



Ciência & Saúde Coletiva

ISSN: 1413-8123

cecilia@claves.fiocruz.br

Associação Brasileira de Pós-Graduação em  
Saúde Coletiva  
Brasil

Veiga Soares Carvalho, Maria Cláudia da; Luz, Madel Therezinha; Donizete Prado, Shirley  
Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica  
Ciência & Saúde Coletiva, vol. 16, núm. 1, enero, 2011, pp. 155-163  
Associação Brasileira de Pós-Graduação em Saúde Coletiva  
Rio de Janeiro, Brasil

Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=63015361015>

- Como citar este artigo
- Número completo
- Mais artigos
- Home da revista no Redalyc

redalyc.org

Sistema de Informação Científica  
Rede de Revistas Científicas da América Latina, Caribe, Espanha e Portugal  
Projeto acadêmico sem fins lucrativos desenvolvido no âmbito da iniciativa Acesso Aberto

## Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica

Eating, nourishment and nutrition:  
instrumental analytic categories in the scientific research field

Maria Cláudia da Veiga Soares Carvalho<sup>1</sup>

Madel Therezinha Luz<sup>2</sup>

Shirley Donizete Prado<sup>1</sup>

**Abstract** *Eating nourishment or nutrition circulate in our culture as synonyms and thus do not account for the changes that occur in nourishment, which intended or unintended, have a hybridization pattern that represents a change of rules and food preferences. This paper aims to take these common sense conceptions as analytic categories for analyzing and interpreting research for the Humanities and Health Sciences in a theoretical perspective, through conceptualization. The food is associated with a natural function (biological), a concept in which nature is opposed to culture, and nourishment takes cultural meanings (symbolic), expressing the division of labor, wealth, and a historical and cultural creation through which one can study a society. One attributes to Nutrition a sense of rational action, derived from the constitution of this science in modernity, inserted in a historical process of scientific rationalization of eating and nourishing. We believe that through the practice of conceptualization in interdisciplinary research, which involves a shared space of knowledge, we can be less constrained by a unified theoretical model of learning and be freer to think about life issues.*  
**Key words** *Epistemology, Scientific field, Culture, Food, Nutrition*

**Resumo** *Comer, alimentar ou nutrir circulam na nossa cultura, aproximadamente, como sinônimos e desse modo não dão conta das transformações que vêm ocorrendo na alimentação, que desejadas ou indesejadas contam com um hibridismo de padrões que representa uma mudança tanto de regras como de preferências alimentares. O objetivo do artigo é tornar essas concepções de senso comum categorias de análise e interpretação para pesquisas das Ciências Humanas e da Saúde, numa perspectiva teórica, através da conceituação. Neste espaço interdisciplinar da Nutrição e das Ciências Sociais, o alimento aparece associado a uma função natural (biológica), numa concepção em que natureza se contrapõe à cultura, e a comida assume sentidos e significados culturais (simbólicos). A alimentação expressa divisão do trabalho, da riqueza, é criação histórico-cultural através da qual se pode estudar uma sociedade. Atribui-se à Nutrição um sentido de ação racional, oriundo da constituição dessa ciência na modernidade, inserida num processo histórico de racionalização científica do comer e do alimentar-se. Consideramos que através da conceituação na prática interdisciplinar de pesquisa, que envolve um espaço compartilhado de saberes, podemos ser menos limitados por um modelo teórico uniformizado de saber e mais livres para pensar questões sobre a vida.*  
**Palavras-chave** *Epistemologia, Campo científico, Cultura, Alimentação, Nutrição*

<sup>1</sup> Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, Núcleo de Estudos sobre Cultura e Alimentação, Departamento de Nutrição Social, Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Av. São Francisco Xavier, 524, 12º andar, bloco E, sala 12.007, Maracanã. 20550-900 Rio de Janeiro RJ. mariaclaudiaveigasoaes@yahoo.com.br

<sup>2</sup> Departamento de Planejamento e Administração em Saúde, Instituto de Medicina Social, Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

## Introdução

No cotidiano da casa, da rua, do trabalho, o comer, o nutrir ou o alimentar são “palavras” que circulam na nossa cultura mais ou menos como sinônimos, com ligeiras variações de aplicação, no mais das vezes definidas por questões circunstanciais, ou práticas do senso comum que, quando colocadas sob a lente da ciência, podem ser esclarecedoras da realidade em que habitam, assumindo significados peculiares, construindo sentidos específicos nas ações sociais. Este trabalho investe na operacionalidade dessas concepções, fazendo uma articulação entre a construção teórica e a pesquisa empírica, propondo uma transposição de concepções do senso comum para o meio científico, tornando-as instrumentos de análise e interpretação úteis para as pesquisas sobre práticas alimentares através de uma estratégia metodológica de conceituação.

Nossas discussões sobre “comer”, “alimentar” e “nutrir”, em foco neste texto, partiram das apresentações orais de Luz e de Prado no XX Congresso Brasileiro de Nutrição de 2008, abordagens situadas na interface do campo denominado Alimentação e Nutrição com as Ciências Humanas e Sociais<sup>1,2</sup>. Buscamos responder às questões sobre como essas concepções se constituem em nossa vida, levando-se em conta não somente uma perspectiva “nutricional”, restrita à composição nutricional dos alimentos e seus efeitos metabólicos na fisiopatologia humana, mas uma perspectiva que seja capaz também de integrar os aspectos social e cultural pertinentes a essas concepções; perguntamos: o que significa cada uma delas em um mundo híbrido, com ritmo dinâmico e diversidade cultural como a contemporânea?

A abordagem teórica que propomos busca objetificar essas concepções espontâneas da realidade construindo categorias analíticas não somente para esclarecer seu caráter comunicativo no discurso na prática, mas também para refletir sobre como elas organizam uma forma de pensamento contemporâneo. Não nos compete neste trabalho delimitar fronteiras disciplinares das Ciências Sociais e Humanas, mas, ao contrário, buscar uma liberdade, como defende Bourdieu<sup>3</sup>, para expandi-las com a contrapartida de **uma extrema vigilância das condições de utilização das técnicas, da sua adequação ao problema posto e às condições do seu emprego**. Numa perspectiva socioantropológica, a estratégia metodológica deste trabalho se apoia numa ruptura entre senso comum e ciência<sup>4</sup>, que fundamenta o

aprofundamento e a explicitação de concepções que, embora estejam naturalizadas de modo pessoal na prática, em razão de valores individuais dominantes, expressam valores sociais e devem permanecer ao abrigo de uma relativização, o que demanda uma construção conceitual permanente. Então conceituar<sup>5</sup>, nesse sentido, é um método de definição da perspectiva de análise e de seleção de fundamentos, argumentos e teorias para sustentar a construção das novas categorias de análise. Categorias que são intelectualmente construídas para tornar seu uso na realidade cotidiana inteligível para a pesquisa científica, sem com isso se confundir com ela.

Pensar a “Alimentação” nesta interface não é somente uma questão de somar saberes, mas de fazer ciência e de pensar as relações sociais em seu contexto histórico e social<sup>6</sup>. Uma análise que parte de um conhecimento especializado em uma disciplina com rígidas fronteiras conceituais, inflexíveis, restringiria as possibilidades do pensar a espessura e a profundidade das questões da “Alimentação” em sua materialidade. A prática da pesquisa multi, inter e transdisciplinar vem sendo um desafio conceitual (epistemológico) e da ação (práxis) da Saúde Coletiva. Segundo Luz<sup>7</sup>, os objetos de investigação vêm se tornando cada vez mais complexos, tanto no discurso quanto na prática: **a produção discursiva tende a ser cooperativa entre os distintos saberes, que tomam um tema estratégico para a vida humana e social como proposta de investigação (por exemplo, a violência, a Aids...;** o que, a nosso ver, justifica a relevância e o interesse deste trabalho.

Mesmo a Epidemiologia, segundo Czeresnia<sup>8</sup>, convive com o desafio de se articular e se integrar com as Ciências Sociais, entendendo que o corpo se apresenta dissociado nas diferentes perspectivas que o estudam. Segundo essa autora, as tentativas, tanto de quantificar as relações entre saúde e sociedade como as de isolar a dimensão de qualidade dentro das Ciências Sociais, são avessas à integração, pois qualidade e quantidade são duas faces inseparáveis dos fenômenos. A distinção que se faz entre pesquisa qualitativa e quantitativa representa apenas uma oposição constitutiva da divisão social do trabalho científico. Uma oposição a ser superada, pois segundo Bourdieu<sup>3</sup>, mesmo a oposição entre metodologia e teoria deveria ser ultrapassada, pois **é somente em função de um corpo de hipóteses derivado de um conjunto de pressuposições teóricas que um dado empírico qualquer pode funcionar como prova ou, como dizem os anglo-saxônicos, como evidence**.

A integração disciplinar que se almeja na prática acadêmica ainda não é realidade, por exemplo, nos cursos de graduação de Nutrição no Brasil, embora haja disciplinas das Ciências Sociais Aplicadas nesta graduação no currículo básico. Um estudo de Canesqui e Garcia<sup>9,10</sup> mostra como as disciplinas Antropologia, Sociologia e Psicologia ainda passam rapidamente e sem compromisso ou consequência nos currículos de formação de nutricionistas. Na maior parte das vezes, essas disciplinas apresentam um conteúdo básico e teórico de Ciências Sociais e Humanas que nem sempre é articulado à Nutrição, sem um mínimo de clareza acerca de seu papel na formação do profissional e sem maiores explicitações sobre o que se espera dessas disciplinas no campo da pesquisa científica e na prática profissional.

Construir recursos teóricos para uma análise interpretativa auxilia na compreensão da dimensão simbólica das práticas sociais, pois os atos da comunicação entre observador e observado são sempre social e situacionalmente determinados<sup>11</sup>. O conceito de campo, nos termos de Bourdieu<sup>3</sup>, é instrumental na construção e atualização de um jogo simbólico, que se dá na realidade, circunscrito a um espaço social, e que impõe regras que organizam a construção de concepções, que vai orientar a compreensão da realidade na prática da pesquisa. As regras de um campo como o da “Alimentação”, longe de serem estáticas, se constituem com um “processo” dinâmico de construção e reconstrução, e apresentam tanto transformações como continuidades em suas etapas, seja a da produção, seja a do consumo ou a do trabalho do homem na sociedade contemporânea. Segundo Arnaiz<sup>12</sup>, as transformações podem ser vistas na **intensificação da produção agrícola, orientação de políticas de oferta e demanda de determinados alimentos, a concentração dos negócios em empresas multinacionais, a ampliação e especialização por meio de redes comerciais cada vez mais onipresentes e, definitivamente, a internacionalização da alimentação**.

A compreensão desse processo dinâmico em nossa sociedade está ligada tanto à percepção da realidade objetiva quanto à elaboração de um discurso capaz de expressá-la. Quais as concepções, domínios e interesses presentes na constituição de campos científicos quando se tematiza o comer, a “Nutrição” e a “Alimentação”? Não é nossa pretensão, aqui, dar conta dessa questão – que opera, para nós, como um norte nos nossos esforços acadêmicos – senão para buscar uma primeira aproximação teórica a essa complexa imensidão.

## O alimento e a comida

Segundo Bourdieu<sup>13,14</sup>, não basta referir-se ao contexto social contentando-se em estabelecer uma relação direta entre o texto e o contexto; é preciso perceber as leis sociais que regem um determinado espaço social, um campo, que se constitui como um microcosmo, obedecendo a regras e interesses instituídos dentro dele mesmo, pois **não se compreende nada se não se compreende o campo que o produz e que lhe confere sua pequena força**. A biomedicina, em suas pesquisas, se apropria do “alimento”, compreendendo-o como elemento da ordem da natureza associado a uma concepção de corpo orgânico funcional e objeto de modificações nesse corpo. As Ciências Sociais têm a “comida” como elemento da ordem da cultura<sup>15</sup>, associada a uma concepção de corpo social em que ela é expressão de uma forma de organização social.

Não pretendemos nos aprofundar na contraposição que pode ser desenvolvida entre cultura e natureza, e de algum modo superar essa dualidade, entendendo esses conceitos como apenas algumas das partes da realidade complexa, que podem se articular ora concorrentes, ora sinérgicos na pesquisa científica. Comparar diferentes perspectivas, aqui, neste trabalho, segue o desafio epistemológico e da ação que fala Luz<sup>7</sup> na busca pela multi, inter e transdisciplinaridade no campo da Saúde.

Se por um lado, no campo das Ciências Naturais, o valor do “alimento” está, hegemonicamente, relacionado à sua composição química, qualidade sanitária, inocuidade, tecnologias de produção e distribuição e possibilidades terapêuticas, por outro, no campo das Ciências Sociais, a “comida” ocupa um lugar de expressão da estrutura social de um grupo, de sua organização. Cada qual elabora o seu próprio conjunto articulado de questões na definição de seu objeto científico, que obedece a um conjunto de princípios e teorias que servem de modelo ou quadro orientador às pesquisas produzidas na sua área<sup>15</sup>. Essas concepções não ocupam posições contraditórias, mas refletem realidades diferentes; são transitórias porque fazem parte de um processo que se (re)constrói a cada momento de modo diferente, dependendo das regras do campo científico. Portanto, é fundamental situar que esse trabalho aproxima dois campos científicos em um espaço de interface entre duas ciências, em uma realidade contemporânea dinâmica.

E é de uma forma semiótica, considerando as regras vigentes dos campos no sentido de Bour-

dieu<sup>3</sup>, com os mínimos detalhes, que podemos observar como essas categorias vão produzir, perceber e interpretar os sentidos e significados nas práticas de alimentação. Segundo Geertz<sup>16</sup>, **os homens: eles também, até o último deles, são artefatos culturais** e é assim que a comida se constitui como uma propriedade humana *fundadora da identidade tanto individual como coletiva. Ela se situa dentro de um jogo de distinção e alteridade no qual os homens registram seu pertencimento a uma cultura ou a um grupo qualquer seja pela afirmação de sua especificidade alimentar ou pela diferença em relação ao outro*<sup>6</sup>.

A ideia de alimento como produto de um “ato natural”, fruto de necessidade biológica do homem, está inserida na construção racional da modernidade, em que a ideia<sup>17</sup> de *natureza desdivinizada é dissociada ao mesmo tempo do sagrado e do humano, e é colocada na objetividade, uma objetividade “material”*. Esse estado “natural”, verificável e visível, é considerado inato em todos os homens e se contrapõe à razão, àquilo que se deduz pelo pensamento, ou raciocínio, e é por ele pensado e planejado. O “natural”, assim, se “naturaliza” por objetivação, tornando-se inquestionável, algo que pode ser observado e verificado pelas “leis da natureza”, e fica imobilizado na concepção de uma verdade universal que assume o sentido de uniforme, nos termos em que discute Jullien<sup>18</sup>. Segundo Luz<sup>17</sup>, a racionalidade moderna torna a natureza “objeto”, e a razão, *instrumentada pela observação repetida, repertoriada, tecnicada, [...] “sujeito” do conhecimento*.

A ciência da Nutrição, que se constituiu na modernidade científica, desenvolveu suas concepções nesta tendência da racionalidade, buscando responder às questões objetivas sobre o que devemos comer para ter uma vida com menores riscos de adoecimento. No entanto, enfrenta novos desafios quando elabora intervenções que demandam um controle dos efeitos de um novo modo de comer que vem se construindo na sociedade contemporânea. A concepção de alimento, no sentido de algo comestível que contém os nutrientes necessários à vida, mantém correspondência com um domínio ou campo disciplinar expresso institucionalmente através de vasto conjunto de grupos de pesquisa, dezenas de programas de formação de pesquisadores e milhares de publicações no Brasil e na literatura internacional. Enfim, seguindo os pensamentos<sup>2-19</sup> acerca da constituição de campos científicos, esse objeto “alimento” e as forças sociais que o conceberam lograram um vasto domínio solidamente institucionalizado.

No entanto, a comida pode assumir diferentes significados, que dão sentido às ações sociais, no sentido weberiano<sup>20</sup> de ação para o outro, que se deslocam de um contexto cultural para outro. O significado *é uma idéia convencional e arbitrária atribuída ao significante (som) e ao signo (fixação do som/símbolo do som). O significado é, portanto, uma atribuição sócio-cultural mais ou menos consciente (racionalizada), incluindo diferentes graus de discursividade*<sup>21</sup>.

A questão apresentada neste trabalho não envolve somente “o que se ingere”, mas “como se come o quê”, o que confere às experiências vividas menos “objetividade” do que se espera na tradição dos inquéritos nutricionais<sup>22</sup>, levando a questão para a dimensão da subjetividade.

A comida representou uma riqueza para o homem e é capaz de expressar, ao longo da sua história, a constituição das estruturas sociais desde o momento em que se diferenciou dos outros animais, ao prepará-la e socializá-la, e dessa forma dividindo o trabalho para conseguí-la. Engels<sup>23</sup>, em sua pesquisa sobre a origem da família na construção da organização social, nos fala sobre o processo de formação de estruturas, em que a primeira divisão do trabalho é a que se fez entre o homem e a mulher para a procriação do filho. O desenvolvimento de técnicas para cultivo do solo, a partilha da produção e a divisão do trabalho estão na base da formação dos núcleos familiares, que desde o começo está relacionada com os serviços da agricultura. As questões dessa divisão (que são sociais) vão desde como conseguir o alimento, plantio ou extrativismo, caça ou criação, até de quem vai se ocupar do plantio e do preparo, papéis masculinos e femininos que reproduzimos, de certa maneira, até hoje nos cuidados domésticos com alimentação e educação nos núcleos familiares.

Nos modos tribais coletivos de alimentação, já tínhamos determinado alguns gêneros alimentícios que seriam comestíveis e já se estabelecia uma escala de valores entre bons, ruins, sagrados. O processo de organização das tribos segue uma ordem de distribuição da comida, estabelecendo como os alimentos seriam consumidos, qual seria cru e qual seria cozido, em que momento haveríamos de comê-los e em que situação: comida de festa ou do cotidiano. Vale lembrar aqui a grande contribuição dos trabalhos antropológicos de Lévi-Strauss<sup>24</sup> em sua obra sobre indígenas do Centro-Oeste brasileiro, em que o autor discute o cultural na transformação do alimento cru em cozido.

Se a comida era ela mesma uma riqueza, com o passar do tempo foram sendo utilizados no-



vos materiais e novas técnicas que permitiram acumular excedentes de produção alimentícia, e ela pode ser trocada, assumindo valores e preços, expressando, assim, um processo de transformação social do alimento. Engels<sup>23</sup> discute esse processo de constituição das relações comerciais e mostra como a transformação da comida em mercadoria representou também a transformação do homem, pois ***também o homem podia servir de mercadoria, [...] a força de trabalho do homem podia chegar a ser objeto de troca e consumo, desde que o homem se transformasse em escravo.***

## A Alimentação

Se a comida assume significados, o que é uma ideia convencional e arbitrária, o alimentar-se assume sentidos<sup>21</sup> que ***dizem respeito à significação no contexto de um universo imaginário e simbólico, não necessariamente racional [mas] capaz de produzir identidades individuais e coletivas, relações sociais e vínculos que ultrapassam a lógica consciente do discurso.***

A vida social se organiza em conjunto com a alimentação. Hernandez e Arnaiz<sup>25</sup> citam autores que trabalham a alimentação como expressão de um modo de vida e como forma de comunicação, além de indicar usos em que os significados estão organizados sistematicamente.

A culinária ou “cozinha” é expressão da vida social, um modo de se reunir, um modo de dividir a comida, um modo de dividir os trabalhos e assim por diante, que segue regras instituídas na sociedade. Os princípios de condimentação, por exemplo, com seu uso e sabor, identificam um prato como próprio de uma cultura.

Uma cozinha, além dos ingredientes, denota princípios de condimentação, procedimentos culinários, conjunto de regras de uso, de prática, de representação simbólica e de valores sociais, morais, religiosos e higiênicos ou sanitários<sup>15</sup>. Perceber as “regras” que permeiam o modo de preparar e comer os alimentos é perceber que não há uma natureza constante, *a priori*, mas um jogo de interesses e de forças que se reconstróem a todo momento, o que nos remete a Bourdieu<sup>3</sup> quando nos diz que o campo é um jogo no qual as regras do jogo estão elas próprias postas em jogo. O universo da alimentação “é um campo” que sofre pressões do campo econômico e político e, assim, está sujeito a imposições comerciais através da mídia e de determinações do Estado, entre outros.

As ações realizadas no “estar junto” (re)produzem uma estrutura social<sup>26</sup> em que

***Cada agente, quer ele saiba ou não, quer ele queira ou não, é produtor e reproduzidor de sentido objetivo: porque suas ações são o produto de um modus operandi do qual ele não é o produtor e do qual não tem o domínio consciente.***

Uma refeição, como almoço ou jantar, é uma situação estruturada que se diferencia de um lanche ligeiro, que não segue a mesma ordem normativa como, por exemplo: entrada, prato principal, guarnições, bebidas, sobremesa etc. Cada segmento dessa ordem pode expressar as condições sociais e dar sentido às práticas de alimentação refletindo ou explicando essas condições, quer os agentes dessa prática queiram, quer não.

Aproximar as áreas das Ciências Sociais e da Saúde é uma forma de compartilhar conhecimento e, no jogo cotidiano no campo científico, poder unir forças e interesses. Um estudo de Canesqui<sup>27</sup> sobre a prática alimentar de famílias trabalhadoras urbanas discute o consumo da carne em dois momentos diferentes da década de 70; une forças quando aproxima dois campos científicos. Segundo a autora, a construção de significado para a carne em um grupo de trabalhadores segue uma trajetória social de transformação em que a carne representa ***gêneros “menos necessários”, ora comparecendo entre os de “luxo”, na primeira pesquisa, por força das barreiras do acesso e da raridade de seu consumo, descolando-se, na segunda pesquisa, das aspirações para o consumo efetivo, simbolizando a prosperidade alimentar; o maior poder de compra e o cumprimento a contento dos deveres paternos***<sup>27</sup>.

A carne para essas famílias não tem o mesmo significado nos dois momentos e traz sentidos diferentes à prática alimentar. Comer arroz e feijão com carne está intimamente ligado às condições de vida e de trabalho, e tanto assume um sentido de sustentação para o trabalho, vigor, sustança, como de prestígio e sensação de dever cumprido.

Hernandez e Arnaiz<sup>25</sup> falam sobre um realce nas proibições de alimentos de origem animal em relação aos de origem vegetal no decorrer da história, sugerindo que a fonte animal tem sido socialmente considerada como melhor em termos de *status*, a ponto de em algum momento se medir a prosperidade de um período pelo consumo *per capita* de carne. Essa valorização do alimentar-se de carne, na perspectiva das Ciências Sociais, pode ser um elemento de construção do gosto – considerado por muitos uma competência individual da ordem do singular – que representa necessidade de construir e se apropriar das experiências vividas coletivamente, embora

nem sempre isso aconteça de uma forma consciente. A sensação do gosto traduz uma cultura incorporada, tem um caráter coletivo que não se opõe ao individual, que o complementa, produzindo ou reproduzindo relações entre o corpo e o alimento. Segundo Canesqui e Garcia<sup>9</sup>, o gosto e o paladar, em vez de se naturalizarem, são cultivados no emaranhado da história, da economia, da política e da própria cultura.

O alimentar-se vai além de uma questão fisiológica de necessidade de nutrientes e constrói costumes, acompanha ritos de passagem, liberta os espíritos e sela relações entre o indivíduo e a sociedade. Segundo Gallian<sup>28</sup>, não é mera coincidência que ***Alguns dos acontecimentos e idéias mais importantes e marcantes da história da civilização ocidental estão inseridos em contextos de refeições ou banquetes***. Esse autor cita a última ceia de Jesus Cristo, que representa um marco histórico na espiritualidade e que é rememorada em cerimônia eucarística até hoje como um momento sagrado. Cita também o banquete de Platão, que representa um marco histórico no pensamento com um debate filosófico sobre o amor. Bakhtin<sup>29</sup> reflete sobre o espírito renascentista, no banquete de Rabelais, através do personagem Gordo-Guilherme, um espírito que revela verdade na imanência do mundo: ***o encontro do homem com o mundo que se opera na grande boca [...] é um dos assuntos mais antigos e marcantes do pensamento humano***. Para Gallian<sup>28</sup>, o banquete é sempre uma escola dos sentidos: ***Antes de comer é preciso apreciar com os olhos, sentir o aroma, a textura e saborear; discernindo bem as características, os “acidentes” dos diversos ingredientes e condimentos. Toda verdadeira “refeição”, seja simples seja mais sofisticada, “significa, comunica e evoca algo” que é preciso decifrar e identificar.***

Distintamente do que se passa com o domínio do alimento, a alimentação vem se constituindo de modo difuso em variados campos científicos, esparsos, por meio de projetos isolados ou linhas de pesquisa que compõem programas de pós-graduação. Não mais que algumas poucas dezenas grupos de pesquisa<sup>2</sup> dirigem seus esforços acadêmicos para esse foco; representação da hegemonia de um certo olhar fragmentador, especialista, disciplinar, que ao tentar descrever e explicar a vida converte-a em atomização de conhecimentos esparsos e desintegrados. Em outras palavras, um paradoxo do mundo científico em que o alimento se faz afastado da alimentação, da comida, da cozinha, da culinária.

Mas é interessante a presença, ainda que pequena, de abordagens que partem das Humanida-

des para o alimento – tal como apresentado pelos cientistas da composição química ou das mais inovadoras tecnologias de produção – em busca de seus significados e dos sentidos que lhes são conferidos, colocando em debate temas como o medo do desconhecido (transgênicos, irradiados...) e suas implicações sobre o consumo, como a busca por novos modos de se alimentar ou tentativas de recuperação de antigos padrões alimentares e o investimento em movimentos de desconfiança e reação ao que vai sendo apresentado como científico e, por isso, bom. Da mesma forma e na outra mão do trânsito de saberes, há estudos<sup>30,31</sup> que partem de lugares como as Ciências dos Alimentos e buscam, nas Ciências Sociais e Humanas, suporte conceitual e metodológico para abordagens sobre representações dos alimentos gerados em seu berço científico de origem.

## A Nutrição

A Nutrição, como ciência, se consolida quando o ato de se alimentar se torna objeto de intervenção, de modelação e de produção de uma forma específica de racionalismo voltado para a ingestão do alimento. Segundo Luz<sup>17</sup>, a racionalidade moderna ***funciona como estrutura epistemológica de explicação e ordenação dos seres e do mundo, e como princípio moral das relações entre os homens e as coisas, e dos homens entre si [...]. Um dos produtos dessas formas de pensar o corpo foi o surgimento das ciências da nutrição no século XIX, [...] que marca uma ruptura no conceito de se alimentar.***

A ciência da Nutrição<sup>31</sup> condiz com ***o enfoque da “norma”, da dieta regulada [...] por ser um termo de caráter técnico, [...] que recupera representações com conteúdo envernizado tecnicamente***. Nesse contexto da modernidade, a disseminação do biopoder nas instituições sociais, segundo Foucault<sup>32</sup>, torna o indivíduo cada vez mais responsável pelos riscos produzidos no ambiente e promove a incorporação de preocupações e de controle social. Assim, Garcia<sup>33</sup> diz que ***a idéia de que o que é gostoso comer pode ser perigoso para a saúde [...] impõe um novo gênero de vida regrada***, o que se associa à dicotomia que discute Douglas<sup>34</sup>, entre sujidade e limpeza, que está ligada à ordem e desordem. Quanto mais o conhecimento de práticas de higiene foi avançando, no sentido da especificação e tecnologização, mais a valorização dessas práticas foi se incorporando “naturalmente” na modernidade, transformando nossa alimentação em razão dessa valorização. O que foi se construindo com a ciência da

Nutrição correspondeu a uma forma moderna de ordenamento da alimentação, uma forma que tem como objetivo desvendar uma espécie de “grande quebra-cabeça cósmico”<sup>13</sup> que tem agora um ordenador: a ciência.

Numa perspectiva mecanicista presente na concepção moderna da Nutrição, o alimento, assim como o corpo, é fragmentado para ser observado com exatidão e representado por elementos mensuráveis e abstratos. Os nutrientes podem instrumentalizar cálculos de probabilidades diversas. Nesse caso, a construção de sentidos envolvendo a Nutrição como saber segue, consciente ou inconscientemente, outra lógica que se distancia das Ciências Sociais e se aproxima da Biologia e da Medicina modernas. A Nutrição é, de fato, parte do campo biomédico a partir da segunda metade do século XIX e se constitui como estratégia discursiva da saúde, ligada à Epidemiologia no século XX.

Assim, se dieta representava um regime de vida na teoria hipocrática dos humores, precursora das “receitas” médicas<sup>22</sup> dessa época, na Nutrição da modernidade dieta representa uma prescrição ou orientação que, seguindo as recomendações de consumo diário de nutrientes, deve estabelecer as quantidades de alimentos e os horários em que estes devem ser consumidos. Numa sociedade em que a ordem alimentar segue a disseminação do biopoder, “fazer dieta” carrega consigo o sentido de restrição de um regime de vida, primando por práticas voltadas para o controle e a segurança, como modo ou tentativa de evitar a doença, de afastar os riscos à saúde.

Se o alimento vem majoritariamente tratado cientificamente como algo cindido da Alimentação, o mesmo se passa com a pesquisa em Nutrição. Embora se apresentando com as vestes de uma formação discursiva que valoriza a cultura do indivíduo ou da população, a práxis correspondente a esse falar não vai além do equivalente a duas ou três linhas que compõem textos de dezenas e dezenas de páginas de cunho biomédico. Isso tem um peso enorme, dado que a Nutrição<sup>2</sup> tem, como base institucional de produção de conhecimento, dimensões que ficam pouco atrás do campo das Ciências dos Alimentos.

Ao mesmo tempo, é possível observar mudanças recentes nos interesses teóricos de pesquisa e de práticas no campo da Nutrição. Constatamos o crescente aumento global da obesidade e dos conhecimentos sobre relações de doenças crônicas e alimentação associado à questão da baixa adesão às dietas e orientações nutricionais. A dificuldade em dar respostas a essas questões

por meio do universo dos nutrientes ou dos fatores isolados determinantes de processos patológicos, bem como a crescente percepção dos limites dos métodos epidemiológicos para dar conta de questões relativas à complexidade dos comportamentos e práticas alimentares, juntamente com a desconfiança da sociedade em geral da alimentação industrializada, da busca de novas tecnologias alimentares ao lado de clamores por uma economia sustentável, capaz de não danificar o planeta em termos ecológicos, enfim, todas estas questões têm gerado cada vez mais interesse pela alimentação em seu sentido ampliado, por assim dizer, socioantropológico. Nesse cenário, emergem movimentos no interior da Nutrição, e da Saúde em geral, que a aproximam das Ciências Sociais, seguindo uma tendência tida como estratégica, rumo à construção de cooperação entre distintos saberes.

## Considerações finais

Podemos observar atualmente, apesar da tendência à especialização disciplinar, quase paradoxalmente, um movimento de aproximação entre os diversos campos disciplinares na busca pela integralidade e pela interdisciplinaridade, nos termos que apresentamos na introdução deste trabalho. A cooperação entre distintos e especializados campos de saber científico tem sido fundamental no enfrentamento de temas complexos como os da “Alimentação”, em que os alimentos assumem significados e dão sentido às nossas ações cotidianas.

As transformações que vêm ocorrendo na realidade, na alimentação, desejadas ou indesejadas, contam com um hibridismo de padrões que representa tanto uma mudança de regras, de preferências alimentares, como de novas combinações associadas a novas técnicas de preparo capazes de identificar e de dar sentido de pertencimento aos comensais. Nesse sentido, o alimento não serve somente para comer; serve para pensar, como assinala Lévi-Strauss<sup>24</sup>, mas também para comunicar. A construção de um produto com uma ideia de “novo” se tornou uma necessidade de consumo. A escolha alimentar não diz respeito somente a uma questão racional, mas à construção de novas sensibilidades, transformações e permanências de significados nas práticas de alimentação. Os sentidos estão no campo de pesquisa, na realidade objetiva (em nível simbólico), e os conceitos, em nossas possibilidades de discutir os elementos percebidos no campo. A construção dos sentidos e significados na prática da



pesquisa em alimentação demanda uma articulação entre os elementos percebidos na vivência das relações sociais e as possibilidades de pensá-los, iluminados pelas teorias e pela conceituação.

Nosso desafio teórico é construir um espaço comum para que o compartilhar das categorias analíticas se torne, tanto em termos de representações como de relações sociais, uma prática cotidiana na pesquisa científica. Sabemos que há disputas e controvérsias em torno das regras dos campos científicos e que os agentes podem resistir, se opondo, ou aceitar e até incentivar novas práticas.

As categorias discutidas neste artigo, aplicadas à pesquisa científica, podem assumir significados e sentidos diferentes, ora fortes, ora frágeis, dependendo se estão no campo da Saúde ou das Humanidades. No entanto, tornam-se instrumentos analíticos importantes no campo das ciências em geral, como modo de reflexão sobre o viver. O ponto central é que através da conceituação podemos desnaturalizar saberes científicos aprisionados em uma área restrita e inseri-los em um espaço compartilhado de pesquisa, academicamente legitimado, e desse modo sermos menos dependentes de um modelo uniforme de saber e mais livres para pensar nossas questões na vida.

### **Colaboradores**

MCVS Carvalho trabalhou na concepção, no delineamento e redação final do artigo; MT Luz, na concepção e revisão crítica da redação do artigo; SD Prado, na revisão crítica do artigo e redação final.

## Referências

1. Prado SD. *A pesquisa sobre Alimentos, Alimentação e Nutrição no Brasil: reflexões sobre a produção de conhecimento e saberes* [projeto de pesquisa]. Rio de Janeiro: Instituto de Nutrição, Uerj; 2005.
2. Prado SD, Luz MT, Carvalho MCS, Bosi MLM, Camargo Jr KR, Silva JK, Ornelas TFS, Oliveira PF. *Ciência e Tecnologia de Alimentos, Nutrição e Alimentação como campos científicos no Brasil* [relatório de pesquisa]. Rio de Janeiro: Instituto de Nutrição, Uerj; 2009.
3. Bourdieu P. *O poder simbólico*. Lisboa: Difel; 1989.
4. Silva AS. A ruptura com o senso comum nas ciências sociais. In: Silva AS, Pinto JM. *Metodologia das Ciências Sociais*. Porto: Afrontamento; 2003. p. 29-53.
5. Carvalho MCVS, Luz MT. Práticas de saúde, sentidos e significados construídos: instrumentos teóricos para sua interpretação. *Interface – Comunic, Saude, Educ* 2009; 13(29):313-326.
6. Santos LAS. *O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo*. Salvador: EdUFBA; 2008.
7. Luz MT. Complexidade no campo da Saúde Coletiva: multidisciplinaridade, interdisciplinaridade e transdisciplinaridade de saberes e de práticas: análise sócio-histórica de uma trajetória paradigmática. *Saúde Sociedade* 2009; 18(2):304-311.
8. Czresnia D. Epidemiology, Social and Human Sciences and integration of sciences. *Rev Saude Publ* 2008; 42(6):1112-1117.
9. Canesqui AM, Garcia RWD. Ciências Sociais e Humanas nos cursos de Nutrição. In: Canesqui AM, Garcia RWD, organizadoras. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2005. p. 255-274.
10. Canesqui AM, Garcia RWD. Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação. In: Canesqui AM, Garcia RWD, organizadoras. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2005. p. 9-19.
11. Almeida JF, Pinto JM. Da teoria à investigação empírica: problemas metodológicos gerais. In: Silva AS, Pinto JM. *Metodologia das Ciências Sociais*. Portugal: Afrontamento; 2003. p. 55-78.
12. Arnaiz MG. Em direção a uma nova ordem alimentar? In: Canesqui AM, Garcia RWD, organizadoras. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2005. p. 147-164.
13. Bourdieu P. *Os usos sociais da ciência: por uma sociologia do campo científico*. São Paulo: Ed. Unesp; 2003.
14. Bourdieu P. *Sobre a televisão, a influência do jornalismo e os jogos olímpicos*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar; 1997.
15. Montanari M. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac; 2008.
16. Geertz C. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos; 1989.
17. Luz MT. *Natural, racional, social: razão médica e racionalidade científica moderna*. Rio de Janeiro: Campus; 1989.
18. Jullien F. *Diálogo entre as culturas, do universal ao multiculturalismo*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar; 2009.
19. Stengers I. Da racionalidade científica (capturas, eventos, interesses). In: Stengers I. *Quem tem medo da ciência: ciências e poderes*. São Paulo: Siciliano; 1990. p. 77-109.
20. Weber M. Ação social e relação social. In: Martins JS, Foracchi M, organizadores. *Sociologia e sociedade: leituras de introdução à sociologia*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos; 1977. p. 139-144.
21. Mattos RS, Luz MT. Sobrevivendo ao estigma da gordura: um estudo socioantropológico sobre obesidade. *Physis* 2009; 19(2):489-507.
22. Garcia RWD. Representações sobre consumo alimentar e suas implicações em inquéritos alimentares: estudo qualitativo em sujeitos submetidos à prescrição dietética. *Rev Nutr* 2004; 17(1):15-28.
23. Engels F. *A origem da família, da propriedade privada e do Estado*. Rio de Janeiro: Vitória; 1964.
24. Lévi-Strauss C. *O cru e o cozido*. São Paulo: Cosac & Naify; 2004.
25. Hernandez JC, Arnaiz MG. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel; 2005.
26. Ortiz R. à procura de uma sociologia da prática. In: Ortiz R, organizador. *Pierre Bourdieu*. São Paulo: Ática; 1994.
27. Canesqui AM. Mudanças e permanências da prática alimentar cotidiana de famílias de trabalhadores. In: Canesqui AM, Garcia RWD, organizadoras. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2005. p. 167-201.
28. Gallian DMC. A desumanização do comer. *Estudos Avançados* 2007; 21(60):179-184.
29. Bakhtin MA. *A cultura popular na Idade Média e no Renascimento: o contexto de François Rabelais*. São Paulo: Hucitec; 1987.
30. Menache R. Frankenfoods e representações sociais: percepções contemporâneas sobre biotecnologia, natureza e alimentação. *Revista Theomai* [periódico na Internet], 2003, número especial [acessado 2009 maio 20]. Disponível em: <http://revistatheomai.unq.edu.ar/numespecial2003/artmenasche%20numesp2003.htm>
31. Menache R. Alimentos transgênicos: no meu prato não? *Democracia Viva* 2005; 26:8-15.
32. Foucault M. *Microfísica do poder*. Rio de Janeiro: Graal; 1982.
33. Garcia RWD. Alimentação e saúde nas representações e práticas alimentares do comensal urbano. In: Canesqui AM, Garcia RWD, organizadoras. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2005. p. 211-225.
34. Douglas M. *Pureza e perigo*. São Paulo: Perspectiva; 1976.

Artigo apresentado em 10/02/2010

Aprovado em 20/05/2010

Versão final apresentada em 12/07/2010