

**8º Encontro Nacional de Estudos do Consumo**  
**4º Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo**  
**2º Encontro Latino-Americano de Estudos do Consumo**

**Comida e Alimentação na Sociedade Contemporânea**

**09 a 11 de novembro de 2016**

**Universidade Federal Fluminense**

**Niterói/RJ – Brasil**

**Cornucópia Equivocada:**

**Abundância, Doença e Resgate na Alimentação Infantil**

Alexandre Henrique Carvalho Teixeira<sup>1</sup>

Maíra Martins Moraes<sup>2</sup>

**Resumo**

A proposta deste artigo é compreender as forças operantes de uma “cornucópia equivocada” no que diz respeito à alimentação infantil, isto é, o cenário contemporâneo de abundância de consumo e suas idiosincrasias epidêmicas e endêmicas, para discutir práticas que estimulem uma “cornucópia resgatada”. Segundo a mitologia, a cornucópia é o símbolo da abundância – espécie de paraíso original – fonte ilimitada capaz de contemplar todas as necessidades para suprir a humanidade; estado este de oferta e procura de alimentos, muito semelhante e incansavelmente explorado pela indústria de processados e produtos de baixo valor nutricional.

De acordo com a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2008-2009) 33,5% das crianças de 5 a 9 anos apresentam excesso de peso. Em outro estudo realizado em 2015 pelo Ministério da Saúde em parceria com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), apontou-se que 60,8% das crianças com menos de dois anos de idade comem biscoitos, bolachas e bolos.

Pensar uma “cornucópia resgatada” envolve a conscientização e a redescoberta do alimento perdido, em todos os âmbitos: sociais, políticos, familiar e escolar.

Por meio do estudo de caso “ACHAZ – Alimentação, Consciência e Humanidade de A a Z”, uma série literária infantil que objetiva a formação no Brasil de uma geração de crianças capazes de fazer melhores escolhas à mesa, pretende-se discutir diretrizes sobre:

- a) a real vivência na cozinha entre pais e filhos: a experiência da criança no preparo de sua própria comida, fazendo escolhas mais saudáveis.
- b) a educação na escola para o conhecimento e ingestão de alimentos de alto valor nutritivo
- c) estratégias de percepção crítica e estímulo à busca por alimentos saudáveis, bem como o integral aproveitamento dos mesmos.

Palavras-chave: infância, alimentação, nutrição

---

<sup>1</sup> Mestre em Comunicação pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Brasil. Filiação institucional: FIAM-FAAM. E-mail: alexandre.carvalho@axle.com.br

<sup>2</sup> Mestre em Comunicação pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Brasil. Filiação institucional: IESB - Instituto de Educação Superior de Brasília E-mail: mairamoraes.projeto@gmail.com

## Introdução

“Para nós brasileiros, nem tudo que alimenta é sempre bom ou socialmente aceitável. Do mesmo modo, nem tudo que é alimento é comida. Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade” (DaMatta, 1984).

Segundo dados do IBGE, a obesidade e o sobrepeso hoje atingem 47,6% das crianças brasileiras de 5 a 9 anos<sup>3</sup>. Diabetes, colesterol alto, insônia e hipertensão, antigamente tidas como doenças de adultos, são os desdobramentos decorrentes da precária alimentação infantil no Brasil. Por trás do fato, a família, as regulamentações governamentais, a rede escolar (seja ela pública ou privada), a iniciativa privada (notoriamente a indústria, não só de bens de consumo mas a indústria da propaganda) e a sociedade, constituem-se como agentes fundamentais para a reversão ou agravamento da questão.

Em estudo publicado pela revista científica *Lancet*<sup>4</sup>, um quinto da população brasileira adulta ou quase 30 milhões de pessoas, é obesa. Some a isso, o aparente equívoco que a desinformação gera quando famílias de baixa renda ingressam no círculo virtuoso do consumo, com forte aspiração para consumir alimentos processados, promovidos pelas grandes marcas em busca de espelhamento e equiparação com camadas sociais de maior renda.

A proposta deste artigo é inicialmente compreender as forças operantes desta “cornucópia equivocada”, isto é, o cenário contemporâneo de abundância de consumo e suas idiosincrasias epidêmicas e endêmicas, para discutir práticas que estimulem uma “cornucópia resgatada”. Segundo a mitologia clássica grega, a cornucópia é o símbolo da abundância – espécie de paraíso original – fonte ilimitada capaz de contemplar todas as necessidades para suprir a humanidade.

No cerne de uma “cornucópia resgatada”, está a conscientização e a redescoberta do alimento perdido, em todos os âmbitos: sociais, políticos, familiar e escolar.

Por meio do estudo de caso “ACHAZ – Alimentação, Consciência e Humanidade de A a Z”, uma série literária infantil que objetiva a formação no Brasil de uma geração de crianças capazes de fazer melhores escolhas à mesa, pretende-se discutir diretrizes sobre:

- a) a real vivência na cozinha entre pais e filhos: a experiência da criança no preparo de sua própria comida, fazendo escolhas mais saudáveis.
- b) a educação na escola para o conhecimento e ingestão de alimentos de alto valor nutritivo
- c) estratégias de percepção crítica e estímulo à busca por alimentos saudáveis, bem como o integral aproveitamento dos mesmos.

---

<sup>3</sup> <https://www.postalsaude.com.br/blog/obesidade-infantil-uma-epidemia-mundial>

<sup>4</sup> [http://www.bbc.com/portuguese/noticias/2016/04/160401\\_obesidade\\_brasil\\_lab](http://www.bbc.com/portuguese/noticias/2016/04/160401_obesidade_brasil_lab)

## O Que Se Entende Por Cornucópia

Cornucópia é um “vaso em forma de chifre, com frutas e flores que dele extravasam profusamente, antigo símbolo da fertilidade, riqueza, abundância, e que, hoje, simboliza a agricultura e o comércio”. Na tradição greco-latina, o “Corno da Abundância” (assim como também é chamado), farto em grãos e frutos, representa a fecundidade e a felicidade, e é o emblema de Baco, Ceres, Rios, Abundância, Constância e Fortuna (BRANDÃO, 2001, p. 263-264)

[...] Zeus, brincando, quebrou o chifre da cabra Amalteia, que o aleitava, mas, para compensá-la, prometeu-lhe que este corno se encheria de todos os frutos, quando ela o desejasse. A Cornucópia é, pois, o símbolo da profusão gratuita dos dons divinos (...) Com o correr do tempo, a Cornucópia tornou-se mais que o símbolo, um atributo de felicidade pública, da diligência e da prudência, que são a fonte da abundância.

Ao termo “cornucópia” podemos associar um prazer inesgotável, uma fruição infinita, da qual podemos gozar quando e como desejarmos, um *Gaudium*<sup>5</sup>

[...] prazer que a alma sente quando considera a posse de um bem presente ou futuro como garantida; e estamos de posse de tal bem quando este estiver de tal modo em nosso poder que dele possamos gozar quando quisermos (...) é aquilo com que sonho: gozar de uma posse vitalícia.

Outra referência mitológica e universal, um pouco mais tardia oriunda do cristianismo, é sugerida pelo capítulo de Gênesis (1:29-30), a ideia de um paraíso original, capaz de provisionar toda a sorte de alimentos.

[...] “Eu lhes dou toda planta que dá semente, que há sobre toda a terra, e toda árvore que tenha frutos com sementes. Elas servirão de alimento para vocês. E dou toda a vegetação verde como alimento a todo animal selvagem da terra, a toda criatura voadora dos céus e a tudo o que se move sobre a terra e em que há vida.”

Na contemporaneidade e para efeito deste artigo, cornucópia é a síntese metafórica para desenhar e designar um modo de abundância e disponibilidade de alimentos, um excesso de oferta e procura por produtos industrializados e até mesmo *in natura* que, sob a promessa de saciar, nutrir e desempenhar um papel importante e essencial para o suprimento e sobrevivência da vida humana, coloca igualmente em risco milhões de vidas e o planeta, pela forma como são cultivados e/ou produzidos, por estarem alinhados às políticas mercantis de produção, visando escalabilidade e lucratividade para a indústria do consumo.

Em artigo publicado por José Eustáquio Diniz Alves<sup>6</sup>, o autor faz correlações e atualiza o mito da cornucópia em críticas e análises bem pontuadas sobre autores contemporâneos<sup>7</sup> que associam a abundância

---

<sup>5</sup> Leibniz. *Novos ensaios sobre o entendimento humano*. II. XX. 141

a uma futura e garantida sobrevivência humana às custas da tecnologia e de uma produção massiva e predadora.

[...] A cornucópia faz parte dos sonhos dos hiper otimistas que acreditam que o crescimento econômico pode ocorrer de maneira infinita e sem restrições do meio ambiente (...) é preciso lembrar que a economia é parte do ecossistema e quase todo o progresso humano aconteceu às custas do regresso ambiental. A humanidade evoluiu destruindo o capital natural.

Na cibercultura da sociedade contemporânea, essa abundância é espetáculo, mídia e forma de reverenciar o consumo.

[...] um mundo que caminha para o consumo homogêneo e, certamente, há agentes produtores, políticos e culturais que, de variadas formas, contribuem para este processo, estimulando a uniformização de comportamento, a produção em escala e o consumo massificado. Bilhões de pessoas consomem produtos com as mesmas marcas, nas diversas áreas do cotidiano. Produtos que os indivíduos reconhecem como sendo parte e necessidade de “seus” particulares estilos, mesmo nos variados tipos e modelos, convencionando comportamentos e sendo convencionados. [...] (MORAES, 2003, p.124).

Dentro dessa lógica, a abundância transforma-se em ingrediente de manipulação das massas e dilui o comensal em meio aos bens de consumo, em função do interesse das corporações em massificar sua produção, objetivando a geração de lucros. O mundo dessas imagens é um mundo vazio de si mesmo. Tudo é pura simulação, uma nutrição ausente, semelhante ao conceito de “calorias vazias”, isto, é de alimentos que contam calorias mas não possuem nutrientes.

### **Cornucópia Equivocada**

Se para o grego antigo, mais precisamente segundo Hipócrates, o alimento é o antídoto (“Que teu alimento seja teu medicamento e teu medicamento seja teu alimento), nos tempos atuais, parece ser o contrário – o veneno - pela forma como as bases da agricultura estão fixadas, isto é, no uso extensivo de agrotóxicos, por uma engenharia alimentar da indústria que empobrece e modifica o valor nutricional do que fabrica em nome da escalabilidade de produção e lucratividade, até o consumo não consciente e exacerbado que reflete em doenças epidêmicas de proporcionais continentais, como hipertensão, obesidade e diabetes.

---

<sup>6</sup> Colunista do Portal EcoDebate, doutor em demografia e professor titular do mestrado em Estudos Populacionais e Pesquisas Sociais da Escola Nacional de Ciências Estatísticas

<sup>7</sup> Os autores Peter Diamandis e Steven Kotler, no livro “Abundance – The Future Is Better Than You Think” (Abundância – o futuro é melhor do que você pensa), 2012; Matt Ridley no livro: “The Rational Optimist: How Prosperity Evolves” (O otimista racional: como a prosperidade evolui) de 2010.

De acordo com a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2008-2009) 33,5% das crianças de cinco a nove anos apresentam excesso de peso. Em outro estudo<sup>8</sup> realizado em 2015 pelo Ministério da Saúde em parceria com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), foi apontado que 60,8% das crianças com menos de dois anos de idade comem biscoitos, bolachas e bolos e que 32,3% tomam refrigerantes ou suco artificial.

De um lado o consumo de baixo valor nutricional, rico em açúcares e componentes químicos, iniciado desde a infância; de outro uma indústria farmacêutica ávida para tratar o problema no extremo desse círculo vicioso por meio de subsídios governamentais e medicamentos que atuam no retardamento de consequências mais drásticas como o óbito do indivíduo. Programas como o Farmácia Popular oferecem gratuitamente à população remédios de combate à hipertensão e ao agravamento do diabetes, isto é, ao cabo de uma experiência alimentar inadequada a longo prazo, pouco há para se fazer pela prevenção, a não ser atuar diretamente no controle da doença já instaurada.

Diante de tais dados, considerando a idade tão tenra com que as crianças brasileiras ingressam em uma dieta alimentar inadequada e o modo como ao longo da adolescência e na vida adulta perpetuam tais comportamentos, observa-se pelo menos três gatilhos possíveis oriundos da vida em família e em sociedade: endosso, repetição e espelhamento. Se os hábitos alimentares são “tipos de escolha e consumo de alimentos por um indivíduo, ou grupo, em resposta a influências fisiológicas, psicológicas, culturais e sociais” (Dutra, 2001), a criança se alimenta do que vê se repetir no comportamento da família à mesa, bem como o que esta endossa mediante as escolhas feitas em um restaurante ou supermercado, e o desejo aspiracional daquela de espelhar-se ou emparelhar-se com os modelos mais próximos.

[...] Alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa (...) Temos então o alimento e temos comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se (...) A comida vale tanto para indicar uma operação universal – ato de alimentar-se – quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver” (DaMatta, 1984).

Alimentar-se para a criança, numa primeira instância de vida, é se apropriar do alimento na origem. No aleitamento materno reside uma antropofagia, aquilo que se come está conectado com a fonte, ou mais longe, aquilo que se come é a fonte. Portanto, o que se aceita como alimento e o que se reproduz de

---

<sup>8</sup> Pesquisa Nacional de Saúde feita em 64 mil domicílios em 1.600 municípios de todo o país entre agosto de 2013 e fevereiro de 2014. O excesso de peso e obesidade são fatores de risco para Doenças Crônicas Não Transmissíveis, que constituem um problema global de saúde e corresponderam por 74% dos óbitos no Brasil no ano de 2012. Já a hipertensão é uma das principais causas de morbidade cardiovascular e fator de risco para complicação de AVC, acidente vascular cerebral.



“Se você pudesse escolher qualquer pessoa no mundo, viva ou morta, para jantar, quem você escolheria?”. A pesquisa foi filmada e, no decorrer dela, os pais citaram nomes como Marilyn Monroe, Kim Kardashian, Nelson Mandela, Jimi Hendrix, Justin Bieber, entre outros. Na cena seguinte a mesma questão foi colocada para os filhos e a resposta (assistida pelos pais remotamente por um monitor de TV) surpreendeu a todos: eles escolheriam jantar com seus pais, a família reunida, todos juntos à mesa.

O vídeo teve mais de 1 milhão e 600 mil visualizações no YouTube e a campanha ganhou um sentido de mobilização familiar, expressa na hashtag #MakeDinnertimeMatter (“faça a hora do jantar valer a pena”). Isto é, para as crianças, o modelo do comensalismo em família é a base aspiracional de como se come, o que se come e com quem se deseja comer. Apenas é curiosa a campanha que busca “fazer valer a pena a hora do jantar” enquanto o slogan da marca Masterfoods anuncia “por que cozinhar se você pode criar?”; sinal de que a proposta dessa indústria, cujas vendas anuais em 2015 somaram mais de 33 bilhões de dólares, incluindo chocolates, balas e guloseimas, é incentivar o consumo de produtos industrializados em vez de estimular uma nutrição adequada em família.



Imagem 3 – Extrato do filme publicitário de Masterfoods #MakeDinnertimeMatter (“faça a hora do jantar valer a pena”).

A massiva operação da industrial cultural, da publicidade atrelada à lógica do consumo, exemplificada acima, também influencia e determina hábitos alimentares junto às crianças dentro do mesmo regime esquemático – citado anteriormente - do endosso (sejam artistas, personagens ou celebridades), da repetição (a veiculação de mensagens e apelos de consumo) e do espelhamento (reproduzir para se inserir, dar sentido e forma). Porém, atualmente, cada vez mais novas propostas de combate a essa lógica se descortinam no horizonte brasileiro.



Imagem 4 –Assinatura da Masterfoods “Por que cozinhar se você pode criar?”

Uma nova indústria e produção se fortalecem, a dos produtos orgânicos, cujas taxas de crescimento ultrapassam 20% ao ano (fonte: Organics Brasil). Todavia, enquanto o mercado de orgânicos no Brasil movimentava R\$ 2,5 bilhões, o mundo responde por R\$ 350 bilhões, isto é, 0,71% é a participação do mercado brasileiro cujos desafios estão ligados à escalabilidade: a agricultura orgânica é uma atividade sazonal, de baixo volume, baixa mecanização, além de acesso restrito a sementes orgânicas.

Vemos também sinais localizados de mobilização governamental, como o projeto de merenda orgânica que já tirou 11 toneladas de gordura de escolas no Rio de Janeiro, assim como em São Paulo a Lei nº 16.140 (17/03/2015) e o Decreto Nº 56.913, (05/04/2016) regulamentam a obrigatoriedade de inclusão de alimentos orgânicos ou de base agroecológica na alimentação escolar no Sistema Municipal de Ensino de São Paulo. Iniciativas que, por sua vez, convivem paradoxalmente com outras regulações governamentais (ou a ausência delas) que permitem atualmente, por exemplo, que o Brasil seja o país que mais consome agrotóxicos no mundo (segundo a pesquisa Indicadores de Desenvolvimento Sustentável), à média de 5,5 quilos de defensivos agrícolas ao ano por pessoa<sup>9</sup>.

Considerando que hoje a rede escolar pública compra 3% de orgânicos para merenda, a meta, segundo a lei, de se comprar 30% dos alimentos através da agricultura familiar aparenta ser inexecutável; da mesma forma, na esfera privada o acesso e consumo de orgânicos está restrito apenas às camadas sociais que podem arcar com pelo menos 40% de sobrepreço na comparação com alimentos convencionais (dados da Food and Agriculture Organization).

### **Cornucópia Resgatada**

A promoção da saúde, com foco na alimentação e estímulo de bons hábitos nas crianças, faz parte da agenda do governo federal que vem realizando o Programa Saúde na Escola no ensino fundamental para mais 18 milhões de alunos. Em 2014, segundo dados do Ministério da Saúde, mais de 4.000 municípios que participam da iniciativa, adotaram algumas práticas nas creches para avaliação antropométrica e incentivo de alimentação saudável das crianças de até dois anos. Além disso, acordos firmados entre Ministério da

<sup>9</sup> <http://www.nensamentoverde.com.br/meio-ambiente/uso-de-agrotoxicos-aumentou-162-no-brasil-em-12-anos/>



Saúde e as indústrias de alimentação, retiraram quase 8 toneladas de sódio das refeições do brasileiro, entre 2011 e 2014.

Sinais de avanço aparentam estar ocorrendo com a portaria assinada pelo governo para que nenhum recurso seja destinado à aquisição de alimentos não saudáveis. Futuras medidas devem envolver a proibição da venda, promoção, publicidade ou propaganda de alimentos processados com altos teores de gordura, sódio, açúcar e prontos para o consumo, além de incentivar o consumo de produtos in natura e refeições caseiras, baseados no guia alimentar à população brasileira.

Numa instância menor, a título de experimentação e compreensão de como atuar nas escolas e em casa, de forma a não só iniciar um diálogo direto com os pais, os filhos e os educadores, mas também buscando instigar a produção de novos hábitos e estimular a criança a “colocar a mão na massa”, este artigo apresenta o estudo de caso “Achaz”.

O Projeto “Achaz – Alimentação, Consciência e Humanidade de A a Z” surgiu no ano de 2015 da iniciativa do chef Renato Caleffi<sup>10</sup> e do publicitário Alexandre Carvalho de estimular hábitos alimentares saudáveis no dia a dia das crianças. Por meio de uma série que hoje já contém dois livros editados, “Achaz no Sítio da Banana Verde” e “Achaz e o Mistério do Sorvete”, além de mini oficinas, palestras e entrada em escolas particulares e públicas de São Paulo, os autores visam difundir: a) a ingestão de alimentos de alto valor nutritivo, a agricultura sustentável e a difusão de uma gastronomia saudável para melhores escolhas no futuro; b) a busca por alimentos orgânicos e funcionais, sem química, sem aditivos e sem insumos nocivos para a saúde das crianças; c) A real vivência na cozinha entre pais e filhos: a experiência da criança no preparo de sua própria comida, fazendo escolhas mais saudáveis e saborosas, com o máximo de criatividade.



Imagem 5 – Fragmento de “Achaz no Sítio da Banana Verde”

Achaz é a personagem central das histórias, um garoto cuja idade nivela entre os 7 e 10 anos, curioso e aspirante a futuro chef de cozinha. A cada narrativa, a personagem se envolve em aventuras ligadas à alimentação, descobrindo ingredientes saudáveis, como a biomassa de banana verde e outras formas de carboidratos saudáveis, especiarias, alternativas ao açúcar refinado, frutas que se transformam em receitas

<sup>10</sup> Renato Caleffi é pioneiro em cozinha funcional e orgânica e no uso da biomassa de banana verde na alta gastronomia brasileira. Com receitas singulares e criativas, o chef e sócio do restaurante paulistano Le Manjue Organique, sucesso de crítica e de público, concilia saudabilidade e sabor, abrangendo as restrições alimentares das pessoas, como ao glúten, a lácteos, a açúcares e à proteína animal. Com passagem por renomadas cozinhas no exterior, dentre elas categoria 3 estrelas Michelin, é professor, ministra cursos em todo o país e também autor. Dentre as suas publicações, destaca-se o livro “Escolhas e Impactos – Gastronomia Funcional”, atualmente em sua 11ª edição com mais de 20 mil exemplares vendidos, além da obra “Tudo Sobre Panelas”.

simples, criativas e práticas no final do livro, acompanhadas de glossário e explicações sobre a aplicação de cada alimento.

O projeto teve seu lançamento por meio de uma ação bem-sucedida de *crowdfunding*<sup>11</sup> (financiamento coletivo), estruturada por Marcelo Vitorino, especialista em marketing digital, e angariou 245% da verba necessária para sua produção, êxito alcançado em grande parte pela sua aderência junto a comunidade de consumidores bastante engajados com esse tipo de causa. O primeiro livro “Achaz no Sítio da Banana Verde” foi lançado em setembro de 2015 e, na sequência em dezembro, foi lançado o segundo livro “Achaz e o Mistério do Sorvete”. Desde então, “Achaz” conquistou uma base de 3.438 seguidores nas redes sociais (facebook e instagram), ganhou espaço em eventos científicos ligados à nutrição, obteve 6.394 visualizações de seu vídeo-manifesto na internet e conquistou o engajamento de integrantes da classe médica, nutricionistas, políticos, empresas e até mesmo celebridades, como o ator Bruno Gagliasso e Bela Gil.

Ainda em 2015, ao participar da feira de ciências da Escola Bosque, em São Paulo, onde um grupo de alunos apresentou os benefícios da biomassa de banana verde, os autores vislumbraram a primeira oportunidade de ver em prática os princípios do projeto Achaz dentro da rede escolar, neste caso em uma escola privada, que se pauta pela preocupação com o estímulo de hábitos saudáveis em seus alunos.

A aproximação se efetivou definitivamente no início de 2016, após uma série de reuniões e entendimentos com a diretoria da Escola Bosque sobre as diretrizes de uma plataforma de promoção de saudabilidade alimentar, calcada em várias etapas de trabalho: a) a inclusão do livro para leitura do semestre; b) entrevista dos alunos com os autores; c) oficina de culinária; d) contação de história e) sinergia da temática dentro das disciplinas da grade curricular f) conclusão das atividades com as devidas sínteses de aprendizado que culminou em uma “festa junina” saudável.



Imagem 6 – Mini Oficina de Alimentação Saudável realizada no 1º semestre de 2016

<sup>11</sup> <http://www.kickante.com.br/campanhas/livro-de-gastronomia-funcional-e-organica-para-criancas>

Em entrevista concedida pela diretora Silvia Scuracchio a este autor, por e-mail, em setembro de 2016, pode-se aferir dados importantes para a compreensão do papel da escola e da família na formação de hábitos alimentares saudáveis, como a contribuição do Projeto Achaz para os alunos daquele estabelecimento de ensino.

[...] A Escola atualmente exerce uma função muito mais ampla do que apenas levar conhecimento e atua como parceira dos pais na formação e educação das crianças e jovens. Se considerarmos que a criança passa muito tempo na escola, na maioria das vezes mais tempo do que em casa com os pais, é natural que essa oportunidade seja aproveitada.

A formação integral dos alunos, que engloba aspectos físicos e emocionais é desenvolvida na escola através de projetos e vivências. Dentro dessa proposta, está a introdução de conceitos sobre alimentação e hábitos saudáveis.

Nossa escola, particularmente, trabalha esses tópicos há vários anos, inclusive com eventos específicos como a Jornada de Saúde, Nutrição e Qualidade de Vida. É possível incorporar esses assuntos na grade curricular de forma a enriquecer o conteúdo programático e propiciar mudanças de comportamento nas crianças e jovens.



Imagem 7 – Alunos da Escola Bosque em sessão de "perguntas e respostas" sobre a série Achaz

Questionada sobre o nível de envolvimento e a participação dos pais na formação de hábitos alimentares saudáveis junto a seus filhos, nota-se que o estilo de vida contemporâneo, bem como suas conveniências que necessariamente não significam benefícios à saúde em primeira instância, afetam o modo de se pensar a alimentação das crianças.

[...] Nossa percepção é de que existem pais bem-intencionados e que buscam uma alimentação melhor para seus filhos mas, na prática e na correria do dia a dia fica complicado para eles cumprirem suas metas. A facilidade de um alimento pronto ou industrializado em meio à falta de tempo e a dificuldade que muitos pais tem de dizer não, são fatores que contribuem para esse quadro.

Muito embora o foco do Projeto Achaz sejam crianças e não adolescentes, mas sendo a adolescência o natural desdobramento da infância, com todos os aprendizados e legado da alimentação apreendida em família, na escola e na vida em sociedade, com tendências de serem reproduzidos na vida adulta, são curiosas as conexões possíveis entre a alimentação na infância e os efeitos *a posteriori*, como aponta a pesquisa de estudo de riscos cardiovasculares em adolescentes, aplicada pelo Ministério da Saúde e a UFRJ (Universidade Federal do Rio de Janeiro), em adolescentes entre 12 e 17 anos de 1.247 escolas, em 124 municípios. Entre os 20 alimentos mais citados, frutas sequer aparecem na lista, sendo que refrigerantes e doces se posicionam em 6º e 7º lugares respectivamente, com 45% e 39,3%, o que denota a presença generalizada de alimentos processados na dieta do público jovem, em vez do consumo de alimentos *in natura*. Seria a ocorrência desse comportamento pouco saudável oriunda de equivocadas experiências e socializações alimentares da infância referenciadas pelos pais, o que se disponibiliza nas escolas e o que a publicidade de forma geral oferta às crianças? Como prevenir essas dificuldades alimentares desde a infância?

O Instituto Pensi, pertencente ao Hospital Infantil Sabará em São Paulo, pesquisa e atua sobre essas questões por intermédio de seu Centro de Dificuldades Alimentares. Segundo dados levantados pela própria instituição, cerca de 10 a 25% das crianças são acometidas por alguma dificuldade alimentar, seja pelo excesso ou falta de comida, que acabam ampliando o risco de alterações de crescimento, baixa de vitaminas e de minerais, perda ou ganho exagerado de peso, problemas no aprendizado e obesidade. Em um estudo desenvolvido pela equipe do Centro de Dificuldades Alimentares em parceria com o Departamento de Pediatria da Escola Paulista de Medicina (EPM/Unifesp), a Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (FMRP/USP), a Universidade São Judas Tadeu e a Associação Brasileira de Nutrologia (ABRAN), foram identificados em crianças em fase pré-escolar (entre 4 e 6 anos) alguns hábitos alimentares alarmantes. Por exemplo, nos lanches intermediários, aqueles que ocorrem entre as refeições principais, mais precisamente no período da tarde, estes demonstraram ser mais calóricos e com consumo mais frequente de alimentos com

alto teor de açúcares de adição e de baixo valor nutricional, como balas, sorvetes e chocolates<sup>12</sup>. O excesso de açúcar aparenta ser o grande inimigo para a saúde das crianças.



Imagem 8 – Quadro ilustrativo dos teores de açúcar presentes em alguns alimentos industrializados (imagem cedida pela Escola Bosque)

Segundo a mesma pesquisa, as taxas de açúcares dos lanches da manhã e da tarde revelaram-se próximas do limite recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS) para a dieta de uma criança de 4 a 6 anos, isto é, 22,5 gramas por dia. Compreendendo que as crianças, exceto pelo período das férias, estão nas escolas realizando o consumo desses lanches intermediários, fica claro e notório o importante papel que os estabelecimentos de ensino têm a desempenhar, em sinergia com uma educação familiar transformadora que desenvolva e estimule hábitos alimentares saudáveis, dentro e fora de casa.

Documentários televisuais como “Fed Up”<sup>13</sup> e “Muito Além do Peso”<sup>14</sup> apontam para a mesma direção. Em “Fed Up”, por exemplo, o argumento principal é de que a indústria de alimentos processados, bem como as cadeias de fast-food, abusam do uso excessivo do açúcar para tornar seus produtos mais saborosos e atraentes e, segundo pesquisas<sup>15</sup> do governo americano, são hoje os maiores responsáveis pela formação de uma geração de crianças obesas, sujeitas a desenvolver doenças como diabetes, pressão alta, entre outras enfermidades. Em vez de atuar na informação e prevenção dessas doenças, propondo uma forma mais

<sup>12</sup> <http://www.ebc.com.br/infantil/para-pais/2016/09/pesquisa-aponta-que-lanches-das-criancas-do-centro-oeste-tem-acucar-acima>

<sup>13</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=oRzFmxhZkQ0>

<sup>14</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=8UGe5GiHCT4>

<sup>15</sup> Um estudo do governo americano aponta que 17% das crianças e jovens entre 2 e 19 anos são considerados obesos. Outro prevê que as crianças americanas de hoje viverão menos que seus pais

saudável de vida para essas crianças, o sistema na verdade alimenta um círculo vicioso em parceria com as indústrias farmacêuticas que, mais tarde, serão os provedores de medicamentos para remediar os danos causados pela alimentação inadequada e falta de melhores hábitos de vida.

Com a mesma intensidade e investigação, o documentário brasileiro “Muito Além do Peso” se baseia em dados reais do que ocorre com a população infantil do nosso país, como o fato de que hoje cerca de 33% das crianças entre 5 e 9 anos estão obesas (pesquisa apresentada pelo governo federal) e 32% dos bebês começam a tomar refrigerante antes dos 2 anos. Por aí vê-se os desafios dentro de casa, na forma como os pais educam e nutrem os seus filhos, assim como os da escola, no sentido de orientar pais e filhos, bem como no de apresentar alternativas que se coadunam e sejam pactuadas com esses pais para que a escola seja uma extensão do que se prega em casa e vice-versa.

Questionada sobre a contribuição do Projeto Achaz e como se deu na prática a promoção da saúde alimentar na Escola Bosque, a diretora Silvia Scuracchio responde:

[...] Projetos como o Achaz, que trazem um personagem atraente e que desperta empatia ajudam muito a criança a iniciar suas descobertas no mundo da saudabilidade. São histórias interessantes e que mostram receitas simples, fáceis e gostosas feitas com ingredientes saudáveis (...) Com o projeto baseado na leitura do livro Achaz e o Sítio da Banana Verde, foram abordados vários temas como: origem da banana, qualidades nutricionais, formas de cultivo, receita de biomassa, como funciona a química para uma receita correta de biomassa. Além desses assuntos relativos à banana e à biomassa, conheceram melhor os ingredientes das receitas, incluindo superalimentos, temperos, ervas e especiarias (também viram sua origem, usos culinários e medicinais)

As atividades incluíram a presença dos autores para um dia de autógrafos e sessão de perguntas e respostas, a qual “encantou os alunos que se identificaram ainda mais com o livro e compreenderam os objetivos da criação de uma obra como a do Achaz”, além da criação de novas aventuras para o Achaz desenvolvidas pelos próprios alunos, reproduções artísticas das personagens (fantoques, etc) e até compostagem e plantio de ervas que conheceram nas receitas. “O tema é muito rico e pode ser incorporado em todas as áreas”, concluiu a diretora que também fez o encerramento do 1º semestre letivo com uma festa junina inspirada no projeto, com “barraquinhas” de atividades cujas missões a serem cumpridas eram saudáveis, uma espécie de circuito lúdico da boa alimentação.

Em decorrência natural da preocupação de promover saúde dentro e fora da sala de aula, a Escola Bosque recentemente foi selecionada e convidada pela Fundação Nestlé para participar do Programa Nutrir – Unidos por Crianças mais Saudáveis. O projeto piloto envolve apenas cinco escolas da cidade de São Paulo.

[...]É uma proposta atraente pois apresenta um *game* e missões que devem ser cumpridas no mundo real. A criança recebe uma pulseira com um QRCode e, sempre que cumpre uma missão saudável relacionada aos temas como atividade física, hidratação e boa alimentação, ganha pontos e seu personagem virtual (avatar) vai ficando mais forte e incorporando superpoderes como Ossos de Aço, Super Visão, Super Pique, Ultra Agilidade e Campo de Proteção, dependendo do alimento ou atividade desenvolvida. Essa pontuação é feita pelos professores e pais através de um aplicativo de celular.

Dados recentes apontam um faturamento global para a Nestlé de 27,9 bilhões de dólares, colocando a multinacional franco-suíça Nestlé em segundo lugar, sendo esta responsável pela venda de algumas das marcas de chocolates mais famosas do mundo, além de barras de cereais, achocolatados, leites e outras bebidas. Ao mesmo tempo, é a empresa de alimentos com a maior classificação no ranking anual “Change The World” da Revista Fortune, que lista as 50 companhias globais que estão “fazendo bem por fazer o bem”. Essa ambivalência que se instaura, entre interesse privado e compensação pública, parece ser recorrente nas operações de grandes indústrias (como a Masterfoods) e merece ser alvo de estudo mais profundo, uma vez que são empresas com grande intercessão política e lobista, e atuação que inevitavelmente incorre em mega impactos na saúde pública, na economia, no ambiente e na vida das pessoas, ora positivos, ora negativos.

De qualquer forma, a abertura da Escola Bosque para discutir e propor novos hábitos alimentares saudáveis abre o precedente para novos partícipes, não somente para o Projeto Achaz e para a Nestlé, necessitando invariavelmente de uma curadoria técnica e ética por parte de sua diretoria para fazer as aproximações mais acertadas. Outras iniciativas poderiam ser investigadas e postas em prática como apurar os circuitos curtos de comercialização ou mercados de proximidade visando o engajamento do aluno com o campo e a preservação do alimento como um bem comum. Exemplos disso são as feiras orgânicas e redes/grupos de consumo responsável, que aproximam produtores e consumidores, reduzindo a cadeia de distribuição e ampliando a biodisponibilidade do alimento com melhor valor nutricional.

Prevista para este segundo semestre de 2016, uma nova parceria deve ocorrer, agora entre o Projeto Achaz e o evento “Mesa Biodiversa”, desenvolvido pelo blog São Paulo Saudável e pelo restaurante orgânico em São Paulo, Nambu Cozinha de Raiz. O objetivo do “Mesa Biodiversa” é levar para a mesa dos paulistanos o máximo da biodiversidade brasileira, por meio de oficinas mensais abertas ao público paulistano. A cada edição, são apresentados ingredientes típicos e genuínos do Brasil, associados à diversidade e às manifestações culturais locais, explorando todo potencial de uma alimentação mais saudável. Além disso, a experiência envolve não só degustar, mas ensinar o público a como incorporar em seu dia a dia o uso de tais alimentos.

Para a edição que ocorre no mês de outubro, o tema será “Mesa Biodiversa na Infância”, envolvendo questões como: a) o que faz com que as crianças rejeitem alimentos?; b) como introduzir a biodiversidade

alimentar desde a infância?; c) como conciliar com as refeições em família? Além dos autores, participará a equipe multiprofissional do Centro de Nutrologia e Dificuldades Alimentares do Hospital Infantil Sabará coordenado pelo prof. Dr. Mauro Fisberg, nutrólogo e pediatra. Será uma oficina destinada a mães, pais e educadoras, com receitas desenvolvidas pelo Chef Renato Caleffi, pioneiro em Gastronomia Funcional Orgânica.

### **Considerações Finais: Uma nova cornucópia**

Compreender as forças operantes de uma “cornucópia equivocada” no que diz respeito à alimentação infantil traz desafios globais e sistêmicos em todos os campos da humanidade: sociais, políticos, familiar e escolar. A abundância é farta e repleta de armadilhas que de um lado beneficiam grandes corporações e interesses mercantis, em detrimento da real nutrição e desenvolvimento saudável das crianças e adultos.

Ao longo deste artigo, buscou-se organizar comportamentos, evidências e experiências que permitam a elaboração inicial de um inventário analítico e sintético, uma visão sistêmica de como o alimento, a comida e o ato de comer estão cristalizados em esquemas mercadológicos e de socializações, principalmente familiares (para não dizer ancestrais) que não contribuem para o desenvolvimento humano. E como algumas iniciativas, entre elas o Projeto Achaz, propõem-se à conscientização e a redescoberta do alimento perdido, tanto em valor nutricional como em objeto de valor e apreciação à mesa.

A cornucópia é um sonho ideal, arquetípico, que se materializa na contemporaneidade às custas de enormes perdas sensoriais, nutricionais e de saudabilidade. A abundância ou o resgate dela depende da forma de consciência e de um novo valor social sobre o que se come. Necessários se faz conscientizar e redescobrir o apetite por uma nova cornucópia.

### **Referências bibliográficas**

BAITELLO JUNIOR, Norval. O animal que parou os relógios: ensaios sobre comunicação, cultura e mídia. 2ª Edição. São Paulo: Annablume, 1999.

BARTHES, Roland. Mitologias. 11ª Edição. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

BRANDÃO, Junito de Souza. Dicionário Mítico-Etimológico, Volume I. 4ª Edição. Petrópolis: Editora Vozes, 2000.

\_\_\_\_\_. Dicionário Mítico-Etimológico, Volume II. 3ª Edição. Petrópolis: Editora Vozes, 2000.

DAMATTA, Roberto. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DEFLEUR, Melvin L. e BALL-ROKEACH, Sandra. Teorias da comunicação de massa. Rio de Janeiro: Zahar, 1993.



DELEUZE, Gilles. A lógica do sentido. 4ª Edição. São Paulo, Perspectiva, 2003.

\_\_\_\_\_. Diferença e repetição. Rio de Janeiro: Graal, 1988.

HOHLFELDT, Antonio, MARTINO, Luiz C. E FRANÇA, Vera Veiga (org.). Teorias da comunicação: conceitos, escolas e tendências. Rio de Janeiro: Ed. Vozes, 2001.

JUNG, Carl G. e FRANZ, M. –L. Von, HENDERSON, Joseph L., JACOBI Jolande, JAFFÉ, Aniela. O Homem e seus Símbolos. 19ª Impressão. Rio de Janeiro: Ed. Nova Fronteira.

KAMPER, Dietmar. Estrutura temporal das imagens. São Paulo: Revista Ghrebh/Biblioteca do Centro Interdisciplinar de Semiótica da Cultura e da Mídia – CISC, 2002 (www.cisc.org.br)

\_\_\_\_\_. Imagem. São Paulo: Biblioteca do Centro Interdisciplinar de Semiótica da Cultura e da Mídia – CISC, 2002 (www.cisc.org.br)

KERCKHOVE, Derrick de. A pele da cultura. Uma investigação sobre a nova realidade eletrônica. Tradução de Luís Soares e Catarina Carvalho. Lisboa: Relógio D'Água Editores, 1997.

LIMA, Venício A. de. Mídia: teoria e política. São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo, 2001.

LINS, Daniel (org.). Nietzsche e Deleuze: Pensamento Nômade. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 2001

LITTLEJOHN, Stephen W. Fundamentos teóricos da comunicação humana. Rio de Janeiro: Editora Guanabara, 1994.

LÓTMAN, Iúri, USPENSKIJ, Boris, IVANOV, V. Ensaios de semiótica soviética. Lisboa: Horizonte, 1981.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia - Uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais. Vol. 16 No. 47, outubro/2001.

NIETZSCHE, Friedrich. A Gaia Ciência. 1ª Reimpressão. São Paulo: Cia das Letras, 2001.

\_\_\_\_\_. Ecce Homo: de como a gente se torna o que a gente é. Porto Alegre: L&PM, 2003.

PERULLO, Nicola. O gosto como experiência: ensaio sobre filosofia e estética do alimento. São Paulo: SESI SP Editora, 2013.

RANDAZZO, Sal. A Criação de Mitos na Publicidade – Como Publicitários Usam o Poder do Mito e do Simbolismo para Criar Marcas de Sucesso. Rio de Janeiro: Ed. Rocco, 1996.

RODRIGUES, Adriano Duarte. Comunicação e cultura: a experiência cultural na era da informação. 2ª Edição. Lisboa: Editorial Presença, 1999.