

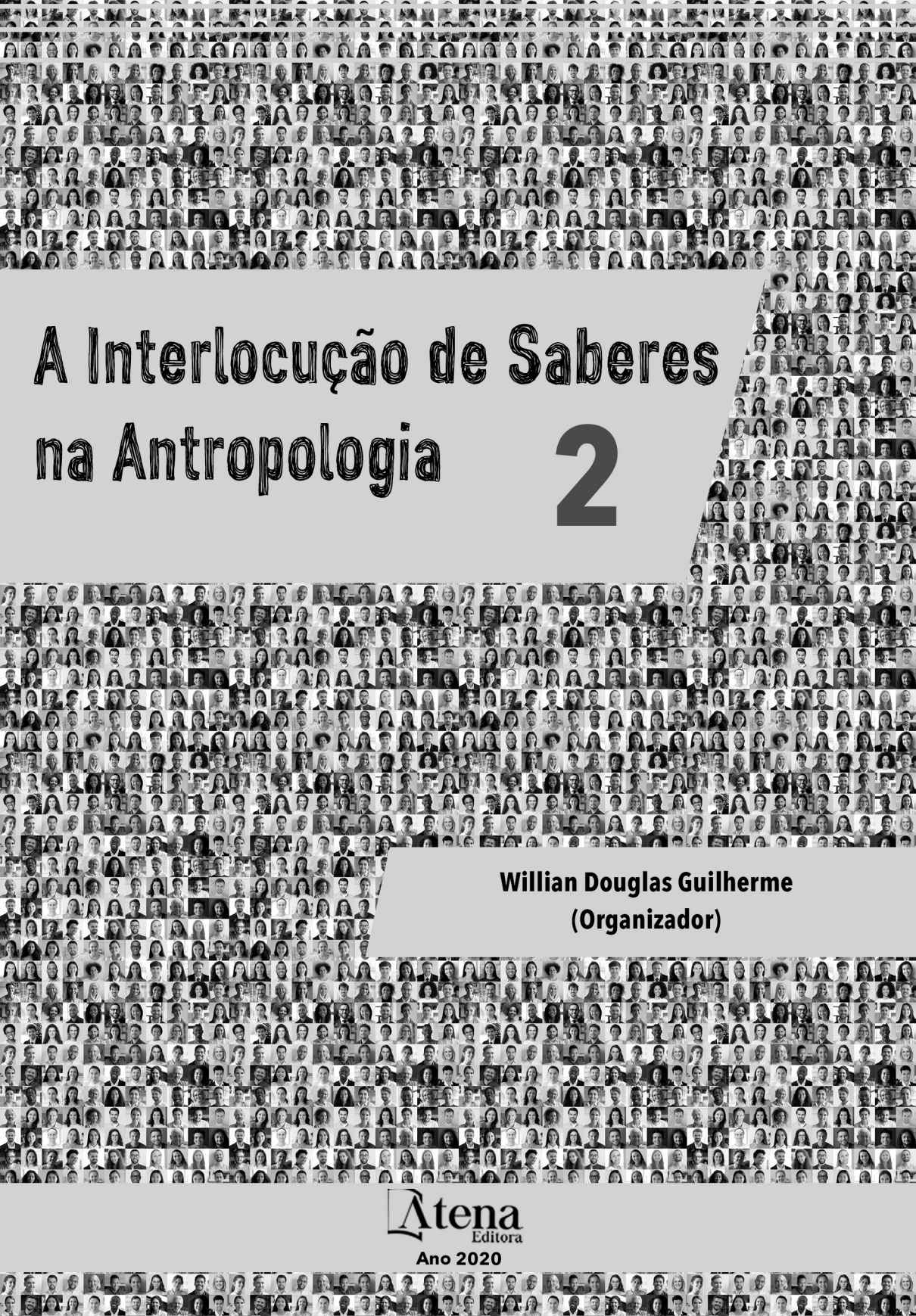


A Interlocução de Saberes na Antropologia 2

**Willian Douglas Guilherme
(Organizador)**

Atena
Editora

Ano 2020



A Interlocução de Saberes na Antropologia

2

Willian Douglas Guilherme
(Organizador)

Atena
Editora

Ano 2020

Editora Chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Assistentes Editoriais

Natalia Oliveira

Bruno Oliveira

Flávia Roberta Barão

Bibliotecário

Maurício Amormino Júnior

Projeto Gráfico e Diagramação

Natália Sandrini de Azevedo

Camila Alves de Cremona

Karine de Lima Wisniewski

Luiza Alves Batista

Maria Alice Pinheiro

Imagens da Capa

Shutterstock

Edição de Arte

Luiza Alves Batista

Revisão

Os Autores

2020 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do Texto © 2020 Os autores

Copyright da Edição © 2020 Atena

Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena

Editora pelos autores.



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição 4.0 Internacional (CC BY 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. Permitido o *download* da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

A Atena Editora não se responsabiliza por eventuais mudanças ocorridas nos endereços convencionais ou eletrônicos citados nesta obra.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas

Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná

Prof. Dr. Américo Junior Nunes da Silva – Universidade do Estado da Bahia

Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais

Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília

Prof. Dr. Carlos Antonio de Souza Moraes – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Daniel Richard Sant’Ana – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Profª Drª Dilma Antunes Silva – Universidade Federal de São Paulo
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Elson Ferreira Costa – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Gustavo Henrique Cepolini Ferreira – Universidade Estadual de Montes Claros
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Jadson Correia de Oliveira – Universidade Católica do Salvador
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Prof. Dr. Luis Ricardo Fernandes da Costa – Universidade Estadual de Montes Claros
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Pontifícia Universidade Católica de Campinas
Profª Drª Maria Luzia da Silva Santana – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. William Cleber Domingues Silva – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Profª Drª Carla Cristina Bauermann Brasil – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos – Universidade Federal da Grande Dourados
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Fágner Cavalcante Patrocínio dos Santos – Universidade Federal do Ceará
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Jael Soares Batista – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Profª Drª Lina Raquel Santos Araújo – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Pedro Manuel Villa – Universidade Federal de Viçosa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Profª Drª Talita de Santos Matos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Tiago da Silva Teófilo – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

- Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília
Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Profª Drª Débora Luana Ribeiro Pessoa – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Douglas Siqueira de Almeida Chaves -Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Profª Drª Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Profª Drª Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Gabriela Vieira do Amaral – Universidade de Vassouras
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Helio Franklin Rodrigues de Almeida – Universidade Federal de Rondônia
Profª Drª Iara Lúcia Tescarollo – Universidade São Francisco
Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Jefferson Thiago Souza – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Jesus Rodrigues Lemos – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Jônatas de França Barros – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Luís Paulo Souza e Souza – Universidade Federal do Amazonas
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federaci do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá
Prof. Dr. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados
Profª Drª Regiane Luz Carvalho – Centro Universitário das Faculdades Associadas de Ensino
Profª Drª Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

- Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto
Prof. Dr. Alexandre Leite dos Santos Silva – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Carlos Eduardo Sanches de Andrade – Universidade Federal de Goiás
Profª Drª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Douglas Gonçalves da Silva – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Profª Dra. Jéssica Verger Nardeli – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho
Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Luciana do Nascimento Mendes – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Marcelo Marques – Universidade Estadual de Maringá

Profª Drª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Linguística, Letras e Artes

Profª Drª Adriana Demite Stephani – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Angeli Rose do Nascimento – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Profª Drª Carolina Fernandes da Silva Mandaji – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Profª Drª Denise Rocha – Universidade Federal do Ceará
Prof. Dr. Fabiano Tadeu Grazioli – Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná
Profª Drª Miranilde Oliveira Neves – Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Profª Drª Sandra Regina Gardacho Pietrobon – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Profª Drª Sheila Marta Carregosa Rocha – Universidade do Estado da Bahia

Conselho Técnico Científico

Prof. Me. Abrãao Carvalho Nogueira – Universidade Federal do Espírito Santo
Prof. Me. Adalberto Zorzo – Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Prof. Me. Adalto Moreira Braz – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos – Ordem dos Advogados do Brasil/Seccional Paraíba
Prof. Dr. Adilson Tadeu Basquerote Silva – Universidade para o Desenvolvimento do Alto Vale do Itajaí
Prof. Me. Alexandro Teixeira Ribeiro – Centro Universitário Internacional
Prof. Me. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão
Profª Ma. Anne Karynne da Silva Barbosa – Universidade Federal do Maranhão
Profª Drª Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Profª Drª Andrezza Miguel da Silva – Faculdade da Amazônia
Prof. Dr. Antonio Hot Pereira de Faria – Polícia Militar de Minas Gerais
Prof. Me. Armando Dias Duarte – Universidade Federal de Pernambuco
Profª Ma. Bianca Camargo Martins – UniCesumar
Profª Ma. Carolina Shimomura Nanya – Universidade Federal de São Carlos
Prof. Me. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Ma. Cláudia de Araújo Marques – Faculdade de Música do Espírito Santo
Profª Drª Cláudia Tais Siqueira Cagliari – Centro Universitário Dinâmica das Cataratas
Prof. Me. Clécio Danilo Dias da Silva – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Me. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará
Profª Ma. Daniela da Silva Rodrigues – Universidade de Brasília
Profª Ma. Daniela Remião de Macedo – Universidade de Lisboa
Profª Ma. Dayane de Melo Barros – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Me. Douglas Santos Mezacas – Universidade Estadual de Goiás
Prof. Me. Edevaldo de Castro Monteiro – Embrapa Agrobiologia
Prof. Me. Eduardo Gomes de Oliveira – Faculdades Unificadas Doctum de Cataguases
Prof. Me. Eduardo Henrique Ferreira – Faculdade Pitágoras de Londrina

Prof. Dr. Edwaldo Costa – Marinha do Brasil
Prof. Me. Eliel Constantino da Silva – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita
Prof. Me. Ernane Rosa Martins – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás
Prof. Me. Euvaldo de Sousa Costa Junior – Prefeitura Municipal de São João do Piauí
Profª Ma. Fabiana Coelho Couto Rocha Corrêa – Centro Universitário Estácio Juiz de Fora
Prof. Dr. Fabiano Lemos Pereira – Prefeitura Municipal de Macaé
Prof. Me. Felipe da Costa Negrão – Universidade Federal do Amazonas
Profª Drª Germana Ponce de Leon Ramírez – Centro Universitário Adventista de São Paulo
Prof. Me. Gevair Campos – Instituto Mineiro de Agropecuária
Prof. Dr. Guilherme Renato Gomes – Universidade Norte do Paraná
Prof. Me. Gustavo Krahl – Universidade do Oeste de Santa Catarina
Prof. Me. Helton Rangel Coutinho Junior – Tribunal de Justiça do Estado do Rio de Janeiro
Profª Ma. Isabelle Cerqueira Sousa – Universidade de Fortaleza
Profª Ma. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Me. Javier Antonio Alborno – University of Miami and Miami Dade College
Prof. Me. Jhonatan da Silva Lima – Universidade Federal do Pará
Prof. Dr. José Carlos da Silva Mendes – Instituto de Psicologia Cognitiva, Desenvolvimento Humano e Social
Prof. Me. Jose Elyton Batista dos Santos – Universidade Federal de Sergipe
Prof. Me. José Luiz Leonardo de Araujo Pimenta – Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria Uruguay
Prof. Me. José Messias Ribeiro Júnior – Instituto Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco
Profª Drª Juliana Santana de Curcio – Universidade Federal de Goiás
Profª Ma. Juliana Thaisa Rodrigues Pacheco – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Kamilly Souza do Vale – Núcleo de Pesquisas Fenomenológicas/UFPA
Prof. Dr. Kárpio Márcio de Siqueira – Universidade do Estado da Bahia
Profª Drª Karina de Araújo Dias – Prefeitura Municipal de Florianópolis
Prof. Dr. Lázaro Castro Silva Nascimento – Laboratório de Fenomenologia & Subjetividade/UFPR
Prof. Me. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Ma. Lilian Coelho de Freitas – Instituto Federal do Pará
Profª Ma. Liliani Aparecida Sereno Fontes de Medeiros – Consórcio CEDERJ
Profª Drª Lúvia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Lucio Marques Vieira Souza – Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e da Cultura de Sergipe
Prof. Me. Luis Henrique Almeida Castro – Universidade Federal da Grande Dourados
Prof. Dr. Luan Vinicius Bernardelli – Universidade Estadual do Paraná
Prof. Dr. Michel da Costa – Universidade Metropolitana de Santos
Prof. Dr. Marcelo Máximo Purificação – Fundação Integrada Municipal de Ensino Superior
Prof. Me. Marcos Aurelio Alves e Silva – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo
Profª Ma. Maria Elanny Damasceno Silva – Universidade Federal do Ceará
Profª Ma. Marileila Marques Toledo – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Prof. Me. Ricardo Sérgio da Silva – Universidade Federal de Pernambuco
Profª Ma. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal

Prof. Me. Robson Lucas Soares da Silva – Universidade Federal da Paraíba

Prof. Me. Sebastião André Barbosa Junior – Universidade Federal Rural de Pernambuco

Profª Ma. Silene Ribeiro Miranda Barbosa – Consultoria Brasileira de Ensino, Pesquisa e Extensão

Profª Ma. Solange Aparecida de Souza Monteiro – Instituto Federal de São Paulo

Prof. Me. Tallys Newton Fernandes de Matos – Faculdade Regional Jaguaribana

Profª Ma. Thatianny Jasmine Castro Martins de Carvalho – Universidade Federal do Piauí

Prof. Me. Tiago Silvio Dedoné – Colégio ECEL Positivo

Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira
Bibliotecário Maurício Amormino Júnior
Diagramação: Camila Alves de Cremo
Edição de Arte: Luiza Alves Batista
Revisão: Os Autores
Organizador: Willian Douglas Guilherme

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)**

I61 A interlocução de saberes na antropologia 2 [recurso eletrônico] / Organizador Willian Douglas Guilherme. – Ponta Grossa, PR: Atena, 2020.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-5706-375-0

DOI 10.22533/at.ed.750201109

1. Antropologia. 2. Ciências humanas. 3. Etnologia. I. Guilherme, Willian Douglas.

CDD 306

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

Atena Editora

Ponta Grossa – Paraná – Brasil

Telefone: +55 (42) 3323-5493

www.atenaeditora.com.br

contato@atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

Neste segundo Volume de “A Interlocução de Saberes na Antropologia” foram selecionados 18 artigos, o dobro do primeiro Volume, publicado em 2019. A intenção é ampliar o debate acadêmico por meio da divulgação dos resultados da pesquisa antropológica. Assim como no primeiro Volume, esta publicação mantém a característica crítica e direta que é a marca esta coletânea.

Os artigos trazem possibilidades diversas, discutindo dentro do viés antropológico, temáticas relativas aos saúde e povos indígenas, cultura, resistência negra e quilombos. Os artigos debatem seus objetos dialogando intensamente com o leitor, provocando, instigando a inquietação diante os resultados apresentados.

Ainda, temas como ciências da computação, processo judiciais, globalização, mudança no hábito alimentar e assédio sexual também são intensamente discutidos. É uma obra que precisa ser divulgada e referenciada.

Convido a navegarem pelo índice e desfrutarem do prazer desta leitura.

Willian Douglas Guilherme

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
A ANTROPOLOGIA NA CONSTRUÇÃO DO CONHECIMENTO EM CIÊNCIAS DA COMUNICAÇÃO	
Roberta Brandalise	
DOI 10.22533/at.ed.7502011091	
CAPÍTULO 2	26
A FORMAÇÃO INTERCULTURAL DE GESTORES NO CAMPO DA SAÚDE INDÍGENA	
Marcos Antonio Braga de Freitas	
Ana Paula Barbosa Alves	
Ariosmar Mendes Barbosa	
DOI 10.22533/at.ed.7502011092	
CAPÍTULO 3	40
ANTROPOLOGIA NAS PERÍCIAS: APROPRIAÇÕES DA PESQUISA ANTROPOLÓGICA NO ÂMBITO DE PROCESSOS JUDICIAIS	
Cíntia Beatriz Müller	
DOI 10.22533/at.ed.7502011093	
CAPÍTULO 4	51
ASSÉDIO SEXUAL EM ESPAÇOS PÚBLICOS E O CRIME DE IMPORTUNAÇÃO SEXUAL: A LEI Nº 13.718/2018	
Ester Rocha de Sousa	
DOI 10.22533/at.ed.7502011094	
CAPÍTULO 5	63
CAIXA DE COMENTÁRIOS DOS JORNAIS ONLINE DE MATO GROSSO DO SUL: OPINIÕES EXPRESSAS A RESPEITO DOS POVOS INDÍGENAS	
Gabriel dos Santos Landa	
DOI 10.22533/at.ed.7502011095	
CAPÍTULO 6	76
COMUNIDADES TRADICIONAIS E REGULARIZAÇÃO FUNDIÁRIA NO SUL DO AMAZONAS	
Cloves Farias Pereira	
Thereza Cristina Menezes Cardoso	
Suzy Cristina Pedroza da Silva	
DOI 10.22533/at.ed.7502011096	
CAPÍTULO 7	89
CURSO DE GESTÃO EM SAÚDE COLETIVA INDÍGENA: RELATO DE EXPERIÊNCIA	
Ana Paula Barbosa Alves	
DOI 10.22533/at.ed.7502011097	

CAPÍTULO 8.....	104
DA NARRATIVA DE VIAGEM À NARRATIVA ETNOGRÁFICA: A REPRESENTAÇÃO DO OUTRO E A AUTORIDADE CIENTÍFICA	
Eliane Miranda Costa	
DOI 10.22533/at.ed.7502011098	
CAPÍTULO 9.....	117
ECONOMIA, CONSUMO E ESCASSEZ DE RECURSOS NATURAIS: OS DESAFIOS DO MUNDO GLOBALIZADO	
Ariosmar Mendes Barbosa	
Marcos Antonio Braga de Freitas	
DOI 10.22533/at.ed.7502011099	
CAPÍTULO 10.....	130
HISTÓRIA E MEMÓRIA DAS FAMÍLIAS DESCENDENTES DE ORIGEM ALEMÃ DE SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA/SC	
José Raul Staub	
Adelcio Machado dos Santos	
DOI 10.22533/at.ed.75020110910	
CAPÍTULO 11.....	145
NOVAS CENTRALIDADES, NOVAS PERIFERIAS: NARRATIVAS DE FUGA NA FRONTEIRA ENTRE TERRITÓRIOS DA ZONA OESTE DE MONTEVIDÉU	
Romina Pedreira Cabrera	
Valeria Giménez Carratú	
DOI 10.22533/at.ed.75020110911	
CAPÍTULO 12.....	161
O CONCEITO DE CULTURA EM FOCO	
Adelcio Machado dos Santos	
DOI 10.22533/at.ed.75020110912	
CAPÍTULO 13.....	168
O HOME CARE DECIDIDO PELOS TRIBUNAIS: OUTRAS FACES E DILEMAS DA JUDICIALIZAÇÃO DA SAÚDE	
Lúisa Paim Martins	
Leonardo do Amaral Pedrete	
DOI 10.22533/at.ed.75020110913	
CAPÍTULO 14.....	183
O IMPÉRIO DOS SIMULACROS E A COMIDA “FRANKENSTEIN”... TEM “GOSTO”, “CHEIRO” E “COR” DE FRUTA, MAS NÃO É FRUTA – UMA PERSPECTIVA ANTROPOLÓGICA DOS SENTIDOS DO ATO ALIMENTAR	
Sophia Sartini Fernandes de Oliveira	
DOI 10.22533/at.ed.75020110914	

CAPÍTULO 15.....	204
OUTROS OLHARES SOBRE OS OUTROS: A PRESENÇA INCÔMODA DOS CORPOS MODIFICADOS EM <i>BLOGS</i>	
Juliana Abonizio	
DOI 10.22533/at.ed.75020110915	
CAPÍTULO 16.....	211
PROTAGONISMO E RESISTÊNCIA NEGRA NA REGIÃO DO MARUANUM/AP: EM BUSCA DE SABERES ANCESTRAIS	
Jamile Borges da Silva	
Tayra Fonseca Rezende	
DOI 10.22533/at.ed.75020110916	
CAPÍTULO 17.....	222
REPRESENTAÇÃO ETNOGRÁFICA E A NARRATIVA SUBALTERNA	
Adriana Elisa Bozzetto	
DOI 10.22533/at.ed.75020110917	
CAPÍTULO 18.....	229
RITUAL DE TOBÓSSIS: BANCADA, BARCO E INICIAÇÃO DAS PRINCESAS AFRICANAS	
Tayná do Socorro da Silva Lima	
DOI 10.22533/at.ed.75020110918	
SOBRE O ORGANIZADOR.....	263
ÍNDICE REMISSIVO.....	264

CAPÍTULO 14

O IMPÉRIO DOS SIMULACROS E A COMIDA “FRANKENSTEIN”... TEM “GOSTO”, “CHEIRO” E “COR” DE FRUTA, MAS NÃO É FRUTA – UMA PERSPECTIVA ANTROPOLÓGICA DOS SENTIDOS DO ATO ALIMENTAR

Data de aceite: 24/08/2020

Data de submissão: 12/06/2020

Sophia Sartini Fernandes de Oliveira

Universidade Católica de Petrópolis (UCP)

Petrópolis – RJ

<http://lattes.cnpq.br/6421160241485958>

Este artigo foi apresentado na XIII RAM (Reunião de Antropologia), na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), julho 2019; e publicado nos anais da XIII RAM.

RESUMO: A contemporaneidade, em geral, é marcada pelo império dos simulacros nos hiperespaços onde a arquitetura predominantemente imagética condiciona os demais sentidos do corpo. Este trabalho analisa, por meio da perspectiva antropológica de David Le Breton e da perspectiva sociológica de Baudrillard, entre outros, a modelação sinestésica no ato alimentar através do predomínio da imagem do real atrelada aos produtos “alimentícios” criados em laboratório (comida “*Frankenstein*”). Tais produtos têm na sua gênese toda a simulação do real, implicando em uma modelação dos sentidos em contraposição à riqueza sinestésica desenvolvida no contexto histórico-social das comunidades locais em suas práticas alimentares. Assim, diante de um produto “alimentício” que tem o “gosto”, o “cheiro”, o “sabor” e a imagem de fruta, observa-se que a imagem por si só outorga para a totalidade do produto o status

de real. Dessa forma, o consumidor introjeta o gosto real da fruta a partir de uma miragem do real, embora a palatabilidade do produto seja contrastante à da fruta *in natura*. Tal discussão abarca, também, a escola (políticas públicas, currículo, práticas pedagógicas etc.) como um possível espaço para a promoção da saúde no âmbito das práticas alimentares que fortaleçam as identidades culturais e os saberes locais.

PALAVRAS-CHAVE: Simulacros, produtos “alimentícios”, ato alimentar.

THE EMPIRE OF THE SIMULACRA AND THE “FRANKENSTEIN” FOOD... IT HAS “TASTE”, “SMELL” AND “COLOR” OF FRUIT, BUT IT IS NOT – AN ANTHOLOGICAL PERSPECTIVE OF THE SENSES OF THE FEEDING ACT

ABSTRACT: Contemporaneity is generally marked by the empire of the simulacra at the hyperspaces where the predominantly imagistic architecture conditions the other body senses. This paper analyzes, under the anthropological perspective of David Le Breton and the sociological perspective of Baudrillard, the synesthetic modeling at the feeding act through the prevalence of the image of the real attached to lab-developed (“Frankenstein” food). Such products have in their genesis all the simulation of the real that implies a modeling of the senses in contraposition to the synesthetic richness developed in the historical and social context of local communities and their feeding habits. Therefore, facing a product that has the “taste”, the “smell”, the “flavor” and the image of the fruit, one sees that the image by itself grants to the

entirety of the product the status of the real. Hence, the consumer introjects the real taste of the fruit from a mirage of the real, although the product's palatability is in contrast with the palatability of the in natura fruit. Such discussions include also the school (public policies, curriculum, pedagogical practices etc.) as a likely space for the promotion of health in the context of feeding practices that may strengthen the cultural identities and the local wisdom.

KEYWORDS: Simulacra, food products, feeding act.

1 | INTRODUÇÃO

Atualmente, pode-se dizer que a percepção psicológica do tempo é algo quase unânime: minutos, horas, dias, semanas, meses e anos passam num angustiante “pisar de olhos”. A partir desta atual percepção psicológica do tempo, observa-se a ideia de conveniência difundida pelas indústrias de produtos “alimentícios” que veiculam a propaganda de praticidade aos produtos “alimentícios” ultraprocessados que podem ser comprados com a garantia de que o tempo do consumidor não será desperdiçado. Por conseguinte, todo o conhecimento que advém da práxis culinária – como, por exemplo, a combinação harmoniosa entre os ingredientes, a criatividade na elaboração de novas receitas e as noções sobre as propriedades funcionais e nutritivas dos alimentos, temperos e ervas aromáticas – foi relegado a uma posição secundária em nosso cotidiano.

Diante do que foi exposto acima, pode-se dizer que, de geração para geração, os hábitos alimentares das pessoas foram mudando e, se antes cada família tinha seu caderno ou suas anotações de receitas culinárias que eram passadas de geração para geração (como um registro histórico e social da prática alimentar dessas famílias), hoje grande parte disso se perdeu, pois tais receitas foram sendo substituídas, no dia a dia, pelas “comidas” prontas ou pré-prontas industrializadas. Sobre esse universo da culinária que possui uma linguagem tão peculiar, Giard (1996) ressalta: “Em cada língua as receitas de cozinha compõem uma espécie de texto mínimo, definido por sua economia interna, sua concisão e seu fraco grau de equivocidade[...]”. (GIARD, 1996, p. 288). Esse registro cultural, histórico e social das artes de nutrir, que pode ser observado por meio das receitas culinárias, aos poucos está deixando de fazer parte da história da vida cotidiana e entrando para o acervo de peças históricas. Nesse contexto, pode-se observar que “o enfraquecimento da transmissão de habilidades culinárias entre gerações favorece o consumo de alimentos ultraprocessados” (BRASIL, 2014, p. 112).

De acordo com o trabalho de Moss (2015), os grandes pilares da indústria alimentícia são o sabor (criado artificialmente), a conveniência e o custo que são reforçados pelo marketing descrito anteriormente. O prestígio das empresas está na habilidade de combater o concorrente e ganhar na disputa pela “participação

no estômago” do consumidor. Dessa maneira, o sal, o açúcar e a gordura, que são utilizados na fabricação de produtos “alimentícios”, são processados de diversas maneiras pelas indústrias para ter ampla aceitação no mercado consumidor. Logo, esses três ingredientes são primordiais para a produção dos produtos ultraprocessados que, embora sejam pobres em nutrientes e ricos em calorias vazias, lotam os supermercados e lojas afins.

Neste artigo pretende-se, em linhas gerais, analisar o aspecto interdisciplinar que envolve o ato de se alimentar no contexto da contemporaneidade, uma abordagem social e filosófica, antropológica, nutricional, educacional e também no contexto imagético de duas obras fílmicas.

2 I MARKETING, ALIMENTAÇÃO E CULTURA ALIMENTAR

Pode-se dizer, em relação à questão do marketing das indústrias de produtos ultraprocessados, que a propaganda influencia a psicologia humana e cria não somente necessidades de consumo, mas também a necessidade de pertencer a um determinado grupo social. Invariavelmente, este estímulo psicológico do consumo está atrelado à satisfação pessoal, ou ao sentimento de felicidade e de realização; por conseguinte, a propaganda dos produtos ultraprocessados transmite a ideia de alimento que satisfaz as necessidades do consumidor. Nesse contexto midiático da propaganda, Aquino, Oliveira e Sant’Ana (2012) acrescentam:

A representação simbólica da mercadoria é atribuída por um valor, que atenda os desejos conscientes e inconscientes dos indivíduos e, até mesmo na criação de um novo desejo. A televisão aberta é a maior fonte de lazer e informação da maioria da população, fazendo com que favoreça a construção de visões sobre tudo e todos. [...] A televisão por ser o meio de comunicação mais difundido entre a população é responsável muitas vezes por estimular e criar moldes aos hábitos de consumo, de forma a inserir na alimentação, estruturas ideológicas e simbólicas das necessidades de alimentos, que na maioria das vezes são prejudiciais para o corpo de forma fisiológica e nutricional agravando assim a saúde pública da população.

As populações norte-americanas são famosas por seus sistemas de comidas rápidas, tais como: fast food e self-service que com a chegada do mercado globalizado, acabou disseminando essa prática ideológica para as demais nações através de lanchonetes e restaurantes que atravessaram fronteiras e fincaram a bandeira em shoppings e praças de alimentação pelo mundo [...]. (AQUINO; OLIVEIRA; SANT’ANA, 2012).

Dessa forma, “a verdadeira publicidade está hoje no *design* do social, na exaltação do social sob todas as suas formas, no apelo insistente, obstinado a um

social cuja *necessidade* se faz rudemente sentir” (BAUDRILLARD, 1991, p. 117, grifo do autor). Ademais, ao relacionar o conceito com o acontecimento, o marketing redefiniu a ideia de conceito como um conjunto das apresentações de um produto que é atrelado ao acontecimento; nessa relação, o acontecimento expõe o conceito como produto que pode ser vendido (DELEUZE; GUATTARI, 2010).

Voltando o olhar para o âmbito alimentar, especificamente nutricional, o que não é revelado na propaganda, no entanto, é revelado nas estatísticas: o aumento considerável de sobrepeso, da síndrome metabólica e das doenças cardíacas (entre outros males) na população – inclusive atingindo a faixa etária de crianças e de jovens.¹ Trata-se, portanto, de uma questão de saúde pública. Valle e Euclides (2007) revelam que a televisão é um fator, entre outros, na formação dos hábitos alimentares na infância: “A influência da televisão reforça tendências alimentares previamente existentes, especificamente pela preferência por alimentos doces e gordurosos.” (VALLE; EUCLIDES, 2007, p. 15).

Por fim, é necessário refletir que a questão dos produtos “alimentícios” industrializados dos norte-americanos não se restringe aos limites territoriais daquele país. Esses produtos ultraprocessados fazem parte de todo o contexto de uma economia globalizada e competitiva que abrange desde os analistas e investidores financeiros na Wall Street, às estratégias psicológicas de marketing, aos moderníssimos laboratórios científicos e tecnológicos de pesquisa financiados pelas bilionárias empresas, à guerra competitiva e “silenciosa” entre as empresas para fisgar o nosso estômago, ao *design* atrativo das embalagens e à cuidadosa distribuição dos produtos nas prateleiras dos hipermercados e das diversas lojas afins (MOSS, 2015).

Nesse contexto, fazem-se necessárias as reflexões de Baudrillard (1991) sobre essa “operacionalidade em todas as direções” observada nas grandes indústrias de produtos “alimentícios”. Essas reflexões são importantes, pois complementam o diálogo exposto acima: “o hipermercado é já, para além da fábrica e das instituições tradicionais do capital, o modelo de toda a forma futura de socialização controlada: retotalização num espaço-tempo homogêneo de todas

1 Segundo os dados do sistema de Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico (VIGITEL), ano 2018, observa-se que: “[...] os níveis de obesidade e excesso de peso ainda preocupam nos jovens. Em dez anos, houve o crescimento de 110% no número de pessoas de 18 a 24 anos que sofrem com obesidade, quase o dobro do aumento em todas as faixas etárias (60%). Nas faixas de 25 a 34 anos houve alta de 69,0%; de 35 a 44 anos (23,0%); 45 a 54 anos (14,0%); de 55 a 64 anos (16,0%); e nos idosos acima de 65 anos houve crescimento de 2,0%. Quando falamos em excesso de peso, o crescimento foi de 56%. Assim como a obesidade, o excesso de peso também cresceu entre as faixas etárias da população brasileira. De 25 a 34 anos houve alta de 33,0%; de 35 a 44 anos (25,0%); 45 a 54 anos (12,0%); de 55 a 64 anos (8,0%) e nos idosos acima de 65 anos houve crescimento de 14,0%. O dado geral mostra que 54% da população brasileira sofre com excesso de peso.” (BRASIL, 2018a). O Vigitel é uma das ações do Ministério da Saúde para monitorar as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), tais como diabetes, obesidade, câncer, doenças respiratórias crônicas e cardiovasculares como hipertensão arterial, que diminuem consideravelmente a qualidade de vida da população.

as funções dispersas do corpo e da vida social [...]” (BAUDRILLARD, 1991, p. 99). Essa socialização controlada exposta por Baudrillard (1991) entra nas discussões de Deleuze (2013) sobre as atuais sociedades de controle que engendram novas formas de domínio que, muitas vezes, são sutis e nos induzem a uma falsa ideia de autonomia e de escolha; as sociedades de controle se reinventam constantemente para permanecerem no poder e no controle. Pode-se dizer, então, que o sentido da visão, a captura de imagens, a percepção do imagético cada vez mais similar ao real, a imagem que se sobrepõe aos outros sentidos, tudo isso revela o poderio das sociedades de controle que por meio de suas telas aprisionam olhar, distanciando-o da realidade. “Estamos entrando nas sociedades de controle, que funcionam não mais por confinamento, mas por controle contínuo e comunicação instantânea” (DELEUZE, 2013, p. 220). Um exemplo de controle contínuo e sutil das indústrias “alimentícias” pode ser observado abaixo:

[...] o sal processado de inúmeras formas para maximizar o prazer sentido pelas papilas gustativas logo na primeira mordida; as gorduras, responsáveis pelas maiores doses de calorias e por exercer um papel mais sutil em induzir as pessoas a comerem demais; e o açúcar, cujo poder de estimular o cérebro o tornava, talvez, o ingrediente mais importante de todos, ditando a fórmula dos produtos que preenchem as prateleiras dos supermercados. (MOSS, 2015, p. 11-12).

Nota-se, portanto, esse controle contínuo e comunicação instantânea na imensa cadeia de eventos, engendrada pelas empresas “alimentícias”, que está destruindo, aos poucos, a nossa saúde e a cultura alimentar de cada região do planeta. Dessa forma, “o capitalismo foi e continua a ser uma formidável máquina desejanter. Os fluxos de moeda, de meios de produção, de mão-de-obra, de novos mercados, tudo isto é desejo que corre.” (DELEUZE, 2010, p. 337). Nesse diálogo, Le Breton (2016, p. 52) acrescenta: “O espetáculo que permanentemente nos circunda e orienta nosso olhar nos envisca na fascinação da mercadoria.”

A partir de tudo o que foi exposto acima, torna-se explícito que o *modus operandi* das indústrias “alimentícias”, que culmina na produção e difusão global dos produtos “alimentícios” ultraprocessados, vai de encontro à saúde das pessoas e às práticas alimentares regionais/locais; ou seja, o abandono dos hábitos alimentares culturais regionais (como, por exemplo, o nutritivo arroz e feijão) e a importação de hábitos alimentares globais (como, por exemplo, o fast food e os produtos ultraprocessados) estão eliminando as práticas alimentares no contexto sócio-histórico-cultural de cada comunidade, prejudicando a saúde de muitas pessoas, diminuindo a qualidade de vida e, por conseguinte, a expectativa de vida.

Pode-se dizer que o ato de se alimentar não envolve somente o aspecto nutricional, mas também os elementos culturais, sócio-históricos de uma população,

bem como os aspectos regionais, biogeográficos onde esta população se encontra². Assim, os elementos antropológicos dos sentidos emergem das comunidades e das suas formas de sentir e interagir com os alimentos, esses elementos antropológicos do sentido fazem parte da cosmovisão de cada grupo. A apetência e a repugnância, entre outros fatores, não são apenas condicionadas pelas singularidades individuais, mas também são condicionadas pelos códigos sociais que fazem parte da tessitura social que imprime nos indivíduos uma forma de sentir e degustar o mundo. Os códigos sociais e a linguagem formam um amálgama entre o indivíduo e a sociedade, determinando, em grande parte, o local de pertencimento de cada um. Assim, nossos sentidos são desenvolvidos também a partir de um repertório sensorial socialmente compartilhado e aceito pelo grupo, constituindo a estética gustativa-olfatória de cada cultura. Sobre essa discussão, Le Breton (2016) destaca que:

Nas sociedades nas quais a comida é apimentada, a criança, sem ser jamais forçada, assimila lentamente os comportamentos dos adultos. A socialização alimentar molda a sensibilidade gustativa e suas referências ou repugnâncias em matéria de alimentação. A criança come e acaba apreciando os manjares da cozinha familiar. [...] Os hábitos culinários familiares iniciam a criança aos diferentes sabores, à sua dosagem, à sua sucessão, que pouco a pouco vão se tornando indispensáveis. Aprender a saborear um manjar consiste primeiramente em entrar num registro cultural e compartilhar de seus valores. (LE BRETON, 2016, p. 403.)

Dessa forma, nosso repertório sinestésico revela nosso local de pertencimento. Por conseguinte, o ato de cozinhar e estar na cozinha não somente envolve o aparelho sensorial (aguçado por um ar que recende ao alecrim, ao manjeriço, à baunilha, ao limão siciliano, ao coentro, ao alho etc.) mas também a construção de memórias e os vínculos afetivos entre as pessoas, as trocas de experiências e as vivências; as narrativas imemoriais são suscitadas no espaço da cozinha, assim como os sentimentos transcendentais que nesse aromático ambiente nascem. Nesse contexto, Giard (1996) acrescenta:

A cozinha pode ser o abençoado lugar de uma doce intimidade, conversas sem nexos travadas a meias-palavras com a mãe que vai e volta da mesa para a pia e da pia para o fogão, com as mãos ocupadas mas o espírito disponível e a palavra atenta a explicar,

2 Sobre o aspecto cultural da alimentação Giard (1996) evidencia: “Comer serve não só para manter a máquina biológica do nosso corpo, mas também para concretizar um dos modos de relação entre as pessoas e o mundo, desenhando assim uma de suas referências fundamentais no espaço-tempo. Isso se pode perceber muito bem entre os velhinhos internados no asilo que reclamam obstinadamente pelo respeito aos seus antigos hábitos alimentares. É o caso de Amélia, do Jura, que queria encontrar de novo a manteiga (banha) de porco de sua infância e a profusão de legumes verdes de seu passado rural: ‘Como se come aqui, não se pode pensar em... estar bem, ah não!... No campo se come verdura, quer dizer, couve, alface, espinafre, de tudo, saladas cozidas, até alho-poró com aspargos...’” (GIARD, 1996, p. 250).

discutir, reconfortar. Mais tarde, o adulto, ele próprio artista em sua cozinha ou visitante da cozinha de alguém, suspira: “É tão bom entrar na cozinha. Cada vez que entro tenho a impressão de voltar à minha infância”. Às vezes a recordação do passado é tão premente que se decora a própria cozinha à antiga, ou se decide instalar nela um aparelho antigo, alguma coisa do passado [...]. (GIARD, 1996, p. 259).

No contexto da Educação, no âmbito da escola – e levando-se em consideração que os alunos recebem influência e influenciam os vários meios sociais – fazem-se necessárias as reflexões acerca das possíveis influências da cultura alimentar global sobre os hábitos alimentares locais dos alunos. Tal atenção neste assunto é importante, pois a alimentação está diretamente relacionada à qualidade de vida, à disposição para enfrentar os desafios cotidianos nos mais variados aspectos da vida (social, familiar, cognitivo e etc.), à autonomia de escolha, à estética do paladar, entre outros fatores.

Portanto, a promoção da alimentação saudável no âmbito escolar é uma ação desejável, pois tal ação pode abranger, além do fator fisiológico e nutricional, os fatores culturais, os fatores histórico-sociais, ambientais e biogeográficos.

3 I ALIMENTAÇÃO NA CONTEMPORANEIDADE: UMA DISCUSSÃO INTERDISCIPLINAR

Neste tópico serão abordados, de forma interdisciplinar, alguns elementos que estão direta ou indiretamente relacionados à alimentação, ao ato alimentar. Pode-se dizer que a Ciência da Nutrição tem uma interface com outras áreas do conhecimento humano, as discussões geradas por esta interconexão são importantes para enriquecerem a visão sobre os múltiplos aspectos da alimentação na sociedade.

3.1 Uma abordagem sobre o ato alimentar a partir do universo imagético dos documentários

Tratando-se do universo imagético do documentário, neste caso, os documentários *Muito além do peso* e *Super Size Me*, fazem-se necessárias as reflexões de Nichols (2012) sobre o olhar do documentarista que permite que o documentário se engaje no mundo pela representação deste próprio mundo. O ato de dar visibilidade a acontecimentos históricos ou cotidianos faz com que o documentarista não somente mostre sua posição política e social, mas também suscita, no espectador, reflexões no âmbito desta perspectiva política e social. Ao acompanharmos o cotidiano das pessoas mostradas no documentário, voltamo-nos para o nosso próprio cotidiano, tal qual uma imagem especular que reflete em nossa própria vivência aspectos da vivência do outro; assim, vemo-nos nos outros.³

3 De acordo com Coelho (2012, p. 762), “[...] o documentário etnográfico hoje questiona uma série de procedimentos tidos como referências clássicas. Contamina-se com o cinema contemporâneo e com a ficção, enquanto a ficção se aproxima da estética do documentário. As fronteiras entre documentário e ficção se con-

Por meio do documentário, o outro se revela e se mostra, trazendo à tona seus próprios problemas que, de certa forma, pode ser os problemas do espectador. Desse modo, a receptividade do público em relação ao documentário é subjetiva, pois depende do olhar do espectador para as questões abordadas pelo documentário. Por conseguinte, pode-se dizer que o universo imagético, pelas lentes do cineasta, é a representação do real, pois se aproxima e tangencia o real.

Literalmente, os documentários dão-nos a capacidade de ver questões oportunas que necessitam de atenção. Vemos visões (fílmicas) do mundo. Essas visões colocam diante de nós questões sociais e atualidades, problemas recorrentes e soluções possíveis. O vínculo entre o documentário e o mundo histórico é forte e profundo. O documentário acrescenta uma nova dimensão à memória popular e à história social. (NICHOLS, 2012, p. 27).

Segundo Nichols (2012), todo filme pode ser considerado um documentário, pois mostra a cultura na qual o produziu; o olhar do cineasta – que torna visíveis questões históricas, sociais e antropológicas – é importante para suscitar em nós reflexões sobre a realidade social do mundo que, algumas vezes, a princípio, pode não ser tão evidente.

Dessa forma, a cineasta Estela Renner, por meio do documentário *Muito além do peso*, revela o atual contexto em que se encontram algumas famílias brasileiras e mostra o panorama de sobrepeso e doenças correlacionadas à obesidade que estão atingindo as crianças e os adolescentes na faixa etária escolar; e o cineasta Morgan Spurlock, no documentário *Super Size Me*, mostra, de forma empírica, os efeitos de uma má alimentação sobre o seu próprio corpo.

Nesse contexto, o conceito de obesidade é descrito da seguinte forma:

A obesidade é o acúmulo exagerado de gordura no corpo de tal modo que passa a causar prejuízos à saúde dos indivíduos. Os danos causados são enormes, como dificuldade para respirar e caminhar, problemas na pele, além de favorecer o aparecimento de outras doenças como cardiovasculares, diabetes e alguns tipos de câncer. Porém, as consequências para a saúde variam de acordo com a quantidade de gordura e sua distribuição pelo corpo. Para piorar a situação, a discriminação que essas pessoas podem sofrer, normalmente afeta a autoestima e causa problemas psicológicos como, por exemplo, a depressão (BRASIL, 2007b, p. 79-80).

O sobrepeso e a obesidade entre crianças e jovens é um fenômeno que vem crescendo na população brasileira e sendo o principal fator para doenças metabólicas. (AZEVEDO, BRITO, 2012; FROTA, et. al, 2009; OLIVEIRA, FISBERG, 2003; VALLE, EUCLYDES, 2007). Tal fenômeno envolve vários segmentos da fundem com a inserção de várias vozes e vários pontos de vista nos filmes, inclusive a dos 'nativos'. Assim, o autor conclui que: "A ausência de fronteiras e a transdisciplinaridade trazem novas perspectivas no horizonte do documentário etnográfico." (COELHO, 2012, p. 764).

sociedade, inclusive as áreas das Ciências da Nutrição, das Ciências Médicas, bem como da Educação. Haja vista as ações governamentais como o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, do Ministério da Educação, o Guia Alimentar para a População Brasileira, a Campanha Brasil Saudável e Sustentável, entre outros. Essas ações governamentais visam diminuir os índices crescentes de obesidade na população e adoecimento, por meio de medidas que promovam também a conscientização da população sobre os hábitos mais saudáveis de alimentação.

Em relação ao consumo de produtos “alimentícios” ultraprocessados, verifica-se que o aumento em volume ou peso do produto condiciona os limites da saciedade do consumidor: quanto maior o consumo, menor a sensação de saciedade. Observa-se, portanto, que uma tendência das indústrias “alimentícias” é a oferta por produtos cada vez maiores. Tal fato é evidenciado no documentário *Super Size Me* (Spurlock, 2004), essa tendência dos produtos ultraprocessados cada vez maiores (em quantidades de litro e de grama) para o consumidor que, cada vez, tem consumido em maior quantidade porções maiores desses produtos. Além disso, o próprio Spurlock (2004) mostra como este fato foi desastroso para a sua própria saúde, levando-o ao sobrepeso, aos altos índices glicêmicos e à esteatose hepática (entre outros males). Spurlock (2004) consegue comprovar empiricamente que uma pessoa se alimentando essencialmente de *fast food* tem grandes chances de ficar com sobrepeso, com o consumo compulsivo de comer sal, açúcar e gordura e com a saúde abalada pela ingestão constante de produtos ultraprocessados (os produtos “alimentícios” açucarados, salgados, gordurosos e pobres em nutrientes).

Segundo Moss (2015), no Brasil, a estratégia utilizada pelas grandes indústrias de refrigerantes foi bem diferente. Para alcançar o público mais carente, elas lançaram os refrigerantes em miniatura: mais barato, portanto, mais acessível. O negócio empresarial é conquistar, a cada dia, novos consumidores, independentemente, de estes possuírem necessidades mais urgentes em termos nutricionais. Estas empresas não possuem nenhuma empatia pelo consumidor; este, por sua vez, é visto apenas como mais um “estômago” que irá enriquecê-las.

Os fatos expostos acima explicam, dessa forma, como a cultura alimentar local está se perdendo e como as pessoas estão se distanciando dos alimentos cultivados em sua própria terra (os grãos, os cereais, as frutas, as verduras e os tubérculos) para consumir produtos industrializados de baixa qualidade nutricional e hipercalóricos.

O documentário *Muito além do peso* (Renner, 2012) revela ainda que, em geral, as crianças e os jovens com sobrepeso têm dificuldade para brincar e praticar exercícios físicos e, invariavelmente, para se divertirem, eles ficam muito tempo em frente à TV e/ou ao computador. Por conseguinte, estas crianças e jovens ficam mais expostos às inúmeras propagandas que os estimulam a sentir necessidade de

consumir mais (um escapismo para o sentimento de insatisfação e baixa estima). Assim, estas crianças e jovens ingerem mais calorias vazias pelo consumo de produtos ultraprocessados, ganham mais peso, fazem menos exercícios e, então, este ciclo vicioso se fecha.

Para Valle e Euclides (2007), é necessário um maior investimento em abordagens educativas sobre alimentação saudável a fim de que este tema faça parte do cotidiano do aluno dentro da escola; além disso, é preciso estender este tema às famílias de forma que as mesmas possam obter mais informações sobre o preparo de cardápios que sejam mais nutritivos, saudáveis e baratos.

Neste contexto, a Secretaria da Educação Básica expõe o seguinte fato:

Quanto à alimentação, o que podemos observar, desde as últimas décadas, é uma diminuição no consumo dos alimentos característicos de cada região (frutas, verduras e legumes), aumento no consumo de alimentos com altas quantidades de açúcar simples, de gordura e de sal. Isso pode ter ocorrido por vários motivos, entre eles: a migração, ou seja, a mudança de um número muito grande de pessoas do ambiente rural para a cidade, o aumento da variedade de produtos industrializados (que em sua maioria apresentam altas quantidades de açúcar, gorduras e sal) e o aumento das propagandas desses produtos. (BRASIL, 2007b, p. 60).

Pode-se dizer que as crianças são mais vulneráveis psicologicamente ao apelo de consumo das propagandas do que os adultos. Diariamente, as crianças são cercadas pelas mais diversas propagandas que visam “abocanhar” o público infantil. Estratégias e marketing são utilizados para persuadir as crianças, haja vista os inúmeros produtos para crianças que atrelam personagens de desenhos, de filmes infantis e de brinquedos aos seus produtos. Dessa forma, as crianças são impelidas a consumir determinado produto por causa da personagem ou do brinquedo que vem com o produto, não por causa do produto.

Sobre este marketing empresarial, Moss (2015) alerta:

Mas não há nada mais sutil do que os próprios produtos. Eles são desenvolvidos – projetados é uma palavra mais apropriada – para maximizar a atratividade. Suas embalagens são planejadas com cuidado para empolgar nossos filhos. Seus comerciais usam todos os truques psicológicos para superar quaisquer argumentos lógicos possíveis para ignorar o produto. Seu sabor é tão poderoso que lembramos dele da última vez que passamos pelo corredor do supermercado e acabamos cedendo e levando-os para a casa. E, acima de tudo, as fórmulas são calculadas e aperfeiçoadas por cientistas que sabem muito bem o que estão fazendo. O ponto crucial é que nada é por acaso no supermercado. Tudo é feito com um propósito. (MOSS, 2015, p. 395-396).

Portanto, as crianças não deveriam nunca ser expostas a este tipo de

propaganda que lhes incute a necessidade de consumo – modelando, desde cedo, o comportamento e a satisfação pessoal.

3.2 Alimentação: uma abordagem conceitual, filosófica e sociológica

No campo filosófico, para este trabalho, o conceito de alimento criado pela indústria “alimentícia” será analisado a partir das ideias de Baudrillard sobre o conceito de simulação e simulacro: a imitação ou do desaparecimento de uma realidade; bem como a partir das ideias de Deleuze sobre o conceito de sociedade de controle que pode ser associado à indústria “alimentícia”, pois esta possui uma maquinaria com engrenagens sutis que engendram um processo de confinamento por meio da modelagem dos sentidos (ou modelagem da estética do paladar) e criação de consumidores sempre mais ávidos pelo consumo de açúcar, sal e gordura. Percebe-se, então, um diálogo entre Baudrillard e Deleuze, uma vez que para a indústria manter seu controle é necessária a reformulação conceitual de alimento. Assim, este novo conceito de alimento entra na práxis da linguagem da sociedade, modelando e substituindo os costumes e hábitos alimentares. Deleuze (2013) explicita a sociedade de controle:

A cada tipo de sociedade, evidentemente, pode-se fazer corresponder um tipo de máquina: as máquinas simples ou dinâmicas para as sociedades de soberania, as máquinas energéticas para as de disciplina, as cibernéticas e os computadores para as sociedades de controle. Mas as máquinas não explicam nada, é preciso analisar os agenciamentos coletivos dos quais elas são apenas uma parte. [...] Talvez a fala, a comunicação, estejam apodrecidas. Estão inteiramente penetradas pelo dinheiro: não por acidente, mas por natureza. É preciso um desvio da fala. Criar foi sempre coisa distinta de comunicar. O importante talvez venha a ser criar vacúolos de não-comunicação, interruptores, para escapar ao controle. (DELEUZE, 2013, p. 220 -221).

Em relação aos produtos “alimentícios” industrializados, as contribuições e revelações de Moss (2015), em seu trabalho de jornalismo investigativo, são importantes para esclarecer os elementos que subjazem a cadeia de produção dos produtos “alimentícios” ultraprocessados. Moss (2015) apresenta a Ciência e a Tecnologia por trás da nossa aparente insaciedade pelos gordurosos, salgados e açucarados produtos. Estes, depois de muita pesquisa científica, saem dos laboratórios (como no caso do instituto norte-americano Monell de pesquisa avançada na área do paladar humano, localizado na Filadélfia) para modelar o paladar, eliminando a estética do gosto como uma experiência cultural. Um exemplo dessa modelagem do paladar é o *ponto de êxtase* que é um fenômeno fisiológico que determina o quanto doce e/ou gorduroso um alimento precisa ser para criar uma sensação de prazer. O *ponto de êxtase* (a menina dos olhos das indústrias

“alimentícias”) gera muito lucro, pois estimula a compulsão por esses produtos “alimentícios”. Além disso, o incentivo ao consumo exagerado é observado, também, em algumas campanhas publicitárias e sua linguagem explícita: “Entregue-se.” (MOSS, 2015, p. 297).

Ainda sobre o *ponto de êxtase*, projetado nos produtos “alimentícios” industrializados para que eles possam se tornar irresistíveis para nós, Moss (2015) mostra a fala do psicólogo McBride:

“Os seres humanos gostam do sabor doce, mas quão doce? Para todos os ingredientes em alimentos e bebidas, há uma concentração ideal na qual o prazer sensorial é máximo. É um fenômeno poderoso que determina o que comemos e bebemos mais do que nos damos conta.” (MOSS, 2015, p. 42).

Logo, gosto e textura são trabalhados nos laboratórios e fazem parte de todo o simulacro da indústria “alimentícia”. Nesse contexto, os engenheiros de alimentos trabalham para modificar, de forma sutil, a cor, o cheiro, a embalagem e o sabor desses produtos. Dessa maneira, esses engenheiros conseguem a otimização do produto, pois criam dezenas de novas gerações de produtos que são colocados nas prateleiras dos hipermercados. O trabalho de um desses engenheiros, Moskowitz, é apresentado por Moss (2015):

É com o açúcar que a técnica de Moskowitz se mostra mais eficiente. Ele não apenas inventa produtos adocicados. A partir de complexos cálculos matemáticos e computação, ele os planeja com um único objetivo em mente: criar a maior compulsão possível. “As pessoas falam: ‘Não consigo parar de comer chocolate’”, diz Moskowitz. “Mas por que não conseguimos parar de comer chocolate ou batatas chips? E como tornar as pessoas compulsivas por esses alimentos?” (MOSS, 2015, p. 60).

Essa engenharia dos produtos, a construção artificial do sabor, remete às ideias de Baudrillard em relação ao conceito de simulacro. Para este autor, o simulacro é a substituição no real pelos signos do real de forma operacional; uma simulação que é a ausência do referencial do verdadeiro a partir da criação de modelos do real (onde o real não pode mais ser reproduzido) no hiperespaço que é o local de deserto do próprio real. “Pois é com o mesmo imperialismo que os simulacros actuais tentam fazer coincidir o real, todo o real, com os seus modelos de simulação” (BAUDRILLARD, 1991, p. 8).

A partir disso, podem-se considerar os produtos “alimentícios” industrializados um exemplo de simulacro, pois passam por um processo operacional (o ultraprocessoamento) em que o real é substituído pela imagem do real; por exemplo, em um suco de “fruta” em pó, observa-se a menção ao real (desde a imagem de fruta na embalagem até o cheiro e o gosto artificial de fruta no produto). No

entanto, o real já foi substituído pelo modelo de real, quimicamente falando, não há nenhuma fração de fruta na fórmula do suco mencionado, apenas a simulação de frutas – Moss (2015, p. 89) descreve, então, um suco de fruta em pó: “[...] 100% de química sintética e açúcar. Sim, nada de natural.” Sobre a dinâmica das imagens, as cornucópias de imagens que se sobrepõem ou os jogos de imagens, Le Breton dialoga com Baudrillard sobre o conceito de simulacro:

As imagens se remetem umas às outras, fazendo a economia do mundo e reenviando-o a sua obsolescência. A cópia antecede o original, que só tem o valor por ela outorgado. [...] precessão dos simulacros. O real é uma produção de imagem, [...]. A cópia é o álibi da origem. (LE BRETON, 2016, p. 52).

A imagem da fruta atrelada ao produto é necessária para se criar a ilusão a partir da visão, esse jogo imagético traz à memória a experiência sinestésica do ato de comer a fruta: “A visão é um sentido ingênuo, já que aprisionada às aparências, contrariamente ao olfato ou à audição que desalojam o real das tinturas que o dissimulam.”(LE BRETON, 2016, p. 69).

Nesse contexto de criação de conceitos que remetem ao real, mas que na realidade já o substituiu, Deleuze e Guattari (2010) enfatizam que:

Os únicos acontecimentos são as exposições, e os únicos conceitos, produtos que se pode vender. O movimento geral que substituiu a Crítica pela promoção comercial não deixou de afetar a filosofia. O simulacro, a simulação de um pacote de macarrão tornou-se o verdadeiro conceito, e o apresentador-expositor do produto, mercadoria ou obra de arte, tornou-se o filósofo, o personagem conceitual ou o artista (DELEUZE; GUATTARI, 2010, p. 17).

As observações feitas acima por Deleuze e Guattari (2010) convergem para o conceito de hipermercado proposto por Baudrillard (1991) que define os hipermercados como um hiperespaço, local onde circulam os simulacros. As hipermercadorias são consideradas os simulacros que refletem o *modus vivendi* contemporâneo de uma sociedade dominada pelo *modus operandi* das indústrias “alimentícias”; nesse hiperespaço, campo e cidade desaparecem, dando lugar uma aglomeração, um micromodelo no plano do consumo:

Modelo de antecipação dirigida, o hipermercado (sobretudo nos Estados Unidos) preexiste à aglomeração; é ele que provoca a aglomeração enquanto que o mercado tradicional estava no coração de uma cidade, local onde a cidade e o campo vinham conviver em conjunto. O hipermercado é a expressão de todo um modo de vida do qual desapareceram não apenas o campo mas também a cidade, para dar lugar à “aglomeração” – zoning urbana funcional inteiramente sinalizada, da qual é o equivalente, o micromodelo no plano do consumo. Mas o seu papel ultrapassa de longe o “consumo” e os

objectos já não têm aí realidade específica: o que é preponderante é a sua disposição social, circular, espectacular, futuro modelo das relações sociais (BAUDRILLARD, 1991, p. 99).

Logo, a partir das ideias de Deleuze (2010), pode-se dizer que as indústrias “alimentícias”, com toda a sua arquitetura organizacional, assumem uma posição de instituição como um sistema organizado de meios para a “satisfação” possível da sociedade. Pode-se dizer, ainda, que como instituição, a indústria “alimentícia” não somente satisfaz a sociedade (com açúcar, sal e gordura em excesso), mas também cria a constante necessidade da sociedade de satisfazer os sentidos, uma vez que a indústria “alimentícia” modela o paladar das pessoas por meio de seus produtos. Para Deleuze (2010), o social satisfaz suas tendências por meio da organização de instituições que impõem em nosso corpo uma série de modelos:

Os termos instinto e instituição são empregados para designar essencialmente procedimentos de satisfação. Às vezes, reagindo por natureza a estímulos externos, o organismo retira do mundo exterior os elementos de satisfação de suas tendências e de suas necessidades, elementos que, para diferentes animais, formam mundos específicos. Outras vezes, instituindo um mundo original entre suas tendências e o mundo exterior, o sujeito elabora meios de satisfação artificiais, meios que liberam o organismo da natureza ao submetê-lo a outra coisa e que transformam a própria tendência ao introduzi-la em um novo meio; [...] Isso quer dizer que toda experiência individual supõe, como um *a priori*, a preexistência de um meio no qual a experiência é levada a cabo, meio específico ou meio institucional. O instinto e a instituição são as duas formas organizadas de uma satisfação possível (DELEUZE, 2010, p. 29).

O *Guia Alimentar Para a População Brasileira* define os alimentos processados e ultraprocessados. Os primeiros são definidos como aqueles que são fabricados pela indústria de alimentos com adição de sal, açúcar ou outro tempero para a conservação de alimentos *in natura*. Alguns exemplos: frutas em calda, frutas cristalizadas, ervilhas e milho em salmoura e etc. (BRASIL, 2014). Em relação aos “alimentos” ultraprocessados, O Guia Alimentar Para a População Brasileira, do Ministério da Saúde, enfatiza:

Evite alimentos ultraprocessados. Devido a seus ingredientes, alimentos ultraprocessados – como biscoitos recheados, salgadinhos “de pacote”, refrigerantes e macarrão “instantâneo” – são nutricionalmente desbalanceados. Por conta de sua formulação e apresentação, tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos *in natura* ou minimamente processados. (BRASIL, 2014, p. 39-40).

No contexto dessa discussão, faz-se necessária uma análise conceitual da palavra alimento: (do latim *alimentum*) que tem o significado de “toda substância

digerível que sirva para alimentar ou nutrir” (HOUAISS, 2001, p. 158).

Então, para algo ser alimento, precisa possuir necessariamente as seguintes condições: ser digerível, alimentar, nutrir. Analisando os produtos ultraprocessados, pode-se dizer que: possuem calorias vazias, ou seja, são hipercalóricos e pobres em nutrientes (não possuem vitaminas, proteínas, sais minerais, fibras, carboidratos complexos, lipídios insaturados; todos estes nutrientes são essenciais para o metabolismo do corpo e são constituintes da maioria dos alimentos *in natura*). Os produtos ultraprocessados não alimentam (não causam uma natural saciedade, é preciso uma grande quantidade para se sentir saciado). Os produtos ultraprocessados não nutrem (causam a chamada fome oculta, em que o corpo desnutrido não sente fome, mas com o passar do tempo surgem os sintomas de doenças graves). E, por fim, os produtos ultraprocessados podem ser digeríveis (exceto para algumas pessoas que são intolerantes a alguns compostos químicos artificiais presentes nesses produtos). Portanto, pode-se considerar os produtos ultraprocessados como “algo deglutível”, mas nunca como alimento.

Evidentemente, um dos grandes flagelos do século XXI é a dieta ocidental com produtos ultraprocessados; haja vista o comentário de Pollan (2010, p.12): “Que feito extraordinário para uma civilização: ter desenvolvido a única dieta que, sem dúvida, deixa as pessoas doentes!”. O autor acrescenta, ainda, que: “hoje, há nos supermercados milhares de produtos com algum ar de comida, que nossos ancestrais simplesmente não reconheceriam como comida” (POLLAN, 2010, p. 25). Neste contexto, Moss (2015) faz a seguinte observação:

Talvez seja razoável pensar no supermercado como um campo de batalha cheio de minas terrestres prestes a explodir. E, se você aceitar esse cenário, fica mais claro por que a indústria alimentícia depende tanto do sal, do açúcar e da gordura. Eles são ingredientes baratos, intercambiáveis, imensas e poderosas forças da natureza dos alimentos processados. E, contudo, saber disso pode nos dar o poder da opção (MOSS, 2015, p. 396).⁴

Portanto, nossa autonomia de escolha está diretamente relacionada não somente às informações advindas das áreas nutricionais e médicas, mas também às efetivas mudanças nos hábitos alimentares que requerem uma priorização da saúde, por meio da introdução dos alimentos saudáveis no cotidiano.

3.3 Alimentação e saúde

A partir do exposto acima, faz-se necessária a seguinte reflexão: a saúde do corpo e a saúde da mente não seriam diretamente proporcionais (salvo, algumas exceções) com o desempenho cognitivo e a capacidade intelectual? Por exemplo, em relação à anemia ferropriva (ou seja, anemia causada pela falta de ferro) observa-

⁴ Neste contexto, no Brasil, segundo a classificação do Ministério da Saúde, trata-se de produtos ultraprocessados.

se que: “nas crianças ela pode ter sérias consequências [...] podendo comprometer o desenvolvimento motor, o desenvolvimento da coordenação, da linguagem e da aprendizagem”. (BRASIL, 2007b, p. 64).

Sobre a desnutrição, Guimarães (1988) acrescenta:

A desnutrição, afetando a mielinização da célula nervosa, prejudica a velocidade de condução dos impulsos nervosos. Quando se considera que um tempo de condução aumentado sugere lentidão nas reações comportamentais, creio que se pode inferir que a desnutrição é fator que prejudica a aprendizagem (GUIMARÃES, 1988, p.22).

Por conseguinte, faz-se necessário levar em consideração as possíveis relações entre a aprendizagem e a alimentação, uma vez que sendo o cérebro a sede dos pensamentos, memória e cognição, há de se pensar, em termos fisiológicos, que um cérebro desnutrido poderia ter suas atividades intelectivas prejudicadas. No contexto desta discussão, a desnutrição, aqui referenciada, é aquela causada pela chamada fome oculta em que há insuficiente e inadequado aporte de nutrientes para o corpo. Tal atenção neste assunto é importante para a criação de medidas que possam minimizar os efeitos da desnutrição sobre o baixo rendimento na aprendizagem, quer seja por crianças quer seja por adultos. Observa-se que o ato de aprender é uma característica inerente à humanidade e, portanto, aprende-se não somente nos espaços escolares, mas também em outros espaços, e para o êxito de uma aprendizagem (além das abordagens sociais, psicológicas, e etc.) é necessária também a abordagem fisiológica do ser humano. Desprezar tal fato é retroceder diante do conhecimento acumulado pela humanidade em relação à fisiologia humana e o quanto este conhecimento pode melhorar as condições de vida e o bem-estar das pessoas.

No contexto escolar, a Secretaria de Educação Básica faz as seguintes observações sobre o escolar – crianças de 6 a 14 anos de idade:

O apetite do escolar costuma ser muito maior que o do pré-escolar, sendo também compatível com o estilo de vida da criança. Porém, a falta do café da manhã normalmente começa nessa fase, provavelmente pela maior independência da criança. Este aspecto deve ser observado pelos familiares e pelos educadores, pois pode prejudicar o desenvolvimento da criança, comprometendo o seu rendimento escolar. Por isso, é importante que todas as crianças estejam bem alimentadas, principalmente no período escolar, para evitar que fiquem desatentas durante a aula. (BRASIL, 2007b, p. 28).

Nesta discussão, consideram-se “bem alimentadas” as crianças que têm um aporte suficiente e adequado de nutrientes, conseguido por meio de uma alimentação saudável – em que o consumo de *junk food* e/ou produtos ultraprocessados, ou seja, produto hipercalórico e pobre em nutrientes essenciais ao organismo, é limitado.

Os estudos de Frota et al (2009) vão ao encontro do que foi explicitado acima; segundo estes autores, crianças desnutridas ou com carência alimentar apresentam dificuldade de assimilação no que diz respeito ao âmbito da linguagem. Dessa forma, todo o aprendizado da criança fica comprometido, o que resulta no comprometimento do crescimento da criança no aspecto biológico, social, afetivo e até no aspecto lúdico. Para Ann Cooper, em *Muito além do peso* (Renner, 2012), a alimentação deve ser uma experiência enriquecida pela Educação:

É preciso incluir o que a criança sabe sobre comida como experiência educacional. A única coisa que fazemos várias vezes ao dia, durante toda a vida, é comer. Podemos não ler várias vezes ao dia, não usamos a álgebra várias vezes ao dia, não usamos a ciência várias vezes ao dia. O que fazemos várias vezes ao dia durante toda a nossa vida é comer. Isso deve ser tão importante na experiência educacional das nossas crianças quanto a leitura, a escrita e a aritmética (RENNER, 2012).

Portanto, levando-se em consideração todos os elementos discutidos anteriormente, faz-se necessário pensar em uma educação alimentar escolar no âmbito de uma disciplina curricular, para que, desde cedo, os alunos do ensino fundamental das séries iniciais e finais tenham contato sistemático com os conceitos, práticas e vivências de uma alimentação nutritiva e saudável. Além disso, a merenda escolar deverá acompanhar esta proposta, oferecendo para os alunos uma refeição saudável, nutritiva e saborosa e se houver cantinas nas escolas que estas possam vender apenas alimentos saudáveis. Faz-se necessária, também, uma conscientização sistemática dos pais, pela escola, em relação à alimentação saudável. Supõe-se que, dessa forma, seriam dados os primeiros passos rumo à formação de uma geração mais saudável, de consumidores mais conscientes que não delegariam às empresas de produtos “alimentícios” sua liberdade de escolha. Pressupõe-se que a mudança de comportamento da sociedade em relação às saudáveis escolhas alimentares (não comprando definitivamente os produtos ultraprocessados) mudaria o perfil de produção das indústrias, pois decresceria a compra e o consumo de produtos ultraprocessados. Observar-se-ia, então, uma educação alimentar alcançando o âmbito empresarial. Assim, a sociedade como um todo ganharia em termos de qualidade de vida, bem estar e saúde. Diante disto, Moss (2015) acrescenta:

Você pode percorrer o supermercado e, mesmo que as embalagens coloridas e promessas vazias ainda sejam atraentes, ser capaz de ver os produtos pelo que são. Você pode ver tudo que está por trás da imagem projetada na prateleira: as fórmulas, os recursos psicológicos e o marketing que nos compele a colocá-los no carrinho. Eles podem ter o sal, o açúcar e a gordura – mas nós temos o poder da opção. Afinal, somos nós que decidimos o que comprar e quanto comer

Sobre a importância da escola como um ambiente de formação dos alunos, Zancul (2008) enfatiza que:

[...] a nutrição é um dos principais determinantes da saúde e do bem estar dos seres humanos; que a formação dos hábitos alimentares se inicia na infância e se define na adolescência; que estes hábitos e costumes permanecerão por toda a vida, podemos concluir que a escola é um local privilegiado para se educar para a aquisição de hábitos alimentares saudáveis e também para a prática da alimentação correta (ZANCUL, 2008, p. 114).

Portanto, um dos grandes desafios da contemporaneidade é a mudança do hábito alimentar ocidental de consumo de produtos ultraprocessados, para os hábitos de consumo de alimentos saudáveis. Tal mudança, certamente, poderá trazer benefícios não somente para a humanidade, mas também para o meio ambiente e o planeta como um todo.

4 | CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir de toda a discussão apresentada, pode-se considerar o tema educação alimentar relevante neste século, uma vez que, com o avanço da ciência da nutrição, verificam-se as relações diretas entre o hábito alimentar, a saúde, a cultura etc. Pode-se dizer, também, que a aprendizagem é um fator que guarda relação com o hábito alimentar. Dessa forma, faz-se necessária uma educação alimentar⁵ – como componente curricular para o ensino fundamental das séries iniciais e finais – a fim de que a criança tenha acesso, desde cedo, às práticas alimentares saudáveis, de forma sistemática, lúdica e prazerosa; e por fim, possa crescer saudável e feliz, tornando-se um adulto, também, saudável e feliz. A educação alimentar escolar, no entanto, tem que abarcar as famílias para que os bons hábitos aprendidos na escola sejam reforçados em casa. Supõe-se que uma mudança de mentalidade no aspecto alimentar – ou seja, a população optando por consumir comida saudável, os alimentos cultivados na própria região – poderá diminuir as taxas de obesidade,

5 Tratando-se do contexto escolar e sua importância na vida e formação dos alunos sob vários aspectos, A Lei nº 11.947, de 16 de Junho de 2009 – atualizada pelas Leis nº 12.982, de 28 de maio de 2014, e 12.695, de 25 de julho de 2012 – determina: “Art. 2º. São diretrizes da alimentação escolar: II - a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional; Art. 4º. O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.” (BRASIL, 2018b). A partir da discussão abordada nesse artigo e o PNAE supracitado, podemos pensar também como uma possível efetivação da Educação Alimentar a partir da sua inserção, como uma disciplina integrante, na grade curricular do Ensino Fundamental.

sedentarismo e doenças; mudando o perfil das empresas “alimentícias” que serão obrigadas a oferecer produtos verdadeiramente saudáveis, sem resíduos químicos e tóxicos para o ambiente e mais qualidade de vida para todos nós.

Evocando as palavras do médico grego Hipócrates de Cós (460-377 a. C.): “*Faça com que o seu alimento seja o seu medicamento, e o seu medicamento, o seu alimento*” (in BLOCH JR. apud CARVALHO, 2013).

REFERÊNCIAS

AQUINO, N.S.M. de; OLIVEIRA, T.K.L.; SANT’ANA, M.A.R. A construção comportamental da alimentação humana em face da cultura midiática e aspectos da saúde pública. In: Congresso Norte e Nordeste de Pesquisa e Inovação, 36. 2012, Palmas. **Anais eletrônicos...** Palmas, 2012. Disponível em: < <http://propi.ifto.edu.br/ocs/index.php/connepi/vii/paper/viewFile/5523/1791> >. Acesso em: 06 jun. 2017.

AZEVEDO, F. R. de; BRITO, B. C. Influência das variáveis nutricionais e da obesidade sobre a saúde e o metabolismo. **Rev. Assoc. Med. Bras.** 2012, vol.58, n.6, pp.714-723. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-42302012000600018&lng=en&nrm=iso >. Acesso em: 01 dez. 2018.

BAUDRILLARD, J. **Simulacros e Simulações**. Lisboa: Relógio d’Água, 1991.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de Junho de 2009. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 17 jun. 2009. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm >. Acesso em: 7 abr. 2018.

_____. Ministério da saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. **Alimentação saudável e sustentável**. Eliane Said Dutra. et al. Brasília : Universidade de Brasília, 2007a.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. **Alimentação e nutrição no Brasil**. Maria de Lourdes Carlos Rodrigues. et al. Brasília : Universidade de Brasília, 2007b.

_____. Secretaria de Educação Fundamental. **Parâmetros curriculares nacionais: ciências naturais** / Secretaria de Educação Fundamental. – Brasília: MEC/SEF, 1997.

_____. Ministério da Saúde. **Com obesidade em alta, pesquisa mostra brasileiros iniciando vida mais saudável**. Junho 2018a. Disponível em: < <http://portalms.saude.gov.br/noticias/agencia-saude/43604-apesar-de-obesidade-em-alta-pesquisa-mostra-brasileiros-mais-saudaveis> >. Acesso em: 01 dez. 2018a.

_____. Ministério da Educação. **Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**. Caderno de Legislação 2018b. Disponível em: < <https://www.fn-de.gov.br/programas/pnae/pnae-area-para-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/12094-caderno-de-legisla%C3%A7%C3%A3o-2018> >. Acesso: 15 dez. 2018b.

CARVALHO, J. A. et al. O alimento como remédio: considerações sobre o uso de alimentos funcionais. **Revista Científica do ITPAC**, Araguaína, v.6, n.4, Pub.1, Outubro 2013. Disponível em < <http://www.itpac.br/arquivos/Revista/64/1.pdf> > . Acesso em: 02 mar. 2016.

COELHO, R. F. Algumas notas sobre a história do cinema documentário etnográfico. *Revista Comunicación*, v.1, n. 10, p. 755-766. 2012. Disponível em: < http://www.revistacomunicacion.org/pdf/n10/mesa4/059.Algunmas_notas_sobre_a_historia_do_cinema_documentario_etnografico.pdf >. Acesso em: 02 mar. 2019.

DELEUZE, G; GUATTARI, F. O que é a Filosofia? 3. ed. São Paulo: editora 34, 2010.

DELEUZE, G. A ilha deserta: e outros textos. São Paulo, Iluminuras, 2010.

_____. Conversações. 3. ed. São Paulo: editora 34, 2013.

FROTA, M. A. et. al. Má alimentação: Fator que influencia na aprendizagem de crianças de uma escola pública. **Revista APS**, v. 12, n. 3, p. 278-284, jul./set. 2009. Disponível em: < <http://aps.ufjf.emnuvens.com.br/aps/article/viewFile/143/226> > Acesso em: 06 mar. 2016.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M. de; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano**: 2. Morar, cozinhar. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 1996.

GUIMARÃES, L. C. de O. **Desnutrição e aprendizagem... uma abordagem sobre a controversa relação**. 1988. 193f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Instituto de Estudos Avançados em Educação, Fundação Getúlio Vargas, Rio de Janeiro, 1988.

HOUAISS, A. (Ed.). **Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.

LE BRETON, D. **Antropologia dos Sentidos**. Petrópolis: Vozes, 2016.

MOSS, M. **Sal, açúcar, gordura**: como a indústria alimentícia nos fisgou. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2015.

MUITO ALÉM DO PESO. Produção: Estela Renner. São Paulo: MARIA FARINHA FILMES, 2012. Disponível em <<http://www.muitoalemdopeso.com.br>> Acesso em: 15 fev. 2016.

NICHOLS, B. **Introdução ao documentário**. 5.ed. Campinas: Papirus, 2012.

OLIVEIRA, C. L. de; FISBERG, M. Obesidade na infância e adolescência: uma verdadeira epidemia. **Arq Bras Endocrinol Metab**, São Paulo, v. 47, n. 2, p. 107-108, Apr. 2003. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-27302003000200001&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 23 Dez. 2018.

POLLAN, M. **Regras da comida**: um manual da sabedoria alimentar. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2010.

SUPER SIZE ME. Produção: Morgan Spurlock. Estados Unidos: THE CON/ STUDIO-ON – HUDSON, 2004. 1 DVD.

VALLE, J. M. N.; EUCLYDES, M. P. A formação dos hábitos alimentares na infância: Uma revisão de alguns aspectos abordados na literatura nos últimos dez anos. **Revista APS**, v. 10, n.1, p. 56-65, jan./jun. 2007. Disponível em: < <http://www.ufjf.br/nates/files/2009/12/Hinfancia.pdf> > Acesso em: 06 mar. 2016.

ZANCUL, M. de S. **Orientação nutricional e alimentar dentro da escola: Formação de conceitos e mudanças de comportamento**. 2008. 132 f. Tese (Doutorado em Ciências Nutricionais) – Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade Estadual Paulista, Araraquara, 2008.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Agronegócio 67, 76, 77, 82, 87

Amazônia 39, 76, 77, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 102, 112, 231, 258, 259

Antropologia 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 32, 39, 40, 41, 42, 44, 49, 50, 63, 75, 88, 104, 106, 107, 108, 109, 113, 115, 116, 117, 135, 161, 162, 164, 166, 167, 181, 183, 202, 210, 213, 221, 222, 223, 224, 226, 227, 228, 247, 256, 259

Assédio 51, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62

Autoridade 41, 104, 105, 106, 107, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 173, 226

C

Centralidade 43, 145, 164, 170, 179, 211, 214, 218, 219, 220

Comunidades 22, 27, 28, 29, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 40, 45, 65, 71, 76, 77, 81, 82, 84, 85, 86, 89, 90, 92, 94, 95, 96, 99, 100, 101, 157, 158, 183, 188, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 233

Consumo 33, 98, 99, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 125, 126, 127, 128, 131, 184, 185, 191, 192, 193, 194, 195, 198, 199, 200, 205

Cotidiano 11, 21, 34, 59, 89, 90, 91, 100, 128, 139, 163, 184, 189, 192, 197, 202, 204, 206, 215, 216, 218, 220, 222, 227, 229, 232, 256

Cuidado 99, 168, 169, 170, 171, 173, 176, 178, 179, 192

Cultura 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 23, 24, 25, 28, 39, 65, 66, 67, 68, 73, 75, 95, 101, 102, 106, 107, 108, 110, 114, 126, 140, 141, 142, 156, 157, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 185, 187, 188, 189, 190, 191, 200, 201, 207, 208, 209, 210, 211, 218, 221, 222, 223, 224, 226, 228, 231, 236, 247, 258, 259, 260

Cultural 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 23, 24, 25, 31, 34, 35, 38, 39, 43, 44, 46, 73, 91, 92, 94, 95, 104, 105, 109, 114, 115, 116, 130, 136, 137, 141, 142, 145, 149, 150, 152, 156, 160, 161, 163, 165, 166, 167, 181, 184, 187, 188, 193, 207, 208, 213, 218, 226, 233, 234, 236, 248, 253, 258, 259

D

Decisões judiciais 168, 170, 171, 172, 173, 179, 182

Digital 63, 167

E

Economia 4, 11, 73, 75, 83, 117, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 128, 129, 138, 142, 172, 179, 184, 186, 195

Educação 13, 16, 26, 27, 28, 29, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 74, 88, 89, 90,

91, 92, 93, 97, 99, 101, 102, 126, 128, 161, 162, 164, 166, 167, 189, 191, 192, 198, 199, 200, 201, 202, 204, 213, 221, 263

Epistemologia 1, 2, 23, 108, 114

Escrita 42, 44, 45, 48, 91, 104, 105, 106, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 199

Estigma 204

Estudantes 1, 2, 3, 4, 9, 29, 33, 38, 89, 90, 94, 95, 96, 100, 101, 222

Etnografia 5, 19, 42, 49, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 116, 222, 223, 224, 227, 229, 230, 231, 232, 236, 241, 245, 256, 258

Evitação 171, 204

F

Fronteira 76, 77, 81, 84, 87, 88, 143, 145, 215

G

Gestão 26, 28, 29, 30, 31, 35, 36, 37, 38, 39, 50, 75, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 98, 99, 100, 101, 103, 171, 172

Globalização 117, 119, 123, 125, 128, 218, 219

H

Home care 168, 169, 171, 172, 173, 178, 179

I

Identidade 11, 12, 23, 24, 30, 32, 34, 44, 49, 50, 61, 66, 74, 109, 121, 134, 137, 143, 164, 205, 211, 212, 213, 215, 216, 217, 219, 220, 229, 234, 244, 248, 253, 259

Imigração 130, 131, 132, 133, 134, 137, 138, 139, 140, 141, 143, 144

Interatividade 69, 161, 163

Interculturalidade 26, 28, 29, 31

Interlegalidade 40, 50

L

Lei 32, 37, 39, 51, 52, 54, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 79, 83, 102, 119, 138, 143, 171, 175, 177, 200, 201, 248, 260

M

Memória 11, 130, 133, 134, 135, 137, 139, 140, 142, 143, 144, 190, 195, 198, 215, 220, 221, 241

N

Narrativas 9, 11, 12, 23, 40, 41, 105, 106, 112, 113, 114, 145, 146, 151, 153, 155, 157, 158, 159, 188, 214, 222, 225

O

Origem 16, 46, 48, 59, 64, 130, 131, 132, 133, 134, 137, 138, 140, 163, 164, 181, 195, 216, 222, 223, 227, 242

P

Povos indígenas 26, 27, 28, 29, 32, 34, 36, 39, 63, 67, 68, 69, 70, 72, 73, 74, 90, 91, 92, 94, 95, 97, 98, 101, 102

Q

Quilombo 44, 46, 47, 211, 213, 214, 217, 220, 221

Quilombolas 40, 44, 46, 47, 49, 83, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 218, 219, 220

R

Reinvenção 127, 180, 215, 229, 244, 259

Religião 15, 229, 230, 236, 237, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 252, 253, 255, 256, 257, 258, 259

Religiões 70, 229, 236, 237, 245, 246, 247, 248, 249, 257, 259

Resistência 9, 17, 77, 91, 101, 111, 211, 215, 216, 217, 218, 219, 259

S

Saberes 1, 2, 13, 22, 23, 24, 29, 31, 37, 38, 93, 94, 108, 116, 183, 211, 212, 215, 216, 217, 218, 219, 226

Saúde 26, 29, 30, 31, 34, 36, 37, 38, 39, 67, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 126, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 185, 186, 187, 190, 191, 196, 197, 199, 200, 201, 209

Saúde indígena 26, 30, 36, 37, 39, 89, 93, 94, 95, 98, 99, 101, 102

Segregação 145

Simulacros 183, 194, 195, 201

Subalternidade 60, 109, 214, 222, 225, 226

T

Tecnologia 12, 63, 120, 161, 162, 193

Terra 35, 43, 48, 63, 64, 67, 73, 75, 76, 77, 79, 81, 82, 83, 85, 86, 87, 88, 97, 98, 104, 105, 106, 116, 120, 123, 131, 132, 191, 207, 216, 221, 237, 241, 242, 250, 258, 259, 260


Território 34, 43, 44, 64, 65, 88, 89, 92, 101, 130, 132, 138, 145, 165, 220, 223

Tradição 7, 18, 143, 164, 216, 218, 226, 229, 231, 234, 235, 237, 242, 244, 251,

253, 254, 258

U

Universidade 1, 2, 3, 4, 7, 9, 22, 25, 26, 28, 29, 30, 31, 38, 39, 51, 76, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 95, 96, 100, 102, 103, 104, 112, 117, 129, 130, 143, 144, 161, 179, 182, 183, 201, 203, 204, 211, 221, 222, 229, 230, 259, 260, 263



A Interlocução de Saberes na Antropologia

2

www.atenaeditora.com.br 


contato@atenaeditora.com.br 

[@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora) 

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 

 **Atena**
Editora

Ano 2020



A Interlocução de Saberes na Antropologia 2

www.atenaeditora.com.br 

contato@atenaeditora.com.br 

[@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora) 

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 

 **Atena**
Editora

Ano 2020