda-afeta-o-brasil-aponta-orgao-da-onu.shtml>>. Acesso em 22 dez 2019.

descartáveis; a separação do lixo reciclável; a diminuição ou até exclusão do consumo de produtos animais ou a compra desses dos produtores que priorizam a qualidade de vida dos seres; a valorização e busca dos alimentos orgânicos, agroflorestais, produtos de pequenos produtores locais etc.

As ações coletivas que acontecem no meio, em processos de encontros e movimentos de comida-política, assumem grande importância. São linhas de fuga¹⁷ ao que nos é imposto pelo sistema capitalista ou, como diria Rolnik (2018), ao “sistema colonial-capitalístico”. Sobre esse sistema, a autora traz que:

Se a base da economia capitalista é a exploração da força de trabalho e da cooperação intrínseca à produção para delas extrair mais-valia, tal operação – que podemos chamar de “cafetinagem” para lhe dar um nome que diga mais precisamente a frequência de vibração de seus efeitos em nossos corpos – foi mudando de figura com as transfigurações do regime ao longo dos cinco séculos que nos separam de sua origem. Em sua nova versão, é da própria vida que o capital se apropria; mais precisamente, de sua potência de criação e transformação na emergência mesma de seu impulso – ou seja, sua essência germinativa –, bem como da cooperação da qual tal potência depende para que se efetue em sua singularidade. A força vital de criação e cooperação é assim canalizada pelo regime para que construa um mundo segundo seus desígnios. Em outras palavras, em sua nova versão é a própria pulsão de criação individual e coletiva de novas formas de existência, suas funções, seus códigos e suas representações que o capital explora, fazendo dela seu motor. Disso decorre que a fonte da qual o regime extrai sua força não é mais apenas econômica, mas também intrínseca e indissociavelmente cultural e subjetiva – para não dizer ontológica –, o que lhe confere um poder perverso mais amplo, mais sutil e mais difícil de combater (ROLNIK, 2018, p. 32-33).

Pensar em saídas pode ser buscar escapes ao consumo desenfreado e sem criticidade, somado a exploração de nossas forças vitais, culturais e subjetivas que agenciam nossas vidas, em tramas necrófilas que cerceiam potências de vida. É relevante pensar em linhas de fuga como táticas de sobrevivência que permitem conectar os ambientes naturais, o planeta e as vidas que nele habitam.

¹⁷ Deleuze, em diálogo com outros autores, aborda em sua obra os conceitos de diferentes linhas que atravessam nossas vidas. Deleuze e Parnet (1998, p. 18) afirmam que “em suma, há toda uma geografia nas pessoas, com linhas duras, linhas flexíveis, linhas de fuga etc” (DELEUZE; PARNET, 1998, p. 18) e continuam relacionando as linhas de fuga ao rizoma: “Há linhas que não se reduzem ao trajeto de um ponto, e escapam da estrutura, linhas de fuga, devires, sem futuro nem passado, sem memória, que resistem à máquina binária, devir-mulher que não é nem homem nem mulher, devir-animal que não é nem bicho nem homem. Evoluções não paralelas que não procedem por diferenciação, mas saltam de uma linha a outra, entre seres totalmente heterogêneos; fissuras, rupturas imperceptíveis, que quebram as linhas mesmo que elas retomem noutra parte, saltando por cima dos cortes significantes... Tudo isso é o rizoma. Pensar, nas coisas, entre as coisas é justamente criar rizomas e não raízes, traçar a linha e não fazer o balanço. Criar população no deserto e não espécies e gêneros em uma floresta. Povoar sem jamais especificar” (DELEUZE; PARNET, 1998, p. 36).

As duras linhas constroem as bancadas político-partidárias “do boi, da bala e da bíblia”. Essas são constituídas por sujeitos que carregam como pautas principais a defesa e o incentivo de agropecuária extensiva e ostensiva, também, o combate à reforma agrária, à agroecologia, aos povos indígenas, aos remanescentes quilombolas, às comunidades tradicionais e aos pequenos produtores; a facilitação do porte de armas; o fim do Estado laico.

Rolnik (2018) nos ajuda a pensar nesses personagens “usados como laranjas para fazer o trabalho sujo de expulsão de cena dos políticos progressistas” (ROLNIK, 2018, p. 81), trazendo como exemplo os “deputados ruralistas, donos do agronegócio que destrói os ecossistemas e expulsa comunidades indígenas de seus territórios ancestrais, recuperados na constituição de 1988 – quando não as dizimam literalmente em um genocídio impune que sequer é veiculado pela imprensa local” (ROLNIK, 2018, p. 82) e “grande parte dos deputados evangélicos com seu moralismo hipócrita e um ferrenho machismo heteronormativo, patriarcal e familista, que se justifica e se legitima pela suposta vontade de Deus” (ROLNIK, 2018, p. 82).

Ao pensar nessas linhas que adentram os cenários político-partidários, não é possível desvinculá-las da nossa alimentação. Os mesmos políticos que defendem maior flexibilidade para a indústria agropecuária também defendem a retirada do direito das terras indígenas, da posse de arma, da liberação de agrotóxicos cientificamente comprovados como cancerígenos, da destruição de áreas naturais e ecossistemas, da extração de petróleo em ambientes frágeis e ricos em biodiversidade etc. O comer se relaciona com os votos eleitorais, criando formas de poder. A comida é um ato de poder que causa impactos no mundo, sendo força vital, fruto de trabalhos, culturas, subjetividades, vidas humanas e não humanas.

A alimentação é política por ser científica, pensada e produzida a partir dos campos de conhecimento. O historiador Luiz Marques reflete no descaso atual com a ciência, principalmente quando essa propõe mudanças de hábitos culturais e sociais, como o consumo excessivo e irresponsável:

Quando entramos num avião, atravessamos uma ponte ou tomamos um remédio, somos gratos às tentativas da ciência de compreender o mundo e traduzi-lo em tecnologia. Mas quando dessa mesma ciência vem o aviso que é preciso mudar o modo de funcionamento de nossa economia, conter nossa voracidade, diminuir o consumo de carne, restaurar as florestas e redefinir nossa relação com a natureza, sob pena de nos precipitarmos num colapso de insondáveis proporções, a gratidão

cede lugar à indiferença, ao descrédito e mesmo à hostilidade (MARQUES, 2019, n.p.).

As ciências transformam constantemente a vida humana, mas quando esbarram com interesses econômicos, como o consumismo desenfreado e a exploração da força vital humana, são desvalorizadas e vistas como inúteis. Todas essas questões reverberam na alimentação, pois a comida que chega a nossos pratos é produzida por mãos humanas em espaços geográficos, históricos e sociais. A comida é viva e fruto de vidas biológicas diversas, afetando o meio ambiente, as áreas naturais e a saúde do planeta como um todo.

Juntamente, a comida carrega como potência a transformação social através de suas linhas de fuga. O Brasil é um país historicamente e geograficamente desigual, com terras se concentrando, ao longo dos séculos de colonização, nas mãos de poucas pessoas - geralmente brancas e ricas. Muitas dessas áreas estão improdutivas, ou seja, seu potencial de gerar alimentos não é aproveitado, sendo guardadas apenas para especulação de preços. O Movimento Sem Terra (MST) se organiza para ocupar grandes parcelas de terras improdutivas e dividi-las com pessoas que desejam possuir seu próprio espaço para poderem trabalhar, plantar, criar, morar e colher. Esse processo se chama reforma agrária e busca criar maior igualdade na distribuição de áreas no campo, possibilitando assim uma sociedade mais democrática em relação ao direito à terra.

Um outro movimento geralmente associado a reforma agrária é a agroecologia. A agroecologia surge como um novo paradigma à agricultura exploratória e extensiva, que desumaniza a produção alimentar e as relações ser humano-comida. Leff (2002, p. 37) reflete que:

Os saberes agroecológicos são uma constelação de conhecimentos, técnicas, saberes e práticas dispersas que respondem às condições ecológicas, econômicas, técnicas e culturais de cada geografia e de cada população. Estes saberes e estas práticas não se unificam em torno de uma ciência: as condições históricas de sua produção estão articuladas em diferentes níveis de produção teórica e de ação política, que abrem o caminho para a aplicação de seus métodos e para a implementação de suas propostas. Os saberes agroecológicos se forjam na interface entre as cosmovisões, teorias e práticas. A Agroecologia, como reação aos modelos agrícolas depredadores, se configura através de um novo campo de saberes práticos para uma agricultura mais sustentável, orientada ao bem comum e ao equilíbrio ecológico do planeta, e como uma ferramenta para a autossustentabilidade e a segurança alimentar das comunidades rurais (LEFF, 2002, p. 37).

A agroecologia surge como linha de fuga aos movimentos perversos da agroindústria hegemônica. São produzidos alimentos, geralmente por pequenos produtores, em relações de profunda conexão com as outras vidas não humanas – vegetais, animais, fungos e

bactérias em processos de procura pela produção em diálogo com o equilíbrio ecológico. São alimentos produzidos por mãos, por pessoas, por gente, em movimentos de trabalho e produção políticos.

Em uma onda de globalização neoliberal, tudo vira comércio e a comida não foge disso - vira artefato midiático, capturado por dispositivos. Perde-se muito de sua potência de vida, na medida em que seu caráter político é ressignificado e sua força vital é transformada e sugada, tornando-se apenas um item comercial. São movimentos de territorialização e desterritorialização.

Sobre os territórios, Deleuze e Guattari pensam em sua obra esses conceitos, em diálogo com os processos de territorialização e desterritorialização que acontecem juntamente das diferentes linhas, estando atrelados e se construindo simultaneamente, como os autores questionam: “Como é possível que os movimentos de desterritorialização e os processos de reterritorialização não fossem relativos, não estivessem em perpétua ramificação, presos uns aos outros?” (DELEUZE; GUATTARI, 1995, p. 17). Esses processos se entremeiam, como o “devir-orquídea da vespa” e “devir-vespa da orquídea” exemplificados acima: devires territoriais, duplas capturas e variações inconstantes em movimentos de disputas por espaços e potências de vida.

Ocorrem disputas de poderes e de espaços. Nossos corpos são constantemente capturados por essas disputas alimentares-econômicas-estéticas, em movimentos que constroem e destroem territórios e que capturam e soltam, entrelaçados com interesses econômicos, políticos, morais e religiosos. Há como criar escapes por linhas de fuga? Sobre as linhas de fuga, Deleuze pensa em diálogos com Parnet (1998, p. 147):

A linha que o centro de gravidade deve descrever é, certamente, bem simples, e, pelo que ele acreditava, reta na maioria dos casos... mas de outro ponto de vista, tal linha tem algo de excessivamente misterioso, pois, segundo ele, ela não tem nada senão o caminho da alma do dançarino... (...) essa linha parece surgir depois, se destacar das outras, se conseguir se destacar. Pois, talvez haja pessoas que não têm essa linha, que têm apenas as duas outras, ou que têm apenas uma, que vivem apenas sobre uma. No entanto, de outra maneira, essa linha está aí desde sempre, embora seja o contrário de um destino: ela não tem que se destacar das outras; ela seria, antes, primeira, as outras derivariam dela. Em todo caso, as três linhas são imanentes, tomadas umas nas outras (DELEUZE; PARNET, 1998, p. 147).

A criação de linhas de fuga aparece como possibilidade para mudanças e criações de novos mundos, por movimentos que permitam vivenciar a potência da alimentação, como a procura de produtos de pequenos agricultores locais e o preparo caseiro artesanal - nem que seja esporadicamente - de seu alimento, colocando as mãos em contato com a

fonte de energia vital para a vida humana que é a comida - aliadas com a calma nas refeições e no apreciar do alimento - e caminhando ao encontro da aceitação e do cuidado do corpo em movimentos sensitivos, táticos e potentes.

A criação de atitudes políticas que se fortificam na potência dos encontros e carregam como possibilidade a desorganização de estruturas, até então, tidas como sólidas, aparece como possibilidade de movimentar processos de transformação das relações com a comida. Pela comida, vivemos encontros e conexões políticas; culturais; históricas; biológicas; geográficas, movimentos e afetos.

COMIDAS, RIZOMAS E ENCONTROS

Se considerarmos o conjunto infinito dos encontros na duração infinita do universo, cada encontro traz consigo uma composição de relações, e todas as relações se compõem com todos os encontros (DELEUZE, 1968, p. 162).

Pela comida nos encontramos - encontros consigo, com outros sujeitos, espaços, lugares, alimentos, territórios, políticas - e construímos relações infinitas, conectivas. Encontros esses que podem ser bons ou ruins¹⁸, logo, geradores de potências. Encontros com intensidades, sabores e texturas, permeados por disputas territoriais, jogos de poderes, práticas e vivências. Encontros rizomáticos? Um conceito de grande importância para a filosofia da diferença é o do rizoma¹⁹. Em Mil Platôs, Deleuze e Guattari (1995, p. 36) afirmam que:

Um rizoma não começa nem conclui, ele se encontra sempre no meio, entre as coisas, inter-ser, *intermezzo*. A árvore é filiação, mas o rizoma é aliança, unicamente aliança. A árvore impõe o verbo "ser", mas o rizoma tem como tecido a conjunção "e... e... e..." Há nesta conjunção força suficiente para sacudir e desenraizar o verbo ser.

O rizoma acontece sempre no meio, espaço onde os corpos ganham velocidades e ocorrem os encontros. Pelos comeres, cozinhares e contatos outros com a comida, é possível atingir o meio, encontrar-se no meio - encontros permeados de diferenças, de potências e de forças. Movimentos rizomáticos que conectam pelos encontros. Ao encontrarem, os corpos afetam e são afetados em sabores e nutrições. A alimentação permite a germinação de rizomas que conectam através dos encontros proporcionados pela

¹⁸ Inspirado nos conceitos de bons e maus encontros de Espinosa, trabalhados por Deleuze (1968) em "Espinosa e o Problema da Expressão".

¹⁹ Também trabalhamos o conceito de rizoma nos trabalhos Sales, Lourenço e Estevinho (2020) e Sales (2019).

comida, atravessando histórias, geografias, ciências, vidas e educações e, construindo encontros alimentares que permitem devires e afetamentos a partir das texturas, dos cheiros e sabores.

Os encontros propiciados pelas comidas, pelos cozinhares e comerem são abertos para novas sensações, experiências, capturas, processos e disputas. Rizomas-conectivos possibilitam agenciamentos de encontros em movimentos. Encontros com velocidades variadas que atuam nas vidas que plantam, colhem, criam, produzem, transportam, vendem, cozinham e comem.

Ocorrem diferentes encontros em múltiplas possibilidades, entretanto, nunca sozinhos - e sim, pelas conexões através da comida. Esses encontros se povoam com outros sujeitos, afetos, outras potências, dores, capturas, outros lugares, conhecimentos, outras políticas, outros aprenderes, outras histórias, culturas... Em movimentos que permitem encontros degustativos nos processos de comer e cozinhar, atravessados por afetos inconstantes. Encontros que acontecem no corpo e encontros políticos por entre linhas duras, segmentares e de fuga, em movimento, com velocidades e direções variadas, em múltiplas conexões.

REFERÊNCIAS

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade**: Uma história da alimentação. 5 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

COUTO, Mia. **O fio das missangas**. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

DELEUZE, Gilles. **Conversações**. São Paulo: Editora 34, 1992. 226 p.

DELEUZE, Gilles. **Espinosa e o Problema da Expressão**. 1968. 241 p. Disponível em: <http://conexoesclinicas.com.br/wp-content/uploads/2015/12/DELEUZE-G.-Espinosa-e-o-Problema-da-Express%C3%A3o1.pdf>. Acesso em: 19 ago. 2020.

DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. **Mil platôs**: Capitalismo e esquizofrenia. Vol. I. São Paulo: Editora 34, 1995.

DELEUZE, Gilles; PARNET, Claire. **Diálogos**. São Paulo: Escuta, 1998. 184 p.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da Autonomia**. 57 ed. Rio de Janeiro/São Paulo: Paz e Terra, 2018, 143 p.

LEFF, Enrique. **Agroecologia e saber ambiental**. In: agroecologia e desenvolvimento sustentável, Porto Alegre, v.3, n.1, p. 36-51, 2002.

MARQUES, Luiz. **O sintomático desprezo pela ciência**. 2019. Disponível em: <http://adunicamp.org.br/novosite/artigo-o-sintomatico-desprezo-pela-ciencia/>. Acesso em: 18 dez. 2019, n.p.

MACIEL, M.E. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W. (Org.). **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora da FIOCRUZ, pp. 49-55, 2005.

OLIVEIRA, Thiago Ranniry Moreira de; PARAÍSO, Marlucy Alves. Mapas, dança, desenhos: a cartografia como método de pesquisa em educação. **Pro-Posições**, Campinas, v. 23, n. 3, p. 159-178, set./dez. 2012.

ROLNIK, Suely. **Esferas da insurreição**: notas para uma vida não cafetinada. 2. ed. São Paulo: N-1 Edições, 2018. 208 p.

SALES, Tiago Amaral. A fé e religiosidade no Brasil pela ótica do Rizoma de Deleuze e Guattari: recortes e reflexões. In: Portuguese, Anderson Pereira; Araújo, Leonor Franco de; Póvoa, Carlos Alberto. (Org.). **Narrativas da fé**: tradições religiosas, ancestralidade e resistência no Brasil contemporâneo. Editora Ituiutaba: Barlavento, 2019, p. 1-463.

SALES, Tiago Amaral. Cartografias do cerrado: devires, marcas e forrageios em processos de pesquisa-trans-formação de um biólogo. **Revista De Ensino De Biologia Da SBEnBio**, 13(2), 466-482, 2020. <https://doi.org/10.46667/renbio.v13i2.358>.

SALES, Tiago Amaral; LOURENÇO, Keyme; ESTEVINHO, Lucia de Fátima Dinelli. **ESCAVANDO O RIZOMA: DEVIRES A PARTIR DE UMA FILOSOFIA-VEGETAL**. ALEGRAR (CAMPINAS), v. 1, p. 271-282, 2020.

*Trabalho recebido em 18 de julho de 2020,
aprovado em outubro de 2020.

EPISTEMOLOGIAS DAS CIÊNCIAS SOCIAIS: UMA REFLEXÃO SOBRE PRÁTICAS CIENTÍFICAS DE DESCOLONIZAÇÃO¹

EPISTEMOLOGIES OF SOCIAL SCIENCES:
A REFLECTION ON SCIENTIFIC PRACTICES OF DECOLONIZATION

EPISTEMOLOGÍAS DE CIENCIAS SOCIALES:
UNA REFLEXIÓN SOBRE PRÁCTICAS CIENTÍFICAS DE DESCOLONIZACIÓN

Ana Paula de Holanda Silva²

Guilherme Marcondes³

Resumo

Discutir epistemologias dentro das Ciências Humanas e Sociais engloba diversas constatações, dentre elas o reconhecimento de que o processo de colonização contribui para que determinados conhecimentos científicos sejam historicamente desqualificados, o que pode ser classificado como “epistemicídio”. Trazer esse conceito faz-nos compreender, de maneira minuciosa, como tal ação desenvolve-se e atinge determinados grupos, comumente chamados de minorias sociais, causando o apagamento de suas formas de ser e estar no mundo. Com isso, o presente artigo tem como objetivo principal uma discussão epistemológica e metodológica sobre o impacto social do epistemicídio. Como resposta a esse projeto de colonização e extermínio simbólico, apresentaremos, ainda, o conceito de “afrocentricidade”, proposta científica que reconhece a ancestralidade africana e a diáspora em sua totalidade. A partir da perspectiva do filósofo Asante (1998), é possível refletir sobre as novas possibilidades de descolonização por meio do reconhecimento e do resgate das epistemologias consideradas não hegemônicas.

Palavras-chave: Afrocentricidade; Descolonização; Epistemicídio; Conhecimento Afro-brasileiro; Conhecimento Africano.

¹ Este artigo é parte da pesquisa de mestrado da autora, em andamento no Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Estadual do Ceará (PPGS/UECE), a qual conta com coorientação do coautor do texto.

² Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Estadual do Ceará (PPGS/UECE), graduada em Ciências Sociais pela Universidade Estadual do Ceará (UECE). E-mail: annapaulahs@hotmail.com.

³ Pós-doutorando (PNPD/CAPES) no Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Estadual do Ceará (PPGS/UECE), doutor e mestre pelo Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (PPGSA/UFRJ). E-mail: gui.marcondesss@gmail.com.

Abstract

Discussing epistemologies within the Humanities and Social Sciences encompasses several findings, among them recognizing that the colonization process contributes so certain scientific knowledge is historically disqualified and disregarded by what can be called “epistemicide”. Presenting this concept makes us realize in detail how this action develops and affects certain groups, commonly called social minorities, causing the erasure of their ways of being in the world. Herewith, the present paper has as its main objective an epistemological and methodological discussion, in order to deal with the social impact of epistemicide. As a response to this project of colonization and symbolic extermination, we also present the concept of “Afrocentricity”, a scientific proposal that recognizes African ancestry and the diaspora in its entirety. Thus, with this concept seen from the perspective of the philosopher Asante (1998), it is possible to think about new possibilities of decolonization through the recognition and rescue of epistemologies considered non-hegemonic.

Keywords: Afrocentricity; Decolonization; Epistemicide; Afro-Brazilian Knowledge; African knowledge.

Resumen

Discutir las epistemologías dentro de las Humanidades y las Ciencias Sociales engloba varios hallazgos, entre ellos, el reconocimiento de que el proceso de colonización contribuye a que cierto conocimiento científico está históricamente descalificado y por lo que se puede catalogar como epistemicidio. Llevar este concepto nos hace comprender en detalle cómo esta acción se desarrolla y afecta a ciertos grupos, comúnmente llamados minorías sociales, provocando el borrado de sus formas de ser y estar en el mundo. Con ello, el presente artículo tiene como principal objetivo una discusión epistemológica y metodológica, con el fin de abordar el impacto social del epistemicidio y en respuesta a este proyecto de colonización y exterminio simbólico, presentar el concepto de afrocentricidad, una propuesta científica que reconoce la ascendencia africana. y la diáspora en su totalidad. Con este concepto visto desde la perspectiva del filósofo Asante (1998), es posible reflejar las nuevas posibilidades de descolonización a través del reconocimiento y rescate de epistemologías consideradas no hegemónicas.

Palabras clave: Afrocentricidad. Descolonización. Epistemicidio. Conocimiento afrobrasileño. Conocimiento africano.

INTRODUÇÃO

Averiguar e propor mudanças acerca do lugar em que as epistemologias africanas e da diáspora negra localizam-se historicamente, dentro e fora das universidades, têm sido uma das pautas⁴ do movimento negro como, por exemplo, do Movimento Negro Unificado

⁴ “Olhando para o passado recente das denúncias concernentes ao estado de precariedade da escolarização dos negros brasileiros, encontramos os seguintes tipos de registro: a) produções acadêmicas voltadas

(MNU)⁵ e do Teatro Experimental do Negro (TEN)⁶ – também, no que diz respeito à produção e reprodução dos conteúdos acadêmicos. Nessa mesma via, a atual situação da população negra, que logra espaço dentro das universidades no Brasil, mostra-se repleta de reivindicações, como a manutenção das cotas raciais e o incentivo a sua permanência, em termos financeiros e epistemológicos, nas instituições de ensino.

Assim, tem sido fundamental o questionamento sobre a formação de cada afro-brasileira(o/x⁷) em diáspora nos espaços acadêmicos, sendo relevante discutir como efetiva-se a formação das pessoas negras dentro dessas instituições, bem como averiguar como se dá a valorização, ou não, das epistemologias negras na construção do conhecimento científico neste país formado através da colonização, que incluiu o assassinio dos povos originários e o sequestro e escravização de indivíduos negros do continente africano. Perguntamos, então: as marcas da colonialidade, na construção do conhecimento científico, seguem vigentes? Os saberes africanos e da diáspora africana têm encontrado recepção e circulação nos espaços universitários? Como se dá a legitimação, ou desvalorização, desses saberes? Estas são as questões que mobilizam esse texto.

Cremos ser relevante, para os ambientes acadêmicos, questionar como tradicionalmente as epistemologias oriundas da população negrodescendente são, de fato, reconhecidas nesses âmbitos. Perseguimos, aqui, o entendimento dos mecanismos de

exclusivamente para os problemas atuais da educação dos negros; b) relatórios resultantes de encontros regionais do movimento negro, dando atenção especial aos problemas da educação; e c) depoimentos de antigos militantes que combateram a discriminação racial em nossa sociedade, nos anos 20 e 30, e nos anos 50, falando do significado da educação para si e para a população negra em geral” (GONÇALVES; SILVA, 2000, p. 134).

⁵ “No ano de 1978, a ditadura militar prendeu, torturou e assassinou o feirante Robson Silveira da Luz, acusado de roubar frutas em seu local de trabalho. No mesmo ano, quatro garotos jogadores de vôlei foram discriminados pelo Clube Regatas do Tietê e o operário Nilton Lourenço foi morto pela Polícia Militar no bairro da Lapa, em São Paulo. A reação imediata da juventude negra para os ataques foi a articulação do Movimento Negro Unificado (MNU), que pedia o fim da violência policial, do racismo nos meios de comunicação, no mercado de trabalho e do regime, juntando setores de todos os espectros políticos. A criação do movimento foi marcada por uma manifestação histórica que reuniu milhares de pessoas na escadaria do Teatro Municipal de São Paulo, no dia 7 de julho. Ao longo dos anos de ditadura e depois dela, o movimento foi fundamental para a resistência e a luta por pautas que fossem em direção ao fim da discriminação racial no país. O MNU contribuiu com a formulação de demandas do movimento negro à Assembleia Constituinte de 1988, que deu origem à Constituição Cidadã” (CAETANO, 2019).

⁶ “O Teatro Experimental do Negro (TEN) surgiu em 1944, no Rio de Janeiro, como um projeto idealizado por Abdias Nascimento (1914-2011), com a proposta de valorização social do negro e da cultura afro-brasileira por meio da educação e arte, bem como com a ambição de delinear um novo estilo dramático, com uma estética própria, não uma mera recriação do que se produzia em outros países” (TEATRO, 2016).

⁷ Em respeito à diversidade de gênero, pensando sobre existências que não se enquadram nos padrões da cisnormatividade.

apagamento e invisibilidade dos saberes africanos e da diáspora negra, questionando se eles se mantêm, inclusive nos currículos dos cursos de ensino superior. Quando falamos diretamente da área ampla, denominada Humanidades, e das Ciências Sociais, objeto desta investigação, é possível considerar a diversidade de autoras(es/xs) negras(os/xs) que trazem discussões para os estudos das sociedades. Nesse sentido, verificaremos se seus estudos estão presentes no âmbito universitário.

A fim de responder aos questionamentos mencionados, este artigo desenvolveu-se por meio de pesquisas bibliográficas de cunho qualitativo e tem o objetivo de contextualizar, teórica e metodologicamente, as questões postas. Destarte, são trazidas(os/xs) para a discussão, majoritariamente, autoras(es/xs) africanas(os/xs) e da diáspora no Brasil que fazem/fizeram, em suas trajetórias, estudos acerca da formação do Brasil e da condição de sua população negra, o que se dará por meio de conceitos essenciais para a configuração do trabalho, a saber: epistemicídio, extrativismo epistêmico, afrocentricidade e descolonização. Tais conceitos são, então, debatidos à frente no texto, após breve explicitação, no item a seguir, sobre os efeitos simbólicos da colonização empreendida durante a formação do Brasil no que diz respeito, especialmente, à legitimação dos saberes africanos e afrodiaspóricos.

Ademais, a questão em tela é posta a partir da análise da oferta de disciplinas nos cursos de Ciências Sociais da Universidade Estadual do Ceará (UECE) e da Universidade Federal do Ceará (UFC), ao longo do ano de 2019, a fim de compreendermos como se dá, ou não, a legitimação das epistemologias negras no âmbito universitário⁸. Focamos, por conseguinte, na análise das disciplinas aqui denominadas ou centradas nas discussões da Sociologia Brasileira. Os cursos de Ciências Sociais, em geral, possuem, em sua grade obrigatória, alguma disciplina que focaliza a produção sociológica brasileira, que seria fundamental ao entendimento da institucionalização da Sociologia no país, esta podendo receber distintos nomes, dependendo da instituição. Por isso, aqui chamaremos de Sociologia Brasileira, embora indiquemos como se chama nos cursos tomados para análise.

Desse modo, a mencionada disciplina obrigatória, presente nos cursos de Ciências Sociais tanto da Universidade Estadual do Ceará (UECE) quanto da Universidade Federal

⁸ Esta discussão se dá, como mencionado em nota anterior, a partir de pesquisa em andamento, de autoria da (AUTORA), no curso de mestrado em Sociologia da UECE. Sendo, desse modo, apresentados preliminarmente os resultados obtidos até a escrita deste artigo.

do Ceará (UFC), em geral, pauta-se em autoras(es/xs) que teriam contribuído para a institucionalização da Sociologia no Brasil, bem como traz debates acerca da formação da Nação, operacionalizando autoras(es/xs) que tenham contribuído, de acordo com os critérios das(os/xs) docentes que as conduzem, para esse debate. São esses os motivos para que, aqui, focalizemos em tal disciplina. Ademais, a partir dos mencionados conceitos e da análise de ofertas de disciplinas também optativas, seguimos com a reflexão sobre a capilaridade dos saberes negros (ou seja, de autoria de indivíduos negrodescendentes) no âmbito acadêmico, com algumas proposições.

A COLONIZAÇÃO BRASILEIRA E ALGUNS DE SEUS EFEITOS SIMBÓLICOS

Professora me desculpe
Mas eu vou falar
Esse ano na escola
As coisas vão mudar

Nada contra ti
Não me leve a mal
Quem descobriu o Brasil
Não foi Cabral

Pedro Álvares Cabral
Chegou 22 de abril
Depois colonizou
Chamando de pau-brasil
Ninguém trouxe família
Muito menos filho
Porque já sabia
Que ia matar vários índios

Treze caravelas
Trouxe muita morte
Um milhão de índio
Morreu de tuberculose
Falando de sofrimento
Dos tupis e guaranis
Lembrei do guerreiro
Quilombo Zumbi

Zumbi dos Palmares
Vítima de uma emboscada
Se não fosse a Dandara
Eu levava chicotada.

MC Carol de Niterói. **Não foi Cabral**, 2015.

Com sua voz grave, a cantora de funk, MC Carol de Niterói, entoou em 2015 a música acima, a qual rebate uma das principais narrativas sobre a formação do país, o chamado *descobrimento*. É fato comum que, nas salas de aula pelo Brasil, há gerações, a narrativa

sobre a fundação do país é a de que estas terras, que hoje compõem uma Nação, foram descobertas, por acidente, por “bravos” homens portugueses no século XVI. No entanto, ao tratar como *descobrimento* esse feito, ignora-se que aqui já habitavam povos com suas próprias cosmologias, epistemologias e regras sociais, já que, pelo que se narra oficialmente, especialmente em livros didáticos, estas terras somente tornam-se ‘algo’, ou seja, dignas de serem compreendidas como habitáveis e respeitáveis, quando da chegada portuguesa, que aqui preferimos chamar de invasão portuguesa – a fim de já demarcar o tom deste artigo, em consonância com as palavras de Carol de Niterói.

Pode-se considerar que, de fato, a narrativa da descoberta é vitoriosa, não à toa o episódio é, ainda, chamado de descobrimento. Uma história que pode ser resumida através do debate antropológico: Natureza *versus* Cultura, estando os colonizadores portugueses atrelados ao que se compreendia como cultura e os povos originários e africanos escravizados vinculados à esfera da natureza. Assim sendo, a noção de evolucionismo, que dominava corações, mentes e ações, serviu para fundamentar e justificar os atos empreendidos pelos autoproclamados descobridores: os portugueses lograram o destaque e a tarefa (que criaram para si) de civilizar as populações indígenas e negroafricanas de modo que o aspecto social e cultural europeu se tornasse o padrão a ser seguido, justificando-se, desse modo, que a civilização portuguesa subjugasse as demais populações que construíram a Nação brasileira⁹.

Em inícios do século XX, essa história vitoriosa dos colonizadores (escrita e difundida, em geral, por homens brancos, diga-se) ganhou novos contornos, com a criação, circulação e recepção (até os dias atuais) da chamada ‘fábula das três raças’. Sendo este o mito que vem sendo constantemente reproduzido acerca da fundação do Brasil: aqui habitavam indígenas que foram descobertos por portugueses e estes trouxeram para estas terras as pessoas negras que foram escravizadas. Desse encontro, surgiu o que se compreende como Brasil, um país miscigenado por excelência, em que conflitos raciais

⁹ É fundamental destacar que tal construção não se deu também sem apagamentos. Há quem negue o trabalho exercido por escravizados e povos originários na constituição da Nação, especialmente no que diz respeito ao valor (num sentido econômico) de seu trabalho, que foi expropriado, gerando lucro total aos colonizadores. Uma expropriação que, de acordo com Denise Ferreira da Silva (2019), segue ocorrendo até os dias atuais, com os descendentes dos povos escravizados e originários ainda sendo marginalizados e espoliados. Ou seja, “do ponto de vista econômico, é possível reconsiderar a trajetória pós-escravidão dos negros nas Américas enquanto uma acumulação de expropriação” (FERREIRA DA SILVA, 2019, p. 178).

inexistiriam, já que as três raças fundantes circulariam nos genes e na cultura geral de seus habitantes.

Pode-se dizer que a figura de maior destaque na disseminação da dita fábula foi Gilberto Freyre (1933), que pode ser considerado um dos pais fundadores das Ciências Sociais no Brasil. Seu livro *Casa-Grande & Senzala – Formação da Família Brasileira sob o Regime da Economia Patriarcal*, lançado em 1933, tem sido leitura obrigatória nos cursos de Ciências Sociais no país, sendo uma obra em que o autor vai retratar a formação da Nação, refletindo sobre o seu futuro, o seu desenvolvimento, e encontrando na miscigenação a chave para a compreensão da cultura brasileira. Freyre (1933), inspirado nos trabalhos do antropólogo Franz Boas (1931), buscou separar as noções de raça e de cultura, afinal, o debate sobre a mestiçagem estava marcado, à época, como um problema: “ora implicava esterilidade - biológica e cultural -, inviabilizando assim o desenvolvimento nacional, ora retardava o completo domínio da raça branca, dificultando o acesso do Brasil aos valores da civilização ocidental” (ARAÚJO, 2009, p. 200). Desse modo, Freyre (1933) contribuiria para a valorização da mestiçagem, ou seja, para o contato sexual entre grupos étnicos distintos.

Todavia, se, em termos teóricos, o trabalho de Freyre (1933) diferenciava-se no debate sobre a mestiçagem – traçando um caminho de valorização da mesma, em contraposição às opiniões que defendiam que o contato sexual de pessoas brancas com pessoas indígenas e/ou negras seria uma mácula, uma degradação para a Nação –, ao escrever sobre a história de seus avós, como destaca o autor em algumas passagens do livro, as violências vividas pelas populações subalternizadas são pouco problematizadas por ele, como, por exemplo, o fato de que tal contato sexual entre brancos e negros, bem como entre brancos e indígenas, deu-se, em grande medida, através do estupro de mulheres negras e indígenas. Cabe dizer ainda que o intelectual pernambucano deixou registrado em seu livro o elogio ao mundo criado pelos portugueses com suas ações coloniais em terras brasileiras. Assim, autores, como Abdias Nascimento (1978), irão colocar-se veementemente contra as narrativas de Freyre (1933) sobre a formação do Brasil, questionando os problemas encontrados em sua obra, seus eufemismos. Conforme Nascimento (1978):

Freyre cunha eufemismos raciais tendo em vista racionalizar as relações de raça no país, como exemplifica sua ênfase e insistência no termo *morenidade*; não se trata de ingênuo jogo de palavras, mas sim de proposta vazando uma extremamente perigosa mística racista cujo objetivo é o

desaparecimento inapelável do descendente africano, tanto fisicamente quanto espiritualmente, através do malicioso processo de embranquecer a pele negra e a cultura do negro. É curioso notar que tal sofisticada espécie de racismo é uma perversão tão intrínseca ao Brasil a ponto de se tornar uma qualidade, diríamos, *natural*, do "branco" brasileiro (NASCIMENTO, 1978, p. 43) [grifos do autor].

De um lado, Gilberto Freyre (1933), (junto com Sérgio Buarque de Holanda (1995) e Caio Prado Júnior (1961)), que é leitura quase obrigatória para cientistas sociais em formação; de outro, Abdias Nascimento (1978), com forte atuação na área cultural e teórica, mas pouquíssimo lido nas mesmas salas de aulas em que a palavra de Freyre (1933) é mais presente. Ambos ocupam, por conseguinte, lugares sociais bastante distintos, em um país que, apesar das narrativas freyrianas, é profundamente racista em virtude de sua herança colonial, de acordo com narrativas como as de Nascimento (1978), da qual fazemos coro. Não à toa, o projeto Unesco, como ficou conhecida a pesquisa coordenada por Florestan Fernandes e Roger Bastide, nos anos de 1950, logrou demonstrar que a democracia racial (outro nome para a ‘fábula das três raças’, difundida por meio da produção de Freyre) inexistia. Nesse sentido, trabalhos como os de Oracy Nogueira (1955) e Virginia Leone Bicudo (1945), que compuseram a pesquisa, demonstraram a forte presença do racismo nas interações cotidianas das(os/xs) brasileiras(os/xs), marcando sua força na estrutura social que fundamenta as ações dos indivíduos que vivem nestas terras chamadas Brasil.

Referir, aqui, a essa diferença de narrativas e recepção de autoras(es/xs) de grupos étnicos distintos, justamente no que diz respeito à formação da Nação brasileira, tem como intuito dar o tom desta investigação, que busca averiguar a presença, ou ausência, de autoras(es/xs) negrodescendentes, em tempos recentes, em algumas salas de aula do país. Como se tornará evidente no item a seguir, através dos conceitos de “epistemicídio”, “extrativismo epistemológico”, “afrocentricidade” e “descolonização”, há mecanismos coloniais em vigor até os dias atuais. Igualmente, o racismo constituinte da estrutura social e cultural brasileira possui efeitos profundos, determinando quais histórias e pontos de vista serão efetivamente contados. Destarte, como se demonstrará, busca-se, com tais conceitos, subverter as lógicas vigentes e contar a história através de outras vozes, etnicamente distintas daquelas que vêm sendo reproduzidas há séculos. No caso, desde a invasão portuguesa na, hoje, América do Sul.

MUDANDO O EIXO: AFROCENTRICIDADE E DESCOLONIZAÇÃO EM COMBATE CONTRA O EPISTEMICÍDIO

A partir do debate brevemente explicitado, neste momento é possível trazer os conceitos fundamentais a este artigo, compreendendo as necessidades de descolonização em combate contra o epistemicídio. Em se tratando desse conceito, é possível compreendê-lo de maneira mais específica com Sueli Carneiro (2005), partindo da compreensão de que se trata de um processo e seus múltiplos mecanismos de apagamento de “raças”¹⁰, tomadas historicamente como distintas daquela dos colonizadores europeus por meio da invisibilização de seu caminho histórico, cultural e político. Por isso, aqui, atenta-se para a realidade da população negra¹¹ brasileira que, além do genocídio físico¹², também foi/é violada pelo genocídio simbólico tratado pela autora.

Para compreender a relação do epistemicídio com a população negra do Brasil, é imprescindível que possamos reconhecer que a trajetória desse ato foi fortemente fixada nos períodos de colonização. A tentativa de apagamento dos conhecimentos dos povos africanos e afrodiáspóricos inclui a exclusão de todas as maneiras de ser e estar no mundo, como suas práticas culturais, políticas, econômicas e religiosas. Até mesmo as próprias filosofias africanas seriam desqualificadas frente ao que seria classificado pelos colonizadores de África enquanto Filosofia. A partir disso, todo conhecimento oriundo de povos que nem ao menos eram considerados humanos passa a ser descartado e é sobre isso que trata o *epistemicídio*.

De acordo com Mogobe Ramose (2011), o *epistemicídio* “não nivelou e nem eliminou totalmente as maneiras de conhecer e agir dos povos africanos conquistados, mas

¹⁰ O termo *raça* é entendido e utilizado aqui como conceito sociopolítico e não biológico, já que as realidades cotidianas dos indivíduos se diferenciam de acordo com suas condições sociais, sejam elas de cor, gênero ou classe.

¹¹ Este artigo focaliza a experiência da população negrodescendente, no entanto, cabe dizer que pesquisas futuras podem desenvolver-se acerca dos mesmos processos ‘epistemicidas’ no que diz respeito às populações indígenas. Para uma introdução a esse tema, considerar a leitura de *Ideias para Adiar o Fim do Mundo*, de Ailton Krenak (2019).

¹² Mesmo após o período escravista, a violência contra a população negra ainda é intensa. De acordo com o Fórum de Segurança Pública (2019), 75% das vítimas de violência letal são negras. É possível identificar também que, ao mesmo tempo que a população negra representa 50,3% de discentes no ensino superior, o Brasil ainda concentra o maior número de analfabetismo entre negros (55,8%). O desemprego também está concentrado majoritariamente entre a população negra, somando 64,6%. Disponível em: <<http://www.forumseguranca.org.br/publicacoes/a-violencia-contranegros-e-negras-no-brasil/>>. Acesso em: 30 de jan. de 2020. E MENDONÇA, Heloísa. **Abismo social separa negros e brancos desde o parto**. Disponível em: <https://brasil.elpais.com/brasil/2019/11/19/politica/1574195977_206027.html>. Acesso em: 30 jan. 2020.

introduziu, entretanto, em uma dimensão muito sustentada através de meios ilícitos e ‘justos’, a tensão subsequente na relação entre as filosofias africana e ocidental na África” (RAMOSE, 2011, p. 06). Tomando essa definição, e trazendo as discussões para o Brasil, quando citamos essa invisibilidade que permeia a vida da população negra, reconhecemos que tal processo *epistemicida* se iniciou anteriormente ao período escravista, mas teve na colonização e no período escravista um marco fundamental. No decorrer dos séculos, aquilo que era característico das práticas afrodiaspóricas passa a ser negligenciado pelos grupos dominantes¹³ da sociedade, a qual se estruturou em um modelo racista, reafirmando tal violência constantemente quando observamos dados¹⁴ de desigualdades raciais no país. Ainda hoje, praticar e vivenciar a cultura ancestral africana, e mesmo seus desdobramentos afrodiaspóricos, pode ser um desafio diário que a população negra brasileira passa a enfrentar devido ao racismo estrutural – “uma decorrência da própria estrutura social, ou seja, do modo ‘normal’ com que se constituem as relações políticas, econômicas, jurídicas e até familiares, não sendo uma patologia social e nem um desarranjo institucional. O racismo é estrutural” (ALMEIDA, 2018, p. 38).

Ainda sobre epistemicídio, vemos com Carneiro (2005) que foi uma ação legitimada pela Igreja Católica durante o decorrer da história do Brasil. Após a abolição do período escravista e a emergência da República, o racismo científico passa a vigorar no país com a contribuição de estudiosas(os/xs) nacionais que endossavam e direcionavam os atos epistemicidas contra a população negra. “Entram em cena os procedimentos de contenção, exclusão, assimilação na relação dos negros com os processos educacionais frente à sua nova condição de liberto indesejável como cidadão” (CARNEIRO, 2005, p. 102). No mesmo sentido, Abdias Nascimento (1978) demarca, em seus estudos, os apoios institucional e religioso operacionalizados contra a população negra no país, antes, durante e após o período escravista. Foram, inclusive, instituições como a Igreja Católica que serviram como principal meio ideológico em prol da escravização de pessoas tidas como subespécies humanas.

¹³ Por “grupos dominantes da sociedade” entende-se as pessoas que estiveram exercendo os diversos poderes sociais e que, assim, obtiveram, a partir disso, legitimidade para ditar o que seria considerado “certo” ou “errado” de acordo com suas verdades. Trazendo para as discussões raciais, essa legitimidade parte, ainda hoje, não somente do alto poder aquisitivo, mas, principalmente, da cor. Ou seja, parte majoritariamente de pessoas brancas.

¹⁴ Ver nota 7.

A partir dessas argumentações, é possível dizer que esta ação de silenciamento, denominada de *epistemicídio*, passa a ser compreendida como um projeto que se sustenta por meio do racismo estrutural nas sociedades. Principalmente, quando carrega de maneira segura a tentativa de inferiorização intelectual daqueles tidos como ‘Outros’. Como consequência disso, busca anular, matar e desconsiderar toda a carga teórica, cultural e política da vida do indivíduo marginalizado/excluído. Com isso, argumentamos que o projeto de dominação, que se explicita de maneira extrema sobre as(os/xs) negrodescendentes, é fruto do projeto de dominação do Brasil – um sistema complexo de estruturação de diferentes níveis de poder e privilégios. Cabendo, consequentemente, às(aos/xx) africanas(os/xs) escravizadas(os/xs) e suas(seus/sxxs) descendentes o ônus permanente da exclusão e punição (CARNEIRO, 2005, p. 104).

De acordo com Sueli Carneiro (2005), a prática do *epistemicídio* também é a negação daqueles compreendidos pelos dominantes como ‘Outros’, de toda a sua origem e de tudo aquilo que carregam como bagagem social e cultural. Por isso, afirma-se novamente com a autora, trata-se da anulação e desqualificação do conhecimento dos povos subjugados, bem como do processo de constituição da *indigência cultural*, que se caracteriza, portanto:

(...) pela negação ao acesso à educação, sobretudo de qualidade; pela produção da inferiorização intelectual; pelos diferentes mecanismos de deslegitimação do negro como portador e produtor de conhecimento e de rebaixamento da capacidade cognitiva pela carência material e/ou pelo comprometimento da autoestima pelos processos de discriminação correntes no processo educativo (CARNEIRO, 2005, p. 97).

Como conclui Sueli Carneiro (2005), não há desqualificação dos conhecimentos desses povos sem a desqualificação dos próprios sujeitos como indivíduos, como sujeitos coletivos e cognoscentes. E mais: “ao fazê-lo, destitui-lhe a razão, a condição para alcançar o conhecimento ‘legítimo’ ou legitimado. Por isso, o *epistemicídio* fere de morte a racionalidade do subjugado ou a sequestra, mutila a capacidade de aprender etc.” (CARNEIRO, 2005, p. 97).

Se direcionarmos-nos para o âmbito acadêmico, a universidade poderia ser tomada como um dos espaços que possibilita a identificação dos problemas raciais e demais problemas sociais por meio da ciência. Esta se dá através de pesquisas, estudos e projetos de extensão, já que todo conhecimento produzido nesse espaço tem a finalidade de retorno social. A partir da universidade, pode-se, então, constituir práticas de conscientização que

se iniciam desde os primeiros estudos e acessos do corpo discente às salas de aula. A formação de estudantes nos cursos de graduação pode ser, assim, pensada como importante meio para transformações sociais. Destarte, é preciso averiguar se o *epistemicídio* se faz presente ou não no âmbito universitário. As matrizes curriculares e a oferta de disciplinas podem, nesse sentido, ser tomadas como formas de enfrentamento ou de reforço do racismo, dependendo da presença ou ausência de autoras(es/xs) africanas(os/xs) e da diáspora africana, sendo este o interesse deste artigo: averiguar como se dá tal presença, ou ausência, em cursos de Ciências Sociais, como se verá à frente.

Além do apagamento do conhecimento dos grupos e povos subjugados, reconhecido através do conceito de *epistemicídio*, há uma outra maneira de silenciamento, que Silvia Rivera Cusicanqui (2010) irá denominar de *extrativismo epistêmico*, a qual trata da extração e do domínio epistêmico que os(as/xs) representantes dos conhecimentos do Norte realizam, historicamente, sobre os conhecimentos do Sul. Dessa forma, pode-se dizer que a ciência ocidental se legitimou por meio de sua escrita acadêmica também com a criação de conceitos e categorias que são utilizados como maneira de compreensão da sociedade moderna. Todavia, a pesquisa de Cusicanqui (2010) denuncia práticas de extrativismo epistêmico justamente no momento em que o colonizador ou seus descendentes se legitimam ao se apropriam de determinados conhecimentos que, muitas vezes, estão fixados na oralidade de certas comunidades e, assim, os dominam e publicitam como se fossem seus precursores. Essa apropriação é feita, portanto, por autoras(es/xs) de destaque que carregam em suas trajetórias acadêmicas a defesa da *descolonização* do saber, como aponta a autora. Para Cusicanqui (2010), “não pode haver um discurso de descolonização, uma teoria de descolonização, sem uma prática de descolonização” (CUSICANQUI, 2010, p. 62)¹⁵. Diante desse contexto, a autora defende que a liberdade e a autonomia dos povos historicamente subjugados é uma maneira prática de *descolonização epistêmica*, criando uma autonomia de saberes no eixo do Sul para o Sul.

Refletindo sobre a descolonização como prática para o enfrentamento da questão exposta, por meio das contribuições da coleção organizada por Elisa Nascimento (2009), é possível compreender a proposta de *afrocentricidade*, pensada por diversas(os/xs) estudiosas(os/xs), estando aqui destacada a perspectiva de Molefi Kete Asante (2009). Esse autor apresenta, portanto, a *afrocentricidade* como proposta fundamental no combate

¹⁵ Tradução da autora.

contra o epistemicídio, bem como uma proposição capaz de dar centralidade à vida das pessoas africanas e da diáspora. O que está igualmente presente na perspectiva de Mazama (2009). Essa proposta é uma das possíveis maneiras de retomada de tudo aquilo que, eventualmente, perdeu-se com as ações da colonização e da dispersão dos povos africanos no período escravista. É dessa maneira que se possibilitaria o resgate da ancestralidade e dos modos livres de ser e estar em sociedade¹⁶. A proposta de aprofundamento dos conhecimentos oriundos de afro-brasileiros e, especificamente, africanos, tem sido pensada há décadas por estudiosas(os/xs) que compreendem que o conhecimento dominante ocidental dita, qualifica e desqualifica saberes de acordo com suas ditas verdades. Resumidamente, o conceito de afrocentricidade surge, então, como

Uma proposta teórica do professor Molefi Kete Asante (1990), idealizador e diretor do primeiro programa de doutorado em Estudos Africanos, criado na universidade Temple, em Filadélfia, no final da década de 1980. Como referência teórica explicitada na qualidade de paradigma, a afrocentricidade vem sendo elaborada em grande parte por estudiosos oriundos da diáspora de fala inglesa. Mas, como linha de pesquisa e reflexão, dá continuidade a uma longa tradição que costumo chamar de abordagem afrocentrada, desenvolvida desde o século XIX por autores que não lhe atribuíram esse nome. A obra de maior fôlego e consistência nessa linha é a do cientista e intelectual senegalês Cheikh Anta Diop. Embora sua obra constitua referência básica da afrocentricidade, Diop não trabalhava com esse conceito. A proposta como orientação epistemológica explícita, foi idealizada por Molefi Kete Asante no seu livro *Afrocentricity: the theory of social change – Afrocentricidade: a teoria de mudança social* (1980) e passou a ser amplamente divulgada e desenvolvida após a morte de Diop, em 1986. (NASCIMENTO, 2009, p. 29)

Importante evidenciar que se trata de incluir e fazer diálogos entre as diversas possibilidades de conhecimentos, descentrando os saberes do foco branco colonizador e imperialista, localizado ao norte do globo, o que tem como consequência a necessidade de não homogeneizar o continente africano e sua diáspora, que é plural - política, cultural e epistemologicamente. A afrocentricidade, desse modo, utiliza-se do seu espaço para reivindicar aquilo que é oriundo de seus próprios conhecimentos, práticas, religião, economia etc., assim como a prática eurocêntrica utiliza, há séculos, do seu espaço para reivindicar/impor seus conhecimentos de origem, e até mesmo extrair de outros povos saberes que tomam como se fossem seus. Estar centrado diz respeito à localização dentro

¹⁶ Em *O Atlântico Negro* (2012), Paul Gilroy tece uma crítica interessante à noção de afrocentricidade, indicando caminhos para que a proposta não recaia em essencializações, as quais são debatidas pelo autor, dos povos africanos e afrodiaspóricos.

de suas próprias referências, indo contra qualquer meio que produza a autodesqualificação. Nessa tentativa, é oportuno reconhecer as pluralidades de escritas existentes que fazem parte da Ciência e que, de alguma maneira, não se fazem fortemente presentes em nossas leituras rotineiras.

Utilizar a proposta em questão é, também, indagar e criticar a forma como o conhecimento característico do Ocidente (branco e patriarcal) tem representado a cultura dos povos africanos e afrodiaspóricos, todo seu conhecimento e filosofia de vida. Ou seja, “o pensamento afrocêntrico investiga e propõe novas formas de articular o estudo, a pesquisa e o conhecimento nesse campo” (NASCIMENTO, 2009, p. 30). Ainda, Ama Mazama (2009) apresenta a afrocentricidade como um novo paradigma diante da violência por parte da supremacia branca que, para a autora, é uma violência brutal. Ela critica o problema de saúde mental, criado por essa supremacia (branca), que recai sobre a realidade de pessoas negras, as quais foram ensinadas a desvalorizar sua própria cultura e enaltecer culturas estrangeiras¹⁷, que muitas vezes não dialogam com as suas vivências.

Ter África como centro e resgate de vida não pode nos deixar esquecer de reconhecê-la como um continente, que é evidentemente multicultural - diversificado étnico, cultural e politicamente -, como é destacado por diversas vezes neste trabalho. Assim também é sua diáspora, que se expande e está dispersa por todo mundo. Entendível que trazer o debate da afrocentricidade pautado no *resgate* de culturas e modos de ser e estar no mundo deve vir acompanhado do reconhecimento de que esses resgates se aproximam mais de uma memória viva da ancestralidade de diversos povos em diáspora do que simplesmente, ou unicamente, a incorporação de ideias e modos de vida cotidianos. Assim, neste trabalho especificamente, estamos tratando do resgate de uma autonomia epistemológica por uma perspectiva afrocêntrica.

Há quem considere equivocada a ideia da afrocentricidade por aparentemente ser apenas uma “perspectiva cartesiana europeia sob uma nova camada de tinta *Kemetica*”, como afirma Paul Gilroy (GILROY, 2012, p. 353), mas vale destacar que essa ideia une pessoas para que compreendamos que a questão racial ainda está fixada em nossas

¹⁷ Cabe destacar, a partir de reflexões postas por Paul Gilroy (2012), que a diáspora africana criou modos distintos de viver; outras perspectivas que não são nem branco ocidentais e nem “sobrevivências” africanas, assim, tais modos de viver no Ocidente, por parte de negrodescendentes que habitam em diferentes contextos, também poderiam ser compreendidos como estrangeiros se a perspectiva for de um olhar de retorno ao momento pré-colonial. Não é esse o caso desse artigo.

relações e que há um passado ancestral que nos liga à África de alguma maneira. Vale destacar que, assim como outras perspectivas, a afrocentricidade pode ser lida e transformada dentro de nossas realidades enquanto pessoas pretas em diáspora. Tal perspectiva orienta e faz questionar o modelo de vida decidido pelo eurocentrismo. A partir disso, é possível buscar novas maneiras de ser, estar e vivenciar a sociedade, individualmente e coletivamente.

Dessa forma, podemos afirmar que a descolonização cotidiana é sempre, de acordo com Frantz Fanon (1997), um fenômeno violento. Por ser um processo que não passa despercebido por nenhuma das partes envolvidas, abarca ações de conflitos entre colonizados e colonizadores. É o desapego gradual de toda carga cultural, teórica, política, que é oriunda de uma hegemonia (branco) ocidental. Como afirma o autor martinicano, essa ação de retomada propõe-se a mudar a ordem do mundo e, de certa forma, pode ser entendida como desordem absoluta. Assim, “a descolonização, sabemos-lo, é um processo histórico, isto é, não pode ser compreendida, não encontra a sua inteligibilidade, não se torna transparente para si mesma senão na exata medida em que se faz discernir o movimento historicizante que lhe dá forma e conteúdo” (FANON, 1997, p. 26). Nesse processo de descolonização, a universidade e as demais instituições de ensino podem ter um papel fundamental e é esse o cerne de nossa investigação, a partir do item a seguir.

OFERTAS DE DISCIPLINAS NA UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ E NA UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

A partir do que foi colocado anteriormente, faz-se necessária a continuidade desse texto com a apresentação e análise do que foi constatado sobre a aproximação, ou o distanciamento, dos cursos de Ciências Sociais, de Fortaleza, com as epistemologias africanas e afrodiaspóricas, refletindo sobre como são introduzidos os diálogos com estudiosas(os/xs) negras(os/xs) nesse contexto, especificamente na disciplina de Sociologia Brasileira.

Iniciando a análise pela Universidade Estadual do Ceará (UECE), o curso de Ciências Sociais, em Fortaleza, está localizado atualmente no campus Itaperi. Curso que possui um pouco mais de três décadas de existência, foi fundado no ano de 1989. A partir de informações contidas no *site* oficial da universidade, constatou-se que a última atualização da matriz curricular do bacharelado data do semestre de 2003.1; já

relativamente à licenciatura, o *site* disponibiliza matrizes datadas de 2003.2, 2004.2 e a última, de 2020.1. Analisando as matrizes do curso de bacharelado e a última atualização da modalidade em licenciatura, é possível observar, preliminarmente, através dos títulos das disciplinas obrigatórias, que não há cadeiras que norteiem as discussões acerca das africanidades. Todavia, há a disciplina de *Sociologia Brasileira* que, na instituição, originalmente recebe o título *Sociologia III*. Ao observarmos a ementa apresentada no ano de 2019 para a disciplina de *Sociologia Brasileira*, encontra-se a seguinte descrição:

Análise das principais contribuições dos sociólogos à compreensão da formação e do desenvolvimento nacional do Brasil. Gilberto Freyre; Sergio Buarque de Holanda; Florestan Fernandes; Caio Prado Jr.; Raimundo Faoro. Reinterpretações dos legados históricos da formação nacional do Brasil.¹⁸

Ademais, como objetivo geral, a disciplina buscou “debater as principais teses da sociologia brasileira sobre a formação sociocultural do Brasil; apresentar os caminhos da sociologia científica no Brasil; conduzir os discentes a elaborar uma visão de conjunto do desenvolvimento do pensamento sociológico brasileiro”, tendo ainda como objetivo específico: “discutir as primeiras escolas sociológicas brasileiras (Paulista e de Recife); analisar as relações entre o tradicional e o moderno no Brasil”. Nota-se que a proposta pedagógica visa trazer para o diálogo as referências que fizeram parte da história da Sociologia no Brasil e suas contribuições teóricas, trazendo a produção de estudiosas(os/xs) que, no decorrer dos anos, foram e permanecem sendo consideradas(os/xs) pela Academia como fundamentais para se pensar sociologicamente o Brasil do passado, do presente e do futuro. O que se deu por meio de aulas expositivas e com a exibição de filmes e documentários.

A ementa da disciplina *Sociologia Brasileira (Sociologia III)* da UECE, no ano de 2019, foi dividida, portanto, em oito unidades. Aqui, é interessante destacar seus títulos, afinal, abarcam as temáticas relativas a cada um: Unidade I: A sociologia no Brasil - Desenvolvimento histórico-social da sociologia no Brasil (Florestan Fernandes) e Por uma sociologia da história lenta (José de Souza Martins); Unidade II: O elogio da colonização portuguesa no Brasil - Gilberto Freyre e a tese da democracia racial e Elide Rugai Bastos e a crítica à tese da miscigenação de Gilberto Freyre; Unidade III: As raízes portuguesas na cultura brasileira - Sérgio Buarque de Holanda e o homem cordial; Unidade IV: O sentido

¹⁸ Texto elaborado pela(o/x) docente que não terá seu nome divulgado e é responsável pela disciplina. A ementa é de domínio público e obtivemos autorização do docente para apresentá-la.

da colonização no Brasil - Caio Prado Júnior e a formação do Brasil contemporâneo; Unidade V: O Estado estamental no Brasil - Raimundo Faoro e os donos do poder; Unidade VI: A sociologia de Florestan Fernandes - A integração do negro na sociedade de classes e a revolução burguesa no Brasil; Unidade VII: A sociologia de Maria Isaura Pereira de Queiroz - Mudanças sociais no Brasil; e, por fim, Unidade VIII: A sociologia como afirmação (Florestan Fernandes).

Como suporte às discussões indicadas em cada unidade, a disciplina contou com as seguintes referências bibliográficas (as quais podem ter sido acrescidas pelo docente no decorrer do semestre letivo, informação que não obtivemos): Sérgio Buarque de Holanda com *Raízes do Brasil* (1995); Raimundo Faoro com *Os donos do poder* (2011[1958]); duas obras de Florestan Fernandes, *Brasil em compasso de espera* (1980) e *A sociologia do Brasil: contribuição para o estudo de sua formação e desenvolvimento* (1976); Gilberto Freyre com *Casa-grande e senzala* (2006 [1933]); Octavio Ianni com *Florestan Fernandes: sociologia crítica e militante* (2004); José de Souza Martins com *O poder do atraso* (1994); Caio Prado Jr. com *Formação do Brasil contemporâneo* (1999) e *A revolução brasileira* (1999); e Darcy Ribeiro com *O Brasil como problema* (1995). Como é possível notar por meio das referências bibliográficas da disciplina ofertada na UECE, a discussão proposta deu-se por meio dos textos de nove autores homens. No entanto, dentro das unidades acima descritas, na segunda e na sétima, para sermos exatos, nota-se que as produções de Élide Rugai Bastos e Maria Isaura Pereira de Queiroz foram trabalhadas na disciplina. Todavia, dentre as(os) autoras(es) trazidos para a ementa, é possível perceber que não há negrodescendentes (foco da investigação aqui proposta). Muito embora seja válido destacar que Élide Rugai Bastos tem sua produção trazida para a ementa à medida que critica o trabalho de Gilberto Freyre justamente no que diz respeito à questão da miscigenação. Além disso, é válido destacar que Octávio Ianni e Florestan Fernandes, também presentes na ementa, foram, como Rugai Bastos, críticos à ideia de “democracia racial” freyriana. Porém, ainda assim, é inegável a falta de autoras(es/xs) negrodescendentes na ementa dessa disciplina obrigatória.

Disciplinas obrigatórias como *Sociologia III*, na UECE, tem suas bibliografias decididas pela(o/x) docente¹⁹ responsável a partir do texto presente na ementa, que deve

¹⁹ As(os/xs) docentes responsáveis pelas disciplinas não serão citadas(os/xs) neste artigo, pois não foram entrevistadas(os/xs).

ser seguido e não alterado. Diferente disso, as disciplinas optativas, ou tópicos especiais, acabam sendo as margens encontradas para acréscimos de referenciais e discussões que não estão totalmente inseridos nas obrigatórias. Dentre as disciplinas ofertadas no ano letivo de 2019, uma disciplina foi destinada diretamente para as duas modalidades, de modo optativo, denominada de “Sociologia das Sociedades Africanas”. De acordo com as informações retiradas da ementa dessa disciplina, ela propõe, como objetivo geral, apresentar as produções sociológicas endógenas e, em parte, africanistas, sobre as sociedades africanas, com ênfase na produção de conhecimento na diáspora e em África. E, como objetivo específico, realizar discussões sobre

(...) o colonialismo europeu desde a Conferência de Berlim ao estabelecimento das administrações coloniais em África; abordar a diáspora africana com ênfase nos movimentos da negritude e do pan-africanismo; analisar as lutas de libertação colonial, com destaque para as lutas contra o império português; debater a construção do Estado-Nação e do pós-colonial em África; abordar os principais nomes no pensamento social africano; analisar a formação da sociologia africana, sua produção e regionalização.²⁰

Buscando diálogo com os movimentos negros e pan-africanistas, a disciplina é dividida em “Introdução: De que África estamos falando” e mais seis unidades, sendo elas: Unidade I: Por uma Sociologia das sociedades africanas, com base em Elisio Macamo; Unidade II: O colonialismo em África e a questão da unidade africana; Unidade III: Crítica ao colonialismo e luta pela libertação nacional, tendo como estudos centrais Aimé Cesaire, Amílcar Cabral e Frantz Fanon; Unidade IV: Nação e nacionalismo nas ex-colônias portuguesas em África, com José Luís Cabaço; Unidade V: O colonial, o pós-colonial e o neocolonial em África, com Mudimbe, Kwame N'Krumah, Achille Mbembe e Isabel Casimiro; Unidade VI: A Sociologia em África: um balanço, com Paulin Hountondji. São unidades que também contam com estudiosas(os/xs) como Kwami Anthony Appiah, Adu Boahen, José Luís Cabaço, Isabel Casimiro, Adichie Chimamanda, Amina Mama, Cheikh Anta Diop, Daniele Ellery, Gabriel Fernandes, Cláudio Alves Furtado, J. Ki-Zerbo, Elísio Macamo, Boaventura de Sousa Santos, Valentin-Yves Mudimbe, Kabengele Munanga, Ângela Lamas Rodrigues, Oyèrónké Oyewùmí, Manuela Ribeiro Sanches, Lívio Sansone, Moustapha Tamba, Ricardino Jacinto Dumas Teixeira, José Carlos Vinêncio, Patrícia Villen, Paulo Fagundes Visentini e Analúcia Danilevicz Pereira.

²⁰ Texto elaborado pela(o/x) docente que não terá seu nome divulgado e é responsável pela disciplina. A ementa é de domínio público e obtivemos autorização do docente para apresentá-la.

Ao observar a ementa e o perfil de cada estudiosa(o/x), há o estudo de autores masculinos e europeus falando sobre “epistemologias do Sul”, como Boaventura de Sousa Santos, ao mesmo tempo em que é possível identificar o número significativo de estudos produzidos por estudias(os/xs) africanas(os/xs) e da diáspora, reforçando a discussão central deste artigo, que é o reconhecimento de que essas produções existem e só precisam ser reconhecidas, lidas, publicadas e incorporadas aos estudos cotidianos. A disciplina busca contextualizar sociologicamente a história do continente africano, passando por períodos históricos que demarcam suas mudanças sociais, políticas e culturais, como a colonização, a independência de determinados países africanos, a descolonização, as questões baseadas nas lutas das mulheres, dentre outros. Chama atenção que esses estudos se fazem presentes no curso por meio de uma disciplina optativa. Assim, ao passo que possibilita a abertura para tais discussões, também é capaz de limitar o acesso do corpo discente em sua totalidade. Ou seja, não é uma política institucionalizada permanente no curso, de que todas as pessoas possam, de alguma forma, ter acesso a esses estudos e informações, principalmente na licenciatura, que esbarra com a lei 10.639/2003 ao adentrar nas instituições escolares.

Já no curso de Ciências Sociais da Universidade Federal do Ceará (UFC), foi verificado que sua matriz curricular, documento que norteia todas as disciplinas que serão ofertadas no curso de bacharelado e licenciatura, data do semestre de 2013.1. Ao analisarmos a ementa da disciplina, denominada “Sociologia II”, verificamos que esta tem como objetivos discutir, em um primeiro módulo, os considerados clássicos da Sociologia, como Karl Marx, Max Weber e Émile Durkheim, e, posteriormente, em outro módulo, analisar as obras sobre a sociedade brasileira nas matrizes teórico-metodológicas dos considerados clássicos da *Sociologia Brasileira*. Nesse último, destacam-se nas referências bibliográficas estudias(os/xs) como Sérgio Buarque de Holanda com *Raízes do Brasil*, Dante Leite Moreira com *O caráter nacional brasileiro*, Teresa Pires Caldeira com *A política dos outros: o cotidiano dos moradores da periferia e o que pensam do poder e dos poderosos*, Alba Zaluar com *a Máquina e a revolta: as organizações populares e o significado da pobreza*, Sérgio Leite Lopes com *O vapor do diabo*, Gilberto Freyre com *Casa-grande e senzala* e Simon Schwartzman com *Bases do autoritarismo brasileiro*.

Na matriz curricular da Universidade Federal do Ceará não há, assim como na Universidade Estadual do Ceará, a indicação de disciplinas obrigatórias voltadas para as

epistemologias africanas e da diáspora. Assim como não há a presença marcante de pessoas negras nas discussões da disciplina obrigatória, *Sociologia Brasileira*, como é possível observar na ementa mencionada anteriormente. A ideia de discutir o percurso da construção do pensamento social no país tem se dado majoritariamente por meio dos estudos considerados clássicos, aparentemente sem adequar-se à abertura de outras perspectivas. Ou seja, são disciplinas que se organizam por meio desses clássicos. As propostas e referências da UECE e da UFC assemelham-se nesse sentido. Foi observado que são apresentadas nas ementas uma ou duas obras de *Sociologia Brasileira Contemporânea* que, ou dialogam com as obras ditas clássicas, ou as questionam teoricamente, mas partindo dos estudos de pessoas não-negras.

Ainda assim, foi constatado que, dentre as disciplinas optativas ofertadas no ano de 2019 para o curso de Ciências Sociais da UFC, há uma, denominada de “História dos Afrodescendentes no Brasil”, ofertada durante todo o ano até este momento. A ideia é, como apresentada na justificativa, pensar em um modelo educacional que contribua com a aplicação da lei 10.639/2003 nas instituições de ensino. A disciplina tem como objetivo, de acordo com o que foi identificado na apresentação da ementa, resgatar a história de África e sua diáspora, entendendo a realidade dessa diáspora no Brasil, além de problematizar a imagem pejorativa das pessoas negras construída dentro do pensamento social no país. Focalizando nos conceitos de *africanidade* e *afrodescendência* e, como referencial teórico, na diversidade de estudiosas(os/xs) negras(os/es) que pesquisam essas questões específicas e em não negros que discutem as questões do pensamento social no Brasil, a disciplina divide-se entre mulheres e homens, tais como Cheikh Anta Diop, Clóvis Moura, Glória Porto Kok, Wlamyra R. de Albuquerque, Kabengele Munanga, Caio Prado Jr., Henrique Cunha Júnior, Maria Thereza Camargo, Ulysses Paulino Albuquerque, Sydney H. Aufrere, Jan Van Rijckenborgh, Gabriel dos Santos Filho, Joel Rufino dos Santos, Alexsandra Flávia Bezerra Oliveira, Albert Mackey, Flávio dos Santos Gomes, Jacob Gorender, Manuel Raimundo Querino, A. C. Ciampa, e Michel Debrun.

Uma das justificativas presentes para a consolidação da ementa afirma que a história do Brasil é contada por clássicos de um modo que desconsidera, em sua maioria, a contribuição da população negra para a construção social do país, tornando o debate, por diversas vezes, limitado a reconhecer apenas as consequências econômicas. Considerando essa realidade, mais uma vez voltamos a refletir sobre as formas como se

constroem os modelos de ensino da *Sociologia Brasileira* nas universidades públicas, bem como refletir se os equívocos cometidos nas construções das matrizes curriculares vêm sendo repensados e reformulados, abrangendo as possibilidades de compreensão das análises sociológicas, dos debates em sala de aula e da formação de profissionais da educação.

Em se tratando das questões centrais deste trabalho, ao observarmos as obras citadas nas ementas das disciplinas obrigatórias de *Sociologia Brasileira*, é nítido que a Sociologia, como ciência, vem partindo dessas reflexões e discussões, entendendo como o problema colonial está inteiramente ligado e inserido ainda hoje na construção do imaginário e das práticas sociais do país. Chama atenção, tanto no curso da UECE quanto no da UFC, como a discussão é realizada por estudiosas(os/xs) de diferentes períodos históricos, incluindo os estudos chamados contemporâneos, o que possibilita maior embasamento sobre essa construção social no país, já que são autoras(es/xs) que também tratam de seus próprios períodos. Porém, são também autoras(es/xs) que, de certa forma, em sua maioria, incluem-se nos moldes de pessoas historicamente legitimadas pela Academia para tratar do conhecimento, sendo, portanto, em geral homens brancos. Fato que, de modo inevitável, permite-nos questionar os motivos pelos quais há ausência de estudiosas(os/xs) negras(os/xs) nessas discussões, permitindo lembrar da vasta contribuição teórica realizada no Brasil por essas(es/xs) estudiosas (os/xs) negras (os/xs), tornando-se possível e adequado sua inclusão nas discussões apresentadas pela disciplina de *Sociologia Brasileira*.

A vasta contribuição teórico-metodológica dessas(es/xs) estudiosas(os/xs) pode ser fundamental para analisar a construção da sociedade brasileira, bem como são contribuições que nos possibilitam pensar a construção da Sociologia Brasileira. Ou seja, são reflexões que movimentam a ciência no país. Essa afirmação já pode ser facilmente constatada ao lembrarmos alguns desses nomes e suas contribuições com, por exemplo, Abdias Nascimento (1914-2011), idealizador principal do TEN, em 1944, que já questionava o lugar do negro no campo da arte. Autor de *O genocídio do negro brasileiro*, obra publicada inicialmente em 1978, contempla-nos principalmente ao propor desmistificar a ideia de “democracia racial” que foi instaurada cultural, política e epistemologicamente no imaginário social no país. Esse escrito possibilita a compreensão de como o racismo estrutural é legitimado no Brasil, com o poder das instituições. O que nos leva a observar que cada

mazela vivenciada pela população negra é fruto dessa estrutura, em todas as dimensões sociais. Já Beatriz Nascimento (1942-1995), autora, responsável por organizar cientificamente o conceito de “quilombo” em suas produções, distanciando-se dos conceitos historicamente limitados, reproduzidos pelos saberes hegemônicos, como o de entender os quilombos somente pela perspectiva do Quilombo de Palmares ou como um lugar de fuga. Nascimento (2006[1978]) compreende “quilombo” como instituição africana, com uma história que se inicia antes mesmo do período escravista no Brasil. Os quilombos são meios de resistência ao escravismo e, também, organizações baseadas no que a estudiosa denomina de “pré-diáspora” (2006[1978]). Um dos objetivos centrais contido em sua pesquisa era o de caracterizar essa instituição com princípios ideológicos como forma de resistência cultural. Além disso, a estudiosa é referência ao pensarmos a constituição das periferias brasileiras por meio dos quilombos, entendendo a presença desses espaços também nos meios urbanos contemporâneos.

É possível destacar também o sociólogo Guerreiro Ramos (1915-1982), que propõe novas formas metodológicas de praticar e desenvolver a Sociologia no Brasil. Responsável por organizar o que ele mesmo denominou de *Redução Sociológica* (1996), que tem como ideia central a possibilidade de compreender sociologicamente o Brasil por meio de sua própria realidade social, cultural e política. Podemos citar, ainda, a socióloga e psicanalista Virginia Bicudo (1910-2003), pioneira nos estudos sobre as relações raciais no Brasil, que possui trabalho intitulado *Estudo de atitudes raciais de pretos e mulatos em São Paulo* (1945), em que se propôs a compreender a construção da reprodução do racismo nessas(os/xs) interlocutoras(es/xs) citadas(os/xs) no título, na cidade de São Paulo. Pesquisa esta que transforma a história das Ciências Sociais no país e contribui para a compreensão de como se dão as relações raciais no Brasil. Ou seja, além de tratar-se de um estudo pioneiro para a consolidação das Ciências Sociais no país, seu trabalho também constata a inserção do racismo no dia a dia das pessoas negras da região analisada, interferindo diretamente em todas as suas relações sociais, até mesmo consigo mesmo, na construção das identidades raciais.

Citamos algumas dessas contribuições com a intenção de demonstrar que, ainda que estejam aparentemente definidos os estudos que direcionarão as discussões nas Ciências Sociais, acrescentar indagações sobre como está centralizado o domínio do conhecimento nesse meio acadêmico é possível, adequado e urgente. Não pela desqualificação das

análises já realizadas e consolidadas, mas pela compreensão de que há, de fato, apagamento constante de determinados grupos sociais como produtores de conhecimento, e esses grupos produzem há décadas, e até séculos. Inclusive, são discussões que nitidamente dialogam com o conteúdo apresentado pelas disciplinas de *Sociologia Brasileira*, em ambas as universidades. As Ciências Sociais podem ser consideradas, por muitos, como interdisciplinar, por possibilitar o diálogo e a abertura com diversas áreas do conhecimento e, de fato, os estudos sociais são amplos. Torna-se problemático constatar em pesquisas como esta que, entretanto, há engessamento na construção desses saberes e que não houve, ao menos no que foi delimitado aqui, relativamente às disciplinas obrigatórias, abertura para novas formas de compreender a sociedade produzidas por negrodescendentes. Muito embora constata-se uma mudança em curso, posto que as disciplinas eletivas apresentadas seguem esse propósito de inserção de distintos saberes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

De acordo com o que foi constatado nesta pesquisa inicial, observou-se, diante das ementas institucionais, que as disciplinas obrigatórias de *Sociologia Brasileira* buscam compreender, de alguma maneira, a história da população negra no Brasil por meio dos estudos de algumas(ns/xs) estudiosas(os/xs) da área que, em geral, são consideradas(os/xs) clássicos para as Ciências Sociais. O que se pode destacar com esse primeiro resultado é que as(os/xs) estudiosas(os/xs) afro-brasileiras(os/xs) não se incluem nessa contribuição teórica em nenhum dos dois cursos, mesmo havendo contribuições possíveis de serem incluídas.

Ao mesmo tempo, constata-se a aproximação dos cursos de Ciências Sociais com as epistemologias Africanas e da diáspora negra, assim como o interesse pela história da população negra no Brasil, mas através de disciplinas optativas, nas quais se faz, de fato, presente a produção de autoras(es/xs) negrodescendentes. Ainda assim, é preciso evidenciar que tais epistemologias se encontram localizadas em disciplinas optativas e não em disciplinas obrigatórias, podendo-se compreender que tais disciplinas optativas partem do interesse de determinadas(os/xs) docentes, não configurando uma mudança na estrutura curricular coletiva, gerando alguns questionamentos como, por exemplo, qual o alcance real dessas discussões para o corpo discente como um todo? Ademais, cabe dizer que se evidenciou, ainda, por meio da análise das ementas, que as discussões referentes

ao colonialismo são pontos centrais que aparentemente vêm se destacando nas áreas das Ciências Sociais de Fortaleza-Ceará, assim como os debates relacionados à descolonização.

Com isso, é interessante pensar, dentro dos espaços acadêmicos, como estamos construindo não somente a matriz curricular de determinado curso de nível superior, mas também qual a formação que estamos construindo para cada estudante que se gradua nas mais diversas instituições. A defesa é desvendar tais possibilidades de conhecimentos científicos produzidos por um grupo social historicamente deslegitimado e silenciado. Por isso, a intenção é trazer as contribuições de maneira ampla, abrindo as brechas para a crítica e a reflexão do que já está posto como legítimo. As perspectivas da afrocentricidade representam um nível de conscientização política também por parte das próprias pessoas negras, especificamente quando passam a enxergar para além do que está posto pelo conhecimento que se autodenominou como único saber legítimo (o conhecimento eurocêntrico). É a saída das margens para reencontrar ou reafirmar a cultura, a economia, a educação, a ciência e a filosofia que historicamente se encontram isoladas. Ou seja, “o propósito foi, desde sempre, criar espaços para seres humanos conscientes que, estando centrados, se comprometem com o equilíbrio mental” (ASANTE, 1998, p. 94).

O objetivo, nesta pesquisa, não se localiza diretamente, ou somente, em como, ou quem, constrói as ementas das disciplinas de Sociologia e, sim, em como problemas estruturais ainda influenciam na construção do conhecimento dos cursos de Ciências Sociais de Fortaleza. O que se coloca em questão, de fato, e tem sido um resultado preliminar dessa pesquisa em curso, é como o conhecimento produzido por negrodescendentes ainda não possui um espaço efetivo nas disciplinas obrigatórias, aquelas de caráter comum, que todas(as/xs) devem cursar para terem um mínimo de formação na área de interesse. Fato que, cremos, impede que haja reconhecimento dos conhecimentos trilhados por parte da população negra que esteve, e continua presente, na Academia.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Silvio Luiz de. **O que é racismo estrutural?** Belo Horizonte: Letramento, 2018.

ASANTE, Molefi Kete. Afrocentricidade: Notas sobre uma posição disciplinar. In: NASCIMENTO, Elisa Larkin (Org.). **Afrocentricidade: Uma abordagem epistemológica inovadora**. Coleção Sankofa, vol. 4. São Paulo: Selo Negro, 2009.

BICUDO, Virgínia L. **Atitudes raciais de pretos e mulatos em São Paulo**. Edição organizada por maio, Marcos C. São Paulo: Sociologia e Política, 2010.

CAETANO, Bruna. **Uma história oral do movimento negro unificado por três de seus militantes**. Brasil de Fato (SP). Disponível em: <https://www.brasildefato.com.br/2019/04/05/uma-historia-oral-do-movimento-negro-unificado-por-tres-de-seus-fundadores/>. Acesso em: 20 ago. 2019.

CARNEIRO, Aparecida Sueli. **A construção do outro como não-ser como fundamento do ser**. São Paulo. Tese (Doutorado em Educação). Universidade de São Paulo, 2005.

DIOP, Cheikh Anta. **A unidade cultural da África negra**: esferas do patriarcado e do matriarcado na antiguidade clássica. Lisboa: Pedago, 2014.

FANON, Frantz. **Em defesa da revolução africana**. Lisboa: Terceiro Mundo, 1980.

FANON, Frantz. **Os condenados da terra**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1997.

FAORO, Raymundo. **Os donos do poder**: formação do patronato político brasileiro. São Paulo: Editora Globo, 2001.

FERNANDES, Florestan. **Brasil**: em compasso de espera. São Paulo: HUCITEC, 1980.

FERREIRA DA SILVA, Denise. **A dívida impagável**. São Paulo: Casa do Povo, 2019.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande e Senzala**. Rio de Janeiro: Record, 2000.

GILROY, Paul. **O Atlântico Negro**. São Paulo: Editora 34; Rio de Janeiro: Universidade Cândido Mendes, Centro de Estudos Afro-Asiáticos, 2012.

GONÇALVES, Luiz Alberto Oliveira; SILVA, Petronilha Beatriz Gonçalves e. Movimento negro e educação. **Revista Brasileira de Educação**, n. 15, p. 134-158, set-dez 2000.

HOLANDA, Sérgio Buarque. **Raízes do Brasil**. 26ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

KRENAK, Ailton. **Ideias para adiar o fim do mundo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

MAMA, Amina. Será ético estudar África? Considerações preliminares sobre pesquisa acadêmica e liberdade. In: SANTOS, Boaventura de S. (Org). **Epistemologias do Sul**. São Paulo: Cortez, 2010. p. 603-637.

MAZRUI, Ali A; WONDJI, Cristophe. (Orgs.). **África desde 1935 (Volume VIII)**. 2 ed. São Paulo: Cortez, 2011.

MBEMBE, Achille. **Sair da grande noite**: ensaio sobre a África descolonizada. Lisboa: Pedago, 2014.

NASCIMENTO, Abdias do. **O Genocídio do Negro Brasileiro**: Processo de um Racismo Mascarado. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 2017.

NASCIMENTO, Elisa Larkin (Org.). **Afrocentricidade**: Uma abordagem epistemológica inovadora. Sankofa: Matrizes Africanas da cultura brasileira: 4. São Paulo: Selo Negro, 2009.

NASCIMENTO, Maria Beatriz. O conceito de Quilombo e a Resistência Cultural Negra. In: RATTS, Alex. **Eu Sou Atlântica**: sobre a trajetória de vida de Beatriz Nascimento. São Paulo: Imprensa Oficial (SP) e Instituto Kuanza, 2006.

PRADO Jr., Caio. **Formação do Brasil Contemporâneo**. São Paulo: Brasiliense, 1961.

RAMOS, Alberto Guerreiro. **A Redução Sociológica**. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 1996.

RAMOSE, Mogobe. **Sobre a Legitimidade e o Estudo da Filosofia Africana**. Ensaios Filosóficos, v. IV, out. 2011.

RIBEIRO, Darcy. **O Brasil como problema**. Rio de Janeiro: Editora Francisco Alves, 1995.

RIVERA CUSICANQUI, Silvia. **Ch'ixinakax utxiwa**: una reflexión sobre prácticas y discursos descolonizadores. Buenos Aires: Tinta Limón, 2010.

SOUSA MARTINS, José de. **O poder do atraso**. São Paulo: HUCITEC, 1999.

TEATRO Experimental do Negro (TEN). In: **Fundação Cultural Palmares**, 14 jan. 2016. Disponível em: <<http://www.palmares.gov.br/?p=40416>>. Acesso em: 27 jan. 2020.

*Artigo recebido em 22 de julho de 2020,
aprovado em 15 de outubro de 2020.

ALIENAÇÃO E EXPLORAÇÃO DO TRABALHO EM KARL MARX: ATUALIDADE E CONTRIBUIÇÕES À SOCIOLOGIA CONTEMPORÂNEA

ALIENATION AND EXPLOITATION OF WORK
IN KARL MARX: PRESENT AND CONTRIBUTIONS
TO CONTEMPORARY SOCIOLOGY

ALIENACIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL TRABAJO
EN KARL MARX: ACTUALIDAD Y CONTRIBUCIONES A LA
SOCIOLOGÍA CONTEMPORÁNEA

Italo Matheus Leporassi Iora¹

Resumo

O não-reconhecimento do trabalhador com o trabalho e com os seus produtos foi um dos principais temas investigados por Karl Marx, autor clássico das Ciências Sociais. O objetivo deste artigo é apresentar uma síntese do conjunto das formulações do jovem Marx sobre o trabalho alienado e sua articulação com as demais categorias referentes à exploração do trabalho em seu período maduro, que nos possibilitem refletir sobre a atualidade para a Sociologia. Desse modo, foi feita uma revisão e uma análise bibliográfica sobre o assunto. Apontamos para a relevância da possibilidade de utilização das categorias ontológicas e reflexivas de Marx para operacionalizar novos estudos empíricos sobre o mundo do trabalho.

Palavras-Chave: alienação do trabalho; sociologia do trabalho; teoria marxiana.

Abstract

The non-recognition of the worker with work and its products was one of the main themes investigated by Karl Marx, classic author of Social Sciences. The objective of this article is to present a synthesis of the set of young Marx's formulations about alienated work and its articulation with the other categories related to the exploitation of work in his mature period, enabling us to reflect on the relevance to sociology. Thus, it was made a review and analysis of the literature on the subject. We point to the relevance of the possibility of using Marx's ontological and reflective categories to operationalize new empirical studies on the world of work.

Keywords: alienation of work; sociology of work; Marxian theory.

¹ Mestrando em Sociologia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul, licenciado em Ciências Sociais pela Universidade Federal de Santa Maria. E-mail: italoleporassi@hotmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0175-1052>

Resumen

El no reconocimiento del trabajador con el trabajo y sus productos fue uno de los principales temas investigados por Karl Marx, autor clásico de Ciencias Sociales. El objetivo de este artículo es presentar una síntesis de las formulaciones del trabajo alienado del joven Marx y su articulación con las otras categorías relacionadas con la explotación del trabajo en su período de madurez, que nos permitan reflexionar sobre la actualidad para la sociología. Por lo tanto, una revisión bibliográfica y análisis sobre el tema se llevó a cabo. Señalamos la relevancia de la posibilidad de utilizar las categorías ontológicas y reflexivas de Marx para operacionalizar nuevos estudios empíricos sobre el mundo del trabajo.

Palabras clave: alienación del trabajo; sociología del trabajo; teoría marxista

INTRODUÇÃO

São notáveis as contribuições de Karl Marx para o surgimento das Ciências Sociais, tanto que é considerado um dos fundadores e um dos autores clássicos da Sociologia ao lado de Émile Durkheim e Max Weber. Nesse artigo pretendemos explorar por meio de suas obras, principalmente os *Manuscritos Econômicos-Filosóficos*, de 1844, e o livro *O Capital* (1867), a concepção formulada pelo pensador alemão de alienação do trabalho e sua relação com outras categorias fundamentais de sua teoria social. As questões que nortearam a construção desse artigo foram: qual é o conceito de alienação do trabalho em Marx? Como se articula com outras categorias referentes à exploração do trabalho? E qual é a relevância para a Sociologia contemporânea? O resgate e a apresentação de tais conceitos visa contribuir para o debate da possibilidade de seu uso como ferramentas conceituais em pesquisas sociológicas atuais sobre o mundo do trabalho. Para isso, realiza-se uma análise bibliográfica sobre o tema, apresentando, de maneira sintética, parte do conjunto da teoria marxiana e, ao final, discutimos a relevância e a atualidade do conceito para a Sociologia contemporânea. O estudo está organizado da seguinte forma: na primeira parte, contextualizamos a trajetória do autor, assim como, pontuamos alguns pressupostos básicos de sua teoria e de suas principais influências filosóficas. Na segunda, apresentamos sua concepção de estranhamento/alienação do trabalho encontrada nos MEF² e sua relação com a já mais refinada teoria do valor presente na maturidade. Na

² Manuscritos Econômicos-Filosóficos.

terceira parte, discutimos a atualidade e a influência de tais conceitos para Sociologia, fazendo por último algumas considerações finais.

CONTEXTO HISTÓRICO E TRAJETÓRIA INTELECTUAL

Karl Heinrich Marx (1818-1883) nasceu em Trier, na província da Renânia pertencente à Prússia, em uma Alemanha ainda não unificada. Estudou Direito, Filosofia e História na Universidade de Berlim, onde teve contato com a filosofia de Hegel e tornou-se membro de um círculo filosófico chamado de jovens hegelianos. Doutorou-se em Jena (1841), assumindo posteriormente a chefia da Gazeta Renana, e seus escritos críticos tiveram repercussão negativa para o regime político vigente em sua nação de origem e, em decorrência disso, foi expulso da Alemanha. Rumou para a França, aproximando-se dos socialistas utópicos, porém, novamente, foi ordenada sua expulsão. Por fim, veio a se estabelecer na Inglaterra (MOCELIN, 2017).

Apesar de, em sua juventude, ter almejado carreira acadêmica, Marx nunca foi aceito nesse campo devido às conturbações políticas da época e de sua crítica radical da sociedade de seu tempo. Entre 1843 e 1844, sob influência do materialismo filosófico de Ludwig Feuerbach (1804-1872), Marx começou a se distinguir enquanto pensador original a partir da sua crítica do pensamento hegeliano (NETTO, 2009). Conhece em 1844, Friedrich Engels (1820-1895), filho de um industrial têxtil, seu principal amigo e colaborador. Sua atenção se voltará para a realidade existente, principalmente, na Inglaterra, emergida da revolução industrial (1760-1840), no processo que marca a passagem do trabalho artesanal da manufatura para a produção com máquinas da grande indústria, entre elas, o tear mecânico, a máquina a vapor e as chamadas máquinas ferramentas (MARX, 1996b). O desenvolvimento das forças produtivas, o cenário das fábricas e o aumento expressivo da massa de trabalhadores fabris direciona o olhar do pensador alemão para as mazelas e para os conflitos sociais existentes entre as novas classes sociais surgidas desse processo: a burguesia, proprietária dos meios de produção e sua classe antagônica, o proletariado, estes que detêm apenas a força de trabalho.

Podemos caracterizar o conjunto teórico marxiano a partir do desenvolvimento da crítica da filosofia alemã (Hegel, Feuerbach, entre outros), da economia política inglesa, principalmente, Ricardo e Smith, e do socialismo utópico francês (Owen, Fourier e

Proudhon) (MOCELIN, 2017). Tendo como ponto de partida a dialética hegeliana³ e fazendo sua inversão em bases materialistas⁴, Marx construiu sua abordagem sobre como ocorrem os processos sociais e históricos que culminam em mudanças estruturais das sociedades. Afirmar que estas acontecem quando se passa de um modo social de organização e de produção da vida para outro através da luta de classes. Assim, a divisão social do trabalho tem um papel central em sua análise, como o trabalho enquanto marcador ontológico.

“Foi com o trabalho que o ser humano “desgrudou” um pouco da natureza e pôde, pela primeira vez, contrapor-se como sujeito ao mundo dos objetos naturais. Se não fosse o trabalho, não existiria a relação sujeito-objeto. O trabalho criou para o homem a possibilidade de ir além da pura natureza.” (KONDER, 2008, p. 24)

Dessa forma, podemos notar que há, em Marx, uma preocupação com a ontologia-histórica do homem e sua relação com o trabalho, o intercâmbio necessário com a natureza que possibilita a transformação e a produção da realidade. Na obra *A Ideologia Alemã*, Marx e Engels nos mostram alguns pressupostos de sua análise, evidenciam-se “os indivíduos reais, sua ação e suas condições materiais de vida, tanto aquelas por eles já encontradas como as produzidas por sua própria ação” (MARX; ENGELS, 2007, p. 86-87).

ALIENAÇÃO DO TRABALHO NO JOVEM KARL MARX

Marx desenvolveu o conceito de trabalho alienado tomando por empréstimo a categoria trabalho assalariado da economia política articulado ao conceito de alienação proveniente da filosofia. O conceito de trabalho alienado nos é apresentado em MEF, uma série de textos de Marx escritos em 1844, publicados postumamente pela primeira vez na União Soviética em 1932.

Segundo Marx, a economia política clássica veria apenas o trabalho positivado, ignorando a conexão objetiva entre o trabalhador e a produção. O estudioso alemão afirma nesses manuscritos que: “O trabalhador se torna tanto mais pobre quanto mais riqueza

³ Esse tipo de interpretação da realidade baseia-se nos processos de mudanças em que ocorrem movimentos representados por uma tese que contém em si mesma a sua antítese. Ela, por sua vez, não acaba se sobressaindo totalmente sobre a afirmação inicial, gerando por fim uma síntese, que promoverá uma alteração qualitativa da realidade em questão, conservando os elementos fundamentais da tese inicial.

⁴ “Meu método dialético, por seu fundamento, difere do método hegeliano, sendo a ele inteiramente oposto. Para Hegel, o processo do pensamento [...] é o criador do real, e o real é apenas sua manifestação externa. Para mim, ao contrário, o ideal não é mais do que o material transposto para a cabeça do ser humano e por ela interpretado” (MARX, 1968, p.16).

produz, quanto mais a sua produção aumenta em poder e extensão” (MARX, 2004, p.80). Quanto mais o trabalhador produz novas mercadorias, valorizando o mundo das coisas (Sachenwelt), mais desvalorizado é o mundo dos homens (Menschenwelt). Na medida em que cria mercadorias em geral, o trabalho torna-se mercadoria, assim como converte em mercadoria aquele que trabalha. O trabalhador, no processo de trabalho, condensa sua vida no objeto de trabalho, que a suga como se fosse sua. No final do processo de intercâmbio com a natureza, o produto não o pertence, mas, sim, a outro, exercendo um poder autônomo ao produtor.

Esse processo de estranhamento com o objeto de trabalho nada mais é que o resultado do estranhamento/alienação existente na própria atividade produtiva, no ato de produção do objeto em questão. Tanto é que, no trabalho, o sujeito se encontra “fora de si”, só sente “junto a si” quando não está trabalhando. O modo de produção capitalista, alicerçado na relação de interesses divergentes entre capital e trabalho, burgueses e proletários, determina uma forma histórica de existência “genérica-individual” dos homens no percurso histórico de autoafirmação enquanto seres sociais (MORAES et al. 2010). O estranhamento do produtor com o produto de seu trabalho e com a atividade de efetivação do trabalho (objetivação das suas energias intelectuais e físicas) resulta em uma inversão da relação com os demais animais na natureza⁵.

“Chega-se, por conseguinte, ao resultado de que o homem (o trabalhador) só se sente como [ser] livre e ativo em suas funções animais, comer, beber e procriar, quando muito ainda habitação, adornos etc., e em suas funções humanas só [se sente] como animal. O animal se torna humano, e o humano animal.” (MARX, 2004, p. 83)

Há, na atividade vital dos animais, correspondência direta com sua existência. Não se tem distinção entre elas, o animal é sua atividade vital. Já, para os homens, a atividade para suprir suas necessidades vitais é um “objeto da sua vontade e da sua consciência” (MARX, 2004, p. 84). Se é na atividade vital que se localiza o caráter genérico de uma espécie, o ser genérico do homem é sua atividade livre e consciente, que o distingue dos animais. No entanto, ao estar estranhado em relação a natureza e a sua função vital, a vida se torna um fim em si mesma (MARX, 2004).

⁵ “O trabalho estranhado inverte a relação a tal ponto que o homem, precisamente porque é um ser consciente, faz da sua atividade vital, da sua essência, apenas um meio para sua existência.” (MARX, 2004, p. 84-85).

O trabalho estranhado ao estranhar o homem do seu ser genérico acaba por aliená-lo do seu potencial humano, pois o trabalho converte-se em apenas meio para a reprodução de sua existência física (COSTA, 2015). Ao alienar-se daquilo que é universal de seu gênero e de sua essência espiritual, desdobra-se o estranhamento do homem consigo próprio e com os demais. Marx pontua que: “[...] a questão de que o homem está estranhado do seu ser genérico quer dizer que um homem está estranhado do outro, assim como cada um deles [está estranhado] da essência humana” (MARX, 2004, p.86).

Segundo Moraes et al. (2010), podemos apresentar o movimento teórico da alienação/estranhamento do trabalho em Marx a partir de duas dimensões. A primeira diz respeito à dimensão histórica do estranhamento e da alienação em relação aos produtos do trabalho e das atividades de trabalho presentes no processo de produção em um dado período histórico. E a segunda, enquanto uma perspectiva ontológica do estranhamento e da alienação do ser social genérico, da sua relação com a natureza e com a essência humana, que tem como consequência imediata a alienação entre os homens. O processo de alienação se realiza de maneira prática, ou seja, a alienação tem bases materiais e só transpassa para dimensão subjetiva após a consciência ter sido interpelada pela realidade (MORAES et al, 2010).

ALIENAÇÃO ENQUANTO PROCESSO DE EXPLORAÇÃO DO TRABALHO

No conceito de trabalho alienado, fica evidente que, se o produto do trabalho se torna estranho e atua como poder autônomo e hostil ao seu produtor, ele pertence a alguém. “Se sua atividade é martírio, então ela tem de ser fruição para um outro e alegria de viver para um outro. Não os deuses, não a natureza, apenas o homem mesmo pode ser este poder estranho sobre o homem”. (MARX, 2004, p.86). Para Marx (2004), a propriedade privada é antes o produto do que a causa do trabalho alienado, contrariando, assim, o entendimento da economia política de que o trabalho estranhado seria efeito da propriedade privada, tal como os deuses são o efeito e não causa da falha do entendimento humano. Porém, o autor ressalta que, com o tempo, essa relação torna-se ação recíproca

A relação já descrita, a partir de Marx, do trabalho com o trabalhador, desenvolve também a relação de apropriação do capitalista (dono do trabalho) com os produtos do trabalho. Da mesma forma, o autor compreende a ligação do salário com o trabalho, “pois o salário é somente uma consequência necessária do estranhamento do trabalho” (MARX,

2004, p.88). Marx, nos MEF, adiantaria, o que anos mais tarde iria desenvolver com primor e com meticulosidade n'O *Capital*, a conexão das categorias e o movimento do capital no modo de produção capitalista, sendo a mercadoria sua forma fundamental. Vejamos mais sobre relação entre as categorias citadas.

Ele inicia essa obra argumentando que a riqueza em que impera a produção capitalista se apresenta “como uma imensa coleção de mercadorias” (MARX, 1996a, p.165). A mercadoria é, inicialmente, um objeto ou bem material ou imaterial, que devido as suas propriedades satisfaz necessidades humanas (MARX, 1996a). Para que um objeto se torne mercadoria, é necessário que sirva como valor de uso para o destinatário e que essa relação seja mediada através da troca. Porém, seria impossível distinguir as mercadorias na troca devido suas qualidades diversas enquanto valores de uso. Dessa forma, a mercadoria também apresenta outro valor: “como valores de troca só podem ser de quantidade diferente, não contendo, portanto, nenhum átomo de valor de uso” (MARX, 1996a, p.167). O valor de troca, a manifestação quantitativa do valor de uma mercadoria, pode ser comparada entre mercadorias de usos distintos⁶. Quando abstraído o valor de uso das mercadorias, a única propriedade que lhe resta é o fato de serem frutos do trabalho humano, da *substância constituidora de valor* (MARX, 1996a). Marx afirma ser possível medir o *quantum* de trabalho exteriorizado nas mercadorias através de unidades de tempo (hora, dia, entre outras) que constituem o *trabalho socialmente necessário*⁷ para produção de determinada mercadoria, sendo maior seu valor conforme maior seja a quantidade de trabalho despendida em sua produção.

Portanto, no capitalismo, o trabalho possui a contradição expressa por produzir valores de uso e valores de troca⁸. O trabalho vivo possuindo a qualidade de criar algo útil e necessário às necessidades do homem é apropriado pelo capitalista que compra sua força de trabalho para explorá-la na produção de mercadorias. O capitalista apropria-se, segundo Marx, do tempo de trabalho excedente produzido pelos trabalhadores, convertendo essa parte do tempo de trabalho realizado, além do necessário, em *mais-*

⁶ O dinheiro posteriormente se metamorfoseia no equivalente geral de todas as mercadorias.

⁷ É a média do trabalho socialmente necessário para a produção de determinado valor de uso, baseado em condições normais de intensidade de trabalho e de habilidades técnicas requeridas em certa sociedade em um período histórico (MARX, 1996a).

⁸ “Todo trabalho é, por um lado, dispêndio de força humana de trabalho em sentido fisiológico e, graças a essa sua propriedade de trabalho humano igual ou abstrato, gera o valor das mercadorias. Por outro lado, todo trabalho é dispêndio de força humana de trabalho numa forma específica, determinada à realização de um fim, e, nessa qualidade de trabalho concreto e útil, ele produz valores de uso”. (MARX, 2013, p. 124).

*valia*⁹, que é elemento fundamental para obter posteriormente seu lucro e sua base da exploração capitalista. O salário, de tal modo, nunca corresponde ao que o trabalhador realmente produziu, serve apenas para o trabalhador repor-se das mercadorias básicas necessárias para conseguir continuar trabalhando no dia seguinte.

O trabalho é depreciado da qualidade de trabalho útil e concreto e é comprado apenas para produzir os valores de troca a que interessa o capitalista, tornando-se trabalho abstrato. Aí, reside a alienação, o trabalhador é ele mesmo convertido em mercadoria e, como as demais mercadorias fica à mercê da lei do valor. No final do capítulo sobre a mercadoria, Marx nos apresenta outro conceito semelhante à alienação do trabalho e que constitui também as condições de realização do trabalho alienado, o fetichismo da mercadoria. E dá a explicação no que consiste esse caráter fetichista da mercadoria:

“O misterioso da forma mercadoria consiste, portanto, simplesmente no fato de que ela reflete aos homens as características sociais do seu próprio trabalho como características objetivas dos próprios produtos de trabalho, como propriedades naturais sociais dessas coisas e, por isso, também reflete a relação social dos produtos com o trabalho total como uma relação social existente fora deles entre objetos.” (MARX, 1996, p. 198)

Tal caráter não adviria das propriedades físicas das mercadorias e de seus valores de uso. “Não é mais nada que determinada relação social entre os próprios homens que para eles aqui assume a forma fantasmagórica de uma relação entre coisas” (MARX, 1996a, p.198). O trabalho individual dos produtores só entra em relação com os outros através da produção social total do trabalho, possível pela divisão social do trabalho, aparecendo como relações de troca. No entanto, elas aparecem como relações sociais entre as coisas, apresentando-se como característica imanentes desses objetos, que nada mais são na realidade que os produtos do trabalho humano que têm seu valor determinado por relações sociais. Porém, no capitalismo, elas ganham vida perante as relações reificadas entre as pessoas, o que acaba gerando tal fantasmagoria (MARX, 1996a). O autor argumenta que o processo da produção material, produção social da vida, apenas se livrará de seu véu mistificador quando ficar sob o controle de seus produtores livremente associados, conduzindo uma economia planejada e consciente.

⁹ Marx afirma haver duas formas de extrair a mais-valia: aumentando a jornada de trabalho e o ritmo do trabalho, extraindo, assim, o tempo de trabalho excedente realizado pelos trabalhadores, mecanismos que chama de mais-valia absoluta. Ou pelo rebaixamento da remuneração da força de trabalho através do barateamento dos produtos necessários à reposição da força de trabalho causado pelo aumento da produtividade, resultante da implementação de inovações tecnológicas nos meios de produção.

SUBORDINAÇÃO DO TRABALHO VIVO PELO TRABALHO MORTO

Em *O capital*, toda a análise empreendida por Marx pressupõe implicitamente a não-identificação do trabalhador com o produto de seu trabalho. A reificação das relações humanas resultante do fetiche da mercadoria tem as mesmas consequências do estranhamento do trabalho: dá vida às coisas ao passo que desumaniza os homens ao torná-los mercadorias. No capítulo XIII, “*Maquinaria e grande indústria*”, Marx descreve o processo de introdução da maquinaria nos processos de trabalho que, segundo ele, possibilitou a entrada do trabalho feminino e infantil nas fábricas. É nesse movimento que os trabalhos coletivo e socializado se tornam “uma necessidade técnica ditada pela natureza do próprio meio de trabalho” (MARX, 1996b, p.20). A maquinaria como propriedade do capitalista se converte em um poderoso instrumento capaz de elevar a jornada do trabalho, ultrapassando qualquer limite natural (MARX, 1996b). Segundo Marx, quando se passa a ter uma maior regulação pública sobre as indústrias, principalmente, sobre o trabalho infantil e o limite da jornada de trabalho, o sistema de máquinas é usado para recuperar os prejuízos à obtenção de mais-valia. Assim, sob julgo do capitalista, a maquinaria é usada de maneira sistemática para “espremer” quantidades maiores de trabalho em um mesmo período de tempo através do aumento da velocidade das máquinas e do acréscimo de máquinas perante a responsabilidade do mesmo operário (MARX, 1996b).

É desse estranhamento/alienação da atividade produtiva que Marx falava nos MEF de 1844. A maquinaria é usada como meio para espoliação de trabalho humano, pois ela mesmo não cria valor, apenas transfere parte do valor de trabalho contida em si. Sem contato com a parte viva existente na força de trabalho, interrompe-se o processo de valorização. Na produção da grande indústria capitalista, é o trabalho morto (maquinaria) quem dita a produção, aprofundando-se o estranhamento do ser humano com o trabalho: “a facilitação do trabalho torna-se um meio de tortura, já que a máquina não livra o trabalhador do trabalho, mas seu trabalho de conteúdo” (MARX, 1996b, p.55-56). Comparando o processo de trabalho na manufatura, Marx argumenta.

“Na manufatura e no artesanato, o trabalhador se serve da ferramenta; na fábrica, ele serve a máquina. Lá, é dele que parte o movimento do meio de trabalho; aqui ele precisa acompanhar o movimento. Na manufatura, os trabalhadores constituem membros de um mecanismo vivo. Na fábrica, há um mecanismo morto,

independente deles, ao qual são incorporados como um apêndice vivo.” (MARX, 1996b, p. 55)

Marx conclui que os efeitos sobre as condições de trabalho não decorrem da maquinaria em si, mas do uso que se faz dela pelos detentores dos meios de produção. Pois, com sua aplicação, poder-se-ia facilitar o trabalho, encurtar o tempo de trabalho socialmente necessário de produção, liberando mais tempo de vida para a humanidade, além de representar uma vitória do homem sobre as forças da natureza.

ATUALIDADE DOS PRESSUPOSTOS MARXIANOS

O conceito de estranhamento/alienação do trabalho encontrada inicialmente nos MEF, publicado na primeira metade do século XX, é o resultado das primeiras inflexões do pensamento do jovem Marx, que tem sido cada vez mais resgatado por estudiosos e sociólogos do marxismo humanista, corrente que busca contrapor interpretações mais economicistas no seio do marxismo (NETTO, 2009). O intelectual húngaro, György Lukács (1885-1971), por exemplo, um dos fundadores do marxismo ocidental, levou adiante o desenvolvimento do conceito de reificação. Tal como Lukács, a Teoria Crítica dos pesquisadores da Escola de Frankfurt, foi influenciada pelas categorias marxianas constituintes do trabalho alienado, sobretudo, a primeira geração, ao formular sua crítica à razão instrumental e o fetichismo da técnica e da indústria cultural¹⁰. O seu impacto, portanto, para a sociologia contemporânea é imenso, sendo bastante utilizada, principalmente, nos estudos da área da Sociologia do Trabalho. Tal conceito contribuiu para diversos estudos que partiram de premissas marxianas para as investigações sobre os fundamentos das reestruturações produtivas ocorridas no mundo do trabalho no século XX: o taylorismo-fordismo, o toyotismo, a acumulação flexível e os seus efeitos para a organização do trabalho¹¹. Assim como para compreender as mudanças no interior da classe trabalhadora, cada vez mais heterogênea e atravessada por intersseccionalidades de raça, gênero, geração, entre outras (ANTUNES, 2009).

A análise empreendida por Marx dos processos de trabalho e de valorização das mercadorias remete ao início da produção industrial capitalista do século XIX. Assim, a pergunta que fica suspensa no ar, dos quais muitos já tentaram responder afirmativamente

¹⁰ Cf. ADORNO, Theodor; HORKHEIMER, Max. *Dialética do esclarecimento*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1985.

¹¹ Cf. HARVEY, David. *Condição pós-moderna*. 17ªed. Edições Loyola: São Paulo, 2008.

ou não, é: tal interpretação da realidade daquela época continua válida para a atualidade? Para procurar respondê-la, é necessário fugir de uma possível resposta dualista. Após a primeira e a segunda Revolução Industrial, vistas por Marx (a segunda em parte), há um consenso científico que, no século XX, houve uma terceira, composta principalmente pela computação e pela automação. Atualmente, estar-se-ia na fronteira de uma quarta, possível pelos sistemas *cyber-físicos*. Constatado esses fatos, podemos afirmar que muitos dos processos ligados ao trabalho humano se tornaram mais complexos, sobretudo, a partir da terceira revolução industrial.

Diante desse cenário, autores chegaram a anunciar a morte da teoria do valor de Marx, devido a suposta impossibilidade de mensurar a exploração do trabalho, como Gorz (2005), ou mesmo o fim do trabalho alienado (SCHAFF, 2007). Outros não se deixaram levar por esse diagnóstico e viram na diminuição do trabalho fabril um deslocamento de grandes contingentes de trabalhadores para outros setores, como o de serviços, ao passo que persistia, no entanto, a lógica industrial dos processos de trabalho e uma relação cada vez mais precária de contratação da força de trabalho, muito diferente do marco das relações de emprego do período fordista.

A partir dos anos 1990 e com avanço significativo no século XXI, a internet como um dos produtos das TICs alterou ainda mais a grande fotografia do universo do trabalho. Com a possibilidade de romper mais rapidamente fronteiras espaço-temporais e descentralizar de maneira mais latente a produção, a internet acalorou ainda mais o debate em torno do trabalho. Com ela, o capitalismo reinventou modelos até então cristalizados de empresas, cujo resultado é uma empresa flexível e enxuta, marcando uma fase que Srnicek (2017) chama de *platform capitalism*, advogando que a nova matéria-prima essencial dessas empresas e *start-ups* são os dados. A exploração do trabalho nas plataformas digitais tem sido a representação da precarização do mercado do trabalho na contemporaneidade. A pandemia de covid-19 aliada aos retrocessos de direitos efetuados pelos governos neoliberais agravou ainda mais este quadro¹².

¹² O advento da pandemia de covid-19 impactou profundamente o já desestruturado mercado de trabalho brasileiro. O aumento do número de desempregados, possibilidade legal de redução de salários e de jornadas ou de suspensão de contratos de trabalho, o regime de trabalho *home-office* e o uso de novas tecnologias da informação e comunicação nas relações de trabalho foram alguns dos efeitos que a pandemia acelerou no mundo do trabalho. No entanto, formas de resistência e de contestação acompanham esse processo, como as duas paralisações nacionais de entregadores por aplicativos que ocorreram neste ano, em função do agravamento das condições de trabalho dos entregadores. Entre as demandas, estão o aumento do valor

Com isso, queremos explicitar que apesar das mudanças significativas ocorridas no mundo do trabalho pelas revoluções tecnológicas e da conjuntura política atual, a base que sustenta todo o complexo produtivo e na qual o setor de serviços amplia sua participação é a lógica capitalista de acumulação e de reprodução de capital. Portanto, atualmente, existe uma grande heterogeneidade de tipos de trabalho, sejam materiais/imateriais, produtivos/reprodutivos, formais/informais, coexistindo e alimentando de alguma forma a valorização e a reprodução do capital. Essa diversidade de fisionomias do trabalho e de mudanças no interior da classe trabalhadora, assim como novas formas de resistência à racionalidade neoliberal¹³, é um chamado aos sociólogos para explorar esse universo empírico a partir das categorias ontológicas e reflexivas apresentadas nesse artigo.

No caso da categoria de alienação do trabalho, a utilização dela pode servir tanto como categoria para análise de dados empíricos como também para contribuir na construção de instrumentos técnicos de pesquisa, como índices de qualidade de trabalho, questionários, roteiros de entrevistas, entre outros, a serem respondidos por trabalhadores e trabalhadoras. Pelo fato de o conceito dar conta de diferentes “graus” ou “níveis” de estranhamento, o seu uso pode ser útil em diferentes objetos de estudo: pesquisas mais focalizadas nas condições e nos processos de trabalho, ou em relação a subjetividade, satisfação e sentidos do trabalho, como também nos estudos que procurem abordar as relações de socialização e de solidariedade entre os trabalhadores. No entanto, essas indicações não necessariamente são limitadas às pesquisas sobre o mundo do trabalho, visto que a falta de sentido e de identificação do trabalhador com trabalho tem implicações que acompanham esses sujeitos na vida “fora” do trabalho.

Podemos também recorrer a outras categorias extremamente ricas presentes em *O capital*. Uma das grandes contribuições de Marx para a Sociologia está nos seus estudos sobre as relações contraditórias entre trabalho morto (maquinaria tecnológica) e trabalho vivo (força de trabalho), fenômeno que está se agudizando nas últimas décadas. Essas reflexões nos proporcionam diversos *insights* para pensar os novos conflitos entre o trabalho e as novas tecnologias que são tomadas como auxiliares do capital na contemporaneidade para sustentar sua dominação, inclusive, fora do trabalho. Se é que

pago aos entregadores pelas entregas e a maior transparência dos aplicativos. Cabe a sociologia do trabalho acompanhar tais processos e analisá-los a partir de suas ferramentas sociológicas.

¹³ Cf. DARDOT, Pierre; LAVAL, Christian. **A nova razão do mundo**: ensaio sobre a sociedade neoliberal. São Paulo: Boitempo, 2016.

atualmente seja possível fazer tal distinção. Assim, “sobre os ombros” de Marx, podemos encontrar muitas pistas que nos auxiliem em nossa jornada enquanto pesquisadores propostos a compreender e a interpretar a realidade social que nos cerca.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como pontuamos, desde as formulações de Marx, muita coisa mudou. O avanço de novas revoluções técnicas e científicas impulsionou o desenvolvimento de novas tecnologias de informação e de comunicação a um patamar extraordinário. A automação vem reduzindo o emprego de força de trabalho no setor industrial, porém, não eliminando sua necessidade. Não obstante, observa-se um processo de expansão do trabalho imaterial e intelectual, e, de outro lado, um processo intenso de precarização do trabalho, do qual o exemplo nítido dos dias atuais é o trabalho desregulado e mediado por plataformas digitais¹⁴. Tudo isso fez fomentar o debate em torno da atualidade e da validade da teoria do valor de Marx¹⁵ e de seus pressupostos filosóficos acerca da alienação do trabalho. A necessidade de estudos empíricos e a atualização de aspectos do conjunto teórico marxiano são necessários para dar conta da realidade contemporânea e evitar transposições mecânicas de conceitos datados historicamente, esforço que diversos pesquisadores vêm fazendo.

Destarte, cremos ser de extrema importância o estudo do autor e de seus conceitos na graduação de Sociologia e nas áreas afins, devido seu estatuto de autor clássico das Ciências Sociais¹⁶. Ademais, porque muitas das suas formulações permanecem atuais, o capitalismo apesar de se modificar constantemente para manter sua reprodução e hegemonia enquanto sistema econômico e social, continua sendo capitalismo, afirmado isto, alguns de seus mecanismos fundamentais permanecem os mesmos. Assim, o estudo do conceito de trabalho alienado e demais categorias envoltas no núcleo da teoria de Marx podem servir de um rico referencial teórico para novas investigações acerca do trabalho,

¹⁴ Cf. ANTUNES, Ricardo; FILGUEIRAS, Vitor. Plataformas digitais, Uberização do trabalho e regulação no Capitalismo contemporâneo. **Contracampo**, v. 39, n. 1, p. 27–43, 2020.

¹⁵ Cf. HUWS, Ursula. Vida, trabalho e valor no século XXI: desfazendo o nó. **Caderno CRH**, v. 27, p. 13–30, 2014.

¹⁶ “Clássicos devem ser entendidos como autores que tiveram um papel destacado na fundamentação de uma área de conhecimento, mas que, devido à exuberância e complexidade de sua obra, estimulam, sempre que revisitados, *insights* sobre questões contemporâneas nas áreas de conhecimento que ajudaram a fundar” (MOCELIN, 2017, p. 177).

aprofundando o conhecimento das complexidades da contemporaneidade de capitalismo tardio e contribuindo para ir além das observações do pensador alemão.

REFERÊNCIAS

ADORNO, Theodor; HORKHEIMER, Max. **Dialética do esclarecimento**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1985.

ANTUNES, Ricardo. **Os sentidos do trabalho**: ensaio sobre a afirmação e a negação do trabalho. São Paulo: Boitempo, 2009.

ANTUNES, Ricardo; FILGUEIRAS, Vitor. Plataformas digitais, Uberização do trabalho e regulação no Capitalismo contemporâneo. **Contracampo**, v. 39, n. 1, p. 27–43, 2020.

COSTA, Marta Nunes da. O que Marx nos pode ensinar sobre a nova “classe perigosa” – Crítica, neoliberalismo e o futuro da emancipação humana. **Novos estudos CEBRAP**. v. 101, p.97-114, março/2015.

DARDOT, Pierre; LAVAL, Christian. **A nova razão do mundo**: ensaio sobre a sociedade neoliberal. São Paulo: Boitempo, 2016.

GORZ, André. **O imaterial**: conhecimento, valor e capital. São Paulo: Annablume, 2005.

HARVEY, David. **Condição pós-moderna**. 17ªed. Edições Loyola: São Paulo, 2008.

HUWS, Ursula. Vida, trabalho e valor no século XXI: desfazendo o nó. **Caderno CRH**, v. 27, p. 13–30, 2014.

KONDER, Leandro. **O que é dialética?** 28º ed. São Paulo: Brasiliense, 2008.

MARX, Karl. **Manuscritos econômico-filosóficos**. São Paulo: Boitempo, 2004.

MARX, Karl. **O capital**. Crítica da economia política. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, I, 1,1968.

MARX, Karl. **O capital**. Crítica da economia política. Livro 1, t.1. São Paulo: Nova Cultural, 1996a.

MARX, Karl. **O capital**. Crítica da economia política. Livro 1, t.2. São Paulo: Nova Cultural, 1996b.

MARX, Karl. **O capital**. Crítica da economia política. Livro I. São Paulo: Boitempo, 2013.

MARX, Karl; ENGELS, Friedrich. **A ideologia alemã**. São Paulo: Boitempo, 2007.

MOCELIN, Daniel Gustavo. **Quatro Olhares Fundadores**: Pistas para desvendar a sociologia clássica de Marx, Durkheim, Weber e Simmel. Porto Alegre: Cirkula, 2017.

MORAES, Betânia; AYRES, Natália; TECEIRO, Emanoela; JIMENEZ, Suzana. A categoria trabalho em Marx e Engels: uma análise introdutória de sua legalidade onto-histórica. **Revista eletrônica arma da crítica**, n.2, 2010.

NETTO, José Paulo. Introdução ao método da teoria social. 2009. Disponível em: <http://www.unirio.br/unirio/cchs/ess/Members/morena.marques/disciplina-servico-social-e-processos-de-trabalho/bibliografia/livro-completo-servico-social-direitos-sociais-e-competencias-profissionais-2009/view>; Acesso em: 15 de jul. 2020.

SCHAFF, Adam. **A Sociedade Informática**. 10. ed. São Paulo: Brasiliense, 2007.

SRNICEK, Nick. **Platform Capitalism**. Cambridge: Polity, 2017.

* Artigo recebido em 12 de agosto de 2020,
aprovado em 19 de outubro de 2020.

PROFESSORES DE EDUCAÇÃO FÍSICA E A REALIDADE DA CORPOLATRIA NA CONTEMPORANEIDADE

PHYSICAL EDUCATION TEACHERS AND THE REALITY OF CORPOLATRY IN CONTEMPORANEITY

PROFESORES DE EDUCACIÓN FÍSICA Y LA REALIDAD DE LA CORPOLATRÍA EN LA CONTEMPORANEIDAD

Clarissa Barros de Castro¹

Edgar Zanini Timm²

Resumo

Atualmente, se nota uma busca desenfreada por um corpo que reproduza padrões estéticos ditados pela sociedade pós-moderna. Com o constante crescimento de clubes e academias, esse fenômeno se tornou mais evidente, apresentando uma geração de pessoas excessivamente preocupadas em apresentar um corpo belo que possa ser admirado. O termo corpolatria é utilizado para designar essa busca por um padrão corporal esteticamente dominante. O que se percebe, principalmente nas academias, são esforços demasiados; frustrações constantes e ações, por vezes, invasivas nessa tentativa de conquistar um corpo que é imposto pela sociedade, por influência da mídia, por força do meio cultural e, também, por questões pessoais, emocionais e sociológicas. Esse trabalho investigou como o processo da corpolatria vem se apresentando na contemporaneidade e como os profissionais da educação física estão lidando com esse fenômeno. A pesquisa teve por objetivo geral compreender como professores de Educação Física trabalham as situações em que evidenciam sinais dessa prática. Para tanto, situada na perspectiva das pesquisas de natureza qualitativa, se trabalhou com entrevistas semiestruturadas com professores de academias para coletar os dados e submetê-los à análise e construção de texto na perspectiva das ideias propostas por Bardin (2011). Essa pesquisa fundamentou-se na necessidade de reflexão sobre a temática da corpolatria, ouvindo professores que lidam diretamente com esse fenômeno e propondo indicativos que possam ajudar outros profissionais no seu desempenho. Entre os resultados se identificou que esse fenômeno é uma preocupação percebida pelos profissionais, tendo a mídia forte influência a esse respeito. O método adotado para lidar com ele tem sido por meio de conversas, contudo há

1 Mestra em Biociências e Reabilitação (PPGBR/Centro Universitário Metodista – IPA); Graduada em Educação Física (UFRGS).

2 Professor no Programa de Pós-Graduação em Biociências e Reabilitação (IPA); Graduado em Educação Física (UFPel) e em Filosofia (PUCRS), Mestre e Doutor em Educação (PUCRS).

a percepção de que a formação curricular não dá subsídios suficientes para lidar com um ser que vai além do biológico, indicando uma necessidade de reflexão acerca do tema durante o processo de formação desses profissionais.

Palavras-chave: Corpolatria; Corpo; Estética; Academia; Professor de educação física.

Abstract

Nowadays it's remarkable a rampant search for a body that reproduces aesthetic standards dictated by modern post society. With the constant growth of clubs and gyms this phenomenon became more evident presenting a generation overly worry to present a beauty body which can be admired. The term *corpolatria* (body worship culture translating to english) it's used to designate this search for a body pattern aesthetically dominant. It's remarkable, mainly at gyms, an over effort; constant frustrations and, sometimes, invasive actions in this attempt to conquer a body that is set by society, by media influence, by cultural environment and also personal, emotional and sociological issues. The present research wants investigated how this body worship culture process has being at contemporaneity and how physical educational professional are dealing with this. The research had as a general goal understand how physical educational professional works on situations that points signals of body worship culture practice. That for, situated on qualitative nature research perspective it was used semi structured interviews with gyms teachers to collect needed data and submit it to analysis and text construction on the perspective of Bardin ideas (2011). The research proposal substantiated on the reflection need about this theme, listening to teachers that deal directly with this phenomenon and proposing pathways that might help others professionals at their performance. Among the main results, the research presented that this phenomenon is a concern perceived by professionals, having the media a strong influence about it. The usual way to deal with it is through conversation, although there is the perception that the curricular degree it doesn't give enough subsidies to deal with a being that goes beyond the biological, indicating a reflection and a discussion need during the graduation process of this professionals.

Keywords: Body workshop culture; Body; Aesthetic; Gym; Physical educational Professional.

Resumen

Actualmente, existe una búsqueda desenfrenada de un cuerpo que reproduzca patrones estéticos dictados por la sociedad posmoderna. Con el constante crecimiento de clubes y gimnasios, este fenómeno se ha hecho más evidente, presentando a una generación de personas excesivamente preocupadas por presentar un cuerpo bello que se pueda admirar. El término corpolatría se utiliza para designar esta búsqueda de un patrón corporal estéticamente dominante. Lo que se percibe, especialmente en las academias, son demasiados esfuerzos; constantes frustraciones y, en ocasiones, acciones invasivas en este intento de conquistar un cuerpo que es impuesto por la sociedad, por la influencia de los medios de comunicación, en virtud del entorno cultural y también por cuestiones personales, emocionales y sociológicas. Este trabajo investigó cómo se ha ido manifestando el proceso corpolatría en la actualidad y cómo los profesionales de la

educación física están enfrentando el fenómeno. El objetivo general de la investigación fue comprender cómo trabajan los docentes de Educación Física en situaciones que muestran signos de esta práctica. Para ello, en la perspectiva de la investigación cualitativa, se realizaron entrevistas semiestructuradas con profesores de academia para recolectar los datos y someterlos al análisis y construcción del texto en la perspectiva de las ideas propuestas por Bardin (2011). Esta investigación se basó en la necesidad de reflexionar sobre el tema de la corpolatría, escuchar a los docentes que abordan directamente este fenómeno y proponer indicadores que puedan ayudar a otros profesionales en su desempeño. Entre los resultados, se identificó que este fenómeno es una preocupación percibida por los profesionales, teniendo los medios de comunicación una fuerte influencia en este sentido. El método adoptado para abordarlo ha sido a través de conversaciones, sin embargo se percibe que la formación curricular no brinda los subsidios suficientes para atender a un ser que va más allá de lo biológico, lo que indica una necesidad de reflexión sobre el tema durante el proceso. formación de estos profesionales.

Palabras clave: Corpolatria; Cuerpo; Estética; Gimnasio; Profesor de educación física.

INTRODUÇÃO

Ao longo da história, o corpo, sua representatividade e sua importância foram sendo alterados. Tão grande foi esse movimento que o famoso biólogo Desmond Morris dedicou parte de sua obra ao relato acerca das mudanças do corpo, como observado no livro “A mulher nua” (2004).

Paim e Strey (2004, paginação irregular), em seu estudo, discorrem acerca dos diferentes olhares que o corpo recebe ao longo do tempo e afirmam que “o corpo ocidental se encontra em plena metamorfose. Não se trata mais de aceitá-lo como ele é, mas sim de corrigi-lo, transformá-lo e reconstruí-lo”.

Padrões de beleza se alteram com o tempo, impondo-nos sempre um novo corpo a ser alcançado, como se a beleza (mesmo que subjetiva) não pudesse ser atingível, embora seja vendida como possível, instigando-se o consumo de métodos para que ela possa ser reproduzida. A mídia, o comércio de cosméticos, as cirurgias plásticas e, também, as academias se adaptam a todo o momento a um novo padrão imposto, alimentando e corroborando com essa lógica de consumo, com essa indústria da beleza.

O que temos construído com essa crescente adoração à estética são padrões neuróticos, uma não aceitação e processos desgastantes nessa busca, o que nos leva a questionar qual a real percepção que nossos alunos têm acerca da palavra saúde. É possível ver, no dia a dia de uma academia, o esforço demasiado, sofrido e dolorido aos

quais seus frequentadores se submetem em busca dessa padronização. Por vezes, nos questionamos: se tirássemos os espelhos de uma academia, não teríamos a sensação de estar, de fato, lidando com seres humanos ao invés de máquinas obstinadas?

Vivemos uma era de consumo exacerbado, de mídias sociais, onde ser visto faz parte de estar inserido. Por isso, mostrar-se bem, “saúdável” (estando essa ideia de saúde relacionada a um corpo esteticamente aceito) pode significar pertencer a um seleto grupo de vencedores.

Acontece que o que julgamos ser saúde parece perder seu propósito. “O corpo aqui não é pensado de modo complexo, de forma holística, de maneira pluridisciplinar. Corpo é aparência física, e essa aparência tende a ser objeto de consumo que gera mais consumo.” (SIQUEIRA; FARIA, 2007).

Está cada vez mais evidente o que Codo e Senne já apontavam em 1985 e denominaram como corpolatria. Conforme os autores, esse culto ao corpo é, em muito, análogo a uma religião, onde ritos são cumpridos em busca de uma adoração corporal. Essa veneração tornou-se uma obsessão cada vez maior e tem trazido efeitos adversos ao que costumamos relacionar ao saudável. “A epidemia se multiplica numa população patologicamente preocupada com a perfeição”. (BARRIOS, 2019).

Com isso, passamos a questionar se o próprio enquadramento do curso de Educação Física, como uma área estritamente biológica, faz sentido. É inegável a importância do caráter fisiológico, bioquímico, o estudo do corpo e sua resposta frente a diferentes treinamentos. Mas, como profissionais da saúde humana, lidamos com gente, e parece-nos estabelecido pela literatura que o próprio conceito de saúde vai além do ser unicamente biológico.

Para Carvalho (2001), o sentido da nossa profissão é proporcionar melhores condições de se expressar, de se manifestar por meio do movimento corporal para, então, ele (o indivíduo) construir possibilidades outras de se situar no mundo com o intuito de, justamente, viver melhor – individual e coletivamente. Por isso, é preciso rever as bases que sustentam os trabalhos que objetivam a saúde das pessoas.

É nesse cenário que a presente pesquisa foi realizada, investigando questões acerca do conceito de culto ao corpo e de metodologias e processos utilizados na didática entre professor e aluno.

CONTEXTO

Numa rotina de academia, é bastante nítida a quantidade de alunos que tenta, através da busca pelo corpo perfeito, suprir frustrações ou se sentir “melhor encaixado” dentro da atual sociedade que se mostra massivamente conectada pelo visual. O mundo contemporâneo traz o imperativo de uma velocidade e dinamismo muito grande e nos imputa, não só uma estética determinada, mas também a urgência com que essa estética ideal seja atingida.

Camargo et al. (2011 apud ABRIC, 1998) afirmam que as representações sociais têm um importante papel nas práticas e dinâmicas sociais. Dentre algumas funções apresentadas por essas representações estaria a de função identitária, servindo para manter uma imagem positiva do grupo no qual o sujeito está inserido. Portanto, nessa perspectiva, ter um corpo bonito pode significar um determinado espaço de privilégio no meio em que vivemos.

Com essa necessidade de alcançar objetivos e estruturas corpóreas preestabelecidas, o mercado da educação física teve que se adaptar. O mundo das academias precisou se reinventar e lançar novos métodos, técnicas de treino, desenvolver sistemáticas que fizessem parecer possível atingir o “objeto corpo” a ser exposto. E, hoje, se depara com professores que precisam (e talvez não possuam o preparo) lidar com alunos que demandam uma atenção, também, referente a questões emocionais e não só físicas.

Nesse cenário, professores têm enfrentado o dilema de como apresentar resultados possíveis, dentro de rotinas saudáveis, para alunos que parecem estar dispostos a cometer excessos a fim de atingir determinados objetivos estéticos. Suas competências e qualidades têm sido colocadas em xeque. Uma nova frente de mercado se mostra mais vendável do que o próprio conhecimento. Influenciadores digitais do mercado *fitness* (não necessariamente qualificados) vendem suas metodologias de treino de maneira muito efetiva, pelo simples fato de esteticamente e visualmente apresentarem aquilo que o aluno projeta na sua própria imagem.

De acordo com Lima (2013), o esquema corporal é a organização das sensações relativas a seu próprio corpo, associado aos dados do mundo exterior, sendo a imagem do nosso corpo que desempenha um papel importante na consciência que cada um tem de si. Portanto, aqueles que estudarão e trabalharão com esse corpo, trabalharão também com

as influências externas que ele recebe e com a maneira que ele se coloca (não só fisicamente) diante do mundo, da sociedade.

Para Camargo et al. (2011), a percepção que o indivíduo tem de sua imagem corporal constitui elemento fundamental para a compreensão das representações subjetivas do corpo. Citamos, a seguir, um trecho do trabalho dos autores, que parece elucidar essa questão:

As representações sociais assumem um papel importante na elaboração de maneiras coletivas de ver e viver o corpo, difundindo assim modelos de pensamento e de comportamento relacionados ao corpo, que envolvem tanto aspectos relacionados à estética quanto à saúde corporal. (CAMARGO, 2011 apud JODELET et al., 1982).

Apresentar-se como belo e jovem não traz somente um prazer ligado ao ego, nos coloca em uma posição social de conforto, de triunfo. De acordo com Paim e Stray (2004), estamos assistindo, no século XXI, especialmente em grandes centros urbanos, a uma crescente glorificação do corpo. Indivíduos que fazem quase tudo para manter seus corpos dentro de modelos construídos, numa verdadeira indústria do corpo, tornando-o um verdadeiro objeto de consumo. Para Lima (2009), a atividade física institui e reforça a ideia do corpo saudável como uma mercadoria.

Educa-se para a saúde ou vende-se um produto? Estamos inseridos em um mercado que dita normas e, querendo ou não, no mundo capitalista, dar o produto que o cliente necessita é o que traz subsistência; então, como ser ético e coerente sobre o conceito de saúde se ele, por si só, parece distorcido e deturpado na sociedade atual?

Assim, parece ser importante olhar para os currículos acadêmicos de formação de profissionais da Educação Física e para a formação continuada dos já atuantes na área. Questionar, de novo, se o próprio enquadramento do curso, como uma área exclusivamente biológica, faz sentido.

O processo curricular de formação dos acadêmicos da educação física vem sendo discutido ao longo dos tempos. A separação do curso entre bacharéis e licenciados parece refletir, por vezes, um tratamento de maneira dicotomizada do ser humano, como se uma parte desse indivíduo respondesse apenas a estímulos biológicos, bioquímicos, mecânicos e outra a fatores emocionais, culturais, sociais e educacionais. Ainda que exista uma mudança no processo de formação, é necessário questionar se a ela ocorrerá no mundo prático, amalgamando o ser social ao biológico.

As Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de graduação em Educação Física (DCN/MEC), documento publicado em 17/12/2018, estabelecem uma nova proposta de formação aos futuros graduandos da Educação Física. Conforme o documento, o profissional deve ser qualificado para analisar criticamente a realidade social e nela intervir acadêmica e profissionalmente por meio de manifestações e expressões culturais do movimento humano. O aluno, seja ele bacharel ou licenciado, passa a ter um foco na formação humanista, técnica, crítica, reflexiva, ética e qualificadora – fundamentada pelo rigor científico e pela reflexão filosófica.

Apresentamos, aqui, um trecho do trabalho de Carvalho (2001), por considerarmos suas observações de suma importância para as reflexões aqui desenvolvidas:

[...] a base de formação do profissional de Educação Física compreende, essencialmente, a dimensão biológica, orgânica na compreensão do Homem e do seu corpo no estudo, na reflexão e também na intervenção. Se nos fundamentamos no referencial das ciências humanas para debater a questão da atividade física e saúde o quadro, necessariamente, muda de figura. O sujeito assume o seu posto de centro das atenções – e não somente o “sujeito” – indivíduo, mas o “sujeito” também do ponto de vista coletivo. Assim, ao se propor um programa de atividade física, não poderia ele ser um programa cujo conteúdo priorizasse a relação atividade física e saúde, a atividade física visando saúde, mas a proposta seria fundamentada na ideia de que é o conhecimento e a experiência do homem com a cultura corporal que possibilitam ele a manifestar-se, expressar-se visando a melhoria de sua saúde. Não podemos esquecer que saúde como conceito também estaria fundamentada nas ciências humanas e sociais. Desloca-se a ideia de saúde centrada no organismo, no físico, no biológico para a saúde como processo e resultado das opções na vida [...] (CARVALHO, 2001, p.11).

Uma formação interdisciplinar se faz necessária dentro da linha do estudo acadêmico, a fim de compreender esse indivíduo para além do biológico. A inserção de disciplinas nas áreas da psicologia, sociologia e filosofia, de maneira mais aprofundada e voltada às necessidades e realidade desses futuros profissionais, além das biológicas, se faz fundamental nesse processo de formação.

É, nesse contexto teórico e social, que foi realizada esta pesquisa, problematizando como profissionais da área da Educação Física lidam com o fenômeno do culto ao corpo na contemporaneidade. Foram consideradas como sinônimas, até que sua diferenciação seja suficientemente definida na área da Educação Física, as expressões “professor de Educação Física” e “profissional da Educação Física”.

MATERIAIS E MÉTODOS

Foram entrevistados professores de Educação Física, atuantes em academias, objetivando-se compreender sobre o modo como lidam com o fenômeno da corpolatria nas suas práticas profissionais.

Nessa perspectiva, princípios orientadores para uma análise de conteúdo, apresentados por Bardin (2011), foram adequados para trabalhar com os dados obtidos nas entrevistas semiestruturadas.

Optou-se, então, pelo procedimento qualitativo por melhor representar o objetivo da pesquisa, tendo em vista refletir e problematizar, com base nas narrativas, no referencial teórico e nas vivências profissionais narradas na perspectiva do problema de pesquisa proposto. Minayo (2013) é esclarecedora no que se refere ao paradigma de pesquisa escolhido para a realização deste trabalho:

A pesquisa qualitativa responde a questões muito particulares. Ela se ocupa, nas Ciências Sociais, com um nível de realidade que não se pode ou não deveria ser quantificado. Ou seja, ela trabalha com o universo dos significados, dos motivos, das aspirações, das crenças, dos valores e das atitudes. Esse conjunto de fenômenos humanos é entendido aqui como parte da realidade social, pois o ser humano se distingue não só por agir, mas por pensar sobre o que faz e por interpretar suas ações dentro e a partir da realidade vivida e partilhada com seus semelhantes. (MINAYO, 2013, p. 21).

Assim, pode-se estabelecer, com base nos princípios clássicos de Bardin (2011) e nas observações de Gomes (*op. cit.*, p. 75), as seguintes fases que foram efetuadas nesta investigação: pré-análise, exploração do material, tratamento dos resultados obtidos e interpretação.

A pesquisa foi desenvolvida com seis profissionais da Educação Física, titulados por instituições de Ensino Superior e registrados junto ao Conselho Regional de Educação Física (CREF-RS). Desses participantes, três eram mulheres e três eram homens, todos atuantes na área de treinamento em academias e clubes na região metropolitana de Porto Alegre, no Rio Grande do Sul, e com um histórico profissional de, pelo menos, dois anos.

As entrevistas semiestruturadas, em número de uma para cada participante, foram realizadas individualmente, seguindo um roteiro básico com seis questões de natureza aberta a fim de que o participante se sentisse à vontade na construção de suas respostas por escrito.

A pesquisa realizou-se no curso de mestrado acadêmico do Programa de Pós-Graduação em Biociências e Reabilitação do Centro Universitário Metodista – IPA, sob aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da referida instituição, com registro CAAE n. 21772919.6.0000.5308 e Parecer Consubstanciado n.3.620.217, datado de 03 de outubro de 2019.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Durante as entrevistas, percebeu-se uma relativa surpresa quanto ao termo corpolatria, pelo menos por essa nomenclatura específica. Todos os entrevistados apresentavam o entendimento do que seria o culto ao corpo, mas não o relacionavam ao nome “corpolatria”.

Em um primeiro momento, por mero desconhecimento do termo, a palavra “corpolatria” parecia não remeter a algo a ser observado com maior cuidado, mas, ao se desenvolver o assunto, ficou nítido que a ideia do conceito está bem enraizada no dia a dia de professores e alunos de academia. Essa veneração a um corpo atraente e “malhado” faz parte da rotina de alunos e praticantes de exercícios e, até mesmo, dos não praticantes. A preocupação com essas rotinas obsessivas está presente na rotina de trabalho de um professor, revelando que o conteúdo do conceito é bem percebido pelos entrevistados.

Os profissionais relataram ter a percepção acerca dos exageros cometidos por alunos na busca incessante que fazem para atingir estereótipos, sabendo que muitos estão dispostos a se submeter a métodos e processos não saudáveis para esse fim. Há a clara alegação de estarem em busca de saúde, enquanto adoecem seu emocional em busca desse (falso) objetivo.

Com isso, o sentimento de impotência diante de algumas práticas e demandas de alunos é recorrente. A forte influência das mídias e de modelos que apresentam seus corpos sarados faz com que alunos lancem essa demanda para os professores, como se o resultado dependesse somente de sua responsabilidade. A responsabilização imposta ao profissional coloca, por vezes, em cheque sua capacidade e competência. A metodologia e o respeito aos limites do corpo e à individualidade de cada um não é de interesse real do aluno. O que se busca é que determinada estética seja entregue o quanto antes.

Para os professores entrevistados essa dificuldade de “entregar” um resultado é bem evidente e sentida como uma barreira diária no trato com o aluno. Tanto no sentimento de

cobrança em relação ao próprio corpo quanto na dificuldade de passar credibilidade para esse aluno por meio de conhecimento técnico: “Para os alunos, muitas vezes, o corpo do professor determina o quanto ele sabe sobre o assunto, pois acaba sendo modelo e exemplo” (E1). “Por vezes, me senti limitado por não conseguir ajudar uma pessoa que estava querendo resultados, que não consegui dar a ela no prazo em que ela gostaria” (E2).

Parece que a necessidade de convencimento se tornou mais eficaz do que o próprio conhecimento. O desgastante esforço é percebido e relatado pelos professores, pois há uma grande demanda de tempo despendido ao tentar mostrar o que é plausível de ser alcançado e o que não é; como a relação de continuidade e tempo faz diferença; como a especificidade e individualidade devem ser respeitadas. Essa “batalha” para se fazer crível acaba por tornar a rotina maçante e, muitas vezes, desleal perante um espetáculo midiático de corpos esteticamente aceitos. Corpo esse que, embora vendido e aceito facilmente, não é, necessariamente, o mais saudável, pois apresenta uma resposta mais rápida, gerando uma falsa satisfação imediata. Cria-se não só uma expectativa em relação a um padrão estético, mas também uma projeção de felicidade nessa conquista.

Aparentar determinado corpo traz credibilidade no mercado *fitness*, colocando a competência e o conhecimento profissional em segundo plano, dificultando, assim, o trabalho do profissional. Esse sentimento de descontentamento é cada vez mais presente na rotina dos professores. Os profissionais ou acabam cedendo às demandas dos alunos (mesmo que inviáveis) ou arriscam perdê-los por não irem contra ao que acreditam ser o melhor no que se refere à metodologia e periodização de treino:

Com o *marketing* e a visibilidade por corpos perfeitos fica cada vez mais difícil o professor convencer o aluno de que é importante continuar praticando mesmo sem emagrecer, mesmo que não fique definido e mesmo que tenha limitações (E5).

Durante as entrevistas, a preocupação dos professores quanto aos excessos cometidos por alunos foi repetidamente comentada. De maneira mais recorrente, mídias sociais e suas imagens parecem ser os grandes responsáveis por reforçar essa busca estética. Profissionais da área da saúde, mais especificamente de academias, nunca foram tão procurados e requisitados. A dificuldade está no controle da disseminação dessas informações, da transmissão de credibilidade de conhecimento. Num mundo excessivamente dinâmico, não é preciso só ter um corpo bonito, é preciso tê-lo rápido. As imagens e comparações podem servir de estímulo, mas também podem gerar efeitos

negativos, já que a individualidade, às vezes, acaba sendo esquecida e as comparações se tornam crescentes. Existe uma associação direta entre felicidade e perfil estético, e isso pode levar alunos a frustrações e desânimo. Acaba sendo uma batalha entre se fazer acreditar, respeitar individualidades e entregar um resultado. “Os alunos querem resultados imediatos e é nosso papel ético explicar os possíveis danos que práticas exageradas podem levar, porém não podemos interferir nas atitudes dos alunos” (E2).

Para Knopp (2008), a mídia faz essa “mediação” entre a sociedade e a indústria da corpolatria, estimulando o consumo de produtos e serviços destinados à finalidade de tornar-se atraente. Nesse sentido, o culto ao corpo é uma manifestação da sociedade contemporânea. No entanto, a mídia não é a única fonte responsável por esse fascínio por corpos esteticamente “adequados”, mas, muito provavelmente, a mais forte.

Toda a nossa vivência tem uma influência importante nessa questão. E o meio, no qual estamos inseridos, também determina o que é belo ou não, impondo, de certa forma, que nos sintamos obrigados a nos adequar a um padrão para que possamos nos sentir socialmente inseridos. Bordieu (2017) afirma que os consumos estéticos têm por virtude, entre outras, a de lembrar que o consumo de bens pressupõe um trabalho de apropriação, onde o consumidor contribui para produzir o produto que ele consome mediante um trabalho de identificação.

Assim, buscamos padrões estéticos que acabam por nos objetificar, porque é através dessa imagem construída que “vendemos” a ideia de felicidade e sucesso e, desse modo, mantemos essa lógica de consumir aquilo que nos ajudaria nessa conquista. “O corpo virou uma mercadoria e todos os meios que possuem visibilidade acabam lutando para vender seus produtos que prometem melhorar o físico” (E2).

Nesse cenário contemporâneo, no que tange a uma formação acadêmica em Educação Física, é preciso que se dê um olhar mais atento à questão da formação curricular dos professores, um olhar mais amplo para o indivíduo, que possibilite a construção de competências e habilidades para lidar com o fenômeno da corpolatria. Os profissionais sentem que as dificuldades estão muito além de periodizações e metodologias de treino.

É necessário discutir a questão das representações e da representatividade. É importante que os alunos se identifiquem com realidades possíveis e que construam sua autopercepção de maneira mais positiva. É preciso que esse professor consiga, pelo menos

minimamente, perceber fatores emocionais, culturais e sociais que podem afetar esse indivíduo, que o levem a esse desejo – talvez obsessivo – por determinado padrão corporal. Para Jodelet (2001), essa é uma questão fundamental:

Sempre necessitamos saber o que temos a ver com o mundo que nos cerca. É necessário ajustar-se, conduzir-se, localizar-se física ou intelectualmente, identificar e resolver problemas que ele põe. Eis por que construímos representações. Por isso as representações são sociais e são tão importantes na vida cotidiana. (JODELET, 2001, p.1).

Luz (2003) afirma que todo excesso é visto como risco à saúde, pois desequilibra e isso acarreta o adoecimento. Esse é um sentimento que é percebido por professores que atuam em academias. Mesmo que ainda não se tenha uma estrutura curricular que abranja todas essas questões, há a percepção de que essa discussão é primordial.

O debate dentro das universidades e instituições formadoras pode ser o passo inicial a ser dado. Para que tenhamos um professor mais apto a lidar com questões que ultrapassam o universo biológico e fisiológico, é preciso ampliar a realidade e o mundo do conhecimento para além dessas esferas. “Acredito que no ambiente acadêmico temos espaço para essa discussão. Trata-se de valorizar a profissão, ampliar o debate e aproximar do diálogo cotidiano” (E1).

Enquanto a estrutura curricular e de ensino não é fortemente sedimentada – pelo menos nesse viés –, é na rotina diária que os professores têm tentado, por meio do diálogo e das possibilidades que possuem, orientar seus alunos para uma prática mais cuidadosa, respeitando sua individualidade. “Acredito que é possível aproveitar os recursos tecnológicos para tentar aproximar esse diálogo aluno-professor” (E1). “Sinalizar a importância da prática pela saúde e mostrar que nossa forma física é condicionada por vários fatores, alguns modificáveis, mas outros não, como a genética e a idade” (E5).

Os professores relataram um grande esforço na tentativa de minimizar os possíveis riscos e excessos aos quais os alunos possam estar se submetendo. Esses profissionais tentam, por meio do diálogo e das condutas profissionais que consideram coerente, contribuir para uma prática ética que conduza ao melhor resultado possível. Talvez seja uma utopia almejar que haja a completa conscientização dessa obsessão por uma determinada estética, mas, a partir do momento que outro olhar for dado para isso, já teremos um grande avanço. Colocar a discussão a respeito da corpolatria dentro da universidade e auxiliar o futuro profissional no seu processo de formação, proporcionando-

lhe conhecimentos, habilidades e competências para lidar com o fenômeno, torna-se um imperativo no seu processo de formação.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Entre os principais resultados, a presente pesquisa apresentou que: (a) o fenômeno da corpolatria é percebido e bem acentuado, embora o termo não seja usual entre profissionais da Educação Física que atuam em academias; (b) há um constante sentimento de desvalorização do conhecimento científico desses profissionais frente à tentativa de mostrar outros caminhos para a promoção da saúde por meio de práticas de atividade física que não levem ao excessivo culto ao corpo; (c) a divulgação midiática de práticas e exercícios como condição fundamental para a construção de uma vida saudável e os atrativos do mercado *fitness* podem ser percebidos, por um lado, como, relativamente, benéficos, mas, por outro lado, ao apresentar modelos idealizados a serem seguidos, prejudicam o trabalho do profissional; e (d) há uma grande dificuldade dos professores em lidar com os excessos que os alunos tendem a cometer em busca de se aproximarem de padrões estéticos dominantes e efêmeros, levando-os a desenvolverem estratégias (ainda que, algumas vezes, não suficientemente consistentes e eficazes) para trabalhar no contexto do culto ao corpo.

Por fim, se constatou que o fenômeno da corpolatria continua, atualmente, de modo ainda mais intenso, mostrando a necessidade de ser retomada e discutida essa temática na formação de professores de Educação Física e, também, pelos profissionais da área já atuantes.

Assim sendo, a pesquisa ratifica a convicção de que, por meio de uma consistente reestruturação curricular, é possível melhor lidar com o fenômeno do culto ao corpo. Como todo e qualquer processo de construção bem fundamentado, ele se dá de maneira mais lenta e gradual. É possível que haja ainda um longo caminho a ser traçado, mas essa é uma possibilidade palpável. Nas conversas com os professores que participaram da pesquisa ficou clara a necessidade de abrir esse espaço para o diálogo, para uma nova construção no processo de formação do Educador Físico.

Sugere-se que novos estudos possam ser feitos sobre a temática contemporânea do crescente culto ao corpo, assim como em relação aos conhecimentos, competências e habilidades que são construídas na formação acadêmica em Educação Física.

REFERÊNCIAS

- BARRIOS, P. **Indústria da beleza e corpolatria**. 2019. Disponível em: http://paginas.unisul.br/agcom/revistacientifica/artigos2009/artigo_paulobarrios2009.pdf. Acesso em: 12 jun. 2019.
- BARDIN, L. **Análise de Conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.
- BRASIL. Resolução nº 6, de 18 de dezembro de 2018. **Diário Oficial da União**. Poder Executivo, Brasília, DF, 19 dez. 2018. Seção 1, p. 48. Acesso em: 20 de jun. 2019.
- BRASIL. Portaria nº 1.349, de 17 de dezembro de 2018. **Diário Oficial da União**. Poder Executivo, Brasília, DF, 17 dez. 2018. Seção 1, p. 33. Acesso em: 15 de abr. 2019.
- BOURDIEU, P. **A distinção. Crítica social do julgamento**. 2.ed. Porto Alegre, RS. Editora Zouk, 2017.
- CAMARGO, B. V.; GOETZ, E. R.; BOUSFIELD, A. B. S.; JUSTO, A. M. Representações sociais do corpo: estética e saúde. **Temas em Psicologia**, UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA – SC, v. 19, n. 1, p. 257 – 268. 2011.
- CARVALHO, Y. M. Atividade física e saúde: onde está e quem é o “sujeito” da relação? **Rev. Bras. Cienc. Esporte**, v. 22, n 2, p. 9-21, jan. 2001.
- CODO, W.; SENNE, W. A. **O que é corpo(latria)**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1985.
- GOMES, R. A análise de dados em pesquisa qualitativa. In: MINAYO, M. C. S. (Org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 23. ed., Petrópolis, RJ: Vozes, 2004.
- JODELET, D. Representações sociais: Um domínio em expansão. **UFRJ – Faculdade de Educação**, Rio de Janeiro, maio, 2001.
- KNOPP, G. A influência da mídia e da indústria da beleza na cultura de corpolatria e na moral da aparência na sociedade contemporânea. **ENCONTRO DE ESTUDOS MULTIDISCIPLINARES EM CULTURA**, v. 4, 2008.
- LIMA, M, M. Do corpo sob olhar de Bordieu ao corpo contemporâneo. **Sistema on-line de apoio ao Congresso do CBDCE -IV Seminário Nacional Corpo e Cultura**. paginação irregular, última alteração: 2013 – 04 - 22. Disponível em: congressos.cbce.orh.br/index.php/4sncc/2013/paper/view/. Acesso em: 05 set. 2019.
- _____. Mercadorização do corpo, corpolatria e o papel do profissional de educação física. **Estudos**, Goiânia, v. 36, n. 9/10, p. 1061-1071, set/out. 2009.
- LUZ, M. T. As novas formas de saúde: práticas, representações e valores culturais na sociedade contemporânea. **Revista Brasileira Saúde e Família. Novos Saberes e Práticas em Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro: Editora Hucitec, 2003.

MINAYO, M. C. S.; DESLANDES, S. F.; GOMES, R. **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade**. 33. ed. São Paulo: Editora Vozes, 2013.

MINAYO, M. C. S. (Org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 23. ed., Petrópolis, RJ: Vozes, 2004.

MORRIS, D. **A mulher nua**. 1 ed. São Paulo: Editora Globo S.A., 2005.

PAIM, M. C. C.; STREY, M. N. Corpos em metamorphose: um breve olhar sobre os corpos na história e novas configurações de corpos na atualidade. **Lecturas: Educación física y deportes**, n. 79, paginação irregular, 2004. Disponível em: <https://www.efdeportes.com/efd79/corpos.htm>. Acesso em: 12 jun. 2019.

SIQUEIRA, D. C. O.; FARIA, A. A. Corpo, saúde e beleza: representações sociais nas revistas femininas. **Comunicação, mídia e consumo**. São Paulo, v. 4, n.9, p. 171-188. Mar. 2007.

*Trabalho recebido em 15 de julho de 2020,
aprovado em 20 de outubro de 2020.

COVID-19 EM UMA PERSPECTIVA SOCIOLÓGICA CONTEMPORÂNEA: OS CONCEITOS DE AGÊNCIA HUMANA E NÃO HUMANA, SEGURANÇA ONTOLÓGICA E SOCIEDADE DE RISCO

COVID-19 IN A CONTEMPORARY SOCIOLOGICAL PERSPECTIVE:
THE CONCEPTS OF HUMAN AND NON-HUMAN AGENCY, ONTOLOGICAL
SECURITY AND RISK SOCIETY

COVID-19 EN UNA PERSPECTIVA SOCIOLÓGICA CONTEMPORÁNEA:
LOS CONCEPTOS DE AGÊNCIA HUMANA COVID-19 NO HUMANA, SEGURIDAD
ONTOLÓGICA COVID-19 SOCIEDAD DEL RIESGO

Alysson Hubner¹

Resumo

O presente artigo tem como objetivo analisar o risco do COVID-19 a partir da teoria sociológica contemporânea, destacando-se a sociedade de risco, a segurança ontológica e os agentes humanos e não humanos. A metodologia consistiu em uma revisão bibliográfica, bem como em sites da internet para elencar elementos relativos aos dados na primeira parte e partimos dos conceitos de *authorization* e *authoritative* para entender os diferentes tipos de poder na política e na ciência. Na segunda parte, observamos as especificidades da sociedade do risco no caso do COVID-19. Na terceira parte, utilizamos os conceitos de insegurança, não humanos e segurança ontológica. Na quarta e última parte, problematizamos os meios de comunicação nessa conjuntura, mostrando como a própria dinâmica da agência do vírus em si mesma cria um problema coletivo. Como parte da conclusão, observa-se como o *approach* dos meios de comunicação é realizado, gerando o abalo da segurança ontológica na sociedade, mas de maneira ambivalente, podendo gerar segurança na sociedade, mas podendo implicar no aumento da taxa de suicídios.

Palavras-Chave: Agência; Sociedade de Risco; Insegurança; Segurança Ontológica.

Abstract

This article aims to analyze the risk of COVID-19 from contemporary sociological theory, highlighting the risk society, the ontological security and the human and non-human agents.

¹ Professor do Instituto Federal Sul-Rio-Grandense (IFSUL), Campus Sapucaia do Sul. Mestre em Sociologia Política (UFSC) e Doutor em Sociologia (UFPB).

The methodology consisted of a bibliographical review, as well as internet sites to list elements related to the data. In the first part we started from the concepts of “authorization” and “authoritative” to understand the different types of power in politics and science. In the second part we look at the specificities of the risk society in the case of COVID-19. In the third part we use the concepts of insecurity, non-human and ontological security. In the fourth and last part we problematize the media at this juncture, showing how the dynamics of the virus agency itself creates a collective problem. As part of the conclusion, it is observed how the approach of the means of communication are carried out, generating the shaking of ontological security in society, but in an ambivalent way, which can generate security in society, but which may imply in an increase in the rate of suicides.

Keywords: Agency; Risk Society; Insecurity; Ontological Security.

Resumen

Este artículo tiene como objetivo analizar el riesgo del COVID-19 a partir de la teoría sociológica contemporánea, entre los que podemos destacar la sociedad del riesgo, la seguridad ontológica COVID-19 los agentes humanos COVID-19 nos humanos. La metodología consistió en una revisión bibliográfica, así como sitios de internet para enumerar elementos relacionados con los datos en la primera parte, partimos de los conceptos de autorización COVID-19 autoritativa para comprender los diferentes tipos de poder en la política COVID-19 la ciencia. En la segunda parte analizamos las especificidades de la sociedad del riesgo en el caso del COVID-19. En la tercera parte utilizamos los conceptos de inseguridad, seguridad no humana COVID-19 ontológica. En la cuarta COVID-19 última parte, problematizamos los medios de comunicación en esta coyuntura, mostrando cómo la dinámica de la propia agência de virus crea un problema colectivo. Como parte de la conclusión, se observa cómo se lleva a cabo el desarrollo de los medios de comunicación, generando el temblor de la seguridad ontológica en la sociedad, pero de manera ambivalente, lo que puede generar seguridad en la sociedad, pero que puede implicar un aumento de la tasa de suicidios.

Palabras clave: agência, sociedad del riesgo, inseguridad, seguridad ontológica.

INTRODUÇÃO

O COVID-19 transformou a sociedade em vários sentidos, produzindo um novo modelo de política, de economia, de cultura, de ciência, enfim, gerou uma reestruturação coletiva que produziu novas práticas sociais e novos saberes, em uma heterogeneidade e complexidade social relativamente peculiar. O artigo está estruturado em quatro partes que estão correlacionadas.

Na primeira, inicia mostrando como existem multidimensionalidades a serem analisadas, mas não aprofunda ainda todas essas novas situações, fazendo apenas um discernimento entre duas formas de poder: *authorization* e *authoritative* (BROWN, 2009). Também são utilizados os conceitos de “categorias zumbis” (Beck, 1998b) e de “dupla hermenêutica” (GIDDENS, 1991) para compreender esta situação nova, que se coloca como um desafio para a sociologia contemporânea.

A segunda parte aborda as especificidades da sociedade de risco (BECK, 1998), evidenciando quais elementos permanecem e quais são modificados com a situação do COVID-19, em que, por exemplo, medidas preventivas, como o *lockdown*, passaram a criar situações de controvérsias na sociedade de uma maneira mais ampla, seja ela na política, na economia ou mesmo na sociedade civil de um modo geral.

Na terceira parte, instrumentalizamos os conceitos de insegurança (BAUMAN, 2000, 2001; BECK, 1998; GIDDENS, 1991), não humanos (LATOUR, 2008) e segurança ontológica (GIDDENS, 1991), com o intuito de mostrar de que forma, em uma sociedade denominada de “modernidade líquida”, os não humanos possuem agência, sendo capazes de produzir associações complexas, em redes sociotécnicas (LATOUR, 2008). A segurança ontológica dos indivíduos passa a ser abalada com a situação do COVID-19, podendo ser resgatada através dos sistemas peritos, da *expertise*.

A quarta e última parte aborda os meios de comunicação, que são caracterizados por determinadas ambivalências, dentre as quais pode-se destacar a informação para poder lidar melhor com as medidas preventivas com relação ao COVID-19, no intuito de proteger melhor a sociedade civil desse risco, mas que pode estar contribuindo, de alguma forma, para a taxa de suicídios (DURKHEIM, 2000) proveniente do isolamento social e da exacerbação da tragédia, a partir de um determinado recorte jornalístico em que a inferência indutiva permite somente observar os óbitos decorrentes do COVID-19.

MODERNIDADE MULTIDIMENSIONAL, *AUTHORIZATION* E *AUTHORITATIVE*

A situação do COVID-19 gerou problemas multidimensionais: de saúde, de economia, de política, de insegurança, dos meios de comunicação, das ambivalências científicas, dentre outras. Essa perspectiva vai ao encontro do que Giddens (1991) afirma sobre a análise da modernidade, uma vez que esta precisa ser analisada em seus aspectos multidimensionais, que são o capitalismo, o industrialismo, a burocratização, os sistemas

peritos, as fichas simbólicas, a confiança, a dupla hermenêutica, todos elementos propulsores para o entendimento das consequências da modernidade, além de outros que serão, por sua vez, instrumentalizados e percorridos no decorrer do artigo. Até o dia 14/08/2020, de acordo com o Ministério da Saúde, foram registrados 3.275.520 casos, com 2.384.302 casos de recuperação e 106.523 mil pessoas vindo a óbito, o que equivale a uma taxa de mortalidade de 3.3% (2020, Saúde). Diante desse problema, existem diferentes formas de poder para enfrentar essa situação, duas delas relativas à política e à economia. Desse modo, conforme observado anteriormente, existem diferentes mecanismos de poder referentes à ciência e à política:

Political theorist distinguish between authorization and the authoritative. It is one thing to be in authority by virtue of having been authorized to hold an office of some kind. It is something else to be an authority and to have an authoritative opinion on a particular topic by virtue of knowledge or experience (BROWN, 2009, p. 207).

No primeiro caso, em que impera *authorization*, o modelo de poder que se estabelece na dinâmica social consiste naquele que está vinculado à política. Já o *authoritative* está associado à ciência, à denominada *expertise*. O poder político se estabelece nos parâmetros de um processo no qual o indivíduo com esse poder passa a exercê-lo de diferentes formas, como no caso das sociedades onde impera um modelo democrático, pois isso passa pelas regras do jogo, que são premissas básicas da democracia, conforme Bobbio (1999), e as quais estabelecem quem está autorizado a tomar as decisões coletivas e quais os procedimentos a serem tomados para toda uma determinada sociedade. Já o poder científico também pode ter passado (e geralmente passa) por um processo burocrático (a fim de garantir maior legitimidade), como no caso de cientistas que se estabelecem em determinadas instituições de pesquisa, das mais variadas, dentre as quais destacamos as pesquisas sobre coronavírus, e que ocupam um determinado cargo através de concursos públicos. Assim, existem especificidades e dessemelhanças entre esses modelos de poder. Entretanto, eles podem estar vinculados. O caso do COVID-19 mostra na prática isso, pois presidentes de repúblicas, instituídos de *authorization*, tomam suas decisões através de especialistas, de cientistas, que foram designados a determinados cargos para ajudar na tomada de decisão, sendo que esses especialistas estão imbuídos de *authoritative*, cujo conhecimento vinculado à *expertise* impera. Na prática, depende do contexto social este entrelaçamento, podendo ele convergir e divergir, pois chefes de

estado passaram a adotar as medidas preventivas preconizadas pela Organização Mundial da Saúde, enquanto outros repudiaram esse conhecimento, inclusive destituindo dos cargos indivíduos cuja *expertise* se posicionava contrária ao alinhamento político.

Vale lembrar que a teoria sociológica clássica tem sua importância. Todavia, ela precisa ser tomada com certa cautela, pois muitos aspectos mudaram na atual sociedade em relação àquela descrita pelos clássicos da sociologia a mais de 100 anos atrás. Desse modo, existem continuidades e descontinuidades. Faz-se necessária uma seleção do que pode ser utilizado e do que não pode ser utilizado. Quando usamos categorias e conceitos que não têm respaldo empírico, que não podem ser aplicados porque existem apenas na teoria e não são encontrados na prática, estamos diante do que Beck (1998b) denomina de “categorias zumbis”. Estas são categorias mortas-vivas, que foram retiradas de um determinado contexto histórico, mas que não se aplicam mais às novas especificidades sociais. Como alguns exemplos, podemos citar a questão dos não humanos em Latour (2008) e da sociedade de risco em Beck (1998), que serão utilizadas e analisadas mais tarde no decorrer do artigo.

Outro conceito em que convergem as “categorias zumbis” e que permite compreender a nova sociedade é a dupla hermenêutica analisada por Giddens (1991). A dupla hermenêutica consiste em interpretações de várias ordens. Uma delas é a dos cientistas que analisam a sociedade inferindo determinadas proposições, conjecturas, conceitos etc. Essas interpretações dos cientistas são interpretadas pelos não cientistas, como no caso da sociedade civil. Quando a sociedade civil, que foi analisada em um primeiro momento, realiza esta interpretação da interpretação, ela passa a modificar-se e seu comportamento individual e social muda. Isso significa que as ciências humanas, ou a sociologia no caso, muda o seu objeto de estudo ao estudá-lo. Essa seria uma especificidade da relação do pesquisador com o seu objeto de estudo. A grande questão é que, se a sociedade se transforma pelo fato da ciência ter realizado uma determinada interpretação outrora, faz-se necessário aos cientistas sociais, aos sociólogos, ressignificar seus conceitos clássicos, criando novas categorias e conceitos analíticos para captar essa nova realidade, a fim de não perpetuar o que anteriormente denominamos de “categorias zumbis”. Assim, a reflexão da dupla hermenêutica permite uma autocrítica madura, tornando possíveis novas considerações sociológicas, mas, evidentemente, mantendo as continuidades verificadas da primeira e da segunda modernidade. A seguir, as

especificidades da sociedade do risco, analisadas na interface com o COVID-19, permitem uma primeira aproximação das novas especificidades da sociedade.

SOCIEDADE DE RISCO E COVID-19

Em uma perspectiva macrosocial, torna-se possível inserir a problemática do COVID-19 nos parâmetros do que Beck (1998, 1998b) denomina de sociedade de risco. O COVID-19 é um risco que possui várias características. Uma delas é a de não realizar distinção de classes sociais, no sentido economicista, nos parâmetros do paradigma marxiano ou marxista. Isso ocorre porque o vírus possui a suscetibilidade de levar ao óbito a classe burguesa e operária, assim como não faz distinção de cor de pele, etnia, gênero, idade, etc. Evidentemente, isso pode ser corroborado por uma perspectiva geral ou genérica. Todavia, existem especificidades que precisam ser consideradas quando tratamos do risco do COVID-19. Uma delas é sobre as classes sociais no sentido econômico. Como exemplo, no Brasil mais especificamente, a gênese desse problema afetou inicialmente as classes mais altas, a denominada elite, uma vez que o risco é global e a tal globalização na disseminação do vírus foi, em grande medida, provocada ou disseminada por indivíduos que transitavam em portos e aeroportos.

Nesse sentido, as classes mais privilegiadas estavam mais vulneráveis e as classes mais pobres mais protegidas. Com o decorrer da doença, essa dinâmica inverteu-se, uma vez que medidas mais restritivas foram sugeridas e muitas foram adotadas na perspectiva do *lockdown*, que consiste em um isolamento mais severo por parte da sociedade para evitar a disseminação do vírus. Vale lembrar que, posteriormente, conforme dados do governo federal (2020, Saúde), em agosto de 2020 a morte de indivíduos no Brasil ultrapassou a marca mórbida de 100 mil mortes.

Esta relativa democratização dos riscos, conforme Beck (1998), disseminou o vírus para outras classes e grupos sociais que antes estavam imunes ao risco. Inclusive, a relação inverteu-se, pois na situação de pandemia, na qual o *lockdown* é indicado como alternativa para tentar se proteger do vírus, o *lockdown* não passa de uma ficção, uma vez que esses indivíduos em situação de precariedade social extrema não possuem outra escolha que não seja a de continuar trabalhando, pois suas necessidades mais prementes são aquelas relativas à subsistência. Assim, um grupo considera que “...valores como cuidado e solidariedade com aqueles que mais são prejudicados com esta situação: os

pobres e os trabalhadores que dependem da venda de sua força de trabalho” (SOUZA, 2020, p. 15). Essa perspectiva é corroborada por vários noticiários vinculados junto aos meios de comunicação. Porém, vale lembrar que as divergências sempre ocorrem uma vez que “a simples pressuposição entre alguns de que o vírus é fatal para determinados grupos de pessoas já basta para explicar por que os indivíduos deveriam ter sido deixados livres para organizar respostas por conta própria” (MISES, 2020). Pode-se observar uma controvérsia sob vários aspectos. Um deles é a autoridade substancial e a autoridade substantiva: “For convenience one might refer to authority of an office holder as *procedural authority* and that of an expert as *substantive authority*” (BROWN, 2009, p. 207). Essa distinção faz com que, em meio às ambivalências da modernidade, conforme Bauman (1999), existentes nos diferentes discursos já apontados aqui como exemplos, dentre vários outros existentes, dificulte-se a tomada de decisão. Todavia, vale lembrar o vínculo entre estes: “But like politics and science, procedural and substantive authority often become intertwined” (BROWN, 2009, p. 207). Assim, o entrelaçamento existente entre política e ciência vai ao encontro dos híbridos, analisados por Latour (2008).

Para citar um exemplo empírico, essa controvérsia e questionamento acerca do *lockdown* pode ser relativizada, pois os mesmos sujeitos que são contrários e favoráveis discutem os meios para enfrentar o problema, não necessariamente o fim, uma vez que convergem para o fim, que é resolver os problemas provenientes do coronavírus. Embora não haja uma pesquisa que confirme efetivamente como surgiu o COVID-19 (existem hipóteses e especulações) ou as classes que criaram o vírus, torna-se possível utilizar a noção de efeito bumerangue de Beck (1998), que consiste em observar que aqueles que geraram determinados problemas jogam estes para a sociedade, para outras classes sociais, mas, posteriormente, também são afetados pelos próprios riscos que geraram. Nesse sentido, fica possível fazer uma analogia em relação aos grupos que disseminaram o vírus na sociedade globalizada, sendo em grande medida provocado através dos aeroportos. Posteriormente, foi disseminado para outras classes sociais e essas classes sociais hoje representam mais um elemento de contágio, analogamente ao movimento do bumerangue que vai e volta. Podemos inferir que, embora existam especificidades do COVID-19 no que diz respeito à maneira como as classes sociais são afetadas por ele, todas as classes são afetadas, obedecendo diferentes circunstâncias e especificidades,

mas todas são afetadas de diferentes modos, o que corrobora para a complexidade da sociedade de risco.

INSEGURANÇA, NÃO HUMANOS E SEGURANÇA ONTOLÓGICA

A insegurança é uma característica amplamente analisada nas obras de Bauman (2000, 2001). Esta é proveniente, de acordo com o sociólogo, da dicotomia entre segurança e liberdade, que, segundo o autor, parafraseando Freud, elas seriam antagônicas, de tal sorte que a modernidade sólida é caracterizada pela segurança, enquanto a modernidade líquida é caracterizada pela insegurança em vista da exacerbação da busca pela liberdade. Essa característica vai ao encontro do que Beck (1998a; 1998b) analisa sobre os riscos, pois tanto para Bauman (2000, 2001) quanto para Beck (1998a), os medos enfrentados pela sociedade possuem a característica de serem invisíveis, o que se encaixa perfeitamente no caso do COVID-19, dificultando o seu enfrentamento, assim como podendo aumentar a insegurança coletiva, que é exatamente o medo.

Esses medos, pelo fato de serem invisíveis, são atores não humanos. Os não humanos, de acordo com Latour (2008), possuem agência, o que significa que eles possuem a capacidade de mobilizar outros atores na rede, o que o autor denomina de redes sociotécnicas, constituída por atores humanos e não humanos. Podemos citar como alguns exemplos de atores não humanos os vírus, o COVID-19, bem como as demais doenças que estão presentes na sociedade. Já os atores humanos podem ser considerados aqueles que são afetados pelo corona, vindo a óbito ou não, assim como as instituições que procuram estabelecer medidas preventivas, de combate e de cura para o COVID-19, tais como a Organização Mundial da Saúde na esfera internacional, os Ministérios da Saúde na dimensão Nacional, e os Hospitais na perspectiva regional e local. Cabe salientar, nesta complexa rede formada, a denominada *expertise*. Estes são os denominados sistemas peritos que Giddens (1991) analisa. Quem fala sobre os não humanos? Quem é o porta-voz dos não humanos? Essa questão é problematizada por Latour (2008).

Nas situações de risco (BECK, 1998, GIDDENS, 1991; 2002b; 2002b), que geram o sentimento de insegurança na sociedade de risco (BECK, 1998; 1998b), na alta modernidade (GIDDENS, 1991) e na modernidade líquida (BAUMAN, 2001), a consequência é o que Giddens (2002a) denomina de segurança ontológica. A segurança ontológica é um casulo protetor que os agentes adquirem na sociedade através da rotina,

que permite a vida. As situações de risco social, bem como de medo que ele desencadeia, implicam no abalo da segurança ontológica. Isso faz com que as pessoas deixem de fazer coisas que faziam anteriormente sem questionar o porquê, através da rotina, passando a se questionar sobre coisas (muitas vezes triviais) que não se perguntavam anteriormente.

No caso do COVID-19, práticas sociais corriqueiras que eram realizadas através da rotina, como no caso de ir e voltar do trabalho, fazer compras, dentre outras, passaram a ser interrompidas, desconectando os indivíduos de interações face-a-face, permitindo somente relações através de tecnologias que estabelecem o isolamento social, mas que procuram de alguma forma conectar virtualmente os indivíduos. Isso se encaixa no que Giddens (1991) denomina de relação ausência-presença, pois os agentes estão ausentes fisicamente de um local específico, mas estão presentes de maneira tecnológica em locais que estão ausentes.

Ainda sobre a *expertise* e os sistemas peritos tratados anteriormente, cabe salientar a noção de campo científico em Bourdieu (2004). Esse campo possui especificidades, cuja lógica de distribuição de poderes obedece a uma dinâmica de classificação. Isso não significa que não haja uma justaposição entre os campos, uma vez que o campo científico está associado ao campo econômico e político, por exemplo. Podemos citar como exemplo o amplo debate acerca da problematização estabelecida a partir do COVID-19 em relação a determinados discursos, considerando uma dicotomia antagônica em termos de saúde e economia, uma vez que o fechamento do comércio de maneira mais severa podia salvar vidas humanas, embora tivesse como consequência um desastre econômico:

Entidades empresariais com atuação em Porto Alegre buscam fechar uma posição única a respeito de um possível lockdown, admitido pelo prefeito Nelson Marchezan Júnior, e alternativas à medida. São 14 siglas, de lojistas a restaurantes. "Lockdown seria desastroso. Fecha tudo", reage presidente do Sindilojas de Porto Alegre, Paulo Kruse, que define o momento como "o mais dramático da pandemia na Capital (COMUNELLO, 2020).

Os campos são relativamente autônomos, conforme Bourdieu (2007). Entretanto, o campo político interfere sobremaneira nos demais campos, como foi, foram e ainda é, o caso da cloroquina e do *lockdown*. Sobre a politização da ciência, podemos observar que "Issues like these remain controversial not because science has been politicized, but because they involve ongoing conflicts over basic values and interests". (BROWN, 2009, p. 2-3). Os valores e interesses inseridos nas controvérsias científicas podem estar vinculados a *lobby*, a grupos de interesse, a movimentos sociais, dentre outros. Mesmo uma

comunidade científica convergindo majoritariamente para uma determinada perspectiva, que no caso citado seria uma condenação à cloroquina e à sugestão do *lockdown* em determinadas situações, o campo político acaba muitas vezes divergindo dessas proposições científicas. Isso não significa que sempre ela venha a divergir, pois vários países e políticos estabeleceram medidas que convergiram às proposições e inferências científicas. Isso vale para o campo econômico, que muitas vezes diverge devido a determinados interesses, indo de encontro ao campo científico, passando a estabelecer mais uma tensão nessa rede do COVID-19. Entretanto, faz-se necessário considerar que também não são todos os atores que detêm o protagonismo econômico que divergem, pois muito convergem e passam a estabelecer as medidas preventivas de combate ao COVID-19.

MEIOS DE COMUNICAÇÃO E O COVID-19

Os meios de comunicação também possuem uma característica ambivalente diante do risco do COVID-19. Como se sabe, os meios de comunicação são compreendidos como uma espécie de filtro, de lente, através da qual a sociedade civil passa a obter informações das mais variadas espécies, sendo que, nesta situação de pandemia, ela acabou aumentando significativamente a cobertura sobre o risco do corona, informando sobre essa enfermidade. Uma discussão relativamente clássica na sociologia (e não somente nela) é sobre como essas comunicações são realizadas. Na situação da Bovine Spongiform Encefalopati (BSE), conhecida popularmente como a vaca louca, isso também ocorreu. Giddens (2002b) mostra que os meios de comunicação foram criticados sistematicamente pelo fato de fazer uma comunicação sobre o risco, que estaria em descompasso com o real problema, o que é notoriamente conhecido como sensacionalismo. Entretanto, o autor indaga se não foi o próprio sensacionalismo que permitiu que a vaca louca se disseminasse e provocasse um problema maior ainda. No caso da influenza aviária, popularmente conhecida como gripe aviária, isso também ocorreu. Hubner (2007; 2014) problematiza essa mesma questão no Brasil, em interface com o estudo britânico da BSE. Existia uma expectativa de mortalidade extremamente elevada pelo vírus H5N1, que surgiu no ano de 2005, e que foi vinculada junto aos meios de comunicação, os quais estabeleceram um paralelo com a gripe espanhola que, na década de 40 do século passado, levou ao óbito aproximadamente 40 milhões de pessoas ao redor do mundo.

Assim, a pandemia espanhola gerou uma expectativa de uma pandemia da gripe aviária. Entretanto, essa pandemia da influenza aviária (gripe aviária) não ocorreu, levando ao óbito um número de pessoas considerado pequeno, estando muito longe de poder ser caracterizada como uma pandemia.

Os meios de comunicação, na situação pós-influenza aviária, formam acusados sistematicamente de terrorismo desnecessário (situação que também ocorreu na própria situação em que a influenza aviária estava ocorrendo), pois as exportações das carnes de frango no Brasil diminuíram significativamente, baixando a arrecadação de impostos, bem como ameaçando os trabalhadores dessas agroindústrias de desemprego. Mas a questão é a seguinte: por que não ocorreu uma pandemia na Influenza Aviária? Foi algo natural? Foram aplicadas medidas preventivas? Não foi justamente o sensacionalismo ou terrorismo provocado pelos meios de comunicação que tiveram como consequência uma mudança de comportamento social para que esse risco não se espalhasse e se tornasse uma pandemia, provocando um problema coletivo ainda maior? Como se sabe, o vírus da AIDS, no Brasil, tornou-se um problema grave nas décadas de 80 e 90 do século passado. Um sensacionalismo, um terrorismo discursivo, junto a políticas públicas de saúde foram realizadas. Tais sensacionalismos muitas vezes em descompasso com a “realidade”. O resultado foi que o vírus da AIDS (ver reportagens) retrocedeu, passando a ser relativamente controlado. Essa informação passou a circular junto aos meios de comunicação, que não fizeram mais sensacionalismo e passaram a tratá-lo de forma mais clara e objetiva, mostrando dados.

Como consequência, a sociedade civil brasileira começou a estabelecer relações sexuais sem o uso de preservativos, o que acabou gerando novamente um problema de saúde pública, que *a priori* estava relativamente sanado, mas que *a posteriori* passou a se tornar um problema social grave. Podemos inferir que tratar dos meios de comunicação é algo complexo, cuja abordagem é importante. Casos de suicídios também aumentaram devido ao problema do COVID-19, seja pela própria prática da quarentena, do desemprego, do medo de morrer diretamente por causa da doença, e assim por diante. Um dos grupos mais afetados pelas mortes de COVID-19 são os profissionais da saúde. Conforme notícia vinculada juntos aos meios de comunicação:

O médico Lucas Pires Augusto, que estava contaminado com COVID-19, fez um post emocionante em uma rede social antes de ser encaminhado para a Unidade de Terapia Intensiva (UTI). Pai de duas crianças, ele não resistiu e morreu pela

doença causada pelo novo coronavírus (Sars-Cov-2) no sábado (8), no Hospital Maringá, na região norte do Paraná (JUSTI, 2020).

A sequência da reportagem mostra a última postagem do médico, que disse: "Peguei essa doença fazendo o que amo, cuidando dos meus pacientes com amor e dedicação. Faria tudo outra vez". Várias inferências podem ser realizadas a partir disso. Uma delas é no tocante a uma espécie de suicídio cometido pelo médico. Conforme Durkheim (2000), existe uma forma de suicídio denominada de suicídio altruísta, em que os indivíduos morrem pela sociedade. Vários exemplos na história servem para demonstrar isso, como o caso dos kamikasis japoneses na segunda guerra mundial, assim como os homens-bomba no Oriente Médio, bem como em outros locais do mundo.

Esses casos de suicídio vinculados a situações de pandemias podem ser observados inclusive no próprio caso da situação do COVID-19, pois no ano de 2020 o Ministério da Saúde, juntamente com a FioCruz, divulgou um estudo importante sobre a correlação existente entre o COVID-19 e a possibilidade do aumento da taxa de suicídios:

O contexto da pandemia COVID-19 associado ao isolamento... Este cenário tende a suscitar ou agravar o sofrimento e consequentemente os problemas de saúde mental, em especial a depressão e ansiedade, aumentando o risco do comportamento suicida (GREFT et al., 2020, p. 3).

As explicações mais plausíveis estão relacionadas ao medo de perder o emprego, dentre outros fatores. Outra questão importante a salientar diz respeito ao público que se torna mais vulnerável, que são exatamente as crianças e adolescentes. Sobre a questão do isolamento social, podemos correlacionar esse tipo de suicídio, aquele classificado por Durkheim (2000), como suicídio egoísta, que consiste na falta de valores como unidades de referência, onde o sujeito fica extremamente isolado e, nesse caso do COVID-19, acaba ficando isolado como uma alternativa de sobrevivência, mas pode ter como efeito colateral, em casos extremos, o ato de morte voluntário.

Outro tipo de suicídio, tipificado por Durkheim (2000), consiste no suicídio anômico, caracterizado pela falta de referências, mas principalmente por situações nas quais os valores sociais mudam significativamente, drasticamente, estabelecendo um novo modelo, um novo padrão valorativo e ético, um *modus operandi* peculiar, no qual vários indivíduos, ao se adaptarem ao novo sistema, acabam não suportando e vindo a cometer esse tipo de suicídio. Uma questão intrigante é: e os meios de comunicação? Qual o seu papel? Considerando que a tragédia, o sangue, o terror, os crimes hediondos, dentre outras

atrocidades consideradas as mais extremas possíveis, constituem aquelas que ganham notoriedade, espaço, assim como são capa dos jornais, revistas e sites espalhados pelo mundo.

Difícilmente uma notícia de superação com relação ao corona ganha destaque, aparecendo apenas como uma nota de rodapé. Se a maior parte das pessoas que contraíram o vírus, está provado estatisticamente, sobreviveram ao vírus, por que existe uma inversão do espaço midiático com relação ao recorte das notícias? Porque as notícias negativas ganham maior espaço em detrimento das notícias positivas. É claro que não é possível correlacionar de maneira contundente (provando) que os suicídios são cometidos tendo em vista as notícias vinculadas junto aos meios de comunicação. Agora, desconsiderar que os meios de comunicação podem estar influenciando, de maneira negativa, no aumento da taxa de suicídio, constitui uma hipótese que não pode ser descartada nesta explicação. Somente o tempo e pesquisas empíricas, com dados, entrevistas, dentre outros instrumentos disponíveis e a serem construídos, poderão dizer, no futuro, se existe uma correlação entre essas variáveis. Portanto, uma discussão séria, madura, assim como responsável, necessita ser realizada nesta discussão dos meios de comunicação em meio ao risco do COVID-19.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tornou-se possível analisar de uma forma mais clara e, ao mesmo tempo, mais complexa, o problema do COVID-19 sob a ótica da teoria sociológica. Vários conceitos foram instrumentalizados para esse fim. Com Brown (2009), foi possível observar diferentes modelos de poder, um estando vinculado à política e o outro à ciência, sendo que estes acabam dialogando sistematicamente. Essa questão vai ao encontro do que Latour (2008) observou sobre os híbridos. Mas, ainda sobre Latour (2008), foi possível compreender a agência em atores não humanos que, na sociedade de risco em Beck (1998), reestruturam a sociedade de maneira peculiar. Os sistemas peritos e a segurança ontológica em Giddens (1991) permitiram captar porque a sociedade passa a desestabilizar-se, mas podendo estabilizar-se novamente através da *expertise*. Essas proposições vão ao encontro do que Bauman (2000; 2001) trata como modernidade líquida e a insegurança que impera nela, na sua análise sobre a dicotomia entre liberdade e segurança. Por último, infere-se que os meios de comunicação constituem uma condição *sine qua non* para o enfrentamento do

problema do risco do COVID-19, mas que são ambivalentes, podendo gerar informações capazes de produzir uma proteção para a sociedade civil, ao mesmo tempo em que podem gerar o aumento da taxa de suicídio, devido ao próprio COVID-19 e ao *approach* realizado no noticiário.

REFERÊNCIAS

- BAUMAN, Zygmunt. **Em busca da política**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000.
- BAUMAN, Zygmunt. **Modernidade líquida**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.
- BECK, Ulrich. **La Sociedad del Riesgo**: Hacia una nueva modernidad. Barcelona: Piadós, 1998a.
- BECK, Ulrich. **Liberdade ou capitalismo**. São Paulo: Unesp, 1998b.
- BOBBIO, Norberto. **O futuro da democracia**. São Paulo: Paz e Terra, 2009.
- BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand, 2007.
- BOURDIEU, Pierre. **Os usos sociais da ciência**: Por uma sociologia clínica do campo científico. São Paulo: Unesp, 2004.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Painel Coronavírus**. Brasília, 2020. Disponível em: <<https://covid.saude.gov.br/>>. Acesso em: ago. 2020.
- BROWN. Mark. B. **Science in Democracy**: Expertise, Institutions, and Representation. Cambridge, Massachusetts. MIT Press, 2009.
- COMUNELLO, Patrícia. 'Lockdown seria desastroso. Fecha tudo', reage presidente do Sindilojas de Porto Alegre. **Jornal do Comércio**, Porto Alegre, 19 jul. 2020. Disponível em: <<https://COVID-19.jornaldocomercio.com/ conteudo/economia/2020/07/748376-lockdown-seria-desastroso-fecha-tudo--reage-presidente-do-sindilojas-de-porto-alegre.html>>. Acesso em: ago. 2020.
- DURKHEIM, Emile. **O suicídio**. São Paulo: Martins Fontes, 2000.
- GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. São Paulo: Unesp, 1991.
- GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2002a.
- GIDDENS, Anthony. **Mundo em descontrole**. Rio de Janeiro e São Paulo: Record, 2002b.
- GREFT, et al. **Suicídio na Pandemia COVID-19**. Saúde Mental e Atenção Psicossocial na Pandemia Covid-19. Ministério da Saúde: Fiocruz, 2020.
- HUBNER, Alysson. **Rede Sociotécnica da Influenza Aviária**: O Caso do Brasil. 2014. Tese (Doutorado em Sociologia) - Universidade Federal da Paraíba, João pessoa, 2014.

HUBNER, Alysson. **Risco Global da Gripe Aviária: Uma Análise Sociológica das Medidas Preventivas em Santa Catarina.** 2007. 136f. Dissertação (Mestrado em Sociologia Política) - Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2007.

JUSTI, Adriana. 'Peguei essa doença fazendo o que amo, cuidando dos meus pacientes com amor e dedicação', disse médico antes de morrer por Covid-19 no Paraná. **G1 PR e EPTV São Paulo**, 10 ago. 2020. Disponível em: <<https://g1.globo.com/pr/norte-noroeste/noticia/2020/08/10/por-amor-a-profissao-ele-perdeu-a-propria-vida-cuidando-de-outras-vidas-diz-colega-de-medico-que-morreu-por-covid-19-no-parana.ghtml>>. Acesso em: ago. 2020.

LATOUR, Bruno. **Reensablar lo Social: Una introducción a la teoria del actor-red.** Buenos Aires: Manantial, 2008.

SOUZA, José Neivaldo de Souza. Covid-19 e capitalismo: uma visão. In: CASTRO, Daniel; DEL SENO, Danillo; POCHMANN, Márcio (Orgs.). **Capitalismo e a Covid-19: um debate urgente.** São Paulo: 2020, p. 11-19. Disponível em: <<https://onedrive.live.com/?authkey=%21AJk5SL7EylGDVSM&cid=7C46E1430DE5EC3C&id=7C46E1430DE5EC3C%21270&parId=7C46E1430DE5EC3C%21240&o=OneUp>>. Acesso em: ago. 2020.

TAMNY, John. Abram, e deixem que pessoas livres façam suas escolhas. **Mises Brasil**, São Paulo, 16 jun. 2020. Disponível em: <<https://COVID-19.mises.org.br/article/3257/abram-e-deixem-que-pessoas-livres-facam-suas-escolhas>>. Acesso em: ago. 2020.

*Trabalho recebido em 28 de julho de 2020,
aprovado em 10 de outubro de 2020.