

A alimentação frente às “demandas” de uma sociedade moderna e de consumo

BALEM, Tatiana Aparecida¹
ALVES, Ethyene²
MOREIRA, Jordano³
MELLO, Andressa Lúcia Pereira de⁴
COELHO, Juliano de Carvalho⁵

Resumo

O consumo de alimentos industrializados pode ser analisado sob duas questões: a necessidade de se readaptar às novas condições de vida que hoje o mundo vem vivenciando; e a sociedade de consumo atual onde o critério de consumo é o da individualidade na escolha dos bens a consumir, sendo que os consumidores estão sempre dispostos a consumir produtos novos. Com essas lentes de análise nos propomos a discutir os significados e as transformações da cultura alimentar ocorrida em função do processo de industrialização da alimentação. A pesquisa foi realizada através de entrevistas estruturadas realizadas com pessoas em diferentes faixas etárias, residentes no meio urbano nos municípios de Júlio de Castilhos e Tupanciretã- RS. Identificamos com a pesquisa, que os comensais reconhecem a alimentação do passado como mais saudável do que a atual, sendo que as expressões “alimentação natural”, “era feito e produzido em casa” e “mais saudável” foram recorrentemente utilizadas quando as pessoas se referiam à alimentação de “antigamente”. Sobre a alimentação atual, a maioria manifestou que há um consumo grande de produtos industrializados, sendo que se referem a esses como não saudáveis. A pesquisa demonstra que os hábitos alimentares alicerçados na cultura alimentar encontram-se duramente impactados pelo consumo de alimentos industrializados, onde o imperativo do “mais fácil” e “prontamente disponível” determina o consumo desses produtos. As transformações no núcleo familiar, onde as mulheres ingressaram no mundo do trabalho, e as pessoas desenvolvem múltiplas tarefas, condiciona o consumo de alimentos de mais fácil preparo. A vida moderna condiciona um hábito alimentar considerado também como moderno.

Palavras-chave: Alimentos industrializados; modernidade; hábitos alimentares

1 – Introdução

A discussão de qualidade da alimentação está baseada no contraponto ao regime hegemônico e industrial de alimentação. Os hábitos alimentares nos dias atuais passaram por uma grande modificação, decorrente do modo de vida e da influência da sociedade atual, chamada, sociedade de consumo. Houve um substitucionismo dos alimentos enraizados na cultura e na produção local por alimentos industriais e globais, resultado do processo de “imposição” do consumo pela indústria alimentar (POULAIN, 2004).

¹ Doutora em Extensão Rural; professora e pesquisadora do IFFar campus Júlio de Castilhos; tatiana.balen@iffarroupilhga.edu.br

² Graduanda do curso Superior de Tecnologia em Produção de Grãos; IFFar campus Júlio de Castilhos; ethyoalves@gmail.com

³ Graduando do curso Superior de Tecnologia em Produção de Grãos; IFFar campus Júlio de Castilhos; jordanno.moreira@hotmail.com

⁴ Graduanda do curso Superior de Tecnologia em Agronegócio; IFFar campus Júlio de Castilhos; melloagro98@gmail.com

⁵ Graduando do curso Superior de Tecnologia em Agronegócio; IFFar campus Júlio de Castilhos; juliano.coelho@hotmail.com

Segundo Tanumihardjo et al (2007) o mundo moderno vive um paradoxo, no qual a desnutrição, antes foco apenas das políticas mundiais da saúde, passa a disputar espaço e atenção junto com a obesidade. Para os autores as doenças causadas por obesidade já superam as causadas por desnutrição, tornando-se a principal causa de morte em comunidades de baixa renda, pois as pessoas consomem alimentos ultraprocessados e ingerem quantidades acima do recomendado de açúcares e gorduras, por exemplo, e não têm acesso a tratamentos de saúde adequados. Com isso pode-se perceber que uma boa alimentação não depende somente da quantidade de alimentos ingeridos, mas também da qualidade destes.

Os condicionantes que determinam o consumo de alimentos industrializados e ultraprocessados pode ser analisado sob duas questões. A primeira questão se refere ao que Garcia (2003) aponta, ou seja, a necessidade de se readaptar às novas condições de vida que hoje o mundo vem vivenciando, seja, pela falta de tempo, pelo recurso financeiro escasso, ou, até mesmo pelo local disponível para a alimentação. Essas novas demandas geradas pelo modo de vida urbano, cobra a necessidade de adequação. A segunda questão que nos guia na interpretação se refere ao que Barbosa (2004) e Bauman (2001) discutem, ou seja, a sociedade de consumo e as “imposições” da vida moderna.

Com essas lentes de análise nos propomos a discutir os significados e as transformações da cultura alimentar ocorrida em função do processo de industrialização da alimentação. A pesquisa foi realizada através de realização de entrevistas estruturadas, realizados com pessoas em diferentes faixas etárias, residentes no meio urbano nos municípios de Júlio de Castilhos e Tupanciretã. As entrevistas têm por objetivo “a obtenção de informações importantes e de compreender as perspectivas e experiências das pessoas entrevistadas” (MARCONI e LAKATOS, 2007, p. 278). As entrevistas estruturadas são instrumentos onde o pesquisador segue um roteiro estabelecido, sendo que as perguntas feitas aos indivíduos são predeterminadas (Ibidem).

Os municípios de Júlio de Castilhos e Tupanciretã estão localizados na região central do estado do Rio Grande do Sul. Os dois municípios são considerados cidades vizinhas, sendo ambos de grande importância agrícola para a região, principalmente na produção de *commodities*, onde a cultura da soja destaca-se. São municípios de baixa densidade populacional, Tupanciretã possui 22.281 habitantes e 2.251 quilômetros quadrados, Júlio de Castilhos possui 19.579 habitantes e 1.930 quilômetros quadrados, o que resulta em uma densidade populacional de 9,9 hab./Km² e 10,1 hab./Km², respectivamente (IBGE, 2010). As cidades são consideradas pequenas e grande parte da população possui alguma ligação com o rural.

A realização das entrevistas ocorreu por faixas etárias, estas distribuídas em idades. Foram realizadas seis entrevistas para a faixa etária de crianças dos 6 aos 9 anos, contendo 23 perguntas. As entrevistas para as faixas etárias de 10 a 16 anos, 17 a 30 anos, 31 a 50 anos e acima de 50 anos eram iguais e continham 27 perguntas. Foram aplicadas 8 entrevistas para cada faixa etária. Ao todo foram realizadas 38 entrevistas.

O artigo está organizado em quatro seções, sendo a primeira esta introdução, que objetiva apresentar o problema de pesquisa e a metodologia de trabalho. A segunda seção traz uma definição das noções de alimentação natural e industrial. A terceira seção discute, com base nos resultados empíricos, o modelo

alimentar dos entrevistados e os condicionantes desse modelo. A quarta seção, apresenta de forma breve os principais aprendizados alcançados com a reflexão.

2 – Alimentação industrializada: entre a definição e a consciência dos riscos

A alimentação na atualidade assume um caráter importante na agenda de discussões e inclusive na formulação de políticas públicas. As discussões a respeito da alimentação e o estudo dos problemas decorrentes das transformações alimentares a partir da segunda metade do século XX tem contribuído com a expansão de um novo campo do conhecimento, a Sociologia da Alimentação. A sociologia da alimentação emergiu com o incremento da consciência dos problemas nutricionais em todo o mundo e com o surgimento de áreas das ciências relacionadas à alimentação e dos pesquisadores da sociologia que começam a estudar a temática (MENELL, MURCOTT E OTTERLOO, 1992). Uma das questões que tem direcionado as discussões a respeito da alimentação, segundo Rozin et al. (2004) é a preocupação cada vez maior de uma parcela da população com relação à saúde, onde o natural é associado a maiores possibilidades de segurança alimentar e menos problemas de saúde ocasionados pelo artificial. Para os autores o alimento artificial é tratado como sinônimo de alimento processado e ultraprocessado, proveniente da grande indústria alimentar.

O alimento natural, de acordo com Rozin et al. (2004), significa aquele produto que não foi modificado de forma significativa pela manipulação humana, conservando essência quimicamente idêntica ao produto que ainda está no ambiente natural. Para Oliveira, Malta e Lima Filho (2007) o alimento natural, para os consumidores, está associado a “alimentos saudáveis”, desde que “não tenha sido cultivado através do uso de produtos químicos, e que não passaram por processo de industrialização” (p. 08).

Já o alimento industrial é caracterizado por um alimento processado e na maioria dos casos, o processamento é tal que não é possível identificar a matéria prima que originou o alimento. Esses alimentos tendem a ser percebido pelos comensais como artefatos, “sem alma”, já que são alimentos desvinculados de uma cultura alimentar e, em muitos casos, dos processos agrícolas de produção, como afirma Hernández (2005). Um exemplo nesse sentido é a denominação usual dos consumidores urbanos que consomem leite longa vida, o qual é chamado popularmente de “leite de caixinha”. Esses mesmos consumidores, não raro se referem ao leite que é ordenhado e consumido no rural, como “leite de vaca”. Essa representação demonstra a desvinculação do alimento da realidade produtiva, causada pelo alargamento das cadeias produtivas e progressivo afastamento dos agricultores e dos consumidores.

A industrialização da alimentação refere-se ao consumo cada vez maior de alimentos processados e ultraprocessados, derivados da grande indústria alimentar. Cabe salientar que para este trabalho a industrialização da alimentação tem significado diferente do processamento artesanal de alimentos, praticado historicamente pela agricultura familiar. Essa artificialidade, segundo Hernández (2005) suscita problemas para os consumidores, pois produz uma ruptura com as regras ancestrais da alimentação e tira a oportunidade deste evoluir no seu perfil do comensal, “como um indivíduo consciente de seu passado

cultural, autônomo (livre de suas eleições alimentares na abundância da oferta), responsável (formado pelo conhecimento das características dos alimentos) e promotor de sua própria riqueza alimentar” (HERNÁNDEZ, 2005, p. 136). Hernández (2005) ainda comenta que “diante da denominada ‘cozinha industrial’, nem a composição nem a forma dos alimentos evocam um significado preciso e familiar”, assim os comensais vão gradativamente aprendendo a comer alimentos estranhos à sua cultura.

Para Abramovay (2010) o modelo agropecuário moderno e a indústria agroalimentar mobilizam uma extraordinária máquina de poder e propaganda para difundir estilos de vida e formas de consumo insustentáveis, no entanto, inúmeros movimentos contemporâneos apontam as representações, para os indivíduos, das alterações nos padrões de consumo. Buchler, Smith e Lawrence (2010) salientam que é crescente a preocupação dos consumidores com os alimentos e com a segurança, ou seja, as pessoas estão cada vez mais preocupadas com o conteúdo dos alimentos que estão ingerindo. Dessa forma, embora a industrialização tenha impactado de forma significativa a alimentação, erodindo os meios tradicionais de consumir, há uma crescente consciência dos riscos alimentares dos alimentos industriais.

A indústria alimentar difundiu a qualidade com sinônimo de inocuidade. Para Cruz e Schneider (2010), quando a escala de produção de alimentos foi redimensionada para atender a crescente população urbana, o foco passou a ser a quantidade ofertada, o barateamento e a durabilidade dos alimentos. Posto isso, ocorre a substituição das matérias-primas, o uso de aditivos e uma imensa padronização dos produtos. Buchler, Smith e Lawrence (2010) denominam a contaminação biológica, a deterioração, a validade e as condições sanitárias como velhos riscos alimentares. Os autores (BUCHLER, SMITH e LAWRENCE, 2010) salientam que as novas formas de processamento de alimentos, produção e distribuição resultaram em crescente preocupação dos consumidores com a segurança e qualidade alimentar, assim surge a percepção dos novos riscos alimentares, relacionados aos aditivos, produtos químicos, regulação, agrotóxicos e falta de garantia da indústria com relação à saúde e associada à alimentação.

Com a pesquisa deste artigo, percebemos que em oposição às ideias relacionadas aos alimentos industriais, ainda figura no imaginário das pessoas o alimento natural, a vinculação com o rural e com a cultura alimentar intrínseca com “modo de vida de antigamente”, como muitos entrevistados enfatizaram. Optamos por utilizar a mesma palavra que os entrevistados utilizaram, antigamente, para se referir ao período anterior ao processo de industrialização completa da alimentação. Entendemos que esse período denominado de antigamente, para as pessoas entrevistadas, seria o período que antecede o terceiro regime alimentar, caracterizado por Friedmann (1993)⁶, com o processo de globalização e completa internacionalização dos impérios alimentares, ocorrido a partir de 1980.

O modo de vida de antigamente, quando relacionado à alimentação, transpõe um modelo alimentar onde as famílias priorizavam a produção de alimentos para o autoconsumo, seja no meio rural ou no meio urbano

⁶ O primeiro regime alimentar marcou a criação do mercado mundial de alimentos e iniciou entre 1870 e 1914. O segundo regime alimentar instituiu-se entre 1950 e 1970, é o período que estabelece forte relação entre a agricultura nacional e a transnacionalização do capital, também marca o desenvolvimento do imperialismo norte-americano sobre os países pós-coloniais (FRIEDMAN, 1993).

com a presença de hortas nas casas. No entanto, as duas questões que mais se sobressaíram no modo de vida de antigamente, são o ato de cozinhar presente diariamente nas famílias e o processamento artesanal de alimentos. Sobre o ato de cozinhar, os participantes da pesquisa afirmaram que antigamente não existia a substituição de refeições por lanches rápidos e todas as refeições eram preparadas e realizadas em casa. Entre os alimentos processados artesanalmente antigamente e não mais praticado atualmente estão: pães, bolachas ou biscoitos, cucas, salame, morcilha, chimias, geleias, queijo, manteiga, massa ou macarrão, melado, açúcar mascavo, bolo de milho. Esses alimentos, citados pela maioria dos entrevistados demonstram que grande parte destes possui ou possuía vínculo com o rural.

Por várias vezes os consumidores referiam-se a expressão “antigamente” com nostalgia e associando a alimentação dessa época como mais saudável e de qualidade diferenciada. Embora alguns tenham afirmado que um dos pontos positivos da alimentação industrial é a maior diversidade de produtos. O que eles chamam de diversidade é a presença de produtos que antigamente não existia, nesse caso, os ultraprocessados, principalmente, mas também outros produtos que hoje existem em grande oferta nos mercados, como os panificados, massas, geleias, embutidos, sucos, etc... Para vários participantes da pesquisa, essa oferta abundante é um dos condicionantes à mudança dos hábitos alimentares. “Para que fazer a massa e o pão se posso comprar no mercado?”

O ato de preparar ou processar os alimentos apareceu em destaque na pesquisa, pois os consumidores referiram-se a vários alimentos que eram preparados em casa, poderiam continuar sendo preparados, mas hoje são comprados industrializados, dentre estes a massa ou macarrão, o pão e outros panificados e os embutidos, sobressaem-se. A expressão “nem pão a gente faz mais” parece demonstrar a ruptura entre a alimentação caseira e a industrializada. Aliada a essa expressão, outras como “estamos perdendo o hábito de cozinhar”, “os jovens não gostam de cozinhar”, “compramos muitas coisas que poderíamos fazer em casa” parecem ser significativas no universo simbólico da alimentação e demonstram a mudança de um hábito alimentar mais saudável e natural para um hábito alimentar onde os industrializados se sobressaem.

Mesmo observando essa mudança no hábito alimentar, a cultura alimentar industrial não parece ter desvinculado totalmente o alimento da produção e da cultura. Para Carneiro (2005) a comensalidade evolui sob um conjunto de regras sociais, morais, religiosas e sociais, não como um ato artificial e mecânico. A comensalidade sempre foi um momento de partilha, de interação social, de (re) afirmação das normas e regras morais e, acima de tudo de preservação e evolução da cultura das civilizações (CARNEIRO, 2005). Os alimentos e as práticas alimentares não são somente comportamentos e hábitos, são também práticas sociais com clara dimensão imaginária, simbólica e social (DÍAZ-MÉNDEZ e BENITO, 2004). Essa questão pode ser facilmente identificada quando os comensais, em praticamente todas as faixas etárias, afirmam que os alimentos caseiros, referindo-se ao ato de cozinhar e preparar as refeições e também aos alimentos processados artesanalmente, são melhores, mais saborosos e mais saudáveis. Além disso, questionamos quais eram os pratos que as famílias preparavam em momentos festivos, em praticamente todas as famílias o prato principal era churrasco, salada de batatas com maionese, arroz e salada verde. Esses

alimentos são alimentos que compõem uma típica refeição da cultura gaúcha. O único industrializado que acompanha a refeição festiva é o refrigerante.

Hernández (2005) salienta que em oposição ao alimento comercializado no supermercado, despedaçado e empacotado, o universo das representações dos consumidores ainda encontra-se constituído por alimentos em estado bruto e fresco, “com uma imagem da natureza e em oposição aos demais produtos oriundos do setor industrial” (p. 135). A discussão na próxima seção demonstra que os consumidores convivem com essa dualidade, ou seja, o industrial e a percepção do natural, no cotidiano. No entanto, é necessário compreender quais as variáveis que levam os consumidores, mesmo com essa percepção, optarem pela presença massiva dos alimentos industrializados nas práticas alimentares quotidianas. Parece-nos que os consumidores vivem um dilema: preserva o alimento do passado, vinculado à cultura e identidade territorial ou se moderniza.

3 – A colonização do industrial na alimentação

As mudanças nos hábitos alimentares na contemporaneidade são visíveis e têm gerado inúmeros debates. A transformação da alimentação com uma base natural para uma base industrial envolve várias questões imateriais e materiais. As questões imateriais estão relacionadas com a cultura e a soberania alimentar, além disso, com as sociabilidades desenvolvidas através da alimentação. As questões materiais dialogam diretamente com a saúde, e em se discutindo a saúde, as doenças crônicas não transmissíveis e a obesidade figuram entre os problemas ocasionados pela alimentação.

A alimentação não saudável é um dos quatro fatores que causam doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), sendo os outros o tabagismo, o álcool e a inatividade física (PORTAL DA SAÚDE/SUS, 2014). As DCNT de maior impacto mundial são doenças cardiovasculares, câncer, diabetes e doenças respiratórias crônicas, sendo a causa de 72,6% das mortes no Brasil em 2013 (Ibidem). De acordo com a Organização Mundial da Saúde (WHO, 2013) os problemas causados pela obesidade assumem o status de epidemia internacional na atualidade, sendo que desde 1980 o número de pessoas obesas ou com sobrepeso quase dobrou. No Brasil, em torno de 50% da população adulta e 33% das crianças estão com sobrepeso (IBGE, 2010b).

Garcia (2003) discute que as pessoas, ao assumir um modo de vida moderno, buscam uma atualização alimentar. A autora salienta que ao comensal é imposta a necessidade de reequacionar a vida, onde o tempo disponível para a realização das refeições, os recursos financeiros, os locais disponíveis para a alimentação condicionam e impulsionam uma busca alimentar mais prática e mais rápida. Na pesquisa realizada, os comensais seguidamente referiam-se à “correria do dia a dia” como justificativa para a ingestão de produtos industrializados. Esse critério, da praticidade, da facilidade de acesso e da rapidez parece se sobressair ao critério da saúde. A expressão “correia do dia a dia” foi mencionada por praticamente todos os adultos da pesquisa, que pode ser definida por um modo e vida onde praticamente todos os membros da família

trabalham ou estudam, sobrando pouco tempo para o convívio familiar ou para permanecer na residência, o que condiciona um hábito alimentar mais prático e mais rápido. Bauman (2001) enfatiza que o tempo é um dos fatores escassos do modo de vida moderno, tornou-se um fator independente das massas dimensões inertes e imutáveis. “O tempo se tornou o problema do ‘hardware’, que os humanos podem inventar, construir, apropriar, usar e controlar” (BAUMAN, 2001, p. 142). O tempo do modo de vida de antigamente era outro para os participantes da pesquisa, era um tempo onde a vida era conduzida sem a “correria” que hoje é imposta.

A expressão recorrente “correria do dia a dia”, utilizada pelos participantes da pesquisa também dialoga com os aspectos abordados por Garcia (2003) e Canesqui (2005), ou seja, as transformações do núcleo familiar na modernidade e a falta de alguém em casa e dedicado ao preparo das refeições. Ainda assim, parece que prevalece a noção de tempo de Bauman (2001), onde na vida moderna as pessoas não tem tempo suficiente para realizar as inúmeras atividades que se pré-dispõe a fazer, assim precisam correr e “ganhar” tempo. O tempo sai da característica da imutabilidade para adquirir “ares” de algo capaz de ser esticado e ampliado. Essa questão da elasticidade ou sensação de encurtamento do tempo aliada ao *modus vivendi* urbano, abordado por Garcia (2003), determinam o conteúdo da expressão “correria do dia a dia” amplamente utilizada pelos entrevistados.

Para Garcia (2003, p.484) a comensalidade contemporânea se caracteriza pela:

... escassez de tempo para o preparo e consumo de alimentos; pela presença de produtos gerados com novas técnicas de conservação e de preparo, que agregam tempo e trabalho; pelo vasto leque de itens alimentares; pelos deslocamentos das refeições de casa para estabelecimentos que comercializam alimentos – restaurantes, lanchonetes, vendedores ambulantes, padarias, entre outros; pela crescente oferta de preparações e utensílios transportáveis; pela oferta de produtos provenientes de várias partes do mundo; pelo arsenal publicitário associado aos alimentos; pela flexibilização de horários para comer agregada à diversidade de alimentos; pela crescente individualização dos rituais alimentares.

Barbosa (2004) e Bauman (2001) ainda discutem outro fator que influenciou sobremaneira os hábitos alimentares das sociedades denominadas modernas, ou seja, a busca por reconhecimento social através do consumo. A sociedade atual é descrita por Bauman (2001) como uma sociedade de consumo, onde o critério da individualidade determina a escolha dos bens a consumir, sendo que os consumidores estão sempre dispostos a consumir produtos novos. Bauman (2001) aponta os processos subjetivos que conduzem a determinadas práticas de consumo, ou seja, o que representa o ato de consumir na vida dos indivíduos. Bauman (2007) aponta que as pessoas estão dispostas a fazer qualquer tarefa e preparadas para reajustar e reenfocar instantaneamente suas inclinações para sentirem-se parte da vida moderna. Nesse caso, o alimento industrializado significa o acesso ao produto da modernidade, largamente alimentado pelo *marketing* da indústria alimentícia. Segundo Bauman (2007) somos o que consumimos, ou seja, para o indivíduo se sentir parte do ideário moderno, propagado como único e absoluto, precisa consumir e o ato do consumo está carregado de uma soma de virtudes que a modernidade louva: autonomia, racionalidade, capacidade de

decisão e autoafirmação. No entanto, para o autor, o outro lado desse *marketing*, pouco percebido pelos consumidores, é que esses são tratados como bobos capazes de serem levados por promessas. Dentre umas das principais considerações da amostra de pessoas adultas desta pesquisa, encontra-se a percepção de que o *marketing* dos produtos industrializados determina o consumo destes.

Para Garcia (2003) as soluções alimentares são capitalizadas pela indústria e comércio que apresentam alternativas adaptadas às condições de vida urbanas e delineiam novas modalidades no modo de comer. Vários dos entrevistados na pesquisa responderam que a propaganda direcionada às opções alimentares industriais acaba direcionando também o consumo. Assim é possível afirmar, com base em Bauman (2001) que esse modo de vida moderno é também construído no imaginário das pessoas. Por outro lado, informações aos comensais sobre possibilidades mais saudáveis e naturais são praticamente inexistentes nos meios de comunicação. A afirmação de um entrevistado - “estamos sempre escutando que o refrigerante, o salgadinho, a bolacha recheada é boa, mas nunca escutamos que devemos comer mais frutas, por exemplo”- demonstra essa construção do industrializado no imaginário dos comensais. Para Clapp e Fuchs (2009) o poder dos atores corporativos na governança agroalimentar não persegue apenas interesses, mas também os cria. Entre as questões observadas pela pesquisa, percebemos que o apelo do mundo moderno, onde tudo se liquefaz, onde todos correm, exige um comportamento alimentar rápido e prontamente disponível. Hernández (2005) salienta que os comportamentos alimentares estão cada vez mais baseados nas estratégias de *marketing* das empresas agroalimentares. O *marketing* apregoa que o ser humano moderno não tem tempo, assim o consumo de alimentos prontamente disponíveis ou com preparo rápido resolveria parte do problema da falta de tempo. Essa questão também dialoga com Bauman (2007), ou seja, a pré-disposição do indivíduo moderno de reverter a resistência e o apego às tradições por um comportamento mais inclinado a seguir as tendências do consumo da vida moderna.

Para Barbosa (2004) e Bauman (2001), ainda há outro fator que influenciou sobremaneira os hábitos alimentares das sociedades denominadas modernas, ou seja, a busca por reconhecimento social através do consumo. Com a pesquisa, percebemos uma clara associação entre consumir determinados produtos alimentícios com prestígio social, como pode ser observado na assertiva: “De que adianta trabalhar se não posso tomar nem um refrigerante”? Essa afirmação denota o que Barbosa (2004) salienta na sociedade de consumo, ou seja, o consumo preenche uma função que vai além da satisfação das necessidades materiais e está muito mais relacionado aos aspectos subjetivos apontados por Bauman (2001), nesse caso de reconhecimento social e de recompensa aos esforços empreendidos pelo trabalho. Uma questão que percebemos na pesquisa é que os comensais são influenciados sobremaneira pelo hábito hegemônico da alimentação industrializada, ou seja, “todos consomem alimentos industrializados, então eu preciso consumir também, se não consumo serei o diferente do grupo social”.

A sociedade atual é descrita por Bauman (2001) como uma sociedade de consumo, onde o critério da individualidade determina a escolha dos bens a consumir, sendo que os consumidores estão sempre dispostos a consumir produtos novos. Nesse sentido, a propaganda massiva transforma os alimentos

industrializados em itens de consumo obrigatório. Bauman (2007) afirma que em uma sociedade de consumo, todos os esforços são para que potenciais consumidores consumam mais. No entanto, o alimento ocupa um espaço diferenciado no consumo se comparado a bens e outros itens, tais como roupas e calçados. Pois, o consumidor para consumir o produto alimentar industrial, necessita substituir o alimento natural e caseiro. Não se acumula⁷ alimentos, mas se opta por um modelo alimentar. Quando os entrevistados das faixas etárias mais avançadas afirmam que ao longo do tempo foram substituindo a alimentação caseira e natural, pela alimentação industrial, referem-se a esse processo de substituição. Goodman, Sorj e Wilkinson (1990) apontam os processos de apropriação e de substitucionismo, nos quais os alimentos naturais são cada vez mais substituídos por alimentos manufaturados e cuja organização da agricultura se aproxima da indústria.

Barbosa (2009) ainda salienta que o consumo de industrializados também pode ser reconhecido como uma tendência alimentar. Essa tendência é construída pelo ideário da comida global como aponta Friedmann (1993) e propagado no imaginário das pessoas através do marketing da grande indústria alimentícia. Aliado a isso, podemos acrescentar o que Bauman (2001) nos elucida ao interpretar a sociedade atual e de consumo, onde a liquidez, a fluidez e a volatilidade, tomam lugar no referencial das pessoas, ocupando o espaço de referenciais mais sólidos. Nesse caso, a cultura alimentar herdada é substituída pela tendência contemporânea da alimentação pronta ou pré-pronta. Um dos entrevistados, uma pessoa idosa, ressaltou que muitos argumentam não ter tempo para cozinhar e os jovens usam “a correria do dia a dia” como pretexto para justificar a grande ingestão de produtos industrializados, por esses serem práticos e rápidos, sem precisar de preparo. No entanto, para esse entrevistado as pessoas se acostumam com essa “desculpa” e acabam não cozinhando, nem nos momentos que tem tempo. A questão que acaba condicionando, como já apontamos, é: “se tenho acesso ao alimento pronto, porque vou gastar meu tempo preparando”? Outro entrevistado da faixa de 51 a 70 anos, afirmou que os jovens não cozinham mais como antigamente devido a praticidade dos industrializados, segundo ele “é mais fácil esquentar uma lasanha pronta no micro-ondas do que realizar todo um preparo, onde envolve cozinhar, preparar e limpar os utensílios utilizados”.

A contradição que podemos apontar com a pesquisa é que as pessoas têm a percepção de que os produtos industrializados têm qualidade inferior aos produtos naturais ou processados artesanalmente, no entanto vivem um paradoxo, pois essa consciência não é suficiente para impedir a transformação nos hábitos alimentares. Um das questões observadas é a substituição de refeições por lanches, e no caso dos municípios estudados as opções de *fast-food* são escassas, assim as pessoas acabam jantando ou almoçando, em muitos momentos, bolachas recheadas, macarrão instantâneo (popularmente chamado de *miojo*) ou salgadinhos, acompanhados de refrigerantes. Nesse caso, da substituição das refeições por lanches rápidos e prontos, o principal motivo é a falta de tempo para cozinhar e a dinâmica alimentar individual que as pessoas assumem no núcleo familiar, o que dialoga com o exposto por Garcia (2003) quando aponta como um dos

⁷ Bauman (2007) ressalta que a sociedade de consumo estimula a acumulação de objetos, considerados como fornecedores de conforto e autoestima aos indivíduos.

condicionantes da transformação da comensalidade contemporânea crescente individualização dos rituais alimentares.

Entre todas as faixas etárias pesquisadas percebemos que ocorre a ingestão de alimentos industrializados, sendo os mais consumidos: os pães, massas, bolachas recheadas, biscoito *waffer*, salgadinhos, refrigerantes, pizzas, macarrão instantâneo, guloseimas, sucos artificiais, embutidos, café solúvel, leite e seus derivados.

Na análise dos dados concernente à faixa etária das crianças, a alimentação ingerida começa a mudar conforme a criança vai tomando autonomia no decorrer dos anos, sendo observado que crianças menores, como por exemplo de seis anos, a alimentação é mais diversificada, e crianças com 10 ou 11 anos a alimentação já se torna mais industrializada. A maioria das respostas das crianças sobre o que a família comia no café da manhã concentrou-se em café do tipo solúvel, pão com margarina e algum processado, principalmente queijo e mortadela. Quando perguntados sobre o que preferiam no almoço, 70% das crianças responderam que preferia batata frita e macarrão instantâneo, porém, que almoçavam arroz, feijão, carne, sendo que apenas 20% citaram alguma hortaliça como preferência alimentar. Todos afirmaram ingerir frutas, entre as mais consumidas encontram-se banana, laranja, maçã e bergamota. No lanche da tarde, as crianças responderam que gostam de comer sanduíche e beber suco, café, leite com achocolatado. Já em período letivo, alguns responderam que fazem a alimentação que a escola oferece o que demonstra a importância da alimentação escolar. No entanto, quando levam alimentos de casa para o lanche escolar esses são sempre industrializados como bolachas, iogurtes, bebidas lácteas, sucos de caixinhas. A reflexão, dos dados levantados no público infantil nos leva a perceber o poder da influência dos pais nas decisões alimentares das crianças. Pareceu-nos, que muitas vezes a criança consome o alimento industrializado porque o mesmo está sendo ofertado constantemente a ela, o que cria e modela o hábito alimentar. Vários dos adultos entrevistados afirmaram que as crianças não comem e não sabem a importância das verduras e frutas.

Ao público infantil foi entrevistado sobre os alimentos que os pais e os avós consumiam no passado e não consomem na atualidade ou consomem com pouca frequência. Esse questionamento era para identificarmos se as crianças tinham ideia da cultura alimentar perdida. Algumas crianças disseram não saber opinar, no entanto outras citaram alguns alimentos, tais como: moranga, mandioca, massa caseira, ambrosia⁸ e hortaliças plantadas em suas residências.

Na faixa etária de pessoas entre 10 a 16 anos, constatamos que todos os entrevistados têm conhecimento que a alimentação de antigamente era mais saudável, mas, que agora com a “correria do dia a dia” eles observam que os pais usam mais alimentos industrializados por serem considerados mais práticos e mais rápidos no preparo. Para eles a alimentação do passado era mais “saudável” devido ao baixo consumo de alimentos industrializados. Na opinião deles os alimentos industrializados são mais prejudiciais à saúde devido aos altos níveis de conservantes e outros tipos como acidulantes, oxidantes, entre outros, mas que acham mais

⁸ Ambrosia é um doce elaborado com leite e ovos.

práticos e rápidos seu preparo, além disso, afirmam que hoje há uma grande oferta e opção de alimentos oferecidos pela indústria alimentícia. Foi questionado sobre alimentos que ingerem hoje e que há alguns anos atrás não fazia parte do seu cotidiano, entre as respostas, as mais citadas foram alimentos como bolachas recheadas, salgadinhos, congelados, *nuggets*⁹, massa tipo miojo, lasanha industrializada, refrigerantes. Nessa faixa etária observamos uma alimentação menos diversificada, se comprada às crianças, sendo que as frutas e verduras são ingeridas poucas vezes e por poucos. Sobre o prato preferido, encontraram-se respostas como lasanha, macarrão, churrasco, feijão e arroz, panqueca, o que demonstra que a preferência alimentar ainda guarda um forte vínculo com a alimentação caseira. Percebemos nessa faixa etária certa consciência de que os alimentos industrializados são prejudiciais à saúde, no entanto continuam consumindo, pois acham práticos e rápidos, e seus familiares também têm esse pensamento.

Na faixa etária de 17 a 30 anos, observou-se que 80% dos entrevistados acreditam que a alimentação de antigamente era mais saudável, porém também alegaram que devido à falta de tempo e correria do dia a dia, está prevalecendo a alimentação industrializada. Dentre os que não consideram a alimentação atual menos saudável, uma das questões que se sobressai é a variedade da oferta de produtos industrializados, o que consideram um ponto positivo. Um dos principais fatores elencados por essa faixa etária foi que a maior saudabilidade dos produtos está diretamente relacionada ao processamento caseiro, o que demonstra que os produtos processados sempre estiveram presentes nas dietas destas famílias, o problema reside na substituição do processamento caseiro ou artesanal pela aquisição de produtos similares processados.

Entre os entrevistados de 17 a 30 anos, 90% trabalham fora de casa, o que de certa forma justifica a expressão “correria do dia a dia” por várias vezes citada. Mas observamos que aqueles que ainda moram com os pais possuem uma alimentação mais variadas e com maior presença do preparo dos alimentos em casa, quando comparados com aqueles que já adquiriram a independência e moram sozinhos. Essa questão é um indicativo de que talvez as gerações mais novas tenham uma tendência de abandonar progressivamente os hábitos alimentares dos pais e avós, substituindo o processamento caseiro e os produtos *in natura*, por produtos agroindustrializados. E em relação ao tipo de café que usam 80% disse usar café solúvel, por ser mais prático e rápido. Sobre a presença de hortas nas residências, 90% respondeu não ter espaço físico para as mesmas e alguns responderam não ter tempo de administrar. No entanto, se compararmos essa faixa etária com a anterior (10 a 16 anos) pode-se observar que a alimentação é mais diversificada e o consumo de frutas é maior, porém, o uso de alimentos industrializados prevalece. Novamente é possível perceber a dualidade entre a consciência de que a alimentação industrializada não é saudável e o consumo diário desses produtos, pois 90% dos entrevistados dessa faixa etária afirmaram ter consciência das consequências para a saúde dos alimentos industrializados. O critério da praticidade da rapidez no preparo dos alimentos industrializados é o que, segundo esses, acaba se sobressaindo à consciência das questões de saúde. Observamos em várias entrevistas a percepção: “eu sei que não é saudável, mas não tenho tempo então utilizo os industrializados”. Isso talvez demonstre que os comensais carecem de informação e de reflexão sobre o ato de consumir e

⁹ Nuggets são empanados preparados com produtos cárneos de frango.

talvez o consumo de produtos industrializados seja guiado pelo aspecto ressaltado por Bauman (2001) a ausência da crítica nas sociedades modernas. “É um tipo de sociedade que não mais reconhece qualquer alternativa para si mesma e, portanto, sente-se absolvida do dever de examinar, demonstrar, justificar (e que dirá provar) a validade de suas suposições tácitas e declaradas” (BAUMAN, 2001, p. 33).

Um fator que chama atenção é que na faixa etária seguinte, entre 31 a 50 anos, apesar dos alimentos industrializados estarem presentes em grande percentual na mesa de todos, esses acreditam que a questão dos industrializados ser considerado mais prático é apenas uma “desculpa” para o não processamento de alimentos. Também afirmaram que o modo de vida urbano de hoje é regido pela correria e isso faz com que o prático e o rápido estejam em relevância e as pessoas já incorporaram no imaginário a falta de tempo. Assim mesmo nos dias e momentos em que tem tempo, utilizam alimentos prontos e pré-prontos. Novamente essa questão dialoga com o que Bauman (2001) salienta, a volatilidade das decisões na atualidade, onde o consumo acaba sendo reforçando uma identidade efêmera e desagregada de laços sociais construídos com base em uma cultura herdada. Nessa faixa etária, o processamento de alimentos está presente com maior frequência, como por exemplo, processamento de pães, queijos, bolachas, cucas e doces. Somente nessa faixa etária surgiu a questão do cultivo em casa como uma dos condicionantes da maior saudabilidade dos alimentos, no entanto a questão do uso dos agrotóxicos nos alimentos não foi abordada diretamente por nenhum dos entrevistados como um dos fatores de menor qualidade dos produtos alimentícios na atualidade. Nas faixas etárias anteriores as questões de cultivo não apareceram. Nessa faixa etária 30% dos entrevistados disseram possuir pomar ou horta em sua residência, salientando a importância dessa prática para ter alimentos mais saudáveis em suas mesas. Sobre a alimentação do dia a dia e quais variedades de alimentos são ingeridos, entre as respostas encontram-se arroz, feijão, carne, massa, salada verde, canjica, leite, pães, bolachas, e 70% dos entrevistados disse comer diariamente alguma fruta. Para a hora do lanche foi respondido que são ingeridos pães, bolachas, queijo, mortadela, e para beber café solúvel, e apenas 40% dos entrevistados disse tomar café passado.

Em praticamente todas as faixas etárias os entrevistados se referiram aos alimentos do passado como mais saudáveis, e não raro manifestaram certa nostalgia a esses alimentos, pois despertam para lembranças de uma cultura alimentar perdida. Cultura essa, que pode ser observada nas respostas dos adultos com idade acima de 51 anos, que trouxeram para o debate, de forma mais incisiva, os alimentos processados artesanalmente e a produção de alimentos em casa. Esta faixa etária manifestou possuir um hábito alimentar mais diversificado com mais alimentos naturais ou processados em casa. Identificamos que esse fator se deve a idade e aos hábitos alimentares familiares herdados, além disso, a maioria dos entrevistados é oriundo do meio rural. Observamos que eles trazem uma introdução de alimentos industrializados no seu dia a dia, decorrente a convivência com pessoas mais novas e da pressão exercida pela cultura alimentar industrial. Outra questão percebida, é que os entrevistados dessa faixa etária possuem como regra a realização de refeições (café da manhã, almoço e jantar) bem definidas, sem a substituição de nenhuma dessas por lanches rápidos. Ainda observamos que as pessoas dessa faixa etária têm uma maior diversificação de alimentos não

industrializados nas refeições. Na opinião dos entrevistados, a alimentação de hoje em dia está diversificada, porém, não de maneira saudável. Para eles, a alimentação de antigamente, tinha mais diversidade de alimentos naturais e produzidos em casa.

Porém, eles hoje também consomem alimentos industrializados como pizzas, lasanhas, hambúrguer e embutidos. Já sobre ter pomar ou horta em casa, a maioria dos entrevistados disseram ter, pois gostam de frutas e verduras saudáveis, sem uso de agrotóxicos. E acreditam que os pomares urbanos são ótimos, pois é uma maneira das pessoas ingerirem frutas saudáveis. Entre os entrevistados, todos disseram comer frutas diariamente. Sobre as crianças na família, os entrevistados dessa faixa etária disseram que as mesmas comem salgadinhos, guloseimas, bolachas recheadas, refrigerantes. A maioria dos entrevistados nessa faixa etária afirmou cozinhar e preparar todas as refeições em casa e com variedade de alimentos. Já no café da manhã 40% disseram usar café passado, manteiga e doce caseiro para passar no pão, os outros 60% disse usarem café solúvel, pão, maionese e embutidos como queijo e mortadela, salame.

Sobre os alimentos industrializados os entrevistados com idade acima de 50 anos afirmaram que para as pessoas que não possuem muito tempo, são práticos e rápidos, porém, prejudiciais a saúde. No entanto, mesmo prejudicando a saúde esses alimentos são essenciais devido à correria do dia a dia, principalmente dos mais jovens.

Em relação à pessoa responsável para cozinhar em praticamente 100% das famílias é a mãe e em alguns casos foi citada a avó. Canesqui (2005) aponta que a transformação do papel da mulher no núcleo familiar tem sido considerada um dos fatores que contribuíram no impacto na alimentação. Pois, com a progressiva inserção feminina no mercado do trabalho aquela pessoa responsável pela compra, seleção e preparo dos alimentos não estava mais presente no âmbito das famílias.

Percebemos em todas as faixas etárias que o café da manhã é a refeição onde predominam os alimentos processados e ultraprocessados tais como margarina, café solúvel, achocolatado, mortadela e queijo. Por outro lado, em refeições como o almoço, por exemplo, predominam alimentos mais relacionados à cultura alimentar tais como: arroz, feijão, massas, carnes, polenta, mandioca, moranga, saladas. O almoço também é a refeição prioritária para a família realizar junto. Quando entrevistados sobre os alimentos preferidos a maioria citou pratos culinários locais destacando-se o churrasco, o risoto elaborado com carne de galinha, massa, feijão e arroz. Além disso, o prato festivo é basicamente o churrasco, acompanhado de mandioca, saladas e pão, e em algumas famílias o risoto e a lasanha. Isso demonstra que os alimentos industrializados impactam a alimentação em função de fatores relacionados à praticidade, influenciados pelo marketing excessivo, no entanto as pessoas ainda conservam a cultura alimentar nas preferências culinárias. O fato de em praticamente todas as faixas etárias a expressão “correria do dia a dia” aparecer como justificativa para a ingestão de alimentos industrializados demonstra o impacto da vida moderna nos hábitos alimentares.

As compras das famílias são realizadas basicamente em supermercados, apenas na faixa etária acima de 50 anos apareceu uma maior diversidade de locais de compra de alimentos pois, esses disseram realizar compras em supermercados, feiras de agricultores, açougue, padarias, fruteiras e alguns por ter pomar e

horta em casa costumam produzir suas frutas e verduras. Outro dado interessante é que nessa faixa etária 60% dos entrevistados afirmou utilizar banha de porco no preparo dos alimentos e nas outras faixas etárias a grande maioria utiliza apenas óleo de soja. A banha de porco era gordura largamente utilizada e passou a ser sistematicamente substituída pelo óleo de soja no preparo dos alimentos. O uso do café solúvel em substituição ao café passado é outro dado que demonstra que os mais jovens tem uma alimentação mais impactada pela presença de industrializados, enquanto 40% das pessoas acima de 31 anos utilizam café passado, aproximadamente 90% das pessoas acima de 10 anos utilizam café solúvel. Outra questão importante da pesquisa é que os membros das famílias não conseguem mais realizar todas as refeições do dia juntos e em casa. Esse fator tem induzido à substituição de refeições por lanches rápidos e prontos.

Observamos também que a adesão ao consumo por industrializados também está presente na alimentação dos idosos, no entanto havendo uma diferença pelo fato destes preservarem mais os hábitos alimentares herdados.

O consumo de produtos industrializados que mais parece preocupar os participantes da pesquisa adultos está relacionado ao consumo de alimentos que eles processavam em casa e hoje praticamente não processam mais tais como: pães,ucas, massa, chimias e geleias, queijo e embutidos. Esses produtos foram substituídos por similares, porém industrializados. No entanto, alguns alimentos que faziam parte da identidade alimentar dos entrevistados foram substituídos por alimentos industrializados, considerados similares dentre esses destacam-se: banha por óleo de soja; manteiga por margarina, salame colonial por mortadela, presunto ou apresuntado; café por café solúvel; bolachas caseiras por bolachas recheadas e biscoito tipo *waffer*; e suco por refrigerante. Também encontramos situações onde os entrevistados afirmaram terem substituído a água pelo refrigerante.

É possível perceber, através da pesquisa, que os hábitos alimentares alicerçados na cultura alimentar, que evoluiu ao longo de gerações, encontra-se duramente impactado pelo consumo de alimentos industrializados, onde o imperativo do “mais fácil” e “prontamente disponível” determina o consumo desses produtos. Por outro lado, esse consumo parece ser mais irreflexivo, do que crítico e consciente, embora as pessoas tenham se referido à alimentação do passado como mais saudável. O mais saudável encerra-se na própria expressão, as pessoas raramente qualificavam a mesma com outros sentidos. Essa consciência do mais ou menos saudável encontrada na pesquisa ainda não é suficiente para provocar um movimento que vise um processo de virada da qualidade dos alimentos. Fegan (2007) ressalta que esses movimentos surgem quando os sistemas alimentares locais representam uma resistência e uma contrapressão aos sistemas convencionais de alimentos. No caso dos municípios estudados, a cultura da soja e os significados que essa atividade agrícola possui a título de desenvolvimento do local, demonstra um rural muito mais associado ao agronegócio, com pouca diversificação produtiva e com um movimento de alimentação alternativa e mais aterrada ainda insipiente, representado pelas feiras de Agricultores (COELHO et al, 2016).

Interessante observar que mesmo em municípios pequenos, onde os comensais urbanos guardam ainda forte relação com o rural, como é o caso do recorte de estudo, o *modus vivendi* urbano qualificado por Garcia (2003) impera sobre as decisões alimentares.

4 – Conclusões

Algumas questões que podem ser salientadas a respeito da alimentação diária das pessoas e que foram identificadas na pesquisa dizem respeito ao reconhecimento de que a alimentação do passado era mais saudável do que a atual. As expressões “alimentação natural”, “era feito e produzido em casa” e “mais saudável” foram recorrentes quando as pessoas se referiam à alimentação do passado. Sobre a alimentação atual, a maioria manifestou que há um consumo grande de produtos industrializados, sendo que se referem a esses como não saudáveis. Ainda cabe destacar que muitos afirmaram que os jovens não consomem verduras e estão mais propensos a consumir industrializados.

A pesquisa demonstra que os hábitos alimentares alicerçados na cultura alimentar, que evoluiu ao longo de gerações, encontra-se duramente impactado pelo consumo de alimentos industrializados, onde o imperativo do “mais fácil” e “prontamente disponível” determina o consumo desses produtos.

Entre todas as faixas etárias pesquisadas percebemos que ocorre a ingestão de alimentos industrializados, sendo os mais consumidos: os pães, massas, bolachas recheadas, biscoito *wafers*, salgadinhos, refrigerantes, pizzas, macarrão instantâneo, guloseimas, sucos artificiais, embutidos, café solúvel, leite e seus derivados.

As variáveis que levam os consumidores, mesmo manifestando que percebem os alimentos industrializados como menos saudáveis, optarem pela presença massiva desses nas práticas alimentares quotidianas dialogam diretamente com as transformações dos núcleos familiares, onde a maioria está trabalhando fora de casa e com o consumo induzido pelo ideário da modernidade. Em todas as famílias da pesquisa quem cozinha é a mãe e em alguns casos as avós. O fato das mães estarem no mundo do trabalho fora da residência significa que o ator social responsável pelo preparo da alimentação não tem mais o tempo que “antigamente” tinha disponível no núcleo familiar. Percebe-se assim que a dinâmica envolvendo o trabalho no núcleo familiar modificou-se, mas os papéis sociais internos continuam os mesmos.

Uma questão que merece destaque é a ausência da preocupação dos comensais a respeito da contaminação dos alimentos por agrotóxicos. Percebemos que somente nas faixas etárias mais velhas este assunto foi abordado como um dos condicionantes de menor qualidade dos alimentos industrializados e *in natura*, tanto é que as hortas domésticas são mais valorizadas por pessoas com idade acima de 50 anos.

Referências Bibliográficas

- ABRAMOVAY, R. Alimentos versus população: está ressurgindo o fantasma malthusiano? **Ciência e Cultura**, v. 62, n. 4, p. p. 38-42, 2010,
- BARBOSA, L. **Sociedade de consumo**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004. 68 p.

- BARBOSA, L. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, M. de L. e PACHECO, J. K. (Orgs.). Juventude, consumo e educação 2. Porto Alegre: ESPM, 2009. p. 15-64.
- BAUMAN, Z. **Modernidade líquida**. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.
- BAUMAN, Z. **Vida de consumo**. Rio de Janeiro: Zahar, 2007.
- BUCHLER, S., SMITH, K.; LAWRENCE, G. Food risks, old and new. Demographic characteristics and perceptions of food additives, regulation and contamination in Australia. **Journal of Sociology**, v. 46, n. 4, p. 353-374, 2010.
- CANESQUI, A. M. Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R.W.D. (Orgs.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 23-48.
- CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.
- CLAP, J.; FUCHS, D. Corporate Power in Global Agrifood Governance. **Agrifood Corporations, Global Governance, and Sustainability**. Massachusetts: Massachusetts Institute of Technology: 2009. (Food, health, and the environment)
- COELHO, J. et. al. Estudo de caso sobre as feiras do produtor no município de Júlio de Castilhos – RS: um agente do desenvolvimento local. In: Congresso Sul-Brasileiro de Engenharia de Alimentos, 3., 2016, Erechim. **Anais...** Erechim: CSBEA, 2016.
- CRUZ, F.; SCHNEIDER, S.. Qualidade dos Alimentos, escala de produção e valorização de produtos tradicionais. **Rev.Bras.de Agroecologia**. V. 5, n.2, p. 22-38, 2010.
- DÍAZ MÉNDEZ, C.; GÓMEZ BENITO, C. Sociología y alimentación. **Revista Internacional de Sociología**, n. 40, p. 21-46, 2004.
- FEGAN, R. The place of food: mapping out the “local in local food systems. **Progress in Human Geography**, v. 31, n. 1, p. 23-42, 2007.
- FRIEDMANN H. After Midas’s Feast: alternative food regimes for the future. In: ALLEN, P. (ed.) **Food for the future: conditions and contradictions of sustainability**. California: John Wiley e Sons, Inc., 1993. p. 213-233.
- GARCIA, R. W. D.. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Rev. Nutr.**, Campinas, n. 16, v. 4, p. 483-492, 2003.
- GOODMAN, D.; SORJ, B.; WILKINSON, J. **Da lavoura às biotecnologias: agricultura e indústria no sistema internacional**. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de pesquisas sociais, 1990.
- HERNÁNDEZ. J. C. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. CANESQUI, A. M.; GARCIA, R.W.D. (Orgs.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 109-146.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Censo Agropecuário 2006 e Censo Demográfico 2010a - Cidades. Disponível em: <http://migre.me/uCCtx>. Acesso em: 04 de julho de 2016.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Despesas, Rendimentos e Condições de Vida. Rio de Janeiro: IBGE, 2010b.
- MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia científica**- 5. Ed. – São Paulo: Atlas, 2007.
- MENELL, S. MURCOTT, A.; OTTERLOO, A. H. VAN. **The sociology of food: eating, diet and culture**. London: Sage Publications, 1992.
- OLIVEIRA, V. R. de; MALTA, M. C. M.; LIMA FILHO, D. de O. Conceito de alimento natural e alimento industrializado: uma abordagem sociocomportamental. In: ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO, 27., 2007, Foz do Iguaçu. **Anais...** Foz do Iguaçu: Associação Brasileira de Engenharia de Produção, 2007.

PORTAL DA SAÚDE/SUS. Vigilância das doenças crônicas não transmissíveis. Disponível em: <http://migre.me/v74fc>. Portal da Saúde/SUS:2014. Acesso em: 30 de setembro de 2016.

POULAIN, J. P. **Sociologias da Alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

ROZIN, P. et al. Preference for natural: instrumental and ideational/moral motivations, and the contrast between foods and medicines. **Appetite**, n. 43, 2004, p. 147–154.

TANUMIHARDJO, S. A. et al; Poverty, Obesity, and Malnutrition: An International Perspective Recognizing the Paradox. *Journal of the American Dietetic Association*, 2007. v. 107, n. 11 p. 1966 – 1972.

WISKERKE, J.S.C. On places lost and places regained: reflections on the alternative food geography and sustainable regional development. **International Planning Studies**, v. 14, n. 4, p. 369 -387, 2009.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Obesity and overweight. (Fact sheet n°311, Updated March 2013). Disponível em: <[http://www.who.int/mediacentre/factsheets/ fs311/en/](http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/en/)>. Acesso em: 02 set. 2013.