

Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação

Ana Maria Canesqui
Rosa Wanda Diez Garcia

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível* [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Antropologia e Saúde collection. ISBN 85-7541-055-5. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.



All the contents of this work, except where otherwise noted, is licensed under a Creative Commons Attribution-Non Commercial-ShareAlike 3.0 Unported.

Todo o conteúdo deste trabalho, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença Creative Commons Atribuição - Uso Não Comercial - Partilha nos Mesmos Termos 3.0 Não adaptada.

Todo el contenido de esta obra, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported.

Uma Introdução à Reflexão sobre a Abordagem Sociocultural da Alimentação

Ana Maria Canesqui
Rosa Wanda Diez Garcia

Esta coletânea reúne pesquisas e reflexões que elucidam múltiplos entendimentos antropológicos sobre a alimentação como fenômeno sociocultural historicamente derivado. Sendo a alimentação imprescindível para a vida e a sobrevivência humanas, como necessidade básica e vital, ela é necessariamente modelada pela cultura e sofre os efeitos da organização da sociedade, não comportando a sua abordagem olhares unilaterais.

Não comemos apenas quantidades de nutrientes e calorias para manter o funcionamento corporal em nível adequado, pois há muito tempo os antropólogos afirmam que o comer envolve seleção, escolhas, ocasiões e rituais, imbrica-se com a sociabilidade, com idéias e significados, com as interpretações de experiências e situações. Para serem comidos, ou comestíveis, os alimentos precisam ser elegíveis, preferidos, selecionados e preparados ou processados pela culinária, e tudo isso é matéria cultural.

Recentemente, Claude Fischler (1990) disse que, pelo fato de sermos onívoros, a incorporação da comida é sempre um ato com significados, fundamental ao senso de identidade. Se as técnicas, as disponibilidades de recursos do meio, a organização da produção/distribuição na sociedade moderna imprimem as possibilidades, cada vez mais ampliadas, de produzir e consumir alimentos, cabe à cultura definir o que é ou não comida, prescrever as permissões e interdições alimentares, o que é adequado ou não, moldar o gosto, os modos de consumir e a própria comensalidade.

As escolhas alimentares não se fazem apenas com os alimentos mais 'nutritivos', segundo a classificação da moderna nutrição, ou somente com os mais acessíveis e intensivamente ofertados pela produção massificada. Apesar das pressões forjadas pelo setor produtivo, como um dos mecanismos que in-

terferem nas decisões dos consumidores, a cultura, em um sentido mais amplo, molda a seleção alimentar, impondo as normas que prescrevem, proíbem ou permitem o que comer.

As escolhas alimentares também são inculcadas muito cedo, desde a infância, pelas sensações táteis, gustativas e olfativas sobre o que se come, tornando-se pouco permeáveis à completa homogeneização imposta pela produção e pela distribuição massificadas. As análises sociológicas do consumo, que fazem uma interlocução com a cultura e também se preocupam com as escolhas alimentares, mostraram as contradições da cultura mercantilizada: a persistência das diferenças nas estruturas do consumo entre grupos de renda, classe, gênero e estágio de vida, bem como a indissolução dos constrangimentos materiais e das idiosincrasias individuais.

Novidade e tradição; saúde e indulgência; economia e extravagância; conveniência e cuidado – nos termos de Alan Warde (1997) – são as principais antinomias das modernas e contraditórias recomendações que procuram guiar a seleção dos alimentos e os hábitos alimentares nos contextos sociais do capitalismo avançado, que se veiculam acompanhadas por um tom moral. Da mesma forma, ao analisar os conteúdos das mensagens publicitárias, desde a década de 60 até 1990, na Espanha, Mabel Gracia Arnaiz (1996) destaca os vários discursos: a tradição/identidade; o médico nutricional; o estético; o hedonista; o do progresso e da modernidade; do exótico e da diferença. Entrecruzam-se, por um lado, os consumos, as práticas e os valores que permeiam os comportamentos alimentares, e por outro os discursos publicitários. Ambos se reforçam e são impulsionados reciprocamente, diante da ampliação das oportunidades de eleição alimentar que se mostram simultaneamente plurais e contraditórias, especialmente nas sociedades capitalistas européias que ainda convivem, tanto quanto as latino-americanas, com as diferenças sociais no consumo, sem serem homogêneas.

A comida foi e ainda é um capítulo vital na história do capitalismo. Muito antes dos dias de hoje, o capitalismo procurou por toda parte transformar os antigos desejos por novos meios. As comidas têm histórias sociais, econômicas e simbólicas complexas, diz Sidney Wilfred Mintz (2001), e o gosto do ser humano pelas substâncias não é inato, forjando-se no tempo e entre os interesses econômicos, os poderes políticos, as necessidades nutricionais e os significados culturais.

Ao estudar o açúcar, esse autor levou em consideração a sua história social, ressaltando que antes de esse produto ter chegado à mesa do operariado industrial emergente do século XIX, na Inglaterra, teve lugar na farmacopéia

medieval, da mesma forma que o tomate, vindo das Américas, foi também recusado pelos ingleses durante o século XVIII por acreditarem ser ele prejudicial à saúde (Wilson, 1973). O gosto e o paladar, em vez de se naturalizarem, são portanto cultivados no emaranhado da história, da economia, da política e da própria cultura.

Sob um outro olhar e mantendo a perspectiva de longo alcance, Fischler (1990) ainda nos fala do paradoxo do onívoro que resulta na sua ansiedade permanente: a necessidade da diversidade alimentar, de variedade, inovação, exploração e mudança para sobreviver, que convive com a conservação no comer, sendo cada alimento desconhecido visto como potencialmente perigoso. O próprio sistema culinário foi visto por Paul Rozin (1976) como um produto cultural resultante do paradoxo do onívoro ao trazer um conjunto de sabores peculiares à cozinha de uma dada região, propiciando familiaridade e diversidade de alimentos.

A ênfase na inserção da alimentação no sistema cultural como portadora de significados que podem ser lidos e decifrados como código tem minimizado os fatores materiais e hierárquicos, preocupando-se mais com a continuidade e menos com as mudanças, sendo que o foco na totalidade descuida da diferença. Por essa razão, Jack Goody (1995) sugeriu que os esforços de isolar o cultural, levando-o a submergir exclusivamente no sistema simbólico e significante, levam a supor a unidade cultural, o que impede referências às diferenciações internas, às influências socioculturais externas, aos fatores históricos e aos elementos materiais.

O fato de a comida e o ato de comer serem prenhes de significados não leva a esquecer que também comemos por necessidade vital e conforme o meio e a sociedade em que vivemos, a forma como ela se organiza e se estrutura, produz e distribui os alimentos. Comemos também de acordo com a distribuição da riqueza na sociedade, os grupos e classes de pertencimento, marcados por diferenças, hierarquias, estilos e modos de comer, atravessados por representações coletivas, imaginários e crenças.

A antropologia se interessou tradicionalmente pelas crenças e pelos costumes alimentares dos povos primitivos, pelos aspectos religiosos em torno dos tabus, totemismo e comunhão; pelas preferências e repulsas alimentares, pelos rituais sagrados ou profanos que acompanham a comensalidade, pelo simbolismo da comida, pelas classificações alimentares, além de muitos outros aspectos. Recentemente, vem se interessando pelas cozinhas e pela culinária, que trazem a marca da cultura. As cozinhas e as artes culinárias guardam histórias, tradições, tecnologias, procedimentos e ingredientes submersos em sistemas

socioeconômicos, ecológicos e culturais complexos, cujas marcas territoriais, regionais ou de classe lhes conferem especificidade, além de alimentarem identidades sociais ou nacionais.

Como espaço habitualmente reservado às mulheres, mais do que aos homens, a culinária imbrica-se no sistema de divisão e estratificação do trabalho, embora os *chefs* e os famosos cozinheiros sejam antigos personagens dos serviços pessoais de nobres, papas, da burguesia e das elites em geral, que se transformaram ao longo do tempo em novas figuras especializadas da gastronomia mercantilizada em torno de restaurantes sofisticados ou de outros serviços alimentares.

O resgate da gastronomia e da culinária tem suscitado maior interesse no contexto da globalização, não sendo casual, mais recentemente, a recuperação das tradições culinárias, de publicações a respeito – entre as quais aquelas que enfatizam a antropologia da alimentação ou a história da alimentação e dos costumes alimentares. As atuais reedições de Gilberto Freyre (1997) e de Câmara Cascudo (1983), entre outros autores, mostram o interesse nessa temática, assim como a criação de grupos de trabalho sobre simbolismo e comida nas reuniões da Associação Brasileira de Antropologia, ao lado dos debates em mesas-redondas, nos congressos de nutrição.

Um largo espectro de questões associadas à alimentação poderia ainda ser explorado nesta breve introdução, embora as considerações tecidas a respeito nos pareçam suficientes para argumentar a favor de sua abordagem sociocultural que, certamente, se aprofunda e se completa na leitura dos vários artigos apresentados pelos autores componentes desta coletânea. Apesar da heterogeneidade dos enfoques na abordagem da alimentação como matéria cultural, sob os olhares diferenciados de antropólogos, sociólogos e nutricionistas, que comungam a importância de abordá-la dessa maneira, espera-se que esta coletânea proporcione aos profissionais da saúde, aos cientistas sociais, aos estudiosos, professores e interessados na alimentação humana uma compreensão do quanto ela é tributária da cultura.

O paradigma biológico da nutrição fez uma interlocução com as ciências sociais na qual a cultura, o econômico e o social se reduzem a fatores ou variáveis sobrepostos a uma visão biologizante das doenças e da própria desnutrição, agregando-os às análises, que não abalaram a estrutura do seu entendimento. Esses estudos e iniciativas contribuíram para a multidisciplinaridade sem, no entanto, ter se constituído uma abordagem capaz de recriar novas perspectivas de leituras e compreensão dos problemas alimentares e nutricionais com os quais a nutrição se preocupa.

Geralmente, estão marginalizadas da formação dos nutricionistas a importância da antropologia e as leituras sociológicas sobre a alimentação. De certo a vertente social da nutrição, inaugurada por Josué de Castro, abriu flancos, no passado, para analisar a fome, os seus efeitos e criar uma agenda para as intervenções de políticas nutricionais e alimentares governamentais que, embora transformadas em sua formulação e implementação no quadro das políticas sociais, ainda se mantêm.

Apesar de menos agudas atualmente em relação às décadas imediatas após a Segunda Guerra Mundial, pobreza, miséria e fome ainda convivem ao lado da maior abundância alimentar, que traz outros problemas nutricionais como a obesidade e as doenças associadas, assim como os distúrbios do comportamento alimentar (a bulimia e a anorexia, por exemplo), fortemente ligados à imagem corporal e que convivem no quadro das desigualdades sociais e epidemiológicas reinantes em nossa sociedade. O entendimento restrito da cultura, carimbado geralmente com termos como ‘irracionalidades’ a serem removidas por intervenções que se crêem ‘racionais’ ou ‘científicas’, não concede espaço às diferenças e às diversidades culturais que marcam a nossa sociedade.

A primeira parte desta coletânea inicia-se com um artigo de revisão bibliográfica, feita por Ana Maria Canesqui, sobre os estudos socioantropológicos sobre a alimentação realizados no Brasil, percorrendo as décadas passadas e a corrente. Discutem-se temas, conceitos e enfoques teórico-metodológicos adotados por diferentes autores, espelhando a multiplicidade de paradigmas que convivem entre si na abordagem de um conjunto de assuntos que foram pesquisados, tais como hábitos e ideologias alimentares; produção, acesso, práticas de consumo e ideologia; organização da família, sobrevivência e práticas de consumo alimentar; alimentação, corpo, saúde e doença; comida, simbolismo e identidade e representações sobre o natural.

Maria Eunice Maciel destaca as cozinhas, simultaneamente, como expressões das tradições e construções histórico-culturais. As cozinhas não se resumem aos seus pratos e ingredientes emblemáticos ou específicos; a partir da leitura da comida como linguagem, a autora assinala que a cozinha é capaz de comunicar as identidades de grupos sociais, étnicos e religiosos; das regiões e de seus habitantes ou da própria nacionalidade. Assim, escreve a autora, “o prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servido como um código de reconhecimento social”.

Jungla Maria Pimentel Daniel e Veraluz Zicarelli Cravo, por sua vez, elucidam a diversidade das sociedades humanas (tribais, camponesas e capita-

listas), as regras e as relações sociais imbricadas com o aspecto simbólico que permeiam a produção, a distribuição e a comensalidade. Elas também percorrem um conjunto de estudos etnográficos nacionais, que muito bem expressam a marca das contribuições antropológicas, pelo menos em um dado momento do desenvolvimento das pesquisas.

Norton Corrêa nos fala da culinária ritual do batuque no Rio Grande do Sul. Além de servir para demarcar territórios regionais, sociais e diferenças identitárias, os alimentos servidos ritualmente no contexto daquele culto religioso abastecem os vivos, os mortos ou as divindades, inscrevendo-se nas relações sociais. Corrêa mostra que a cozinha, como ‘base da religião’, constitui fundamentalmente a essência e a existência do próprio batuque.

Carmem Sílvia Morais Rial percorre os relatos dos viajantes e suas interpretações sobre os costumes alimentares; as espécies vegetais e animais comestíveis; o seu preparo; os sabores, odores e os paladares observados; os modos de comer e beber, assim como o canibalismo, juntamente com mudanças e introduções de novos alimentos, mediante o contato com os colonizadores. Ela não se interessa apenas pelos relatos em si mesmos, mas neles lê a interpretação que traziam sobre a nossa identidade, que a comida dos ‘outros’, em sentido geral, foi capaz de expressar, despertando reações naqueles que a observaram e comentaram com seus olhares de europeus.

Sílvia Carrasco i Pons, adotando a perspectiva socioantropológica, sugere que sejam abordados os comportamentos e as experiências alimentares como meios de reconstituir os sistemas alimentares, expostos a um conjunto de transformações, num mundo globalizado e desigual quanto à distribuição da riqueza. Esse sistema sofre, a seu ver, um conjunto de influências, às quais se expõem as economias tradicionais com escassez crônica de alimentos e crise de disponibilidade alimentar, passando pelas mudanças tecnológicas e ecológicas na produção de alimentos, por intervenções socio sanitárias induzidas pelos programas de ajuda internacional e submetidas aos processos de industrialização, urbanização e migração. Ela lembra também, entre as mudanças recentes dos sistemas alimentares, a crise da alimentação nos países desenvolvidos, ou seja, a ‘gastro-anomia’, apontada por Claude Fischler (1990). O desenho detalhado de uma proposta para o estudo sociocultural da alimentação elucida o seu ponto de vista sobre a reconstrução do sistema alimentar, como componente da cultura que serve de guia para um trabalho de campo de natureza antropológica com intenções comparativas e interculturais. A autora põe entre parênteses a feitura de uma etnografia da nutrição, propondo à antropologia a compreensão e a análise das propriedades social e material da alimentação e dos processos sociais e

culturais e não dos alimentos, *per si*, ou dos processos metabólicos, postos pela biomedicina e pela nutrição.

Na segunda parte, os autores aprofundam a reflexão sobre os paradoxos e as repercussões, na cultura alimentar, das transformações e da internacionalização da economia, das tecnologias, das finanças, da produção cultural em escala mundial e do consumo no contexto da globalização. Trata-se de um processo que comporta a heterogeneidade e a fragmentação, não sendo homogêneo, como parte da literatura sobre a globalização sugere. Os artigos de Jesús Contreras Hernández e de Mabel Gracia Arnaiz admitem, por um lado, os efeitos relativamente homogeneizantes e positivos da globalização sobre a maior afluência alimentar, assim como a massificação do consumo e a maior acessibilidade alimentar, nos países industrializados, movidos pelo novo ciclo econômico do capitalismo, concentrador dos negócios e altamente especializado nas redes de produção, distribuição e consumo. Por outro lado, refletem sobre a geração e a preservação de várias contradições.

Contreras nos fala, entre aquelas mudanças, na defasagem entre as representações alimentares dos consumidores e os ritmos e a velocidade das inovações e tecnologias; do sistema de produção e distribuição dos alimentos em escala industrial, diante dos quais os consumidores permanecem desconfiados, inseguros e insatisfeitos. Reflete também sobre a importância das políticas culturais que tornam as cozinhas e suas tradições objetos de patrimônio, criticando, todavia, os seus usos ideológicos e mercantis por meio da difusão e da revalorização descontextualizada de certas cozinhas regionais, locais e nacionais. Se a antropologia sempre se interessou pelas diversidades e diferenças, prestando atenção às relações sociais e às formas culturais criadas pelas distintas sociedades, sugere o autor que indaguemos sobre as diferenças e os ritmos do processo de tornar objetos de patrimônio as várias tradições culturais alimentares nos diferentes países; sobre os agentes proponentes, seus propósitos e as características que assumem em cada país.

Mabel Gracia Arnaiz é bastante enfática ao tratar da persistência, na afluência alimentar, das desigualdades sociais no acesso; das diferenças do consumo, segundo a bagagem sociocultural dos vários grupos sociais; da grande variabilidade da oferta alimentar, questionando a homogeneização e reafirmando a existência dos particularismos locais e regionais, não destruídos pelo processo de globalização. Para a autora, a abundância alimentar convive com: 1) a magreza rigorosa, como um novo padrão da estética corporal produzido por e para certos setores sociais; 2) a segurança e a insegurança alimentares, ou seja, os riscos reais e subjetivos; 3) os novos produtos comestíveis não-

identificados; 4) a destruição da alimentação tradicional, dos seus ciclos e ritmos e 5) a maior vulnerabilidade de muitos grupos sociais e dos países empobrecidos. Segundo ela, a antropologia da alimentação move-se num espaço que lhe permite descrever e analisar as mudanças da ordem social e contribuir simultaneamente para melhorar a qualidade de vida e saúde das pessoas, reduzir as desigualdades sociais, evitar discriminações, preservar o meio ambiente, a biodiversidade, mantendo as identidades.

Na terceira parte, transpõe-se a alimentação para os diferentes espaços – privados e públicos – nos contextos urbanos. Ana Maria Canesqui apresenta um estudo comparativo sobre a prática alimentar cotidiana no âmbito doméstico, realizado em dois períodos e conjunturas macroeconômicas distintas (1970 e 2002) entre segmentos de famílias trabalhadoras urbanas que haviam migrado do campo para a cidade, no início da década de 70, quando elas foram primeiramente estudadas, e numa segunda vez, após decorridos 30 anos de experiência e inserção na cidade. A autora enfoca os grupos domésticos, caracterizando-os segundo a sua composição, formas de inserção no mercado de trabalho, ciclo de vida e divisão sexual dos papéis familiares, atentando para o modo como se organiza e se estrutura a prática alimentar cotidiana (provisão, preparo, distribuição e consumo final dos alimentos), indagando sobre as suas mudanças e permanências naquele espaço de tempo e entre duas gerações. Valendo-se da etnografia, possibilita compreender representações e ações sobre os usos e o modo de consumo dos alimentos – conformando um dado estilo de consumo – que evidenciam outras lógicas que devem ser compreendidas pelos profissionais da saúde. O estudo de corte qualitativo ultrapassa os de tipo orçamentário sobre o consumo, que geralmente constata transformações no padrão alimentar nas últimas décadas, justificadas apenas pela renda e pela escolaridade, sem considerarem a complexidade das práticas alimentares que, além do acesso ao consumo, comportam valores, identidades, aprendizagem, escolhas e gostos alimentares, conformados no modo de vida e permeados por várias ambigüidades, que denotam simultaneamente tradições e mudanças.

Rosa Wanda Diez Garcia relata pesquisa sobre as representações da alimentação de funcionários públicos com ocupações administrativas que trabalhavam no centro da cidade de São Paulo e faziam refeições no local de trabalho ou em restaurantes. No estudo, ela identifica a existência de um discurso sobre a relação entre alimentação e saúde que associa causas de doenças, contaminação alimentar e excesso de peso corporal, aspectos que se articulam em torno de valores associados ao corpo e ao seu cuidado, de juízos morais sobre o que é bom ou não para comer e de formas de pensar assentadas

nas classificações culturais e simbólicas sobre a comida. Um conjunto de contradições entre as formas de pensar e de se comportar diante da alimentação nos mostra uma mobilidade e flutuações nos discursos e nas práticas que estão tensionados permanentemente por escolhas individuais percebidas como transgressões.

O sociólogo Jean-Pierre Corbeau discorre sobre a dimensão simbólica e oculta da comensalidade no âmbito hospitalar com base na análise da ‘sequência alimentar’: suas especificidades, o contexto e a sociabilidade alimentar naquele espaço. Para o autor, na ‘sequência alimentar’ interagem aspectos psicossociológicos e culturais do comer com os aspectos simbólicos e a própria percepção do alimento pelos comensais. Ele destaca seis eixos de perspectivas institucionais na alimentação hospitalar: a higiene, as propriedades dos alimentos, o serviço, o sabor da alimentação, o simbólico e o simulacro presentes na gestão dos hospitais franceses, matérias de confronto de expectativas de comensalidade dos usuários e das instituições, demonstrando que a comida tem efeitos nos tratamentos, uma vez que portam significados para os adoecidos.

Gérard Maes, administrador hospitalar, reconstitui a trajetória das mudanças no tempo da alimentação institucional, por meio de um testemunho arguto de suas transformações no contexto francês: da sopa, que ocupa um lugar histórico nessa trajetória, até os cardápios mais recentes preparados por *chefs* de cozinha. Tudo isso reflete simultaneamente os processos de mudança de valores em relação à hospitalização, ao gerenciamento dos hospitais no preparo das refeições, na produção de cardápios, atualmente influenciada por profissionais de nutrição, e sua permeabilidade às transformações no estatuto do doente – que passou a ser visto mais como cliente e menos como paciente.

Na quarta parte, são discutidas as possíveis interlocuções entre a nutrição e as ciências sociais e humanas, especialmente a antropologia. As organizadoras fazem uma análise dos currículos de cursos de nutrição do Brasil e de alguns programas de disciplinas por eles ofertadas. Detêm-se sobre os conteúdos de programas de cursos de ciências sociais e humanas sobre alimentação, ministrados por universidades norte-americanas e inglesas, com a intenção de tecer comparações de conteúdos programáticos e metodologias de ensino daqueles programas com os nacionais, e a finalidade de contribuir para a discussão do melhor equacionamento dessas disciplinas nos currículos dos cursos de nutrição nacionais. Entre as constatações do estudo estão, para a situação brasileira, a expansão da inclusão das ciências sociais e humanas nos currículos, embora heterogênea e dispersa quanto aos conteúdos, carga horária e disciplinas apresentadas, o que parece conformar tensões e fragilidades na

expectativa da participação dessa área de conhecimento na formação do nutricionista. Os programas internacionais analisados são mais específicos nos seus conteúdos, que se voltam para um exame mais focado na temática da alimentação e dos fatores que a elucidam, expondo um acervo diversificado de pesquisas e preocupações bem mais amplas do que as existentes no Brasil.

Os dois artigos que se seguem são dirigidos, respectivamente, a nutricionistas e a antropólogos. Ambos assinalam ser a complexidade da alimentação como objeto de estudo o fundamento para uma abordagem interdisciplinar e tratam das dificuldades que se operam na sua aplicação.

Na forma de diálogo entre a antropologia e a nutrição, Rosa Wanda Diez Garcia reflete sobre a adoção da dieta mediterrânea como modelo de dieta saudável, destacando a inadequação cultural de transportar ou generalizar um modelo dietético fundamentado numa cultura e num meio determinados. Traduzir em nutrientes, ou em itens alimentares, um modelo de dieta é descontextualizar a sua produção, e gera apropriações fragmentadas de alimentos que são reintegrados em outros modelos dietéticos, desconsiderando-se tanto o resultado desse rearranjo quanto a própria identidade culinária como patrimônio de outra cultura.

Dirigido inicialmente a antropólogos, o artigo de Mabel Gracia Arnaiz traz uma discussão sobre as peculiaridades da antropologia da alimentação, na qual lamenta o reduzido interesse dos antropólogos no seu estudo; revela as rivalidades entre a antropologia teórica e a prática e a relevância atribuída à primeira, em detrimento da segunda. A aplicação do conhecimento antropológico, ultrapassando as preocupações exclusivamente teóricas, é defendida pela autora. Ela trava também um diálogo com profissionais da área da saúde e mais especificamente com os nutricionistas, apontando as fronteiras dos campos profissionais na análise de programas e políticas de alimentação.

Espera-se que esta coletânea preencha uma lacuna bibliográfica e facilite a aproximação da antropologia com a nutrição. Embora a construção da interdisciplinaridade não goze do consenso de todos os autores dela participantes, abrem-se possibilidades de interlocução entre os diferentes campos disciplinares no âmbito da pesquisa, como também entre os incumbidos, por ofício, de intervenções nos problemas individuais e coletivos da alimentação e nutrição – intervenções culturalmente ajustadas demandam profissionais que permaneçam mais sensíveis à compreensão das diferenças e da diversidade cultural alimentar das populações ou das clientela às quais se dirigem. Da mesma forma, tendo em vista a incipiência, desarticulação e fragmentação observada na ainda frágil participação das ciências sociais e humanas no

ensino da nutrição, espera-se auxiliar no amadurecimento da conformação dos currículos, particularmente no que diz respeito às abordagens socioantropológicas da alimentação.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICAS

- CASCUDO, C. *História da Alimentação Brasileira*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.
- FISCHLER, C. *L'(H)omnivore*. Paris: Odile Jacob, 1990.
- FREYRE, G. *Açúcar: uma sociologia do doce com receitas de bolos e doces do Nordeste brasileiro*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- GOODY, J. *Cocina, Cuisine y Clase*. Barcelona: Gedisa, 1995.
- GRACIA, M. *Paradojas de la Alimentación Contemporánea*. Barcelona: Icaria, 1996.
- MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 16(47):31-41, 2001.
- ROZIN, P. The selections of food by rats, humans and others animals. In: ROSENBLATT, J. S. et al. (Eds.) *Advances in the Study of Behaviour*. Vol. 6. London: London Academic Press, 1976.
- WARDE, A. *Consumption, Food and Taste: culinary antinomies and commodity culture*. London: Sage Publications, 1997.
- WILSON, C. S. Food habits: a selected annotated bibliography. *Journal of Nutrition Education*, 5(suppl.1):37-72, 1973.