

**UFRRJ
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS**

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DE
CIÊNCIAS SOCIAIS EM DESENVOLVIMENTO, AGRICULTURA E
SOCIEDADE**

Tese de Doutorado

**Comendo Bem, que Mal Tem? Um Estudo Sobre as
Representações Sociais dos Riscos Alimentares**

Flávia Luzia Oliveira da Cunha Galindo

2014



**Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ)
Instituto de Ciências Humanas e Sociais (ICHS/DDAS)
Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais
em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade (CPDA)**

Comendo Bem, que Mal Tem? Um Estudo Sobre as Representações Sociais dos Riscos Alimentares

FLÁVIA LUZIA OLIVEIRA DA CUNHA GALINDO

Sob a Orientação da Professora
Maria de Fátima Ferreira Portilho

Tese submetida como requisito parcial para obtenção do grau de **Doutora em Ciências Sociais** pelo curso de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade. Linha de Pesquisa em Instituições, Mercados e Regulação.

Rio de Janeiro, RJ
Maio de 2014

641.3
G158c
T

Galindo, Flávia Luzia Oliveira da Cunha.

Comendo bem, que mal tem? Um estudo sobre as representações sociais dos riscos / Flavia Luzia Oliveira da Cunha Galindo, 2014.

242 fls.

Orientador: Maria de Fátima Ferreira Portilho.

Tese (doutorado) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Ciências Humanas e Sociais.

Bibliografia: f. 219-232.

1. Consumo – Teses. 2. Risco alimentar - Teses. 3. Representações sociais - Teses. 4. *Food Safety* - Teses. I. Portilho, Maria de Fátima Ferreira. II. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Instituto de Ciências Humanas e Sociais. III. Título.



ATA DE DEFESA DE TESE

Ata de defesa de tese realizada no dia 27/05/2014 para concessão do grau de DOUTOR em Ciências pelo Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro/CPDA.
Candidato(a): FLÁVIA LUZIA OLIVEIRA DA CUNHA GALINDO
Orientador(a): Maria de Fátima Ferreira Fortes

Título da Tese: Comendo bem, que mal tem? Um estudo sobre as representações sociais das ricas alimentares

Banca Examinadora:

Orientador(a): Dra. Maria de Fátima Ferreira Fortes (CPDA/UFRRJ)

Examinadores: Dra. Leticia Moreira Cavoti (Coppesad/UFRRJ)

Dra. Livia Barbosa (PUC-RIO)

Dra. Janine Helfo Lecht Colação (UFQ)

Dr. John Wilkinson (UFRRJ/CPDA)

Suplentes:

Dr. Renato Sérgio Jamil Mauf (CPDA/UFRRJ)

Dra. Maribel Carvalho Soares (Coppesad/UFRRJ)

Local e hora: Sala de Defesas do CPDA, às 14:00 h.

Em sessão pública, após exposição de cerca de 30 minutos, o(a) candidato(a) foi arguido(a) oralmente pelos membros da banca. Após as respostas, a banca examinadora reuniu-se privadamente e resolveu pela DISSOLUÇÃO do(a) candidato(a). Na forma regulamentar foi lavrada a presente ata que é assinada pelos membros da banca na ordem:

1º membro: Maria de Fátima Ferreira Fortes
2º membro: Leticia Moreira Cavoti
3º membro: Livia Barbosa
4º membro: Janine Helfo Lecht Colação
5º membro: John Wilkinson
Suplente: Renato Sérgio Jamil Mauf

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DE CIÊNCIAS SOCIAIS EM
DESENVOLVIMENTO, AGRICULTURA E SOCIEDADE

Flávia Luzia Oliveira da Cunha Galindo

Tese submetida ao Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade como requisito parcial para obtenção do grau de Doutora em Ciências Sociais, Linha de Pesquisa em Instituições, Mercados e Regulação.

Tese aprovada em 27/05/2014

Maria de Fátima Ferreira Portilho, Dra – CPDA/UFRRJ

Letícia Moreira Casotti, Dra – Coppead/UFRRJ

Janine Helfst Leicht Collaço, Dra – UFG

Livia Barbosa, Dra – Puc-Rio

John Wilkinson, Dr – CPDA/UFRRJ

“Nothing vast enters the life of mortals without a curse”
“Nada vasto entra na vida dos mortais sem uma maldição”.
- Um dos quinze aforismos em Antígona -
(Sófocles, dramaturgo grego, 497AC-406AC)

APRESENTAÇÃO E AGRADECIMENTOS

O desejo por pesquisar as representações sociais sobre os riscos do consumo alimentar foi se consolidando ao longo dos últimos anos. É quase a retomada das investigações sobre riscos no consumo iniciadas com minha dissertação de mestrado sobre a desconfiança da população mediante o caos aéreo ocorrido no Brasil a partir de 2006. Naquela época, a população se ressentia com a precariedade das informações oficiais e midiáticas que não coadunavam com a imagem de um transporte seguro e de alta qualidade. De um objeto espetacular e midiático como o apagão aéreo, retomo as investigações sobre riscos e consumo a partir de um problema onipresente na rotina das famílias: a alimentação.

Estudar o consumo sempre foi um objetivo acadêmico, como forma de tentar entender os aspectos mais rotineiros da vida comum. E isso só foi possível com o fundamental apoio da minha orientadora, Fátima Portilho, entusiasta que sempre me estimula a pensar cientificamente o contexto brasileiro sem perder o mundo como referência. A essa parceira de (muita) fé, faço meu primeiro agradecimento.

A lista de agradecimentos não é pequena. Tenho pais incríveis, Eufrázio e Geraldina, que sempre estimularam minha autonomia e independência, valores que hoje tento passar para a minha filha Úrsula. Aos três muito amados, todo o meu carinho. Eles são os pilares que me deixam sã, assim como algumas pessoinhas que me dão liga: meus irmãos Flávio e Claudia, e meus sobrinhos Carol, Juan e Luan. A família é imensa e, representando todos os demais, cito de maneira simbólica meus tios Rivanda e Paulo que, desde criança, me acompanham e incentivam nos estudos.

Dedico um agradecimento especial aos professores que aceitaram fazer parte da Banca de Qualificação e de Defesa e por quem nutro profunda admiração: Profa. Dra. Livia Barbosa, Prof. Dr. John Wilkinson, Profa. Dra. Janine Helfst Leicht Collaço, Profa. Dra. Letícia Moreira Casotti, Prof. Dr. Renato Maluf, Prof. Dra. Maribel Carvalho Suarez, Prof. Dr. Georges Flexor e Prof. Dr. Marcos Aguiar.

Honrada por fazer parte do Grupo de Estudos do Consumo, gostaria de agradecer a troca constante que tenho com todos os seus integrantes.

Gostaria de saudar a todos os meus companheiros de jornada, principalmente aos amigos de diversos setores da UFRRJ que fiz, trabalhando e estudando. No CPDA, convivi com mentes privilegiadas que deixaram um pouco de si neste trabalho, como os já citados professores Fátima Portilho, John Wilkinson, e Georges Flexor, além de Claudia Schmitt, Leonilde Medeiros, Regina Bruno, Andrey Ferreira, Maria José Carneiro e John Comerford. .

O estimulante ambiente acadêmico me levou para outras instituições que me acolheram de maneira muito simpática – envio aqui minha gratidão ao Prof. Dr. Edilson Marcio Almeida da Silva (UFF), Maribel Carvalho Suarez e Letícia Casotti (COPPEAD/UFRJ).

Inúmeros foram os colegas de turma que compartilharam comigo tantos momentos saborosos. Em especial, cito os amigos do Laboratório de Sociologia do Consumo: Camila, Dan, Daniel, Izabelle, Layla, Lilyan, Marcelo, Márcia e Patrícia; e os amigos da turma de Seminário de Doutorado, Ana Isabel, Ana Paula, Arnaldo, Junior, Marcelo, Sandra e Sérgio.

Pude sempre contar com funcionários solícitos da Secretaria e da Biblioteca que me deram todo o apoio necessário para as pesquisas em curso, e não posso deixar de agradecer à Coordenação do CPDA: ao conseguirem a minha bolsa de estudos junto a CAPES, fizeram com que esse doutorado se tornasse possível. À CAPES, que recebam meus agradecimentos pela concessão da bolsa de estudos.

Do DCAC, onde trabalho, o apoio do Chefe de Departamento Marco Batista foi essencial. Em seu nome retribuo todo apoio e incentivo que recebi dos colegas do curso de Administração, do ICHS e do recém formado ICSA, sob a direção do Prof. Dr. Marco Souza. Foi durante o Doutorado que tive a felicidade de me encontrar professora e conhecer alunos muito queridos.

Como não posso citar todos, agradeço especialmente a convivência com os alunos de Iniciação Científica: Anderson Renon, Berg Campos, Bernardo Mudjalieb, Hueider Guerreiro, Ingrid Freire, Jony Cipoletti, Juliana Fernandes, Laryssa Ferreira Faria, Mario Mendes e Patrick Costa.

Amigos de longa data se fizeram presentes nos momentos mais importantes da pesquisa ou que de alguma forma me encorajaram a assumir tal desafio: Robson Cirne, Margareth, Jaíra e Paulo (da *Casa do Cliente*), Vanessinha (do *Nós da Comunicação*), Claudia Coutinho, Olivia Ferrante, Isabel MacLeod, Eva Pontes, Jairo Campos e Maria Célia Reis da Silva.

Enfim, aos muitos que participaram, próximos ou distantes, de maneira direta e indireta. E a todos os que opinaram, sugeriram, se interessaram e me inspiraram, aquele abraço.

RESUMO

GALINDO, Flávia Luzia Oliveira da Cunha. **Comendo Bem, que Mal Tem? Um Estudo Sobre as Representações Sociais dos Riscos Alimentares**. 2014. 249 pág. Tese (Doutorado em Ciências Sociais). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2014.

O consumo alimentar é uma das mais elementares práticas da vida cotidiana, mas pode colocar os indivíduos em situação de risco, sejam os provenientes das dificuldades de acesso aos alimentos, sejam os riscos inerentes ao comer. A tese se propôs a analisar os riscos impostos pela modernidade ao consumo de alimentos, a partir do conceito de *Food Safety*, e a apresentar e analisar representações sociais dos riscos do comer. Considera-se que tanto o sistema agroalimentar como o sistema culturalizado que regem a lógica da alimentação modificam-se ao sabor de transformações sociais, econômicas, políticas e culturais e acionam novas noções de qualidade, modificando ou ratificando percepções e práticas existentes. Os riscos na alimentação são um fato social total, capaz de engendrar várias representações sociais compartilhadas pelo senso comum. Nesse contexto, o teor de ineditismo desse trabalho está no esforço de apresentar e analisar as representações sociais do risco alimentar associadas aos itinerários do consumo e ao ciclo de vida dos responsáveis pela alimentação das famílias. Para atingir esses objetivos, apoiamos-nos em dados empíricos coletados de forma exploratória ao longo do estudo e, sobretudo, em uma pesquisa densa de Grupo Focal, com foco interacional e com três perfis de responsáveis pelo abastecimento doméstico de suas famílias: jovens, adultos e idosos. Como fruto da empiria, apresentamos sistemas classificatórios construídos socialmente pelo conhecimento compartilhado no senso comum e no saber popular (MOSCOVICI, 1995). Observamos que as práticas alimentares não definem a casa e a rua como opostos, mas como ambiências complementares e interdependentes. Ambos são permeados por ambiguidades e modelam as múltiplas percepções dos riscos do comer. Tanto a comida de casa como a comida da rua engendram tensões e conflitos, articulam lógicas e estratégias e demandam investimento de tempo e recursos que delineiam a percepção de risco a partir das configurações da vida e das escalas de valores dos consumidores. Os resultados da pesquisa indicam que as representações sociais dos riscos alimentares articulam quatro sistemas classificatórios presentes na memória coletiva das famílias: cidadania, desconfiança, medo e impureza. Estes quatro sistemas resultam em valores éticos, sociais e ambientais que formatam as preocupações e práticas alimentares. Além disso, relacionamos 35 riscos alimentares ancorados em cinco categorias distintas: invisibilidade, ineficiência do sistema agroalimentar, ideologias/crenças, nutrientes/componentes dos alimentos e hábitos alimentares inadequados. Concluímos que o risco alimentar aponta as tensões e a importância do tempo social para as famílias, e está presente nas construções plurais de saudabilidade decorrentes do estilo de vida dos responsáveis pela alimentação das famílias, de acordo com sua fase do ciclo de vida: jovem, adulto e idoso.

Palavras-chave: Consumo; Risco Alimentar; Representações Sociais; *Food Safety*

ABSTRACT

GALINDO, Flávia Luzia Oliveira da Cunha. “**What risks we face when we eat well? A Study of the Social Representations of Food Risks**”. 2014. 249p. PhD Thesis. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2014.

The Food Consumption is one of the most elementary necessities in life; however, this simple need may put some individuals at unaware risky situations, which could be originated by the barriers of having access nourishments, or even by the risks inherent to eat. The thesis proposed to analyze the risks imposed by food consumption modernity using the concept of Food Safety, presenting and analyzing the social representations of eating risks. It is considered that both the agri-food system and the culturalized system, which subjects the nourishment logic, modifies themselves by social, economic, political and cultural changes that actuate in new quality notions, modifying or ratifying existing practices and perceptions. The risks in alimentation are a total social fact, capable of engender various social representations shared by common sense. In this context, the originality level of this work is in the effort to present and analyze the social representation of alimentation risks associated to consume itineraries and lifecycle of the responsible for family's alimentation. To reach these goals, we rely in empirical data, collected by exploratory ways along the process of these studies, and mainly, in a dense research of Focal Group. We could present classifying systems, socially builded by the shared knowledge of common sense (MOSCOVICI, 1995). We observed that the alimentation practices do not define the house and street as opposites, but as complementary and interdependent ambiances. Both are permeated by ambiguities and mold the multiple perceptions of the risks of eating. Both the homemade food and the street food engender tensions and conflicts, articulate logics and strategies, demand time and resources investment, which delineates the perception of risks by the life settings and value scales of the consumers. The results of the research indicate that the social representations of alimentation risks articulate four classifying systems, presented on families' collective memories: citizenship, distrust, fear and impurity. These four systems are resulted in ethical, social and environmental values, which format the worries and alimentation practices. Furthermore, we relate 35 alimentation risks fixed in six distinct categories: invisibility, inefficiency of agri food system, ideologies/beliefs, alimentation nutrients/components and inadequate alimentation habits. We can conclude that the alimentation risk shows the tension and importance of social time for families, and it is present on the plural constructions of arising health quality of life style from those who are responsible for the family nourishment, according with their lifecycle: young, adult or elder.

Key-words: Consumption; Risk Foods; Social Representations; Food Safety.

LISTA DE TABELAS, FIGURAS, GRÁFICOS E IMAGENS

<i>Tabela 10 - Comparação entre o universo consensual e o universo reificado</i>	12
<i>Tabela 1 Distinções do termo confiança em alguns idiomas</i>	21
<i>Tabela 3 - Grupos técnicos do CCAB</i>	56
<i>Tabela 4 - Regimes Alimentares</i>	67
<i>Tabela 5 - Famílias residentes em domicílios particulares permanentes – Brasil, Região Sudeste e Rio de Janeiro (UF)</i>	78
<i>Tabela 6 - Técnicas de coleta de dados sociológicos</i>	83
<i>Tabela 7 - Distinção conceitual para o levantamento das crises alimentares</i>	89
<i>Tabela 8 - Meios e Veículos de Comunicação que noticiaram e acompanharam as crises alimentares no Brasil e no mundo</i>	90
<i>Tabela 9 - Dados das crises alimentares compiladas na mídia</i>	91
<i>Tabela 11 – Metas do cronograma para a coleta das informações</i>	103
<i>Tabela 12 - Tamanho da amostra (meta para o recrutamento)</i>	107
<i>Tabela 13 - Sessões de grupo focal realizadas com responsáveis pelo abastecimento doméstico</i>	107
<i>Tabela 14 - Preferências entre a comida caseira e a comida de rua</i>	121
<i>Tabela 15 - Fatores e justificativas da comida caseira associadas ao ciclo de vida dos informantes</i>	126
<i>Tabela 16 - Fatores e justificativas da comida caseira associados ao ciclo de vida dos informantes</i>	132
<i>Tabela 17 - Fatores e justificativas situacionais para a escolha casa (x) rua</i>	134
<i>Tabela 18 / 1 - Representações sociais ancoradas dos riscos no itinerário do consumo alimentar (Invisíveis e Nutrientes).</i>	158
<i>Tabela 19 - Espelho dos informantes</i>	240
<i>Figura 1 - Linha do tempo sobre as diferentes abordagens do combate à fome no Brasil</i>	48
<i>Figura 2 - Atores em relação</i>	63
<i>Figura 3 - Sistema alimentar genérico - Um modelo para planejamento de canais de distribuição no setor de alimentos</i>	64
<i>Figura 4 - Os níveis do fato alimentar</i>	81
<i>Figura 5 - Etapas do planejamento inicial do GF</i>	98
<i>Figura 6 - Os indivíduos que participam da vida social e laboral influenciam a sua situação familiar</i>	102
<i>Figura 7 - O método dos itinerários do consumo</i>	115
<i>Figura 8 - Adaptação do método dos itinerários</i>	115
<i>Figura 9 – As duas possibilidades que decorrem das decisões de compras alimentares</i>	117
<i>Figura 10 - As diferentes etapas do consumo (comer em casa (x) comer na rua)</i>	119
<i>Figura 11 - O transbordamento da comida de rua em relação ao sistema alimentar brasileiro</i>	129
<i>Figura 12 - As Representações Sociais Objetivadas do Risco Alimentar</i>	138
<i>Figura 13 - A cidadania como representação social objetivada dos riscos alimentares</i>	139
<i>Figura 14 - A desconfiança como representação social objetivada dos riscos alimentares</i>	142
<i>Figura 15 - A impureza como representação social objetivada nos riscos alimentares</i>	146
<i>Figura 16 - O medo como representação social objetivada dos riscos alimentares</i>	151
<i>Figura 17 - Os seis grupos de riscos ancorados</i>	156
<i>Gráfico 1 - Tipos de famílias (Brasil)</i>	85
<i>Gráfico 2 - Faixas de rendimentos dos informantes da pesquisa de Grupo Focal</i>	106
<i>Imagem 1 - Crise da Vaca Louca</i>	18
<i>Imagem 2 - Gripe Aviária</i>	31
<i>Imagem 3 – Diferença entre a massa do nugget de frango e os nuggets prontos para o consumo</i>	88
<i>Imagem 4 - Imagens da Gripe Suína, da crise do leite contaminado na China e da crise dos pepinos.</i>	92
<i>Imagem 5 - O bandeirão da UFRRJ, um dos principais espaços de alimentação dos informantes jovens</i>	198
<i>Imagem 6 - Fotos de duas rodadas do Grupo Focal com “adultas”</i>	202
<i>Imagem 7 - Foto de uma das rodadas do Grupo Focal com os idosos</i>	205

LISTA DE SIGLAS

Abia – Associações Brasileiras da Indústria e Alimentação
Abep – Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa
ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas
AGM – Alimentos Geneticamente Modificados
Anvisa - Agência Nacional de Segurança Sanitária
APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
BPC LOAS – Benefício de Prestação Continuada da Assistência Social
C – Casada
CAC – Codex Alimentarius Commission
CCAB - Codex Alimentarius do Brasil
CNA – Confederação Nacional da Agricultura
CNC – Confederação Nacional do Comércio.
CNI – Confederação Nacional das Indústrias
Conanda - Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente
Conmetro – Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial
DPDC – Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor
Fao - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura
FGV – Fundação Getúlio Vargas
FSIS - US Food Safety Inspection Service
GATT – Acordo Geral de Tarifas e Comércio
GF – Grupo Focal
GMO - Genetically Modified Organisms
H - Homem
IBGE – Instituto Brasileiro de Estatística
Ibope – Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística
Idec – Instituto de Defesa do Consumidor,
IEF – Índice de Expectativas das Famílias
IFPRI - International Food Policy Research Institute
Inmetro – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade
INSS – Instituto Nacional de Seguro Social
Ipea – Instituto Nacional de Pesquisa Econômica Aplicada
ISO – International Organization for Standardization (Organização Internacional para a Padronização)
M - Mulher
Mapa - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MCT – Ministério da Ciência e Tecnologia
MDIC – Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio.
MF – Ministério da Fazenda
MJ – Ministério da Justiça
MRE – Ministério das Relações Exteriores
MS – Ministério da Saúde
NSE – Nova Sociologia Econômica
ONU - Organização das Nações Unidas,
OMS - Organização Mundial da Saúde
OMC - Organização Mundial do Comércio
PEA – População Economicamente Ativa
PNAD – Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios
Pnuma - Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente
POF – Pesquisa de Orçamento Familiar
S – Solteira (o)
Se – Separada(o) ou Divorciada(o)
SAN – Segurança Alimentar e Nutricional
Secex – Secretaria de Comércio Exterior
Senacon – Secretaria nacional de Defesa do Consumidor
SISAN – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
SNDC – Sistema Nacional de Defesa do Consumidor
TRS – Teoria das Representações Sociais
UNESCO – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura
V – Viúva (o)

SUMÁRIO

Resumo

Abstract

Lista de tabelas, figuras, gráficos e imagens

Lista de siglas

INTRODUÇÃO	1
I. OS RISCOS ALIMENTARES NA VIDA CONTEMPORÂNEA	8
1.1. A abordagem das Representações Sociais	8
1.2. Vida insegura em tempos modernos e o debate teórico sobre os riscos	13
1.2.1. A insegurança social e modernidade reflexiva	13
1.2.2. A sociedade de risco	17
1.2.3. A confiança institucional	20
1.2.4. Confiança na alimentação	25
1.3. Consumo alimentar como sistema organizador e processual: mediações entre produção e consumo nas Ciências Sociais	31
1.3.1. Introdução	31
1.3.2. Consumo Alimentar	37
1.3.3. A tese da gastro-anomia de Fischler	40
1.3.4. Riscos alimentares: práticas e representações sociais	42
1.4. Segurança Alimentar e Nutricional e o Codex Alimentarius	46
1.4.1. Uma breve discussão sobre as autoridades globais e nacionais que definem os riscos alimentares ...	46
1.5. Da fazenda ao garfo: as transformações na produção de alimentos	58
II. A CONSTRUÇÃO DO RISCO ALIMENTAR COMO OBJETO DE PESQUISA. 70	
2.1. Os atores em seu espaço-tempo e o conceito de família	70
2.2. Caminhos percorridos e as principais contribuições das pesquisas exploratórias	80
2.2.1. O tempo da observação e as pesquisas exploratórias	82
2.3. Metodologia da Pesquisa sobre Representações Sociais do Risco Alimentar	95
2.3.1. A pesquisa de Grupo Focal	95
3. PRINCIPAIS RESULTADOS.....	112
3.1. Comida caseira ou comida de rua? O primeiro dilema	112
3.1.1. Comida feita em casa: sinônimo de segurança?	122
3.1.2. Comida de rua: sinônimo de insegurança?	128
3.2. Duas perspectivas para a compreensão das Representações Sociais do Risco Alimentar: Objetivadas e Ancoradas	134
3.3. Representações Sociais Objetivadas do Risco Alimentar	136
3.3.1. Cidadania	138
3.3.2. Desconfiança	142
3.3.3. Impureza	145
3.3.4. Medo	150

3.4.	As Representações Ancoradas do Risco Alimentar	154
3.4.1.	Riscos Invisíveis.....	163
3.4.2.	Nutrientes e componentes dos alimentos.....	170
3.4.3.	Riscos da ineficiência do sistema agroalimentar	179
3.4.4.	Hábitos alimentares inadequados	189
3.4.5.	Ideologias, crenças e valores	192
3.5.	O ciclo de vida e as representações sociais dos riscos alimentares	196
3.5.1.	Os jovens	198
3.5.2.	Os adultos.....	201
3.5.3.	Os idosos	205
4.	PROPOSIÇÕES CONCLUSIVAS	209
4.1.	Sugestões para investigações futuras.....	218
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	219
	OUTRAS REFERÊNCIAS.....	230
	ANEXO A – ROTEIRO GRUPO FOCAL	233
	ANEXOS B - QUESTIONÁRIO SEMI-ESTRUTURADO APLICADO AO FINAL DA SESSÃO DE GRUPO FOCAL.....	236
	ANEXOS C - DINÂMICA COM IMAGENS E REPORTAGENS DO ROTEIRO	238
	ANEXO D - ESPELHOS DOS INFORMANTES	240

INTRODUÇÃO

Esta tese elege o risco alimentar como objeto de estudo e apresenta as representações sociais do mesmo como um tema relevante para a compreensão dos modos de vida no mundo contemporâneo. Com esse intuito, a tese discorre sobre as teorias e os mais recentes estudos das Ciências Sociais que colocam o risco alimentar na perspectiva contemporânea.

O consumo alimentar é uma das mais primárias práticas da vida cotidiana e pode colocar os indivíduos em situação de risco, sejam os riscos resultantes das dificuldades de acesso aos alimentos, sejam aqueles inerentes ao comer. A comida se modifica ao sabor das transformações sociais e culturais, incorporando novas tecnologias, processos, métodos produtivos, embalagens e transportes, fazendo com que os consumidores incorporem novas práticas diárias. Todavia, o sistema agroalimentar “da fazenda ao garfo”¹ baseia-se em uma cadeia produtiva de elos associados que se altera a todo momento, onde cada um desses elos tem um papel específico. A qualidade do que se come está imbricada na eficiência desse sistema medido pelas prerrogativas do *Food Safety*² e pelas preferências e percepções do consumidor. Percepções e práticas na alimentação se modificam, mas ainda assim é possível constatar poucas alterações na necessidade de comprar, armazenar, limpar, cortar, temperar, cozinhar, servir e comer, ainda que, vez por outra, algum novo processo de natureza tecnológica e comercial facilite ou altere tais práticas. Temos, portanto, um cenário que mescla ágeis mudanças e permanências, o velho e o novo como duas faces de uma mesma moeda. Deste duplo de inovação e tradição, a alimentação é alvo de severo rigor e regulamentação, no esforço de controlar processos produtivos, ingredientes e aditivos e criar normas e regras de atuação comercial que estabeleçam o que pode ou não se pode comer, na perspectiva da segurança alimentar. Isso não seria necessário se nosso comer fosse isento de riscos, mas a própria natureza orgânica dos alimentos os leva à degeneração, impedindo o consumo e estabelecendo as fases ideais de comer.

¹ Faço referência à expressão em inglês que usaremos ao longo do trabalho, “*farm-to-table*” ou “*farm-to-fork*”, que refere-se às etapas da produção de alimentos, a partir da colheita, passando pelo armazenamento, processamento, embalagem, vendas e consumo. A expressão tem sido usada também para denominar preocupações com a produção e consumo de alimentos de origem local, mas não foi essa a intenção nesta tese.

² Explicaremos esse conceito oportunamente, mas informamos desde já que na área de (ou nas discussões sobre) Segurança Alimentar e Nutricional, *Food Safety* diz respeito às normas e regras que tentam impedir que um alimento cause dano ao consumidor. O *US Food Safety Inspection Service (FSIS)* e o *International Food Policy Research Institute (IFPRI)*, por exemplo, entendem que é *Food Safety* tem por objetivo banir os perigos resultantes de contaminação acidental, não voluntária. As contaminações intencionais e os perigos provenientes de radiação saem do âmbito da *Food Safety* e passam a designar-se como *Food Biosecurity*. Fonte: Revista Qualidade e Segurança Alimentar, capturado em 10 de novembro de 2013. <http://www.infoqualidade.net/SEQUALI/PDF-SEQUALI-03/Page%2062-63.pdf>

Além dos riscos químicos e biológicos inerentes aos produtos alimentares, observamos inúmeras controvérsias que emergem da pesquisa científica alimentar, tais como as relacionadas ao ovo³, ao café⁴, às nozes⁵, ao chocolate⁶, à soja e, ainda, à forma ideal de combinação de alimentos na ingesta⁷, que de tempos em tempos elegem os melhores alimentos e condenam os vilões da alimentação humana. Temos, como exemplo recente, o trabalho da nutricionista e pesquisadora da Sociedade Internacional de Medicina Ortomolecular, Michelle Schoffro Cook, que ganhou espaço na mídia apresentando um *ranking*⁸ com os 10 piores alimentos do mundo.

Acirrando um cenário confuso sobre os riscos alimentares, observamos que as controvérsias científicas afloram ao lado dos novos fluxos da circulação de alimentos, graças à abertura de novos mercados. Pode-se dizer que a globalização do sistema agroalimentar foi um fenômeno que se arrastou lentamente por séculos e se acelerou intensamente a partir da década de 80, época em que grandes crises alimentares começaram a eclodir na Europa e o debate acadêmico passou a dar destaque acadêmico ao risco alimentar como fato social. Tais crises alimentares europeias mostraram uma espetacular capacidade de impacto nas ansiedades públicas, e provocaram grandes mudanças institucionais a partir da necessidade do consumo seguro de alimentos.

De maneira mais intensa, a partir da segunda metade do século XX observamos que as modificações sociais contemporâneas inserem cada vez mais o alimento industrializado no consumo das famílias, deixando a alimentação imbricada em um sistema de abastecimento que perpassa o *modus operandi* das organizações – compramos, preparamos, comemos e descartamos produtos que vieram do mercado, sejam eles *in natura*, semi ou totalmente processados. Tais transformações formatam novos tipos de comida que refletem o modo de vida atual, tais como: i) “*junk food*”, uma comida perigosa por sua combinação de gordura,

³ Os estudos mais recentes indicam que não há correlação acentuada entre o colesterol existente nos ovos e as doenças cardiovasculares e derrame provenientes de seu consumo irrestrito (AZEVEDO, 2009).

⁴ As últimas pesquisas sobre o café apontam para pequenas alterações na pressão sanguínea, contrariando informações anteriores que o associam à hipertensão (AZEVEDO, 2009).

⁵ Atualmente considera-se que as nozes podem prevenir doenças cardíacas, embora no passado preconizava-se que seu alto teor de gorduras seria prejudicial à saúde (AZEVEDO, 2009).

⁶ Apesar do chocolate contribuir para a obesidade, estudos recentes indicam que pode combater o LDL, o colesterol nocivo (AZEVEDO, 2009).

⁷ A combinação de frutas, grãos e vegetais não reduziu o risco de doenças cardiovasculares em um estudo feito com 48.000 mulheres, ao contrário do que está presente no discurso científico e no senso comum (AZEVEDO, 2009).

⁸ O critério de inclusão na lista, que contém comidas e bebidas, é a sua capacidade de dano à saúde humana. Os alimentos da lista, em ordem decrescente, são: Sorvete industrializado, *Snacks* de milho, Pizza congelada de supermercado feita com farinha branca, Batata frita, Salgadinhos de batata, Bacon, Cachorro-quente, Donuts, Refrigerante, Refrigerante *diet*. Fonte: <http://www.drMichelleCook.com/>.

sal⁹ e açúcar, ii) os alimentos geneticamente modificados, perigosos pelo desconhecimento sobre as consequências de seu consumo, iii) os alimentos orgânicos, presentes no imaginário de muitos consumidores como o alimento ideal¹⁰ e iv) os alimentos funcionais, que prometem benefícios extras e específicos para o corpo humano.

Independente de (e talvez por) tantas transformações, a ciência segue seu curso, as biotecnologias vêm modificando a agricultura e as estruturas agrícolas, novos mercados são construídos e o capitalismo se adapta aos novos estilos de vida e/ou resgata os antigos. A responsabilidade pelo alimento seguro perpassa toda a cadeia alimentar e pressupõe-se que os indivíduos desejam segurança permanente em um cenário de incertezas, riscos e insegurança social.

Este trabalho tem como objetivo apresentar e analisar, a partir do conceito de *Food Safety*, como as percepções de risco alimentar são engendradas pelas famílias. Dessa forma, apresentaremos as percepções de risco alimentar que emergem do senso comum e que são, portanto, elaboradas socialmente. Para este fim, enfrentamos a transversalidade temática para apresentar o risco alimentar imerso e oculto nas avaliações subjetivas da qualidade do que se come, seja em casa ou na rua.

Para atingir esse objetivo, apoiamos-nos em dados empíricos coletados de forma exploratória ao longo do estudo e, sobretudo, em uma pesquisa densa de Grupo Focal. Esta última foi capaz de contemplar os riscos alimentares a partir da ideia de sistema alimentar, culturalizado e ordenado por um conjunto de regras que colocam o consumo em relação de interdependência com a cadeia de suprimentos.

A pesquisa de Grupo Focal tem foco interacional e buscou capturar as diferenças e dimensões que contextualizam os riscos da alimentação humana, contemplando três perfis de responsáveis pelo abastecimento doméstico de suas famílias: jovens, adultos e idosos. No total, foram auscultados 86 informantes, divididos em nove rodadas de Grupo Focal, onde

⁹ No final de 2013, o Governo Federal fechou o quarto acordo com fabricantes de laticínios e embutidos para a redução de sódio. O excesso de sódio nos alimentos é considerado um dos fatores de doenças crônicas, principalmente a pressão alta, doença considerada invisível, pois seus portadores nem sempre sabem que a possuem. Como resultado do acordo, a indústria alimentícia se comprometeu a reduzir gradativamente até 2016 a quantidade de sal usada para conservar os alimentos. No caso do requeijão cremoso, por exemplo, o teor de sódio terá que cair dos atuais 1.470 miligramas para 541 miligramas. Nas sopas prontas, de 470 miligramas para 314 miligramas. Para os embutidos, as metas de redução vão até 2017. Fonte: Reportagem “Governo fecha acordo para reduzir o sódio nas comidas industrializadas”, postada em 05/11/2013 e disponível no link: <http://g1.globo.com/jornal-hoje/noticia/2013/11/acordo-entre-governo-e-empresas-reduz-sodio-de-comida-industrializada.html>

¹⁰ Os perigos por vezes emergem de onde menos se espera, como na notícia divulgada em 21/02/2014 de que um teste realizado pelo Procon-Rio identificou coliformes fecais em águas de coco vendidas pelo Supermercado Zona Sul e pela Rede Hortifruti. Disponível em: <http://oglobo.globo.com/economia/defesa-do-consumidor/teste-identifica-coliformes-fecais-em-aguas-de-coco-vendidas-por-zona-sul-hortifruti-11675838>.

cada informante representava uma unidade domiciliar. Ouvindo responsáveis pelo abastecimento das famílias, acessamos sua forma de pensar, que se traduz em ações na vida cotidiana. Do pensamento, extraímos representações sociais, como os sistemas classificatórios, construídos socialmente pelo conhecimento compartilhado no senso comum, e o saber popular (MOSCOVICI, 1995).

Acreditamos que o teor de ineditismo desse trabalho está na apresentação e análise das representações sociais do risco alimentar associadas ao itinerário do consumo e ao ciclo de vida dos responsáveis pela alimentação das famílias. Dessa forma, contemplamos a expectativa de aumento da praticidade das sociedades modernas e o ritmo de vida urbano onde casa e rua não são opostos, mas ambiências complementares e interdependentes, locais permeados por ambiguidades em relação aos riscos do comer.

Esta tese está estruturada em quatro capítulos, além desta introdução. O primeiro é dedicado às teorias que contribuem para refletir sobre os riscos alimentares, a partir de cinco pilares que ancoram o debate. O capítulo inicia com as reflexões teóricas sobre representações sociais que se revelaram as mais indicadas para a compreensão dos riscos alimentares, em contexto de reflexividade social e de amplo repertório de ansiedades humanas acirradas pelas informações disponíveis contraditórias e, por vezes, ocultas sobre o comer e seus riscos.

O segundo pilar problematiza os riscos da vida contemporânea e os estudos sobre confiança institucional e confiança na alimentação (GIDDENS, 1991; BECK, GIDDENS & LASH, 1997; CASTEL, 2005; KJÆRNES ET AL., 2007; BECK, 2010). Em comum, os autores utilizados minimizam as abordagens individualistas para priorizarem os contextos socioinstitucionais, colocando a vida humana sob a perspectiva da segurança civil e social e explorando os limites que as sociedades enfrentam para prover total proteção aos indivíduos em ambientes reflexivos.

O terceiro pilar é dedicado aos estudos sobre o consumo alimentar, abordando-o em uma perspectiva ampliada a partir da cultura e promovendo um diálogo entre produção e consumo nas Ciências Sociais (DAMATTA, 1987; FISCHLER, 1990; BOURDIEU, 1998; CAMPBELL, 2001; BARBOSA, 2004a, 2006 e 2009; POULAIN, 2004; CANESQUI & GARCIA, 2005; DOUGLAS & ISHERWOOD, 2009; PORTILHO, 2009a). O consumo é compreendido como um sistema processual organizador da vida humana. Tal abordagem é factível também para o consumo alimentar, quando se considera a culinária como um conjunto de técnicas que faz a mediação entre os sistemas de produção e consumo, e o comer como um espelho que reflete práticas e sanções.

O quarto pilar apresenta informações sobre como as sociedades lidam com os riscos alimentares e, ainda, as percepções sobre os mesmos, que levam a diferentes níveis de confiança institucional (DOUGLAS, 2010; POULAIN, 2004; FISCHLER, 1990). O tópico expressa como se dão as perspectivas sistêmicas ou institucionalizadas em que se insere o risco alimentar (GOODMAN ET AL, 1990; MALUF, 2009; WINICOFF & BUSHEY, 2010; LEÃO & MALUF, 2012). No que se refere à produção industrial, e particularmente ao alimento industrializado, este tópico mostra os esforços na busca de eficiência a partir da criação de instituições de normatização e regulamentação, baseadas na troca de conhecimento entre autoridades globais e nacionais que definem o risco alimentar a partir de elaborações de natureza científica. Apesar de tais esforços, não existe nenhum país no mundo com risco zero na alimentação humana.

Fechamos o capítulo com o quinto pilar: as mais recentes reflexões sobre o processo de transformação dos alimentos provenientes do sistema agroalimentar.

Com tal fundamentação teórica, o segundo capítulo apresenta o processo investigativo e os resultados do campo exploratório, que definiram os parâmetros para a compreensão do risco alimentar como objeto de pesquisa, justificando a metodologia apresentada no capítulo seguinte. Este capítulo explica de que forma o objeto foi recortado mediante sua inserção em situações limítrofes que envolvem a ciência, o Estado, o mercado e a vida cotidiana dos consumidores, além dos discursos do senso comum, das ONGs e da mídia. Os caminhos percorridos durante as pesquisas exploratórias, assim como seus resultados, evidenciaram o risco alimentar como uma categoria engendrada na cultura e permeável às práticas individuais e coletivas. O capítulo explica a importância de pesquisar as famílias (FREYRE, 1933, OLIVEIRA VIANNA, 1949; MELLO E SOUZA 1951; SAMARA, 1987; CORREA, 1982; DAMATTA, 1987; SARTI, 1992; LIEN, 2004; CASOTTI ET AL, 2009; IBGE, 2012), justificando a escolha do perfil dos informantes que fizeram parte desta investigação. Assim, o capítulo I tenta dar conta da pluralidade de entendimentos e percepções que se estabelecem a partir dos riscos do comer e sustentar as escolhas metodológicas e empíricas detalhadas no capítulo II.

O terceiro capítulo é dedicado ao detalhamento da abordagem teórico-empírica que presume a alimentação como fato sociocultural, fisiológico e psicológico (FISCHLER & MASSON, 2010; GATTI, 2005; BARBOSA ET AL, 2013), colocando os riscos do consumo alimentar em associação direta com três marcadores sociais (ocupação, nupcialidade e fecundidade) (IBGE, 2012), com o sistema produtivo (sistema agroalimentar) e com o universo científico. O capítulo explicita os métodos e procedimentos relativos à pesquisa final, na qual utilizamos

a técnica do grupo focal, e apresenta os dados e as análises provenientes da realidade de nossos informantes. Discutimos como o consumo alimentar é uma arena onde a colisão entre dois universos distintos e fundamentais pode ser observada: o científico e o senso comum. Do encontro entre os saberes científicos e os saberes do senso comum surgem tensões e intenso aprendizado cultural, que renovam o repertório cognitivo individual e coletivo e que plasman concepções heterogêneas entre as famílias, afetando as práticas do comer, seja em casa ou na rua, a partir da oferta de serviços de refeições. Com a operacionalização dos dados coletados, possibilitada pelo método dos itinerários de Desjeux (2000), foi possível consubstanciar os riscos alimentares nas decisões de consumo, vinculando a comida feita em casa às noções de tradição, padrões domésticos inegociáveis e centralização, enquanto a comida de rua está imbricada em noções de transbordamento, inovação, praticidade e descentralização. Apesar de tais diferenças, tanto a comida de casa como a comida da rua engendram tensões e conflitos, articulam lógicas e estratégias, demandam investimento de tempo e recursos que modelam a percepção de riscos a partir das configurações da vida e de escalas de valores dos informantes. Dessa forma, as representações sociais de riscos alimentares, apesar de subreptícias, estão no cerne do que é considerado aceitável e permitido na alimentação, reelaborando a rotina humana como um recurso concreto que produz, reproduz e promove mudanças nas vidas dos indivíduos. Os resultados da pesquisa indicam que as representações sociais dos riscos alimentares articulam quatro esquemas classificatórios presentes na memória coletiva das famílias, alicerçando emoções e impulsionando as ações relativas ao comer, a saber: cidadania, desconfiança, medo e impureza. Estes quatro sentimentos resultam em valores éticos, sociais e ambientais que modelam as preocupações e práticas alimentares.

Além disso, 35 riscos alimentares foram relacionados e ancorados em cinco categorias distintas: invisibilidade, ineficiência do sistema agroalimentar, ideologias/crenças, nutrientes/componentes dos alimentos e hábitos alimentares inadequados. Tais riscos fazem parte de distintas etapas do consumo e de lógicas predominantemente femininas, ordenadas a partir das normas sociais do sistema alimentar culturalizado, da cadeia de suprimentos/mercado e da proteção institucional civil e social.

Como objeto de pesquisa, observamos que os riscos alimentares são uma ameaça inerente à *práxis* do comer fora ou do comer a comida feita em casa, a partir de repertórios de natureza afetiva e pragmática que idealizam a eficiência completa do sistema agroalimentar. O risco alimentar aponta as tensões das famílias perante o uso do tempo social e está presente nas construções plurais de saudabilidade que decorrem do estilo de vida dos responsáveis pela alimentação das famílias, de acordo com seu ciclo de vida: jovem, adulto e idoso.

Por fim, o capítulo IV apresenta as proposições conclusivas sobre os riscos alimentares como uma categoria capaz de dialogar com o sistema produtivo e o sistema de consumo e de friccionar a ciência e o senso comum. O risco alimentar nos dá acesso aos conflitos entre indivíduo e sociedade e aos sistemas de classificação que colocam os riscos em esquemas mentais observáveis a partir de alguns clássicos pares de oposição sobrepostos, tais como: *food security/food safety*, universo reificado/universo consensual, ciclo de vida/estilo de vida, produção/consumo, casa/rua, escolhas individualizadas/contextos coletivos, visível/ invisível. Situado em todas estas possibilidades, o risco alimentar é uma ameaça perene e fragmentada em dilemas da vida cotidiana cada vez que um prato de comida é posto, acionando o que é negociável ou não, e determinando o que é permitido na alimentação pelas concessões dadas de forma particularizada por cada família, e de acordo com seu ciclo de vida (jovem, adulto e idoso).

I. OS RISCOS ALIMENTARES NA VIDA CONTEMPORÂNEA

1.1. A abordagem das Representações Sociais

“Fruto proibido é o mais apetecido”.

Optamos por investigar os riscos alimentares a partir de um vasto repertório de ansiedades humanas potencializadas por uma miríade de fontes de informação disponíveis e contraditórias sobre o comer. Trata-se de tema elusivo e complexo, que se intensifica frente às interseções que existem entre os riscos alimentares e os valores ambientais, sociais e éticos em arenas político científicas. Há uma pluralidade de entendimentos e percepções que se estabelecem a partir dos riscos do comer, que merece investimento empírico.

O estudo das representações sociais é útil ao campo do consumo, pois a leitura que os indivíduos fazem da realidade e o aprendizado que adquirem a partir dos usos que fazem desse mundo estão interligados. O homem ordena o mundo impulsionado pela necessidade de conhecê-lo, posto que o mundo é o espaço que possibilita a realização dos modos de vida. Explorar a necessidade e a capacidade do homem de dar sentido à vida é buscar uma explicação para a variabilidade cultural que emerge dos diversos contextos sócio-estruturais, algo que está para além das análises de caráter utilitário.

O que nos interessa na Teoria das Representações Sociais (TRS) como chave interpretativa dos riscos alimentares é a sua capacidade de oferecer um alicerce teórico e científico para lidar com a diversidade e a transdisciplinaridade que o risco alimentar impõe, unindo e clarificando o pensamento social e a comunicação como parte dos problemas inerentes à seara alimentar. A abordagem das RS enfrenta interpretações que fatiam o conhecimento ante a possibilidade de concatená-los (SOUZA, 2003). Desenvolvida por Serge Moscovici no campo da Psicologia Social, a TRS é capaz de compreender a produção do conhecimento coletivo e, também, esgrimir o poder das práticas sociais (OLIVEIRA, 2004), colocando mente e ação do senso comum em relação dialética. Consideramos que a RS é uma chave teórica elucidativa acerca de como se compartilham as impressões sobre a realidade coletiva e que levam às mudanças na vida cotidiana das pessoas. Dessa forma, fenômenos individuais podem ser tratados em análises sociológicas. Estamos, dessa forma, na fronteira entre as ciências psicológicas e as ciências sociais (MOSCOVICI, 1995) e podemos aceitar a definição de representações sociais como “estruturas simbólicas que se originam tanto na capacidade

criativa do psiquismo humano como nas fronteiras que a vida social impõe” (GUARESCHI & JOVCHELOVITCH, 1995, pág. 21).

A TRS considera os discursos, as narrativas e as conversações como elementos fundamentais para assinalar concretamente as representações e seus significados, que permitem acessar o senso comum e o saber popular. Tal teoria foi articulada a partir do conceito de representação coletiva, proposto por Durkheim¹¹ e Lévi-Bruhl. Este conceito é de fundamental importância nos estudos socioantropológicos¹² pois, a partir dele, foi possível pensar cientificamente sobre a religião, a magia e o pensamento mítico (FARR, 1995).

Em uma perspectiva histórica, a TRS surgiu em 1961, e estabeleceu os cânones de uma proposta sociológica para a psicologia social, revigorando todo o material durkheimiano sobre representações coletivas. É a partir desse reposicionamento que a TRS emerge, pois é o mundo, tal qual se apresenta, que fomenta *ad infinitum* as novas representações que surgem nas comunidades e nas mentes dos indivíduos, cujos contextos merecem receber os investimentos da pesquisa científica, desde que tais representações já estejam inseridas na cultura a ser observada (ibidem). A robustez da proposta teórica das representações sociais se consubstancia no dinamismo da vida moderna e nas múltiplas percepções de realidade que dela decorrem.

Na TRS, a formulação elementar sobre o senso comum perfilha que o conhecimento popular não pode ser discriminado, uma vez que se encontra sobre diversas capas, misturado às ciências, religiões e ideologias. O que a TRS propõe, portanto, é refletir sobre as probabilidades teóricas para uma reconstrução epistemológica e metodológica, colocando as representações sociais em terreno multidisciplinar, independente das implicações ideológicas e políticas que acarrete (GUARESCHI & JOVCHELOVITCH, 1995).

A TRS enfrenta algumas críticas que advêm da sua própria construção, que alicerça o pensamento científico orientado para um modelo considerado positivista. Sob essa ótica, a TRS não seria ciência, posto que tal teoria não enuncia hipóteses a serem verificadas. Todas essas críticas são rebatidas por Moscovici (1995), a partir de alguns pressupostos que

¹¹ O ponto nuclear da mudança entre as ideias propostas por Durkheim e as ideias propostas por Moscovici reside no argumento que separa as representações coletivas das representações individuais. Se para Durkheim essa cisão é necessária, Moscovici reposicionou o conceito, substituindo o termo “coletivas”, bastante apropriado para sociedades primitivas, pelo termo “sociais”, mais indicado para as sociedades mais complexas, plurais e dinâmicas, e repletas de mudanças de toda a sorte (FARR, 1995). A TRS é oficialmente inaugurada na Europa a partir do estudo “*La Psychanalyse: Son image et son public*”, publicado por Serge Moscovici, em 1961.

¹² As noções de representações, categorias sociais e sistemas classificatórios são centrais no pensamento antropológico, a partir da Escola Sociológica Francesa com Durkheim e Mauss. De seus desdobramentos, é possível pensar no tempo (HALBWACHS, 1997), no espaço (AUGÉ, 1994; BOURDIEU, 2000); polaridades (DUMONT, 1997); liminaridade (DOUGLAS, 2010; TURNER, 1974), igualdade/desigualdade (DAMATTA, 1990).

merecem ser melhor compreendidos. Em primeiro lugar, os saberes populares costumam ser tratados como sistemas coerentes ou apenas imagens independentes e vizinhas da *práxis* ou do ritual. É isso, justamente, que a TRS evita, ao não colocar as representações nessa esfera da não racionalidade. Ao contrário, representações são racionais, não por serem sociais, mas por serem coletivas. A forma anterior, que a teoria quer se opor, busca explicações sociais para atos “irracionais” em explicações de natureza individualista. Um de seus pressupostos, portanto, defende que é coletivamente que o homem se torna racional, pois o indivíduo isolado não pode sê-lo. Logo, as formas de pensar são sociais (MOSCOVICI, 1995) e a construção da significação simbólica é, simultaneamente, um ato de conhecimento e um ato afetivo. Tanto a cognição como os afetos presentes nas representações sociais encontram a sua base na realidade social. O modo de sua produção se encontra nas instituições, nas ruas, nos meios de comunicação de massa, nos canais informais de comunicação social, nos movimentos sociais, nos atos de resistência e em uma série infindável de lugares sociais. É quando as pessoas se encontram para “falar, argumentar, discutir o cotidiano, ou quando elas estão expostas às instituições, aos meios de comunicação, aos mitos e à herança histórico-cultural de suas sociedades, que as representações sociais são formadas” (GUARESCHI & JOVCHELOVITCH, 1995, pág. 20).

O segundo ponto traz, de outra forma, o debate que entabulamos no capítulo I, ao discutirmos o conceito de reflexividade, quando Giddens (1991) apresenta o saber popular como algo de fácil acesso ao leigo e como um verdadeiro recurso de sua vida prática. Os ambientes social, tecnológico, econômico e científico são criados e modificados tanto por *experts/peritos*, como por leigos que acessam e reproduzem suas narrativas. A TRS insere nas análises essa ótica tão fundamental e, por vezes, obliterada pela ciência, o que a torna mais crítica e porosa à vida humana (SOUZA, 2003).

O terceiro ponto reside no clássico debate dual que coloca como pares de oposição o mundo individual (onde comportamentos e percepções se explicam pela experiência individual de foro íntimo e até mesmo fisiológico) e o mundo social (onde tudo se explica por estruturas ou interações). Essa teoria incorpora os dois mundos, e esse conflito, portanto, não se traduz em problema, e sim em alimento da teoria, pois, sem isso, não é possível pensar no dinamismo e nos processos sociais de mudança (MOSCOVICI, 1995). Para explicar a ruptura com o individualismo, “o social, enquanto totalidade, produz fenômenos psicossociais que possuem uma lógica diferenciada da lógica individual” (GUARESCHI & JOVCHELOVITCH, 1995, pág.18). Não se pode ignorar e negar a tensão entre indivíduo e sociedade e sim incorporá-la, já que “vidas individuais só tomam forma e se constroem em relação a uma realidade social,

e, portanto, indivíduo e sociedade não se reduzem um ao outro” (ibidem, 1995, pág. 18). A TRS centra o olhar na relação entre os indivíduos e abandona a ideia do sujeito puro ou do objeto puro, pois as representações sociais são um fenômeno que estão no espaço público e em seus processos de articulação, permitindo ao sujeito constituir sua identidade e criar símbolos que dão sentido ao mundo, compreendendo e buscando seu lugar social (JOVCHELOVITCH, 1995, pág.65).

Estes pressupostos não só rebatem as críticas como, também, fortalecem uma teoria que se mostra elástica e complexa para ter valor prático, aceitando métodos quantitativos e/ou qualitativos, e aceitando de bom grado a criatividade que é possível gerar na produção do conhecimento. É uma teoria de metodologia politeísta e não monoteísta (MOSCOVICI, 1995), que contempla a sociedade urbana e uma divisão do trabalho intrincada e multiforme, assim como estruturas sociais verticalizadas e simultaneamente amplas, cujo compartilhamento de representações é núcleo e universo que coexistem e acomodam ideologias e conflitos, em variados graus de tolerância e cooperação (FARR, 1995; SOUZA, 2003). A plasticidade da TRS ajuda a lidar com o próprio objeto, já que as representações sociais são, por sua própria natureza, construções em permanente transformação, reconfigurando os elementos do ambiente, em novos e profusos significados que modificam o comportamento humano em sua teia de relações sociais. O pensamento que se compartilha é atividade cognitiva e, portanto, a cognição passa a ser ação¹³ quando externalizada e informada socialmente, estabelecendo as conexões entre o psicológico, o social e o real, entre a abstração dos saberes e o homem em relação com outros indivíduos (SOUZA, 2003).

Cabe ao pesquisador das representações sociais depreender o que os sujeitos pensam a respeito do objeto de pesquisa, mas, principalmente, “como” e “porque” pensam daquela forma, para que se possa dar uma nova interpretação acerca dos valores simbólicos socialmente relevantes. Representar não é só reproduzir ou compartilhar – é algo mais profundo, que reconstitui e injeta contribuições ao ambiente (SOUZA, 2003). A riqueza da TRS reside na constatação de que é das fissuras de um pensamento coletivo e heterogêneo que observamos os pontos de vista conflitantes e, portanto, as representações sociais.

As representações sociais se desenvolvem por meio de dois processos: ancoragem e objetivação, que serão detalhados com os resultados da pesquisa de campo realizada. Em ambos os processos (ancoragem e objetivação), valores e normas estampam o que há de novo

¹³ Não pretendemos nos aprofundar nesse debate, mas há uma distinção entre essa concepção das representações sociais e as teorias construtivistas, que consideram a cognição como “um gerador interno da ação” (SOUZA, 2003).

e apontam as mutações inerentes ao conhecimento que circula e que se produz socialmente, em manejos que buscam um senso de ordem que conforta a todos, compatibilizando-os com a tradição preexistente. Esse processo é cíclico, já que ao mesmo tempo em que as representações surgem das investidas que querem significar a vida social, transmutam-se em um sistema máter que fecunda valores e práticas (SOUZA, 2003).

Por se tratar de círculo vicioso, é desnecessário tentar categorizar as representações sociais como causas ou como consequências do mundo objetivo ou subjetivo, já que falamos de processos interdependentes que colocam em influência mútua e permanente o indivíduo e seu meio. Há uma clivagem a se considerar nos estudos das representações sociais, que distinguem o universo consensual (do senso comum e das práticas cotidianas) em relação ao universo reificado (das narrativas científicas e abstratas) (MOSCOVICI, 1981; SOUZA, 2003).

São inúmeros os esforços que tentam dar conta da transposição de um tipo de conhecimento para outro. Como ocorre esse diálogo é um ponto nodal na TRS. A reificação é o processo de transformar fenômenos humanos em coisas, objetificando-os. Um exemplo disso pode ser encontrado no passado recente, com o sistema escravocrata. Para serem negociados, os escravos deixavam a condição de ser humano e transformavam-se em mercadoria, o que pode ser compreendido como um processo de reificação. A reificação, portanto, dá aos fatos humanos o estatuto de coisa cósmica, como podemos observar na Tabela 10, que compara os universos reificado e consensual.

Tabela 1 - Comparação entre o universo consensual e o universo reificado

Universo consensual	Universo reificado
Profano	Sagrado
Exotérico	Esotérico
Senso comum	Ciência
Não formalização	Formalização
Conotação	Denotação
Conhecimento dependente do contexto cultural	Alegada independência do conhecimento em relação ao contexto cultural
Baixa estabilidade através do tempo	Alta estabilidade através do tempo

Fonte: SOUZA (2003).

É possível observar a abundância de ideias nas preleções cotidianas, reverberações do pensamento científico (reificado) que se reproduzem em diferentes matizes de significados. Isso explica que, em tempos de mudanças sociais, as representações sociais se tornam mais cristalinas e observáveis na opinião pública, em relação a temas mobilizadores e impactantes. Trata-se de um processo onde, a partir da objetivação proporcionada pelo universo reificado, segue-se outro processo de legitimação dos significados, que tornam-se acessíveis e coerentes

socialmente, integrando a heterogeneidade das representações. Da heterogeneidade, emergem as lutas pelo poder, em embates que buscam a imposição de uma realidade a ser “mais real” do que a outra e que, na maioria das vezes, resulta em fragmentação e construção de mecanismos criados para manter cada um destes universos (SOUZA, 2003).

É sofismático pensar que a relação do universo reificado em direção ao universo consensual é unidirecional. Mais apropriado seria pensar em uma relação dialética entre os dois mundos, tal qual a assertiva de que a sociedade influencia grupos e indivíduos e por eles é influenciada, já que a linha do tempo coloca o passado sempre presente na forma de memória coletiva e compartilhada pelos grupos sociais, e o futuro é projeção de ações, dotadas de sentido. Ao indagar o que seria a realidade da vida cotidiana, a TRS a define como realidade, sem a necessidade de verificação, bastando sua constatação evidente e compulsória (SOUZA, 2003).

1.2. Vida insegura em tempos modernos e o debate teórico sobre os riscos *“Pela boca morre o peixe”*

1.2.1. A insegurança social e modernidade reflexiva

As angústias e incertezas com o futuro e com outros elementos da vida humana levam os indivíduos a uma sensação de insegurança civil e social (CASTEL, 2005) e permitem indagar o que é sentir-se e ser protegido. As sociedades modernas vivem sob o peso da insegurança e são incapazes de prover proteção total aos indivíduos. Supunha-se que a proteção era possível nas sociedades pré-industriais que possuíam formação comunitária e íntima, gerando sentimentos compartilhados de pertencimento. Na modernidade o indivíduo é mais independente do sistema, e essa transformação no papel do sujeito enfraquece as associações em grupos e reforça a importância da propriedade como forma de assegurar proteção. “Ter” passa a ser direito inalienável, que garante a possibilidade de proteção mais autônoma a partir dos recursos pessoais, tanto sobre os riscos esperados, quanto os inesperados (CASTEL, 2005).

Existem dois tipos de proteção: a civil (referente aos bens e às liberdades fundamentais do Estado de direito) e a social que “cobre contra os principais riscos suscetíveis de acarretar uma degradação da situação dos indivíduos, como a doença, o acidente, a velhice sem recursos, as circunstâncias imprevisíveis da vida que podem culminar, em casos extremos, na decadência social” (CASTEL, 2005:07). As duas formas de proteção, civil e social, existem para que possam mitigar a insegurança permanente que germina das condições adversas do

imprevisto. A ausência de mecanismos protecionistas deixa o indivíduo à mercê da imprevisibilidade, colocando-o em situação de permanente insegurança na vida pública e privada, e provocando uma busca infindável por engrenagens que propiciem a segurança absoluta. Todavia, a vida humana nos países desenvolvidos encontra-se no rol das formas de vida mais seguras que já foram concebidas, quando confrontadas com toda a história da civilização (BECK, 2010; CASTEL, 2005; GIDDENS, 1991). Tal condição se deve à previdência¹⁴ social ou seguridade¹⁵ social. O indivíduo, ao nascer, insere-se em diversas redes de segurança que se entrelaçam ao longo da construção de sua biografia (nascimento, infância, juventude, maturidade e velhice), a partir da concepção dos direitos e conceitos de nacionalidade.

De acordo com Beck, Giddens & Lash (1997), as sociedades ocidentais passaram por três estágios históricos: sociedade tradicional, modernidade simples e modernidade reflexiva¹⁶. A modernidade reflexiva se apoia nos conceitos de reflexividade, a destradicionalização, e na emergência de uma preocupação clara com a ecologia. A modernização reflexiva traz em seu âmago, a discussão sobre o conhecimento humano que alimenta as distintas visões de mundo que concebem a realidade social, dando centralidade à noção de risco, pois, nas palavras dos autores,

a noção de risco é fundamental para a cultura moderna justamente porque grande parte do nosso pensamento tem de ser do tipo “como se”. Em muitos aspectos de nossas vidas, tanto individual quanto coletiva, temos de construir regularmente futuros potenciais, sabendo que essa mesma

¹⁴ A Previdência Social é uma espécie de seguro que afiança “a renda do contribuinte e de sua família, em casos de doença, acidente, gravidez, prisão, morte e velhice. Oferece vários benefícios que juntos deveriam garantir tranquilidade quanto ao presente e em relação ao futuro, assegurando um rendimento seguro. Para que se tenha essa proteção, é necessário se inscrever e contribuir todos os meses. No caso brasileiro, a renda transferida pela Previdência Social é utilizada para substituir a renda do trabalhador contribuinte, quando ele perde a capacidade de trabalho, seja por motivos de doença, invalidez, idade avançada, morte e desemprego involuntário, ou mesmo a maternidade e a reclusão.

¹⁵ O conceito de Seguridade Social é mais amplo e insere a previdência social em seu escopo, a partir da concepção do papel do Estado de bem-estar social e de reforma. A seguridade social agruparia as políticas sociais que visam dar amparo e assistência ao indivíduo e sua família, no exercício da cidadania, e em três distintas situações da vida humana: i) a velhice; ii) a doença; e iii) o desemprego. A seguridade social tem espaço na Constituição Brasileira no título VIII (da Ordem Social), que se estrutura em: i) Previdência social (a proteção mediante contribuição); ii) a Assistência social (a proteção gratuita a quem precisa); a Saúde pública (políticas destinadas a reduzir o risco de doenças e garantir acesso tanto aos serviços básicos de saúde, como os de saneamento). Além do MPAS – Ministério da Previdência e Assistência Social, a seguridade social também está nas funções do Ministério da Saúde, do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, e do Ministério do Trabalho e Emprego.

¹⁶ Estes autores também usam outros termos: Giddens (1997) fala de alta modernidade ou mundo moderno tardio e Beck (2010) fala em segunda modernidade ou modernidade tardia, como se houvesse um sutil prefixo “pós” que explicaria a época atual com muitas denominações. Beck (2010), especificamente, justifica que descarta o “pós” por entendê-lo como caminho certo para a confusão e justifica – se o pós-industrialismo parece se ajustar em suas descrições, a “pós-modernidade” é um termo impreciso e pouco explicativo.

construção pode, na verdade, impedir que eles venham a acontecer (BECK, GIDDENS & LASH, 1997, pág.9).

As formulações da modernidade reflexiva não são apenas descritivas; a reflexividade torna a vida política instigante, reformadora, impondo a todo momento novas perguntas e novas respostas sociais. A tese estruturante da modernização reflexiva reside no oxímoro de quanto mais uma sociedade se mostra modernizada, mas reflete sobre a sua existência, modificando-a. Porém, as teorias da modernidade reflexiva apresentam algumas divergências e controvérsias. Beck (1997) dá enfoque à política, sub política e riscos. Giddens (1997) analisa as questões associadas à tradição e cultura. Lash (1997) observa aspectos relativos à economia e estetização. Em comum entre eles está o reconhecimento do papel da ciência e, principalmente, das formas cognitivas, incluindo conhecimento científico, o especializado e o leigo. Estes conhecimentos são meios de promoção da modernização reflexiva, que impulsionam a globalização e os ideários capitalistas de maneira reflexiva. Se a reflexão é conhecimento, a reflexividade seria espécie de autodissolução e reelaboração do conhecimento.

A modernização reflexiva é a “possibilidade de uma (auto) destruição criativa para toda uma era: aquela da sociedade industrial” (BECK, 1997, pág.12). A visão beckiana é de desintegração e mudanças em diferentes aspectos da vida humana, como classe, ocupação, gêneros, família nuclear e, sobretudo, aspectos sócio-técnicos e econômicos. Muda, aos poucos e sem que se perceba, a sociedade industrial que transita para outra configuração. Por sua vez, Giddens (1995) utiliza o termo “alta modernidade” ou “mundo moderno tardio” para discutir o sentimento generalizado de finalização de uma era, caracterizado por uma nova agenda que traz à tona as angústias e o mal-estar dos indivíduos.

Na modernidade reflexiva, as comunidades se fundamentam em suas rotinas de vida cotidiana e pela construção dos significados compartilhados que impactam nas coisas e nas pessoas, ainda que permaneçam as lógicas do utilitarismo e/ou individualismo na vida humana. A modernidade reflexiva se alimenta da crise da família nuclear que modifica biografias e narrativas de vida que vão ser percebidas nas mudanças comportamentais e das escolhas de consumo. Os modos de vida atuais gerados pela modernidade nos separam de todos os tipos de ordem social tradicionais, fazendo com que as tradições percam seu lugar privilegiado, e colocando os indivíduos diante de duas configurações: viver em uma época de incertezas manufaturadas, por um lado, e de reflexividade, por outro. Estes conceitos são importantes, já que as incertezas manufaturadas constituem-se nas diversas circunstâncias de riscos as quais a

sociedade contemporânea está exposta, como por exemplo, a possibilidade de uma guerra nuclear. Conseqüentemente, os riscos manufaturados surgem como o produto da interferência do homem na natureza e na vida em sociedade. São as circunstâncias que fazem com que as incertezas sejam percebidas como problemas ou como soluções, posicionando-as no cerne do desenvolvimento das instituições modernas (GIDDENS, 1991). Desse modo, a reflexividade define a ação humana e existe subordinada a estas tradições que se modificam nos tempos atuais:

“a reflexividade da vida social moderna consiste no fato de que as práticas sociais são constantemente examinadas e reformadas à luz da informação renovada sobre estas próprias práticas, alterando assim constitutivamente seu caráter” (GIDDENS, 1991:45).

A reflexividade faculta ao sujeito uma ampliação de sua capacidade de ação, possibilitando-o fazer escolhas e tomar decisões em seu cotidiano, como, por exemplo, no campo da sexualidade ou do consumo. A rotinização da vida cotidiana, portanto, já não mais significa tradição em seu sentido mais literal, posto que a reflexividade está na “base da reprodução do sistema, de forma que o pensamento e a ação estão constantemente refratados entre si” (GIDDENS, 1991:45). Em outras palavras, rotina já não é sinônimo de ações impostas pelo passado, e, portanto, o estabelecimento de uma prática não se dá apenas por esse passado. A rotina provém, também, de uma mudança na natureza do conhecimento, que não mais se legitima por meio de imposições geracionais.

O conhecimento não é apenas o científico, há um saber popular de fácil acesso ao leigo que o usa como recurso em sua vida prática (GIDDENS, 1991). A construção do ambiente é formulada tanto pelos *experts*/peritos, como pelos leigos que acessam e reproduzem as suas narrativas. A vida social é, em certa medida, inerentemente incerta e imprevisível, uma vez que o conhecimento não se dissemina de maneira homogênea e o mundo dos valores e crenças não necessariamente está atrelado ao mundo cognitivo. O conhecimento, compreendido como aquele que existe para tranquilizar e projetar, é o mesmo de desestabiliza e assim

se o nosso conhecimento do mundo social simplesmente melhorasse cada vez mais, o escopo das conseqüências inesperadas poderia tornar-se cada vez mais confinado e as conseqüências indesejáveis cada vez mais raras. A reflexividade da vida moderna, no entanto, impede esta possibilidade e é ela mesma uma influência (GIDDENS, 1991, PÁG.51).

O conhecimento humano também é reflexivo, uma vez que a ação humana se torna repetitiva no tempo e no espaço, logo a reflexividade está associada ao fluxo contínuo e não à uma capacidade de “consciência” do ator social. Em outras palavras, a ação humana estaria para o

fluxo contínuo da conduta, e a reflexividade estaria para a monitoração que os indivíduos fazem das ações de seus semelhantes, também de forma contínua, mais processo do que estado (GIDDENS, 2009).

1.2.2. A sociedade de risco

A sociedade de risco é uma nova etapa da modernidade reflexiva, onde os riscos tecnológicos e ambientais deixam de ser os efeitos para se tornarem o cerne dessas sociedades (MENASCHE, 2003). O risco é definido por Beck (2002) como o adiantar de um desastre que pode ou não acontecer, constituindo-se em um elemento do futuro, sobre o qual especulamos sem a concretude da certeza, posto que ainda não ocorreu (AZEVEDO, 2009).

A partir da década de 80 os riscos ganharam centralidade na teoria social, integrando os estudos ambientais e tecnológicos preocupados com os conflitos sociais que estavam no limiar das transições provocadas pelo projeto da modernidade. Todavia, essa temática já era parte da produção acadêmica¹⁷, em áreas mais específicas que a mantinham dinamicamente em um espaço subdisciplinar. Nesse contexto, Ulrich Beck e Anthony Giddens são os autores que colaboraram para que os riscos, como categorias analíticas, percorressem um caminho particular nas Ciências Sociais (GUIVANT, 1998).

Kjærnes et al. (2007) propõem duas abordagens teóricas para aqueles que pretendem trabalhar com riscos. A primeira¹⁸ trata da “percepção de risco”, que fala de processos relativos ao conhecimento, à psicologia e às possibilidades de avaliação e compreensão dos riscos. São estudos que elegem como objeto as diferenças entre as perspectivas de leigos e de especialistas. O leigo, em alguns estudos, surge como o arquétipo do ignorante (aquele que ignora o que teme) e/ou do irracional (que age de acordo com suas paixões). Por essa abordagem, a informação e a referência cognitiva são os orientadores principais da ação e classificadores do sujeito, pois as preocupações individuais resultariam do grau de conhecimento sobre os problemas – e, nesse caso, a mídia acirra temores e medos de forma coletiva. Corolário dessa abordagem é a confiança que se estabelece no informante e, assim, tão importante sobre o que se diz é, também, quem diz. É dessa prerrogativa que, nas gestões

¹⁷ Guivant (1998) cita, especificamente, os “estudos técnicos e quantitativos de risco que passaram a serem realizados dentro de várias disciplinas, como toxicologia, epidemiologia, psicologias – behaviorista e cognitiva – e engenharias” (GUIVANT, 1998, PÁG.2).

¹⁸ Os autores sugerem conhecer os trabalhos de: *Frewer, Scholderer e Bredahl, 2003 (Communicating about the risks and benefits of genetically modified foods); Hansen ET AL., 2003 (Beyond the knowledge deficit: Recent research into lay and expert attitudes to food risks); Poortinga & Pidgeon, 2005 (Trust and risk regulation: Cause or consequence of the acceptability of GM Food?); Renn e Rohrman, 2000 (Cross-Cultural Risk Perception: A Survey of Empirical Studies); Slovic, 1999 (Trust, emotion, sex, politics, and science: Surveying the risk-assessment battlefield).*

de crise, a comunicação de risco tem papel fundamental e o contexto social e cultural são levados em conta para a definição da mensagem e dos objetivos gerais que se quer transmitir, como forma de evitar equívocos e problemas. A comunicação de crise, portanto, precisa lidar com a desconfiança generalizada, e compreender como ela interfere na vida social (Ver Imagem 01), como nos emblemáticos casos do BSE¹⁹ – *Bovine Spongiform Encephalopathy* – conhecida como a “doença da vaca louca”, na Europa, ou, ainda, da “*Alar scare*”²⁰, nos Estados Unidos. As pesquisas que envolvem a comunicação de risco também trazem a discussão sobre a regulação²¹ do risco, recaindo sobre as relações institucionais (KJÆRNES ET AL., 2007).

Imagem 1 - Crise da Vaca Louca



1) Veterinárias eliminam vísceras de boi em abatedouro alemão; 2) Manifestação de fazendeiros franceses; e 3) explosão de vendas de carnes brancas: doença causou mudança de hábitos (Fonte: REVISTA VEJA, Ed. 1679, de 13/12/2000).

¹⁹ A “doença da vaca louca” surgiu no Reino Unido em 1986, e se disseminou para outros países da Comunidade Europeia, devido à reciclagem, sem controle, de carne, ossos, sangue e vísceras usados na fabricação de ração animal (LIEN & NERLICH, 2004). A repercussão seria imputada à disseminação e mortalidade da doença, principalmente pelos poucos riscos conhecidos à época. Nessa época, cientistas afirmavam que o vírus não faria a transposição entre bovinos e seres humanos. Contudo, em 1999 a comunidade científica comprovou que a barreira entre espécies não é fator de proteção. (Menasche, 2003:12).

²⁰ “*Alar scare*” foi o caso de pânico generalizado ocorrido nos EUA em 1989, envolvendo a aplicação do agrotóxico Alar em maçãs e o quanto esse produto químico seria ou não seguro para a saúde. O susto começou quando o programa *CBS News 60 Minutes* divulgou que 6.000 pré-escolares poderiam obter câncer a partir de resíduos do pesticida no fruto em sucos de maçã. O temor ganhou força quando a atriz Meryl Streep se envolveu publicamente nas mobilizações fazendo *lobby* contra o Alar, dando início a um grande tumulto que culminou com a retirada das maçãs do cardápio das famílias e o abandono do consumo de suco industrializado, sem que isso confortasse e/ou deixasse os americanos se sentirem mais seguros. Anos depois, existem autores que continuam a afirmar que o risco ainda continua e outros que dizem que o assunto foi tratado de forma exarcebada pois tudo não teria passado de rumores, como o bioquímico Bruce Ames, da Universidade da Califórnia, em Berkeley. Ele escreveu na revista *Science* que o risco de câncer a partir do resíduo Alar em um copo de suco de maçã é menor do que o risco do natural cancerígeno. Esse caso se tornou clássico na discussão sobre os riscos na alimentação e suscita uma discussão não só de natureza científica como de natureza moral. Alega-se que o pânico generalizado aconteceu não somente pela existência do risco, mas pela ausência de informações claras que pudessem dar sentido ao risco existente, chamando a atenção de todos para o fato que lidar com riscos é uma das muitas tarefas do governo na contemporaneidade. Fontes: *Chicago Tribune & Revista One Earth*.

²¹ Os autores sugerem conhecer os trabalhos de (Ballantine, 2003 (*Improving the quality of risk management in the European Union: Risk Communication*); Leach, Scoones & Wynne, 2005 (*Science and Citizens: Globalization and the Challenge of Engagement*); Löfstead, 2004 (*Risk Communication and management in the 21st century*)).

A segunda abordagem proposta por Kjærnes et al. (2007) coloca o risco em uma análise macrosocial (BECK, 2010; BECK, GIDDENS & LASH, 1997; GIDDENS, 1991). Parte-se de uma comparação entre as sociedades pré-modernas e as modernas, em que os riscos seriam uma questão nuclear da transição de uma para outra, pois resultariam dos conflitos da vida social. A contribuição desta segunda abordagem reside nos debates sobre a politização dos efeitos colaterais das crises, como as alimentares, que têm como interlocutores a ciência e o saber comum, legitimando a ação do indivíduo organizado ou não e sua responsabilidade social (KJÆRNES ET AL., 2007).

Tal abordagem dos riscos está em linha com a teoria cultural dos riscos proposta por Douglas (2010), que apresenta “as diferenças entre leigos e peritos junto com uma diferenciação de uma pluralidade de racionalidades dos atores sociais na forma de lidar com os riscos” (GUIVANT, 1998, pág.3). A partir da década de 80, a teoria cultural dos riscos é inserida em análises políticas e morais que indagam “quanto de segurança é segurança suficiente naquela cultura” (DOUGLAS & WILDAVSKY, 1982; GUIVANT, 1998).

Da segunda abordagem, Beck (1997) é o signatário do conceito de “sociedade de risco”, apresentando o risco como a decorrência das ações da modernidade que visavam o desenvolvimento e o progresso, mas que resultaram em ameaças ao homem e ao ecossistema. Trata-se de um paradoxo que gera na sociedade uma sensação de desconfiança, já que a ciência não se mostra capaz de resolver os riscos que suas práticas produziram. Para o autor, não é mais possível enxergar o inimigo encarnado nos “outros segregados²²”. Em lugar destes “inimigos”, enfrentamos fatos de natureza mais agressiva e assustadora, como, por exemplo, uma possível contaminação nuclear que suprime zonas de proteção de grupos sociais.

Para Beck (2010), a sociedade reflexiva, em mutação, continua sendo avaliada e estudada de acordo com antigos moldes: “a modernização reflexiva da sociedade industrial ocorre silenciosamente, por assim dizer, despercebida pelos sociólogos, que, sem questionar, continuam a coletar dados de acordo com as antigas categorias” (BECK, 1997:14).

Os riscos podem se configurar como intangíveis e invisíveis à percepção humana, na forma de contaminações químicas e nas substâncias nocivas encontradas nos alimentos (BECK, 2010). O objeto do risco, antes local, se desloca para espaços transnacionais ou globais, o que faz com que a gênese da sociedade de risco se relacione à obsolescência da sociedade industrial e aos efeitos que já eram gerados de maneira sistemática, mas que passam a ocupar foro privilegiado nas discussões contemporâneas (ALMEIDA, 2007). Risco é categoria variável a

²² O autor refere-se aos grupos marginalizados ao longo da história, tais como negros, refugiados, judeus etc.

partir de cálculos probabilísticos que se estabelecem no conhecimento humano (conhecer e não conhecer), e nas tentativas de controlar as incertezas. Assim, o “risco é um tema mediador que demanda uma nova divisão de trabalho entre a ciência, a política e a economia” (BECK, 2007, pág.23).

Os indivíduos tendem a aceitar certo grau de risco quando a tecnologia comumente mediada por peritos é percebida como útil, sem acarretar danos morais. Isso indica que as dúvidas de ordem moral agem como sanção à aceitação das tecnologias. Abre-se uma perspectiva analítica que une risco e segurança, onde os especialistas peritos preocupam-se com o risco, e a argumentação leiga se baseia em questionamentos morais e éticos. (MENASCHE, 2003).

Muitas reflexões sobre os riscos dão ênfase aos estudos da confiança que existe dentro de um contexto social, não sendo uma gratuidade do destino ou um acaso da natureza: a confiança é elaborada coletivamente, pois o homem tem poder transformador e dinamiza as instituições modernas, o que será discutido no próximo tópico.

1.2.3. A confiança institucional

Confiança é termo popular e recorrente na vida prática e as relações sociais dependem da mesma para sua legitimação. A confiança é categoria-chave para os estudos políticos que avaliam o desempenho das instituições, desde os trabalhos de Putnam (1996) e Gambetta (2000)²³, que atentam para o perigo das pesquisas que tratam a confiança de maneira simplificada, com perguntas dicotômicas nos quais os indivíduos respondem apenas se confiam ou não confiam. Esta simplificação não é capaz de dar conta das interpretações que a confiança suscita, conferindo-lhe atributos de natureza exclusivamente individual (REIS, 2003). A confiança passou a ser bastante analisada nas Ciências Sociais, especialmente na Sociologia, na Antropologia, na Ciência Política e nas investigações sobre capital social, cultura política e democracia (LUNDÄSEN, 2002). A partir dos inúmeros significados que a confiança possui, a autora os agrupou em 15 interpretações diferentes somente para a confiança interpessoal, que se estabelece em três níveis fundamentais: “confiança generalizada” (voltada para a “natureza humana”, a humanidade como um todo), “confiança relacional” (voltada para pessoas específicas, “conhecidos”) e “confiança na rede”, ou o nível

²³ Os estudos sobre confiança de Gambetta (2000) estão a serviço de sua preocupação com as questões da cooperação, praticamente descartando a natureza racional da confiança que se construiria nas crenças humanas que estabelecem relações para além de interesses motivacionais. Ao desenvolver seu raciocínio, o autor defende que a cooperação, por sua vez, independe dos níveis de confiança. A confiança, portanto, não é apenas meio mas também resultado da cooperação.

intermediário, voltado para redes sociais ou familiares. Como se pode constatar, a confiança é uma incógnita conceitual, que pode gerar inúmeras interpretações (REIS, 2003). Seus estudos podem apresentar problemas de natureza semântica, em que pesem equívocos que sucessivas traduções da língua possam acarretar nas sugestões teóricas. Isso foi observado por Kjærnes et al. (2007), quando realizaram um estudo comparativo sobre confiança na alimentação entre diferentes países e observaram as distintas noções e, também, aplicações do termo confiança (*trust*), como vemos na Tabela 01:

Tabela 2 Distinções do termo confiança em alguns idiomas

Alemanha	/vertrauen/ quando diz respeito às pessoas e instituições.	/Sicherheit/ quando quer exprimir a certeza de ser e de sentir-se em segurança.
Inglaterra	/trust/ quando se refere a um rótulo.	/confidence/ para explicitar a confiança em processos que visam a segurança.
Dinamarca	/tillid/ para confiar em algo ou em alguém e não se usa para alimentos.	/sikkerhed/ ou /tryghed/ para sentir-se seguro.
Noruega	/tillit/ tem natureza mais relacional, de confiar em alguém.	/trugghet/ tem forte conotação política, no sentido de sensação de segurança e de proteção em relação aos atores institucionais e esquemas de confiabilidade.

FONTE: Elaboração própria com base em Kjærnes et al. (2007).

Para explicitar melhor as diferenças culturais observadas na Tabela 01, usaremos a seguir como exemplo, um provérbio alemão encaixando os vocábulos de diferentes línguas no quadro: “se confiança/trust/Vertrauen/tillit é bom, a confiança/confidence/Sicherheit/trugghet é melhor”. Esse exemplo nos mostra que a língua portuguesa usa o mesmo termo “confiança” para sentidos que, em outras línguas, precisam de dois termos. Isto parece ser uma propriedade das línguas latinas²⁴ e suas culturas. Vejamos como o termo confiança é descrito na língua portuguesa:

Crença na probidade moral, na sinceridade afetiva, nas qualidades profissionais, etc., de outrem, que torna incompatível imaginar um deslize, uma traição, uma demonstração de incompetência de sua parte, crédito, fé; 2. Crença de que algo não falhará, é bem-feito ou forte o suficiente para cumprir sua função; 3. Força interior, segurança, firmeza; 4. Crença ou certeza de que suas expectativas serão concretizadas, esperança, otimismo; 5. Sentimento de respeito, concórdia, segurança mútua, 6. Comportamento não facultado à alguém de posição considerada inferior, ou sem intimidade suficiente para assim se comportar; atrevimento, insolência; 6.1. “dar confiança” é dar tratamento informal, de igual para igual; 7. “de confiança” é que merece ou desperta a confiança por sua história ou suas qualidades,

²⁴ Na língua italiana também existem dois termos: /fidúcia/, que se assemelharia ao /trust/, e o termo /confidenza/, que tem a ver com familiaridade, de natureza mais confidencial e íntima. Há, portanto, um viés cultural que demonstramos quando nos apropriamos do provérbio alemão, que não é possível encaixar na cultura italiana: “a tradução literal do provérbio alemão não resultaria em um sentido aceitável. Em vez disso, *'fidarsi e'bene, non fidarsi e'meglio'* - 'confiar é bom, mas desconfiar é melhor' - parece traduzir o sentimento italiano de melhor maneira” (KJÆRNES ET AL., 2007, pág.5).

confiável; sinônimo de certeza, confiança, fé, crédito, fiança, fidúcia, fieza, insuspeição, segurança. (HOUAISS, 2001, pág. 795).

A confiança expressa na língua portuguesa tem um cunho relacional, de crença pessoal e de familiaridade. Para Salvatore & Sassatelli (2004), o termo /confiança/ da língua portuguesa seria melhor traduzido como /*confidence*/ ou /*Sicherheit*/. Portanto, não teríamos um equivalente para o termo “*trust*”, da forma que a maioria dos textos acadêmicos em outras línguas se refere. A tradução literal de alguns textos pode resultar em pequenas distorções de natureza interpretativa. Sem alternativas, parece-nos apropriado usar o termo confiança da forma que a língua portuguesa possibilita, ainda que os textos estrangeiros originalmente falem ora de /*trust*/, ora de /*confidence*/. O que parece ser consenso é que a confiança é constitutiva da vida social e integra as instituições da modernidade, uma vez que a confiança não necessariamente se estabelece em características individuais, mas fundamentalmente naquelas abstratas (GIDDENS, 1991).

As relações humanas demandam “compromisso com rosto” e “compromisso sem rosto”²⁵ (GIDDENS, 1991), cujo primeiro tipo refere-se ao estado das relações que advém de conexões sociais em situações de co-presença, e o segundo aos sistemas abstratos. Na maior parte do tempo, as interações humanas são feitas com desconhecidos, e, assim, a pessoa estranha, ou o “estranho” tem importância nos estudos de confiança. Nas sociedades tradicionais, o estranho era alguém que física e simbolicamente vinha de fora, tornando-se um suspeito que precisava amearhar a confiança do grupo. Na vida atual, uma interação não pressupõe um alto nível de conhecimento que permita avaliar o sujeito e dedicar-lhe um nível de confiança. As interações²⁶ são tantas que elas são realizadas de forma contínua especialmente com quem não se conhece bem e com quem nunca fomos apresentados pessoalmente, como nas comunidades virtuais e de prática, onde anônimos estão em contato de forma permanente uns com os outros. Trata-se de interações complexas, que demandam habilidade social²⁷ para a interpretação de sinais e pistas para a continuidade da interação

²⁵ Ainda que tenhamos preferência pela expressão face-a-face, adotamos o termo “compromisso com rosto” utilizado na tradução brasileira. Vale informar a expressão utilizada pelo autor no inglês original é “*facework commitments & faceless commitments*”, ou seja, “contatos pessoais e impessoais”.

²⁶ Tem surgido muitos estudos na área de marketing que tentam compreender as associações livres entre consumidores de forma não organizada. As comunidades de marca são tópico fundamental no marketing contemporâneo e podem ser observadas no trabalho de Cova (1997), Cova & Cova (2002), Cova & White (2010), e Muniz & O’Guinn (2001).

²⁷ Sugerimos o trabalho de Fligstein que analisa a habilidade social na perspectiva sociológica, a partir do que as pessoas fazem em organizações e grupos. Fligstein desenvolve uma visão sociológica da ação, a partir da literatura empírica e teórica, com o interesse de demonstrar o que os atores estratégicos hábeis farão em diferentes condições de poder e incerteza. O conceito de ação proposto pelo autor tem raízes no interacionismo

(GIDDENS, 1991). Em encontros fortuitos com estranhos nas ruas, por exemplo, o olhar e a postura corporal transmitem mensagens de confiança que fazem o indivíduo avaliar se está seguro ou não naquele ambiente com outras pessoas, em um ritmo controlado e monitorado de forma permanente. Assim, encontros de natureza mais formal, de abertura de uma relação entre indivíduos, são sancionados por uma sensação, de natureza subjetiva de “confiabilidade estabelecida” a partir de um encontro ritualizado. Com a reflexão sobre os encontros entre desconhecidos no curso da vida, é possível problematizar as circunstâncias que envolvem a confiança em sistemas abstratos²⁸, que precisam de um “ponto de acesso” para mediar a conexão e colocar indivíduos e grupos em relação. Esse é o argumento principal de Giddens, em que “a natureza das instituições modernas está profundamente ligada ao mecanismo da confiança em sistemas abstratos, especialmente confiança em sistemas peritos” (GIDDENS, 1991, pág. 87). Além disso, existem coisas visíveis e invisíveis aos indivíduos (GIDDENS, 2008). Pacientes precisam confiar para se entregarem a cirurgias, pautados pelas estatísticas de sucesso e pelo aconselhamento do perito (médico), o que não aconteceria se colocassem em primeiro plano os erros médicos nas mesas de cirurgia, fossem eles fruto do acaso ou de imperícia. Assume-se aqui que nenhum sistema abstrato está livre de um sinistro. Logo,

a confiança em sistemas assume a forma de compromissos sem rosto, nos quais é mantida a fé no funcionamento do conhecimento em relação ao qual a pessoa leiga é amplamente ignorante (GIDDENS, 1991, pág.91).

Existem sentimentos ambivalentes em relação à ciência, já que a decisão de confiar se estabelece na ignorância, que resulta em uma certa dose de ceticismo e/ou cautela (GIDDENS, 1991). Na maioria dos casos, essa confiança não é total, mas mesclada a uma certa dose de medo e hostilidade, produzindo estereótipos no imaginário coletivo²⁹, com

simbólico e pode ser denominado habilidade social, cuja ideia consiste nos atores que precisam induzir a cooperação dos outros (FLIGSTEIN, 2009).

²⁸ Como exemplo de análises institucionais para determinados produtos e da importância da confiança alimentar, sugerimos a análise do *New York Times* sobre a falsificação do azeite de oliva italiano pelas próprias empresas italianas, e como esta decisão está matando o próprio setor. Fonte: Representação gráfica “Extra Virgin Suicide”, postado em 25/01/2014 e disponível no link http://www.nytimes.com/interactive/2014/01/24/opinion/food-chains-extra-virgin-suicide.html?ref=opinion&_r=3

²⁹ É possível acessar uma enorme lista de figuras fictícias do ícone do “cientista louco” na cultura pop, como cinema, quadrinhos, literatura, seriados e animações, entre outros. No período pré-guerra, por exemplo, temos o *Dr. Frankenstein*, de Mary Shelley (1818), e o *Dr. Jekyll & Mr. Hyde*, de “O Médico e o Monstro”, escrito por Robert Louis Stevenson (1886), que apresenta um cientista e seu alter-ego em forma de monstro. No pós-guerra, surgem vilões como o *Dr. Julius No*, de “O Satânico Dr. No”, e outros personagens forjados nos livros da série James Bond. Na história recente, vemos vilões punidos pela tentativa de interferir na natureza como o *Dr. Seth Brundle* na versão de David Cronenberg para *The Fly* (no Brasil, “A Mosca”), ou vilões punidos por tentarem fazer manipulação genética, como *Sebastian Caine*, em “O Homem Sem Sombra”. Cientistas loucos surgem, também, em filmes e desenhos para crianças, como *Sherman Klump* de “O Professor Aloprado”, que toma uma poção para emagrecer, e o invejoso *Mandark* que rivaliza com o gênio *Dexter* em “O laboratório de Dexter”. A lista poderia se prolongar, ainda, com figuras nefastas como *Dr. Hannibal Lecter*, em “O Silêncio dos

alguma dose de senso de humor, como forma de criticar os cientistas como um grupo que se fecha e se protege até mesmo com terminologias próprias, onde a palavra é utilizada para distinguir e excluir³⁰. Nem sempre o ato de confiar significa uma concessão do leigo, e muitas vezes trata-se apenas de aceitar o que não pode ser mudado – confiar está incorporado a uma rotina de vida e significa tão somente “uma aceitação tácita de circunstâncias nas quais outras alternativas estão amplamente descartadas” (GIDDENS, 1991, pág. 93). Isso, contudo, não quer dizer que o sujeito age assim porque estaria em uma relação de dependência e passividade.

Ambientes importam. O local tem natureza semelhante ao parentesco, proporcionando solidez e segurança ontológica. Ainda que crenças de natureza religiosa sejam profundas em fortalecer e gerar desespero, as cosmologias produzem moralidades que são compartilhadas nas práticas de vida pessoal e social, depositando confiança tanto em seres sobrenaturais como em “funcionários” religiosos (GIDDENS, 1991).

A confiança é capaz de trazer unidade social por meio do compromisso coletivo, gerando ações de cooperação e infiltrando-se nas práticas miúdas de um cotidiano mutável (BARBER, 1983; GIDDENS, 1991; LUHMANN, 1979; KJÆRNES ET AL., 2007). A confiança institucional é a parte visível dos contratos sociais invisíveis construídos coletivamente. Contratos não são imunes ao erro e não são capazes de inserir todos os possíveis detalhes resultantes das negociações realizadas entre duas ou mais partes. Assim, corporações, sejam empresariais ou estatais (hospitais, escolas, entre outras), dependem da crença em suas equipes, em suas instalações e tecnologias. Seja para confiar em uma empresa aérea, que está na linha de frente de um sistema aéreo, ou no diagnóstico de um médico, fato é que ambos representam a eficiência e a competência de instituições abstratas, onde as interações simbolizam, parcial e simbolicamente, os níveis de confiança institucional. Os indivíduos precisam confiar nas instituições e, no caso do setor alimentício ou qualquer outro setor, as relações de confiança são essenciais (KJÆRNES ET AL., 2007). Não parece possível estudar confiança sem explorar a desconfiança dos consumidores e as representações de risco que elaboram reflexivamente. Confiança, nestes termos, é uma

propriedade das relações sociais, e parte dos processos de institucionalização, chave conceitual de nossas análises, indicando não somente a implantação de organizações formais, como empresas, regras contratuais e agências alimentares, como, também, as entidades informais

Inocentes”, o Coringa de “Batman Eternamente”, o ratinho que quer dominar o mundo em “Pinky e Cérebro” e tantos outros.

³⁰ Certos termos de natureza profissional são inacessíveis para o leigo, como citações judiciais que só podem ser compreendidas por advogados, análises econômicas e sociológicas, etc.

estáveis, tais como famílias e suas práticas de compras, refeições e relações cidadãs (KJÆRNES ET AL., 2007, pág.8)

Esta definição é interessante pois destaca a natureza coletiva da confiança em feixes de relações e reflexividade, e que melhor se adéqua para explicar os momentos de desencanto generalizado na alimentação, conforme tópico a seguir.

1.2.4. Confiança na alimentação

O pão é um alimento fundamental na história da civilização e o “símbolo das durações da vida e do trabalho; é a memória de um maior bem-estar duramente conquistado no decorrer das gerações anteriores” (DE CERTEAU, 2009, pág.133). Ao longo do século XIX, o pão na Inglaterra não era acompanhamento, mas a própria refeição, item responsável por 80% dos gastos com alimentação de uma família. Mesmo na classe média da época, uma grande parcela dos rendimentos se destinavam à compra do pão, um alimento sensível à adulterações que impede (ao menos parcialmente) a manipulação e engodo por parte de varejistas (BRYSON, 2011). Pão é sagrado, símbolo da pobreza, e não se come o pão que o diabo amassou, pois o pão é um memorial (DE CERTEAU, 2009). No passado, contudo, o pão produzido e consumido em Londres foi definido como “um composto tóxico de giz, alume, e cinzas de ossos, insípido ao paladar e destrutivo para a constituição”³¹ (BRYSON, 2011, pág. 84). Há 70 anos, esse pão inglês problemático e de alto risco à saúde era um mito urbano. Todas as afirmações que circulavam na sociedade inglesa e que falavam do pão como um alimento de alto risco alimentar foram refutadas³² como impossíveis e lunáticas, pois as adulterações em seu preparo resultariam em um alimento duro demais, por vezes mais caro do que usando a receita correta, ou com aspecto e cheiro repugnantes que denunciariam qualquer intenção no sentido de adulterá-lo para comerciantes terem mais lucro (BRYSON, 2011). No Brasil, o pão também já viveu intensamente uma crise de confiança³³ por parte da população

³¹ O autor dá como referência, quatro obras que demonizam o pão londrino: i) O romance popular “*The expedition of Humphry Clinker*” de Smollett; ii) “*João e o pé de feijão*” que repete o medo local na frase “vou esmagar seus ossos para fazer meu pão”; e iii) “*Poison detected: or frightful truths*”, escrito anonimamente em 1757 que falava do uso de farinha de ossos na mistura do pão; iv) “*The nature of Bread, honestly and dishonestly made*”, de Joseph Manning, segundo o qual o pão recebia farinha de feijão, giz, chumbo branco, cal hidratada e cinzas de ossos (BRYSON, 2011).

³² O pesquisador Frederick A. Filby escreveu a obra “*Food Adulteration*” e mostrou que todos os boatos e alegações sobre a sinistra preparação do pão por gananciosos varejistas londrinos eram mais mitos urbanos do que realidade (BRYSON, 2011).

³³ No dia 20/08/1977, a substância Bromato de Potássio foi proibida pela lei federal no. 6437, pois poderia causar problemas gastrointestinais e, se ingerida em excesso, ser cancerígeno. Em 2010, a ANVISA (Agência Nacional de Segurança Sanitária) solicitou às vigilâncias sanitárias de todo Brasil uma pesquisa sobre a

que o consumia diariamente em seu café da manhã, por ser um item barato, saboroso e de ampla aceitação. Em 1978, o pãozinho brasileiro parecia conter em sua composição uma série de graves perigos para a saúde, graças à adição do Bromato de Potássio, um aditivo alimentar com toxinas nocivas ao ser humano e que estava sendo utilizado na massa do pão para deixá-lo maior. Tanto na Inglaterra como no Brasil, as sociedades se organizaram para que punições³⁴ severas fossem estipuladas e aplicadas com rigor, com o intuito de proteger o cidadão contra possíveis investidas de padeiros querendo encorpar um pouco mais os seus lucros. Estes dois exemplos do pão³⁵ em distintos países e épocas ilustram como o problema da confiança no que se come é um fato social mobilizador.

Atualmente, suspeita-se que a consciência dos riscos por parte dos comedores europeus se elevou após os sucessivos episódios de pânico alimentares, aumentando a desconfiança na alimentação, intimidando e impondo uma nova agenda política e, em decorrência, buscar mais eficiência e ênfase no controle alimentar. A pressão pública europeia foi de tal ordem que chamou a atenção de pesquisadores e estudiosos que queriam entender o fenômeno das crises alimentares e sua capacidade de mobilização (KJÆRNES ET AL., 2007).

No campo alimentar, é incerto dizer que a confiança tenha uma relação causal, direta e exclusiva com um conjunto de características da cultura nacional, até mesmo porque variações de confiança ocorrem a todo instante e significativamente. Esse argumento pode induzir a erros interpretativos, pois a confiança se estabelece a partir das relações institucionalizadas de um país para lidar com o alimento e seus mecanismos de regulação. Ou

existência de fabricantes irregulares de aditivos químicos utilizados na fabricação de pães, após denúncias do uso do bromato em padarias alagoanas. (Fonte: Gazeta Web, capturado em 08/08/2013, disponível no link: <http://gazetaweb.globo.com/index.php>).

³⁴ Os “desonestos” padeiros ingleses que adulterassem o pão poderiam ser punidos com o pagamento de uma multa de 10 libras por pão vendido ou, ainda, poderiam ser enviados para passarem um mês em prisões de trabalhos forçados.

³⁵ Recentemente a pressão popular levou a rede de restaurantes *Subway* a tirar uma substância química conhecida como *Azodiacarbonamide* da lista de seus ingredientes para a fabricação do pão. Trata-se de um aditivo à base de plástico, utilizado como um condicionador da massa. Ele também é usado para aumentar a elasticidade em esteiras de ioga, solas de borracha e couro sintético, de acordo com Vani Hari, ativista responsável pelo *FoodBabe* (<http://foodbabe.com/>) que se propõe a fiscalizar os ingredientes de alimentos industrializados. Mesmo com tal decisão, a *Subway* se defende ao alegar que o *Azodiacarbonamide* é um ingrediente aprovado pelo Departamento de Agricultura dos EUA e pela *Food and Drug Administration*. No entanto, a OMS tem ligado este produto a problemas respiratórios, como a asma. Existem outros casos de pressão popular sobre a indústria alimentícia que podem ser acompanhados: i) General Mills, que já anunciou a remoção dos transgênicos na linha de *Cheerios*; ii) Kraft Food Group Inc., que tenciona parar de usar corante amarelo artificial nas linhas de queijos; iii) Mars, fabricante dos doces M&M e que tem sido alvo de petições pedindo-lhes para parar de usar corantes artificiais, pois tais substâncias têm sido associadas a problemas de comportamento em crianças; e iv) PepsiCo., que anunciou no ano passado que iria remover um ingrediente do produto Gatorade. Fontes: Reportagens da *ABC News*, *NBC News*, *USA Today* e *CNN*, disponíveis nos seguintes links:

<http://abcnews.go.com/Health/subway-takes-chemical-sandwich-bread-protest/story?id=22373414&singlePage=true>; <http://www.nbcnews.com/health/diet-fitness/food-blogger-urges-subway-remove-chemical-bread-n23236>; <http://www.usatoday.com/story/money/business/2014/02/05/subway-fast-food-chemicals-in-food/523653>; <http://edition.cnn.com/2014/01/07/health/mms-candy-artificial-dyes/>

seja, há uma linha tênue que separa um pressuposto do outro, pois a confiança no que se come tem a ver com como cada região ou país trata das crises alimentares. Porém, é o sistema agroalimentar, enquanto um conjunto coordenado capaz de alinhar produção e consumo, que sustenta, altera, ou fortalece a confiança no que se come e, ao mesmo tempo, provoca fissuras que resultam em níveis de desconfiança (KJÆRNES ET AL., 2007). Em outras palavras, não é o fato de ser brasileiro que vai determinar que tipo e/ou nível de confiança a população brasileira possui, e sim o conjunto de relações e interações que ocorrem no Brasil e que portanto, contextualizam a vida do brasileiro, estabelecendo tais patamares de confiança em dado momento. Nas últimas décadas, a comida passou a ser cada vez mais regulamentada no mundo. As indústrias investiram cada vez mais em marcas globais que passaram a ser conhecidas e aceitas pelos consumidores. Os supermercados passaram a ser centrais no abastecimento doméstico e os consumidores modificaram práticas seculares como a refeição em família para adotarem refeições cada vez mais individualizadas, instantâneas e terceirizadas. Em paralelo, e de maneira mais enfática no continente europeu, escândalos alimentares geraram muitas controvérsias que levaram às alturas os índices de desconfiança, insegurança e medo dos consumidores (KJÆRNES ET AL., 2007). Disso resultou que alguns países modernizaram os protocolos de segurança para o abastecimento alimentar, modificando as noções de qualidade, pureza e limpeza e alterando não só a composição dos alimentos como também um controle sobre a proveniência. As situações de pânico alimentares da Europa modificaram a natureza interventora do Estado como provedor de ordem social, fiscalizando fraudes, definindo normas de higiene e de autenticidade. Os resultados concretos vieram aos poucos, em momentos diferentes, com intensidades contextualizadas à realidade do desenvolvimento social e econômico de cada país. Mas em comum, todas essas resultantes partem da percepção da confiança e desconfiança do consumidor no consumo alimentar. A confiança é crucial e presente no discurso político da modernidade, e certamente a linha mestra das dinâmicas contemporâneas do consumo alimentar (KJÆRNES ET AL., 2007).

Se a desconfiança no que se come é um fenômeno que acontece em larga escala, pode-se deduzir que as crises alimentares podem ocorrer em qualquer lugar, com algumas variações que estimulam a agência individual para o enfrentamento das incertezas. Na avaliação de Kjærnes et al. (2007), algumas abordagens teóricas se mostram pouco úteis para a análise das situações relativas ao sistema alimentar, e, portanto, os autores sugerem descartá-las. São elas:

- A confiança na alimentação não pode se restringir às questões de segurança, pois essa perspectiva deixaria de lado os demais aspectos importantes envolvidos na alimentação, como cultura, gostos, acesso, entre outros;

- As percepções individuais (que descartam as coletivas/sociais) e as estratégias e possibilidades de agência individualizada talvez não sejam as mais centrais nos estudos de confiança na alimentação, pois deixariam de lado outras questões de natureza sociotécnica. Por exemplo, a cadeia agroalimentar, os avanços da ciência, os arranjos da vida urbana, etc.;
- A confiança na alimentação parece não eleger um ator de maneira exclusiva, pois funciona mais como um amálgama das ações de especialistas, autoridades e agentes do mercado, dificultando as distinções entre papéis e expectativas;
- A confiança não se mostra estática, pois é afetada pelas ações de outros atores de forma permanente e condicional;
- Pouco se sabe sobre a origem da confiança na alimentação e o que a gera, o que se torna ainda mais complexo se considerarmos o contexto onde os sujeitos vivem, em recortes geográficos como continente, país, estado, município e região administrativa.

Com tantos pontos em aberto e apesar das muitas pesquisas estilo *survey* de opinião pública que tentam apurar a confiança do consumidor de maneira mais pontual, a compreensão da confiança no que comemos por vezes se limita aos registros de variações entre os níveis de confiança dos indivíduos, o que a limita à comparação individual, esquecendo-se de todo o aparato coletivo da organização social em torno da comida (KJÆRNES ET AL., 2007).

Sugere-se inserir nas discussões sobre confiança alimentar os processos de institucionalização em torno dos alimentos, que poderiam se tornar uma boa chave de leitura para analisar:

- As famílias e seus itinerários de consumo e suas concepções de cidadania;
- As organizações formais, como os agentes do mercado com seu conjunto de regras contratuais e legais;
- O Estado e suas instâncias normativas, como as agências de regulamentação alimentar e as importantes ações das entidades informais (KJÆRNES ET AL., 2007).

Essa abordagem reconhece que os processos de institucionalização ditam o que é “normal” e, aos poucos, influenciam práticas e expectativas dos consumidores. A opinião pública, longe de ser descartada ou considerada isoladamente, torna-se fundamental nessa perspectiva (KJÆRNES ET AL., 2007).

A confiança é “objeto de disputa filosófica” (KJÆRNES ET AL., 2007, pág. 11) e social, posto que não se trata de um problema psicológico (individualizado) e de natureza relacional que coloca a confiança e a desconfiança como duas propriedades das relações entre agentes sociais. Assim, é a natureza das relações que se estabelecem entre os atores que modelam a

confiança e a desconfiança e, dessa forma, o consumidor tem um nível de confiança no varejista onde compra seus alimentos e outro nível de confiança no governo que os regula. A qualidade da relação que o consumidor estabelece com estes atores forma o “*triangular affair*” (KJÆRNES ET AL., 2007). Este conceito designa as complexas relações que se estabelecem entre os três atores (Estado, mercado e consumidores) que pontuam os debates sobre responsabilidades e confiança alimentar. Suspeita-se que composições institucionais resultem em confiança pública dos alimentos, uma das incumbências relativas ao provimento alimentar. Logo, não se pode delegar a construção da confiança para as famílias e os mercados como se fosse um problema exclusivo e restrito da relação entre comprador e vendedor (KJÆRNES ET AL., 2007). O “deixar que o mercado resolva” parece ter resultado em alguns problemas que hoje são enfrentados³⁶ por alguns países, como a Inglaterra³⁶, que tem discutido amplamente, por vezes em caráter contencioso e controverso, as refeições nas escolas, ou, ainda, as questões sobre como devem ser os rótulos dos alimentos, que informações conter e de que forma.

Tais constatações parecem deixar claro que o Estado tem um papel relevante na questão do provimento alimentar. O que se discute é que papel é esse e de que forma ele deve regulamentar a comida nos aspectos da produção, do mercado e do consumo (KJÆRNES ET AL., 2007).

Elege-se o rótulo dos alimentos como a “porta de entrada” para a atividade regulatória, que passa a definir que informação é relevante ou não para os cidadãos. Nessas discussões que envolvem regulação, Estado e mercado podem agir como forças antagônicas, imersas em diferentes representações de mundo, que resultam em estratégias políticas de enfrentamento, construídas com base em três pares de oposição: público/privado; mercantilização/desmercantilização; privatização/nacionalização. A confiança no sistema alimentar mostra as tensões entre Estado e mercado ao apontar que há um importante papel governamental a ser desempenhado, e que não é possível delegá-lo ao mercado. Por outro lado, mostra, também, que o mercado tem um importante papel de assegurar o provimento em larga escala e garantir, inclusive, as metas determinadas pelas políticas de segurança alimentar. Os fornecedores de alimentos, na indústria e no varejo, tornam-se responsáveis,

³⁶ O *chef* de cozinha e celebridade da TV britânica Jamie Oliver, por exemplo, enfrentou publicamente grandes resistências para mudar as refeições nas escolas como forma de empreender uma revolução alimentar. Fonte: Reportagem de 09/03/2011 do Jornal *O Globo*, capturado em 09/08/2013, disponível em: <http://oglobo.globo.com/sociedade/saude/jamie-oliver-trava-luta-para-mudar-alimentacao-nas-escolas-2814331>.

inclusive, pela construção de modelos paradigmáticos de comercialização³⁷ que suplantam a competição mercadológica. Os mercados cresceram e se globalizaram, e desde 1947, quando o GATT³⁸ foi levado para os produtos da agricultura, a regulamentação anda de braços dados com a segurança alimentar. Esta regulamentação, contudo, está inserida no modelo político adotado por cada nação, embora diferenças possam ser observadas em estados de bem-estar social ou de livre mercado (KJÆRNES ET AL., 2007).

A importância dessas considerações nos estudos de confiança alimentar reside em refletir sobre como se faz a escuta dos consumidores e como a voz dos mesmos circula entre os atores e com que força mobilizadora. Para os estudos de confiança, importa saber como se dá essa escuta pelo Estado e a partir de que instituições (pastas de agricultura e/ou pesca ou pasta da saúde, por exemplo). Pergunta-se até que ponto o consumidor pode ser tratado como parte da política comercial delineada pelo Estado e se o mesmo deposita suas expectativas nas funções reguladoras (KJÆRNES ET AL., 2007). Estudos de confiança, portanto, levam às variações e divisões de responsabilidade³⁹ que visam à eficiência do sistema alimentar como um todo, com transparência e prestação de contas que partem dos modelos de governança de cada nação. Estes dilemas são experimentados também pelos atores do mercado e pelos próprios consumidores, o que leva às decisões sobre onde comer – em casa ou na rua, reconhecendo os diferentes modos de agir de feirantes, supermercados, camelôs, restaurantes⁴⁰ e indústrias alimentícias, entre outros, que determinam os níveis de confiança que se pode ter em cada ator. Portanto, a forma como as responsabilidades são divididas importa na decisão de confiar no que se come. Por vezes, o próprio varejo se torna responsável por organizar toda a cadeia alimentar, independente da origem do alimento ou do papel do Estado, pois é ele quem relaciona-se diretamente com o consumidor. Operações logísticas que, por vezes, levam um alimento até o consumidor final, muitas vezes passam por fora de qualquer mecanismo de regulação internacional que se preocupa com padronizações para a segurança coletiva (KJÆRNES ET AL., 2007). Vale considerar que, se as marcas de alimentos globais

³⁷ Um exemplo disso reside no fato de que empresas não podem oferecer e anunciar no mercado que existem opções para todos os gostos e bolsos, ou seja, um alimento seguro a um preço maior, e um alimento inseguro mais barato, como se coubesse ao consumidor escolher entre preço e segurança. Uma granja não pode abrir mão de procedimentos seguros e vender ovos que tenham o risco de salmonella.

³⁸ O GATT foi o Acordo Geral sobre Pautas Aduaneiras e Comércio ou Acordo Geral sobre Tarifas e Comércio (em inglês: *General Agreement on Tariffs and Trade, GATT*), estabelecido em 1947 (logo após a II Grande Guerra), que deu origem à Organização Mundial de Comércio.

³⁹ Parece-nos importante destacar que na obra em referência, em alguns momentos os autores utilizam o termo “*responsability*” e em outros “*accountability*”, ambos traduzidos para o português como “responsabilidade”. Contudo, “*accountability*” é quase traduzido como prestação de contas, no sentido de que se a responsabilidade é transitória, a “*accountability*” fala de uma responsabilidade que não se vincula ao tempo contratual: uma vez conferida, implica na responsabilização pessoal, onde não se justifica a isenção em qualquer problema futuro.

⁴⁰ Usamos o termo “restaurante” para definir qualquer estabelecimento que forneça comida pronta.

desconhecem fronteiras, assim se dá com pânicos e escândalos na alimentação, como vimos no caso da gripe aviária (ver Imagem 02) que rompeu barreiras geográficas e biológicas, causando medo e insegurança em diversos países.

Imagem 2 - Gripe Aviária



No Japão, a população com medo da Gripe Aviária, passou a usar máscaras nas ruas (Acervo do Jornal *O Estado de São Paulo*, disponível no link: <http://topicos.estadao.com.br/fotos-sobre-gripe/japoneses-compram-mascaras-com-medo-do-recente-aumento-no-numero-de-casos-de-influenza-a-no-pais.AC389B4C-8833-415E-BAB9-BEA3C8CA106C>).

Kjærnes et al. (2007) mostraram que a confiança alimentar da opinião pública se modifica em cada país e sempre surpreende os especialistas. Um exemplo é a comparação entre Grã Bretanha, que viveu o escândalo da BSE, mas acredita com otimismo nas possibilidades da SAN – Segurança Alimentar e Nutricional em uma grande lista de alimentos, e a Itália, reconhecida pela cultura de alta qualidade na culinária que utiliza alimentos frescos, marcada por um forte sentimento de desconfiança no alimento e no sistema alimentar.

1.3. Consumo alimentar como sistema organizador e processual: mediações entre produção e consumo nas Ciências Sociais

“Panela que muitos mexem não toma tempero”

1.3.1. Introdução

Antes das discussões sobre consumo alimentar, será necessário discutir brevemente algumas abordagens que interpretam o consumo como categoria central nas sociedades contemporâneas (BARBOSA, 2004a e 2006). Muito se avançou nos estudos sobre o consumo desde que Smith (2006) o classificou na obra “A riqueza das nações”, como o resultado final e único propósito da produção (SWEDEBERG, 2009). É possível encontrar referências ao fenômeno do consumo em alguns autores clássicos das Ciências Sociais. Paulatinamente o consumo também foi descrito em grande parte das tradições sociológicas como a utilização da

renda para adquirir certos bens que promovessem status social e emulação das classes inferiores em relação às camadas mais afortunadas (Veblen, 1980). Duas outras correntes teóricas do consumo foram observadas e, aos poucos, reformuladas à luz da empiria: as que se assentavam no instintivismo (acreditando no “homem insaciável” em uma infundável busca pelas necessidades⁴¹) e as manipulacionistas⁴² (que separam indivíduo e estrutura, e pressupõem sujeito sem agência ou destituído de racionalidade humana).

Assim como Douglas & Isherwood (2009) já haviam feito anos antes, Campbell (2001) refutou os pressupostos destas correntes ao adotar uma perspectiva histórica e revelar a precedência do consumo e do comércio sobre a Revolução Industrial. A revisão histórica de Campbell (2001) supõe que a universalidade do consumo (e os consequentes ideais de homogeneidade associadas ao consumo de massa) não se explicaria nem pelas teorias da emulação, nem pelas teorias da imposição cultural dos meios de produção e comunicação, mas por mudanças de natureza cultural surgidas nas camadas sociais intermediárias que constituem a classe média (CAMPBELL, 2001). Assim como Weber, o autor se apoia na interdisciplinaridade que a História, a Economia e a Sociologia podem gerar, na tentativa de captar movimentos ideológicos que possam ter provocado mudanças sociais. É um *tour de force* para atualizar a análise weberiana, deslocando a origem da tradição religiosa ocidental e sua conexão com a vida social e econômica do início do século XX para o período que se inicia em 1620. Se o consumo era algo moralmente inaceitável e passou a ser incorporado socialmente como algo que também pode ser virtuoso, a resposta para a mudança deveria ser procurada em caminhos que contemplem a cultura, os valores e as atitudes morais.

Quando o consumo é compreendido em sua lógica cultural, é possível escapar não só das duas correntes históricas sobre as necessidades humanas que apresentamos anteriormente, como também das concepções teóricas mais simplistas para que se possa interpretá-lo como uma ação contínua que envolve espaço e tempo, e que (re)pensa o mundo contemporâneo. Embora

⁴¹ Segundo Douglas & Isherwood (2009), existem duas correntes históricas sobre as necessidades humanas: 1 – a teoria higiênica, que destaca que as necessidades físicas são moralmente superiores a quaisquer outras demandas, classificadas como luxo, falsas ou imorais e, assim, acredita que as “nossas necessidades reais, as mais básicas e universais, são nossas necessidades físicas, as que temos em comum com o gado” (pág. 53); e 2 – a teoria das necessidades por inveja, que inclui os estudos formulados na antropologia sobre a inveja e os sentimentos de inferioridade que um indivíduo sente quando outro se sobressai em termos de rendimentos.

⁴² Ainda no início do século XX, as prerrogativas negativas sobre o consumo foram corroboradas ou reforçadas pelos teóricos da Escola de Frankfurt ao analisarem a indústria cultural al indústria seria responsável por criar métodos de produção de bens padronizados para satisfazer necessidades consideradas artificiais de maneira homogênea. Trata-se de teorias que surgiram com o objetivo de compreender a nascente comunicação de massa e a indústria cultural, em que o consumo massificado foi percebido como uma forma de manipulação da sociedade capitalista (ADORNO, 1982).

considerado moralmente prejudicial para alguns, o consumo⁴³ serve para pensar (CANCLINI, 1996). Neste sentido, o consumo não é resíduo do sistema de produção – é seu duplo. Bourdieu (1998) é um autor fundamental ao dar centralidade e valor estratégico ao consumo em sua análise. O autor rompe com as perspectivas maniqueístas e amplia o entendimento do consumo como uma das arenas que sustentam as relações de troca e subordinação, como acontece com a política ou a ciência. O campo do consumo opera em um modelo unificado de cultura, no qual as classes competem para obter distinção e posições que fortaleçam o seu *status quo*, através de bens e serviços que dão visibilidade para a lógica da distinção social. O autor usa o consumo, e não os fatores econômicos, para teorizar sobre a percepção de grupos sociais estruturada em diferenças culturais. O gosto, que indica as preferências culturais, determina práticas que traduzem a burguesia e as demais classes, com fins de classificação e distinção. O gosto determina o que é belo e o que é vulgar, mas esse gosto se constrói socialmente a partir da escola e da família. O consumo é a ponta de visualização do gosto e, portanto, não é individualizado, pois está condicionado a uma classe ou grupo de pessoas que experimentam condições de vida similares. Sua origem está na noção de “*habitus*”, como o princípio da reprodução moral de uma hierarquia cultural, que informa o que é ou não aceito socialmente. A combinação de “*habitus*” e “campos” enraízam comportamentos e distinções que mesmo as tentativas institucionalizadas de igualdade (como a escola, por exemplo), não conseguem deter. Ainda que todos tenham a mesma formação escolar, há sempre um capital cultural, econômico e social que se acumula e que confere poder no mundo social, anulando tentativas institucionalizadas da busca pela igualdade.

A modernidade conjuga duas lógicas antagônicas – a da produção e a do consumo – que coexistem no mesmo espírito de época, em idênticos tempo e lugar provocando mudanças sociais. Qualquer tentativa de compreensão da fase pós revolução industrial supõe considerar os estudos do consumo (CAMPBELL, 2001; BOURDIEU, 1998; DOUGLAS & ISHERWOOD, 2009).

Por vezes, o consumo ainda é pensado como sinônimo de demanda⁴⁴ e, quando essa confusão conceitual ocorre, torna-se difícil explicar porque os homens querem as “coisas”, limitando os estudos ao acompanhamento das flutuações e humores do mercado (APPADURAI, 2008). Basicamente, a demanda pode ser definida como a preocupação dos fornecedores com as

⁴³ A frase de Levi-Strauss, “animais tabu são escolhidos não porque são bons para comer, mas por que são bons para pensar” influenciou Douglas & Isherwood (2009) e, também, Canclini (1996) ao escreverem que as mercadorias e o consumo são bons para pensar.

⁴⁴ A teoria da demanda diz que a escolha do consumidor entre os diversos bens em oferta, deriva do que seu orçamento pode pagar. A demanda (ou procura individual) estaria associada ao preço do bem e à renda do indivíduo (DOUGLAS & ISHERWOOD, 2009).

possibilidades e os termos das trocas de mercadorias, e o consumo, como um sistema de bens e serviços que nem sempre são alienáveis (HARVEY *ET AL.*, 2001).

Comprar não é sinônimo de consumir e consumo não é sinônimo de troca, ainda que a circulação de mercadorias acione as esferas do consumo e da produção (CAMPBELL, 2001; HARVEY *ET AL.*, 2001; APPADURAI, 2008; DOUGLAS & ISHERWOOD, 2009). As coisas em circulação têm valor e estão sujeitas a um julgamento de qualidade dado pelos indivíduos. As trocas econômicas estão para além da questão utilitária quando se observa que também criam valor e acionam sistemas simbólicos e de representação. As “coisas” da cultura material constituem a parte visível da cultura e o consumo é essencial por organizar um conjunto de práticas que fortalecem os vínculos sociais (BOURDIEU, 1998; MILLER, 2002 e 2002b; WARDE, 2005; APPADURAI, 2008; DOUGLAS & ISHERWOOD, 2009).

Alguns autores tendem a enfatizar mais os aspectos da cultura material do que propriamente o consumo. Miller (2002) é um deles. Trata-se de um autor importante por abrir novos precedentes de análise, como o desenvolvimento de uma etnografia que o ajudou a elaborar uma teoria sobre as compras cotidianas como rituais de sacrifício, onde o consumo se transforma em amor e devoção à família. A partir do comprador, e não necessariamente do consumidor, Miller (2002) ressalta a moralidade presente nas compras rotineiras, como as preocupações morais com os itens classificados como supérfluos e com a oposição entre hedonismo e trabalho dignificante e árduo. O autor defende que os objetos intermedeiam as relações, podendo ser dicotômicos quando o ato de comprar pode significar poupança e redução de custos no abastecimento rotineiro (o “saber comprar” significa “saber economizar”) Além disso, os *gifts* (“presentinhos”) podem ser vistos como pequenos atos hedonistas. Em seu trabalho, o ato de compras ascende em significado e ganha ares transcendentais.

Através da perspectiva cultural⁴⁵ podemos considerar o indivíduo socializado e contextualizado, vinculado a uma cultura de tempo e lugar. O indivíduo está enraizado em

⁴⁵ Julgamos interessante a análise empreendida pelo geneticista Eli Vieira Araujo Júnior, que debate a falsa dicotomia entre *nature/nurture* e qualquer forma de determinismo. Ele defende que somos seres biologicamente moldados para a cultura e culturalmente moldados na nossa biologia. Biologia e cultura não são dois polos opostos, mas rótulos subótimos para duas fontes de recursos para o desenvolvimento. A evidência da biologia moldada pela cultura reside em sermos a única espécie de primatas que apresenta capacidade de ensinar, além da capacidade de aprender, em certa fase da infância (Dean *et al.* (2012) *Identification of the Social and Cognitive Processes Underlying Human Cumulative Culture. Science* 335, 1114-1118). O contrário também apresenta, entre outras evidências, a evolução de algumas sociedades graças à pressão das práticas culturais de pecuária, em direção a tolerar lactose na digestão na fase adulta, coisa que nossos ancestrais não faziam. O estado ancestral desligava a enzima responsável pela digestão do açúcar do leite quando nos tornávamos adultos, pois basicamente leite é alimento de infantes em todos os mamíferos. A prática cultural de tomar leite alterou a genética da nossa digestão (ou, para ser mais preciso, selecionou variedades que surgiram casualmente e

uma rede de interações sociais, e o consumo é processo e sistema ritualizado de marcação, cujos fluxos oferecem um mapeamento da integração social, colocando-o no meio ou no final de uma via de mão única, na qual a produção e o consumo se relacionam em um processo circular e dinâmico.

Nestes termos, o consumo torna-se a porta de entrada para a observação mais intensa dos processos de transformação das sociedades modernas. Considera-se que o crescimento industrial tenha sido fruto do crescimento na escala operacional de produção, descoberta a partir da divisão do trabalho, permitindo diferenciar mercadorias e buscar mais e maiores mercados. Ao longo do século XX, observou-se que a família, o lar, a casa transferiram para o mercado muito do que produziam para si, pagando para obter os itens desejados e nas quantidades necessárias. Nesse sentido, há que se desmistificar que somente as organizações de produção buscam economia de escala⁴⁶, pois os domicílios também operam com a lógica da escala.

Todos os povos utilizam sua cultura material para cumprir objetivos sociais. As mercadorias, na forma de produtos, bens ou serviços, são capazes de prover necessidades físicas, biológicas e sociais dos indivíduos, intermediando relações sociais e incorporando tanto os aspectos objetivos como os subjetivos com igual importância, como o *status*, *inter alia*, a construção de identidades (MILLER, 2002a; BARBOSA & CAMPBELL, 2006; PORTILHO, 2005, 2009a e 2009b; APPADURAI, 2008). A interdependência entre produção e consumo permite observar os fenômenos da demanda e do próprio consumo, de onde ressaltamos as estratégias empresariais para a criação de mercados nos quais possam circular mercadorias, em práticas sociais dinâmicas decorrentes de mudanças sociais. Tais cruzamentos são cruciais para estudos sobre consumo alimentar, principalmente se considerarmos as novas tecnologias e observarmos a

singularidade apresentada pelo ciclo produção/consumo do sistema alimentar à organização industrial. Sentimos que essa abordagem é uma que nos permite não só entendermos a forma, em particular, pela qual o sistema alimentar desenvolveu-se historicamente, mas também avaliarmos a

umentou sua frequência). Outros aspectos da nossa biologia que foram alterados por práticas culturais em sua intimidade genética têm sido descobertos nos últimos anos, como o consumo de amido. Fontes: Post do autor de 27/09/2013, disponível em <https://www.facebook.com/elivieira/posts/10202374763396782>; artigo da Wikipedia sobre a “*dual inheritance theory*”. Informação capturada em 27/09/2013 e disponível em http://en.wikipedia.org/wiki/Dual_inheritance_theory).

⁴⁶ Economia de escala é quando o aumento de uma unidade produtiva faz com que o aumento dos custos totais de produzir seja inferior ao aumento dos custos do produto. Assim, os produtores podem manter melhores margens de lucro. Por exemplo, uma transportadora de revistas que trabalha em uma área geográfica pequena e densamente povoada terá chances de ter mais lucros do que a mesma empresa operando em uma área pouco povoada, ou onde precise se deslocar mais para obter os melhores resultados.

significatividade atual das biotecnologias (GOODMAN, SORJ & WILKINSON, 1990, pág. 1).

As organizações produtivas detêm um conhecimento técnico que se integra aos conhecimentos germinados no mercado. Cria-se uma ambiência amplamente compartilhada pelos atores sociais onde todos têm alguma noção sociológica e cosmológica (HARVEY ET AL., 2001) e a soma destes tipos particulares de conhecimento do mercado e dos consumidores faz parte de um saber maior e organizador que está sempre sujeito a descontinuidades e rupturas. O conhecimento tem tentáculos que abraçam a produção, o consumo e o processo de circulação e troca de mercadorias. As questões cognitivas e informacionais são relevantes em uma série de discussões atuais, tais como a rotulagem de alimentos e o papel de cada ator na estrutura de distribuição de produtos alimentícios. Já se aceita que a dimensão mercantilista do capitalismo não é impessoal⁴⁷, nem resulta afastada dos valores das sociedades tradicionais, pois se insere em um complexo sistema cultural com uma história muito especial no ocidente moderno (APPADURAI, 2008; CAMPBELL, 2001). Podemos, a essa altura, definir de maneira não exaustiva o consumo nas Ciências Sociais como uma forma de abastecimento de produtos e serviços e suas diferentes logísticas de acesso; como prática social que independe da aquisição do bem; e como unidade central que contribui para a definição da sociedade contemporânea (BARBOSA, 2006 e 2009). Essas definições se ampliam quando se observa que o consumo ocorre quando itens são definidos e/ou apropriados para uso social e, a partir deste uso, o sujeito se especializa cada vez mais, denotando especial relevância à rotina como objeto de análise pela importância das práticas, que podem ser diferenciadas e dinâmicas (WARDE, 2005). A natureza coletiva e convencional do consumo tem importância, mas a análise das características distintivas dos indivíduos em grupos sociais demanda a compreensão das práticas e dos processos para a consolidação teórica.

No consumo podemos enxergar encontros e experiências, estratégias de vida que demonstram o aprendizado cultural em diversas searas, como no comer, no trato com os outros, nos estilos de vida, na arte, etc. O consumo não é algo de natureza substantiva capaz de ser anulado na sociedade contemporânea, estando imbricado parcial ou totalmente em todas as práticas humanas da vida ordinária. Está para além das relações de mercado ou organizações econômicas. Como vimos até aqui, o consumo se edifica socialmente como um aspecto da vida humana (CANCLINI, 1996; BOURDIEU, 1998; CAMPBELL, 2001; HARVEY ET AL.,

⁴⁷ Sobre este assunto, a alguns dos principais expoentes da Nova Sociologia Econômica constroem uma noção de objetivos econômicos diretamente associados aos objetivos sociais, tais como Polanyi e Granovetter.

2001; CASOTTI, 2002; MILLER, 2002 e 2002b; WARDE, 2005; BARBOSA & CAMPBELL, 2006; BARBOSA, 2006 e 2007; APPADURAI, 2008; DOUGLAS & ISHERWOOD, 2009; ROCHA, 2009).

1.3.2. Consumo Alimentar

No sistema de consumo alimentar, a culinária reúne um conjunto de técnicas que faz a mediação entre os sistemas de produção e consumo (BARBOSA, 2007). As pesquisas sobre os riscos alimentares devem acionar estes dois sistemas. Investigar o comer é entender, a partir de dados empíricos, práticas e sanções.

Pode-se dizer que alimento e comida não são a mesma coisa. Comida é “todo processo de transformação do alimento naquilo que se come sob uma forma específica; aquilo de que se gosta ou se detesta e que é um elemento básico da reprodução social de qualquer grupo humano” (BARBOSA, 2007, pág.92). A comida é, portanto, um sistema comunicativo, com seu corpo de imagens, protocolo de usos, situações e condutas. Infere-se que “toda substância nutritiva é alimento, mas nem todo alimento é comida” (DAMATTA, 1987:22), pois esta tem referências sociais, culturais, econômicas, simbólicas e históricas complexas.

O gosto humano por substâncias alimentícias não é inato, mas modela-se no tempo entre forças econômicas, poderes políticos, significados culturais, necessidades e informações nutricionais (CANESQUI & GARCIA, 2005). Para a compreensão do consumo alimentar, propõe-se considerar também as “experiências sensoriais, a nostalgia, o afeto e a memória” (PORTILHO, 2009a:23) que contribuem para a construção identitária do indivíduo por conta dos significados associados ao consumo alimentar (FISCHLER, 1990). A análise do consumo alimentar é suficientemente eloquente para apontar que o gosto não é autônomo em relação às outras dimensões do mundo. Além disso, revela mais sobre o viver do que sobre a natureza dos produtos consumidos (BOURDIEU, 1998). Esse viver nos interessa. Cada vez mais existem tecnologias modernas que incrementam a produção de alimentos (CASOTTI, 2002), reconfigurando-a, ressignificando-a e modificando as estruturas que interferem na relação entre o homem e a natureza. Com isso, reordena-se a cadeia que interliga produção, distribuição e consumo de alimentos, resultando em aumento substancial nos alimentos que circulam em fluxos cada vez mais globais (CANESQUI & GARCIA, 2005). Da internacionalização da alimentação, percebe-se que

nunca, no âmbito da história, um comedor teve acesso a uma tal diversidade alimentar como agora no Ocidente. (...) As empresas agroalimentares

transnacionais distribuem em todo o planeta carnes e peixes congelados, conservas enlatadas, queijos, Coca-Cola, *ketchup*, hambúrguer, pizza... (POULAIN, 2004, pág.29).

A indústria alimentícia tem importância na vida das pessoas. O alimento em estado natural, fresco, vindo direto do agricultor foi, aos poucos, substituído por um alimento com algum grau de processamento, artificializando-se, mas que, muitas vezes, continua mantendo o estatuto de natural para manter a conexão necessária com o consumidor. Corolário disso é que certas mudanças das práticas alimentares vieram a reboque do processo de produção e distribuição, potencializando conflitos e tensões. Os alimentos industrializados trazem, tanto na questão do sabor, como nos riscos à saúde, a possibilidade de serem, de alguma forma e em algum nível, coisas perigosas (HERNÁNDEZ, 2005). Tomemos, como exemplo, a adoção do açúcar refinado que, apesar de controverso e categorizado por alguns pesquisadores como veneno (AYKROYD, 1967; DUFTY, 1975; HIRSCH, 1984), é considerado como um dos mais importantes fenômenos da história da alimentação, seja por sua relevância econômica ou por suas consequências de ordem social e cultural (VELOSO & FREITAS, 2008). O caso do açúcar nos faz perguntar se o conceito e a percepção do que é “alimento perigoso” não se transformam ao longo do tempo e à medida que novas informações são produzidas, passando a fazer parte do repertório coletivo do senso comum. Até a década de 70 não parecia haver problemas com a produção em larga escala, mas atualmente os adubos químicos e pesticidas simbolizam as irresponsabilidades do sistema produtivo para os movimentos ecológicos e para aqueles que lutam por uma alimentação mais saudável. Estes movimentos recusam não só o modo de produção industrializado, como, também, toda a organização social que a promove, criando tensões com os consumidores que o acatam (POULAIN, 2004).

Esse panorama revigora a função cultural que determina o que é comida, fazendo as concessões e as proibições do que pode ou não ser comido, e, ainda, do que é apropriado coletivamente em convenções sociais, modelando gostos e comportamentos (CANESQUI & GARCIA, 2005). Diz-se das culturas alimentares a sua condição de construção e resistência identitária, como, por exemplo, na escolha de alguns alimentos ou pratos como símbolos de uma região ou até mesmo de um país⁴⁸. Essas ideologias em torno da alimentação por vezes levam os indivíduos a entrarem em confronto direto com as multinacionais e tudo o que elas

⁴⁸ São inúmeros os exemplos, como o *champagne* e o *camembert* feito de leite cru, que funcionam como símbolos da nação francesa.

representam, como se pode observar nos movimentos que lutam contra o conceito de *fast-food*⁴⁹, exemplificado pela rede de restaurantes McDonald's⁵⁰ (POULAIN, 2004).

Pode-se interpretar esses enfrentamentos como o antagonismo à globalização culinária e alimentar que também foi (e tem sido) discutida exaustivamente. Assim, “uma mesma garfada nos fala de diferentes maneiras sobre questões locais, nacionais e globais” (BARBOSA, 2009, pág.02), levando-nos a um novo patamar de consciência e responsabilidade acerca do que se come, resultando em novas perspectivas políticas e ideológicas da alimentação⁵¹ (BARBOSA, 2009).

Alimentos industrializados novos e inovadores precisam de divulgação quando chegam ao mercado e a publicidade de alimentos reproduz os mesmos paradoxos observados nas práticas alimentares (identidade e tradição), em narrativas que incluem hedonismo, a representação social do progresso e da modernidade, e questões estéticas (ARNAIZ, 1996; CANESQUI & GARCIA, 2005). As práticas alimentares e as narrativas publicitárias explicitam um fenômeno de pluralidade e discrepâncias e, assim, pode-se afirmar que “a comida foi e ainda é um capítulo vital na história do capitalismo” (CANESQUI & GARCIA, 2005, pág. 10), tanto pela tentativa de se transformar constantemente o antigo em novo, como pelo registro histórico que a comida promove.

⁴⁹ O conceito de endogeneização da crítica social, proposto por Wilkinson (2004), pode ajudar a explicar o lançamento da empresa *Fast Good*, que pretende vender saladas, sanduíches naturais, salada de frutas e barras de cereais em máquinas. Fonte: Reportagem “Empreendedores investem em máquinas que vendem saladas e frutas”, postado em 27/11/2013 e disponível no link <http://pme.estadao.com.br/noticias/noticias,empreendedores-investem-em-maquinas-que-vendem-saladas-e-frutas,3715,0.htm>.

⁵⁰ Não são poucos os casos de grupos que protestam contra marcas globais. Em março de 2003, por exemplo, estudantes de Sorocaba/SP atacaram uma lanchonete da rede americana McDonald's por serem contra a guerra do Iraque. Os manifestantes arrancaram faixas de propaganda e cartazes da loja e atearam fogo ao material de publicidade, queimando também uma bandeira dos Estados Unidos. Fonte: Jornal *O Estado de São Paulo*, capturado em 09/08/2013.

⁵¹ Recentemente, a jornalista e escritora norte americana Dana Goodyear percebeu a presença, cada vez maior, de ingredientes peculiares ao sair para jantar em *Los Angeles*, o que estava se tornando uma verdadeira aventura para seu paladar. A jornalista vislumbrou algo curioso sobre a nova cultura alimentar norte-americana com a incorporação de uma série de produtos aos menus de pequenos estabelecimentos e de grandes restaurantes: grilos, carne de baleia, sangue de porco no café, pênis de búfalo, feno e maconha. "A própria noção do que é ou não comestível está passando por uma reavaliação, mudando bem em cima do meu prato. E eu queria entender melhor como isso estava acontecendo", diz. Mais do que apresentar a nova cultura alimentar em seu país e o comportamento das pessoas cada vez mais obcecadas por comer, a proposta é analisar como a crescente busca por ingredientes incomuns está levantando questões fundamentais sobre a natureza do alimento e os pressupostos que fundamentam o que consideramos aceitável para comer. Para provar algumas receitas, Dana Goodyear se impôs um limite: "Comer coisas nojentas, sim, mas apenas aquelas com tradições culinárias há muito estabelecidas". Fonte: Reportagem “Andou, nadou, voou, vai para o prato”, publicada em 28/11/2013 e disponível no link <http://www.estadao.com.br/noticias/impreso,andou-nadou-voou-vai-para-o-prato,1101643,0.htm>

1.3.3. A tese da gastro-anomia de Fischler

Na sociologia da alimentação, Fischler (1979) deu uma grande contribuição ao transformar a alimentação em objeto sociológico, promovendo estudos interdisciplinares e sugerindo novas interpretações para as mudanças na alimentação contemporânea. Gastro-anomia é um neologismo que aproveita o termo “gastronomia”⁵² e a ele empresta o conceito de “anomia”⁵³, formulado por Durkheim⁵⁴ (1977). Diz respeito à ausência de normas de conduta quando as normas morais são confusas, obscuras ou não estão presentes. É uma expressão que pretende dar conta da situação experimentada pelos comedores modernos que se encontram (mais) livres das regras sociais relativas ao comer. Esta situação está alicerçada, de maneira singular, em decisões tomadas em um ambiente mais inseguro, provocado pela perda de um sistema normativo construído socialmente e perpetuado por tradições. Fala-se de mais autonomia em ambiente de maior anomia, mais desregulação social e mais pressão, que advém de publicidade mais intensa e mais descobertas científicas e médicas, que problematizam a própria liberdade de escolha por gerar mais ansiedade ao homem (POULAIN, 2004). É possível supor que essa ansiedade venha da própria condição paradoxal do homem e que seja inerente à própria condição da alimentação humana, naturalizando o fenômeno da gastro-anomia enquanto desregulação social (POULAIN, 2004).

O fenômeno da gastro-anomia é fruto do alinhamento temporal de três vertentes específicas: i) a superabundância alimentar; ii) a redução de controles sociais; e iii) a proliferação de narrativas envolvendo a alimentação. A superabundância alimentar será melhor explorada no Tópico 1.4, mas podemos resumi-la aqui como sendo o sucesso ocidental aos desafios da escassez de alimentos no período pós-guerra, a partir dos avanços na produção, estocagem e

⁵² De acordo com o dicionário *Houaiss* (2001, pág. 1433) gastronomia é “1. prática e conhecimentos relacionados com a arte culinária, 2. O prazer de apreciar pratos finos” formada pelo termo Gastro, que pode ser ventre ou estômago, “muito utilizado para as ciências médicas”, compondo nomes científicos a partir do século XIX em diante.

⁵³ Anomia é “1. ausência de lei ou regra, desvio das leis naturais; anarquia; desorganização (...); 3. Estado da sociedade em que desaparecem os padrões normativos de conduta e de crença e o indivíduo, em conflito mínimo, encontra dificuldade para conformar-se às contraditórias exigências das normas sociais; 4. Desorganização pessoal eu resulta numa individualidade desorientada, desvinculada do padrão do grupo social” (HOUAISS, 2001).

⁵⁴ Parece haver uma brecha na teoria durkheimiana que trazemos aqui por parecer relevante para esse estudo: se não há relação direta entre ruptura da coesão social e desenvolvimento na divisão do trabalho, é necessário explicar os conflitos observados no mundo econômico moderno. A industrialização expandiu a divisão do trabalho e, também, os conflitos de classe entre capital e trabalho assalariado. Portanto, a divisão do trabalho não é capaz de produzir a coesão social promulgada por Durkheim, uma vez que se encontra em um estado anômico, próxima de uma situação que os utilitaristas acham ideais, em que existem poucos ou nenhum regulamento incidindo sobre a formação dos contratos. Sem contratos prévios firmados, as negociações serão realizadas não pelas leis morais, mas pela imposição de forças coercitivas, em estado crônico de conflito de classe. Durkheim reconhece essa condição quando fala da “divisão forçada do trabalho” (GIDDENS, 1974, pág.132).

transporte dos alimentos, reduzindo a relevância da natureza no processo produtivo (POULAIN, 2004).

O segundo item da teoria (a redução de controles sociais) assenta-se na observação dos comportamentos disruptivos da modernidade, onde se desmancham as noções de natureza mais coletiva para a adoção de estilos de vida mais próximos do individualismo (POULAIN, 2004). É tempo de desafiar ritos, horários, instituições e ideias ligadas ao passado e não renovadas à luz da vida moderna. A refeição com vários pratos, posta à mesa com a família e que dura mais de 20 minutos passa a ser uma prática cada vez menos recorrente, assim como o sistema de 3 refeições com café da manhã, almoço e jantar, que passa a sofrer alterações permanentemente. A refeição feita em grupo familiar passa a ser uma decisão de cada família, onde o comedor tem mais autonomia de escolha sobre o que comer, onde comer, com quem comer e quando comer. Desta feita, comer, na modernidade, implica em fazer escolhas diariamente e mais de uma vez ao dia. (POULAIN, 2004; FISCHLER, 1979).

O terceiro item da teoria (a proliferação de narrativas envolvendo a alimentação) reside na “cacofonia alimentar” que se refere aos inúmeros discursos, mais controversos do que coerentes, para o indivíduo que precisa escolher o que comer. Trata-se de um caleidoscópio que mescla informações sobre *dietas*, moralidades, identidades e tantos outros ícones em associação permanente. As vozes são inúmeras e vêm da publicidade, das pesquisas científicas e médicas – com seus discursos nutricional e científicos – e da mídia, quando reverbera preocupações públicas. A anomia a que Fischler (1979) se refere não se circunscreve às rupturas do sistema normativo, mas engloba, também, a intensificação de imposições de natureza contraditória que vem de dispersas correntes, tais como as hedonistas, estéticas e higienistas, entre outras. (POULAIN, 2004).

No Brasil, as pesquisas quantitativas e qualitativas realizadas para compreender o universo doméstico e, principalmente, como são os hábitos alimentares brasileiros têm apresentado um sistema de refeições que se relaciona de forma controversa com algumas teses correntes. A pressão por uniformidade e individualização⁵⁵ do gosto, que fragmenta instituições tradicionais como a família, por exemplo, sugere que o conteúdo das refeições e a própria composição do prato sejam completamente diferentes entre si, de uma casa para outra. Mas, no caso brasileiro, os dados sinalizaram

a presença clara de hábitos alimentares compartilhados e socialmente sancionados pela população brasileira urbana, tanto no que concerne ao conteúdo das refeições como nas atitudes em relação a elas, que

⁵⁵ Conceitos defendidos por Beck (1992), em *Sociedade do risco*, e por Bauman (1988), em *Freedom*.

transcendem tanto a renda, como os gêneros, as regiões e as faixas etárias (BARBOSA, 2007, pág.108).

O cardápio é praticamente o mesmo, e as preferências individuais são reguladas, em 70% dos casos, pela mulher brasileira, no papel de mãe ou esposa, responsável pela escolha da comida da casa. As variações existem a partir de trios comuns: no café da manhã uma combinação de café, leite e pão, e no uma combinação. Especificamente no caso da tese da gastro-anomia, que fala das dificuldades e angústias por não saber o que comer e que orientação deve ser seguida, defendida por Fischler (1979) e Levenstein (1988 e 1993), a pesquisa sobre os hábitos alimentares dos brasileiros, desenvolvida por Barbosa (2007) tem aproximações e distanciamentos. Em primeiro lugar, as pesquisas mostraram que os brasileiros reconhecem as discrepâncias entre o discurso tecnocientífico e o saber popular, sabem quais são os alimentos saudáveis e quais os que causam mal à saúde; muitos demonstram possuir a informação sem alterar a prática de comer o que gostam, caminhando no fio da navalha que divide as assertivas “não se pode ter tudo”/“tudo demais faz mal”, pendulando entre restringir e liberar. O caso brasileiro mostra que escolher o cardápio da casa gera um sentimento “mais de tensão e irritação do que de angústia e dúvida”, em que a rotina e a obrigação, ao contrário da dúvida, são os maiores causadores de aflição e incômodo (BARBOSA, 2007, pág.110). Os dados sobre os hábitos alimentares dos brasileiros, portanto, refutam parte da tese da gastro-anomia, quando mostram que as escolhas alimentares não trafegam necessariamente em terrenos de angústia, tensão e frustração, pois a comida é vista como fonte de prazer e não é percebida somente como fonte de tensão familiar.

1.3.4. Riscos alimentares: práticas e representações sociais

Viver é produzir estruturas simbólicas que classificam as coisas da vida em puras ou impuras, boas ou ruins, a partir do amálgama de experiências e crenças. Ritos de pureza e impureza⁵⁶ exteriorizam a vida interior e buscam um pouco de unidade à experiência de vida (DOUGLAS, 2010). Existe uma razão de natureza cultural nos hábitos alimentares que cria conexões distintivas de comestibilidade e não comestibilidade. No reino animal, algumas

⁵⁶ Certas noções sobre o proibido (poluição) buscam condicionar o comportamento alheio pelo constrangimento e, dessa forma, a “ordem ideal da sociedade é mantida graças aos perigos que ameaçam os transgressores” (DOUGLAS, 2010, pág. 15).

culturas acham aceitável o consumo de certos animais⁵⁷ em detrimento de outros, ainda que o aspecto nutricional possa ser o mesmo. Assim se procede, por exemplo, com porcos e bois, ou com o inaceitável consumo de cachorros⁵⁸ e cavalos⁵⁹ em algumas culturas (SAHLINS, 2003).

O mercado espelha esse sistema classificatório e, assim, mesmo sendo “possível” instituir a criação de gatos, cavalos e cachorros para o abate, com o intuito de constituir um mercado alimentício (já que teria valor nutricional), os produtores do ocidente não se arriscam a esse tipo de enfrentamento, por compreender que certos animais são sacralizados e até mesmo considerados sujeitos, como ocorre na cultura estadunidense, em que cachorros e gatos

têm nomes próprios e realmente temos o hábito de conversar com eles, assim como não conversamos com porcos e bois. Portanto, cachorros e cavalos não são julgados não comestíveis porque, como disse a Rainha de Copas, ‘não é fino mandar cortar alguém a quem você foi apresentado’ (SAHLINS, 2003, pág.174).

Parece impossível pensar no consumo da carne de cachorro no ocidente – especificamente nos EUA – pois trata-se de um animal que não só ocupa os espaços domésticos como é entendido por muitos como quase um membro da família. Comer um cachorro seria algo repulsivo e invocaria o tabu do incesto (SAHLINS, 2003).

Os homens classificam os animais que podem ou não ser comidos. Daqueles aceitos socialmente como alimentos, suas partes também se encaixam em uma estrutura hierarquizada

⁵⁷ O *Atlas da Carne*, divulgado em janeiro de 2014, é um relatório da Fundação Heinrich Böll e da ONG Amigos da Terra que tem procurado visualizar as consequências das decisões alimentares a partir de dados globais. O relatório apresenta alguns dados curiosos: i) O faturamento da JBS Foods (ligada à Empresa Friboi) é de US\$ 38,7 bilhões, maior do que o PIB do Zimbábue, Barbados, Islândia e Ilhas Maurício combinados; ii) Muito dinheiro tem sido direcionado para a soja, mas os pequenos agricultores raramente recebem essa verba. A área de plantio quadruplicou nos últimos 4 anos e o uso de herbicidas se intensificou onze vezes. Estima-se que o aumento de abortos e nascimento de bebês com problemas em áreas rurais deve-se ao uso de produtos químicos na agricultura; iii) Rebanhos estão consumindo uma intensa quantidade de produtos farmacêuticos, principalmente os mesmos antibióticos dados aos seres humanos. Isso significa que as bactérias estão ficando mais resistentes aos remédios, o que pode resultar em superbactérias como coli e salmonella; iv) Um em cada 50 americanos se tornou *vegan*; v) Existem mais de 300 tipos de insetos comestíveis; vi) Apesar da controvérsia sobre o uso dos recursos hídricos do planeta Terra para a produção de carne, as estatísticas da ONU mostram que um quilo de carne requer cerca de 15.455 litros de água para produção – logo, 2,5 bilhões de pessoas já vivem em áreas sujeitas a estresse hídrico, e há tendência dos conflitos em torno da água se tornarem mais agudos. Camelos e renas têm sido opção de criação em muitos países. Disponível no link: <http://www.boell.de/en/meat-atlas>

⁵⁸ Em 2009, eclodiu um escândalo em São Paulo quando a polícia apreendeu 60 kg de carne de cachorro e gato vendidas a restaurantes. Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/cotidiano/2009/11/651603-policia-apreende-60-kg-de-carne-de-cachorro-e-gato-vendida-a-restaurantes-de-sao-paulo.shtml>

⁵⁹ Em fevereiro/2013, estourou um escândalo envolvendo a rede de franquias *Burger King* que teria vendido produtos com carne de cavalo sem o conhecimento do fato. Esse caso foi usado nas discussões do Grupo Focal, conforme exposto no cap. III. Fonte: *Jornal O Globo*, 01 de fevereiro de 2013. Disponível em: <http://oglobo.globo.com/economia/burger-king-encontra-carne-de-cavalo-em-hamburgueres-fabricados-na-irlanda-7463798#ixzz2bVocê7uSyl>

e classificatória. Mesmo os animais aceitos para o consumo alimentar, nem todos aceitam comer outras partes⁶⁰ além da sua carne⁶¹, entendida como “força”, polo masculino e viril da comida sexualizada. Atribui-se mais valor social ao bife do que ao rim como alimento. Isso se reflete nos preços do varejo alimentar, ou seu valor econômico (SAHLINS, 2003), e, assim, o preço de um quilo de *filet mignon* difere do preço de um quilo de fígado, por exemplo.

Tais situações ilustram a amplitude do universo simbólico que tem colocado a cultura alimentar como objeto científico, mostrando a relação da humanidade com a comestibilidade, em lógicas de natureza simbólica que organizam a demanda e a própria vida humana. O consumo é a troca de significados socializados, onde a funcionalidade das coisas está atrelada a um universo simbólico (BAUDRILLARD, 1972). O sistema alimentar é uma espécie de ecossistema com elementos passíveis de discriminação, o que ocorre em qualquer cultura, pois as “proibições alimentares são tão eloquentes quanto as prescrições alimentares” (WOORTMANN, 1986, pág. 103), apontando os riscos como parte da cultura alimentar.

Os riscos alimentares evoluem e se transformam. A fome, reconhecida como o principal risco relacionado à alimentação, e associada ao conceito de *Food Security* como veremos no Tópico 1.3, convive cada vez mais com novos riscos ligados não só à escassez do alimento, mas, também, à sua qualidade (POULAIN, 2004).

O risco alimentar está no centro de todas as articulações promovidas pelas ações de SAN. A amplitude e a capilaridade da SAN são observáveis em várias frentes do campo alimentar. A SAN discute as contaminações de natureza química⁶² ou biológica, a descoberta de novas

⁶⁰ Durante a crise econômica mundial de 1973 decorrente da alta do petróleo, gestores governamentais sugeriram o consumo de partes mais baratas de certos animais, como coração, vísceras e rins, causando imensa repulsa na população (SAHLINS, 2003).

⁶¹ Durante o desenvolvimento da tese, acessamos inúmeras campanhas que estimulavam ou pretendiam eliminar o consumo de carne. Em uma delas, preocupados com possíveis quedas nas vendas, os produtores de carne dos Estados Unidos criaram o programa “*National Beef Ambassador*”, como forma de combater as mensagens anti-carne que têm sido levadas às escolas. Os embaixadores da carne vão às escolas e apresentam suas experiências pessoais com a carne e a indústria da carne, incluindo mensagens sobre nutrição, bem estar animal, meio ambiente e outros tópicos. Para apoiar o projeto, o time de embaixadores do estado de Montana criou a campanha “*Real Women Eat Beef*” e colocou à venda camisetas com esta frase. Fonte: Reportagem “Mulheres de verdade comem carne – campanha criada nos EUA para incentivar o consumo de carne bovina”, postado em 12/08/2013 e disponível no Link <http://www.beefpoint.com.br/cadeia-produtiva/marketing-da-carne/mulheres-de-verdade-comem-carne-campanha-criada-nos-eua-para-incentivar-o-consumo-de-carne-bovina/>

⁶² Podemos inserir neste grupo as contaminações com agrotóxicos. No Brasil, a Comissão de Defesa do Consumidor aprovou em julho de 2013 o Projeto de Lei 6448/09, do deputado Sarney Filho (PV-MA), que obriga as indústrias de alimentos a incluírem nos rótulos informações sobre todos os tipos de agrotóxicos, medicamentos e substâncias similares empregados na fabricação dos produtos de origem vegetal e animal colocados à venda. O projeto já havia sido rejeitado em 2009 sob a alegação de que seria economicamente inviável prestar as informações. Contudo, mudanças no texto foram feitas para superar tais dificuldades. O Rio Grande do Sul é o estado pioneiro na regulamentação do uso de agrotóxicos no país e está na sua agenda o Projeto de Lei 99/2013, de autoria da Deputada Estadual Marisa Formolo, que estabelece a obrigatoriedade de indicação expressa sobre o uso de agrotóxicos nos produtos alimentares comercializados em território gaúcho. O PL determina que os rótulos apresentem o termo “produzido com agrotóxicos”, caso o alimento tenha recebido

patologias⁶³, ou, ainda, as consequências indesejadas pelo uso de novas tecnologias associadas à produção ou transformação alimentar, que levaram a inúmeras crises agudas de confiança (POULAIN, 2004).

Podemos analisar os riscos alimentares a partir dos conhecimentos acumulados pela sociologia da alimentação, na qual o envenenamento está no âmago do imaginário social, graças a diversos eventos da história humana. Mas a falta de alimentos e sua contaminação são ansiedades associadas não só ao sistema produtivo, sua regulação e consumo, e a pode estar associada à característica de ambivalência presente na alimentação humana. Como exemplo, a oposição entre “neofilia⁶⁴” e “neofobia⁶⁵” (FISCHLER, 1990; ROZIN, 1976) poderia explicar a recomendação nutricional de uma alimentação variada *vis-à-vis* uma cultura que pressiona para que se coma apenas aquilo que se conhece, uma dupla coação presente na vida cotidiana. Temos, então, duas categorias distintas: os riscos alimentares que parecem se associar à modernidade, e os riscos inerentes ao consumo alimentar e que não estão totalmente sujeitos a um novo tempo histórico e sim à força da tradição.

Certas aflições relacionadas à alimentação residem nas frestas de um sistema tecnocientífico que não consegue interferir no sistema culinário, ou seja, no “conjunto de regras que definem a ordem do comestível, as condições de preparação e de consumo” (POULAIN, 2004, pág.103). Riscos alimentares e antinomias parecem testar os limites de ação do indivíduo. Porém, três antinomias da alimentação (prazer/desprazer, saúde/doença e morte/vida)

agroquímicos em alguma etapa de seu processamento. A mesma informação deve estar nos pontos de vendas de produtos “*in natura*”, criando protocolos, exigências e requisitos da mesma forma que os produtos orgânicos são obrigados a cumprir. Para a gerente técnica adjunta da Emater/RS-Ascar e presidente do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Rio Grande do Sul (Consea/RS), Regina Miranda, o PL deve ir além das informações contidas no rótulo dos produtos, havendo a necessidade de o Sistema Único de Saúde (SUS) registrar os casos de intoxicação e de óbitos provocados pelos agrotóxicos, pois entende que a população precisa ser notificada sobre essas contaminações. Segundo o diretor técnico da Emater/RS, Gervásio Paulus, o Brasil é o maior consumidor de agrotóxicos no mundo, reflexo do modelo de produção e de desenvolvimento vigente, o que só poderá ser combatido com o apoio de entidades de extensão, ensino e pesquisa para a criação de um modelo contra-hegemônico. Fontes: Reportagem “Comissão aprova informação sobre agrotóxico em rótulo de alimentos”, capturada em 10 de novembro de 2013 e disponível no link: <http://agricultura.ruralbr.com.br/noticia/2013/07/comissao-aprova-informacao-sobre-agrotoxico-em-rotulo-de-alimentos-4191519.html>; Reportagem “Audiência pública debate rotulagem de alimentos cultivados com agrotóxicos”, publicada em 10/04/2014, no Portal Dia de Campo e disponível no link: <http://www.diadecampo.com.br/zpublisher/materias/Materia.asp?id=30045&secao=Not%EDcias>

⁶³ Poulain (2004) faz referência à doença de príon, um agente infeccioso composto por proteínas com forma aberrante. Tais agentes não possuem ácidos nucléicos (DNA e/ou RNA), ao contrário dos demais agentes infecciosos conhecidos (vírus, bactérias, fungos e parasitos). O termo foi cunhado em 1982 por Stanley B. Prusiner, através de um amálgama entre as palavras *proteinaceous* e *infection*. Os príons são responsáveis pelas encefalopatias espongiformes transmissíveis em uma variedade de mamíferos, incluindo os humanos. Todas as doenças priônicas conhecidas afetam as estruturas cerebrais ou outros tecidos neurais, não possuem cura e são sempre fatais. Fonte: Wikipedia, disponível no link: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Pr%C3%ADon>.

⁶⁴ A neofilia é o “amor à novidade, às teorias revolucionárias e concepções culturais originais, aos modos de expressão inovadores” (HOUAISS, 2001, pág.2008).

⁶⁵ A neofobia é a “repulsa ao que é novidade, ao progresso” (HOUAISS, 2001, pág.2008).

problematizam a condição humana de escolher e assumir os riscos decorrentes de suas decisões, sejam elas de natureza objetiva ou simbólica (POULAIN, 2004). Os estudos culturais abordam as estruturas que ordenam e organizam binariamente o que pode e o que não pode ser comido, como acontece no *yin* e *yang* da macrobiótica⁶⁶. Mas esses sistemas classificatórios também se organizam de outras formas como, por exemplo, quando alimentos são categorizados, em diversas culturas, em “quentes” ou “frios”, “úmidos” ou “secos” dando pertencimento e qualidades específicas a cada uma destas categorias.

Fato é que o homem moderno tem que lidar com doenças antigas e novas patologias⁶⁷ ligadas à alimentação que surgem a todo momento e que podem dizimar milhares de vidas. A própria evolução da biologia molecular é fonte de preocupação, quando o homem se conscientiza das consequências ainda não totalmente avaliadas e conhecidas de se intervir na genética de animais e plantas.

Ainda não existe no planeta uma sociedade com risco alimentar zero. Portanto, todas as sociedades têm que lidar com os riscos e as percepções que acarretam em diferentes níveis de confiança institucional e, a partir do próximo tópico apresentaremos as perspectivas sistêmicas ou institucionalizadas em que se insere o risco alimentar.

1.4. Segurança Alimentar e Nutricional e o Codex Alimentarius

“O que não mata engorda”

1.4.1. Uma breve discussão sobre as autoridades globais e nacionais que definem os riscos alimentares

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) advém do conceito internacional de *Food Security* (Segurança Alimentar). A adoção do termo “nutricional” visa enfatizar que a SAN se preocupa com a disponibilidade de alimentos para todos, mas, também, com sua qualidade, associando saúde e nutrição aos estudos socioeconômicos sobre produção e distribuição de

⁶⁶ Macrobiótica é uma palavra de origem grega composta de duas raízes: macro (grande) e bio (vida). É uma filosofia alimentar que busca o equilíbrio entre os polos negativo e flexível (*yin*) e positivo e dinâmico (*yang*). A alimentação macrobiótica é fortemente alicerçada em cereais integrais, legumes, leguminosas e frutas e sugere que o indivíduo retire aos poucos o consumo de alimentos de origem animal de sua alimentação. A macrobiótica também exclui alimentos processados, congelados ou enlatados, até que o próprio organismo não sinta mais sua falta. O pressuposto da macrobiótica é que a alimentação pode influenciar nas características de personalidade e comportamento dos indivíduos (FONTE: Site Mais Equilíbrio. Disponível no link: <http://maisequilibrio.com.br/nutricao/conheca-um-pouco-mais-sobre-alimentacao-macrobiotica-2-1-1-408.html>).

⁶⁷ Um exemplo é a doença de *Creutzfeld-Jakob*, também causada por um príon.

alimentos (MALUF, 2009). A SAN obteve forte impulso no início do século XX, a partir dos estudos sobre produção de alimentos desenvolvidos em Roma pelo Instituto Internacional da Agricultura. Desde a Grande Depressão e em função das duas Grandes Guerras, a partir de 1940 a inquietação de diversos países com relação às necessidades elementares em torno da alimentação e dos aspectos sociais da fome se intensificou, em uma época em que a temática central era enfrentar a subnutrição. A humanidade vivia uma fase turbulenta e as tensões compartilhadas forjaram um encontro entre 44 países em 1943, que teve como consequência a criação da FAO-ONU. A FAO teve um importante papel nos estudos sobre alimentação ao incrementar a produção científica a partir da elaboração de estatísticas sobre hábitos alimentares e *déficits* nutritivos de grupos sociais (CASTRO, 2010). Desde então, várias mudanças ocorreram e, entre elas, está a ampliação do escopo conceitual da fome, que sempre foi uma grande questão para a SAN⁶⁸.

No caso brasileiro, a luta contra a fome assumiu características muito peculiares que provocaram o diálogo intersetorial e articulações entre atores sociais dispostos tanto no governo e nos órgãos públicos e, dessa forma, “a construção do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN⁶⁹) não foi uma decisão política de um governo, mas sim um processo partilhado com sociedade civil, resultante de duas décadas de mobilização e luta social” (LEÃO & MALUF, 2012). Trata-se do reconhecimento da alimentação como um intrincado campo que funde manifestações biológicas, econômicas e sociais. De acordo com Leão & Maluf (2012), o reposicionamento da fome como um problema que transcendia as questões de saúde pública (carência de nutrientes) ou mazelas sociais (e as políticas assistencialistas) se deve ao trabalho pioneiro de Josué de Castro⁷⁰. Este teria sido o primeiro intelectual a compreender a fome como o resultado perverso de condições de vida resultantes do subdesenvolvimento e do modelo econômico vigente. Assim, as lutas pela alimentação como um direito básico se deram no contexto histórico das lutas pela

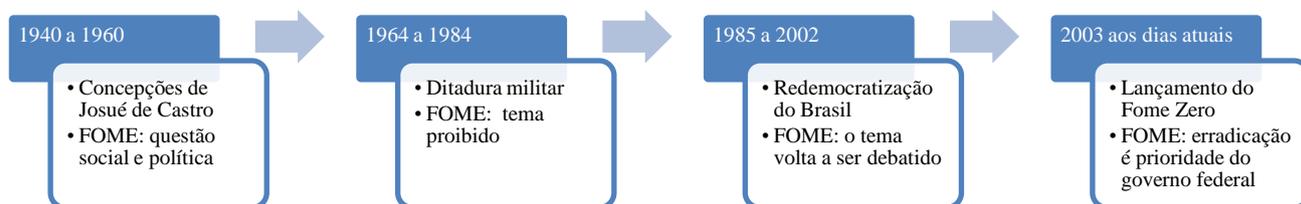
⁶⁸ Recentemente foi criado o Acervo Latino-Americano de Segurança Alimentar e Nutricional (AcervoSAN), originado de um projeto de Extensão da Universidade Federal da Integração Latino-Americana (UNILA). O site divulga eventos, congressos, seminários, cursos, links de organizações governamentais e não governamentais, revistas e universidades que abordam a temática da Segurança Alimentar na América Latina. Ainda dentro do AcervoSAN, há um espaço para professores e pesquisadores que queiram se integrar a uma rede para divulgação de suas pesquisas na área de SAN. Disponível em: <http://www.acervosan.pro.br/>

⁶⁹ O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) foi criado por meio da Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 para assegurar alimentação adequada. Fonte: Site do Ministério de Desenvolvimento Social. Disponível no link: <http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/sisan>

⁷⁰ Em 1946, Josué de Castro publicou o livro “Geografia da Fome”, defendendo que a fome não era um problema que resultava dos fatos da natureza, e sim como fruto das ações humanas e da condução econômica de cada país. FONTE: Site Josué de Castro, disponível no link: <http://www.josuedecastro.com.br/>.

democracia no país, atravessando, inclusive, a ditadura militar de 1964 a 1984 (LEÃO & MALUF, 2012), conforme Figura 01.

Figura 1 - Linha do tempo sobre as diferentes abordagens do combate à fome no Brasil



Fonte: Leão & Maluf, 2012, pág.19.

A concepção do SISAN contou com a contribuição do setor da Saúde Pública e seus movimentos por reformas sanitárias, que construiu protocolos e propostas práticas que ampliavam o conceito de saúde; também contou com a contribuição da sociedade civil, em que se destaca o papel do Instituto Cidadania⁷¹ que elaborou o documento Fome Zero. O Projeto Fome Zero tinha como informação basilar a constatação de que 28% da população brasileira (44 milhões de indivíduos) se encontravam em condições de vulnerabilidade à fome.

Até o final dos anos 90, a segurança alimentar era um conjunto de aparatos para lutar contra a fome em todo o mundo, reunindo saberes de diversos especialistas que trabalhavam em conjunto com essa determinação, tais como antropólogos, economistas, agrônomos e sociólogos (POULAIN, 2004). Com a implantação e /ou manutenção de programas alimentares e com o aumento na produção de alimentos⁷², a expressão assumiu um novo

⁷¹ O Instituto Cidadania foi criado em 1990, inicialmente como um grupo de ação política denominado “Governo Paralelo” liderado por Lula para fazer frente ao então recém-empossado presidente Fernando Collor de Melo, que havia vencido as eleições de 1989. A partir de 1993 e com o impeachment do governo Collor, o Governo Paralelo passou a se identificar como Instituto Cidadania e a desenvolver atividades políticas e levantamentos sobre o cenário geopolítico, social e econômico brasileiro. Fontes: Sites do Instituto Lula (<http://www.institutolula.org/>), e Wikipedia (http://pt.wikipedia.org/wiki/Instituto_Lula).

⁷² Sugerimos que a premissa sobre o aumento na produção de alimentos não seja tomada como dado isolado, descolado de demais análises. A constatação do aumento decorre mais do ganho de produtividade do que de aumento da área plantada. Os dados da agricultura brasileira mostram que a área plantada cresceu 36,2% nos últimos 35 anos, enquanto a produção aumentou 253% no mesmo período. Esse dado, se observado isoladamente, não contextualiza as condições de sustentabilidade desse crescimento, em que pesam o uso de fertilizantes e os investimentos em equipamentos e novas tecnologias, por exemplo. FONTE: Relatório “Produção de Alimentos – O Desafio do Século” do *International Plant Nutrition Institute Brasil* – IPNI (Disponível no link: [https://www.ipni.net/ppiweb/BRAZIL.NSF/87cb8a98bf72572b8525693e0053ea70/5dabcfb5dec4ed0e832577720050ce6c/\\$FILE/IAPage24-139.pdf](https://www.ipni.net/ppiweb/BRAZIL.NSF/87cb8a98bf72572b8525693e0053ea70/5dabcfb5dec4ed0e832577720050ce6c/$FILE/IAPage24-139.pdf))

sentido e passou a inserir os riscos alimentares em suas formulações, considerando não só a falta ou escassez do alimento, mas, também, sua qualidade (POULAIN, 2004).

A falta de alimentos pode ser vista como uma crise de natureza crônica ou episódica, que revela toda a sua crueza nas situações de escassez. Nas situações de disponibilidade, pode-se observar a ativação de hierarquias que, se não são claras em suas dimensões materiais, são perceptíveis em seus aspectos simbólicos. Em conflitos bélicos, por exemplo, a questão econômica nem sempre é decisiva para decidir quais indivíduos terão acesso aos alimentos disponíveis, e quais terão o acesso negado. Nestas situações agudas, que levam à formulação de programas específicos de ajuda alimentar por parte de agendas internacionais ou organizações não governamentais, a ajuda é sempre parte de uma incessante negociação para amainar conflitos que emergem de lógicas distintas e que colocam em xeque as regras de seleção social e redistribuição de alimentos do grupo receptor da ajuda, criando estratégias particulares de sobrevivência (ARNAIZ, 2005).

A SAN sempre teve, como bússola orientadora, a permanente preocupação com a fome, considerada imoral e ameaçadora da ordem global. Porém a SAN não visa unicamente os problemas relacionados à escassez dos alimentos, já que a fome pode ser compreendida, também, como a deficiência energética que advém da alimentação imprópria, inadequada e insuficiente, necessitando de outros indicadores de insegurança alimentar que evidenciam riscos nutricionais. Com isso, houve um deslocamento da SAN para contemplar, também, a composição de uma ingesta saudável baseada em alimentos essenciais ao homem e seguros, do ponto de vista nutricional e sanitário.

No entanto, há um novo desafio alimentar a ser combatido, denominado “fome oculta”, que diz respeito à ausência de minerais e vitaminas suficientes no organismo humano, a despeito da ingesta adequada, ou mesmo excedente, de calorías. No relatório 2013-2014 do *Think Tank Global “The Millennium Project”*, a análise traz uma visão pessimista, com projeções negativas para realidades locais, nacionais e mundiais (REVISTA AMERICA ECONOMIA BRASIL, 2014). Segundo a FAO, estima-se que atualmente a “fome oculta” atinja 30% da população humana do planeta, e que a fome proveniente da escassez de alimentos tenha sido reduzida de 30% em 1970 para 15% em 2014, o que corresponde a uma população de 7 bilhões de indivíduos sem ter o que comer, vivendo principalmente em países da África e da

Ásia (REVISTA AMERICA ECONOMIA BRASIL, 2014). Na busca de seus ideais, a SAN arrisca e tenta, até mesmo, propor⁷³ modificações nas práticas culturalizadas sobre o comer. Já não se mensura a fome apenas por meio da deficiência energética que advém da falta de alimentação, uma vez que a obesidade também pode indicar a privação de alimentos essenciais. A obesidade⁷⁴ é, portanto, um indicador de insegurança alimentar, que resulta em doenças graves, tornando-se um problema em diversos países (MALUF, 2000). Na atualidade, a população adulta enfrenta problemas tanto de excesso quanto de déficit⁷⁵ de peso (POF 2008-2009). Observa-se que o crescimento da preocupação com as questões relativas à obesidade ou sobrepeso não tem qualquer relação de causalidade com supostas melhorias na quantidade da alimentação. A obesidade pode ser fruto da substituição de alimentos não processados por uma dieta mais empobrecida e mais barata que prioriza massas, farináceos e açúcares provenientes de alimentos altamente processados. Tais dados ampliam os significados e a importância da SAN, que amplia seu conceito e passa a incluir diversas possibilidades de risco nutricional dos indivíduos na relação direta e indireta com outros fatores, tais como renda, faixa etária, grupo social, etc. (MALUF, 2009). Dessa forma, a SAN discute a produção dos alimentos, mas também o acesso a partir das logísticas de distribuição sustentável dos alimentos, contemplando a diversidade de recursos locais que ampliam as capacidades constitutivas das comunidades em seus contextos. Há, portanto, uma sutil mudança dos estudos de base mais quantitativa para as interpretações de natureza mais qualitativa, que envolvem as relações socioculturais entre indivíduos e sua comida.

A SAN pode ser definida

como o acesso permanente de todos os indivíduos aos alimentos básicos de qualidade e em quantidades suficientes para levar uma vida digna e saudável, sem comprometer outras necessidades básicas (SANTOS, 2008, pág.18)

O Brasil tem uma definição específica sobre SAN, fruto de uma série disputa política como observamos na Figura 01, formulada em 2003, e que posteriormente passou a fazer parte do

⁷³ Trata-se do Programa divulgado pela FAO/ONU, em 13/05/2013, que considera o fato de existirem mais de um bilhão de espécies de insetos conhecidas no planeta, e de que estes já são consumidos por mais de um bilhão de indivíduos, tanto na África como na Ásia. Os insetos, segundo tal documento, são ricos em nutrientes e podem ser a solução na luta contra a fome. FONTE: FAO/ONU, disponível no link: <http://www.fao.org/news/story/en/item/175922/icode/>

⁷⁴ A obesidade tem sido categorizada como um problema de saúde pública de enormes dimensões. Em 2013, a OMS chegou a divulgar proposta de taxar alimentos e bebidas prejudiciais à saúde como forma de reduzir a obesidade em todo o mundo, um dos principais fatores dos altos índices de doenças não contagiosas, tais como as doenças cardiovasculares, diabetes e câncer. FONTE: Notícias UOL, capturado em 29/07/2013.

⁷⁵ Realizada em 2011 pelo IBGE, a POF 2008-2009 apontou que 1,8% dos homens e 3,6% das mulheres adultas brasileiras têm déficit de peso.

SISAN - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (MALUF & REIS, 2013), disposto na lei no. 11346, de 15 de setembro de 2006, com o seguinte texto:

Segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

Deve-se observar, também, que as sociedades industrializadas chegaram a um patamar onde há uma sensação de afluência alimentar em que todos os indivíduos se alimentam. Se antes a alimentação para todos era uma meta a ser alcançada, nestes contextos ela se tornou um direito garantido pela Declaração Universal dos Direitos Humanos⁷⁶.

Com a ampliação do conceito da segurança alimentar, o termo ainda provoca algumas controvérsias e disputas entre diferentes atores e especialistas. Segundo Poulain (2004), também é possível encontrar o termo “segurança sanitária dos alimentos” para enfatizar apenas alguns tipos de riscos associados ao consumo de alimentos, deixando outros em segundo plano. Esse termo parece realçar a dimensão sanitária, provavelmente se descolando dos demais aspectos que questionam as lógicas da produção monocultora, dependente da concentração de terras e altas tecnologias.

Esta não é uma discussão simples ao se considerar que no contexto ocidental das sociedades desenvolvidas, o risco associado à segurança sanitária dos alimentos, embora exista, é objetivamente pequeno. Assim, o mundo parece se dividir entre aqueles que não comem (ou temem cronicamente a falta do alimento) e aqueles que comem, em diferentes níveis de intensidade, o que comem (POULAIN, 2004).

Por outro lado, a globalização impôs aos Estados-nação a necessidade de padronizar procedimentos de larga escala visando o alimento seguro e a saúde para as populações humanas. A partir dos anos 90, os países europeus modificaram substancialmente o modo de atuar e lidar com a segurança e a qualidade dos alimentos em larga escala, mas, ainda assim, os arranjos institucionais não têm sido suficientes para lidar com os novos e diferentes problemas que podem emergir do sistema alimentar (KJÆRNES *ET AL.*, 2007). O esforço em produzir regras não significa que todos as seguirão. As regras transnacionais não são adotadas com a mesma velocidade em cada país e enquanto alguns países se alinham com regras mais radicais que empoderam mais o consumidor, outros preferem empoderar ainda mais o

⁷⁶ O artigo no. 25, inciso 1, da Declaração Universal dos Direitos Humanos institui que “todos têm direito a um padrão de vida adequado de saúde e bem estar para si próprio e sua família, incluindo a alimentação”.

governo e/ou o mercado, observando as divergências contextualizadas na agenda de cada nação. Áreas como o comércio, a segurança e o meio ambiente fomentam uma crescente interdependência global, criando uma esfera transnacional de regulamentações que demandam gestão administrativa (WINICKOFF & BUSHEY, 2010). Existem poucos estudos científicos que buscam compreender a emergência de um setor administrativo em caráter pós-nacional⁷⁷, responsável por produzir e disseminar novas formas de conhecimento, principalmente aqueles que possam dar conta de integrar construção epistêmica e autoridade legal. Observa-se, no entanto, que alguns órgãos internacionais têm importância fundamental para a constituição de regimes de regulação. No caso específico dos riscos alimentares, os esforços de unir conhecimento científico e autoridade legal incorporam escolhas particularizadas de valor em relação à saúde humana e ao meio ambiente, mas, por outro lado, ajudam a fortalecer dilemas relativos à legitimidade, quando impostos globalmente para diferentes culturas (WINICKOFF & BUSHEY, 2010).

Interessa-nos destacar, especificamente, a criação, em 1961, do *Codex Alimentarius*⁷⁸, órgão internacional sediado em Roma, com 181 nações membros, responsável por disseminar mundialmente os padrões de conduta para a produção e comercialização de alimentos industriais, visando à segurança alimentar. Suas regras são desenvolvidas e mantidas pela *Codex Alimentarius Commission*, estabelecida em 1961, pela FAO – Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura, e pela OMS – Organização Mundial da Saúde, ambas subordinadas à ONU. O *Codex Alimentarius* é organismo internacional que aceita o risco como parte imanente de uma engrenagem social que anseia por uma governança forte, para tornar-se capaz de mitigar e solucionar problemas de natureza coletiva. É também um conjunto de regras que se tornou uma referência mundial para todos aqueles que estão envolvidos na regulação alimentar e no comércio internacional de alimentos. Há um aspecto considerável no código que é seu impacto sobre a visão de mundo dos produtores e processadores de alimentos. Por esse motivo, o código tem se mostrado fundamental para estabelecer as normas do mercado agroalimentar e contribuir com o poder público nas

⁷⁷ Se o conceito de transnacional refere-se a algo que transcende fronteiras e que se torna comum a diversos países, há algumas controvérsias com o termo “pós-nacional”. Não pretendemos discutir aqui a legitimidade do conceito de pós-nacional, que não tem sido aceito com unanimidade. Alguns de seus detratores entendem que o termo significa o fim do Estado-nação, como consequência do processo de globalização. Para conhecer os argumentos que colocam em dúvida a existência de uma esfera pós-nacional e que a consideram um mito, sugerimos o texto de Noëlle Burgi & Philip S. Golub, publicado no *Le Monde Diplomatique* e capturado em 20/07/2013.

⁷⁸ O nome se inspira no *Codex Alimentarius Austriacus*, formulado entre 1887 e 1911 pelo império austro-húngaro. À época, a indústria alimentícia e as universidades formularam, de maneira voluntária, esse documento de três volumes que estabelecia normas e procedimentos para lidar com os alimentos.

questões de saúde pública relacionadas aos alimentos (FAO, 2006a). O *Codex Alimentarius* é reconhecido pela OMC⁷⁹ – Organização Mundial do Comércio, como uma fonte neutra e de referência internacional para a solução de conflitos e disputas acerca da segurança alimentar e da proteção do consumidor (WINICKOFF & BUSHEY, 2010). O *Codex* se destinava a regulamentar internacionalmente os

aditivos alimentares, medicamentos veterinários e resíduos de pesticidas, contaminantes, métodos de análise e amostragem, e os códigos e diretrizes de higiene prática" (WTO 1994, Anexo A (3)).

Pode-se dizer que a criação do *Codex* se insere nos “circuitos mundiais de conhecimento”⁸⁰, preconizados por Featherstone & Ven (2006), principalmente a partir de seu fortalecimento legal e político, quando a OMC decidiu aumentar seu *status* legal no comércio global em 1994. Assim,

algumas de suas recomendações lidam com exigências detalhadas em relação a um alimento ou grupo de alimentos, outras com a operação e a administração dos processos de produção ou a operação dos sistemas regulatórios do governo para segurança alimentar e produção do consumidor (CASSIANO, 2010, pág. 289).

Foi a partir das primeiras tentativas de uniformização das regras para a produção de alimentos entre os países membros nos idos de 1997 que a aplicação das análises de risco se intensificou. São duas coisas distintas e importantes: seguir regras de segurança e avaliar riscos alimentares que podem colocar a vida em perigo. Os princípios da análise de risco estão chancelados no *Codex Alimentarius* (FAO/OMS, 2006a) e no trabalho sobre aplicação da análise dos riscos estabelecido pela *Codex Alimentarius Commission* (CAC 2007). Nos dois documentos, a análise do risco alimentar é compreendida a partir de três perspectivas: avaliação de risco, gestão de risco e comunicação de risco (WINICKOFF & BUSHEY, 2010). Vejamos, brevemente, cada uma destas três perspectivas. A avaliação de risco se preocupa em identificar os perigos e caracterizá-los como riscos. A gestão estabelece os processos que apreciam as possibilidades e alternativas políticas, sobretudo no que diz respeito à prevenção e controle. Por fim, a comunicação de risco trata dos elos e relações comunicacionais entre as

⁷⁹ A OMC surgiu a partir do GATT – Acordo Geral de Tarifas e Comercio para regulamentar o comércio entre os países membros. As decisões tomadas no âmbito da OMC devem ser ratificadas pelos parlamentos de cada país membro, como forma de uniformização e garantia dos acordos firmados.

⁸⁰ A título informativo, Guivant *et al.* (2010, pág.8) apontam que “os circuitos [alimentares] envolvem ‘fluxos interconectados não só de produtos físicos, mas também de discursos, conhecimentos, imagens e símbolos. (...) O foco é colocado nas relações de poder na rede de forma a entender como os atores se organizam, não só em torno da produção e distribuição dos produtos agrícolas, mas também em torno da produção de sentido sobre preocupações como qualidade, saúde e segurança”.

partes interessadas, tanto os avaliadores do risco, como os responsáveis por gerenciar o risco, com o propósito de assegurar a integridade científica dos casos em análise. A monitoração de um risco alimentar torna-se possível, por exemplo, a partir da formulação da noção de rastreamento, mecanismo intrinsecamente global que permite compreender e gerir, com algum sucesso, as relações que se estabelecem a partir do processo que vai do alimento *in natura* até se transformar em comida para o consumidor final, exigindo decisões com alto nível de complexidade, como as políticas que envolvem as fronteiras nacionais (WINICKOFF & BUSHEY, 2010).

Quando a perspectiva de comunicação de risco é bem implementada, não se espera que qualquer situação de risco deflagre a comunicação entre os envolvidos. Isso quer dizer que a comunicação bem feita é a permanente, em que a relação entre os envolvidos é interativa *ad continuum*, envolvendo não somente questões de natureza estritamente técnicas como, também, julgamentos de valor, que demandam decisão coletiva e apropriada a cada situação (WINICKOFF & BUSHEY, 2010). Se a comunicação entre as partes flui, o próprio ambiente dinâmico de mudanças é capaz de oxigenar a *Codex Alimentarius Commission* que produz as regras na produção de alimentos com informações relevantes e suficientes para que as atualizações aconteçam sem que haja a necessidade de uma crise alimentar revelando problemas ocultos ou não percebidos sistemicamente.

O parágrafo anterior mostra que a comissão não só reconhece como aceita o juízo de valor como parte importante de suas análises, entendendo que nem todas as decisões se desenrolam em terreno técnico. O risco alimentar é parte integrante de uma engrenagem social que revela preconceitos e preconceitos de governança, que podem não só unir como dividir países membros a partir de suas diferentes concepções e visões de mundo. Pode-se, inclusive, observar duas diferentes dimensões na relação dos países membros com os riscos na alimentação: os discursos dos países em desenvolvimento e os discursos dos países desenvolvidos. São dois grupos de países que modelam seus discursos a partir das relações de consumo e, mais especificamente, das demandas dos seus consumidores (WINICKOFF & BUSHEY, 2010). Vejamos cada grupo.

Os países em desenvolvimento tendem a apresentar duas narrativas quando pressionados a produzirem novas leis que incorrem em investimentos financeiros. A primeira narrativa ressalta a preocupação com o volume de alocação de recursos financeiros. Os países que engendram essas narrativas costumam enfrentar problemas associados à baixa condição tecnológica, por vezes sem acesso a medicamentos e equipamentos mais avançados, o que os leva a suprimir o princípio da precaução sobre os riscos alimentares, já que seus esforços de

adaptação às regras do *Codex* podem ser muito custosos. A segunda narrativa dos países em desenvolvimento costuma trazer as preocupações de sua população, cujos consumidores lutam por certos enquadramentos religiosos e culturais (WINICKOFF & BUSHEY, 2010). Em contrapartida, os países desenvolvidos, especialmente os europeus, insistem em enquadramentos do risco alimentar que dão supremacia às descobertas científicas (e, mais recentemente, de natureza ambiental).

É dessa disputa entre diferentes valores que a análise de risco alimentar emerge como caminho para o consenso, pois é da análise do risco que surgem as normas mais “inquestionáveis”, não necessariamente ligadas à visão de mundo dos países de primeiro mundo ou dos países em desenvolvimento, mas sim alicerçado no pragmatismo do modelo científico que dita o melhor caminho a ser seguido por todos (WINICKOFF & BUSHEY, 2010).

O que está *sub judice* nestas discussões sobre risco alimentar é a legitimação de fontes de autoridade. Na interpretação de Winickoff & Bushey (2010), a OMC empoderou a ciência na discussão de um regime global de segurança alimentar e, com o apoio do *Codex*, criou um discurso impositivo em prol da regulamentação. A análise do risco alimentar medeia os interesses comerciais e coloca na mesa de negociações uma rede de atores formada por consumidores, ambientalistas, produtores, gestores públicos e cientistas, legitimando o estatuto de produção alimentar àqueles que se enquadram nesse conjunto de normas universais e que, em última instância, estão a serviço da eficiência, inclusive econômica. Se essa imposição não pode ser interpretada e adjetivada como positiva ou negativa, deve-se pensar nos padrões que o *Codex* impõe, naturalizando um novo *ethos* tecnocrático na organização social, que fricciona o técnico no ambiente político, nidifica a autoridade epistêmica na saúde e no meio ambiente e, sobretudo, chancela o *status* de uma agência de governança global (WINICKOFF & BUSHEY, 2010).

O Brasil aderiu às normas estabelecidas pelo *Codex* em 1970 e, uma década depois, criou o CCAB – *Codex Alimentarius* brasileiro (CASSIANO, 2010), por meio das Resoluções 01/80 e 07/88 do O Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - Conmetro. O CCAB tem a responsabilidade de regulamentar os principais alimentos crus, semiprocessados ou processados, bem como substâncias e produtos utilizados no desenvolvimento de alimentos, observados os níveis necessários de higiene e propriedades nutricionais. Seu código de normas e de práticas abrange, entre outros itens, a análise dos riscos, representando a defesa das prescrições do *Codex Alimentarius*, para elaborar e propor leis e regras nacionais sobre os alimentos (MAPA, 2013).

O CCAB prevê⁸¹ a participação da sociedade civil e reúne 13 membros estruturados em 25 Grupos Técnicos. A coordenação dos Grupos Técnicos do CCAB é estabelecida de acordo com a Tabela 03, que mostra a responsabilidade da temática de cada GT, bem como do órgão público responsável pelo tema.

Tabela 3 - Grupos técnicos do CCAB

GT	ESPECIFICAÇÃO	ÓRGÃO RESPÁG.
GT2	Cereais, Legumes e Leguminosas	MAPA
GT3	Higiene da Carne	MAPA
GT4	Peixes e Produtos da Pesca	MAPA
GT5	Leite e Produtos Lácteos	MAPA
GT6	Águas Minerais Naturais	ANVISA
GT7	Aditivos	ANVISA
GT8	Higiene de Alimentos	ANVISA
GT9	Resíduos de Pesticidas	MAPA
GT10	Nutrição e Alimentos para Dietas Especiais	ANVISA
GT11	Proteínas Vegetais	ANVISA
GT12	Métodos de Análise e Amostragem	ANVISA
GT13	Óleos e Gordura Vegetal	ANVISA
GT14	Açúcares	MAPA
GT15	Frutas e Hortaliças Processadas	MAPA
GT16	Frutas e Hortaliças Frescas	MAPA
GT17	Cacau e Chocolate	ANVISA
GT18	Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos	MAPA
GT19	Princípios Gerais	INMETRO
GT20	Rotulagem de Alimentos	ANVISA
GT21	Regional para América Latina e Caribe	MRE
GT22	Importação e Exportação de Alimentos, Certificação e Inspeção	INMETRO
GT24	Alimentação Animal	MAPA
GT25	Contaminantes	ANVISA

Fonte: Site do Inmetro (2013).

Em suas reuniões, o CCAB discute e elabora o posicionamento da delegação brasileira referente aos documentos a serem analisados nas reuniões internacionais dos diversos comitês técnicos do *Codex*, buscando congrega os interesses de diversas entidades privadas e órgãos públicos, tais como:

- Inmetro – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade
- IDEC – Instituto de Defesa do Consumidor
- ABIA – Associações Brasileiras da Indústria e Alimentação
- ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas
- CNI – Confederação Nacional das Indústrias
- CNA – Confederação Nacional da Agricultura

⁸¹ Não pretendemos fazer essa discussão, mas prever participação não significa necessariamente que ela aconteça, ou, ainda, caso exista a participação dos movimentos de defesa dos consumidores e da sociedade civil, não é possível assegurar que ocorra em situação de igualdade. Reproduzimos, portanto, os ditames oficiais sobre o assunto.

- CNC – Confederação Nacional do Comércio

Participam, ainda, as seguintes pastas ministeriais, ao lado do MAPA:

- Ministério das Relações Exteriores (MRE)
- Ministério da Saúde (MS)
- Ministério da Fazenda (MF)
- Ministério da Ciência e Tecnologia (MCT)
- Ministério da Justiça (MJ)
- Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio (MDIC/SECEX – Secretaria de Comércio Exterior)

A Coordenação e a Secretaria Executiva do CCAB são exercidas pelo Inmetro, sendo que o Ministério das Relações Exteriores funciona como o ponto de contato entre o CCAB e *Codex Alimentarius Commission*. Contudo, as relações de consumo demandam um forte envolvimento do Ministério da Justiça, que coordena o SNDC – Sistema Nacional de Defesa do Consumidor⁸², por meio da SENACON – Secretaria Nacional do Consumidor.

Como podemos observar a partir destas instituições, a existência de riscos alimentares impulsiona a adoção de um conjunto de regras e a criação de instituições tanto de normatização (de natureza voluntária), quanto de regulação (de natureza compulsória, que se apoia na lei como o instrumento que faz valer os interesses do Estado, por meio de fiscalização). Normatização e regulação deveriam andar juntas graças à sua característica de interdependência, uma vez que o Estado tem a obrigação de se apoiar nas normas de forma permanente para construir regulamentos.

Mas além das articulações que envolvem organismos do Estado e do mercado, com seu ferramental técnico, esse pano de fundo, de alguma forma, chega ao consumidor, fomentando o consumerismo, movimento social associado à defesa e ampliação dos direitos dos consumidores. Vale destacar a efervescência social e política provocada pelas relações de consumo, de onde emergem diversos tipos de movimentos sociais, fundamentais para o debate sobre a mudança e transformação da sociedade. Além do movimento consumerista, citado acima, é preciso citar, ainda, os movimentos anticonsumo e os movimentos pró-consumo sustentável (PORTILHO, 2009).

Estes movimentos, ainda que distintos no que se refere a suas ideologias, propostas e práticas políticas, estão unidos na tentativa de aumentar a participação social nas decisões políticas

⁸² O Sistema Nacional de Defesa do Consumidor é composto por órgãos públicos e privados que executam a Política Nacional de Defesa do Consumidor.

que envolvem o consumo, buscando influenciar, sobretudo, as definições de qualidade que, segundo Boltanski & Thevenot (1999) se constroem socialmente.

Assim, tudo o que se refere à produção industrial, e particularmente ao alimento industrializado, segue o crivo da normatização e da regulamentação. É justamente aqui que vemos alguns dos problemas que fundamentam essa investigação.

1.5. Da fazenda ao garfo: as transformações na produção de alimentos

“Nunca diga: desta água não beberei e deste pão não comerei”

A modernidade ressignificou a noção de desenvolvimento tecnológico, afetando, inclusive, a interpretação das novas estruturas sociais rurais. A inovação passou a ser um fator fundamental para o setor agroalimentar. Goodman et al. (1990) argumentam que a agricultura não pode ser comparada aos processos industriais de transformação, devendo ser compreendida em sua condição específica de um “processo de produção natural”.

As novas biotecnologias passaram a ser parte fundamental das indústrias alimentícias transnacionais na tentativa de controlar sistemas agroalimentares em transição, alcançando o consumo e transformando nossa relação com a “comida” (GOODMAN ET AL., 1990). As transformações associadas ao comer possuem caráter singular, pois o que era um processo biológico ordenado pela natureza e conectando produção e consumo, tornou-se um sistema alimentar que se integra à organização industrial (GOODMAN ET AL., 1990), no qual as biotecnologias disponibilizam novos caminhos para os interesses econômicos, agora dispersos na cadeia agroalimentar. Possivelmente os índices atuais de produção não seriam possíveis sem o advento das biotecnologias que incrementaram novos mercados por meio da diversificação dos produtos alimentares, como o açúcar, por exemplo, que passou a competir com toda uma geração de adoçantes (enzimas que simulam gostos e cheiros), ou o caso do amido que cresce em importância e passa a ser buscado e extraído igualmente em outras fontes, como a batata ou da mandioca (GOODMAN ET AL., 1990).

A natureza, por muito tempo, foi a única responsável pela produção e transformação biológica do alimento graças à energia solar, que sempre foi considerada insubstituível por qualquer alternativa tecnológica ou industrial, impondo limites à produção agrícola. Desse modo, o desenvolvimento industrial se deu a partir de um processo de adaptação aos limites da própria capacidade de produção agrícola, que, circunscrita por três fatores (natureza, tempo biológico

e espaço de terra) buscava novas formas de ampliação, como o desenvolvimento de tratores e máquinas de semear ou o uso de produtos químicos, ou ainda, a partir da “Revolução Verde⁸³”. A própria produção agrícola produziu setores industriais, de maneira intermitente, contínua e reflexiva, o que define o conceito de apropriação, elaborado por Goodman *et al.* (1990), que explica o desenvolvimento científico da agricultura, ao reformar o modelo natural de produção (como o uso do sol, por exemplo), e transformá-lo por meio de artifícios e reproduções artificiais. A indústria não interveio de forma exclusiva neste desenvolvimento, mas dele participou ativamente, controlando a produção e gerando mais resultados. Pode-se dizer que o apropriação é uma reconfiguração processual, como se a indústria inserisse a lógica da natureza em seus processos, modificando agriculturas locais e conferindo-lhe, com o apoio de novas tecnologias, um caráter mais produtivista. Assim

o apropriação constitui-se pela ação empreendida pelos capitais industriais a fim de reduzir a importância da natureza na produção rural, especificamente como uma força fora de sua direção e controle. Com efeito, o processo de reprodução natural das plantas e animais está sendo internalizado, através da ciência, na reprodução dos capitais industriais (GOODMAN *ET AL.*, 1990, pág.03).

Mas as mudanças não se restringiram ao modo de produção e alcançaram, também, os produtos da agricultura que, até então, não enfrentavam concorrência direta. As inovações na própria produção agrícola levaram as indústrias a substituir os produtos diretos da agricultura por produtos (alimentos) industrializados. Conseqüentemente, o surgimento da indústria alimentícia também pode ser interpretado como o resultado de um processo denominado pelos autores de substitucionismo, que confere não só valor agregado à atividade industrial, como, também, reduz o produto agrícola à condição de insumo que pode ser substituído por itens não agrícolas (GOODMAN *ET AL.*, 1990).

Temos, então, dois conceitos analíticos (apropriação e substitucionismo) que estariam no cerne do processo histórico da industrialização da produção agrícola e do produto rural e da formulação da agroindústria como a conhecemos, o que envolve aspectos mecânicos, químicos e genéticos. Infere-se que o que teria alavancado o apropriação na agricultura foi a sua aproximação com os núcleos científicos, criando e desenvolvendo inovações que

⁸³ A “Revolução Verde” foi um amplo programa iniciado em meados do Séc.XX, com o intuito de aumentar a produção agrícola no mundo por meio de melhorias genéticas em sementes, uso intensivo de insumos industriais, mecanização e redução do custo de manejo. O programa surgiu quando o governo mexicano convidou a Fundação Rockefeller, dos EUA, a fazer estudos sobre a fragilidade de sua agricultura. Infere-se que o programa ajudou a erradicar a fome no mundo, e fez com que Norman Ernest Borlaug, considerado o mentor do movimento, ganhasse o Prêmio Nobel da Paz em 1970. FONTE: Planeta Sustentável, disponível no link: http://planetasustentavel.abril.com.br/noticia/atitude/conteudo_244070.shtml

construíram uma trajetória imbricada na tecnologia. Observa-se, por exemplo, a criação de universidades nos EUA, a partir de 1850, conectadas a estações agrícolas de diversas partes do mundo, com resultados práticos em novas formas de produção e consumo a partir de 1930 (GOODMAN *ET AL.*, 1990).

É importante observar que o apropriacionismo traz à tona os limites do capital industrial que, sozinho, não se mostra tão vigoroso a ponto de transformar todo o sistema agroalimentar, do agricultor à mesa, de maneira unificada, uma vez que interferências são registradas em alguns elos específicos da cadeia. Dessa forma,

embora haja áreas sobrepostas, como veremos, os capitais apropriacionistas estão associados principalmente com o processo de produção rural e com a transformação primária das safras, enquanto os capitais substitucionistas estão envolvidos nas etapas posteriores da fabricação de alimentos. (GOODMAN *ET AL.*, 1990, pág. 06).

A biotecnologia está na vanguarda desse processo, anunciando avanços que não se resumem apenas ao aumento da produtividade e das melhorias, mas fundamentalmente na mensagem de que é possível reconstituir a natureza em laboratórios industriais e colocar a alimentação na interseção dos setores alimentar, químico e farmacêutico (GOODMAN *ET AL.*, 1990). Essa circunstância gera reflexos nos sistemas da vida doméstica e, especificamente, na cozinha, ao associar a adoção de novos produtos alimentícios e de eletrodomésticos, trazendo o estoque de alimentos, antes na natureza, para as lojas e, depois, para dentro das casas. Existem numerosas e, por vezes, trabalhosas tarefas domésticas, em geral executadas pelas donas-de-casa em suas cozinhas, que hoje são feitas nas fábricas, graças ao processo de industrialização (ARNAIZ, 2005) que se esforça em reproduzir processos domésticos e artesanais em estruturas industriais capitalistas.

Para o estudo dos riscos relacionados ao consumo de alimentos industrializados, o conceito de substitucionismo é oportuno, pois sugere que tal tendência, se considerarmos o pleno desenvolvimento da indústria química na busca pelos materiais sintéticos, poderia eliminar o produto rural e, conseqüentemente, as bases rurais da agricultura. A indústria alimentícia se expandiu principalmente com o investimento em alimentos altamente processados e a fabricação de alimentos genéricos, reconstituídos com o uso cada vez mais intenso de aditivos químicos. As recentes descobertas da biotecnologia e da engenharia genética deram novas possibilidades ao manejo industrial da natureza, revolucionando, mais uma vez, a fabricação de alimentos. (GOODMAN *ET AL.*, 1990).

A industrialização separa, ainda que parcialmente, o indivíduo de seu ambiente biocultural e, dessa forma, produz duas tendências na industrialização alimentar: a produção de alimentos e a transformação de alimentos (POULAIN, 2004).

Para Arnaiz (2005), mudanças⁸⁴ reais na alimentação têm partido, primeiramente, de readaptações estruturais tanto no âmbito socioeconômico como no cultural. Houve uma revolução tecnológica na indústria alimentar que trouxe, como resultado, um decisivo incremento na disponibilidade dos alimentos, modificando um *status quo* de escassez rumo à abundância de alimentos, contradizendo a teoria malthusiana⁸⁵ tão temida em tempos passados, ainda que a fome em seu conceito mais elementar (indivíduos que não têm o que comer) não tenha sido erradicada totalmente no mundo.

A crescente especialização, a urbanização, a modernização industrial, a evolução da SAN no Brasil e no mundo e as transformações nas práticas e nos significados do consumo alimentar, discutidos até aqui, remodelaram a produção agrícola. Como resultado, a relação homem/alimento se modificou e produziu novas regras construídas socialmente pela sociedade, pela ciência, pelo mercado e pelo poder público.

Para alguns autores, é preciso alguma cautela com as informações sobre o aumento na produção de alimentos. Arnaiz (2005) sugere que o aumento na produção de alimentos é um mito por inserir nas estatísticas os dados da vasta produção de sementes e grãos de alto rendimento. Contudo, este grupo de alimentos, em específico, não têm a mesma condição dos grãos originais e, portanto, não permite a mesma transformação culinária, logo, não é culturalmente comestível. A autora cita, como exemplo, o caso das tradicionais *tortillas*⁸⁶ mexicanas que não podem ser feitas com um determinado tipo de farinha produzida a partir destes grãos de alto rendimento das “zonas da revolução verde mexicanas”.

Recorremos a Monteiro et al. (2010) que classificam os alimentos em três grupos. O primeiro inclui aqueles alimentos não transformados ou minimamente processados, por meio de tarefas mais primárias que incluem limpar, cortar, ralar, descamar, espremer, engarrafar, secar e congelar alimentos *in natura*, como carne fresca, leite, grãos, legumes, nozes, frutas e

⁸⁴ Ao longo deste trabalho, abordamos as seis grandes linhas de transformações alimentares, conforme sugerido por Arnaiz (2005): 1- A crise crônica na disponibilidade de alimentos (Tópico 1.3); 2- Os programas de ajuda alimentar em situações de crise (Tópico 1.3); 3- As transformações tecnológicas na produção de alimentos (Neste tópico); 4- A transformação sociocultural induzida por iniciativas socio sanitárias (Tópico 1,3); 5- A industrialização e urbanização (Neste Tópico); e 6- As Migrações. Esta última linha, contudo, não apareceu nos autores consultados e merece novas investigações.

⁸⁵ Em 1797, Thomas Malthus defendeu que, considerando que o crescimento populacional era maior do que a produção de alimentos, essa condição projetava um futuro no qual não haveria alimentos suficientes para toda a população.

⁸⁶ Iguaria da culinária tradicional mexicana, espécie de pão achatado, confeccionada a partir de farinha de milho, servindo de base para outros pratos como *tacos*, *fajitas* e *burritos*.

verduras. O segundo grupo é a culinária processada, ou ingredientes industriais, que inclui substâncias extraídas ou purificadas para a produção culinária, com pressão, moagem, refino e hidrogenação. Estes alimentos não são comestíveis *per se*, como os temperos industriais (caldos, maionese, *catchup* etc). O terceiro grupo é o de alimentos ultra-processados, prontos para o consumo ou para aquecer com pouca ou nenhuma preparação. Frequentemente estes alimentos recebem adição de aditivos cosméticos, fibras sintéticas de vitaminas e minerais e embalagens mais sofisticadas. Em sua maioria são “alimentos rápidos” (ou de conveniência), de alto sabor, formulados para terem longa vida na prateleira, resistirem ao transporte para longas distâncias e para serem consumidos em qualquer lugar, como bolos, pizzas, lasanhas, iogurtes, etc.

As inovações que constituíram estes três grupos de alimentos são uma realidade concretizada nos *displays* de supermercados, muitas vezes ofertados com a promessa de vida saudável, como no caso dos alimentos funcionais, uma forte tendência mercadológica do século XXI (HEASMAN & MELLENTIN, 2001; RAUD-MATTEDI, 2008). A escolher, tem-se uma lista extensa e variada de itens que promete prevenir moléstias ou ajudar na cura das mazelas do corpo, tais como alergias e problemas intestinais, entre tantos outros. Na lista, os produtos lácteos (margarinas específicas para problemas cardiovasculares, iogurtes com probióticos⁸⁷ para constipação, leites fermentados com lactobacilos vivos etc.) têm sido bem aceitos pelo consumidor, cujo estilo de vida atual tem como preocupação a saúde e o bem estar.

Estas inovações impõem uma agenda política pautada na regulamentação de (novos) alimentos e, principalmente, na veracidade científica das informações da indústria, que se esforçam em disseminar discursos que associam seus produtos alimentícios à dieta e à saúde, como forma de assegurar qualidade (RAUD-MATTEDI, 2008).

O sistema produtivo agroalimentar se mostra cada vez mais inovador e altamente sofisticado ao abraçar as novas biotecnologias. Mas nem tudo o que chega ao mercado na forma de alimentos adequados ao consumo é percebido pela sociedade, de forma homogênea, como realmente saudável e adequado⁸⁸ (WILKINSON, 1997, 1999; WILKINSON ET AL., 2007). Até aqui, observamos a complexidade do sistema produtivo agroalimentar. Para operacionalizar a investigação desse sistema complexo, Kjaernes et al. (2007) sugerem que as pesquisas sobre consumo e riscos alimentares devem se articular na compreensão da

⁸⁷ Probióticos são os microorganismos que fazem bem à saúde humana por melhorar a flora intestinal por meio do equilíbrio microbiano (RAUD, 2008).

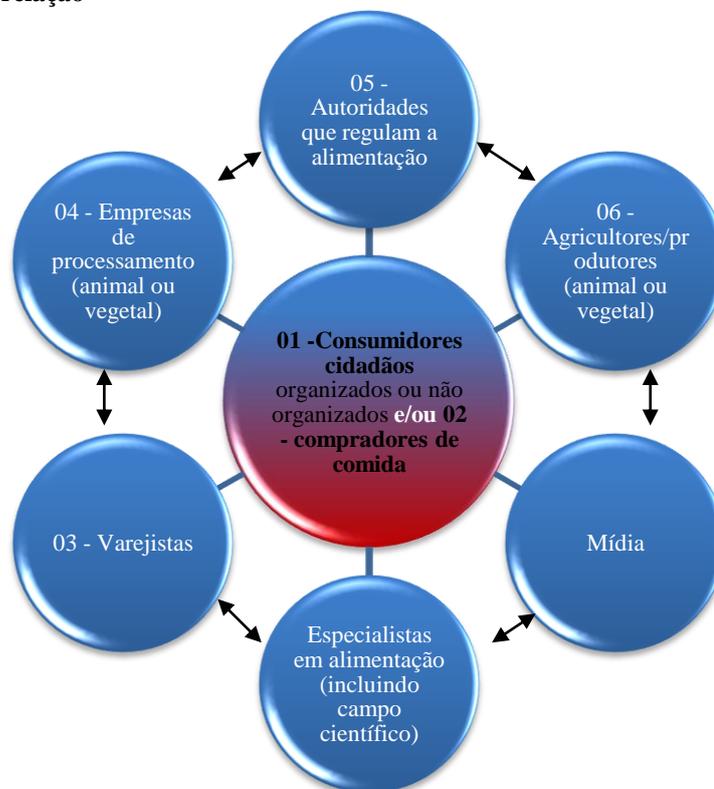
⁸⁸ Como, por exemplo, nas controvérsias sobre o consumo de transgênicos.

confiança entre os atores, conforme Figura 02, especificamente, a partir de três conjuntos de relações:

1. As relações que os consumidores cidadãos (ator 01 da Figura 02) e/ou compradores⁸⁹ (ator 02) de comida estabelecem com os varejistas que ocupam a função de fornecedores de comida para a sociedade (ator 03);
2. As relações que os consumidores cidadãos (ator 01) estabelecem com as instituições responsáveis pela regulação e governança do sistema agroalimentar (ator 05);
3. E, finalmente, as relações entre o sistema produtivo, que produz e comercializa alimentos e comida (atores 3, 4 e 6), e as autoridades estatais (ator 5).

Tal proposta de observar as relações do mercado nos levou a apresentar o mercado alimentício como um sistema alimentar genérico que promove um eterno vaivém de trocas subjetivas e objetivas nos seus diversos elos que configuram os negócios agroalimentares, conforme a Figura 03, ao ressaltar os elos “consumidor” e “varejo”.

Figura 2 - Atores em relação

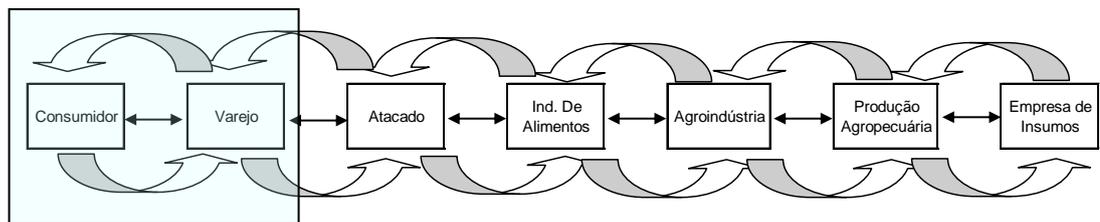


Fonte: Elaboração própria com base em Kjaernes et al. (2007)

⁸⁹ Torna-se necessário fazer uma distinção entre o comprador de produtos para consumo final e o “comprador organizacional”, que compra alimentos para restaurantes, organizações governamentais etc., e, portanto, operam sob lógicas diferentes.

Cada um destes elos enseja, *per si*, uma miríade de elaborações e desdobramentos. O arranjo das relações entre os elos pode variar de acordo com o modo com que cada setor econômico elabora os produtos oriundos da agricultura. Como vimos até aqui, além destes elos, temos outros agentes que participam do sistema, com participação importante mas não como integrantes diretos da cadeia logística de distribuição de alimentos⁹⁰.

Figura 3 - Sistema alimentar genérico - Um modelo para planejamento de canais de distribuição no setor de alimentos



Fonte: NEVES 1999).

É possível imaginar toda a cadeia se articulando “para frente”, no sentido de chegar ao consumidor, onde suas respostas, observadas a partir da decisão de compra, provocariam novas articulações “para trás”, do ponto de venda para toda a retaguarda. Nos estudos de inovação, o consumidor participa do que Warde (2010) denomina “*feedback*”⁹¹ do consumo e, portanto, passa a ter agência ao assumir seu papel no processo de produção.

O movimento da cadeia logística é um processo dinâmico, interativo e multidimensional, ainda pouco compreendido, suscitando uma compreensão da estrutura⁹² verticalizada ou horizontalizada (REMMERS, 1998; MURDOCH, 2000).

Podemos ver o quanto o mercado alimentar se modificou no último século se considerarmos relatos históricos que evidenciam que, no passado, mesmo as intenções mais elementares dos produtores resultavam em fracassos na simples tentativa de transportar alimentos frescos para lugares distantes, como vemos a seguir:

⁹⁰ São eles: o Estado, os órgãos reguladores, as empresas de certificação, as organizações de transporte e estocagem, as empresas financeiras, de propaganda, de seguro e de pesquisa de mercado.

⁹¹ Para Warde (2010), a própria configuração do sistema agroalimentar dá voz ao consumidor, uma vez que ele pode ser “ouvido” pelo mercado a partir de suas escolhas de compra. Pode-se supor que comprar algo equivale a “mandar uma mensagem” de endosso e aceitação ao mercado, ainda que essa perspectiva não possa ser aceita em qualquer setor.

⁹² O ponto de partida para o estudo das relações que se estabelecem entre estes elos pode partir do consumidor como elo-chave ou de qualquer outro ponto processual, como propõe a *Actor Network Theory* (ANT) e as redes sócio-técnicas de Latour (2005). No caso dessa tese, que não estuda o mercado alimentar, mas sim os riscos alimentares, um exame sobre as configurações institucionais e o mercado tem o propósito de compreender certos desdobramentos que emergem das tensões e dilemas experimentados pelos consumidores.

Em janeiro de 1859, boa parte da América acompanhou ansiosamente um navio veleiro carregado com 300 mil laranjas suculentas que seguiu a toda velocidade de Porto Rico à Nova Inglaterra, para mostrar que isso poderia ser feito. Quando chegou, porém, mais de dois terços da carga haviam apodrecido e se transformado numa papa de odor pungente. (...) O que se necessitava desesperadamente era de uma maneira de manter os alimentos seguros e frescos por mais tempo do que a natureza permitia (...). Em suma, muita coisa errada podia acontecer com os alimentos no seu trajeto até a mesa. Assim, no início da década de 1840, o surgimento de um produto milagroso, que prometia transformar as coisas, suscitou grande entusiasmo. Surpreendentemente, era um produto bem conhecido: o gelo (BRYSON, 2011, pág. 87).

Citamos Bryson (2011) para realçar a associação entre sistema agroalimentar, inovação e velocidade nas transformações no século XX. A comida atualmente é um segmento de negócio extremamente valorado, que movimenta cifras altíssimas, interferindo na produtividade agrícola e na exploração dos transportes (principalmente o marítimo), assegurando o comércio e a vida dos indivíduos (ARNAIZ, 2005). O ponto de interseção entre o sistema produtivo e o sistema de consumo se dá no varejo, nas relações entre este e o consumidor final. Pode-se denominar esse “vértice” a partir do conceito de “*consumption junction*”⁹³ (Spaargaren, 2006), para se referir a esta etapa do consumo e tudo o que a decisão de compra pode acionar sistemicamente. Nos lugares de aquisição encontram-se as lógicas da produção e as lógicas dos consumidores. Os pontos de venda, por sua vez, refletem os investimentos em inovação realizados pela cadeia produtiva, seja na oferta de novos itens, seja na forma de novas práticas comerciais que se alimentam das informações obtidas a partir das escolhas. O *consumption junction* traz à tona a interdependência entre produção e consumo, distinguindo os fenômenos associados ao conceito econômico de demanda e de consumo⁹⁴ (HARVEY ET AL., 2001).

O varejo é um setor extremamente dinâmico da economia, que se reformulou e continua se reformulando a partir: i) do surgimento do varejo eletrônico⁹⁵, ii) da transformação do varejo em um negócio de alta tecnologia⁹⁶; iii) do crescimento dos serviços de varejo, que se alinham

⁹³ A pesquisadora Michele Michelletti também usa esse conceito em seu trabalho “*Politics in the supermarket*” para analisar o encontro das lógicas da produção e do consumo, bem como dos atores da cadeia.

⁹⁴ Por demanda, pode-se dizer que é a preocupação dos fornecedores e a ênfase nas possibilidades e nos termos das trocas de mercadorias; consumo, resumidamente, seria o uso e fruição de bens e serviços que nem sempre são comprados no mercado.

⁹⁵ O varejo eletrônico ainda é uma aposta para o futuro, pois as vendas pela internet ainda são consideradas pequenas, apesar do seu potencial de formato ser considerado bastante elevado.

⁹⁶ O uso de tecnologias de informação e comunicação passa a ser determinante, com o uso de dados coletados a cada transação, gerando conexões e novas práticas produtivas. Este modelo de negócios já tem sido experimentado com relativo sucesso por algumas organizações, a partir das informações de venda *on time*.

com novas exigências como a ambientalização e politização do consumo; e da iv) internacionalização do varejo.

Como um fenômeno recente, a internacionalização do varejo foi alvo de estudos focados na globalização do sistema agroalimentar (FLEXOR, 2007). A partir da segunda metade da década de 1990, empresas transnacionais que atuam nos mercados de alimentos e distribuição começam a atuar de maneira intensa no Brasil que, até aquele momento, estava sob o controle de capitais brasileiros (FLEXOR, 2006). Trata-se da globalização do varejo, que contempla o fornecimento global de mercadorias e a gestão de empregados em ambiente internacional, além de provocar mudanças no consumo (LEVY, 2000).

Nos dias atuais, da imensa variedade de formatos varejistas com produtos alimentares, os supermercados⁹⁷ se destacam no que foi denominada como a terceira fase do sistema agroalimentar (SPAARGAREN *ET AL.*, 2010). Os hipermercados surgiram somente a partir dos anos 60 e a partir de 1991, as compras alimentícias neste segmento saíram do patamar de 10,4% para 62,2%, diminuindo a importância econômica do pequeno comércio de especiarias, que permanece ao lado das grandes corporações (POULAIN, 2004).

Considera-se que o comer vem se transformando historicamente, e passou a incorporar altos níveis de sensibilidades e moralidades em uma casa também transformada, com novas práticas. Os alimentos hortifrutigranjeiros, por exemplo, podem ser comprados descascados e cortados, ou seja, constata-se que algumas tarefas culinárias e domésticas podem ser transferidas para o comércio que busca cada vez mais oferecer valor agregado (KJÆRNES *ET AL.*, 2007). Os supermercados se desenvolveram a medida que compreendiam que os consumidores passaram a racionalizar mais seu tempo e a adotar o estilo “tudo de uma só vez, em uma única compra”, poupando o tempo de circulação diária que se fazia em lojas de especialidade, como açougue, padaria, mercearia e lojas de frutas, verduras e legumes. Ainda que haja desigualdade nesse comportamento entre os países, esse fortalecimento dos supermercados como espaço de compras foi implacável em todo o mundo (KJÆRNES *ET AL.*, 2007).

Os sistemas de abastecimento são delineados à luz das realidades nacionais primárias e seus esquemas organizacionais. A Alemanha, por exemplo, tem predominância das cadeias varejistas de desconto e lojas verdes/orgânicas orientadas para esse tipo de produto. Em Portugal predominam as cadeias varejistas estrangeiras, enquanto a Itália tem a proliferação

⁹⁷ Além dos supermercados, persistem as lojas de especialidades (açougues, padarias, hortifrutis e sacolões), as feiras livres e outras modalidades.

de redes de cooperação que se insurgem contra os supermercados franceses (KJÆRNES ET AL., 2007).

Seja como for, o setor supermercadista global comercializa mais de 75% dos produtos alimentares, tais como carne, mercadorias enlatadas, alimentos congelados, derivados do leite, pães e frutos do mar, sendo o local preferido para as compras de mercadorias (LEVY, 2000). Pelos supermercados circulam mais de 18 mil produtos alimentares oferecidos em suas gôndolas extremamente disputadas pela indústria. O setor supermercadista,

no contexto internacional passou a assumir novos papéis no abastecimento de alimentos (especialmente *in natura*), no controle de sua qualidade, na seleção de produtos a serem colocados nas prateleiras, e crescentemente com investimentos na área produtiva. Os supermercados seriam atualmente agentes centrais no processo de transformação da esfera do consumo alimentar (GUIVANT ET AL., 2010, pág. 8).

As mudanças recentes no setor supermercadista partiram do distanciamento dos varejistas em relação aos produtos padronizados e embalados para clientes segmentados a partir da indústria, gerando ações de marketing orientadas para cada loja, valorizando o contexto local. Nas estratégias dos hipermercados, os alimentos perecíveis, como frutas, vegetais, laticínios e carnes, recebem uma atenção que vai além dos padrões estabelecidos pela regulação dos governos, como forma de assegurar uma imagem de qualidade. Ainda que esse comportamento não possa ser generalizado para todas as lojas de varejo alimentício, entende-se que os próprios varejistas também constroem noções de qualidade, a partir das manifestações de seus clientes em um processo que se denomina de “regimes de interesse-privado” (GUIVANT ET AL., 2010:9), e que colocam o supermercado como ator principal da terceira fase no processo de abastecimento doméstico conforme Tabela 04.

Tabela 4 - Regimes Alimentares

	Primeiro Regime Alimentar	Segundo Regime Alimentar	Terceiro Regime Alimentar
Começo Aproximado	1870	1950	2000
Responsável pelas decisões	Estados (especialmente colonos) nacionais e fazendeiros	Companhias de Processamento	Varejistas
Modo de Regulação	Controle do Estado	Keynesianismo gerenciado	Desregulação neoliberal ⁹⁸
Saída de alimentos	Gêneros alimentícios básicos para preparação caseira	Gêneros alimentícios básicos e processados para a preparação caseira e comida fora de casa	Gêneros alimentícios básicos, processados e manufaturados para preparação caseira, conveniência e

⁹⁸ Se, para Keynes, “a pobreza é um problema do sistema que precisa atenção” (Douglas & Isherwood, 2009:38), esta noção foi colocada de lado em favor de uma cultura empresarial que entende que cabe ao indivíduo a construção de sua própria biografia, seja de infortúnio ou de sucesso.

			alimentação flexibilizada
Identificadores	Produtos sem marca ou não identificados	Produtos de marca	Produtos de marca, marcas do próprio supermercado, marcas genéricas

Fonte: BURCH & LAWRENCE, 2005 *Apud* SPAARGAREN *ET AL.*, 2010:18

Deve-se considerar que tais estratégias de desenvolvimento dos supermercados e da oferta de alimentos semi-prontos ou prontos têm, como um dos seus motivos, a necessidade das empresas de crescerem por adição em mercados estagnados, oferecendo produtos de maior valor agregado (POULAIN, 2004). Os fatores que levaram os supermercados a ocuparem centralidade no sistema agroalimentar poderiam ser assim descritos:

- As grandes indústrias de processamento negociam com um número cada vez menor de redes supermercadistas globalizadas, com maior poder de pressão advindo de um mercado mais concentrado;
- Os supermercados desenvolveram marcas próprias de produtos maduros e consolidados no mercado que competem com as indústrias;
- Em relação à indústria alimentar, os supermercados alegam que possuem uma base de clientes fiéis legitimando o poder de construção de noções de qualidade. Essa base gera informações privilegiadas que se configuram em capital, na medida em que sabem o que os consumidores querem e com o que se preocupam;
- O espaço de loja ascende em valor para o fabricante que consegue se inserir no mix de produtos, legitimando a autoridade do varejista em negociar a aceitação de novos alimentos.
- A globalização destas redes não anula a emergência de espaços independentes e alternativos; contudo, lojas locais, feiras ou pequenas cooperativas não são suficientes para o abastecimento alimentar das populações urbanas.

As mudanças na produção e no consumo de alimentos modificaram a, de algum modo, a prática culinária doméstica, parcialmente reduzida com a oferta de pratos prontos ou semi-prontos, cozidos ou assados, ou, ainda, descascados e cortados *in natura*, prontos para o consumo ou para irem para a panela para o processo de cocção. As massas alimentares são um bom exemplo de como algumas tarefas domésticas foram transferidas para o setor econômico: se antes eram preparadas em casa com farinha e ovos, hoje se transformaram em um alimento

básico adquirido no mercado e presente nos estoques de quase todas as cozinhas (POULAIN, 2004). Esta transformação das práticas domésticas não seria possível sem as mudanças históricas descritas ao longo do Capítulo I que contextualizaram os riscos alimentares na vida contemporânea.

II. A CONSTRUÇÃO DO RISCO ALIMENTAR COMO OBJETO DE PESQUISA

2.1. *Os atores em seu espaço-tempo e o conceito de família*

“Pão que sobre, carne que baste e vinho que falte”.

Nas Ciências Sociais, não existem modelos epistemológicos prontos. Eles são modelados com as mãos do pesquisador que usa uma argila crítica e questionadora, que não seca, que incorpora novos elementos, que é descartada, modificada na forma, até que dali emerge algo a ser aceito. Com esse espírito, fomos a campo diversas vezes entre maio de 2010 e dezembro de 2013 para a construção e observação do nosso objeto, além da coleta de dados.

Definir o objeto foi um de nossos maiores desafios⁹⁹, uma espécie de caminhada em terreno acidentado que se tornou menos árdua quando percebemos que o objeto científico repousa no “sistema completo das relações nas quais e pelas quais elas se realizam” (BOURDIEU ET AL., 2010:28).

Esse trabalho nos mostrou que a investigação sobre riscos no consumo alimentar é um desafio a ser enfrentado desde a formulação da questão de pesquisa e do desenvolvimento metodológico até as análises daí decorrentes, que devem contemplar, inclusive, avaliações semânticas. Por exemplo, não basta perguntar ao consumidor que alimentos ele entende como profusos em riscos (CASOTTI ET AL., 2009; GALINDO & PORTILHO, 2013), pois o que se pode ouvir de resposta é: *“Risco? Que risco? Risco é passar fome...”*.

Nossas dificuldades só começaram a ser minimizadas quando começamos a promover o real diálogo entre as experiências do campo e as referências teóricas, promovendo um constante realinhamento deste ir e vir. Aos poucos compreendemos que a pesquisa em curso não pretendia explicar comportamentos, mas deveria aprofundar a compreensão sobre determinados aspectos comportamentais, como nos sugere Bourdieu *et al.* (2010). Como explicaremos a partir deste tópico, a realização de um campo exploratório em cinco etapas foi decisão fundamental para toda a pesquisa e, com a realização de uma pesquisa qualitativa derradeira, obtivemos mais “musculatura” para nossas interpretações, forçando-nos a pensar nas várias dimensões do comer associadas aos riscos.

⁹⁹ No início do projeto, ainda não sabíamos que perspectiva adotar para explorar o risco alimentar. Chegamos a pensar na abordagem dos riscos de uma única cadeia alimentar (por exemplo: os riscos no consumo de leite), o que significaria que o risco de determinado alimento seria o nosso objeto. Foram várias as elaborações para se chegar ao presente recorte do objeto.

Depois de muito refletir sobre as experiências adquiridas durante o campo exploratório, e levando em conta que, no final da cadeia agroalimentar, existe uma avaliação subjetiva da qualidade percebida pelo consumidor (WILKINSON, 2010), concluímos que a melhor perspectiva seria a abordagem das representações sociais (MOSCOVICI, 1995). Tal abordagem é importante, pois considera que o caráter subjetivo é tão relevante quanto o objetivo nas análises dos riscos de natureza alimentar. Compreender a representação social dos riscos alimentares é compreender as lógicas que emergem do consumo alimentar, dando novas perspectivas interpretativas para categorias muito exploradas pelo lado técnico científico, como veremos no Tópico 2.3.

Neste item, apresentaremos o resultado da análise de diversas informações coletadas durante o campo exploratório, que criaram e eliminaram parâmetros para a pesquisa. Um problema a ser resolvido era o fato de que o risco alimentar nos colocava a frente de situações limítrofes que envolvem a ciência, o Estado, o mercado e a vida cotidiana dos consumidores, além dos discursos do senso comum, das ONGs e da mídia. Falar de risco alimentar é falar de uma categoria permeável pelas práticas individuais e coletivas, engendradas na cultura.

Assim, descreveremos um pouco mais detalhadamente o processo de aprendizagem metodológica e o aprofundamento temático que nos ajudou a definir nossos informantes. Esse processo nos permitiu compreender os riscos como uma categoria capaz de induzir tanto mudanças sociais e institucionais, quanto mudanças nas práticas cotidianas rotinizadas, mas capaz, também, de sofrer alterações na forma como é percebido de acordo com o ciclo e estilo de vida das pessoas. Acreditamos que tal perspectiva possa ser nossa contribuição original para as pesquisas científicas sobre o risco alimentar.

Quando se trata de investigar a representação social sobre os riscos do consumo alimentar, é preciso fundamentar apropriadamente quem são nossos informantes para que se compreenda melhor como emergiram as crenças e valores constitutivas comer. É preciso dizer que, desde o início deste trabalho, recusamo-nos a operar a partir dos estereótipos¹⁰⁰ existentes sobre os

¹⁰⁰ Concordamos com Edwards (2000) de que existem diferentes estereótipos sobre os consumidores que emergem de discursos difusos e abstratos sobre o consumo, pouco úteis para as análises acadêmicas, podendo, inclusive, enviesá-las. O autor identificou cinco estereótipos, a saber: 1) o consumidor rei (que detém informação, conhece seus direitos, articula movimentos em defesa do consumidor e passa a exercer mais poder nas relações com lojistas e produtores. Essa visão é, em parte, fruto das escolas nórdicas de marketing de serviços, que começaram a elaborar teorias de estratégia que dão centralidade ao consumidor, como forma de atração e fidelização em ambientes de forte concorrência. Essa visão, apesar de respeitada, não é consensual entre os próprios teóricos de marketing e pode ser compreendida, também, como proveniente da imagem do *homo economicus*, que detém informação e potencializa a sua busca pelo bem-estar); 2) o *voyer* (baseado na visão de Simmel e Benjamin, e que seria encontrado na descrição dos “autômatos” que perambulam pelos shoppings tentando satisfazer prazeres e necessidades superficiais); 3) o vitimizado (que pode ser manipulado

consumidores. Todavia, à medida que o trabalho avançava, percebíamos que poderia ser interessante apresentar o ciclo de vida das famílias a partir da construção de alguns tipos ideais que pudessem dar conta das biografias e contextos de vida experimentados pelos informantes, no enfrentamento cotidiano dos riscos alimentares, como apresentaremos oportunamente. O “tipo ideal” foi criado por Weber como um instrumental analítico que permite compreender melhor a realidade (GIDDENS, 1984). Trata-se de uma abstração teórica que nos leva a uma aproximação com o fato social, uma vez que todo conhecimento científico é hipotético. O tipo ideal é, portanto, um orientador que ressalta características a serem observadas, eliminando o que pode ser descartado. Assim, não é realidade nem seu reflexo, mas uma sistematização de categorias que facilita a compreensão dos fenômenos a serem investigados.

Podemos definir os informantes desta tese como “consumidores puros”, um conceito de Menasche (2003) que ajuda a diferenciar consumidor e produtor. “Consumidores puros” são aqueles que não produzem, característica comum aos cidadãos, diferenciando-se dos “consumidores não puros”, que podem ser compreendidos como os agricultores ou produtores em geral (PORTILHO, 2009a). Tal distinção parece relevante para os estudos do consumo alimentar em ambientes urbanos, cujas especificidades impactam as práticas do comer, pois o acesso ao alimento depende da cadeia de abastecimento e o distanciamento do sujeito urbano em relação à produção dos alimentos que é mediada por “n” intermediários.

Além de cidadãos e “consumidores puros”, nossos informantes também podem ser classificados como consumidores “não-organizados”, pois, com base na concepção olsoniana¹⁰¹, consumidores pertenceriam a um conjunto de indivíduos com interesses compartilhados e comuns, constituindo um grupo latente, sem necessariamente participarem de grupos organizados, embora possam fazê-lo (PORTILHO, 2005). Tais recortes evidenciam nossa opção por e privilegiar, na pesquisa, os cidadãos comuns e suas vidas ordinárias em grandes cidades, condição predominante no Brasil contemporâneo.

Metodologicamente, para que pudéssemos dar conta de nossas questões, os consumidores puros e não organizados foram pensados a partir das famílias a que pertencem. Compreendemos a família como “unidade de consumo” ou “unidade domiciliar” que usa o

pelos produtores e por empresas de cartão de crédito, encaixando-se na visão de Adorno (1982) e de outros autores da Escola de Frankfurt); 4) o ativista (que personifica o anti-consumo e o uso do consumo como forma de ação política, através de boicotes ou *buycotts*); e 5) o criminoso (que enverga o papel de ‘consumista’ por provocar os males da sociedade moderna, que incentiva a pirataria e evasão de impostos ou, ainda, que furta produtos nas lojas e precisam ser monitorados e vigiados).

¹⁰¹ Na concepção olsoniana, os consumidores são chamados de grupo latente ou indivíduos com interesses comuns mas que não atuam de forma organizada ou em mecanismos coletivos (PORTILHO, 2008).

espaço doméstico para as práticas relacionadas ao comer. Para analisar o comer nas relações com o espaço doméstico, interessamo-nos pelo uso da cozinha e de seus utensílios, bem como de práticas que envolvem adquirir, aprovisionar, preparar, consumir e descartar os alimentos transformados em refeição. É assim que entendemos o consumo alimentar, e um processo que envolve, sistemicamente, a aquisição de itens alimentares (por meio da compra ou não), o armazenamento dos mesmos, sua manipulação, uso, fruição e descarte.

Ao elegermos a família como a unidade principal desta pesquisa, e os ambientes domésticos como o espaço vital, recuperamos, de maneira não intencional, a figura da dona de casa, que parece ter sido esquecida nos últimos tempos, talvez em decorrência das lutas feministas e das estratégias de marketing. Esse resgate da dona de casa como *persona* principal nos foi apontado pelo campo, mas já havia sido observado por autores que apresentaram dados empíricos sobre a responsabilidade e devoção das donas de casa com a família (BARBOSA, 2007; CASOTTI, 2002; CAMPBELL, 2001; MILLER, 2002a; GOIDANICH, 2012). Na verdade, e sem querer antecipar este debate, as questões associadas ao gênero apareceram em nossa pesquisa em linha direta com outros fatores. Entendemos que a emergência do gênero não foi por acaso. O termo “família” é um conceito cultural e nos trouxe algumas dificuldades iniciais no processo de investigação, graças a seu sentido polissêmico. Ao falarmos em família, é preciso perguntar a que conceito de família nos referimos e que abordagem escolhemos.

O conceito mais elementar de família parece ser encontrado nos clássicos do pensamento social brasileiro que discutem a família patriarcal, como vemos em Gilberto Freyre (1933), Oliveira Vianna (1949) e Antônio Cândido de Mello e Souza (1951). Esse modelo patriarcal foi revisto e criticado, principalmente a partir da década de 80, nos trabalhos de Eni de Mesquita Samara (1987), Mariza Correa (1982), Roberto DaMatta (1987) e Cynthia Sarti (1992). A partir de então, observamos que o termo “família” aparece ressignificado em diferentes momentos¹⁰².

¹⁰² A saber: a) nas noções de parentela, dos anos 60 e 70 (Wagley Charles e Liz Freitas Garcia Fukui, além de Maria Isaura Pereira de Queiroz em um ponto de vista política); b) nas noções de família sob a perspectiva “negligenciada” proposta por Freyre – a senzala em três décadas: Stuart Schwartz (80), Robert Slenes (90) e Roberto Guetes (2000); c) no retorno dos Historiadores ao conceito de família patriarcal, para compreender as famílias mineiras da época colonial (Luciano Raposo Figueiredo e Silvia Maria Brugger); d) nos estudos correlacionais entre parentesco e relações econômicas das famílias de elite (Marieta de Moraes Ferreira, Ovídio de Abreu Filho); e) nos cruzamentos entre parentela, patriarcado, política e poder (Linda Lewin e Letícia Canedo Bicalho); f) na questão dos conflitos (Ana Cláudia Marques) e na sociabilidade (John Comerford); g) nas análises antropológicas que abordam as questões de família, território/lugar e identidade (Ellen Woortman, Alfredo Wagner Almeida, Daisy Macedo Barcellos, José Carlos Gomes dos Anjos & Sergio Baptista Silva); h) nos espaços da casa (Klass Woortman, Louis HERN Marcelin, Susana Viegas, Luiz Fernando Duarte & Edlaine

Atualmente, trabalhar com a clássica noção de “família patriarcal” não faz muito sentido, pois este conceito foi superado por diversas mudanças sociais ao longo do tempo e pelos rearranjos das relações entre os sexos, ao longo do século XX, dentro e fora da família. Na verdade, não podemos falar em família sem discutir, brevemente, seu entrelace com os assuntos do gênero. Dessa forma, vemos que as tensões entre homens e mulheres alteraram as famílias, mas, também, outras áreas, como o casamento, o trabalho, a economia e a política. Para Beck (2010), no âmbito da família vimos surgir debates importantes acerca de desigualdades entre homens e mulheres, trabalho e dinheiro, casamento e educação. Ainda que o autor se refira à sociedade alemã e possa ter uma visão eurocêntrica e particularizada, podemos nos apropriar de suas reflexões para discutirmos as famílias brasileiras, também marcadas por contradições a partir da adoção de novos comportamentos *vis à vis* as velhas ideias sobre sexo.

Após este estudo, decidimos pelo enquadramento da família na sua relação com os espaços da casa e, principalmente, pela dinâmica de seus integrantes, na qual destacamos aquele que dá o tom da alimentação familiar, opção bastante útil para a operacionalização da pesquisa. Mais do que os espaços, pensamos nas práticas executadas dentro da casa “viva”, pulsante, que se encontra nos centros urbanos; a casa que interage com o mundo e que também se mostra como um profícuo espaço de produção, requerendo elaborações e estudos sobre o pensar e o agir declarado por seus moradores. Quando dizemos “espaço de produção”, queremos ressaltar as tarefas domésticas que costumam ser negligenciadas, mas que demandam tempo, conhecimento, habilidades, esforço físico e mental, trabalho e dedicação.

Os trabalhos dos autores que estudam as famílias brasileiras (FREYRE, 1933; OLIVEIRA VIANNA, 1949; MELLO E SOUZA, 1951; MESQUITA SAMARA, 1987; CORREA, 1982; DAMATTA, 1987; SARTI, 1982) nos ajudaram a compreendê-las como grupos de referência por excelência, graças à sua imanente condição de ação contínua sobre a vida de cada um de seus integrantes, atuando de forma mais direta (e não exclusiva) sobre o comportamento individual de cada sujeito que a compõe. É no contexto familiar que encontramos as condições de reprodução e, também, os pilares de sobrevivência de cada indivíduo em sociedade. A forma como as famílias se organizam, portanto, produzem resultantes nos aspectos da vida social que interferem nas escolhas do consumo alimentar.

Conceitualmente, “família” permanece como uma instituição e uma categoria tradicional, mas ainda era necessário compreender enquadramentos ou abordagens de cunho sociodemográfico utilizados pelos principais atores políticos e científicos. Foi por esse motivo que achamos

Gomes); i) nos estudos de migração, mudança e mobilidade (Eunice Durhan e Marilda Menezes) e, finalmente, j) na família como referência moral (Verena Stolcke, Cynthia Sarti e Claudia Fonseca).

importante realizar investigações preliminares, antes da coleta de dados primários, com o objetivo de verificar como a família tem sido retratada pelos principais institutos de pesquisa brasileiros (IBGE, IPEA, FGV e ABEP). Essa investigação objetivou entender como os institutos brasileiros analisam as dimensões socioeconômicas e demográficas em seus estudos sobre famílias, resultando em modelos médios que o país desenha institucionalmente para que possa dar conta da dispersão social das famílias brasileiras. Quadros (2008), por exemplo, nos conta que também se debateu com as dificuldades inerentes a essa definição de família, que traz certas inconsistências quando se pensa em indivíduos ocupados (recaindo sobre estratificações de renda) e famílias (recaindo sobre estratificações populacionais). Foi dessa forma que constatamos as tentativas institucionalizadas de apresentar as famílias em estratificações sociais que, por vezes, se confundem com as discussões sobre classes sociais.

Este parece ser um ponto importante e que merece um pouco mais de discussão. Nossa investigação nos principais institutos de pesquisa buscava tão somente ferramentas que pudessem contribuir para a operacionalização do nosso campo sobre percepções de risco no consumo alimentar das famílias para definir os perfis dos informantes a serem observados ao longo da investigação. Essa definição estruturante sobre os perfis, que no início emergiu como um tópico bastante importante, parecia ser sempre levada para uma discussão relativa a que classe social as famílias que deveriam ser investigadas pertenceriam, sobretudo quando se observa os mais recentes trabalhos sobre a “nova classe média” brasileira (SOUZA & ARENARI, 2010; BOMENY, 2011; VELOSO, 2011; NERI, 2012; BARTELT, 2013). Ainda assim, escolhemos não adotar classe social como a categoria principal e definidora do nosso grupo de informantes e é preciso esclarecer o motivo de nossa relutância.

Entendemos que esse conceito – classe social – carrega uma ampla e importante discussão, principalmente no Brasil, um país marcado por desigualdades sociais e econômicas, observáveis a partir da forte concentração de renda. Classe social costuma ser tradicionalmente compreendida a partir da consciência de classe, presente na abordagem marxista em que estão presentes os valores simbólicos das lutas de classe trabalhista de um lado, e pelos proprietários dos meios de produção de outro. Todavia, esse modelo tem sido considerado limitado por estar muito atrelado à realidade do século XIX e cada vez mais distante dos fenômenos do mundo contemporâneo.

Escolher nossos informantes a partir da classe social implicaria em considerar previamente que tal categoria é a principal determinante nas representações sociais sobre risco alimentar. Pressupomos que reunir os responsáveis pelo abastecimento doméstico de diferentes faixas etárias parecia ser mais revelador do que iniciar o recorte pela classe social. O termo “classe

social” tem despertado muitas controvérsias, principalmente após a implantação do Plano Real¹⁰³ no Brasil. Parece inevitável a ênfase econômica que a categorização das famílias a partir das classes sociais imprime aos estudos, com especial destaque para a renda das famílias. Em nossa acepção, a renda ou capital financeiro não é tudo, pois associam-se à renda outros fatores de igual importância como a participação no mercado de trabalho e os padrões de consumo e gastos mediados pela cultura. Por esse motivo, depois de comparar a estratificação da renda que cada instituto apresenta, decidimos que a renda não se constituirá no ponto de partida e apenas se integrará ao conjunto de dados levantados como forma de nos aproximar do universo das famílias em caráter contextual.

Assim, preferimos estratificar nossos informantes através da abordagem do ciclo de vida, considerando ser esta uma lente mais pragmática e menos sujeita a interpretações ideológicas. A abordagem do ciclo de vida segmenta os indivíduos de acordo com faixas etárias e seus marcadores, tais como nupcialidade, ocupação e fecundidade, e nesta pesquisa, segmentamos nossos informantes de acordo com as características do ciclo de vida dos responsáveis pelo abastecimento doméstico e seus domicílios, e a seguir explicaremos essa opção, a partir da compreensão das responsabilidades de nossos informantes e suas famílias.

Concordamos com Douglas & Isherwood (2009) e Bourdieu (2008) ao defenderem que as escolhas de consumo não são definidas exclusivamente por questões de classe social¹⁰⁴, já que outros grupos sociais¹⁰⁵ podem, também, influenciar as escolhas dos indivíduos. Portanto, o esforço de compreender os dados secundários foi muito útil no momento em que fazíamos essas digressões sobre família urbana, composta de consumidores puros e não organizados.

Como fruto de nossas investidas nos institutos de pesquisa para a coleta e análise de dados secundários e a partir da modelagem de nossos objetivos e questões, finalmente decidimos por manter o conceito de família em sua associação direta com o conceito de unidade domiciliar, conforme IBGE¹⁰⁶(2012) e Lien (2004). A concepção de família do IBGE está diretamente

¹⁰³ O Plano Real foi uma medida econômica adotada em 1994 que introduziu uma nova moeda e que buscou o controle da hiperinflação e a estabilidade econômica do país.

¹⁰⁴ O cuidado de Douglas & Isherwood (2009) com que a classe social afeta as escolhas de consumo parece ser extremamente salutar, pois essa correlação muitas vezes é colocada como uma verdade incontestável.

¹⁰⁵ Como, por exemplo, igreja, escola, trabalho, etc.

¹⁰⁶ O IBGE tem sido o principal produtor de dados estatísticos nacionais, atendendo às demandas de órgãos governamentais, mas com possibilidade de abertura para o atendimento às demandas de outras instituições da sociedade civil. O IBGE foi o responsável pelo último censo demográfico realizado em 2010, que apurou dados de todos os domicílios brasileiros, totalizando uma população de 190.732.694 de indivíduos, residentes em 67,6 milhões de lares, distribuídos em 5.565 municípios (IBGE, 2011). Como o censo ocorre em grandes intervalos de tempo, anualmente o instituto investiga as famílias brasileiras por meio das PNADs (Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios). Além do Censo e da PNAD, o IBGE também é responsável pela realização da POF – Pesquisa de Orçamentos Familiares, em parceria com o Banco Mundial, cuja quinta e última edição aconteceu no biênio 2008-2009, com a meta de tornar-se uma série contínua. Mais do que investigar os rendimentos das

associada à unidade domiciliar, que consiste no “conjunto de pessoas ligadas por laços de parentesco, dependência doméstica, ou normas de convivência, residentes na mesma unidade domiciliar, ou pessoa que more só em uma unidade domiciliar” (IBGE, 2011). Tal acepção também é utilizada por Lien (2004), que investiga pessoas que residem juntas em uma mesma habitação. O lar, portanto, passa a ser descrito como unidade básica residencial, em que se pode ou não ter laços de parentesco (LIEN, 2004). Além do conceito de “unidade domiciliar”, o IBGE define o domicílio das famílias da seguinte forma:

local de moradia estruturalmente separado e independente, constituído por um ou mais cômodos. A separação é caracterizada pela limitação do local de moradia por paredes, muros, cercas etc., na cobertura por um teto. A independência é caracterizada pelo acesso direto ao local cujos moradores possam entrar e sair sem passar por local de moradia de outras pessoas (IBGE, 2011, pág.22).

Escolher como família aqueles que moram na mesma casa nos impede de pensar a família patriarcal ou os laços consanguíneos como um grupo social blindado, definido de maneira substancializada, que faz perder de vista o caráter referencial das práticas do momento observado.

Posto de outra forma, defendemos que a família pode ser também, um grupo social que existe em transitoriedade e de maneira associativa. Consideramos que os indivíduos podem transitar por diferentes famílias em suas biografias, a partir de alguns marcadores da vida pessoal que resultam em mudanças de casa, como o casamento, o estudo e/ou o trabalho. Assim, ao invés de celebrar os laços consanguíneos e as condições advindas da renda como únicas possibilidades referenciais, incorporamos na pesquisa a transitoriedade dada pela trajetória de vida, que coloca os contextos e estilos de vida em evidência por impactarem as configurações do consumo alimentar.

As representações sobre os riscos alimentares não emergiram em nossa pesquisa de forma homogênea e genérica, mas foram construídas em ambientes altamente reflexivos, em relação com diversos grupos sociais e associadas à própria transversalidade da vida domiciliar e seus marcadores, seja em famílias lideradas por homens ou mulheres, por jovens, adultos ou idosos.

Não nos escapou que há certo consenso entre os institutos de pesquisa ao constatarem algumas mudanças nas relações de consumo, provenientes ou não do Plano Real, que

famílias, a POF enfatiza a análise das despesas efetuadas para que seja possível retratar o orçamento doméstico e a alocação dos recursos das famílias. Na concepção da POF, o conceito de família segue a mesma proposta da PNAD, baseando-se nas unidades domiciliares.

impactaram diretamente as formulações estratégicas das organizações dos sistemas alimentares (NEVES, 1999; BARBOSA, 2000). Os dados destes institutos corroboram o que vimos no capítulo anterior, e não são poucos os indicadores de mudanças macrossociais que impactaram o campo alimentar, o que nos levou a listar algumas das mudanças observadas na última década:

- Aumento do consumo alimentar fora do domicílio (comer fora);
- Maior preocupação com a segurança alimentar e do alimento (rastreabilidade, resíduos tóxicos e patogênicos, alimentos *light*, *diet*, etc.);
- Mudança na estrutura etária (aumento na expectativa de vida, aumento populacional etc.);
- Busca por conveniência (a mulher no mercado de trabalho e mudanças nas estruturas familiares influenciando a venda de produtos semi-prontos e prontos);
- Maior abertura para experimentar novos e exóticos produtos;
- Maior preocupação ambiental e social;
- Mais rigor na cobrança de seus direitos (direito ao alimento seguro, direito à informação, etc.).

Passamos a apresentar, neste momento, dados de natureza quantitativa sobre nossos informantes, a partir do total de famílias residentes no Brasil e no Estado do Rio de Janeiro, de acordo com a Tabela 05.

Tabela 5 - Famílias residentes em domicílios particulares permanentes – Brasil, Região Sudeste e Rio de Janeiro (UF)

Unidade = 1000 fam.		Região Sudeste		Rio de Janeiro (UF)		
Ano	Brasil	Qtde	Part. (%)	Qtde	Part. (%) / Região	Part. (%) / Brasil
2001	50840	22977	45,2%	4840	21,1%	9,5%
2002	52095	23455	45,0%	4969	21,2%	9,5%
2003	53664	24084	44,9%	5087	21,1%	9,5%
2004	55901	24524	43,9%	5169	21,1%	9,2%
2005	57541	25386	44,1%	5256	20,7%	9,1%
2006	58678	25740	43,9%	5421	21,1%	9,2%
2007	59505	25899	43,5%	5412	20,9%	9,1%
2008	60934	26551	43,6%	5475	20,6%	9,0%
2009	62307	27020	43,4%	5572	20,6%	8,9%

Fonte: Elaboração própria a partir de dados disponibilizados pelo IBGE em seu site (IBGE, 2013).

Nossos informantes são consumidores puros, não organizados, urbanos e atuais moradores do Grande Rio, que compreende o município do Rio de Janeiro e alguns municípios adjacentes¹⁰⁷, representando, atualmente, 9% das famílias brasileiras. Este foi o recorte geográfico considerado para nossa pesquisa.

Foi dessa forma que chegamos ao cerne analítico que pontuou nossa decisão sobre a seleção do grupo de informantes da tese. As mudanças macrossociais evidenciaram a necessidade de investigar a forma de pensar dos indivíduos que decidem¹⁰⁸, nas famílias, sobre o consumo alimentar. Pode-se dizer, portanto, que cada família tem alguém que responde, prioritariamente, pela compra de alimentos para seu grupo doméstico, definindo a lista de compras e o abastecimento do lar, além do preparo dos alimentos em casa sob a forma de refeições. Esse foi o ponto fundamental (e não a classe social) que definiu nosso grupo de informantes, pois recai sobre estes responsáveis pela alimentação da família a experiência e a vivência mais plena dos dilemas provocados pelos riscos subjacentes ao consumo alimentar, ainda que estas decisões também sejam tomadas sob os auspícios da classe ou estratificação econômica e social a que cada família possa pertencer.

Nuclearmente, a responsabilidade pelo abastecimento doméstico foi o nosso principal critério de homogeneidade para definir os informantes, construído ao longo das pesquisas exploratórias e crucial para a decisão estruturante sobre a pesquisa de Grupo Focal. Para esta última, optamos por auscultar os indivíduos que tomam decisões sobre compras, provimento e consumo de alimentos para as famílias. Na busca por aqueles que decidem onde, quando comprar, como preparar, como e por que consumir, concluímos que, majoritariamente, a mulher ainda possui forte atuação, principalmente na fase adulta, como veremos nos resultados das nossas pesquisas. E, ainda que exista forte e crescente presença dos homens fazendo compras em supermercados, as mentoras das compras, na maioria das vezes, ainda é a mulher.

¹⁰⁷ O Grande Rio é formado por 17 municípios: Rio de Janeiro, Belford Roxo, Duque de Caxias, Guapimirim, Itaboraí, Japeri, Magé, Nilópolis, Niterói, Nova Iguaçu, Paracambi, Queimados, São Gonçalo, São João de Meriti, Seropédica, Mesquita e Tanguá.

¹⁰⁸ Chegamos a pensar tais sujeitos a partir de conceitos como “liderança” ou “formadores de opinião”, mas, apesar de interessantes para se pensar as relações do homem com o mundo, ou seja, com o ambiente externo da casa, nenhuma destas abordagens se encaixou nos nossos objetivos.

2.2. *Caminhos percorridos e as principais contribuições das pesquisas exploratórias*

“Depois de fartos, não faltam pratos”.

Neste tópico descreveremos o campo a partir de algumas investigações exploratórias que nos deram subsídios importantes para desenvolver, posteriormente, a pesquisa de Grupo Focal. Podemos entender o espaço social alimentar como “um conceito sociológico que se encaminha para a análise da alimentação submetida às influências dos determinantes sociais” (POULAIN & PROENÇA, 2003). A metodologia para a investigação da alimentação humana enfrenta desafios que sugerem a criação e formulação de novos instrumentos e métodos, sobretudo quando se trata das perspectivas da Antropologia e Sociologia, que a interpretam como fenômeno sociocultural (e não somente fisiológico ou psicológico).

Para os objetivos dessa tese, pensamos em como deveríamos capturar as informações e de que forma deveríamos produzir os dados que ajudassem a responder às nossas questões sobre o risco alimentar.

A profusão de metodologias que podem ser usadas nos estudos do campo alimentar (POULAIN & PROENÇA, 2003) foi um dos problemas observados nesta tese. Observados os extremos objetivo/subjetivo dos fenômenos alimentares, é possível encontrar “as práticas observadas, as práticas objetivadas pelos seus traços, as práticas reconstruídas com a ajuda de instrumentos de anamnese” (POULAIN & PROENÇA, 2003:367). Seguindo as indicações dos autores, as práticas objetivadas devem ser o ponto de partida para a pesquisa, na qual edificam-se camadas que se sobrepõem ao fato alimentar, em quatro distintas searas, como explicitamos na Figura 03, que mostra o nível onde se processam as representações sociais (em uma escala que vai da norma consciente até as lógicas que articulam os simbolismos mais inconscientes do comedor).

Em outro nível, estão as práticas do comer (em uma escala de práticas que podem ser observadas diretamente, através da etnografia, por exemplo, e das práticas declaradas pelos comedores). São partes do mesmo fenômeno, mas a Figura 04 ajuda a definir a metodologia mais pertinente a partir da questão de pesquisa.

A Figura 04 nos ajudou a definir que dados deveriam ser coletados, face à questão principal da pesquisa, e que técnicas de coleta de dados deveriam ser combinadas. Mas devemos dizer que essa escolha não foi particularmente simples.

Com o avanço da pesquisa e o esforço por imprimir intensidade à investigação dos riscos nas práticas do comer, as dúvidas iniciais foram se dissipando assim como a conjugação de propostas metodológicas foi ficando mais clara.

Figura 4 - Os níveis do fato alimentar

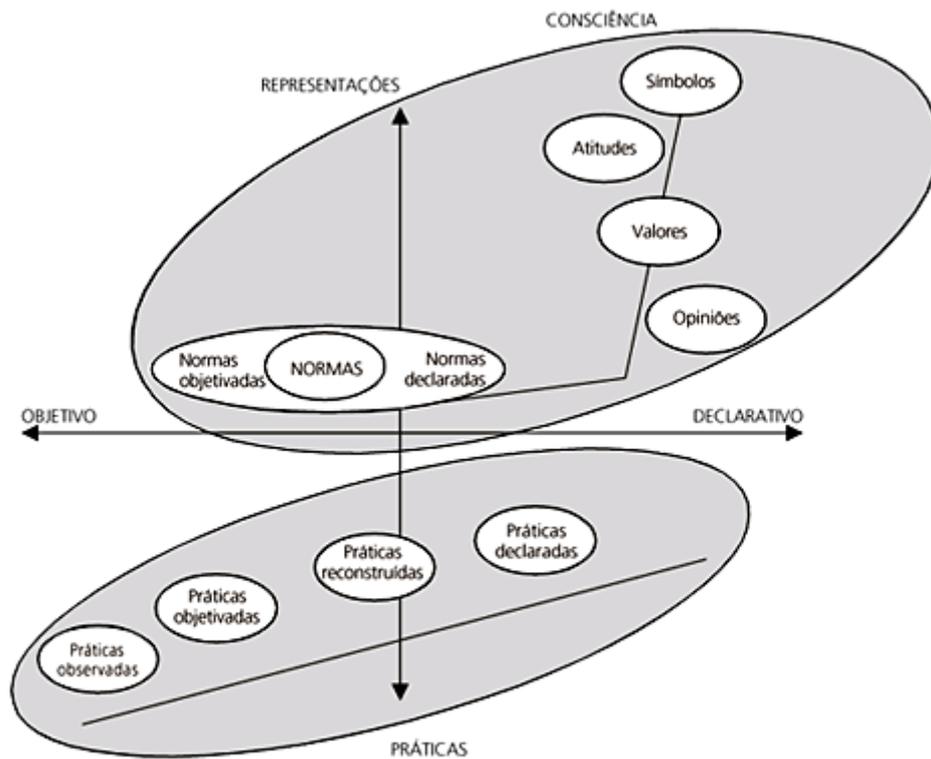


Figura 1. Os níveis do fato alimentar.

Fonte: Poulain & Proença (2003, pág.268)

A alimentação pode ser pensada como um fato social total (MAUSS, 2003; MARTINS, 2006), por conjugar e amalgamar aspectos de natureza econômica, política, religiosa e cultural. Sua natureza simbólica envolve obrigações morais e sociais, que associam indivíduos e grupos. As práticas associadas ao comer são profusas em significados, às vezes desconhecidos pelos próprios comedores, o que não impede que tais significados sejam organizados em representações, definindo vínculos ou barreiras sociais. É por esse motivo que as pesquisas sobre alimentação geram diferentes categorias de dados que “constituem famílias de variáveis que permitem engajar o estudo sociológico do espaço social alimentar” (POULAIN & PROENÇA, 2003). As variáveis devem ser apresentadas em conjunto, pois isoladamente não explicitam a totalidade do fato social.

Isso nos levou a valorizar os dados coletados em diversas fontes e as informações espontâneas e inesperadas, sobretudo as reflexões e opiniões dos informantes durante as pesquisas exploratórias. Nossa proposta era dar densidade a essa investigação.

Quando dados paradoxais e conflitantes emergiram ao longo da pesquisa, por conta das lacunas entre o que foi declarado e o que foi observado, como, por exemplo, na Pesquisa Exploratória com compradores de supermercados que veremos no tópico seguinte, sentíamos que o trabalho se enriquecia por apresentar dados ainda mais reflexivos e menos descritivos. As dúvidas e incoerências do campo exploratório, portanto, foram salutares e reveladores, essenciais para o planejamento e realização do Grupo Focal, como veremos a partir de agora, na apresentação das pesquisas exploratórias.

2.2.1. O tempo da observação e as pesquisas exploratórias

Utilizamos nesta pesquisa uma combinação de métodos já concebidos e instrumentos de coleta de dados desenvolvidos especificamente para os objetivos propostos. Essa tese tem um forte embasamento empírico, e isso só foi possível uma vez que a construção da tese contou com o apoio de alunos de iniciação científica. Assim foi possível fazer pequenos projetos exploratórios que tinham como ponto central o risco alimentar enquanto fenômeno.

Entre as seis¹⁰⁹ grandes técnicas de coleta de dados sociológicos sobre o comer, propostas por Poulain & Proença (2003), o Grupo Focal se tornou a mais útil e viável. Trata-se de uma técnica que guarda alguma semelhança com a entrevista semi-estruturada, e sobre isso falaremos no Capítulo III em que detalharemos a pesquisa principal. Mas, para que fosse possível desenvolvê-la e torná-la ainda mais robusta, as exploratórias nos deram algumas contribuições importantes.

Nas constantes idas a campo para a pesquisa exploratória fomos acumulando dados que, ao serem combinados, nos trouxeram diferentes e maiores níveis de informações, necessárias para as devidas inferências sobre as representações de riscos no consumo alimentar, conforme descrevemos na Tabela 06, que apresenta, em ordem cronológica, as técnicas de coleta de dados usadas na tese e os tipos de dados obtidos.

Os tipos de dados coletados podem ser assim explicados:

¹⁰⁹ Poulain & Proença (2003) enumeram seis grandes técnicas de coleta de dados sobre o comer: a observação participante, a observação armada (ou etnografia), o questionário, a entrevista semi-estruturada, a história de vida alimentar e o tratamento de dados secundários. Os autores entendem que o Grupo Focal é um tipo de entrevista semi-estruturada. Contudo, a partir de nossa experiência, consideramos que o Grupo Focal é um sétimo tipo de pesquisa de natureza qualitativa, por suas características particulares pautadas na interação de grupos, diferentemente da entrevista semi-estruturada convencional.

- Práticas observadas: definem-se pelo “comportamento individual ou coletivo, externalizado com a ajuda de técnicas audiovisuais de registro. Por exemplo: composição da bandeja ou do prato, os itens que compõem um carrinho de compras num supermercado” (POULAIN & PROENÇA, 2003, pág.371).
- Práticas objetivadas: são as “práticas analisadas através dos traços que elas deixam: fluxo econômico, fluxo de dejetos, etc. Por exemplo: a quantidade de produtos vendidos em uma dada zona geográfica” (POULAIN & PROENÇA, 2003, pág.371).

Tabela 6 - Técnicas de coleta de dados sociológicos

Técnicas de coleta	Tipos de dados								
	Práticas observadas	Práticas objetivadas	Práticas reconstruídas	Práticas declaradas	Normas e modelos coletivos	Opiniões	Atitudes	Valores	Símbolos
Exploratória I: Coleta e tratamento dos dados secundários									
Exploratória II: Coleta de dados sobre as instituições do Sistema Agroalimentar Brasileiro									
Exploratória III: Quantitativa em Supermercados – Questionário por entrevista pessoal durante as compras									
Exploratória IV: Levantamento das crises alimentares na mídia brasileira (2000 a 2011)									
Exploratória V: Netnografia ¹¹⁰ do Caso ADES									
Grupo Focal – Entrevistas semi-estruturadas para estudo das representações									
Questionário demográfico por auto-administração									

Fonte: Elaboração própria a partir de diagrama de Poulain & Proença (2003:374)

- Práticas reconstruídas: são a “rememoração assistida de práticas de compras ou de consumo, a partir de uma grade de acompanhamento que permite um inventário sistemático das diferentes dimensões de uma prática. Por exemplo: reconstrução das

¹¹⁰ A netnografia é um método de pesquisa científica, desenvolvido por Kozinets (2006, 2010), que se apropria dos conceitos da etnografia para a imersão em ambientes virtuais e investigações na internet.

compras, das práticas culinárias ou das diferentes tomadas alimentares sob uma dada unidade de tempo: dia, semana, mês, etc” (POULAIN & PROENÇA, 2003, pág.371).

- Práticas declaradas: são a “reconstituição espontânea de uma prática sem que as dimensões sejam sugeridas pelo pesquisador. Por exemplo: respostas espontâneas a uma questão do tipo: o que você fez...?” (POULAIN & PROENÇA, 2003, pág.371).
- Normas e modelos coletivos: são “expressão do que é uma prática considerada “conveniente” e cuja não-observância resulta, geralmente, em sanções mais ou menos explícitas. Por exemplo, no Brasil, um “verdadeiro almoço” se compõe, por exemplo, de arroz, feijão, alguma preparação com carne, complemento, salada e sobremesa”. (POULAIN & PROENÇA, 2003, pág.371).
- Opiniões: “representam o pensamento de um indivíduo ou de um grupo sobre uma determinada prática. A opinião é a expressão verbal das atitudes ou dos valores. Por exemplo: A afirmação de que ‘comer entre as refeições não é bom para a saúde’”. (POULAIN & PROENÇA, 2003, pág.371).
- Atitudes: são o “conjunto de predisposições de um indivíduo em relação a um objeto ou uma prática. A atitude somente pode ser estudada indiretamente, e se distingue da opinião pelo fato de não ser frequentemente verbalizada, mas determinada por comportamentos.” (POULAIN & PROENÇA, 2003, pág.371).
- Valores: são as representações sociais propriamente ditas, “positivas ou negativas, mais ou menos racionais, associadas a uma prática ou a um produto”. (POULAIN & PROENÇA, 2003, pág.371).
- Símbolos: são um conjunto de “núcleos de sentido, mais ou menos conscientes, estruturados e organizados em sistemas de representações. Por exemplo: símbolo associado a um produto: a carne vermelha sustenta, peru é comida de Natal, canja é comida de doente... Sistema de representações inconscientes de, por exemplo, posições à mesa ou de sistemas de cocção”. (POULAIN & PROENÇA, 2003, pág.371).

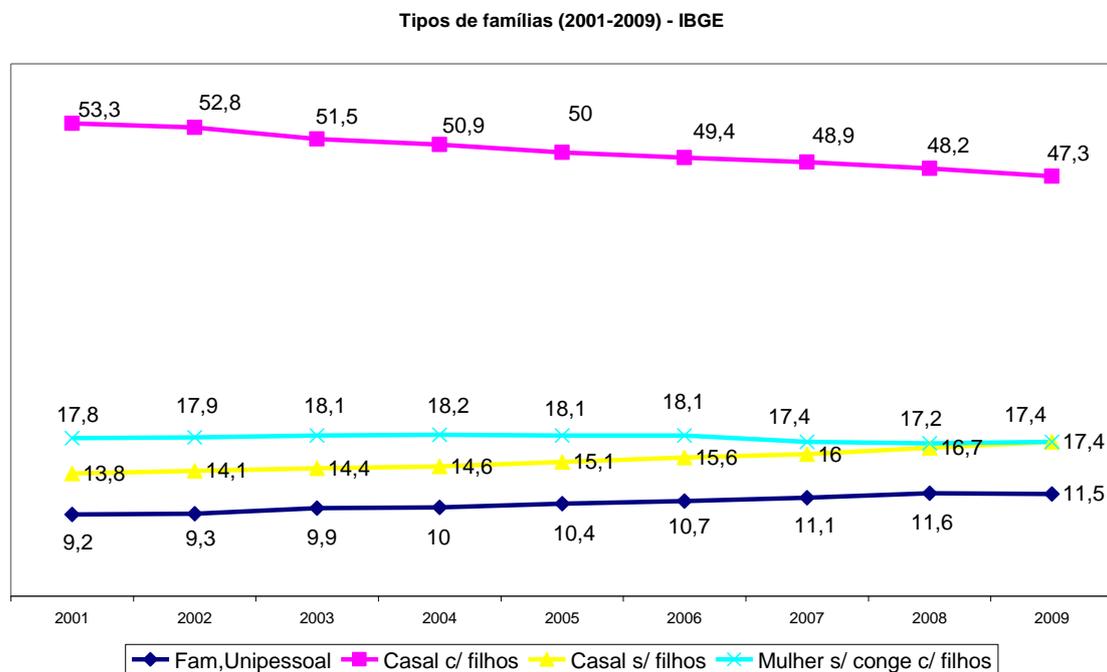
Nosso estratagema para a investigação exploratória partiu de uma coleta de dados em ambiente macrossocial que foi se estreitando¹¹¹ na medida em que melhor definíamos nosso

¹¹¹ É como se fizéssemos um relatório do tipo *Drill Down* que, a partir de uma informação mais genérica, aplicam-se lentes de aumento que vão detalhando as informações que nos despertaram algum interesse analítico, abrindo novas janelas de observação.

objeto, até chegarmos à coleta mais apropriada para responder às questões que formulamos. Vejamos resumidamente a contribuição destas pesquisas exploratórias.

A exploratória I objetivou a coleta de dados sociodemográficos da população brasileira e da região Sudeste, com ênfase no Estado do Rio de Janeiro, campo da pesquisa. Estas informações nos mostraram a dimensão e relevância do campo, além de despertar nossa atenção para a tendência de queda no percentual de famílias definidas como “casal com filhos” e um leve crescimento nas modalidades de “casal sem filhos” e “famílias unipessoais”, conforme Gráfico 01.

Gráfico 1 - Tipos de famílias (Brasil)



Fonte: Elaboração própria a partir de dados disponibilizados pelo IBGE (2013) em seu site. Não há dados disponíveis por região e/ou unidade federativa.

A exploratória II objetivou compreender as instituições do sistema alimentar brasileiro, já que os problemas que interferem no comer com segurança estão espalhados ao longo da cadeia agroalimentar. Precisávamos compreender esse campo tão amplo, o que nos levou a empreender essa investigação partindo da compreensão histórica dos órgãos estatais responsáveis pela alimentação no país. Os resultados dessa pesquisa exploratória estão expostos no Tópico 2.3 sobre a SAN e o *Codex Alimentarius*, quando enxergamos que alimentação e saúde são como as medulas de dois campos distintos institucionalmente, mas interdependentes e com forte desenvolvimento tecnocrático.

A Exploratória III serviu para promover uma primeira aproximação com o objeto ao explorar dados sobre possíveis representações de risco e confiança nos alimentos (GALINDO ET AL., 2012), servindo como porta de entrada para a investigação mais densa com o uso do grupo focal. A essa altura, entender as decisões de compra de alimentos parecia essencial para que pudéssemos testar nossas suposições acerca da importância do tempo para o comer das famílias. As entrevistas foram realizadas dentro de quatro supermercados do município do Rio de Janeiro-RJ e dois supermercados do município de Seropédica-RJ¹¹², onde abordávamos os indivíduos e acompanhávamos suas compras (MILLER, 2002a.), enquanto fazíamos as entrevistas, preenchendo um questionário estruturado. Isso nos permitiu observar nossos informantes em uma das práticas mais relevantes da pesquisa sobre riscos no consumo alimentar: o momento das compras¹¹³.

Como essa exploratória se constituiu em uma primeira aproximação com o campo e, à época, o *locus* de compra nos parecia fundamental para a pesquisa, optamos por abordar os indivíduos diretamente no principal espaço de compra de alimentos das famílias urbanas: os supermercados. Porém, essa opção resultou em um trabalho árduo, pois os indivíduos se mostraram bastante refratários a interagirem com os entrevistadores, quando abordados dentro do supermercado. A alegação para a recusa em participar da pesquisa era quase sempre a mesma: “falta de tempo”, “não vou me demorar aqui” e “não vim fazer compras”¹¹⁴. A aplicação de um questionário extenso, dentro de um ambiente não controlado, exigiu um cuidado imenso na abordagem. Uma de nossas percepções durante esta etapa foi que certo pragmatismo e redução do tempo da entrevista seriam fundamentais, posto que as pessoas queriam circular com rapidez e liberdade para fazer suas compras, podendo se tornar impacientes. Esse, inclusive, foi o primeiro sinal de como o tempo era uma questão importante para nossos informantes. Mas apesar das dificuldades, a pesquisa nos revelou muitos dados interessantes.

Durante o *Survey*, foi possível observar que muitos de nossos informantes seguiam uma lista de compras feita por outra pessoa, como no caso de filhos ou maridos que seguiam a lista

¹¹² Essa pesquisa foi realizada com alunos de iniciação científica, e escolhemos desde hipermercados a pequenos supermercados. A inserção de Seropédica contemplou supermercados de pequeno porte e próximos à residência de dois alunos.

¹¹³ Optamos por não detalhar essa exploratória aqui, posto que ela já foi publicada (GALINDO ET AL, 2012). Todavia, parece importante ressaltar que a pesquisa foi realizada com apoio de alunos de Iniciação Científica que aplicaram os questionários. Na condição de doutoranda, circulei muitas vezes por supermercados observando compras e interagindo com alguns compradores.

¹¹⁴ Essa mesma dificuldade foi observada nos trabalhos de outros pesquisadores brasileiros que se propuseram a acompanhar as compras das famílias (CASTAÑEDA, 2010; GOIDANICH, 2012). Em nosso caso, abordar e acompanhar no local de compras pareceu dificultar ainda mais a interação com os informantes.

organizada pela mãe ou esposa. Nestes casos, as entrevistas eram mais secas e diretas, pois esses compradores pareciam não ter uma opinião muito definida para responderem ao questionário, e sempre tinham muitas dúvidas sobre o que dizer. Isso nos levou a pensar que pesquisas futuras deveriam contemplar o responsável pela lista de compras e não necessariamente os compradores de supermercados. Tivemos aqui a segunda grande contribuição da pesquisa exploratória. Mas a outra leitura que fizemos a partir dessa constatação e do que observamos na Figura 03 (pág.76), é de que, possivelmente, pesquisar os riscos é lidar com informações que estão em um nível muito mais subjetivo do que se supunha inicialmente e, como dizem Poulain & Proença (2003), desconhecido dos próprios comedores. Isso nos levou à terceira contribuição extremamente importante do *Survey* que reforçou a própria concepção da tese. O campo indicou a necessidade da investigação do conceito de “risco” como categoria nativa, evitando a categoria analítica. “Risco”, tal qual “consumo”, é um termo elusivo, que sugere diversos significados. Ficou claro, portanto, que era preciso reformular a questão investigativa, repensar a metodologia e as análises dela decorrentes, que deveriam contemplar, inclusive, avaliações semânticas.

Uma quarta contribuição surgiu quando constatamos que as pontas objetivas e subjetivas que nos dizem Poulain & Proença (2003) merecem ser melhor observadas, ao percebermos que os alimentos de risco existem em abundância (doces ou com altos índices de sal e gordura, por exemplo), mas nem sempre isso se constitui em corte do consumo. Referimo-nos aqui à disparidade entre o que é dito e o que é feito, a paradoxos e antinomias que se tornam particularmente reveladores na alimentação, provocando uma tensão permanente e inerente às práticas de compra e de consumo no lar. Como exemplo, alguns informantes criticavam um alimento ou demonstravam algum tipo de receio de consumi-lo, mas se contradiziam posteriormente. Em um dos casos, ouvimos um informante relatar o medo de consumir alimentos congelados enquanto abastecia seus carrinhos de compra com estes mesmos produtos. Essa observação, que só poderia ser feita acompanhando os indivíduos em suas práticas rotineiras de compra, nos levou a delinear a necessidade de compreender as lógicas que se revelam na forma de representações sociais. Mais uma vez tivemos que lidar com termos nativos e ficou claro que o informante não inseria o *nugget*¹¹⁵ (ver Imagem 03) e os

¹¹⁵ Os *nuggets* também têm sido alvo de debates sobre suas propriedades nutritivas, principalmente depois que começaram a circular na mídia e em plataformas de redes sociais as imagens do suposto processo produtivo. A massa do *nugget* teria cor rosa e aparência repugnante, graças à uma composição duvidosa em que 50% seria proveniente de tecido muscular do peito ou coxa e o restante de aparas compostas de peças desagradáveis como bico, patas, pele, gordura, vasos sanguíneos e nervos, processadas com amônia. O resultado da circulação dessas imagens afetou de tal forma a indústria que a rede de lanchonetes McDonald's divulgou um vídeo explicando como era o processo produtivo de seus *nuggets*. Fonte: Reportagem “For Better or Worse, Here's How

produtos “de emergência”¹¹⁶ na sua concepção de “alimento congelado”. Não eram poucas as categorias nativas que indicavam que consumidor e sistema alimentar operam com visões de mundo particularizadas e nem sempre coincidentes. Assim, fomos repensando os significados de “riscos”, “alimentos congelados” e “alimentos integrais”, entre outros que dali emergiam.

Imagem 3 – Diferença entre a massa do nugget de frango e os nuggets prontos para o consumo



Fonte: A primeira imagem foi divulgada por inúmeros sites, mas capturada em novembro/2013 em um *post* da “Casa dos Saberes”, que se destina à prática de projetos socioambientais, educacionais e culturais para a comunidade de São Pedro da Serra/RJ (Disponível no link <https://www.facebook.com/casadossaberes/posts/614845785248053>); A segunda imagem foi capturada em 03/03/2014, no site da GNT/Globo (Disponível no link <http://gnt.globo.com/gsat-images-web/fckeditor/image/receita-nuggets-chuck-300.jpg>).

Finalmente, ao acompanhar as compras durante o *Survey*, observamos que poderia haver uma possível correlação entre a preocupação com os riscos do sal e do açúcar. Ao responder o questionário, os respondentes de faixa etária mais elevada sempre se preocupavam em justificar e contextualizar suas respostas, geralmente mais atreladas à condição física e de saúde. Esta foi a sexta contribuição do campo, ou seja, as representações de risco poderiam estar atreladas a condições de existência e, também, de ciclos de vida, onde a idade poderia ser um dos marcadores fundamentais.

Finda esta pesquisa exploratória, não nos escapou que grande parte da literatura acadêmica das Ciências Sociais sobre riscos alimentares provém de autores estrangeiros que analisam consequências de crises alimentares. Por isso, concluímos que era preciso contextualizar o debate para a realidade brasileira. O termo “crise” mereceu uma melhor compreensão semântica e coube indagar se “crise alimentar” e “pânico alimentar” eram a mesma coisa, possibilitando interpretá-los com o mesmo referencial teórico. Foi assim que realizamos nossa

McNuggets Are Made”, postado em 06/02/2104 e disponível no link: <http://www.adweek.com/adfreak/better-or-worse-heres-how-mcnuggets-are-made-155526>

¹¹⁶ Referimo-nos aos produtos de preparo rápido que complementam ou substituem refeições em casos emergenciais, como, kibes, almôndegas, entre outros.

III Pesquisa Exploratória, e não encontramos, no Brasil, semelhante discussão ou proposta de categorizar as crises alimentares em qualquer escala de impacto social. Ao contrário, vimos muita dispersão nas informações acerca da correlação entre riscos e crises. Também não encontramos uma fonte única que pudéssemos acessar e compilar as principais crises alimentares que tivessem ocorrido ou que tivessem sido divulgadas no Brasil. Pensamos que, se o consumo alimentar se dá em ambiente de alta reflexividade social, seria importante uma ida a campo para coletar informações sobre crises alimentares e reações da população brasileira às mesmas. Nossa questão residia em compreender ‘se’ e ‘como’ as informações sobre as crises alimentares eram retratadas pela mídia brasileira e qual a reação da população às mesmas. Nesta fase, apropriamo-nos da distinção conceitual entre alimento e comida¹¹⁷ (BARBOSA, 2007) para propor uma clivagem entre produção e consumo, que nos ajudou a investigar a cobertura da mídia sobre as crises alimentares e as repercussões destas entre os consumidores, conforme demonstrado na Tabela 07.

Tabela 7 - Distinção conceitual para o levantamento das crises alimentares

Distinção conceitual	Associação majoritária
ALIMENTO	Com o sistema produtivo
COMIDA	Com as práticas de consumo

Fonte: Elaboração própria

Por esse prisma, as crises alimentares associam-se ao alimento e, em geral, originam-se em um sistema de produção agroalimentar abstrato e distante. Podemos interpretar como crises aquelas associadas a falhas ou fraudes na cadeia produtiva, irradiando-se do ponto de venda para todo o sistema de comercialização de alimentos “para dentro” da cadeia, chegando até o produtor. Pelo recorte utilizado, no entanto, não foi possível acessar os riscos que recaem sobre as práticas cotidianas de consumo na esfera doméstica, ou seja, sobre a comida, incluindo decisões sobre restrições alimentares e distintas formas de aquisição, estocagem, preparo, conservação e reaproveitamento dos alimentos. Os riscos, nesse caso, se confundem ou podem se juntar às ansiedades alimentares, regidas por códigos morais, culturais e cognitivos que envolvem preocupações com possíveis riscos à saúde, mas também com questões de natureza política, ambiental, religiosa ou estética (BARBOSA, 2007). Assim,

¹¹⁷ Alimento pode ser entendido como um “conjunto de nutrientes necessários à reprodução física da vida humana” (BARBOSA, 2007, p.92), algo a ser preparado e manipulado por alguma técnica de cocção ou de mistura com outro(s) alimento(s) para ser ingerido em momentos específicos. Entretanto, a comida é o processo de apropriação cultural do alimento, transformando-o naquilo que se come sob uma forma específica. Comida significa o que, o como, o quando, o com quem, o onde e de que maneira alimentos selecionados por um determinado grupo humano são ingeridos. (...) Aquilo de que se gosta ou se detesta e que é um elemento básico da reprodução social de qualquer grupo humano. (BARBOSA, 2007, p.92)

podemos pressupor que nem todas as ansiedades alimentares provêm de crises alimentares, mas as crises podem intensificar o quadro das ansiedades.

Mas ainda não estava claro como deveríamos investigar a cobertura midiática das crises alimentares no Brasil. Optamos por uma pesquisa via internet¹¹⁸, pois tais discussões midiáticas apareceriam por esse canal e nos ajudariam a dar os primeiros passos na compreensão das representações sociais dos riscos que reverberam nas escolhas e práticas de consumo alimentar. Assim, selecionamos e observamos os sites que melhor representariam a mídia de massa brasileira considerada de maior audiência, relevância e/ou penetração, no momento da pesquisa. Com o descarte dos veículos¹¹⁹ que menos noticiaram tais notícias, concluímos que nove veículos (Tabela 08) foram os que mais se preocuparam em noticiar e acompanhar as crises alimentares no Brasil e no mundo, a saber:

Tabela 8 - Meios e Veículos de Comunicação que noticiaram e acompanharam as crises alimentares no Brasil e no mundo

Meios de Comunicação	Veículos de Comunicação Selecionados
Jornais	<i>O Globo, Folha de São Paulo, Estado de São Paulo, Jornal do Brasil, Valor Econômico</i>
Revistas	<i>Veja</i>
Sites de notícias	<i>G1 Portal de Notícias</i>
Agências de Notícias ¹²⁰	<i>BBC Brasil, Agência Brasil</i>

Fonte: Elaboração própria

Os cruzamentos das palavras-chave e as buscas nas diferentes mídias gerou um banco de dados¹²¹ contendo 513 reportagens que abordavam as sete principais crises alimentares identificadas no período retratado, cada uma com suas especificidades¹²², conforme apresentado na Tabela 09 e nas imagens obtidas durante a pesquisa. Contudo, a “Gripe

¹¹⁸ Segundo relatório do IBOPE, no período de 2003 a 2013, o uso da internet cresceu 129% no Brasil e 121% na América Latina. Um dado interessante da pesquisa é que, para 68% dos clientes do IBOPE, a internet é um meio de comunicação, enquanto 32% a identificam como uma plataforma. Aqueles que a consideram plataforma, definem estratégias em que a rede se transforma em uma ferramenta agregadora de conteúdo e, portanto, o indivíduo pode acessar simultaneamente o que se divulga *online* e *offline*.

¹¹⁹ No início do projeto, acreditávamos que alguns veículos de comunicação seriam promissores, como as mídias do varejo (como as revistas *Supermercado Moderno* e *Revista da ABRAS*). Contudo, assim como outros veículos (por exemplo, *Isto É*, *Exame*, *Época*, *O Dia*, *Zero Hora*, *UOL*, *Yahoo*, *Terra*, *IG* e *MSN*), estes apresentaram pouco ou nenhum conteúdo relevante sobre as crises apuradas, objeto de nossa investigação.

¹²⁰ Agências de Notícias são empresas que existem desde meados do século XIX e produzem conteúdos a partir de diversas fontes para veículos de comunicação. Seu principal público consiste majoritariamente em jornais, emissoras de rádio e TV, revistas e *websites*, e não necessariamente o grande público. No Brasil, a primeira agência de notícias foi criada por Assis Chateaubriand, em 1931, a antiga *Agência Meridional de Notícias*, atual *D.A.Press*.

¹²¹ Para montar o banco de dados contamos com o auxílio de um aluno do curso de Administração da UFRRJ e bolsista de Iniciação Científica (Proic/CNPq), e utilizamos o programa de planilha eletrônica *Microsoft Office Excel (Microsoft)*, escolhido por possuir ferramentas de cálculo e fácil navegabilidade.

¹²² Todos os dados citados neste item foram coletados a partir das notícias midiáticas e, portanto, podem não expressar a conclusão final dos dados oficiais de cada país sobre estas mesmas crises.

Suína”, primeiro tópico por se mostrar o fato mais mobilizador, não pode ser interpretado como crise alimentar. De fato, nossa pesquisa apurou o maior número de registros midiáticos (130), gerados entre 2008 e 2010, e também se observou que teve como uma de suas consequências, a queda no consumo dos alimentos derivados do porco, afetando produtores e empresas alimentícias deste setor. Todavia, inferimos que a “Gripe Suína” não foi uma crise alimentar, pois comer a carne de porco não transmitia a doença. Na verdade, pesquisadores logo constatariam que uma bactéria oriunda do porco atacou o ser humano na forma da Gripe A ou H1N1. Mas até que cientistas comprovassem cientificamente que o consumo da carne do animal não resultava diretamente em doença, esta se alastrou de uma forma gigantesca, tornando-se uma pandemia.

Tabela 9 - Dados das crises alimentares compiladas na mídia¹²³

Crise alimentar	Número de registros	Esfera causal	Origem	Foco inicial	Provável causa da Contaminação	Principais efeitos
“Gripe Suína”	130	Produção	Animal	México	Não foi uma crise alimentar	Queda no consumo dos alimentos derivados; pânico; pandemia; mortalidade; danos
“Vaca Louca”	118	Produção	Animal	Reino Unido	Fabricação de ração sem controle	Mortalidade; pânico; reformulação de políticas de controle alimentar, entre outros.
“Leite Contaminado”	52	Produção	Animal	China	Fraude	Mortalidade infantil, pandemia infantil; pânico; corte nas relações entre países; prejuízos institucionais e comerciais.
“Leite Contaminado”	5	Produção	Animal	Japão	Desastre natural	Recall do produto
“Leite Contaminado”	33	Produção	Animal	Brasil	Fraude	Crise institucional; crise de confiança; Fechamento de empresas; Recall do produto
“Gripe Aviária”	85	Produção	Animal	Paises da Ásia	Não conclusiva - transmissão viral e/ou ingestão de carne contaminada.	Queda no consumo; prejuízos; pandemia.
“Crise dos Pepinos”	60	Produção	Vegetais	Alemanha	Bactéria E-coli	Crise diplomática; surto.
“Açaí Contaminado”	19	Consumo	Vegetais	Brasil	Ovos da mosca do barbeiro	Surto do Mal de Chagas.
“Melões Infectados”	9	Produção	Vegetais	EUA	Listeria	Mortalidade.

Fonte: Elaboração própria a partir do Banco de Dados

Esta associação entre “crises alimentares” e “riscos” foi um pressuposto importante neste trabalho, ainda que as informações emergissem de forma dispersa. Dessa investigação, vimos

¹²³ Quando finalizávamos este trabalho, em março de 2012, surgiram dois novos escândalos alimentares. O primeiro, na Europa, denunciava a mistura de carne de cavalo na carne bovina, uma fraude que revelaria as brechas na cadeia de produção e no sistema de controle sanitário do comércio europeu. O primeiro país que divulgou a notícia foi a Inglaterra, com incidência em outros países daquele continente, causando uma nova crise que envolveria órgãos reguladores e gigantes da indústria alimentícia. A *Nestlé* e a *Burger King*, por exemplo, pareciam desconhecer o que comercializavam, pois testes revelariam que alguns de seus produtos vendidos como carne bovina continham carne de cavalo, sem que isso fosse informado ao consumidor em suas embalagens. O segundo escândalo aconteceu no Brasil e envolveu a Unilever e a decisão da Anvisa de proibir a venda dos sucos da marca Ades, ao confirmar que foi envasado uma solução de hidróxido de sódio a 2,5% no lugar do suco de maçã – ou seja, soda cáustica, produto altamente alcalino, que pode provocar queimaduras na mucosa da boca e garganta, conforme matéria de *O Globo*, disponível no link: <http://oglobo.globo.com/economia/anvisa-proibe-venda-de-sucos-da-marca-ades-7867809>.

que as crises alimentares ainda não possuem um método que as categorizem em uma escala de importância, que permita classificar a crise de pequeno ou de grande porte, deixando-nos à mercê dos nossos julgamentos subjetivos, a partir do acesso à informação divulgada pela mídia. Indagávamos se as imagens divulgadas (Ver Imagem 04), de forte apelo emocional, estariam sub ou hiper valorizando a notícia.

Imagem 4 - Imagens da Gripe Suína, da crise do leite contaminado na China e da crise dos pepinos.



Família usa máscara em igreja da Cidade do México; Seis crianças morreram na China e 300 mil ficaram doentes por causa de leite contaminado; Crise do pepino afetou produtores europeus fora da Alemanha e da Espanha (FONTE: Respectivamente, *BBC Brasil*, 2009; *BBC Brasil*, 2010; *RFi*, 2011).

Foi preciso pensar em uma clivagem mais rudimentar para a realidade brasileira a partir da repercussão midiática e, assim, montamos um banco de dados contendo as crises consideradas “casos isolados” e “casos de grande repercussão”.

Deve-se dizer que o levantamento sobre crises alimentares no Brasil e no mundo através da mídia não se mostrou o método mais indicado para conceber correlações entre crises e riscos alimentares, mas foi fundamental no sentido de mostrar um cenário de ocorrências permanentes. Isso nos sinalizou a necessidade de que houvesse algum tipo de processo, de natureza privada ou governamental, onde as crises alimentares poderiam ser catalogadas e

acompanhadas para a produção de dados, ampliando o conhecimento científico e facilitando as tomadas de decisão em políticas públicas.

Há uma outra contribuição de cunho metodológico quando nos parece que todas as crises alimentares, por seu caráter disforme, merecem estudos densos e análises específicas para que se possa compreendê-la em profundidade, com seus elementos estruturais, relações de causa e efeito, cronologia, consequências diretas, origem sistêmica (se na produção ou no consumo) e índice de atingidos, entre outros tópicos relevantes.

Foi assim que constatamos que os estudos de caso a partir de determinadas crises alimentares pareciam ser um dos caminhos possíveis para a compreensão das representações de riscos alimentares.

Analisando as crises alimentares mais popularizadas pela mídia através do banco de dados, observamos que o único caso que ocorreu a partir de uma prática doméstica foi o caso do açaí contaminado¹²⁴. É prematuro dizer que a casa se mostra como o lugar mais seguro por uma combinação de protocolos associados à limpeza que a ordena, mas tudo indica que “o perigo está lá fora¹²⁵”. Esses resultados que observávamos durante essa pesquisa exploratória nos levavam a formular muitas outras perguntas – haveria um tipo de risco dentro de casa e outro fora de casa? Ou os perigos de dentro de casa podem ser invisíveis tanto para o consumidor como para o sistema alimentar e, nesse caso, estão fora das estatísticas oficiais e, portanto, não são contemplados?

Neste ponto de nossas pesquisas, tínhamos algumas reflexões importantes, mas ainda faltava “mergulhar” em uma determinada crise alimentar, de preferência no momento em que ela ocorresse, o que permitiria novas inferências. E foi o que fizemos na Pesquisa Exploratória IV, uma netnografia do Caso Ades (FREIRE ET AL., 2013), um quadro de crise alimentar brasileiro, fortemente associado à industrialização do sistema agroalimentar. Nessa exploratória, buscamos compreender como os consumidores brasileiros reagiram a esta crise genuinamente brasileira. Ocorrida no início de 2013, a contaminação do suco de soja sabor maçã da marca *Ades*, um produto da multinacional *Unilever*, ocorreu por uma falha em seu

¹²⁴ O caso do “Açaí contaminado” ocorreu no norte do país e, em 2007, gerou 19 registros de notícias. A contaminação do açaí ocorreu porque os ovos da mosca do barbeiro são depositados pelo inseto no fruto do açaí. Como o hábito de lavar os frutos antes do preparo não está disseminado, logo que eram moídos, os ovos eram triturados junto com o alimento que, ingerido, provocavam a doença. Este caso se difere dos demais relatados anteriormente, pois enquanto aqueles dependiam do perfeito funcionamento do sistema alimentar em todas as instâncias, no caso do “Açaí contaminado” a morte poderia ter sido evitada pelos próprios indivíduos que preparam o alimento de forma caseira.

¹²⁵ Permitimo-nos citar duas referências como expressão icônica da ideia de que “o perigo está lá fora”: o filme “Arquivo X”, sobre o temor da colonização da espécie humana por alienígenas e o documentário “O perigo está na mesa”, de Silvio Tendler, sobre os perigos dos agrotóxicos. A expressão “lá fora” não é gratuita e reforça a imagem da “casa” segura e do “mundo” perigoso.

sistema produtivo altamente tecnificado. A partir de uma pesquisa qualitativa por meio da abordagem netnográfica, o estudo nos revelou tensões em um espaço virtual socialmente compartilhado. Nossa imersão na produção textual, visual e interativa dos consumidores mostrou como a sociedade se apropriou do espaço aberto pela empresa no *Facebook*, após a crise, para elaborar suas críticas e opiniões sobre o problema. O acompanhamento destas interações nos apontou três distintas categorias de reações que vão desde a surpresa inicial até as manifestações de repúdio, imersas em uma situação de crise de alta reflexividade, interação e profusão de informações. Não havia qualquer sequência, seja temporal ou comportamental, em relação a reações de raiva, ironia ou cordialidade. O que observamos foi um cenário de intensa troca de informações, com manifestações espontâneas e intensamente reflexivas, de acordo com as notícias que circulavam a cada momento. As conversas eram confusas e conflitantes, refletindo em pequena escala uma realidade dinâmica e aparentemente surpreendente sobre a notícia de contaminação alimentar, divulgada pela mídia brasileira e envolvendo autoridades e empresas. Após estas exploratórias, decidimos realizar uma pesquisa mais densa com o objetivo de investigar as representações sociais do risco alimentar. O tópico seguinte explica porque fizemos tal escolha.

2.3. Metodologia da Pesquisa sobre Representações Sociais do Risco Alimentar

“Cautela e caldo de galinha nunca fizeram mal a ninguém”.

2.3.1. A pesquisa de Grupo Focal

2.3.1.1. Objetivos e justificativas da pesquisa de Grupo Focal

Como nos dizem Fischler & Masson (2010, pág.22),

o campo da alimentação, mais ainda do que o da sexualidade, é um terreno ideológico e moralmente delicado, e que o próprio discurso científico, quando o tomou como objeto, nem sempre escapou a alguns enganos ou vieses moralizadores.

Findas as pesquisas exploratórias que narramos no Tópico 2.2, realizadas com o apoio das reflexões teóricas, foi possível traçar novas delimitações para o nosso campo na tentativa de responder aos questionamentos.

Ao considerarmos o referencial teórico, observamos que o risco alimentar se coloca na interseção de três conjuntos de normas regulatórias e culturais: i) o conjunto que rege o sistema alimentar cultural; ii) o conjunto que rege a cadeia de suprimentos e iii) o conjunto que rege a proteção institucional nos âmbitos civil e social, conforme a proposta de Castel (2005). Foi assim que construímos uma hipótese embrionária ao supor que o risco alimentar movimenta os universos consensual e reificado (SOUZA, 2003; MOSCOVICI, 1995), e, portanto, possa ser causa e efeito da reflexividade (GIDDENS, 1991 e 1997; LASH, 1997 e 1997b).

As pesquisas exploratórias nos mostraram que as transformações no sistema produtivo incidem sobre as decisões das famílias e ajudam a definir que alimentos comprar, como aprovisionar e como consumir. Apontaram-nos, ainda, a necessidade de uma pesquisa final, com foco interacional, para acessar dilemas, estratégias, pontos de vista, emoções e, principalmente, o repertório de significados e representações, o que nos levou a optar pela técnica de Grupo Focal. A técnica de grupo focal¹²⁶ tem sido cada vez mais utilizada nas abordagens qualitativas da pesquisa social, e advém das inúmeras formas de operar com

¹²⁶ As primeiras experiências com esse tipo de técnica foram feitas a partir de 1920 por profissionais de marketing. Em 1950, o grupo focal foi usado por R. Merton (LERVOLINO & FOCESI, 2001) para a análise das percepções e reações a respeito da propaganda de guerra, tornando-se uma pesquisa importante tanto para o mercado quanto para a academia, particularmente para as Ciências Sociais.

grupos e que foram desenvolvidas pela psicologia social (GATTI, 2005). O objetivo da técnica é “captar, a partir das trocas realizadas no grupo, conceitos, sentimentos, atitudes, crenças, experiências e reações” (GATTI, 2005, PÁG.9). Nesse sentido, entendemos se tratar do método ideal para a pesquisa sobre representações do risco alimentar, já que tantas diferenças podem ser observadas nas diversas dimensões das relações que contextualizam a alimentação humana, tais como “ansiedade, satisfação, relação com o prazer e a saúde, categorização em termos *dietéticos* ou nutricionais, etc.” (FISCHLER & MASSON, 2010, pág. 25). O método do GF é útil para o desenvolvimento de teorizações em campo – “até mais do que para verificação ou teste de hipóteses prévias” (GATTI, 2005, pág.13), graças à riqueza do que emerge das interações, trazendo novas categorias e novos entendimentos. Este é um dos motivos pelo quais definimos o GF como método de pesquisa final e principal, uma vez que a TRS descarta a relevância da hipótese em seus estudos, estando mais interessada nas rupturas que ocorrem em modelos culturais tradicionais que se renovam de forma permanente (SOUZA, 2003). A continuidade cultural não está dada de forma permanente e, por mais vigorosa e resistente que seja o interior das culturas, encontram-se heterogeneidades e disparidades sociais que são capazes de oxigená-la. O outro motivo que justifica essa escolha é o fato de que consiste em uma técnica adequada em casos de situações complexas e polêmicas, com muitas controvérsias, que nos trazem respostas menos simplistas, pois os consensos e dissensos são relevantes para compreender o risco alimentar.

Isso posto, elaboramos um projeto de pesquisa qualitativa para aprofundar a coleta de dados sobre o problema observado e discutido nas páginas precedentes, cujos consumidores enfrentam constantes situações de risco na alimentação que surgem de muitas formas, e, por vezes, de maneira subreptícia. Esse é o problema sociológico que alicerça algumas perguntas e questionamentos que as pesquisas exploratórias não foram capazes de elucidar e que nos motivaram a prosseguir com a investigação, a saber:

P₁ - Quais as representações sociais de risco alimentar elaboradas pelas famílias?

P₂ - Que conjunto de valores define uma alimentação insegura?

P₃ - Que estratégias as famílias utilizam para lidar com os riscos alimentares nas práticas diárias de compra, provimento e consumo?

Algumas suposições permearam a condução de nossas pesquisas, ajudando-nos a pensar e a manter o rigor metodológico do trabalho. Por exemplo, suspeitávamos que a escolha do alimento estivesse associada ao uso do tempo social e surpreendemo-nos com um dos achados de nossa pesquisa sobre a ideia de saudabilidade associada ao alimento industrializado *vis à*

vis o alimento *in natura*. Também supúnhamos que as representações do risco decorreriam do estilo de vida de cada família, de suas limitações não só em termos de renda, mas de tempo para o preparo dos alimentos, do apoio familiar, da divisão do trabalho e das ideologias estruturantes.

Se a TRS tem a ver com lógicas, ficamos atentos ao "como" as famílias concebem o risco nas suas relações com o comer e o que fazem para lidar com tais riscos percebidos, já que a técnica do GF é especialmente reveladora das atitudes e representações que advém das interações interindividuais nos grupos, trazendo à tona as informações relativas ao modo de se relacionar com o corpo, com a alimentação socializada e com a saúde humana. Em nossa definição metodológica, a técnica de GF pareceu casar perfeitamente com o estudo das representações sociais. Além disso, demos mais musculatura à pesquisa ao associá-la com a aplicação de um questionário semi-estruturado, auto administrado ao final das sessões (Anexo B), que serviu não só para ratificar algumas informações colhidas durante as sessões de GF, mas, também, para colher informações de natureza sociodemográfica que contribuiriam para nossas análises.

Nosso objetivo primeiro com a pesquisa de GF era, portanto, identificar as representações sociais de risco alimentar e como estas se distribuem em práticas objetivadas associadas às diversas "raízes" subjetivas em que estão as opiniões, valores, atitudes e simbologias que dão sentido à vida. A partir desse formato, seria possível acessar um repertório de representações não acessíveis por outro meio. Com o GF "comparado à entrevista individual, ganha-se em relação à captação de processos e conteúdos cognitivos, emocionais, ideológicos, representacionais, mais coletivos, portanto, e menos idiossincráticos e individualizados" (GATTI, 2005, pág.10).

A escolha do GF atendeu ao nosso anseio de entender os processos que envolvem as elaborações coletivas que resultam em práticas e ações diárias, além de reações às crises alimentares, para inferir sobre representações, preconceitos, linguagens, crenças, hábitos, valores e restrições, em ideias compartilhadas. Especificamente, a pesquisa do GF aperfeiçoou e aprofundou a compreensão dos dados coletados nas pesquisas exploratórias (levantamentos, *survey* e netnografia).

2.4.1.2. Desenho da Pesquisa

Em termos de procedimentos metodológicos, a pesquisa do GF demandou um planejamento inicial composto por cinco importantes e indispensáveis etapas, como vemos na Figura 05.

Figura 5 - Etapas do planejamento inicial do GF



Fonte: Elaboração própria

Inicialmente, escolhemos as fontes de dados (quem deveriam ser os informantes) a partir da combinação entre o objeto da pesquisa, as suposições elaboradas a partir das pesquisas exploratórias e, fundamentalmente, o nosso problema de pesquisa. Optamos pelos dados primários e, essa escolha foi crucial para que pudéssemos contemplar diretamente as famílias, pois somente elas poderiam responder às questões da pesquisa. Portanto, foi a partir dessa opção pelos dados primários que escolhemos, entre os muitos métodos de pesquisa¹²⁷ disponíveis, a abordagem de pesquisa pelo GF.

Como parte do planejamento inicial, era necessário fazer um reconhecimento do universo investigativo como a área geográfica na qual a coleta de dados seria realizada, os prazos necessários para o levantamento, o tempo necessário de cada sessão de GF e quantas sessões, entre outras informações mais detalhadas. O que se objetivava, com esse desenho de pesquisa, era (re)conhecer que grupo social seria investigado e quais seriam os seus aspectos mais elementares, para que fosse possível definir os métodos de contato e recrutamento, além dos instrumentos de pesquisa.

2.4.1.3. A unidade de amostragem

Um dos itens de nosso desenho de pesquisa consistiu em definir adequadamente a unidade de amostragem, que responde à seguinte pergunta: quem será pesquisado? Muitas das elaborações descritas no Tópico 3.1 sobre os atores em seu espaço-tempo decorreram dessa experiência de pesquisa em conjunto com as exploratórias. Parece útil informar, contudo, que um de nossos sentimentos nessa etapa é que a definição incorreta da unidade amostral parece

¹²⁷ São 5 as técnicas mais básicas de pesquisa qualitativa: 1) Observação Participante, 2) Grupo Focal, 3) Levantamentos ; 4) Dados Comportamentais; e a 5) Pesquisa Experimental.

ser uma das mais recorrentes fontes de adversidade das pesquisas com GF (GATTI, 2005), pois o emprego deste método qualitativo pede um pequeno número de participantes por sessão, o que não só impede certas generalizações dos resultados da pesquisa como a torna cara e trabalhosa. Nossa definição final recaiu sobre os indivíduos responsáveis pela alimentação de sua família, incluindo as decisões de abastecimento doméstico. Por família, referimo-nos ao conceito de unidades domiciliares de qualquer tipo (unipessoais ou com dois ou mais membros), conforme discutido no tópico 2.1.

2.4.1.4. A seleção dos participantes

Ao definirmos a unidade de amostragem, foi possível iniciar o processo de seleção e recrutamento dos participantes. A seleção dos participantes foi feita por determinados critérios que resultaram em grupos com características comuns e que os tornaram aptos para: i) discutir em profundidade a questão principal da pesquisa, ii) obter um trabalho interativo, e iii) acessar um material de análise baseado em narrativas reveladoras de uma realidade, pois

a composição do grupo deve se basear em algumas características homogêneas dos participantes, mas com suficiente variação entre eles para que apareçam opiniões diferentes ou divergentes (GATTI, 2005, pág.18).

A seleção é importante para constituir os grupos focais, e definir o critério de homogeneidade intragrupo. Ainda assim, contaríamos com os dissensos a serem explorados nestes grupos, pois é preciso dispor de grupos com diferentes opiniões sobre o assunto a ser debatido (GATTI, 2005).

2.4.1.5. A formação dos grupos

Seguindo o método, definimos o que estabeleceria a homogeneidade intragrupo, a saber: reunir apenas os responsáveis pelo abastecimento doméstico. A partir daí, buscamos contemplar a diversidade social das famílias para abordar os riscos no consumo alimentar a partir de comparações e contrastes de diferentes expressões e pontos de vista. A metodologia nos permitiu separar as diferentes tipologias de pessoas em diferentes grupos e, assim, propusemos quatro distintos perfis:

- Grupo A - Adultos economicamente ativos (29 e 59 anos de idade): São considerados adultos os indivíduos entre 18 e 59 anos de idade. Mas a faixa etária é uma

sistematização parcial e, nesse sentido, concordamos com a solução do IBGE (2012), em que a vida adulta é caracterizada pelo trabalho, a nupcialidade e a fecundidade, fatores transformadores da vida social. O trabalho, especificamente, é o enquadramento mais utilizado pelos institutos de pesquisa no que diz respeito às práticas domésticas, pois é o recorte que define a PEA - População Economicamente Ativa. Nesse recorte, os resultados da (PNAD) de 2009 nos apresentaram 5 grupos de adultos: de 18 a 24 anos, de 25 a 34 anos, de 35 a 49 anos, de 50 a 59 anos e de 60 anos ou mais. A título informativo, observamos que o IBGE considera como potencialmente ativos, os indivíduos entre 15 e 59 anos de idade e foi com base nestas informações institucionalizadas que definimos nosso grupo de adultos economicamente ativos. Contudo, considerando que queríamos ouvir os jovens separadamente, concentramos nesse grupo os informantes entre 29 e 59 anos de idade.

- Grupo B: Adultos de 29 a 59 anos de idade, que não trabalham fora, ou seja, não são economicamente ativos.
- Grupo C: Idosos (igual ou acima de 60 anos), aposentados ou não. O interesse por esse perfil de informante adveio de nossa pesquisa exploratória, na qual observamos a intensa presença de idosos fazendo compras nos supermercados. Para o IBGE, esse grupo é integrante da camada de pessoas consideradas inativas¹²⁸ (pessoas menores de 15 anos ou com 60 anos ou mais de idade). Mas entendemos que sendo ou não economicamente ativos, os idosos tem voz e ampla presença social, o que pode ser observado nas mudanças do perfil sociodemográfico brasileiro nas últimas décadas, fruto de maior longevidade e redução da mortalidade. Já não se pode afirmar que a sociedade brasileira é formada majoritariamente por jovens. Atualmente as políticas públicas têm incluído dados sobre o envelhecimento populacional, já que o último censo registrou que 10,8% da população brasileira têm mais de 60 anos. O idoso tem tido um forte papel na economia brasileira, e os dados da PNAD/IBGE (2012) mostram que em 53% dos lares brasileiros, os idosos arcam com, pelo menos, metade

¹²⁸ Ainda que, com relação à assistência social, o BPC LOAS – Benefício de Prestação Continuada da Assistência Social – seja destinado ao idoso de 65 anos ou mais de idade e à pessoa com deficiência, cuja renda familiar per capita seja inferior a ¼ do salário mínimo vigente.

da despesa familiar¹²⁹. Nesta tese, consideramos o idoso aquele com mais de 60 anos de idade, conforme o Estatuto do Idoso¹³⁰.

- **Grupo D:** Jovens até 28 anos. Esse recorte também se baseou na pesquisa exploratória em que observamos a presença de jovens acompanhando os pais em supermercados, ou mesmo sozinhos, e está em linha com o Estatuto da Juventude, que define o jovem como aquele que tem entre 15 e 29 anos. Como observamos no tópico 5.3.1, tem havido um crescimento nas famílias unipessoais (que hoje representam 11,5% da população brasileira), na qual este grupo tem forte presença. Some-se a essa nossa decisão, um trabalho publicado pela UNESCO – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO, 2014), que considera a juventude a solução para os problemas globais, acreditando que está nesse grupo populacional, a semente da reivindicação e da inovação que provocaria mudanças sociais, desde que encontrem um ambiente favorável, com oportunidades que fortaleçam a sustentabilidade. Este entendimento está presente no “*Empowering Youth*”¹³¹, documento lançado no final de 2012, que estimula o empreendedorismo social e ambientalmente responsável.

Deve-se dizer que não há unanimidade nos critérios de definição de uma faixa etária definitiva para os jovens¹³². Barbosa *et al.* (2013) definiram o segmento jovem entre 16 e 25 anos para pesquisar a associação entre juventude e consumo político. Basearam-se, para tanto, no critério geracional, onde o contexto de exposição às preocupações ambientais e à educação ambiental teria se dado nesta geração.

A escolha dos grupos A, B, C e D, tal qual definimos anteriormente, seria capaz de desenhar os limites desta pesquisa (GATTI, 2005) e traçar uma linha que nos parecia muito interessante sobre o ciclo de vida, em um curso que se estabelece na sequência “Jovens ⇔ Adultos ⇔ Idosos”, conforme Figura 06, e que sintetiza os indicadores sociais a

¹²⁹ Trata-se de uma situação paradoxal, pois nessa camada também existe um grande número de idosos em situação de desamparo financeiro, o que estimulou a liberação de crédito consignado para aposentados e pensionistas do INSS - Instituto Nacional de Seguro Social.

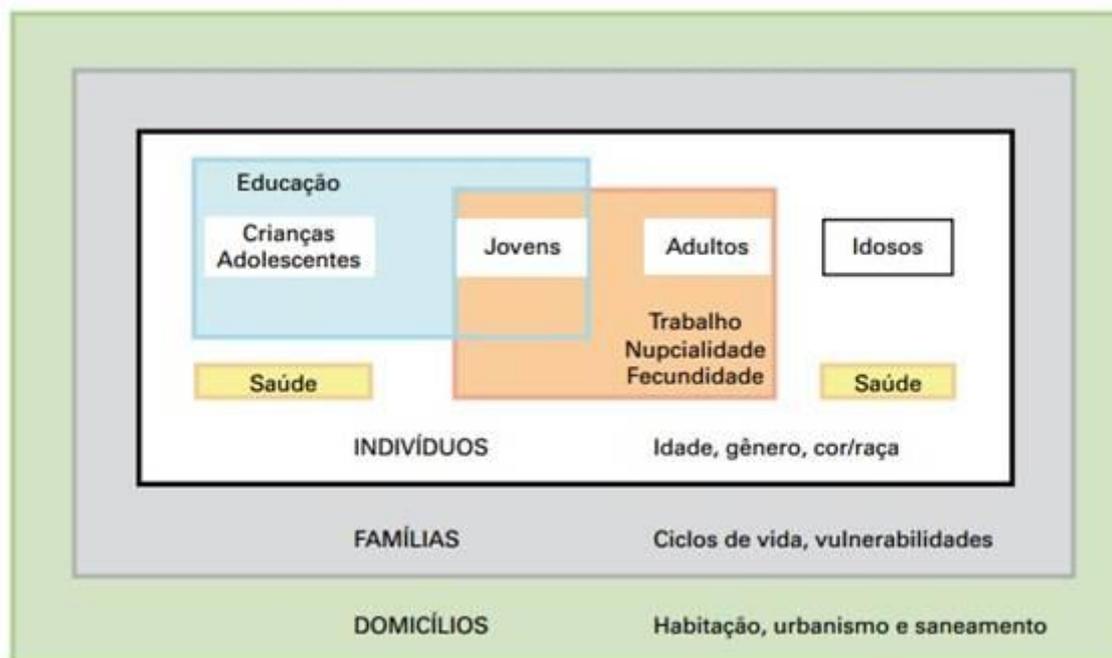
¹³⁰ O Estatuto do Idoso está disposto na Lei nº 10.741, de 01.10.2003. Mas, para efeito de comparações internacionais, o IBGE também formula grupos com a idade mínima de 65 anos.

¹³¹ O documento propõe uma revisão da UNESCO sobre a juventude, e sugere um plano de trabalho para o período 2014-2021, contemplando ações holísticas por meio da interdisciplinaridade dos fluxos de trabalho entre educação, cultura, ciências, humanidades e comunicação.

¹³² Os jovens têm sido extremamente pesquisados, principalmente pelo mercado, e podemos ver uma profusão de rótulos e categorias. Em especial, destacamos categorias como Geração Y e *Millenials*. Pode-se ter uma boa noção dessas análises nos vídeos produzidos pela Agência Bos 1824: “*We all want to be Young*” e “*All work and all play*”. Os vídeos estão disponíveis nos seguintes links, respectivamente: <http://vimeo.com/16641689> e <http://vimeo.com/44130258>.

partir do ciclo de vida daqueles que participam da vida social, laboral e, principalmente, que são capazes de influenciar as decisões e práticas alimentares da família.

Figura 6 - Os indivíduos que participam da vida social e laboral influenciam a sua situação familiar



FONTE: Síntese dos indicadores sociais do IBGE (2012, pág.26).

A composição dos grupos trouxe as perspectivas associadas não somente à faixa etária, mas também valores e ideias a partir das circunstâncias de vida dadas pelo ciclo de vida e pela responsabilidade pela comida da família. A suposição aqui era seguir o que a TRS defende, ou seja, que as representações sociais estão consubstanciadas e distribuídas a partir das experiências de vida, em significados simbólicos que se baseiam em conhecimento e afetividade, e que encontram seu alicerce na realidade social. Isso não quer dizer que as representações sociais sejam formuladas apenas a partir do indivíduo e da sua relação em família, e sim que as representações sociais são parte de um tecido que envolve, também, as instituições, a mídia, a ciência, os movimentos sociais e toda sorte de espaços sociais compartilhados que constroem a herança histórica e cultural de nossa sociedade.

Outro aspecto importante relacionado com o rigor metodológico consistiu em nossa opção por evitar, na composição dos grupos, informantes que se conhecessem muito ou que conhecessem a moderadora do grupo e autora da pesquisa. Esta é uma orientação do próprio método para evitar que indivíduos atuem em bloco, monopolizando ou paralisando a discussão durante as sessões de GF. Por fim, vale ressaltar que a adesão de todos os nossos informantes foi voluntária.

2.4.1.6. Cronograma e Recrutamento dos informantes

Após o planejamento e definição das etapas anteriores, tornou-se necessário elaborar um cronograma para a coleta das informações, conforme tabela 11, colocando em prática tudo o que estava delineado no projeto de pesquisa.

Tabela 10 – Metas do cronograma para a coleta das informações

METAS
1 - Fechar projeto de Grupo Focal
2 - Definir dias, horários e local para a realização dos grupos focais
3 – Recrutar
4 - Montar os “espelhos” com as informações sobre os informantes que aceitaram o convite
5 - Preparar a infraestrutura (gravação de áudio e vídeo; arrumação do espaço e coffee break, entre outros)
6 – Realizar as sessões

Fonte: Elaboração própria

Nosso foco era ouvir diversas famílias consideradas como “grupos de referência” e, pela voz dos indivíduos que a compõem, acessar seus repertórios e o contexto de vida familiar que resulta em possibilidades que reproduzem e dão condição de sobrevivência aos sujeitos em sociedade. Para isso recrutamos os porta-vozes da família, no que se refere à responsabilidade pela alimentação, em consonância com os grupos A, B, C e D, previamente definidos. Nossos informantes eram os principais responsáveis pelo abastecimento doméstico de suas casas, incluindo as compras de alimentos das famílias e a confecção da “lista de compras”. Todavia, gostaríamos de compartilhar nossa experiência sobre essa etapa da pesquisa entre a composição dos grupos (planejamento) e o recrutamento dos informantes (execução), em que enfrentamos algumas adversidades.

2.4.1.7. A composição final dos grupos

A composição dos grupos foi uma tarefa especialmente difícil, e nos forçou a fazer muitas escolhas e mudanças de curso para que respeitássemos a distribuição dos grupos de acordo com nosso projeto de pesquisa. Por exemplo, inicialmente nossa intenção era promover uma sessão de teste que antecederia as oito sessões divididas igualmente entre os quatro grupos A/B/C/D. Mas tivemos muita dificuldade em recrutar adultos que não fossem economicamente ativos (grupo B), assim como os idosos (grupo C).

É preciso dizer que os dados que obtivemos sobre os jovens apresentam algum viés, pois todos os informantes eram alunos da UFRRJ. Essa característica exarcebou a representatividade dos jovens que saem da casa dos pais para fazer faculdade. Observamos que esse marcador específico resultou em uma análise muito particularizada dos jovens, o que impede qualquer tipo de generalização.

Ignorando os sinais da exploratória, também gostaríamos que houvesse, entre os nossos informantes, uma distribuição equitativa de gênero em cada sessão, respeitando o critério de homogeneidade e contar apenas com os responsáveis pelo abastecimento doméstico. Contudo, esse perfil só conseguiu trazer a presença masculina nos grupos de jovens e idosos, o que pode ser revelador sobre a divisão do trabalho a partir do ciclo de vida familiar. Concluimos, portanto, que operar com esse grupo implica em aceitar a sobrerrepresentação feminina, sobretudo no grupo de adultos. Essa sobrerrepresentação foi observada na pesquisa de hábitos alimentares dos brasileiros por Barbosa (2007), em que as mulheres emergiram como as grandes responsáveis pela seleção do cardápio e organizadoras da comida do grupo doméstico, cuja responsabilidade resulta em fonte de tensão para 70% das mulheres entrevistadas.

Tal resposta de recrutamento problematiza a divisão do trabalho entre gêneros e, também, a importância da periodicidade (divisão do tempo das rotinas diárias) que pode ser tomada como princípio da ocupação individual. Dessa forma, observamos o cruzamento analítico de dois fatores, apontados por Douglas & Isherwood (2009), que importam nos estudos sobre consumo: frequência e posição hierárquica. Por frequência, podemos entender a repetição de tarefas na rotina de trabalho do indivíduo, como, por exemplo, lavar a louça diariamente, um trabalho considerado subalterno e, portanto, de valor reduzido. Por posição hierárquica, é possível empreender uma escala de *status*. Mesmo com algumas transformações na modernidade, ainda há dificuldade teórica em formalizar uma lei universal que dê conta da divisão do trabalho e que possa ser empregada em todas as culturas.

A sobrerrepresentação da mulher nas tarefas domésticas apareceu na pesquisa empírica, ainda que no mundo contemporâneo algumas fronteiras que delimitam os domínios de homens e mulheres por vezes pareçam difíceis de serem traçadas. Em outras palavras, ainda que vejamos homens que costuram e que estão na cozinha, e mulheres que pilotam aviões e que se alistam em forças militares, a responsabilidade das tarefas domésticas parecem permanecer sob a responsabilidade da mulher. Os trabalhos de alta frequência pouco mudaram uma realidade que ainda enquadram o sujeito em uma categoria de pouca valorização o que permite pensar nos motivos da desvalorização da mulher:

Mas continua sendo verdade que o trabalho das mulheres como tal as exclui das áreas de tomada de decisões nas quais a informação importante está sendo gerada. As mulheres tendem a participar dos conselhos de estado só quando conseguem delegar ou evitar a parte das tarefas limitadas pela periodicidade do papel normal da mulher (DOUGLAS & ISHERWOOD, 2009:180)

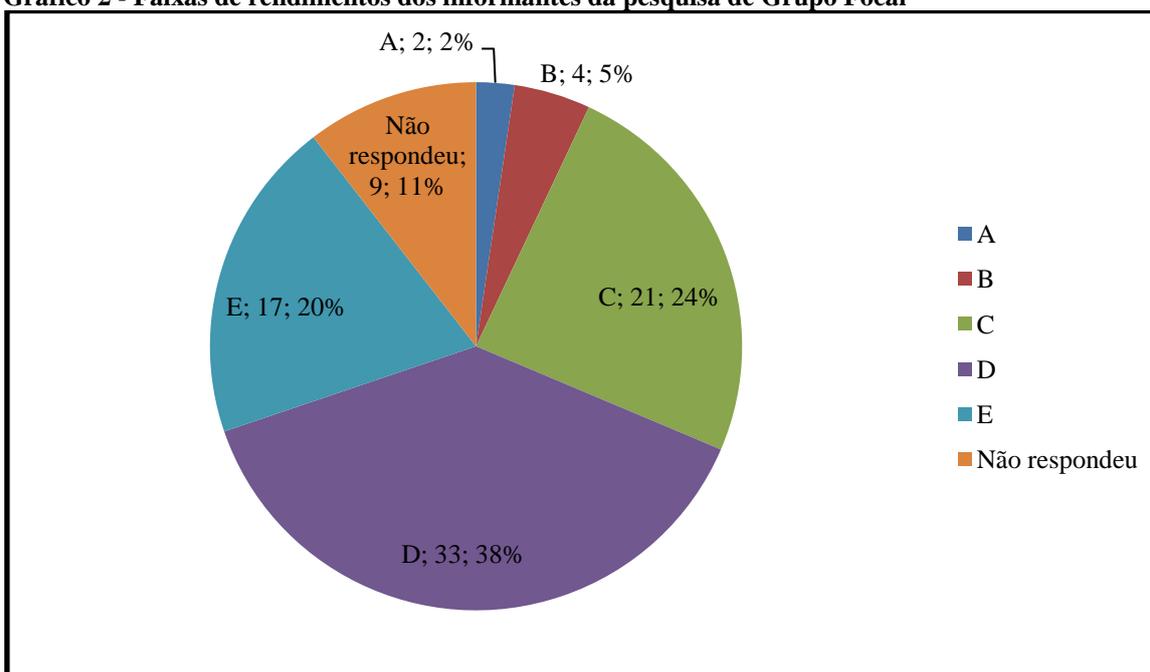
O que observamos na tarefa de recrutamento dos informantes é a relevância no uso do tempo, muitas vezes tomado por tarefas de alta repetição, que podem ou não ser delegadas de acordo com as possibilidades econômicas do sujeito. As possibilidades financeiras estão imbricadas com os papéis de gênero, que se revelam no consumo e resultam em mais ou menos chances de terceirização e conforto. A periodicidade¹³³ determina a rotina de trabalho doméstico e, assim, os menos favorecidos economicamente têm mais dificuldades a serem contornadas na vida diária, uma situação que os estudos econômicos e de varejo nem sempre conseguem capturar (DOUGLAS & ISHERWOOD, 2009).

Ainda sobre esse debate sobre diferenças econômicas entre os informantes, e corroborando o que defendemos no tópico 2.1, mesmo optando por não fazer a escolha dos informantes a partir de critérios econômicos, pois interessávamos em ouvir os responsáveis pelo abastecimento doméstico dos três ciclos de vida (jovens, adultos e idosos), devemos dizer que colhemos informações que nos permitiriam categorizar as famílias dos informantes dos grupos focais a partir de dois critérios de estratificação: o critério IBGE e o critério Brasil – ABEP. Todavia, os dois critérios apresentaram resultados bastante distintos na estratificação de nossos informantes, que parece útil compartilhar.

O critério IBGE determina os estratos sociais de acordo com a faixa de rendimentos da unidade domiciliar. Pelo critério do IBGE, as faixas D/E somadas representam 58% dos informantes, conforme Gráfico 02.

¹³³ Douglas & Isherwood (2009) acreditam que o estudo das periodicidades poderia apontar atividades regulares como possíveis indicadores das tendências de mudanças no estilo de vida na vida doméstica e, talvez, variações entre as classes sociais, se a observação capturar as tarefas de baixa frequência que os ricos conseguem protelar (como comer em casa e comer fora, terceirizando as tarefas de cocção, por exemplo).

Gráfico 2 - Faixas de rendimentos dos informantes da pesquisa de Grupo Focal



Fonte: Elaboração própria a partir da tabulação dos dados dos informantes dos grupos focais.

Como podemos analisar, dos dados do Gráfico 02 evidenciaram um grupo de informantes equitativo no que diz respeito às diferentes camadas sociais e suas faixas de renda.

Há que se dizer, também, que foi necessário terceirizar o recrutamento após duas tentativas frustradas. Ao definirmos que as pessoas de relacionamento da pesquisadora não poderiam participar das rodadas de GF, tornou-se necessário apostar na cooperação de uma rede de conhecimento que apresentou poucas indicações de voluntários para serem nossos informantes. Tentamos, portanto, recorrer à técnica de “*snowball sampling*”¹³⁴ para obter a indicação de informantes por meio de amigos e conhecidos. Contudo, essa tentativa de recrutamento foi nula, assim como a segunda tentativa de recrutamento por meio de uma profissional conhecida que se ofereceu como voluntária. Estes problemas nos levaram a contratar um recrutador profissional somente para esse fim.

O recrutador teve como missão encontrar indivíduos de acordo com o perfil especificado, garantindo o número adequado de indivíduos em cada sessão. O tamanho da amostra em cada sessão de GF é tópico especialmente relevante do método, e sempre há dúvidas sobre quantas pessoas devem participar, uma vez que o grupo não pode ser nem grande, nem pequeno demais, devendo ter entre 6 e 12 pessoas (GATTI, 2005). Foi a partir do método que definimos nossa meta, de acordo com a Tabela 12.

¹³⁴ A técnica de *Snowball Sampling* parte da definição de amostras não probabilística, ou seja, aquela que estabelece algum critério de inclusão e que pode excluir alguns indivíduos da população. A técnica é empregada em pesquisas sociais onde indicações são feitas de forma sucessiva até alcançar a meta proposta.

Tabela 11 - Tamanho da amostra (meta para o recrutamento)

Grupos de responsáveis pelo abastecimento doméstico	Definição
Grupo A – Adultos economicamente ativos	12 (convidar 15)
Grupo B – Adultos que não são economicamente ativos	12 (convidar 15)
Grupo C – Idosos	12 (convidar 15)
Grupo D – Jovens	12 (convidar 15)

Fonte: Elaboração própria

Cientes de que são comuns as ausências de última hora, controlamos em detalhes a “composição dos grupos, a forma de convite, a motivação e a adesão dos participantes desejados que constituem um trabalho bastante delicado” (GATTI, 2003, pág.23). Outro detalhe relevante é que, por mais que pudessem existir arranjos familiares no qual duas pessoas da mesma família dividissem a responsabilidade pela alimentação, só poderia haver um informante por unidade domiciliar. No recrutamento, os informantes foram vagamente informados sobre o assunto da pesquisa para não perderem a espontaneidade ou irem preparados para a sessão.

É por esse motivo que o emprego de mais de uma sessão por algum critério de homogeneidade amplia a análise e cobre novas condições relevantes e intervenientes para a investigação. Esse processo explicita como definimos o procedimento de amostragem, ou seja, como os entrevistados foram selecionados. Optamos pela amostragem não probabilística¹³⁵ por acreditar que seria uma amostra representativa, da qual os resultados se mostram precisos, ainda que cientes de sua limitação para que fosse possível fazer generalizações dos resultados. E foi assim que chegamos à seguinte definição final dos grupos focais, conforme Tabela 13, que contou com a participação total de 86 informantes.

Tabela 12 - Sessões de grupo focal realizadas com responsáveis pelo abastecimento doméstico

GRUPO	DEFINIÇÃO	No. de RECRUTADOS	No. de PRESENTES	DATA	HORÁRIO	TEMPO EM MINUTOS	PÁGINAS TRANSCRITAS
A	Adultos economicamente ativos	12	11	05/10/2013 (sábado)	10 às 12h	100”	64
A	Adultos economicamente ativos	12	11	08/10/2013 (terça feira)	18 às 20h	101”	42
A	Adultos economicamente ativos	12	11	10/10/2013 (quinta-feira)	18 às 20h	96”	46
B	Adultos	12	11	08/10/2013	14 às 16h	113”	44

¹³⁵ Essa amostragem pressupõe que há uma distribuição uniforme das características da população. A diferença em relação à amostra probabilística reside na aleatoriedade, uma característica do processo de seleção, onde os membros da população tem a mesma chance de serem escolhidos, mesmo que em grupos mutuamente excludentes (ex: faixa etária ou bairros) onde o pesquisador extrai uma amostra. Assim é possível generalizar padrões para a população que representa, sendo útil para colher variabilidade e tendências, o que não é o caso dessa pesquisa.

	economicamente inativos			(terça-feira)			
C	Idosos	12	13 ¹³⁶	08/10/2013 (terça-feira)	10 às 12h	97''	45
C	Idosos	12	9	10/10/2013 (quinta-feira)	14 às 16h	88''	44
D	Jovens	10	7	29/10/2013 (terça-feira)	10 às 12h	106''	53
D	Jovens	7	6	29/10/2013 (terça-feira)	13h30 às 15h30	72''	40
D	Jovens	7	7	29/10/2013 (terça-feira)	16h30 às 18h30	87''	45
TOTAL		96	86			860'' (14 horas)	423 páginas

Em nosso planejamento, definimos o tempo de cada sessão de GF entre uma hora e uma hora e meia e não mais do que duas horas. O local escolhido favoreceu em muito a interação dos grupos, pois o espaço se mostrou bastante oportuno e adequado para a realização das sessões de GF, além de localizado em zona central da cidade, com boa disponibilidade de transporte público. Os informantes foram acomodados em torno de uma mesa retangular, ampliando a interação face a face e o conforto dos participantes, que receberam um crachá de identificação para facilitar a comunicação entre eles.

Foi importante, também, definir como seria feito o registro dos dados. A pesquisadora contou com dois dos seus alunos de graduação, membros do Grupo de Estudos do Consumo, que, na condição de voluntários, colaboraram com o manuseio e dos equipamentos de áudio e vídeo para a captura do som e das imagens. Estes alunos, devidamente preparados, também fizeram anotações do que se passava ou do que era dito durante as sessões. Tanto a captura do áudio como das imagens foi bem sucedida, pois colocamos dois gravadores dispostos adequadamente para pegar todas as participações. Contudo, diferente das entrevistas, o áudio do GF por vezes se torna confuso com a fala simultânea de dois ou mais informantes e, nesses casos, a moderadora tinha o papel não só de “acalmar os ânimos” como de denominar as informantes para o melhor registro das informações. A gravação em vídeo também transcorreu com alguma tranquilidade, ainda que costume ser considerada, por alguns pesquisadores, como um meio muito intrusivo. Em algumas sessões (mas não em todas) pudemos contar com uma só câmera em plano geral do espaço, ciente de que não poderíamos inserir os closes, expressões corporais e faciais dos informantes. No geral, as sessões de GF foram bastante satisfatórias. O *coffee break*, que ficou disponível durante toda a sessão, contribuiu para tornar o ambiente amistoso e leve.

¹³⁶ Sabemos que o método sugere ter em cada sessão, o número máximo de 12 participantes, mas nessa sessão específica, uma das informantes levou uma amiga de acordo com o perfil que pediu para participar, o que nos levou a aceitar sua presença.

2.4.1.8. As dinâmicas das sessões de Grupo Focal

A abertura de cada sessão de grupo focal é essencial para criar as condições favoráveis para que todos os participantes de fato participem. Por esse motivo, começamos com uma autoapresentação da moderadora e, na sequência, o grupo era informado sobre o objetivo da pesquisa, a dinâmica da sessão, o registro dos dados e o sigilo dos registros e dos nomes dos participantes. Também informávamos que não há resposta certa ou errada em sessões de GF, e que tínhamos interesse na livre expressão das opiniões e argumentos, não sendo necessário o consenso, pois aquele era um espaço para a liberdade de pontos de vista.

Os participantes foram orientados a não se dirigir apenas ao moderador por não se tratar de uma entrevista coletiva, e sim um bate-papo com interação entre os participantes. Pedimos que cada participante falasse de maneira clara, evitando conversas simultâneas que dificultassem a troca e a captura do áudio.

Após essa preleção, todos os participantes também se apresentaram, respondendo a quatro perguntas sucintas: nome; onde mora; prato que mais gosta e prato que mais detesta.

Somente depois dessa dinâmica, o tema era introduzido a partir de uma pergunta chave, que estimulava as opiniões de todos: “você prefere comer na rua ou em casa? Por quê?”.

O intuito de tal pergunta era funcionar como uma espécie de “aquecimento”, em que cada participante seria levado a falar, brevemente, sobre a questão principal da pesquisa. Essa questão inicial era de interesse compartilhado e fácil de responder, para que, de forma convidativa, criássemos bom relacionamento no grupo, já que “os primeiros momentos do GF podem ser a chave do sucesso do trabalho” (GATTI, 2005, pág.31).

O roteiro foi exaustivamente pensado e elaborado visando às questões da pesquisa (ver Anexo A). Assim, a partir da questão inicial, utilizamos “ganchos” do que foi dito como resposta à pergunta de “aquecimento” para introduzir novos temas, dando aspecto de continuidade ao debate, algo do tipo “*ouvi o fulano falar sobre ‘x’, o que os demais pensam sobre isso?*” ou “*eu estou curiosa pq ninguém disse ‘x’, isso é algo relevante nesse tema?*”. Definimos que seria relevante elaborar as conexões e cobrir o tema em questão, com um roteiro que mesmo elaborado previamente se mostrava flexível para perceber novas colocações ou para aprofundar pontos que pareciam certos. As perguntas formuladas evitavam ser tendenciosas: eram simples, sem jargões, sem ambiguidades e não incluíam negação em sua elaboração. Fischler & Masson (2010) relatam que este é um dos momentos cruciais para a pesquisa de

GF, pois, mesmo com perguntas do tipo “abertas”, a própria formulação de perguntas em sua pesquisa sobre as representações do comer, em alguns casos determina¹³⁷ as respostas obtidas. O roteiro foi desenvolvido¹³⁸ a partir do investimento teórico e empírico realizado ao longo de três anos de trabalho, contemplando quatro tópicos que se tornariam basilares no roteiro:

- As contribuições do referencial teórico do Capítulo I, em que destacamos as antinomias propostas por Barbosa (2007, 2009) e Kjærnes *et al.* (2007) e que orientam as escolhas dos grupos domésticos a saber: i) praticidade/improvisação (versus) planejamento e preferências individuais; ii) restrição1 (versos) liberdade1 – saudabilidade/beleza (x) prazer/sabor; iii) restrição2 (versos) liberdade2 – economia (x) extravagância; iv) rotina/tradição (versus) variedade/novidade.
- A *práxis* do consumo alimentar que envolve: compra, provimento e consumo, em relação de interdependência.
- As expectativas do consumidor nas suas relações com o sistema alimentar: indústria, varejo e Estado.
- O levantamento sobre crises alimentares brasileiras.

Para acessar a memória e o universo simbólico de nossos informantes, além das perguntas e “ganchos” já explicados, inserimos no roteiro de perguntas outro tipo de estímulo. Trata-se de uma dinâmica simples que substituiu as perguntas por imagens relativas a crises alimentares ou reprodução de reportagens que foram apresentados para que o grupo falasse livremente sobre o que sentiam e o que pensavam. Esse recurso buscou a livre associação de ideias, uma estratégia que incentivou o grupo a usar a imaginação, apresentando seus conceitos e ideias, conforme as imagens reproduzidas no Anexo C. As imagens foram ampliadas e impressas em cores, em papel cartão de alta espessura e gramatura.

Ao final das discussões, cada participante fez sua observação final sobre a participação na sessão e preencheu um questionário semi-estruturado com dados socioeconômicos, conforme Anexo B (GÁTTI, 2005, pág.27). Após a última sessão de GF, iniciamos imediatamente a transcrição do material e a tabulação dos 86 questionários, para que fosse possível iniciar as

¹³⁷ Os autores explicitam as dificuldades que tiveram para medir e comparar resultados em uma pesquisa realizada em seis diferentes países, com diferentes línguas e culturas. Esse não é o nosso caso, contudo, queremos esclarecer que fomos cuidadosos tanto na formulação das perguntas como na coleta e análise das respostas.

¹³⁸ Após a realização das pesquisas, lamentamos a não inserção de perguntas ou questionamentos sobre como as famílias elaboram suas receitas culinárias.

análises da pesquisa e elaboração dos relatórios parciais da análise. A partir desta etapa, começamos a tirar conclusões a partir dos dados coletados e transcritos, anotações dos relatores, vídeo e registros mentais do moderador.

2.4.1.9. Informações finais

Como esperávamos, cada sessão apresentou uma dinâmica própria. Todavia, algumas especificidades eram características de cada um dos grupos A, B, C e D, como, por exemplo, a linguagem. Se Fischler & Masson (2010) se mostraram um pouco surpresos em suas pesquisas ao perceberem a dificuldade do público em diversos países em responder à simples questão “quais problemas o ato de comer podia trazer?”, nossas pesquisas exploratórias já haviam nos apontado tais dificuldades, tanto na abordagem como na captura dessa informação.

Como é possível observar nas tabelas do Anexo D em que apresentamos o espelho geral com dados de todos os nossos informantes, tratava-se de grupos de informantes diversificados quanto a algumas variáveis sociodemográficas, como, por exemplo, o grau de escolaridade, fecundidade e locais de moradia. Vejamos, no próximo item, os principais resultados obtidos.

3. PRINCIPAIS RESULTADOS

“Nem só de pão vive o homem”.

3.1. Comida caseira¹³⁹ ou comida de rua? O primeiro dilema

Os resultados finais, apresentados aqui, basearam-se apenas no material coletado no Grupo Focal. A alimentação pode ser melhor compreendida quando as atividades alimentares são metodologicamente recortadas em 5 etapas distintas: i) a fase produtiva que trata da atividade agrícola e das técnicas de produção; ii) a fase comercial que trata das políticas associadas ao sistema distributivo, permeado por conflitos sobre como estocar e como dividir para o mercado e/ou para a comunidade; iii) a fase das práticas de preparação que trata da divisão do trabalho por gênero e as coisas da cozinha e da culinária; iv) a fase do consumo propriamente dito que trata do comer e da mesa posta; e v) a fase do descarte, que trata do reaproveitamento das sobras e dos dejetos jogados no lixo (GOODY, 1982; PONS, 2005). Estas cinco etapas mostram a amplitude temática da alimentação que dispõe de vasta bibliografia para suas mais diversas dimensões, tais como a nutricional, simbólica, social, histórica e a política/ideológica.

Alicerçados no referencial teórico e na experiência das pesquisas realizadas para a tese, concluímos que as investigações sobre as representações sociais dos riscos alimentares devem considerar as diversas decisões que ocorrem ao longo do processo de consumo e que envolvem as práticas de aquisição dos alimentos, de preparo culinário e de fruição em etapas que, apesar de distintas, estão interligadas. Assim, colhemos as narrativas dos consumidores sobre suas práticas alimentares e sobre o *locus* de consumo, que nos revelaram a vida cotidiana, suas preferências e tensões e contextualizaram a percepção dos riscos alimentares submersos no dia a dia. Todavia, interpretar tantas informações e sistematizar os dados tornou-se um desafio, superado com a contribuição metodológica de Desjeux (2000) que nos ajudou a destacar as etapas do consumo enquanto um processo, decupando as informações. Ao optarmos por fazer uma livre adaptação do método dos itinerários do consumo proposto por Desjeux (2000) e por Campos, Suarez & Casotti (2005) para nossa pesquisa empírica, vimos que seria possível integrar as motivações e práticas que existem antes e depois da aquisição dos alimentos/refeições, facilitando a análise e a apresentação dos resultados. Antes

¹³⁹ Comida caseira, nesta tese, tem o sentido da comida feita em casa (pelo consumidor), e não a comida que pode ser consumida na rua em restaurantes que ofertam comida caseira.

de apresentarmos nossa adaptação, descreveremos sucintamente o método dos itinerários¹⁴⁰ do consumo (DESJEUX, 2000; POULAIN & PROENÇA, 2003), que decupa o consumo da seguinte forma:

- Etapa 1 – Decisão em casa: trata da elaboração da lista de compras, a escolha dos cardápios, a rotina da decisão, os influenciadores e quem compra, entre outros itens relevantes, considerando a época do mês e/ou o dia da semana. A elaboração decisória não está, necessariamente, presa ao espaço físico da casa, pois envolve um emaranhado de ações e escolhas que também podem ser realizados nos lugares de aquisição;
- Etapa 2 – Deslocamento ao local de armazenamento: trata do ir¹⁴¹ e vir, do meio de transporte das pessoas e dos bens do local de compra até o local de consumo, envolvendo as quantidades e a frequência destas compras, bem como a escolha do local de compra, as formas de aquisição e as formas de pagamento;
- Etapa 3 – Compras e armazenamento: é a etapa na qual o consumidor se encontra no local de aquisição e toma a maior parte das decisões de consumo de alimentos.
- Etapa 4 – Estocagem: fase que diz respeito aos espaços da casa e as formas de estocagem dos alimentos pelos consumidores, envolvendo o mix de tecnologias domésticas para a guarda e conservação dos alimentos, como geladeira, armários, gavetas e potes. Envolve também as regras da casa e formas de organização, as pessoas responsáveis, a coordenação e proximidade com outros itens ou objetos;
- Etapa 5 – Preparação culinária: fase que antecede a fruição e torna os alimentos e ingredientes aptos para o consumo. Fazer a comida envolve diversas práticas como lavar, descascar, cortar, abrir embalagens, cozinhar, refrigerar, etc. É uma das etapas que mais desperta atenção midiática quando se observa o grande interesse pela culinária;
- Etapa 6 – Consumo: é o comer, e a fruição, além da sociabilidade que dita o modo de comer, a garfada e outras observações;
- Etapa 7 – arrumação e descarte: envolve o descarte de alimentos e/ou comida, e o reaproveitamento das sobras. De acordo com pesquisas¹⁴² recentes, o descarte de

¹⁴⁰ O método foi desenvolvido para a investigação etnográfica dos itinerários do consumo.

¹⁴¹ Uma das máximas do varejo é a localização das lojas. Quando mais fácil é o acesso à população, quanto mais tráfego de pessoas o local oferece, maiores serão as chances de um empreendimento dar certo.

¹⁴² De acordo com Poulain & Proença (2003), até o final da década de 90, a França tinha uma cultura ainda impactada por duas grandes guerras, que levavam a população a se alimentar com bastante parcimônia – o pão comprado pelas famílias, por exemplo, era integralmente consumido. Atualmente observa-se que as famílias

alimentos é uma etapa pouco compreendida, mas já existem algumas propostas de pesquisa, como a de Evans (2012), que analisa o residual alimentar das famílias e o processo de transformação da categoria “alimento” em outra categoria analítica: o “lixo”. Essa transição pouco compreendida pode ser realizada por meio de investigações sociológicas que resultam em novos entendimentos sobre a organização doméstica e a relação com as práticas de consumo (EVANS, 2012). Esta etapa envolve também a preocupação moral com o desperdício de alimentos e as noções, cada vez mais compartilhadas, sobre o descarte ambientalmente correto dos resíduos das famílias.

Apesar de não termos adotado o método dos itinerários¹⁴³ em nossas pesquisas de campo e de não termos realizado pesquisas etnográficas, seu esquema se mostra útil para pensar as práticas reconstruídas por meio de narrativas, que indicaram as estruturas da vida cotidiana e suas pressões, que podem ou não condicionar o sujeito, conferindo-lhe a possibilidade de escolher e organizar sua rotina, consolidando os hábitos da vida doméstica.

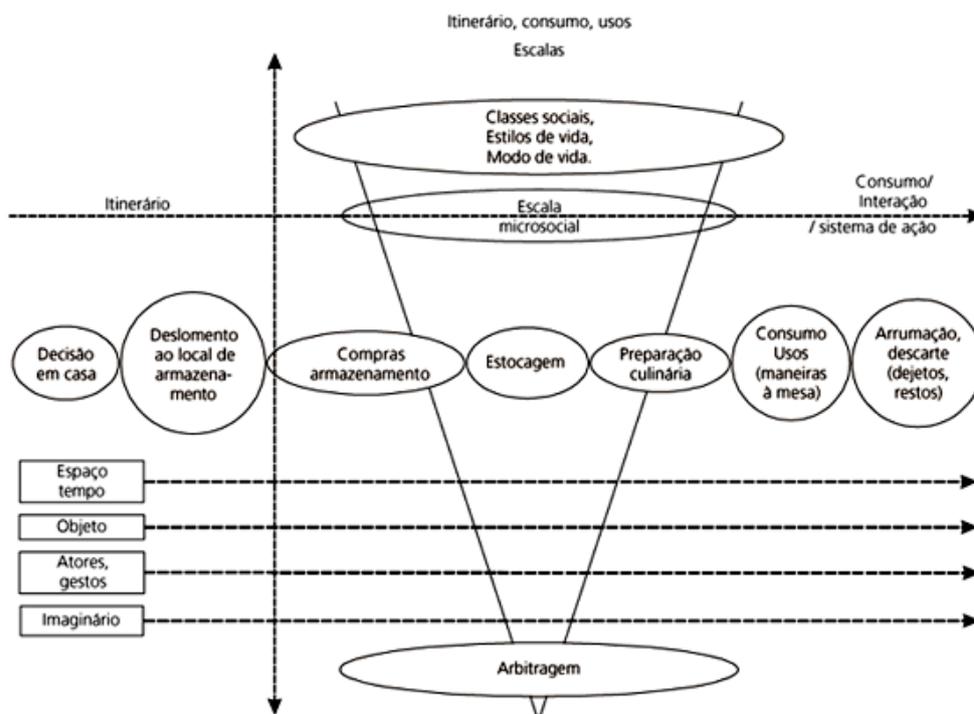
À medida que observávamos cada um dos passos do itinerário, foi possível pensar nas transformações do alimento que se modifica em comida culturalizada, com todo o simbolismo e as normas sociais que definem a comida.

Se as cadeias do sistema produtivo podem ser longas e cheias de elos, a Figura 07 nos mostra que o sistema de consumo também apresenta enorme complexidade. Ter clareza destas etapas nos proporciona elementos analíticos para aprofundar o mundo de significados sobre os riscos alimentares, contextualizando o indivíduo no universo social e coletivo do qual ele faz parte.

comem uma quantidade inferior à metade do pão comprado, jogando fora as sobras. É uma mudança no *status* simbólico e nos valores associados ao consumo deste produto.

¹⁴³ O método dos itinerários (DESJEUX, 2000) tem sido muito utilizado na área de marketing, para investigar não só as práticas da compra, mas o processo de consumo em uma abordagem sistêmica. Trata-se de um método que elege as práticas como objeto de investigação, decupando rotinas e lógicas que por vezes se tornam automáticas, mas que são perpetradas na vida cotidiana (CAMPOS ET AL., 2006).

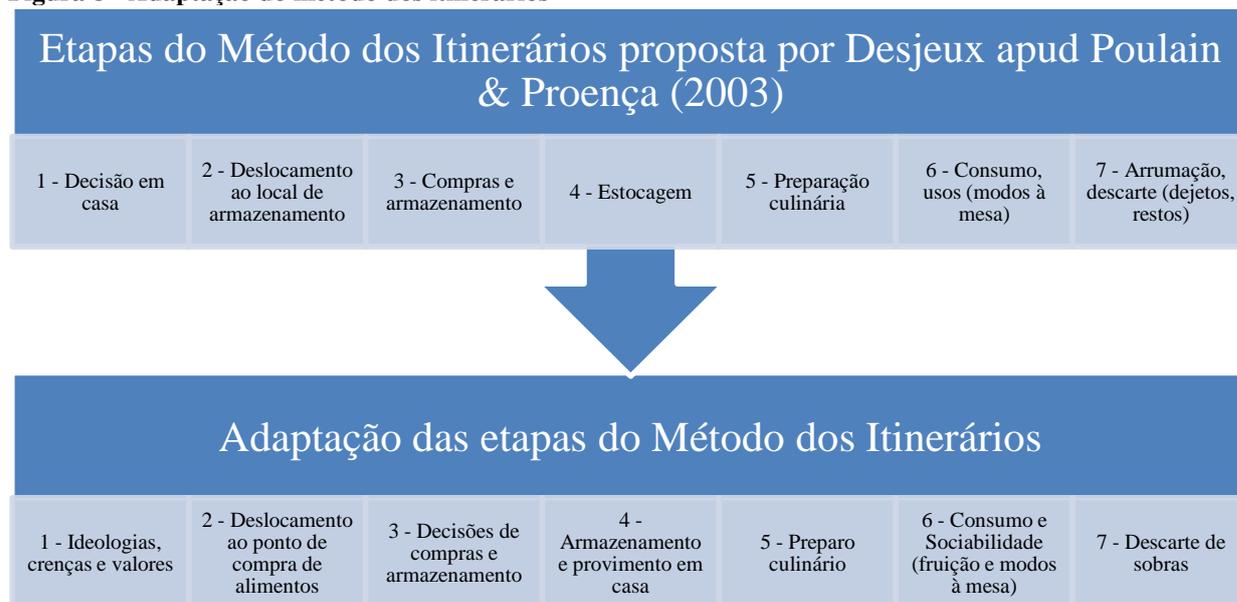
Figura 7 - O método dos itinerários do consumo



Fonte: Poulain & Proença, 2003

Propomos uma adaptação do método dos itinerários (DESJEUX, 2000), para a análise dos dados colhidos em nossos grupos focais, conforme Figura 08. Além de ter ajudado na análise das percepções dos riscos de comer em casa e comer na rua, o método foi utilizado, também, na apresentação das representações sociais ancoradas dos riscos alimentares, dispostas no tópico 4.4.

Figura 8 - Adaptação do método dos itinerários



Fonte: Elaboração própria.

A etapa “decisão em casa” foi renomeada como “ideologias, crenças e valores”, pois o termo “decisão” sugere uma natureza mais racional e lógica que parece mais indicada para o consumo de itens de compra programada (ex.: eletrodomésticos e demais produtos), sendo pouco adequado para as compras alimentares, que tem natureza rotineira. Esta é a forma que encontramos para ratificar a subjetividade inerente ao consumo alimentar e o fluxo de atividades particularizadas por cada família. Ao mesmo tempo, essa foi a nossa tentativa de reconhecer a pluralidade de modelos mentais que coexistem na sociedade em um universo de crenças e valores, fundamentando a tese. Devemos dizer que essa adaptação foi inspirada tanto na Teoria das Representações Sociais como nos trabalhos de autores da Nova Sociologia Econômica (NSE), que consideram que a existência de representações dinâmicas do senso comum não só norteiam as relações, como engendram a heterogeneidade e a diversidade da ação individual em contextos coletivos (WIKINSON, 1996).

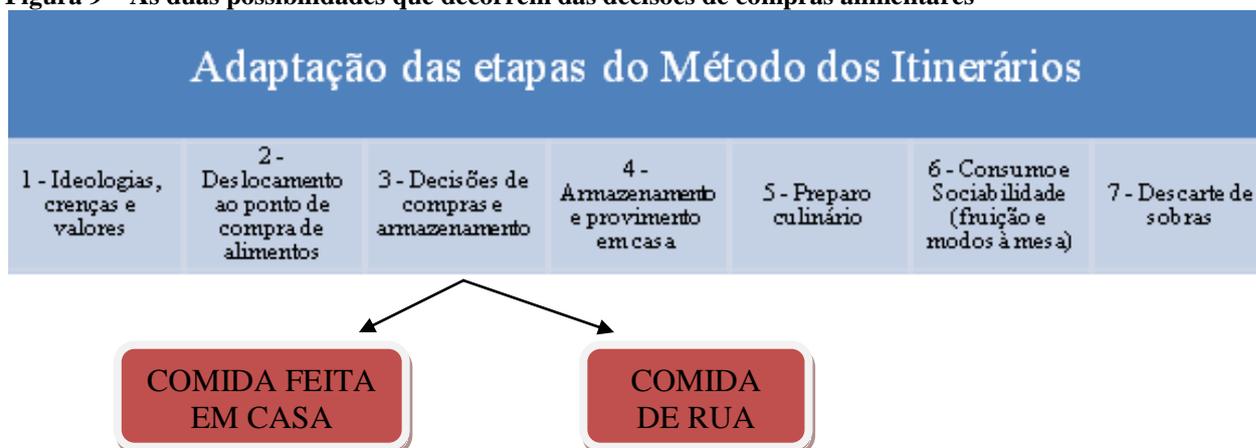
O segundo item adaptado reforça o tráfego diário dos indivíduos, o ir e vir que é tão próprio à vida urbana com deslocamentos físicos, seja para abastecer a casa com alimentos comprados em supermercados ou outro varejo alimentício, seja para ir a uma cantina, restaurante ou qualquer outro prestador de serviços de refeições. A maioria dos indivíduos se movimenta nestas duas direções para se alimentar: a) ir ao varejo para comprar alimentos e trazê-los para casa para preparar e comer; b) ir a um restaurante para comer. Assim, deixamos que nossos informantes manifestassem livremente suas preferências sobre o comer em casa e na rua.

O terceiro item adaptado substitui a expressão “comprar e armazenar” por “decisões de compras e armazenamento”, dialogando com o conceito de “*consumption junction*” discutido por Spaargaren (2006). Como já explicamos, tal conceito pressupõe que as práticas rotineiras e comuns da vida não estão sob o controle total das escolhas individuais, e nem sob o domínio total do mercado. Sob essa perspectiva, cozinhar e/ou comer fora envolvem decisões e práticas que dependem do próprio contexto de produção e de oferta de produtos – se não houver morangos no mercado, não há como fazer uma torta de morangos ou comprar uma torta de morangos. Esta foi a forma que encontramos para reforçarmos o pressuposto de que as decisões de compra estão imbricadas na oferta de produtos e serviços disponíveis¹⁴⁴, um sistema que se retroalimenta das informações de consumo para desenvolver novos produtos, inovar e difundir novos itens alimentares. Trata-se de uma etapa fundamental do consumo, e se fizermos o exercício de recortar e pensar apenas nas relações dos consumidores com os supermercados, veremos que este tipo de varejo atualmente não se constitui somente em um

¹⁴⁴ Ou seja, no sistema ampliado de provisão.

elo da cadeia de distribuição, mas medeia produção e consumo (GUIVANT ET AL., 2010). Os supermercados são espaços de “*consumption junction*”, espaços em transformação que esfumam a fronteira entre o alternativo e o convencional quando levam para dentro de suas lojas conceitos como sustentabilidade, saudabilidade e comércio justo. O varejo supermercadista é um dos pontos de vendas mais relevantes nos processos de abastecimento em ambientes urbanos (GUIVANT ET AL., 2010). Por outro lado, é preciso considerar o significado do “comprar” como uma tarefa produtiva, um trabalho não remunerado pelo capital, mas pelo fortalecimento das relações em família (MILLER, 2002). Mas esta etapa não se resume ao comprar em supermercados e, portanto, os resultados de nossa pesquisa trouxeram dois caminhos distintos e não excludentes do consumo alimentar das famílias: i) para a comida caseira, quando o consumidor decide comprar alimentos e ingredientes no varejo alimentar para preparar e comer a comida feita em casa, ou ii) a decisão de comer na rua em restaurantes e outros estabelecimentos, conforme Figura 09, que mostra os dois caminhos desta etapa.

Figura 9 – As duas possibilidades que decorrem das decisões de compras alimentares



Fonte: Elaboração própria

Com tais ajustes e observações, o método dos itinerários se adéqua aos dados empíricos que coletamos, e facilita o entendimento do risco alimentar como categoria nativa que emerge dos itinerários que envolvem o comer em casa ou na rua, incorporando as mudanças sociais mais recentes, já que certas tarefas que antes eram de domínio exclusivo da casa, foram substituídas parcial ou totalmente pelo mercado, incorrendo em (re)negociações constantes e capazes de gerar tensões e conflitos para as famílias (POULAIN, 2004; HERNÁNDEZ, 2005). É cada vez mais difícil precisar a fronteira entre a casa e o mundo. Forçar estes limites nos impediria de enxergar os novos fluxos e as novas práticas alimentares que se estabelecem.

A empiria nos mostrou que comer em casa ou na rua é uma decisão complexa, envolvendo cálculos mentais que consideram as informações disponíveis e acessíveis, a cognição, as percepções e os sentimentos diversos sobre si próprio e sobre os demais atores envolvidos nas cadeias alimentícias e como estes exercem suas responsabilidades (KJÆRNES ET AL., 2007).

Os demais itens do método dos itinerários sofreram apenas pequenos ajustes de natureza semântica, mas, tal qual os itens anteriores, mantiveram o espírito conceitual proposto por Desjeux (2000) para a marcação das etapas do consumo. Como objeto de pesquisa, o risco alimentar é bastante elusivo, o que nos levou a inserir uma pergunta inicial e de aquecimento no roteiro que conduziu as rodadas de GF, para saber se os participantes preferiam comer em casa ou comer na rua e por que. Esta foi uma sutil estratégia para abordarmos indiretamente os riscos alimentares, estimulando os informantes com questões acerca das noções de “comida boa”, “comida segura” e “comida perigosa” para apurar os riscos associados ao comer em suas lógicas nativas.

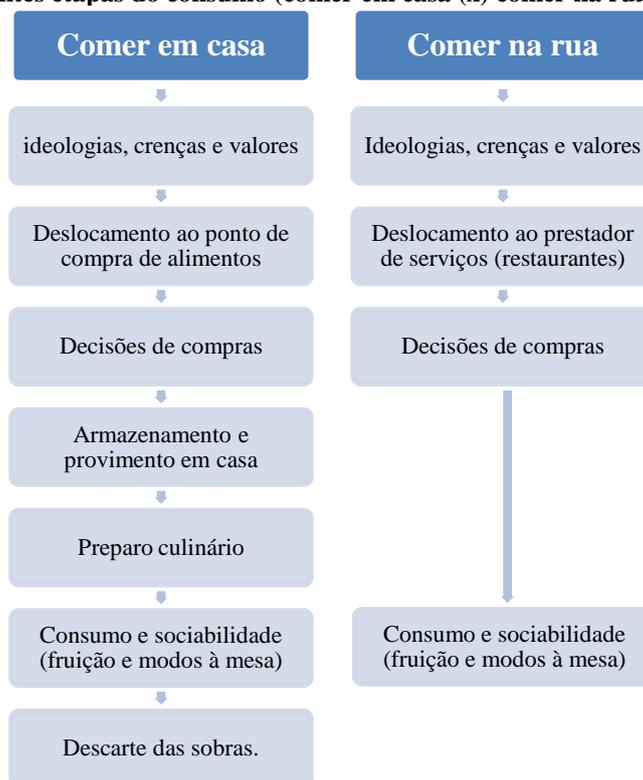
O esforço não foi em vão. Ao realizarmos as rodadas de GF, observamos que as representações sociais do risco alimentar em alguns momentos distinguiam a comida caseira e a comida de rua. O lugar tem importância, e muito se pode dizer, por exemplo, sobre as relações de confiança que se estabelecem com os lugares de aquisição de alimentos e com o *locus* do preparo (cozinha de casa ou cozinha da rua), como veremos ao longo da apresentação dos resultados da pesquisa. Essa distinção pode ser observada nos itinerários do consumo adaptados para a comida caseira e para a comida de rua, conforme a Figura 10, uma distinção que altera sobremaneira as percepções de risco na alimentação.

Como podemos ver na Figura 10, a opção por comer na rua é a opção por suprimir três práticas do consumo alimentar: o armazenamento e provimento em casa, o preparo culinário, a arrumação e o descarte das sobras¹⁴⁵. A supressão destas etapas pode ser compreendida a partir do trabalho de Shove (2003) e seus estudos sobre o aumento das expectativas de

¹⁴⁵ Sabemos que, mesmo comendo na rua, não é possível eliminar totalmente a etapa do descarte já que, em alguns espaços como certos restaurantes de *shoppings centers*, cabe ao consumidor jogar no lixo as sobras dos pratos e devolver a bandeja com prato e talheres. Contudo, nos pareceu mais apropriado eliminar essa etapa. Aceitamos as estimativas divulgadas pelo Pnuma (Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente) de que um terço dos alimentos produzidos no mundo vão para o lixo – um total de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos, o que é compreendido como desperdício de alimentos. Nossa investigação não trouxe à tona essa problemática, mas sabe-se que grande parte dos alimentos que vão para o lixo é proveniente da ineficiência na cadeia alimentar e do próprio processo culinário e de consumo. Para maiores informações, sugerimos a campanha “*Think, Eat, Save*”, lançada por dois organismos da ONU – o Pnuma e a FAO (disponível no link: <http://www.thinkeatsave.org/index.php/fast-facts-uncovering-the-global-food-scandal>). Fonte: Post “Desperdício de alimentos é assustador”, postado em 23/06/2013 no Blog Parques e Praças de Curitiba, disponível no link: <http://www.parquesepracasdec Curitiba.eco.br/blog/2013/06/23/desperdicio-de-alimentos-e-assustador/>

conforto, limpeza e praticidade, que tem como objeto de estudo a agenda das famílias e como elas coordenam seus integrantes em relação às convenções de normalidade socialmente estabelecidas. A autora pesquisa o consumo e a inovação no ambiente doméstico na busca de seus moradores por limpeza, praticidade e conforto, resultando em novas expectativas e problemas de coordenação das atividades.

Figura 10 - As diferentes etapas do consumo (comer em casa (x) comer na rua)



Fonte: Elaboração própria a partir dos dados da Pesquisa de GF

A praticidade é quase uma imposição para a vida moderna, por fornecer mais possibilidades de administrar as atividades diárias, mudando e adaptando a agenda de acordo com os eventos que se sucedem, já que os indivíduos estruturam o tempo a partir de tarefas que não podem ser negligenciadas ou negociadas. Existe, portanto, uma rotina das famílias na forma de caminhos trilhados que se tornam itinerários habituais, que se padronizam e se organizam em intervalos temporais, e que devem ser mantidos por estabelecerem o ritmo de e da vida. A praticidade está para além da funcionalidade e/ou facilidade de uso, já que ambiciona oferecer mais autonomia ao sujeito para o uso de tempo mais eficaz. O consumo alimentar das famílias se dá em cenários de disponibilidade de tempo ou pressa/urgência, características de ocupação e preocupações diárias, em uma agenda que se divide nos espaços da casa, do trabalho e das compras, determinando o tempo social do trabalho e o tempo social do lazer.

Dessa concepção, o provimento¹⁴⁶ também é uma etapa importante, pois materializa a conservação dos alimentos disponíveis em casa para as refeições da agenda familiar. Aproveitamento é uma tarefa árdua, que envolve selecionar e fazer a gestão dos alimentos para o consumo da família, observando-se suas características de perecibilidade e seus prazos de validade. Dessa forma, os alimentos guardados em casa também estão sob a égide do perigo. Daí surgem as decisões rotineiras e quase imperceptíveis que envolvem o alimento e as tecnologias domésticas, tais como congelar ou deixar de congelar o alimento *in natura*, cozinhar diariamente ou cozinhar em intervalos de dias, comprar comida pronta ou comprar ingredientes, entre tantas outras questões.

Atualmente, os institutos de pesquisa (como o IPEA ou o IBGE/POF) dividem os alimentos em duas categorias para suas análises econométricas: i) os alimentos tempo-intensivos, que dependem de um tempo expressivo para o seu preparo, como o feijão, o arroz e alguns pratos de carne, e ii) os alimentos poupadores de tempo, considerados de alta praticidade por sua condição de preparo rápido, fácil ou de consumo imediato, como os pães, iogurtes, alimentos prontos e a comida de rua (SCHLINDWEIN & KASSOUF, 2006). As análises econométricas inferem que a maior oferta de alimentos poupadores de tempo nos últimos anos levou ao aumento da prática de comer fora, à queda nos gastos com alimentos e ao aumento do consumo de alimentos prontos e semiprontos, sendo estes os três fatores que contribuíram para a transformação do consumo alimentar brasileiro.

Nossos dados mostram que tanto a casa como a rua são espaços de tensão permanentes, ainda que sejam tensões de naturezas diferenciadas. Os itinerários do consumo da comida de casa e da comida de rua são diferentes, principalmente em relação ao processo de compra que envolve aspectos de lugar, frequência e viabilidade. Por lugar, entendem-se os espaços físicos de aquisição; a frequência diz quantas vezes a família vai ao varejo fazer compras (diárias, semanais, mensais, etc.); e a viabilidade envolve não só a renda mas as condições de acesso a esses produtos. A alimentação das famílias tem a ver com a economia de tempo e o cálculo do valor agregado que envolve a decisão entre comer fora ou comer em casa.

Ressaltamos que apresentar as diferenças do comer em casa ou na rua não é o objetivo principal da tese, mas julgamos importante passar por esse debate introdutório para mostrar a dinâmica em que as representações sociais de risco alimentar se configuram e que são capazes

¹⁴⁶ A provisão diz respeito ao prover, abastecer algo ou alguma coisa. Pode ser entendido como “o conjunto de artigos de consumo e reserva de alimentos necessários à manutenção de uma comunidade, família ou pessoa durante certo período” (HOUAISS, 2001, pág.2322). O provimento, nos termos de nossa adaptação do método dos itinerários, é a etapa pós-compra que articula as diversas práticas necessárias para organizar as coisas quaisquer que sejam destinadas ao uso futuro da alimentação familiar, e que envolvem o sortimento ou estoque de alimentos da casa.

de diferenciar a comida caseira e a comida de rua. Na Tabela 14, apresentamos as preferências entre uma e outra que emergiram da pesquisa de GF, a partir de onze fatores. Na sequência descrevemos o que diferencia a casa e rua a partir da percepção dos riscos alimentares.

Tabela 13 - Preferências entre a comida caseira e a comida de rua

FATORES	JUSTIFICATIVAS DE PREFERÊNCIA	
	COMIDA CASEIRA	COMIDA DE RUA
Uso do tempo social	É um investimento de tempo para beneficiar toda a família e/ou manter a família em torno da casa; Pode ser mais prática e rápida quando se opta por lanches ou alimentos que agilizam o tempo de preparo e diminuem o trabalho, ou atendem a necessidade de uma alimentação frugal.	Racionaliza o tempo necessário para dar conta de todos os compromissos; cozinhar é uma perda de tempo; comer é lazer e entretenimento.
Flexibilidade de padrões pessoais	Considera-se seletivo e crítico: só come fora se encontrar um local compatível com suas exigências atendidas em casa.	Apto às mudanças, não se incomoda em variar e gosta de conhecer novos restaurantes e experimentar sabores diferentes.
Inovação	Pouco muda o cardápio; Costuma pesquisar receitas e fazer novos pratos como forma de investir em sociabilidades (convida amigos para jantar, por exemplo).	Gosta de variar o cardápio e incluir comidas diferentes no dia a dia, mas sem ter o trabalho de pesquisar e/ou preparar.
Gosto, sabores e temperos	Usa o tempero pessoal com orgulho, o gosto pessoal e a forma de temperar são apresentados como triunfos.	Quer o elemento surpresa e repudia a rotina do mesmo tempero diariamente.
Planejamento do cardápio	Não se incomoda de pensar o cardápio, acha importante fazer essa gestão.	Planejar cardápio é fonte de ansiedade pela obrigação diária de decidir o que a família vai comer.
	Planeja do jeito que gosta, prefere o costume e a forma pessoal de fazer a refeição; gosta de controlar a alimentação da família sem surpresas.	Improvisa e respeita a vontade do que quer comer no momento, decidindo de acordo com as circunstâncias.
A cozinha e a casa	Ama o fogão, ama o espaço da cozinha na casa	Não gosta de cozinhar ou da obrigação de cozinhar, ou simplesmente não se importa.
Confiança	Desconfia da qualidade sanitária da comida de rua pois não enxerga quais são os ingredientes, como é o armazenamento, desconhece a higiene do preparo, da cozinha e das pessoas.	Não se preocupa com as etapas anteriores ao preparo, e interessa-se pelo resultado final e em "comer com os olhos".
Tradição e memória	Recurso de permanente acesso à memória, às lembranças de infância e ao prazer com referência à "comida da mãe", ou à "comida da avó".	Destradicionalização e a sensação de que a vida segue seu curso.
Preço	Acha caro comer na rua e acredita que o preço não compensa.	Alguns alegam que se tivessem renda, comeriam fora todos os dias e em todas as refeições; outros alegam que passaram a comer na rua com mais frequência, pois os preços estão mais acessíveis.
Eficiência em relação ao tipo de família	Para famílias grandes, comer em casa traz sensação de resultados mais positivos na relação custo (x) benefício com o preparo "em escala".	Para famílias unipessoais ou com até dois membros, comer na rua ajuda a evitar o desperdício de comida (difícil armazenar e cozinhar pequenas porções).
Transporte de comida	Prefere levar a comida de casa para o trabalho seja por motivo financeiro e/ou por preferir a comida caseira.	Prefere comer na rua por que: não gosta de transportar comida ("levar marmitta"); não quer ter trabalho ou não tem tempo de preparar; tem renda ou tickets refeição que possibilitam essa escolha.

Fonte: Elaboração própria a partir da Pesquisa de Grupo Focal

Em nossa análise, a comida caseira está vinculada às noções de tradição, padrões domésticos inegociáveis e centralização, enquanto as preferências pela comida de rua estão imbricadas nas noções de destradicionalização/transbordamento, inovação, praticidade e descentralização.

Portanto, apresentaremos brevemente as circunstâncias que envolvem as percepções sobre comer em casa, para depois apresentar os resultados acerca de comer na rua, para que possamos discutir as representações sociais dos riscos alimentares.

3.1.1. Comida feita em casa: sinônimo de segurança?

A comida caseira foi citada como a preferida pela maior parte de nossos informantes durante a pesquisa de grupo focal. A comida feita em casa é associada diretamente com a comida fresca, limpa, bem temperada e, portanto, mais saborosa. Tal resultado adveio da comparação direta entre comida caseira e a de rua em uma pergunta espontânea, sem envolver questões de praticidade e segurança. Acreditamos que a preferência pela comida caseira também revela a importância do lar na vida de nossos informantes. A expressão “comida caseira” traz a imagem da casa, da figura materna, do aconchego da família e de um ambiente protetor. É a comida boa e, independente da idade de nossos informantes, foi muito lembrada como a comida da mãe ou da avó, feita em casa, a comida “feita com amor”, como nos disseram alguns informantes:

Idosa, M¹⁴⁷, V: A comida da mãe não tem igual.

Adulta, M, C: Nossa, a comida da minha sogra é muito boa!

Jovem, H, S: Comida de vó!

Os informantes se utilizam de argumentos muito particularizados de gosto e padrões de assepsia para justificar a necessidade de manutenção da etapa cinco do itinerário do consumo (preparo culinário e fruição):

Adulta, M, C: Eu prefiro comer em casa, minha comida é mais gostosa, bem temperada e bem limpinha.

Adulta, M, C: Embora eu não goste de cozinhar, também prefiro comer em casa.

Jovem, M, C: Eu gosto muito da minha comida, mas assim, quando tenho oportunidade eu como fora, mas se eu tiver que escolher eu como em casa.

¹⁴⁷ Usaremos as seguintes siglas: M-mulher, H-homem, S-solteira, Se-separada ou divorciada, C-casada, V-viúva.

Além do gosto e da limpeza, os informantes confiam em quem prepara a comida da família. Alguns discursos falavam de maneira direta ou indireta sobre os sentimentos de repulsa e nojo com a comida de rua para justificar a preferência pelo comer em casa. Vimos que tal escolha não é simples e por vezes leva o informante a adotar uma opção contraditória às suas crenças e preocupações, principalmente quando aspectos de limpeza e saudabilidade aparecem na mesma equação. É o que vemos na declaração de uma informante que defende a comida sadia, e ao mesmo tempo prefere comer fritura na rua para fugir do risco de uma comida que possa estar contaminada:

Jovem, M, S: Eu prefiro comer em casa, que eu acho a comida mais sadia, eu sou muito desconfiada quando como na rua, eu só como frita, fritura, na hora, que fritou na hora pra mim comer, se ficar aquela comida lá, eu não como.

Adulta, M, S: Eu, por exemplo, eu adoro feijão, mas na rua eu não como feijão de jeito nenhum, eu morro de nojo.

A qualidade nutricional da comida de casa permeou todas as discussões e alguns informantes valorizam uma expectativa de qualidade nutricional que, por vezes, tem mais a ver com o modo de preparo do que com os ingredientes utilizados e resultados obtidos. Vejamos a declaração a seguir:

Jovem, M, S: Fora a qualidade, exatamente e aí, tem uma questão também é, o risco de se comer fora eu acho que é muito pela manipulação da comida que você tá comendo, você não sabe como é armazenado, você não sabe como é que a pessoa que esta fazendo a comida vai se portar em relação àquilo, a higiene, o lugar se tá limpo ou não, e aí quando você participa daquilo, quando você vê, quando você tá fazendo e você já tem uma noção, né, de como as coisas estão sendo feitas, quem tá fazendo, como tá fazendo, eu acho que isso também, pelo menos pra mim, isso é importante.

Alguns argumentos sobre o comer em casa giram em torno do papel da mulher, que foi lembrado principalmente pelas informantes adultas, casadas e com filhos. Mesmo sob a pressão da vida moderna, foi interessante observar que algumas mulheres não abrem mão de controlar a alimentação da família e se utilizam de todas as estratégias possíveis para administrar o tempo e devotá-lo à família. Isso é demonstrado pelo tempo investido em cozinhar para a família:

Adulta, M, C: Eu perco tempo mesmo, é o único tempo que eu tenho pro meu filho. (...) Eu gosto de cozinhar, faço o que eu quero, com o sabor que eu quero e a comida da rua me faz mal também.

Idosa, M, Se: Quase não jantamos, mas as poucas vezes que a gente janta eu e meus dois filhos, que moramos só nos três, é a hora da gente conversar um pouco, a gente tá junto entendeu? Porque um estuda, eu trabalho, o outro

trabalha, enfim, então é uma hora que a gente conversa, a gente briga, a gente tem as diferenças, enfim, então às vezes eu gosto de ficar em casa por conta disso, mas é lógico que almoçar fora, final de semana, até mesmo com a família ou só é muito bom também.

As práticas culinárias sugerem e permitem visualizar a divisão do trabalho e a organização doméstica (CANESQUI & GARCIA, 2005). Cozinhar dá trabalho, e a cozinha pode ser compreendida como um espaço de produção e um espaço de devoção, espécie de templo do trabalho que dignifica e ordena os ciclos que reúnem a família, evocando aspectos de comunhão e espiritualidade. Nesse caso, o trabalho que seria árduo não incomoda e se torna prazer e linguagem:

Adulta, M, C: Eu gosto de cozinhar, eu gosto, eu sinto prazer, eu faço com gosto mesmo, sabe? Como diz o Sazon¹⁴⁸, com amor (risos), eu faço com amor! Então tudo que eu faço sai perfeito porque, porque quando a gente faz uma coisa que gosta, hummm...

Adulta, M, C: eu também gosto de comida em casa, até porque amo o fogão, amo cozinhar, até mesmo finais de semana prefiro fazer almoço pra família toda.

A decisão de comer em casa depende de ter uma ou mais pessoas com tempo e/ou disponibilidade para assumir diversas responsabilidades, entre elas, comprar, armazenar, cozinhar, descartar e limpar. Não se trata de um trabalho pontual, mas rotineiro. Esse é o aspecto mais pragmático levantado pelas informantes. Contudo o ato de cozinhar em casa ressaltou de forma mais intensa os significados simbólicos da memória familiar, envolvendo aspectos sensoriais importantes, como o “cheirinho do alho fritando para o feijão”, “o ensopadinho delicioso que a vovó fazia”. Para este grupo, sabor/gosto são cruciais. Suprimir o preparo da comida em casa é abrir mão do trabalho, mas também de todo o repertório afetivo que envolve saber quem prepara a refeição, quando prepara, de que forma e com que ingredientes. Se a cozinha é espaço de trabalho, também é espaço de entretenimento, lazer e emoção. Todo esse repertório afetivo que envolve a cozinha articula atividades negociáveis para uns e inegociáveis para outros, e é dessa forma que vemos surgirem as transformações alimentares, criando, alterando ou fortalecendo os hábitos alimentares. A tradição de cozinhar em casa não implica em recusar o novo, pelo contrário, é a inovação da vida moderna que, por vezes, dá ânimo e fôlego para rejuvenescer as práticas do comer em casa, como veremos a seguir:

¹⁴⁸ A informante se refere a um antigo comercial do ingrediente industrializado da marca Sazon (Ajinomoto), cujo slogan era “feito com amor”.

Jovem, M, S: Eu gosto, eu gosto muito de cozinhar. Eu gosto de cozinhar em casa porque eu faço as minhas experiências, sozinha às vezes ou então para as pessoas que eu gosto de chamar. Eu gosto de cozinhar também para quem gosta de comer então eu chamo as pessoas que vão comer aquilo.

Observamos que o próprio perfil de nossos entrevistados, pautado nos responsáveis pelo abastecimento doméstico, não conseguiu contemplar a maior participação dos homens como informantes em nossas rodadas de GF, e talvez este seja um dado relevante para explicar porque este papel ainda costuma ser destinado às mulheres. Ainda assim, tivemos a participação de alguns idosos e muitos jovens que foram morar sozinhos para estudar e que nos revelaram as suas preferências e práticas. Observamos que o gênero masculino foi o que mais ressaltou as dificuldades que as famílias unipessoais (um indivíduo por habitação) possuem para comprar poucas quantidades e fazer pequenas porções e, ainda, algumas restrições para comer na rua. Comer na rua, para estes informantes, não é a primeira escolha, pois defenderam que gostariam de comer em casa, mas trata-se de uma necessidade que se impõe no decorrer da vida:

Idoso, H, S: Eu tenho uma necessidade de comer fora por causa desse problema de morar sozinho, porque fica difícil comer verduras sozinho, você compra um alface vai durar uma semana, e assim por diante, então eu tenho que comer fora pra comer coisas que em casa não faço. Em casa eu faço macarrão, espaguete a bolonhesa, um negócio assim. Às vezes um estrogonofe, mas verdura, mesmo, tenho que comer na rua. E pouco feijão também, uma panela de feijão vai ficar pra uma semana, não guento mais.

Estas colocações reforçaram a posição de outro informante, distinto do anterior, que comprava e preparava a comida. Trata-se de um informante que dizia frequentar os supermercados com a esposa e ajudar a decidir sobre o que comprar, mas que o preparo da comida era responsabilidade dela. O debate acima reforçou sua opção pela comida caseira com o argumento da confiança e proximidade com a pessoa responsável pelo preparo.

Idoso, H, C: Na rua só como se eu for convidado, se me convidar pra comer eu como. Comer mesmo é o que falei agora a pouco, é em casa mesmo, sei lá, em casa a gente tá vendo o que tá comendo.

Todos falam juntos

Idoso, H, C: (Rindo) Se lavou a mão. Em casa você tá vendo a patroa ali fazer.

A expressão “ver fazer” foi recorrente em todas as rodadas, e aponta para as etapas do consumo e como elas estariam relacionadas com as percepções de riscos alimentares visíveis e invisíveis. As diferenças entre grupos de diferentes idades nos trouxe experiências de vida

diversificadas e, com elas, uma visão muito específica das preferências de cada grupo associadas ao ciclo de vida. Curiosamente em todas as rodadas com jovens, a resposta sobre preferir comer em casa ou comer na rua era precedida por uma pausa reflexiva:

(Pausa)

Jovem, M, S: Casa! Comer na rua é muito complicado, tem lugar que você gosta e lugar que você não gosta, você vai em um restaurante que você não conhece aí o arroz é feito diferente...

Jovem, H, S: acho que de casa você já tem aquele, a forma como você gosta, como a gente mora sozinho a forma como a gente faz, você já tá daquela forma como você gosta.

Jovem, M, S: Concordo com ela porque eu gosto de cozinhar então eu me surpreendo às vezes com as coisas diferentes que eu faço, mas é sempre bom né a gente descobrir algo novo na rua, é mais, eu sou muito seletiva com relação a restaurante, porque a gente quando sabe cozinhar já então já fica com aquele receio de você ir pra rua e você comer uma comida que você não vai gostar então tem justamente isso daí que... não tem como... eu também estudo integral mas eu trago a minha marmita pra faculdade, eu chego em casa eu faço em casa eu tenho que deixar tudo já semi-pronto pra fazer no outro dia, bandejão nunca mais! Eu tô no sétimo período já, eu não aguento mais bandejão na minha vida (Risos). Tem que fazer comida em casa com sabor né, a gente come melhor entendeu, na maioria das vezes... eu cozinho melhor do que se eu comesse no bandejão, eu seleciono mais a minha comida do que selecionam no bandejão.

O discurso da última informante acima nos mostra como os riscos alimentares aparecem disfarçados sob camadas de informações sobre preferências e percepções pessoais. Em dado momento, ela usa o termo “receio” para explicar o risco de ingerir uma comida desconhecida e de alguma forma problemática.

Elaboramos, a seguir, a Tabela 15 com as declarações de nossos informantes que mostram os onze fatores de preferência pela comida de casa e suas justificativas.

Tabela 14 - Fatores e justificativas da comida caseira associadas ao ciclo de vida dos informantes

FATORES	JUSTIFICATIVAS	DECLARAÇÕES
Uso do tempo social	É um investimento de tempo para beneficiar toda a família e/ou manter a família em torno da casa.	Adulta, M, C: Todo domingo de manhã eu tiro pra fazer comida. Então eu já separo, vamos supor, filé de peixe e frango, coxa e sobrecoxa, deixo tudo descongelando no sábado à noite, é sempre assim. Aí eu deixo pronto e congelado mais ou menos uns três, quatro tipos de misturas. Já deixo sempre pronta ou semi pronta. Aí eu lavo o arroz, uma quantidade grande de arroz que dê pra semana, refogo, lavo o arroz, refogo, desligo a panela, separo nos potinhos e congelo. Então durante a semana tenho sempre arroz fresco. Eu tiro aquilo, coloco na panela, coloco alho, coisa de nem 10 minutos o arroz tá pronto. Tiro alguma coisa que eu já congelei, termino ali se falta por o molho alguma coisa. Eu tenho filho pequeno, o tempo que eu tenho pra dar atenção pra ele é quando eu chego do trabalho. Eu pego ele na creche

		às 6 horas, então é aquela coisa rápida pra eu poder terminar de fazer a comida, o feijão já tá congelado é só tirar pra temperar, o frango já tá pronto, é só tirar pra terminar e botar o molho, o arroz eu já coloquei ali, coisa de meia hora tá tudo pronto. Sento, dou comidinha pra ele, como, a gente fica brincando, dá o horário dele, eu boto ele pra dormir, vou passar uma roupa, vou fazer outra coisa e acabou.
	Comer em casa pode ser mais prático e rápido quando se opta por lanches ou alimentos que agilizam o tempo de preparo e diminuem o trabalho, ou simplesmente atendem à necessidade de uma alimentação frugal.	Jovem, M, S: Penso um pouco diferente delas, porque eu não tenho ma rido, só moro eu e minha irmã. E eu fiquei muito tempo namorando, terminei há pouco tempo e só quero sair todo o final de semana. Eu não sei o que é comida no final de semana. Ontem eu falei: gente, segunda feira, todo mundo comendo no refeitório e eu tenho que ir pra rua almoçar. Caraca eu não faço uma comida no final de semana, tem muito tempo que não como no final de semana comida mesmo, porque às vezes frito um hambúrguer 5 horas da manhã, quando chego da balada, como com arroz e acho que é o almoço do final de semana. Tá ótimo.
Flexibilidade de padrões pessoais	Considera-se seletivo e crítico: só come fora se encontrar um local compatível com suas exigências.	Adulta, M, C: Por exemplo, você vai comer no melhor restaurante, o melhor que existe, pensa aí o melhor restaurante, o arroz de restaurante é só no sal, então, por exemplo, eu não gosto de arroz de restaurante, pode ser o mais chique, ele leva sal, o da tua casa leva uma cebola, um alho, ele tem gosto. Entendeu? Ele pode ser o restaurante mais fino.
Inovação	Gosta de pesquisar receitas e variar o cardápio.	Jovem, M, S: Gosto de conversar com as pessoas que cozinham também pra saber como é que elas fazem alguma coisa diferente do que eu não faço. As vezes é mais prático do que eu faço então é uma coisa que fica melhor mais rápido, é ... não sei ... eu também gosto dos dois.
Gosto, sabores e temperos	Usa o tempero pessoal com orgulho, o gosto pessoal e a forma de temperar são apresentados como triunfos.	Adulta, M, S: Não uso mais tempero comprado, eu plantei, na minha casa tem um monte de plantinha. Tem louro, tem tudo lá. Então, eu quero fazer uma carne e eu pego a planta, tiro a folha e boto. Não uso extrato de tomate, eu sou antiga, eu gosto de colorau, e uso alho e pimenta do reino. Então, meu tempero é alho, pimenta do reino e meus temperinhos.
Planejamento do cardápio	Não se incomoda de pensar o cardápio, acha importante fazer tal gestão	Adulta, M, C: Eu planejo, por exemplo, final de semana eu tô trabalhando, aí eu planejo assim: o que eu vou fazer sábado pra já deixar pra domingo. Aí na sexta eu já vou passar, eu acho que vou fazer um feijão com tudo dentro que é mais rápido, aí só faz uma salada, aí já vou comprar assim. Assim todo dia, domingo é uma comida.
	Planeja porque faz do jeito que gosta, prefere o costume e a forma pessoal de fazer a refeição; gosta de controlar a alimentação da família sem surpresas.	Idosa, M, C: Eu preciso planejar porque meu filho é vegetariano, então eu não posso, eu como carnes, peixe, amo tudo, eu só evito porco, mas eu como eventualmente, as pessoas pecam com vegetariano, tem mania de enfiar queijo, né? Ele é quase um ovo lácteo, ele come ovo em composições, mas não come o ovo <i>in natura</i> , ou mesmo o ovo em si, eu boto num creme, numa panqueca, mas então você tem que procurar, eu tenho que me orientar pra não ser a mesma coisa, hoje eu fiz estrogonofe de soja, ele vai comer hoje e amanhã, depois de amanhã não posso continuar com aquilo pra ele, né?
A cozinha e a casa	Ama o fogão e o espaço da cozinha na casa	Adulta, M, C: É porque eu gosto, eu amo cozinha! A coisa maior da minha casa é a minha cozinha. É a minha cozinha, eu não tenho nem sala mais porque eu tomei a sala, onde ia ser minha sala. No aposento em cima, eu fiz cozinha, é enorme, uma cozinha assim grande. Cozinha pra mim é o essencial pra uma casa!
Confiança	Desconfia da qualidade sanitária da comida de rua pois não enxerga quais são os ingredientes, como é o armazenamento, desconhe a higiene do preparo, da cozinha e das pessoas	Idoso, H, C: A maior dificuldade de comer na rua é ter lugar de qualidade pra comer. Por exemplo, eu moro no Bairro de Fátima, tem um, dois, três, quatro, cinco, tira um que você se sente mais à vontade pra poder comer, os outros não dá!
Tradição e Memória	Recurso de permanente acesso à memória, às lembranças de infância, prazer com as referências da “comida da	Adulta, M, S: É comida na casa de algum parente, de preferência, que vai cozinhar uma comida bem gostosa pra você.

	mãe”, ou “a comida da avó”.	Idosa, M, C: (Falando sobre molho de tomate). Você tem que comprar, minha mãe fazia, tomate bem madurinho. (...) Aí vai cozinhando, depois se você quiser, você bate.
Preço	Acha caro comer na rua e acredita que o preço não compensa.	Adulta, M, S: Eu acho caro, você vê um McDonald's, 20 Reais um combo daquele, um treco daquele, em casa você come arroz, feijão, até carne, minha mãe faz carne por causa das crianças, ela faz até várias vezes por semana, tô com a vida boa, né? Mas assim, eu acho caro, na rua num <i>self service</i> você gasta 18, 19 reais, comendo pouco.
Eficiência em relação ao tipo de família	Para família grande, comer em casa traz sensação de resultados mais positivos na relação custo (x) benefício com o preparo “em escala”.	Adulta, M, S: Eu fiz (planejamento) até os 5 anos. Como eles estão grandes, um tem 24 e a outra tem 14, então agora a gente come o famoso mexidinho, porque eu chego eu casa do trabalho, cansada, vou na geladeira, pego o que tem de mais prático, faço aquele mexidão, ‘gente é isso aí que tem pra comer, vambora, que eu tô cansada, quero tomar um banho, quero descansar’, enfim. Então a gente faz aquele mexidão, aquela coisa: o franguinho que sobrou do almoço, carninha assada, a gente improvisa e faz aquela comida pra gente comer, porque eu chego muito cansada, eu trabalho bastante, agora sempre que eu posso, claro, eu gosto de fazer aquela comida fresquinha quando eu tô em casa de folga, aí eu dou preferência pra uma comida fresquinha.
Comer em trânsito	Prefere levar a própria comida seja por motivo financeiro e/ou por preferir a comida caseira.	Jovem, M, S: Eu prefiro levar comida de casa, mesmo no trabalho eu levo de casa. Pela questão que sou meio chatinha pra comer na rua, fico escolhendo os lugares, e ainda economizo.

Fonte: Elaboração própria a partir dos dados da Pesquisa de Grupo Focal

A tabela anterior nos apresentou algumas declarações dos informantes que preferem comer em casa, e mostrou de forma incipiente as tensões e conflitos daqueles que optam e arcam com as consequências dessa escolha. Valem todas as estratégias, desde o sacrifício do domingo até o fracionamento rígido do tempo para priorizar o comer em casa. Isso não quer dizer que a opção pela comida prática não seja inserida nessa realidade. Respondendo ao provocativo título do tópico, comer em casa pode ser sinônimo de segurança se entendermos como a sensação de sentir-se protegido, mas trata-se de uma preferência que não se pauta unicamente pelos riscos percebidos e sim pelas configurações de vida e escalas de valores.

3.1.2. Comida de rua: sinônimo de insegurança?

No sistema alimentar brasileiro descrito por Barbosa (2007), as três ou quatro refeições do dia (café da manhã, almoço, lanche e jantar) estão organizadas em três subsistemas de refeições: a semanal, a de fim de semana e a ritual¹⁴⁹. Este sistema aciona um conjunto de lógicas e valores que resultam nas escolhas do cardápio, com significados muito específicos e simbólicos.

¹⁴⁹ O sistema ritual se divide em dois tipos: o coletivo, das festas comemoradas por toda a sociedade como Natal, Páscoa, Dia das Mães e outras, e o ritual doméstico familiar, como as festas de aniversários, casamento, etc.

Comer na rua segue esse sistema alimentar, mas nossa pesquisa aponta que esse sistema possui algum grau de plasticidade, apesar de sua perenidade. Majoritariamente, observamos nos discursos de nossos informantes que as preferências pela comida de rua se entrelaçam com destradicionalização/transbordamento, inovação/imediatismo e descentralização que criam rupturas neste sistema de refeições socialmente edificadas, conforme Figura 11 a seguir.

Figura 11 - O transbordamento da comida de rua em relação ao sistema alimentar brasileiro



Fonte: Elaboração própria a partir da pesquisa de Grupo Focal

Começamos com o “transbordamento”, que acontece quando existe o desejo de comer uma comida que ocupa o lugar em outro sistema classificatório, como uma forma de afirmar a livre escolha sobre o que comer, independente de regras e convenções estabelecidas.

Jovem, M, S: Na rua a gente tá olhando, a gente come mais do que o olho, e agora tem novidade de japonês, que às vezes em restaurante tem comida japonesa, é muito gostoso. (risos)

Existem certas associações feitas entre comida e evento, como o cheddar como comida ritual, a lasanha¹⁵⁰ feita em casa como um dos pratos principais no final de semana, e o feijão com arroz e ovo que se come rapidamente durante a semana, entre tantas outras associações. Mas quem come na rua transborda estes domínios e assim a comida mais elaborada do final de semana pode ser acessada durante a semana, como nesta declaração de um informante que alega gostar de comer na rua, e o faz em tom de desafio:

Adulta, M, C: Ah, eu gosto mesmo. Gosto de comer na rua até por opção assim de que você tem um restaurante e tem novidade entendeu, eu gosto muito de guloseimas assim, igual eu falei, meu prato predileto lasanha. Você não vai fazer lasanha no dia a dia, cara, você faz no final de semana. No restaurante não. E outra coisa, eu gosto assim, do paladar diferente.

¹⁵⁰ É importante dizer que a lasanha comprada pronta foi lembrada por muitos informantes como recurso emergencial durante a semana. Portanto, no caso da lasanha, não é o prato em si que define sua categorização, e sim se é industrializada ou feita em casa.

Se a informante acima trabalha e não tem como terceirizar o trabalho de preparar a comida em casa (contratando doméstica ou contando com a solidariedade familiar), ou ela come fora ou não come.

Adulta, M, C: Ah, Hoje em dia pelo meu trabalho, o tempo é precioso. Eu quase não almoço, entendeu, quando eu almoço assim, quando eu vou lá no restaurante que tem perto da minha casa, vou lá, faço comidinha coisa e tal, venho, almoço, e tô naquela luta ali, entendeu?

Vimos que alguns informantes estendem os horários das refeições ou optam por pular a refeição para não afetar a sua produtividade. Nestes casos, encontram certa compensação e prazer quando o comer na rua é a maneira de se alimentar na hora certa e com mais opções de escolha do que teria em casa. Nossas informantes também nos lembraram que a comida de rua é a saída para que possam dar conta de tantos papéis:

Jovem, M, C: A questão da mulher é a falta de tempo, aí a gente acaba recorrendo a macarrão, a arroz a não sei quê, porque como tem que cozinhar correndo pra levar comida pro trabalho, pra chegar em casa da faculdade tarde e comer, acaba recorrendo à comida simples, aí a gente não faz o que a gente gosta e por isso a gente prefere comer na rua.

Se para algumas mulheres o preparo da comida torna-se fonte de tensão, vimos que outras encaram com certa simpatia o abandono da prática da cocção, e encontram mais pontos positivos do que negativos para comer na rua. A declaração a seguir é de uma informante que tem filho, trabalha fora e assume não gostar de cozinhar:

Adulta, M, Se: Eu gosto da comida de rua, sempre. Eu não sei o que fazer e, ficar pensando no que vai fazer pra o almoço, o que que vai fazer pra janta, o que vai fazer pra o dia seguinte, isso é muita informação pra minha cabeça, o trabalho já toma muito tempo, meus neurônios aí, realmente não sei cozinhar direito, faço o essencial assim mesmo porque sou obrigada.

Comer fora significa a alforria do trabalho doméstico e opção para as famílias unipessoais, ainda que constringidas por limitações de renda:

Adulta, M, S: Eu prefiro comer na rua, se eu pudesse comia todos os dias na rua, não como porque o dinheiro não dá, porque chegar em casa, fazer comida não dá. Depois de um dia cansativo no trabalho, prefiro chegar no restaurante e comer, não ter que lavar prato...(risos)

Jovem, M, S: Eu prefiro também, porque eu sou sozinha, eu acho que é melhor comer na rua, é bem mais variado, tem opção de comer o que eu quero.

Jovem, M, S: A gente pega o que quer, legumes, tem vezes que a gente em casa não vai ter saco de fazer tudo aquilo ali, no *self service* a gente tem várias opções.

Adulta, M, C: É o fazer, o cozinhar. Tem panela pra lavar, fogão pra limpar.

Algumas informantes gostam de comer na rua como forma de acessar novidades, novos pratos, novas “guloseimas”. A palavra “novo” e o pragmatismo no uso do tempo foram respostas dadas em todas as sessões do GF. O novo só foi “rejeitado” mais enfaticamente no grupo de mulheres com filhos pequenos, em que algumas disseram não se importar com o gosto pessoal dos filhos e sim com a saudabilidade da comida, conforme discutido mais adiante. Das famílias unipessoais, observamos que os jovens, de ambos os sexos, parecem viver um momento transitório entre duas casas – a que mora enquanto estuda, e a casa do retorno, a casa dos pais ou a próxima casa, caso não retornem à casa dos pais¹⁵¹. As duas casas tem dinâmicas particularizadas que levam a lógicas diferenciadas quando se trata da alimentação. Isso nos levou a ter um cuidado redobrado com a semântica e a forma de formular as perguntas e os estímulos, como na transcrição a seguir:

Moderadora: Quando eu perguntei se preferia comer em casa ou na rua, a [Informante X] automaticamente pensou na casa da mãe, que parece estar no coração de cada um de vocês, mesmo morando aqui para estudar, é isso?

Todos: É... Sim

Jovem, M, S: Porque eu não gosto de comida tipo dormida, eu gosto de comida feita na hora e se eu for fazer em casa, eu vou querer fazer a comida na segunda e comer aquela comida a semana inteira, porque eu não vou querer fazer comida todo dia. E a questão de variedade eu não sei fazer muitas coisas, e eu também não tenho paciência pra fazer muitas coisas, eu gosto de comer coisas diferentes então se eu for fazer a minha comida aqui na minha república eu vou fazer sei lá arroz, feijão e uma carne, e eu vou comer arroz, feijão e aquela carne até acabar. Risos.

Jovem, H, S: Eu gosto mais da comida de casa, mas eu prefiro comer na rua que dá menos trabalho. Eu também tenho preguiça de lavar a louça... Risos.

Para este grupo de jovens, comer fora é mais do que um recurso e se torna quase uma necessidade para os jovens que estão se ajustando à vida adulta. Ao saírem de casa para estudar, passaram por um marcador que leva o jovem a configurar mentalmente a casa em que vivem e uma casa imaginária. Quando indagamos em um grupo qual seria a casa que eles se referiam para dar as respostas, alegaram pensar na realidade cotidiana da casa em que moravam, mas nem sempre foi assim:

Jovem, M, S: Eu penso na daqui.

Jovem, M, S: Agora eu penso na daqui, antigamente eu pensava na dos meus pais.

¹⁵¹ Reforçamos que estes dados só fazem sentido para os jovens que se encontram na situação de precisarem morar sozinhos para estudar ou trabalhar, uma característica de muitos alunos da UFRRJ.

Jovem, M, S: Onde fico mais tempo, eu falo "a minha casa, a minha casa lá". Mas agora não, a maioria das coisas que eu gosto tá tudo aqui na casa daqui já.

Mais uma vez, o cuidado na condução das perguntas se mostrou relevante. A expressão “casa” remetia nossos informantes para a casa em que residiam para estudar. Mas a expressão “comida de casa” acionava a memória afetiva da casa dos pais:

Moderadora: Quando eu falo "a casa", alguém pensa em outra casa, ou na casa da mamãe como já disseram?

Jovem, H, S: Não, pensei na daqui.

Moderadora: E quando eu falo “comida de casa”?

Jovem, H, S: Aí eu penso na comida da minha mãe. Risos.

Jovem, M, S: Feita com mais calma né? É mais gostosinha, é mais higiênica, não tem aquele negócio da rua. Eu prefiro comer em casa.

Observamos ao longo da pesquisa que a escolha de comer na rua nem sempre parte da necessidade de terceirizar a etapa do preparo, pois muitas vezes tem a ver com lazer, entretenimento e inovação do cardápio. Elaboramos, a seguir, a Tabela 16 com as declarações de nossos informantes que mostram os fatores e as justificativas pela comida de rua.

Tabela 15 - Fatores e justificativas da comida caseira associados ao ciclo de vida dos informantes

FATORES	JUSTIFICATIVAS	DECLARAÇÕES
Uso do tempo social	Racionaliza o tempo para dar conta de todos os compromissos.	Adulta, M, S: Por causa da facilidade e porque a gente tem, eu não sei vocês, mas eu tenho o tempo muito corrido. E o tempo que eu me disponho fazendo comida em casa é um tempo que eu podia tá utilizando de mil outras formas.
	Comer é lazer e entretenimento.	Idosa, M, C: Como eu sou muito chegada a churrasco, se eu pudesse eu estaria numa churrasceria todos os dias, churrasco de churrasceria é diferente que você fazer na churrasqueira elétrica em casa.
Mudanças nos padrões pessoais	Apto à mudança, não se incomoda em variar e gosta de conhecer novos restaurantes e experimentar sabores diferentes.	Jovem, M, S: É, eu prefiro comer na rua. Pelo motivo do tempo e pela variedade também, porque a gente aqui em casa não dá tempo de fazer vários pratos diferentes.
Inovação do cardápio e do local	Gosta de variar o cardápio e incluir comidas diferentes no dia a dia, mas sem ter o trabalho de pesquisar e/ou preparar.	Jovem, M, S: Gosto de comer na rua porque eu descubro outras coisas assim, outras combinações outros temperos.
Gosto, sabores e temperos	Quer o elemento surpresa e repudia a rotina do mesmo tempero diariamente.	Adulto, M, C: Meu marido é muito prático, é tipo ovo, frango, arroz, feijão, pra ele tá muito bom. Pra mim não, além de ser isso, eu gosto dessas guloseimas de rua, infelizmente eu amo muito, (ri). Até batata frita ¹⁵² na rua eu gosto mais do que fritar em casa.

¹⁵² Existem pesquisadores e *chefs* de cozinha tentando desenvolver a melhor batata frita do planeta. Trata-se de um mercado milionário e uma das comidas preferidas no mundo: só o McDonald's vende 4 milhões de quilos por

Planejamento do cardápio	Planejar o cardápio é uma fonte de ansiedade pela obrigação diária de decidir o que a família vai comer.	Adulta, M, S: Justamente, se eu pudesse comia fora todos os dias. Em casa você tem que ficar pensando no que fazer, é horrível.
	Improvisa e respeita a vontade do que quer comer no momento, decidindo de acordo com as circunstâncias.	Adulta, M,C: Eu prefiro comer fora, pra não precisar fazer e por causa da variedade, você vai no restaurante e você tem a opção de comer o que você quer, em casa não tem todos os cardápios.
A cozinha e a casa	Não gosta de cozinhar ou da obrigação de cozinhar, ou simplesmente não se importa.	Adulta, M, C: Eu gosto de cozinhar, mas não gosto de obrigação. Quando a gente casa tem meio que uma obrigação de ir pra cozinha e fazer comida e tal. Então aquela coisa de todo dia ‘o que eu vou fazer de janta?’ ‘o que eu não vou fazer?’. Isso eu não gosto, não gosto. Mas, então se eu pudesse, eu ficaria... E meu marido não gosta de comer na rua, ele gosta de comida de casa. Então, sábado, domingo, feriado e dia santo é tudo a comida em casa. Às vezes eu falo assim: não quero comer em casa! Aí ele fala, tudo bem. Aí ele me leva no restaurante, ele me vê almoçar, ou ele me vê jantar e depois quando chega em casa, quer comer.
Confiança	Não se preocupa com as etapas anteriores ao preparo, e interessa-se pelo resultado final e em "comer com os olhos".	Jovem, M, S: [tem comida de rua que é] apetitosa e cheirosa, comida que dá vontade de comer né?
Tradição e memória	Inovação.	Adulta, M, C: Quando é coisa boa, na rua você não me vê botar batata e tomate no meu prato, isso eu tenho em casa. Eu boto aspargo, eu boto palmito...
Preço	Alguns alegam que se tivessem renda, comeriam fora todos os dias e em todas as refeições.	Idoso, M, C: Eu como em qualquer lugar, na rua, em casa, qualquer lugar, o que tiver eu tô comendo. (risos) É que eu não posso mais (faz sinal de dinheiro com as mãos).
	alegam que passaram a comer na rua com mais frequência pois os preços estão mais acessíveis.	Adulta, M, S: Até porque o preço hoje em dia, de repente, não sai nem tanto, uma pessoa sozinha como ela...
Eficiência em relação ao tipo de família	Para famílias unipessoais ou com até dois membros, comer na rua ajuda a evitar o desperdício de comida (difícil cozinhar pequenas porções e aaprovisionar alimentos perecíveis).	Idoso, H, S: Em casa, só tem um problema, eu comendo em casa tenho que comer 3 dias a mesma comida, eu moro sozinho, aí não dá pra fazer comida prum dia só, aí no terceiro dia eu já não aguento mais olhar praquela comida.
Comer em trânsito	Prefere comer na rua porque não gosta de transportar comida ("levar marmita");	Adulto, M, C: Eu quando trabalhava, eu deixava de levar comida, marmita de casa pro trabalho, pra poder comer todo dia no McDonald's, eles tinham uma promoção de Big 3, 20 Reais...
	Prefere comer na rua porque não quer ter trabalho ou não tem tempo de preparar;	Jovem, M, C: Se eu pudesse eu comeria na rua todos os dias, não levava marmita pro trabalho, não. Tem que chegar em casa e fazer a comida, é muito trabalho.
	Prefere comer na rua porque tem renda ou tickets refeição que possibilitam essa escolha.	Jovem, M, S: Aí você ir pra rua, você senta ali, pede o que quer, se não comer, não comeu, não tem aquela coisa.

Fonte: Elaboração própria a partir dos dados da Pesquisa de Grupo Focal

dia. O primeiro estudo sobre o assunto está sendo feito pela Universidade *Rutgers* a pedido do governo dos EUA. Fonte: Reportagem “Em busca da batata perfeita” de outubro de 2012, disponível no link: http://super.abril.com.br/alimentacao/busca-batata-perfeita-720986.shtml?utm_source=redesabril_jovem&utm_medium=facebook&utm_campaign=redesabril_super&fb_action_ids=10151832465120756&fb_action_types=og.likes&fb_source=other_multiline&action_object_map=%5B369036719852582%5D&action_type_map=%5B%22og.likes%22%5D&action_ref_map=%5B%5D

A tabela 16 nos mostra que comer na rua é optar por menos trabalho e por ter mais tempo para fazer aquilo que realmente julga importante, transformando uma obrigação rotineira em entretenimento, novos sabores e novos conhecimentos, terceirizando o que julga desnecessário. Suspeitamos que esse grupo tem mais conexão com o hedonismo¹⁵³ do que o grupo anterior, e a rua para este grupo não é sinônimo de lugar inseguro, mas sim de alternativa e opção.

Nas negociações entre comer em casa ou comer na rua, observamos três tipos de situação em que as respostas dependem das circunstâncias do momento, conforme a Tabela 17, a seguir.

Tabela 16 - Fatores e justificativas situacionais para a escolha casa (x) rua

Escolhas situacionais: "depende de"	<u>Condicional₁</u> : depende de quem prepara - se for para o próprio informante cozinhar, prefere a comida de rua; se tiver alguém para cozinhar, prefere a comida caseira.	Adulta, M, Se: Trabalho em casa, quem faz a comida em casa é minha mãe, tinha empregada, mas minha mãe preferia fazer a comida, hoje em dia em penso, cara, que bom poder abrir a panela e ver aquele feijão da minha mãe, ver aquele arroz, que ela faz todo dia o arroz fresquinho, ver minha filha comendo aquela comida saudável.
	<u>Condicional₂</u> : depende de onde vive - se for na própria casa, prefere comida de rua; se for a casa dos pais, amigos ou parentes, prefere a comida caseira;	Jovem, H, S: Se for perguntar se eu prefiro comer na rua ou na casa da minha mãe, eu prefiro comer na casa da minha mãe. Se for perguntar se eu prefiro comer na rua ou a minha comida na minha casa eu prefiro comer na rua. Risos
	<u>Condicional₃</u> : depende da refeição - prefere almoçar na rua e jantar em casa	Adulta, M, V: Janta eu gosto de jantar em casa, agora se eu pudesse almoçar na rua todo dia...

Fonte: Elaboração própria a partir dos dados da Pesquisa de Grupo Focal

Como foi possível observar até aqui, as rotinas que envolvem a alimentação das famílias colocam o indivíduo em permanente situação de escolha e elaborações que engendram as representações sociais de risco alimentar apresentadas a partir do próximo tópico.

3.2. Duas perspectivas para a compreensão das Representações Sociais do Risco Alimentar: Objetificadas e Ancoradas

As representações de risco alimentar que emergiram de nossa pesquisa podem ser categorizadas a partir de duas formas que fazem parte da TRS: as representações objetificadas e as ancoradas. As representações sociais se constroem quando o sujeito incorpora o pensamento social e o grupo reinterpreta as vivências individuais (OLIVEIRA, 2005) em permanente ambiente de reflexividade. O pensamento, nessa concepção, pode ser entendido

¹⁵³ O hedonismo é um traço moral que define a busca pelo prazer como o propósito da vida humana. Na filosofia, entende-se que no hedonismo, o bem supremo, o fim último da ação, é o prazer. Trata-se de uma doutrina muito repudiada por diversas religiões

como ambiente social e cultural que cerca o sujeito individual e coletivo (MOSCOVICI, 2012).

Para uma melhor compreensão da TRS, Moscovici (2012) sugere substituir a clivagem que distingue sagrado (cultuado e merecedor de respeito) e profano, por uma outra distinção que separa os mundos entre “consensual” e “reificado” que, além de não serem opostos, são complementares e coexistem culturalmente.

O universo consensual é o que emerge da existência humana e modela o senso comum, em que pesem o ser humano e a sua vida ordinária. Já o universo reificado evidencia o conhecimento mais sólido, que independe de identidades e da individualidade, não se curvando aos fatos que surgem como “isolados” e denotando certa rigidez em seus modelos e arcabouços. Se o universo consensual é a esfera do senso comum, o universo reificado é a esfera da ciência (MOSCOVICI, 1981; SOUZA, 2003).

Nos fenômenos sociais, observamos esse binômio rigidez/fluidez como algo que define certas diferenças. É no universo consensual que residem os amadores e os chavões que habitam locais públicos, revelando opiniões, pontos de vista e suas leis. É o espaço da conversa que precisa de cumplicidade e linguagem apropriada, ressaltando o valor dos discursos que nele circulam.

No universo reificado, contudo, encontra-se uma sociedade sistematizada em papéis sociais e estratos que ressaltam não a uniformidade, e sim as desigualdades, e em que a participação é medida pela competência, seja por mérito ou por qualificação. Por meio da ciência podemos acessar e compreender o mundo reificado com todas as configurações de forças do que nos rodeia, e por meio das representações sociais podemos acessar o universo consensual da consciência coletiva. Consideramo-los como mundos em relação. Apesar das distinções entre ciência e representações sociais, trata-se de mundos interdependentes e plurais e, assim, vemos a abundância de ciências no mundo reificado que produzem informações apropriadas de forma permanente do mundo consensual. Deste vínculo podemos observar a objetivação como o mecanismo da representação social que converte uma abstração em algo mais concreto, substancializando o que está na mente do indivíduo em uma realidade possível e visível, para comparações e interpretações.

O segundo mecanismo que coloca a ciência em relação com as representações sociais é a ancoragem, em que, por exemplo, “uma pessoa religiosa tenta relacionar uma nova teoria, ou o comportamento de um estranho, a uma escala religiosa de valores” (MOSCOVICI, 2012, pág. 61).

Na teoria das representações sociais, o repertório de experiências produz a memória individual e coletiva, que são como um rio caudaloso e em constante movimento. Tanto a ancoragem como a objetivação são os recursos que nos permitem lidar com a memória, onde a ancoragem é o mecanismo que impulsiona a mente humana. A psique humana se manifesta por meio de classificações permanentes que inserem e retiram objetos de sua grade de categorias para oferecer antigos e/ou novos rótulos e denominações. Enquanto isso, a objetivação lida com a memória coletiva criando conceitos que se reproduzem na comunidade e, portanto, são compartilhados com o mundo exterior, formulando presente e futuro por meio de nosso passado (MOSCOVICI, 2012). As representações sociais são criadas com as engrenagens da objetivação e da ancoragem, e serão apresentadas nos próximos tópicos.

3.3. Representações Sociais Objetivadas do Risco Alimentar

É no conhecimento disseminado e disposto no senso comum que acessamos as diversas maneiras de pensar, de saber e de se comunicar, definindo rotinas e encontros sociais. Do senso comum germinam as crenças, os mitos, as competências e as experiências pessoais que orientam a vida humana, sinalizando os perigos que devem ser afastados e o caminho seguro a ser trilhado (MARKOVA, 2005).

O fluxo de conhecimentos humanos é tão intenso que pode-se dizer que algo incomum e inobservável em uma geração pode se tornar a obviedade da geração seguinte. Esse fenômeno é uma espécie de domesticação que resulta da objetivação, um processo que não é fruto apenas do tempo ou das mudanças nos costumes. A objetivação

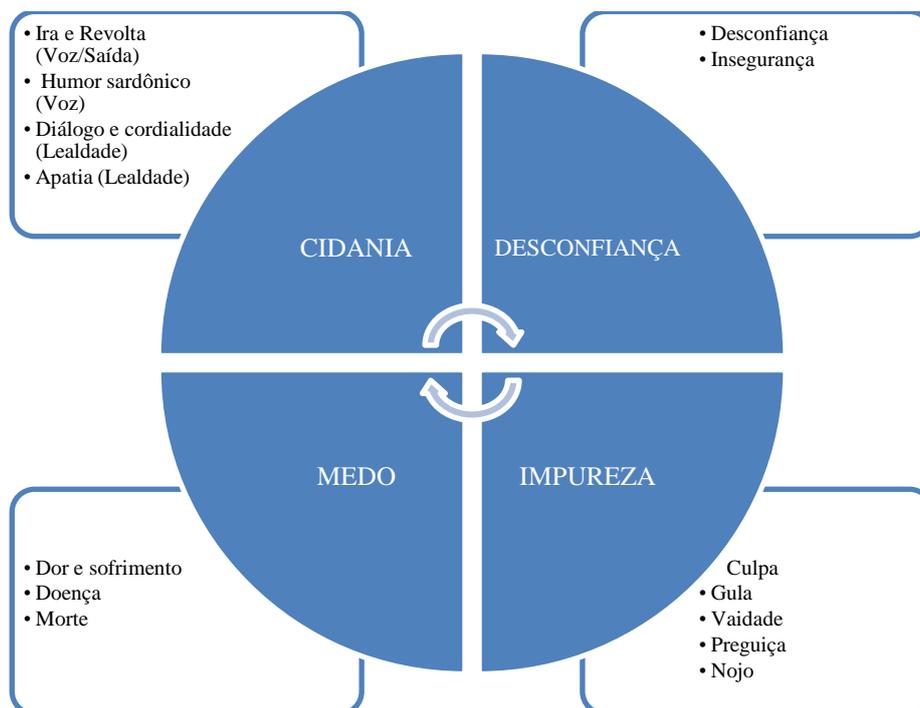
une a ideia de não familiaridade com a de realidade, torna-se a verdadeira essência da realidade. (...) Objetivar é descobrir a qualidade icônica de uma ideia, ou ser impreciso; é reproduzir um conceito em uma imagem. Comparar é já representar, encher o que está naturalmente vazio com substância. Temos apenas de comparar Deus com um pai e o que era invisível, instantaneamente se torna visível em nossas mentes (MOSCOVICI, 2012, pág. 71 e 72).

Pode-se dizer que a objetivação é como uma assimilação que emprega objetividade ao que é subjetivo por meio do repertório de imagens preexistentes, tornando real a representação social. Se no animismo a vida animal advém de uma vida imaterial, a objetivação é o seu avesso, pois confere uma imagem ao que é imaginário, facilitando a identificação em um esquema culturalizado. Os homens são encorajados a objetivar, indiscriminadamente,

sentimentos e o que mais aprouver, personificando a cultura a partir da linguagem enquanto recurso que permite tal ação. Substantivos descrevem estados emocionais particulares, e aos poucos, verbos se transformam em substantivos para expressar significados e características a algo imaterial. Objetivar é uma tendência do homem que permite analisar os mais distintos fenômenos sociais, como a personificação das nações ou a idolatria em torno de um herói ou artista. Cada uma destas situações pode significar uma representação social que materializa as palavras, fortalecendo ideias, familiarizando o que está distante, e perpetuando-as pela memória. E a memória é a fortaleza que impede modificações inesperadas e confere aos acontecimentos repentinos um caráter infundável. A memória é estoque e repertório vantajoso que acumula experiências, imagens, linguagem e ações que ajudam o sujeito a lidar com o não familiar (MOSCOVICI, 2012).

Em nossa interpretação dos dados coletados, os riscos na alimentação podem ser objetivados em quatro sistemas classificatórios: cidadania, desconfiança, impureza e medo, capazes de mexer com um imenso repertório de emoções e impulsionar as mais diversas reações. São sentimentos que geram imagens mentais e os ~~signos das~~ as representações sociais objetivadas (Figura 12) estão no cerne das preocupações e experiências que envolvem os riscos alimentares e conseguem explicar os variados fenômenos que envolvem situações particulares ou coletivas como crises e pânicos alimentares. A empiria mostra que essas representações de risco alimentar se impõem socialmente e se reproduzem em forma de compartilhamento, pondo em efervescência a arena social e a científico-política, em seus valores ambientais, éticos e sociais.

Figura 12 - As Representações Sociais Objetivadas do Risco Alimentar



Fonte: Elaboração própria a partir dos dados da Pesquisa de Grupo Focal

Vejamos a seguir cada um destes sistemas que traduzem as representações sociais objetivadas do risco alimentar.

3.3.1. Cidadania

Há um reconhecimento de que o consumo tem se politizado ao longo das últimas décadas, trazendo para este campo valores cívicos e democráticos, como direitos, equidade, ética, sustentabilidade e responsabilidade social (BARBOSA ET AL., 2013). Essa tendência traz para o consumo uma mudança no sentido de pertença a comunidades, em que se deve defender o mundo e se tornar responsável por ele, como forma de defender o certo e a justiça. A associação entre consumo e cidadania não é nova e integra as esferas política e social (CANCLINI, 1996; HIRSCHMAN, 1983; TRENTMANN, 2006; PORTILHO, 2009), incorporando as noções de reflexividade e responsabilidade social. O consumo se associa à cidadania dessa forma e a seleção do que consumimos expõe publicamente o que consideramos valioso, constituindo nossa identidade na combinação de pragmatismo e prazer. Para a análise desta representação social, recorreremos a Hirschman (1983) que situa o

indivíduo em relação ao eixo público-privado para discutir a alternância¹⁵⁴ no comportamento das sociedades que pendulam entre “períodos de intensa preocupação com questões públicas e de quase total concentração no desenvolvimento e bem estar individuais” (HIRSCHMAN, 1983, pág.8). A corrente contínua de engajamentos e decepções dos indivíduos nestas duas esferas parece resultar em oscilações entre interesse pela ação pública e interesses particulares. As manifestações dos atos de consumo e de atos que envolvem a participação pública dos sujeitos geram satisfação, insatisfação e decepção, o que de alguma forma ajuda a elucidar os resultados de nossa pesquisa, conforme Figura 13.

Figura 13 - A cidadania como representação social objetivada dos riscos alimentares



Fonte: Elaboração própria a partir dos dados da Pesquisa de Grupo Focal e da Pesquisa Netnográfica

A representação social da cidadania espelha as várias sensações que envolvem a decepção dos consumidores quando lidam com os riscos alimentares, em emoções que costumam vir à tona em momentos de crise alimentar ou pela simples informação de um caso indesejado. O emblema da cidadania foi identificado tanto na pesquisa de GF, como na netnografia do Caso AdeS (Tópico 2.2), levando-nos aos conceitos hirschmanianos de “voz”, “saída” e “lealdade” que se ajustam às reações dos informantes, explicando-as. Dos quatro sistemas classificatórios de representações objetificadas a serem discutidos, a cidadania é a que mais salienta as formas de ação coletiva (organizadas ou não) perante o risco alimentar.

Consumo e cidadania fazem parte de vários fenômenos sociais e suas dinâmicas envolvem organizações e políticas. Observando as relações dos indivíduos com as empresas, Hirschman

¹⁵⁴ As décadas de 50 e 60 foram marcadas por incertezas e crises que resultaram em uma guinada comportamental observável na década de 70, período em que os indivíduos se voltaram para questões de ordem particular. Independente de possíveis ciclos econômicos que poderiam marcar e justificar essas alternâncias, o que se discute são as influências e forças externas que atraem as pessoas para participarem de ações públicas ou para concentrarem-se em seus interesses particulares levando a “uma transformação nas preferências das grandes massas de indivíduos quando envolvidos por certo tempo na esfera particular ou pública” (HIRSCHMAN, 1983, pág.9).

(1970) constatou que a otimização de desempenho, tão própria da linguagem empresarial, tem mais a ver com utopia do que com realidade nas organizações modernas. O conceito de qualidade tão disseminado como a bússola que orienta muitas empresas não chega, de fato, a potencializar a capacidade produtiva em busca dos resultados idealizados como perfeitos. O que se vê são lapsos e alterações por parte das empresas que impactam diariamente os consumidores que, segundo o autor, ativaram três distintos mecanismos: saída, voz e lealdade. Trata-se de um cenário de imperfeições de onde sobram frustrações e decepções. Mas para que ocorram situações de decepção, desencanto ou desilusão, pressupõem-se a existência de uma ilusão que modela expectativas coletivas. A decepção é o sentimento que advém de indivíduos enganados pelas próprias esperanças que produzem expectativas de eficiência e respeito igualitário, e como esse processo é contínuo, deduz-se que a decepção coletiva com o consumo privado ou com a esfera pública seja uma realidade (HIRSCHMAN, 1983). A decepção e hostilidade geradas nas experiências de consumo privado podem deslocar o consumidor-cidadão para a ação pública, gerando uma nova concentração nas questões de interesse público.

O sentimento de cidadania que encontramos nas emoções de ira e revolta mostra essa decepção de forma exacerbada em discursos muito contundentes, apesar de pouco homogêneos. Uma parte deles parecia querer usar a expressão de ódio como forma de negociação (“voz”), e outra parte expressava de forma colérica a decisão extrema de desistência com o abandono do consumo (“saída”).

Começamos pelas emoções de raiva que se associam ao conceito de saída, quando indivíduos se afastam de itens de consumo ou ideologias (HIRSCHMAN, 1970). Abandonar um partido político, deixar de frequentar uma igreja, trocar de restaurante e tantas outras decisões semelhantes retratam a “saída”. Sair pode traduzir muitos sentimentos, como desistir, não querer se aborrecer e até mesmo fugir de um problema, mas trata-se de uma opção que incorre em custos para quem assim decide. Inferimos que a profunda ira e sentimento de revolta provocados pela percepção de risco alimentar podem levar ao banimento de um alimento/comida, marca ou varejo alimentício/restaurante.

Adulta, M, S: A gente já não paga barato, e é um produto que já não é saudável, porque é conservado e ainda vem com bichinho dentro? Tá louco! Tem que pedir uma nota oficial de desculpa, tem que provar pro consumidor de alguma maneira que o produto foi de alguma maneira reformulado, eles tem que convencer.

Informante/netnografia¹⁵⁵: NUNCA MAIS NA MINHA VIDA EU COMPRO ESSE PRODUTO! O que é uma pena porque eu consumia e muito. Ainda hoje joguei 2 litros do suco no ralo da pia! Não vou jogar no lixo pra não correr o risco de alguém pegar e beber!! Irresponsabilidade total! Não confio mais na marca nem no produto. A saúde das pessoas não é brincadeira!

Mas, ao mesmo tempo, nem todas as manifestação coléricas resultam em abandono de consumo e, por vezes, parecem ser uma forma de pressão ou simples desabafo que quer provocar uma mudança de atitudes ou transformações institucionais. E nisso consiste o conceito “voz”.

Quando empregada, a voz também implica em custos, mas a voz é a expressão participativa associada aos grupos sociais que articula estratégias de relacionamento para a mudança. A voz acredita que a mudança é possível e nela aposta, negociando, reunindo, debatendo e se expressando. A voz quer mobilizar as partes para atender aos interesses de todos, harmonizando as múltiplas noções de qualidade que possam coexistir. A representação social da cidadania pode resultar em três tipos distintos associados à voz: a ira e revolta, o humor sardônico e o diálogo/cordialidade.

Idoso, M, C: Meu neto chegou pra mim dia desses: “você viu que tem um rato na Coca-Cola¹⁵⁶?!”. Meu querido, isso é total desconhecimento de como é feita a fabricação, não dá pra enfiar um rato por aquele gargalo, alguma coisa deve ter acontecido em um lote, porque, eu insisto, problemas na produção existem em todo e qualquer (...). O fabricante tem que ter o direito de defesa, ele tem como se comportar e como interagir com aquilo. Se ele for contumaz, aí acho que é denúncia e fazer caça as bruxas mesmo. Mas gente, continuo insistindo, errar é humano e processo de produção é factível de acidente.

Informante/Netnografia: Pelo menos eles se dignificaram a contar e corrigir o problema, às vezes tem tanta coisa podre por aí que consumimos e nem sabemos...

Hirschman (1970) sugere que, entre os muitos raciocínios feitos pelo indivíduo, duas questões são formuladas sob o signo da cidadania: é possível sair? E a que custo? Quando não é possível ou interessante sair, a voz torna-se nula, sobrando os comportamentos de lealdade. O

¹⁵⁵ Essas análises foram feitas com base na pesquisa de Grupo Focal. Todavia, a pesquisa netnográfica que realizamos tem farto material que corrobora os resultados do GF. Por esse motivo decidimos inserir a citação obtida na pesquisa netnográfica.

¹⁵⁶ Refere-se ao forte rumor, divulgado pela TV Record em 2013 (não apuramos a divulgação dessa notícia em outra grande rede de televisão), que repercutiu em plataformas de redes sociais de maneira bastante difusa. Tratava-se da denúncia de um corpo estranho encontrado em uma garrafa de Coca-Cola no ano 2000. Fontes: Matéria da Record (Disponível no link: <http://www.youtube.com/watch?v=9wq3kmLscSE>) e comunicado oficial da Coca-Cola Brasil (Disponível no link: <http://www.cocacolabrazil.com.br/imprensa/release/sobre-corpo-estranho-encontrado-e-relatado-na-imprensa-3/?gclid=CJ7hp7TO6bkCFVOe4AodaT8AYA>).

autor refere-se a uma tendência comportamental de contribuir para a relação, de continuar apostando que a relação dê certo. Fala de uma forma de “sofrer em silêncio, confiantes de que, em breve, tudo irá melhorar” (idem: 38). Nossos dados mostram duas vertentes da lealdade: as tentativas de diálogo que questionam de forma cordial, mas que anseiam reforçar a importância do interlocutor e sua capacidade de influenciar para a mudança, e a simples apatia ou indiferença. A lealdade é o reconhecimento de ausência de opção cujos riscos alimentares sublimam a capacidade de o sujeito decidir e agir, pondo em cheque a sua soberania e levando-o a agir ou não agir (apatia).

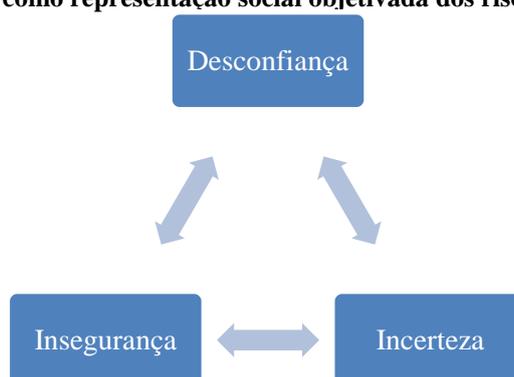
Idosa, M, S: Perigo, risco tem, mas se a gente parar pra pensar em tudo o que faz mal, nós não vamos nos alimentar.

Adulta, M, C: Até a água hoje. Eu já vi uma reportagem falando que eles estão colocando muito cloro, muito flúor e que causa retardamento nas pessoas, enfim, então até a água se a pessoa for parar pra pensar e não tiver o aparelho [ozonizador].

3.3.2. Desconfiança

A desconfiança é a representação social do risco centrado nas descrições de emoções e sentimentos que revelam inseguranças e incertezas (Figura 14), resultando em ressignificações das relações e dos julgamentos dos fenômenos que envolvem o risco alimentar e que incorrem em novas práticas sociais.

Figura 14 - A desconfiança como representação social objetivada dos riscos alimentares



Fonte: Elaboração própria a partir dos dados da Pesquisa de Grupo Focal

Além de propriedade das relações como sugerido por Kjærnes et al. (2007), a polissêmica confiança¹⁵⁷ é uma espécie de cognição pois “quando nascemos para a sociedade ou para a cultura, nascemos também para o senso comum” (MARKOVA, 2005), o que nos leva a confiar em algumas coisas e a rejeitar as demais, em função de noções compartilhadas por meio das práticas diárias e da comunicação humana. Sendo um conceito social, a confiança não deve ser analisada isoladamente, pois ela só existe quando em uma teia de relações com o outro. Para além, confiança só existe porque existe um avesso premente na forma da suspeita, da ausência de fé, ou simplesmente da desconfiança. Os sentimentos que envolvem a desconfiança podem ser interpretados à luz dos estudos sobre confiança, uma categoria-chave em estudos sociológicos e, mais especificamente, sobre os riscos alimentares. A confiança é, portanto, propriedade das relações em torno da alimentação; é uma expectativa de natureza pragmática, pois cria uma esfera na qual os atores precisam se comportar de determinada maneira para assegurar a tranquilidade generalizada. Dessa expectativa é que resulta a carga de confiança que dita em que atores pode-se ou não confiar. A confiança é esse fiel da balança que conduz o relacionamento entre atores. A confiança no ator se define por quem eles são, como agem, como discursam e como interagem (KJÆRNES ET AL., 2007). Isso será melhor observado no tópico sobre as representações ancoradas e na análise dos dados da pesquisa empírica. Observa-se que os sentimentos que envolvem a confiança/desconfiança estão presentes em várias narrativas, nem sempre de forma consciente por parte do informante. Um estado de desconfiança pode resultar em medo, cujo acirramento pode destituir “os humanos de sua dignidade e seu pensamento racional, degradando-os a uma animalidade amedrontada e instintiva” (MARKOVA, 2005, pág. 57).

Kjærnes et al.(2007) defendem que os estudos sobre confiança alimentar devem eleger como objeto de pesquisa a relação entre os atores que participam da cadeia agroalimentar, a partir da percepção dos consumidores. Não que isso deva ocorrer na condição de indivíduos e suas escolhas psicológicas e individualizadas, mas por serem consumidores cidadãos. O consumidor cidadão é fruto de processos de institucionalização que levam a um conjunto de práticas diárias em feixes de diferentes papéis sociais que variam a partir de cada família e das divisões de trabalho por gênero, entre outros recortes possíveis (KJÆRNES ET AL., 2007). O alicerce da confiança alimentar é institucional e demanda a análise da relação entre os atores em cada país. As múltiplas relações entre os três principais atores (Estado, mercado e

¹⁵⁷ Já exploramos esse conceito nos Tópicos 1.1.4 e 1.1.5., e reforçamos que seus significados são inúmeros, acionando diversos conceitos, como crença, capital social, segurança, reciprocidade e redes de solidariedade, entre outros.

consumidores), o “*triangular affairs*” está no centro de qualquer análise de confiança alimentar, ainda que este modelo tenha limites e que não seja completo o suficiente para toda e qualquer explicação sobre os processos de confiança nos alimentos. O modelo do “*triangular affairs*” não dá conta de analisar devidamente a mídia, a ciência, a tecnologia, o comércio internacional e a concorrência. O estudo de crises alimentares que resultam em crises de confiança não prescinde da análise dessa tríade de instituições, com trajetórias distintas, mas entrelaçadas. Temos, portanto, a confiança com significados sociais, relacionais e, perpassando as relações entre três sistemas (provimento, regulação e consumo), unidos em um só complexo que trata da alimentação (KJÆRNES ET AL., 2007).

Foi assim que observamos que os riscos alimentares são muitas vezes classificados pelos consumidores a partir da sensação de desconfiança. A desconfiança é uma disposição do espírito a não confiar nos outros (HOUAISS, 968), é sentir-se agastado e, em alguns momentos, traduz a falta de esperança do indivíduo. Nestas circunstâncias, nossos informantes demonstraram dúvida e hesitação, não sabiam se confirmavam ou negavam um julgamento ou a realidade de um fato. Encontramos declarações carregadas de ceticismo e falta de crença; mas também observamos a sensação de insegurança que advém da constatação de periculosidade e que dá uma sensação de desproteção nos indivíduos. As respostas dos informantes nessa situação são de se sentirem despreparados e abandonados.

Apesar de constataremos múltiplas emoções de insegurança, não foi possível estabelecer uma relação direta entre confiar e se sentir seguro. Também não podemos dizer que o ato de comprar pode se traduzir em voto de confiança no que se come, como se tudo o que comprássemos para comer significasse que comemos somente o que confiamos. Portanto, o que nossa pesquisa evidencia é que comprar e consumir não são os melhores indicadores de confiança, pois os informantes alegaram que comer, seja em casa ou na rua, é jogar com a sorte.

Adulta, M, S: Eu tenho uma pergunta, quem garante que aquele alface que tá no saquinho, que fala que não precisa lavar, não sei quê, que a gente paga bem mais caro nele, é mais saudável?

No campo alimentar, a confiança é questão de contexto. Muito do que se estuda sobre a desconfiança recai nas conexões entre risco e gestão do risco, produzindo uma infinidade de estudos e manuais que ditam como avaliar os riscos, como gerenciá-los e como comunicá-los adequadamente. Há limites nessa proposta, pois a desconfiança é frequentemente associada às respostas individuais de informação ou ao tom espetacular da mídia. Kjærnes et al. (2007) entendem que dar ênfase à informação como tentativa de mitigar a desconfiança é inútil, pois

a desconfiança não está substancializada no indivíduo e isso simplificaria um problema que não está em um ou outro ator.

3.3.3. Impureza

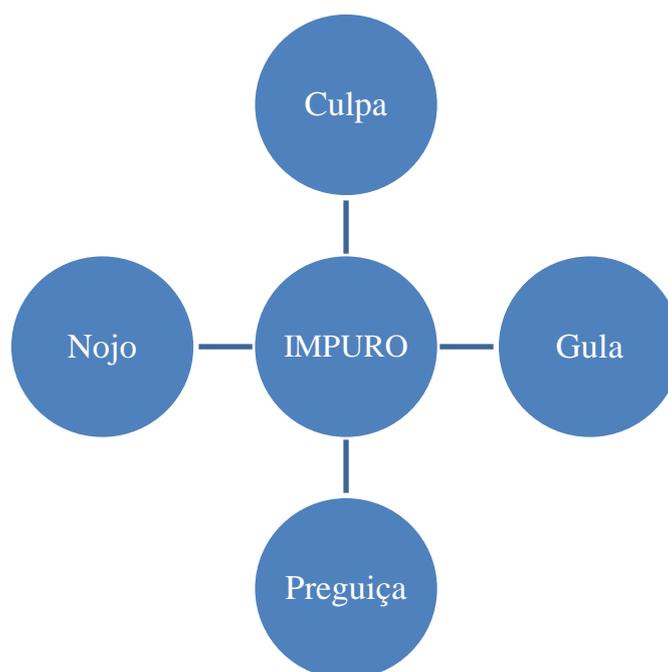
Se o senso comum pensa na alimentação humana a partir das necessidades nutricionais primárias e/ou secundárias, várias evidências etnográficas já mostraram que as fronteiras da sobrevivência “nem sempre são determinadas por uma lógica biológica” (PONS, 2005, pág.107). Vêm dos estudos culturais outras interpretações que mostram que os homens não se alimentam apenas de tudo que é acessível e (biologicamente) categorizado como nutritivo para a saúde humana. O comer não segue os preceitos biológicos de maneira exclusiva, pois é a cultura que seleciona e organiza em sistemas classificatórios o que é bom ou ruim para comer (DOUGLAS, 2010; MURCOTT, 1983; POLLAN, 2009; POULAIN, 2004; PONS, 2005).

O risco alimentar é singular, não só por ser imanente ao consumo como por ser um contíguo da construção identitária (FISCHLER, 1998; POULAIN, 2004). Por meio do risco, podemos nos aproximar das elaborações que edificam as percepções dos comedores, observar os tipos de racionalidade e os processos em situações de risco alimentar. Os antropólogos, de maneira mais específica, explicam o “pensamento mágico” que insere significados simbólicos nos alimentos, suas embalagens, seu modo de preparo e quem os prepara. Dessa forma, objetos, contextos e pessoas teriam a capacidade de fazer uma espécie de contaminação simbólica nos próprios alimentos (POULAIN, 2004). Essa condição, quando levada para o mundo contemporâneo que amplia a distância e o percurso entre o alimento e o consumidor interfere na pureza e na própria identidade do alimento, que precisa de formas de controle, antes que “entre” no corpo humano. O alimento sustenta, mas também reconstrói, física e simbolicamente, a presença do homem no mundo e sua relação com o planeta. Poder controlar o que se come equivale a controlar a própria vida. As incertezas e inseguranças em relação ao alimento e ao consumo alimentar podem se transformar em situações críticas e de pânico, se compreendermos que elas traduzem esse universo de incertezas que o comedor enfrenta em sua vida tentando evitar ser contaminado (POULAIN, 2004).

Esse ícone é a penúltima representação social objetivada associada aos riscos alimentares. Possui um vasto material teórico produzido pela Antropologia, que coloca o binômio pureza/impureza como uma das principais estruturações de natureza simbólica para as experiências e crenças. A vida interior é exteriorizada a partir dos constrangimentos que

regulam o comportamento a partir do que é proibido ou poluído (noções de impureza), uma forma de modelar a experiência de vida social (DOUGLAS, 2010; BARBOSA, 2004b; SAHLINS, 2003; POULAIN, 2004). A impureza está implícita em cinco diferentes emoções de riscos alimentares, conforme o Figura 15, a seguir.

Figura 15 - A impureza como representação social objetivada nos riscos alimentares



Fonte: Elaboração própria a partir dos dados da Pesquisa de Grupo Focal

Alimentação é cultura, e os hábitos alimentares manifestam o que é considerado comestível ou não. Nos alimentos de origem animal, a cultura dita que animais são bons ou não para comer, e o aspecto nutricional tem pouca ou nenhuma relevância nesta definição. Em nossa pesquisa, a carne de porco apareceu repetidamente como uma “carne perigosa”:

Idosa, M, C: Eu tenho muito medo de comer carne de porco. Não sei, porque falam, do verme... Risos.

Jovem, M, S: Eu não comia também porque a minha mãe me acostumou a não comer.... mas depois que eu entrei pra faculdade, toda vez que era carne de porco no bandeirão, as vezes eu já tava na fila e saía. Mas aí eu falei, ah não tem como eu ficar o resto da vida aqui, cinco anos, fazendo isso. Aí eu passei a comer.

Adulta, M, C: Meus filhos não comem. É, não sei se é porque eu já tive hepatite e eu não podia comer carne de porco. Me foi passado que carne de porco faz mal para o fígado, é muito gordurosa, e eu acho que ficou isso lá em casa.

O mercado recebe *inputs* dos consumidores e o que se vê de alguma forma é uma oferta de produtos alimentares que respeita esse sistema classificatório em relação aos animais apropriados ou não para o abate. É possível observar que o mercado se movimenta para atender às novas tendências que regem o consumo de carne. Assim, tivemos informantes que declararam não comer carne vermelha ou não comer carne de espécie alguma, ou ainda que estão iniciando o processo lento de abandono:

Jovem, M, S: O que eu mais gosto são frutos do mar, qualquer um. E o que eu não gosto é frango, aliás, tem uns anos que eu não como. E a carne vermelha eu também tô cortando aos poucos, mas ainda não consegui totalmente.

Adulta, M, C: Eu não compro carne vermelha.

Adulta, M, C: Meu filho não come [carne vermelha], mas eu como.

Para alguns indivíduos, alguns animais têm sido cada vez mais classificados como proibidos em sua estrutura sacralizada que dita o que é ou não é permitido comer. Isso ocorre com porcos, aves e bois, que, na cultura brasileira, sempre foram aceitos na alimentação. Sobre as questões associadas à morte de animais, veremos mais detidamente no tópico sobre a representação social do medo.

Jovem, M, S: Vai comer um churrasquinho e não sabe que é um churrasquinho de gato...

Adulta, M, S: Quando o boi sabe que vai morrer, ele fica estressado, e ele solta uma substância na carne e isso é prejudicial, por isso que judeu só come boi que morreu feliz.

Todos falam juntos

Adulta, M, C: Como que o boi morreu feliz?

Adulta, M, S: Não, ele não morreu triste, ele não sabia que ele ia morrer.

Adulta, M, C: Como ele sabia que não ia morrer?

Adulta, M, S: O sistema que eles usam aqui de abate de boi, o boi já sabe, quando ele entra ali, ele fica estressado, ele sabe que está caminhando pra morte.

Adulta, M, Se: Que nem o porco, matavam o porco a paulada também, né?

Adulta, M, S: Ah... Isso é tão cruel.

Em todas as rodadas de GF, estimulados pela moderadora, os informantes discutiram o recente escândalo da rede de franquias *Burger King*, que teria vendido carne de cavalo aos consumidores europeus, sem que eles tivessem qualquer conhecimento do fato. Comer carne de cavalo se mostrou uma violação do que é sagrado para alguns informantes, que reagiram com expressões de raiva e nojo:

Moderadora: E sobre esse caso aqui “*Burger King* encontra carne de cavalo em hambúrguer fabricado na Irlanda”. Não sei se vocês souberam, mas os

hambúrgueres vendidos na lanchonete deles tinha carne de cavalo e as pessoas não sabiam.

Adulta, M, C: Tá brincando comigo!

Adulta, M, Se: Mentira!

Adulta, M, C: Incomoda pela mentira.

Adulta, M, C: É uma rede muito grande pra ser iludida assim. Com certeza a carne é mais barata e eles optaram por isso.

Adulta, M, S: Eu escutei a vida toda que o hambúrguer é feito de carne de minhoca! Eu cresci ouvindo que o hambúrguer do *McDonald's* é de minhoca

Adulta, M, C: Eu acho assim, eu não escutei falar sobre isso, eu não sei qual é o problema da carne de cavalo, mesmo porque eu fiquei sabendo que na Inglaterra a carne de cavalo é uma carne nobre, que é uma carne super indicada, que é uma carne que tem muita proteína, que quase não tem gordura, porque o cavalo é mais atleta...

Observa-se que uma das reações é a negação (“Mentira”) e outra reação consiste em desviar a sensação de nojo para a desconfiança que a informante sente em crises desta natureza divulgada pela mídia. Para a informante, o erro não é possível e a explicação só pode ser oriunda da má fé das empresas. Contudo, se comer carne de cavalo provoca repulsa, alguns informantes não reagiram com tanta veemência, mas repudiaram o fato dos consumidores comerem sem ter o conhecimento prévio. Assim, um grupo não se incomodou com a oferta da carne de cavalo no mercado por parte da *Burger King*, mas sim com a impossibilidade de o consumidor saber previamente e poder escolher entre consumir ou não:

Adulta, M, S: Não, eu acho que a questão é falar para você que você tá comendo carne de cavalo. Não tenho o menor problema de comer carne de cavalo, contanto que eu saiba. Agora você comprar, comprar gato por lebre!?

Possivelmente ainda exista alguma controversa sobre o consumo da carne de cavalo graças à sua dupla condição de animal doméstico e, ao mesmo tempo, distanciado do homem por ser destinado ao trabalho servil. (SAHLINS, 2003). Há uma sensação de repugnância, porém associada principalmente à sensação de violação do direito básico de saber o que se come, e à expectativa de transparência nas relações com os atores do mercado.

Sentimentos de culpa, gula e preguiça estão associados aos riscos alimentares, sem que seja possível perceber com clareza onde termina um e começa o outro. Há muito de moralidade nesses sentimentos que parecem advir do conflito prazer/desprazer, que coloca a alimentação na esfera sensorial da plenitude e sensualidade, mas, também, no sistema das coisas repugnantes e desagradáveis. Assim, a própria ansiedade advém de algo hedônico e sensorial e essa ambivalência pode ser mitigada pela cultura culinária que define as regras da

preparação, cocção, tempero e consumo dos alimentos conhecidos e novos. O gosto familiar tranquiliza o comedor que, por vezes, insere o novo alimento em um sistema antigo de temperos e preparos, como forma de ancorá-lo no seu esquema normativo conhecido (POULAIN, 2004).

A culpa foi observada na descrição da sensação de pesar que sentida ao reconhecer que comemos coisas que não deveríamos comer e que, portanto, são reprováveis na perspectiva do comportamento ideal. A culpa apareceu disfarçada em várias declarações. Percebemos que certas transgressões alimentares provocam o sentimento de culpa tanto com as questões do comer quanto com o desperdício:

Jovem, M, S: Acho que outro risco pra alimentação são esses *fast foods*, né? Mas ninguém consegue parar de comer, pelo menos eu. E eu sei... tem muita gordura, sabe. Eu tenho medo de diabetes de tanto comer açúcar, sabe. Minha mãe fica, né, avisando e tal. Porque quando você tá mais novo, assim, você não vê a doença né, você faz exame de sangue e dá tudo normal.
 Idosa, M, C: Ai, doce é a perdição do mundo, né, gente?
 Adulta, M, C¹⁵⁸: Primeiro que a comida não tá barata, eu não quero desperdiçar, eu odeio estragar comida, então assim, eu já corto e deixo no congelador o que eu preciso pro outro dia (...)

As sensações de gula e preguiça estão unidas ao risco alimentar por macularem o indivíduo. Para a Igreja Católica, gula e preguiça são dois dos sete pecados capitais¹⁵⁹ instituídos no final do Século VI, pelo Papa Gregório Magno, por serem contrários às leis divinas e compreendidos como vícios da alma. A gula foi percebida em declarações sobre o comer e beber por prazer e em excesso, pela fraqueza de não resistir à sedução ao que é gostoso:

Idoso, H, S: Risco pra mim na alimentação é o excesso. Não pode se exceder em nada. Não chegar e todo dia comer uma feijoada completa.
 Idosa, M, S: Até fruta se comer demais...
 Idoso, H, C: Excesso pra mim faz mal.
 Idoso, H, S: Tem que ser tudo equilibrado, pouca quantidade de carne.
 Todos falam juntos
 Idosa, M, C: O certo é sair da mesa.
 Idoso, H, S: Excesso de comida faz uma pessoa obesa.

A preguiça aparecia sempre furtivamente, nas declarações de prostração e desânimo, certo esmorecimento mediante o trabalho que se tem para preparar diariamente. A preguiça aqui foi listada como a aversão ao trabalho, um desejo por um pouco de ócio nas rotinas que envolvem a alimentação.

¹⁵⁸ Essa declaração foi dita no contexto de exprimir culpa por práticas em casa que possam provocar o desperdício de comida.

¹⁵⁹ São eles: luxúria, gula, inveja, preguiça, ira, soberba e avareza.

Jovem, M, S: Eu gosto de cozinhar, mas agora eu tô com muita preguiça, ultimamente ou é ir para o bandeirão ou é um restaurante assim na rua.

Jovem, H, S: Eu, primeiro período assim, segundo até o terceiro eu gostava muito, assim, de cozinhar em casa, na minha casa aqui mesmo, fazia. Mas, não sei, ultimamente assim a minha preguiça tá muito grande

Adulta, M, C: Mesmo com preguiça mesmo de fazer em casa, mas é melhor fazer em casa, não tenha dúvida.

Adulta, M, S: Eu acho que aí é preguiça de fazer algum temperinho com o miojo, porque o lance do macarrão do miojo é que é aquela porção que te satisfaz, pra fazer com qualquer coisa até queijo! Você põe na frigideira, com, fica assim um prato! Eu nunca usei o conservante do miojo.

3.3.4. Medo

A propagação dos sentimentos de incerteza e desconfiança podem provocar instabilidades sociais que provocam o medo. A “socialização do medo” está relacionada a sentimentos, processos sociocognitivos e ações¹⁶⁰ (MARKOVA, 2005, pág. 60). Trata-se de um sentimento que pode levar a vários fenômenos indesejáveis, como à crise de identidade ou à perda de dignidade, que encurtam o espaço para a ação e resultam em passividade ou resignação. Se na apatia, que discutimos na Representação Social Objetivada da cidadania, vemos um sujeito pleno de suas faculdades emocionais e que, por meio de cálculos, prefere não agir, com o medo, a inação é gerada por um sujeito podado emocionalmente. A resignação que advém do medo sugere um indivíduo destituído psiquicamente de elementos necessários para a constituição da agência.

Esta representação social (Figura 16) diz respeito aos sentimentos que provocam grande inquietação, preocupação, temor. São sensações associadas à ansiedade e que advém das preocupações em torno de ameaças que colocam o indivíduo em alerta para o perigo eminente. A apreensão tem a ver com objeções muito definitivas de um advir do mal ao sujeito e, quando se torna patológico, transforma-se em fobia ou em sensação de pânico, que consideramos como o clímax do medo. Contudo, o medo tem caráter positivo quando protege o indivíduo de possíveis riscos, impedindo-o de sofrer as consequências dos perigos alimentares.

¹⁶⁰ A autora recorre a trabalhos sobre regimes totalitários da Europa, cujos indivíduos que não confiavam em seus regimes políticos voltavam-se resignados aos seus interesses cotidianos, falseando crenças e ajustando-se à realidade. Tratava-se de um medo generalizado proveniente de uma sensação permanente de perigo, e não apenas uma emoção isolada. O medo, nesse caso, serviria como proteção e autodefesa.

Figura 16 - O medo como representação social objetivada dos riscos alimentares



Fonte: Elaboração própria a partir dos dados da Pesquisa de Grupo Focal

A alimentação vincula a saúde à doença, opostos que se unem quando a comida que alimenta e dá energia é a mesma que intoxica e que adoce o corpo, como ocorre nos casos de intoxicações químicas ou toxiinfecções alimentares, como a listeriose, o botulismo ou a salmonella, para citar alguns exemplos. A complexidade dos riscos desta ambivalência é de natureza temporal quanto aos seus efeitos, que podem ser percebidos no médio e/ou no longo prazo, e nem sempre são imediatos como no abuso ou na escassez de certos nutrientes.

Adulta, M, Se: Eu sou responsável pela minha saúde, mas eu não como legume e verdura.

Jovem, M, S: Se ficarem me dizendo ‘tu vai morrer, tu vai morrer’, aí eu vou comer, fora disso eu não como, eu não gosto, eu como arroz, feijão puro, minha mãe faz feijão, boto no copo e como na hora. Mas legume não gosto.

Pode-se pensar que a própria história da alimentação humana é permeada de intoxicações, individuais ou coletivas, voluntárias ou involuntárias, e isso levou diversas culturas a elaborar conhecimentos muito particularizados sobre como não se envenenar. Muitas vezes essas descobertas são verdadeiros mistérios na história da alimentação e da cultura¹⁶¹. São conhecimentos empíricos ligados aos processos produtivos, mas também ao preparo e ao consumo dos alimentos, que passam de geração para geração, estabelecendo técnicas e

¹⁶¹ Poulain (2004) pergunta-se, por exemplo, de que forma, em algum ponto de nosso passado, o homem descobriu que a mandioca deveria ser ralada e umedecida para extrair a manibotoxina que ela tem em estado natural.

métodos que estão nas origens do próprio pensamento científico (POULAIN, 2004). A antinomia saúde/doença foi incorporada pelo discurso médico moderno e certas patologias, como as doenças coronarianas, por exemplo, parecem ter relações diretas com as práticas alimentares, abrindo espaço para a medicalização da alimentação e para a ampla disseminação das narrativas nutricionais científicas (BARBOSA, 2007). Essa condição é problemática, contudo, pois não há unanimidade entre as correntes científicas que, por vezes, se mostram divergentes ou ligadas a certos modismos, causando confusão e deixando o comedor ainda mais ansioso.

Idosa, M, S: Não tem uma coisa que eu fale assim, ‘isso aqui nem pensar’, tenho um pouco de restrição assim, se foi bem feita a comida, se tá limpa, eu como em pé sujo também, mas tem um limite, a gente sempre pensa assim ‘carne de porco, será que’, a gente tem um pouco daquela coisa na cabeça: ‘será que vai ficar doente se comer crua?’ Mas eu como linguça, adoro.

Adulta, M, C: Mas o *diet* tem aspartame, eu não deixo minha filha comer produtos que tenham, porque dizem que a criança não pode comer produtos *diet*, refrigerante principalmente, pode inclusive ficar doente. Eu tenho restrição para ela. Eu também não gosto de *light*, Coca Cola se for pra tomar, toma logo o de rato, entendeu? Vou tomar Coca Cola *light*? É a mesma coisa.

A alimentação também confronta o duplo morte/vida quando tece seus riscos, ainda que involuntariamente. Comer é uma necessidade incontestável e indispensável, que implica na morte de outros seres vivos comestíveis incluindo as plantas (POULAIN, 2004) que, cada vez mais, também são alvo de debates sobre o que deve ser salvo. Certas ideologias proíbem o consumo de certos animais e defendem a *dieta* vegetariana, enquanto outras aceitam o consumo de alimentos de origem animal, desde que sua morte seja cercada de cuidados e ritos criados para legitimar o ato¹⁶². Trata-se de um conflito de natureza moral, não só pelo fato de tirar a vida de outros seres vivos, como, também, pela possibilidade desse processo causar dor

¹⁶² Podemos, citar, por exemplo, a comida *kosher* judaica. O termo *kasher*, ou *kosher*, denomina os alimentos preparados de acordo com as leis judaicas de alimentação (*kashrut*), de origem bíblica. Entre as carnes de animais terrestres, poderão ser *kasher* apenas as de ruminantes com casco totalmente fendido, como boi e carneiro. O porco, embora tenha o casco fendido, não é ruminante, portanto, não é *kasher*. Entre as aves, podem ser *kasher* as do tipo doméstico, como galinha, peru, ganso e pato, mas nunca as selvagens e de rapina. Além disso, tais animais só se tornam *kasher* se não tiverem doenças e imperfeições internas, e se forem abatidos conforme os preceitos da religião, ou seja, sem que o abate cause sofrimento. As carnes também passam por um processo no qual são salgadas e ficam de “molho” até que todo o seu sangue seja removido. A proibição de comer sangue estende-se também aos ovos, que devem ser cuidadosamente verificados antes do consumo, para verificar a ausência de manchas de sangue na clara ou gema. As restrições também envolvem os peixes *kasher* (que devem possuir barbatanas e escamas), o leite (que deve ter a procedência verificada), combinação de alimentos (carnes não podem ser consumidas com ovos ou leite e seus derivados), e modo de preparo (não se pode utilizar nenhum utensílio em leites, iogurtes ou queijos, por exemplo, que tenha sido anteriormente usado para manipular carnes, e vice-versa). Fonte: Site Nutritotal, postado em 13/02/2009 e disponível em <http://www.nutritotal.com.br/perguntas/?acao=bu&categoria=1&id=501>.

e sofrimento aos animais. Se considerássemos apenas essa dimensão, já teríamos amplo material empírico para estudos, como os intensos debates entre aqueles comem ou não comem carne e que observamos na égide da impureza. É o abate dos animais que coloca em análise a moralidade do ato, principalmente daqueles que “munidos de sistema nervoso, são capazes de sentir dor e de manifestá-la” (POULAIN, 2004). Esse abate demanda uma regulação justa, mas que se mostra variada pela multiplicidade de racionalidades alimentares. Em uma realidade de contínua transição, a relação entre homens e animais e, também, o imaginário se reconfiguram, podendo-se observar processos de antropomorfização dos animais de companhia, que suprimem cada vez mais os limites entre animais e homens¹⁶³, que passam a exigir mais conforto para os animais.

Adulta, M, Se: Eu, por exemplo, eu só faço comida pra mim, pra mim e pro meu cachorro,

Idosa, M, S: eu moro sozinha com dois cachorros, é até chato, porque depois os meus cachorros não podem comer, e você tá comendo, fica em cima...

Se o tópico anterior evidencia os cenários de contínua transição e reconfiguração do imaginário, queremos introduzir, como fruto direto das representações sociais, outro tipo de medo sorrateiro que observamos nos grupos focais. As crises ou pânico alimentares produzem, por meio da mídia, das plataformas de redes sociais ou do “boca-a-boca”, uma miríade de informações que atuam no senso comum, provocando medo generalizado. Em nossas análises, temos dois tipos de informações que provocam o medo: as baseadas em fatos comprovados (como a crise AdeS) e as baseadas em rumores nem sempre comprovados (como um caso de falsa contaminação da vaca louca no Rio de Janeiro, no ano de 2013).

Mas o medo também é incitado por boatos. As fofocas tem sido objeto de estudos internacionais desde 1947¹⁶⁴ graças ao seu poder de comunicação e socialização do conhecimento e, principalmente, pela sua natureza enigmática em que se baseia a maior parte das interações sociais (TRINDADE, 2005). Se os conteúdos das fofocas são efêmeros, o fenômeno dos rumores faz parte da evolução humana, podendo ser definido como uma construção coletiva inscrita na história das relações intra e intergrupais. Para Rial (1996), a comida e os rumores tem andado juntos, em histórias icônicas como a barata ou o fio de cabelo na comida do restaurante. O rumor é definido por uma notícia transmitida

¹⁶³ Sobre o “carnívoro ético”, sugerimos reportagem do Jornal Folha de São Paulo que fala dos “novos carnívoros” que exigem tratamento digno aos animais e abate humanizado. Disponível no link: <http://www1.folha.uol.com.br/equilibriosaude/2013/08/1322165-novos-carnivoros-exigem-tratamento-dignos-dos-animais-e-abate-humanizado.shtml>

¹⁶⁴ Trindade (2005) cita como marco o livro “*The Psychology of Rumour*”, de Allport & Postman, publicado em 1947.

normalmente por via oral e sem que se saiba quem foi o agente zero (ou primeiro transmissor). Os rumores andam em paralelo às notícias legítimas oriundas de fontes identificáveis, com alto poder de viralização e carga emocional. Considera-se que os rumores sejam uma narrativa anônima e plural em distintos níveis de medos e expectativas, como nesse trecho da discussão de um dos grupos focais sobre a possibilidade real de terem encontrado um rato em uma garrafa de Coca-Cola que explicita as elaborações sobre rumores e receios:

Adulta, M, C: Pode ser verdade.

Adula, M, Se: Eu acho que é mentira.

Adulta, M, Se: Eu acho que é mentira, como vai passar a cabeça de um rato ali, gente?

Moderadora: E você?

Adulta, M, S: Ah, eu acho que é verdade, não duvido, não, dessas coisas aconteçam não.

Moderadora: Você parou de tomar Coca Cola?

Moderadora: E você?

Adulta, M, C: Eu acho que é verdade, porque eu vi.

Moderadora: Você viu? Conte para o grupo!

Adulta, M, C: Eu não achei, eu vi, eu vi passando.

Adulta, M, Se: Mas de que jornal? Tem que saber o jornal, a fonte.

Adulta, M, C: Eu vi no computador.

Adulta, M, S: Ah! Email! Da internet? É mentira!

Como foi possível observar no diálogo acima, as percepções de risco alimentar também envolvem a qualidade da comunicação, a natureza da fonte de informação e o meio de comunicação escolhido, entre outros fatores que diluem o impacto da notícia e que resultam em dúvidas e desconfiança, por ficarem circulando na comunidade. Das representações objetivadas, observamos o vasto repertório de ansiedades humanas em relação à alimentação, que depreendem os vários aspectos do comer e da relação do homem com a família e o mundo, e que estão ancoradas em alguns pares de oposição que veremos no próximo tópico.

3.4. As Representações Ancoradas do Risco Alimentar

A ancoragem é uma forma de pensar que familiariza o novo por meio de categorizações e definições já familiares, inserindo o objeto da representação (riscos alimentares) em uma estrutura referencial preexistente. Pressupõe-se aqui que o sujeito tem em mente um sistema classificatório, uma forma de ver o mundo que integra conhecimento pretérito e informação

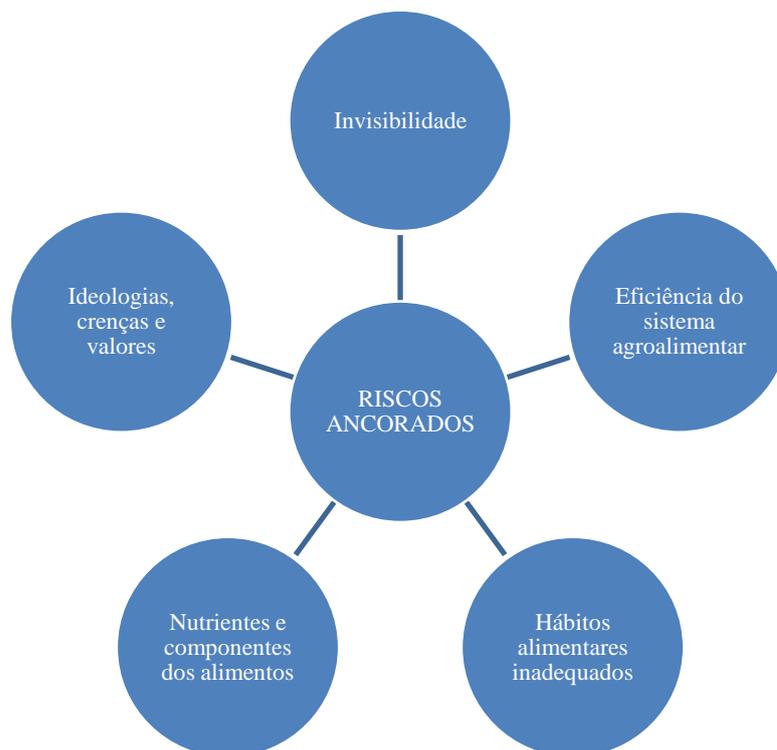
presente, renovando permanentemente seu repertório cognitivo. A ancoragem é um duplo, pois, ao mesmo tempo em que rompe as tradições culturais do grupo, inserindo o novo, perpetua essas mesmas tradições a partir da incorporação do que é novo, uma forma de reduzir as incertezas e se aliar às tradições culturais (SOUZA, 2003). A ancoragem permite observar os comportamentos regulados socialmente e os comportamentos mais individualizados (a informalização que libera o sujeito de normas sociais compartilhadas). Trata-se da engrenagem que transforma o estranho em algo familiar ao interpretar o desconhecido a partir de um paradigma de categorias conhecidas do julgamento do indivíduo, ou seja, “é quase como que ancorar um bote perdido em um dos boxes (pontos sinalizadores) de nosso espaço social” (MOSCOVICI, 2012, pág. 61).

Quando a ancoragem ocorre, aquilo que é novo/estranho incorpora as características da categoria em que foi encaixado, conferindo plasticidade para que as opiniões se ajustem ao novo objeto e/ou ideia. Ancorar significa “classificar e dar nome a alguma coisa” (MOSCOVICI, 2012, pág. 61). O primeiro sinal de ancoragem está na capacidade de rotular o desconhecido com um nome conhecido, permitindo que se fale sobre algo, ainda que de forma incipiente. Portanto, podemos entender o estudo das representações sociais como a possibilidade de classificar e elaborar categorizações e denominações. Cada objeto tem o seu duplo positivo e negativo, para que possa assumir seu papel na hierarquia mental dos sujeitos, enquadrando o objeto em um conjunto de regras e comportamentos que dizem o que é permitido ou não a partir dos limites da língua, dos hábitos, dos espaços e dos comportamentos. As categorias são modelos, protótipos representativos que conferem pertencimento a algo e ampliam o conhecimento humano. Assim, “categorizar alguém ou alguma coisa significa escolher um dos paradigmas estocados em nossa memória e estabelecer uma relação positiva ou negativa com ele” (MOSCOVICI, 2012, pág. 63). Em síntese, classificar e denominar algo são aspectos da ancoragem das representações, e a teoria das representações sociais exclui a noção de pensamentos ou percepções que não possuam ancoragem, como átomos soltos no espaço. A classificação e a denominação (rotulagem) existem como mecanismos de interpretação que dão suporte às formas de pensar e elaborar novas ideias, pois “não podemos esquecer que interpretar uma ideia ou um ser não familiar sempre requer categorias, nomes, referências, de tal modo que a entidade nomeada possa ser integrada na sociedade de conceitos” (MOSCOVICI, 2012, pág. 70).

Optamos por apresentar os resultados empíricos dos riscos ancorados distribuídos ao longo do processo de consumo, como sugerimos anteriormente quando citamos o método dos itinerários, proposto por Desjeux (2000). Os riscos ancorados dispostos na Tabela 17 nos

mostram as representações de risco nem sempre conscientes no dia a dia dos informantes. Estes riscos estão ancorados em cinco repertórios e, para cada um destes cinco grupos, apresentamos os riscos percebidos pelos nossos informantes e seu duplo.

Figura 17 - Os seis grupos de riscos ancorados



Fonte: Elaboração própria a partir dos dados da Pesquisa de Grupo Focal

A abordagem dos riscos ancorados foi a maneira que encontramos para apresentar os riscos percebidos e presentes no discurso dos informantes. Como um exemplo, nenhum dos informantes demonstrou qualquer fobia ou medo de ser a próxima vítima de um suco engarrafado com ácido, porém, todos, de alguma forma, alegaram escolher espaços, ingredientes e marcas de alimentos que acreditam não oferecer risco à saúde. Esse é um comportamento analisado por Beck (2010), quando descreve que o sujeito seleciona os riscos que está disposto ou não a enfrentar. Existe um tempo até que as informações sejam assimiladas pelo repertório emocional e cognitivo dos indivíduos, o que explica as lacunas de tempo entre ação e reação. Nem toda reação é tão eloquente e pode acontecer diluída em uma série de mudanças protocolares que dizem respeito à alimentação, na tentativa de proteção.

Um segundo ponto a ser considerado é que as representações ancoradas dos riscos nos oferecem um mapeamento mental das preocupações latentes ou evidentes dos indivíduos, mas não são capazes de nos oferecer um mapeamento da ação prática destes mesmos indivíduos.

Se assim fosse, a vida seria regida apenas pelo pensamento racional modelando a ação. Nossas pesquisas mostraram jovens profundamente preocupados com a qualidade nutricional da comida *fast food*, mas que declaravam consumir *fast food* constantemente, resultando em sentimentos associados à gula, culpa e arrependimento.

Todas as representações ancoradas que apresentamos podem ser observadas sob os riscos objetivados (cidadania, medo, impureza e desconfiança). Assim, investigar o comer é entender empiricamente hábitos e sanções. Os riscos e crises alimentares acionam o sistema de consumo alimentar e o sistema de produção alimentar. Isso ficará claro quando apresentarmos a tabela com a categorização dos riscos ancorados, que tenta espelhar a maneira que nossos informantes formulam os riscos alimentares. Isso quer dizer que a forma de apresentarmos os dados em nossa Tabela 18 não corresponderá à maneira que a literatura oficial de riscos alimentares, baseada nas ciências da alimentação, defende. Tomemos, como exemplo, a crise do suco AdeS que envasou 96 caixas de suco com ácido. Este risco poderia ser compreendido como um risco químico no processamento do suco, de acordo com a tabela de riscos apresentada por Baptista & Venâncio (2003). Mas aqui esse risco foi compreendido como ineficiência no sistema agroalimentar, pois é assim que os consumidores parecem considerá-lo – com sentimentos de frustração e uma decepção com uma marca conhecida de sucos que põe sob o crivo da suspeita a indústria alimentícia e os órgãos de regulação e fiscalização. Assim, apesar da tentativa de usarmos termos cognoscíveis nos dois universos (consensual e reificado), relembramos que nosso ponto de partida e de chegada está nas representações sociais do risco alimentar elaboradas no senso comum.

Tabela 17 / 1 - Representações sociais ancoradas dos riscos no itinerário do consumo alimentar (Invisíveis e Nutrientes).

Representações Sociais Ancoradas dos Riscos : o momento em que se manifestam no itinerário do consumo.										
RISCOS ANCORADOS			ESTRATÉGIAS E REAÇÕES	NA CASA E NA RUA			NA CASA		NA CASA E NA RUA	
CATEGORIA	Seq.	RISCOS		Impulso inicial baseado em ideologias e valores	Deslocamento ao ponto de compra de alimentos	Decisões de compras	Provimento	Preparo culinário	Consumo (fuição e modos à mesa)	Descarte de sobras
Invisíveis	1	Ingerir transgênicos	Ingerir alimentos de pequenos produtores e redes curtas, e alimentos orgânicos.							
	2	Comer carne de porco (medo de parasitas, toxinas, vermes e doenças latentes)	Não comer carne de porco, ou comer apenas de origem conhecida, e de preparo culinário adequado (muito cozido)							
	3	Envenenar-se com agrotóxicos nos alimentos	Ingerir alimentos orgânicos							
Nutrientes e componentes dos alimentos	4	Comer alimento com alto teor de gordura	Comer alimentos com baixo ou nenhum teor de gordura							
	5	Comer alimentos com alto teor de sal	Comer alimentos com baixo ou nenhum teor de sal							
	6	Comer alimentos preparados com ingredientes industrializados e que possuem alto teor de sal (ex: caldos industriais, potes de alho amassado, etc)	Comer alimentos preparados com temperos naturais (alho, ervas, pimentas, etc)							
	7	Comer alimentos açucarados (com alto teor de açúcar)	Alimentos sem açúcar, diets ou adoçados com adoçante							
	8	Comer alimentos que engordam	Comer alimentos que não engordam (<i>fat free, low free ou light</i>)							
	9	Comer alimentos que podem intoxicar (alergias, doenças, veneno, etc) - resultados mais imediatos	Não comer comida tóxica (que causem alergias, comida que previne e que cura)							
	10	Comer alimentos que provocam doenças no médio e longo prazo	Comer o que tacitamente se acredita ser sempre saudável.							

Fonte: Elaboração própria a partir dos dados da Pesquisa de Grupo Focal

Tabela 18 / 2 - Representações sociais dos riscos ancorados no itinerário do consumo alimentar

Representações Sociais Ancoradas dos Riscos : o momento em que se manifestam no itinerário do consumo.										
RISCOS ANCORADOS			ESTRATÉGIAS E REAÇÕES	NA CASA E NA RUA			NA CASA		NA CASA E	
CATEGORIA	Seq.	RISCOS		Impulso inicial baseado em ideologias e valores	Deslocamento ao ponto de compra de alimentos	Decisões de compras	Provimento	Preparo culinário	Consumo (fuição e modos à mesa)	Descarte de sobras
Deconfiança em relação aos perigos da atuação geral, ineficiência ou má fé do sistema agroalimentar	11	Tipo de embalagem - Comer alimentos enlatados (riscos de botulismo e outras doenças)	Preferir alimentos com embalagens de vidro e/ou tetrapak							
	12	Embalagem com informações incorretas - Comer alimento deteriorado (vencido ou fora do prazo de validade)	Comer alimento fresco, consultar a validade informada no rótulo e/ou comprar em locais de confiança							
	13	Adquirir alimentos estragados e deliberadamente embalados para ludibriar o consumidor (ex: bandejas que escondem o que tem por baixo)	Adquirir alimentos in natura e a granel							
	14	Comprar em lojas e pontos de venda do varejo alimentar que adotam processos ou possuem atendimento pouco confiáveis (ser ludibriado)	Comprar em lojas e pontos de venda de varejo alimentar que inspiram confiança (métodos transparentes, ambientes limpos e respeitosos)							
	15	Ser atendido por vendedores e/ou funcionários (indivíduos) de varejos alimentícios que se mostram enganadores e que não se importam em ludibriar o público	Ser atendido por vendedores e/ou funcionários de varejos alimentícios amistosos ("olho no olho")							

Fonte: Elaboração própria a partir dos dados da Pesquisa de Grupo Focal

Tabela 18 / 3 - Representações sociais dos riscos ancorados no itinerário do consumo alimentar

Representações Sociais Ancoradas dos Riscos : o momento em que se manifestam no itinerário do consumo.										
RISCOS ANCORADOS			ESTRATÉGIAS E REAÇÕES	NA CASA E NA RUA			NA CASA		NA CASA E	
CATEGORIA	Seq.	RISCOS		Impulso inicial baseado em ideologias e valores	Deslocamento ao ponto de compra de alimentos	Decisões de compras	Provimento	Preparo culinário	Consumo (fuição e modos à mesa)	Descarte de sobras
Desconfiança em relação aos perigos da atuação geral, ineficiência ou má fé do sistema agroalimentar	16	Comer alimentos provenientes de indústrias envolvidas em escândalos, não fiscalizadas ou pouco confiáveis (baixa proteção institucional)	Adquirir alimentos industrializados confiáveis (noção de assepsia no processo, fiscalização, etc)							
	17	Tomar-se vítima de um incidente de contaminação por qualquer alimento por falha na cadeia produtiva e/ou falha na fiscalização (baixa proteção institucional)	Comer o que inspira confiança (marcas, indústrias, varejistas, vendedores, certificações)							
	18	Comer alimentos parcial ou totalmente desconhecidos (sem procedência clara, nunca visto, alimentos e comidas estrangeiras, etc)	Comer o que lhe é familiar (pela cultura, pela socialização familiar, comidas regionais, etc)							
	19	Comer alimentos com mau cheiro e/ou aparência (baixa qualidade)	Comer alimentos que exalam ótimo cheiro e que possuem boa aparência							
	20	Comer alimentos sujos, mal lavados, com resíduos indesejados (manejo inadequado para as questões sanitárias e de higiene)	Comer alimentos limpos							
	21	Comer alimentos contaminados por pouco zelo (por insetos, larvas, mãos sujas, provisionamento inadequado, etc)	Comer alimentos sem contaminação							

Fonte: Elaboração própria a partir dos dados da Pesquisa de Grupo Focal

Tabela 18 / 4 - Representações sociais dos riscos ancorados no itinerário do consumo alimentar

Representações Sociais Ancoradas dos Riscos : o momento em que se manifestam no itinerário do consumo.										
RISCOS ANCORADOS			ESTRATÉGIAS E REAÇÕES	NA CASA E NA RUA			NA CASA		NA CASA E	
CATEGORIA	Seq.	RISCOS		Impulso inicial baseado em ideologias e valores	Deslocamento ao ponto de compra de alimentos	Decisões de compras	Provimento	Preparo culinário	Consumo (fuição e modos à mesa)	Descarte de sobras
Hábitos alimentares inadequados	22	Comer Fast Food (comida industrializada sem valor nutricional, que adoce e/ou que engorda)	Não comer ou evitar <i>fast food</i>							
	23	Comer <i>Junk Food</i> e/ou alguns tipos de alimentos industriais processados e sem valor nutricional.	Não comer ou evitar <i>junk food</i> , optando pelo saudável (nutricional)							
	24	Adotar um sistema de refeição com intervalos longos entre as ingestas (desequilíbrio)	Comer mais vezes e refeições menores ao longo do dia							
	25	Comida pesada	Comida leve							
	24	Comer demais (excesso das porções)	Comer moderadamente (frugalidade)							
	25	Comida que não combina com o clima (quente e pesada no verão, etc)	Comida adequada ao clima da estação							
	26	Comer fora de hora	Alimentação na hora certa							
	27	Comer um prato com aparência pouco estimulante	O prato bonito, bem montado, colorido, equilibrado							

Fonte: Elaboração própria a partir dos dados da Pesquisa de Grupo Focal

Tabela 18 / 5 - Representações sociais dos riscos ancorados no itinerário do consumo alimentar

Representações Sociais Ancoradas dos Riscos : o momento em que se manifestam no itinerário do consumo.										
RISCOS ANCORADOS			ESTRATÉGIAS E REAÇÕES	NA CASA E NA RUA			NA CASA		NA CASA E NA RUA	
CATEGORIA	Seq.	RISCOS		Impulso inicial baseado em ideologias e valores	Deslocamento ao ponto de compra de alimentos	Decisões de compras	Provimento	Preparo culinário	Consumo (fuição e modos à mesa)	Descarte de sobras
Sistema de ideologias, crenças e valores ambientais que resultam em tabus, receios, desconfianças ou abandono do consumo	28	Comer carne de qualquer tipo	Não comer carne							
	29	Comer carne vermelha ou escura	Comer apenas carne branca (frango e peixe são as mais citadas)							
	30	Comer na Rua (abrir mão de algumas etapas do itinerário completo do consumo; desconhecer a qualidade dos ingredientes, o armazenamento e o preparo culinário).	Comer em casa (controlar o maior número de variáveis possíveis que envolvem a alimentação)							
	31	Adotar novas tecnologias domésticas (microondas, etc)	Manter as tecnologias domésticas tradicionais (filtro de barro, fogão à gas, etc)							
	32	Ter pouca ou nenhuma informação sobre o que come, e/ou ter informações confusas e contraditórias	Inserir nas práticas diárias certas estratégias que possibilitem obter informações sobre o que come (ex: participar de grupos de compras coletivas)							
	33	Comer a comida feita de má vontade e de qualquer jeito	Comer a comida feita com amor, proteção transcendental							
	34	Jogar comida fora e desperdiçar recursos (comida e dinheiro).	Comprar e consumir as medidas necessárias para evitar jogar fora alimentos.							
	35	Passar fome	Providenciar o que comer							

Fonte: Elaboração própria a partir dos dados da Pesquisa de Grupo Focal

3.4.1. Riscos Invisíveis

Alimentos são orgânicos e se degeneram naturalmente pela ação direta de microrganismos, tornando-os impróprios para o consumo. Apesar de não ser algo que se ignore, este é um risco nem sempre visível ao consumidor e, além da decomposição natural dos alimentos, existe uma miríade de contaminações com distintos níveis de severidade que são capazes de provocar desde um simples mal estar até mesmo a morte. Entre as formas de contaminação existentes na comida, alimentos podem ter microrganismos de natureza patogênica que potencializam o risco à inocuidade (BAPTISTA & VENÂNCIO, 2003), como nos casos de riscos biológicos¹⁶⁵.

Na estrutura que dita o que pode ou não ser consumido, os resultados de nossa pesquisa apontaram dois tipos de riscos que ainda não estão totalmente presentes no senso comum e que resolvemos denominar como “invisíveis”: os riscos transgênicos e os contaminados com agrotóxicos. Estes riscos não estão expostos à vista dos nossos informantes. Para os adultos e idosos, estes riscos ou não se destacam ou não estão sequer no repertório de preocupações de natureza privada ou de natureza pública associada à alimentação. Vários outros riscos citados ao longo da pesquisa poderiam ser categorizados dessa forma, mas o significado de invisível aqui é o risco que ainda está no universo reificado e que não fez a transposição para o senso comum e, portanto, é quase imperceptível, para evitar o termo “nulo”.

Assim, o primeiro tipo de risco invisível está ligado à possível ingestão de alimentos modificados geneticamente por meio da biotecnologia. O receio de ingerir alimentos transgênicos apareceu de forma muito incipiente em nossa pesquisa, e apenas em uma das rodadas de GF realizadas com jovens. Nos demais grupos, a desinformação e/ou a falta de interesse pelos transgênicos emergiram de forma bastante contundente; Suspeitamos que o debate que hoje envolve as searas geopolíticas, científicas, institucionais e ambientais (AZEVEDO, 2009) relacionadas aos transgênicos ainda não foi assimilado pelo senso comum. Vejamos a declaração de jovens que afirmaram evitar alimentos que possuam o “T” de identificação dos transgênicos nas embalagens dos alimentos¹⁶⁶:

¹⁶⁵ Baptista & Venâncio (2003) categorizam os riscos biológicos em: bactérias, fungos, tipos de parasitas, vírus e variáveis relativas aos hospedeiros. Os autores não incluem as variáveis biotecnológicas neste grupo.

¹⁶⁶ Segundo o Instituto de Defesa do Consumidor (IDEC), o Brasil tem a segunda maior produção de transgênicos do mundo. Por decreto federal nº 4.680, de 24 de abril de 2003 que regula o direito à informação, é obrigatório usar o símbolo “T” dentro de um triângulo amarelo e fazer a descrição da espécie doadora dos genes na lista de ingredientes quando o produto tem mais de 1% de composição dessa natureza. Mas a obrigatoriedade de rotular alimentos transgênicos ainda é assunto controverso, e existem projetos de lei em tramitação que

Moderadora: Pelo que entendi, vocês não temem os alimentos transgênicos e pensam pouco sobre eles porque não é possível dizer o que é transgênico ou não, é isso?

Jovem, M, S: É!

Jovem, M, S: Mas eu acho que hoje em dia tem [como identificar] né? Não tem o Tzinho (t)? Risos

Jovem, M, S: É tem que ter. Risos

Jovem, M, S: Principalmente na soja... Risos

Jovem, M, S: Então eu evito comprar coisas com Tzinho (t).

Jovem, M, S: É mais no milho e na soja também.

Moderadora: Só vocês duas evitam? Os demais não olham essa informação no rótulo?

Jovem, M, S: Não.

Jovem, M, S: eu nem presto a atenção.

Moderadora: Nem leem o rótulo?

Jovem, M, S: Não, nem o rótulo e nem uma lista de transgênico.

Mesmo entre os jovens, a ausência de interesse e preocupação com o transgênico foi constatado, e em alguns casos o grupo nem oferecia a possibilidade de estímulos:

Moderadora: A [informante] acabou de citar o alimento transgênico. Gostaria de saber se os demais veem problemas no consumo de alimentos transgênicos.

Algumas vozes – Não [dito de forma desinteressada ou contundente].

Nos demais grupos, como os transgênicos não eram citados nas discussões, realizávamos perguntas de estímulo sobre o tema ao final dos encontros. Em um dos grupos de adultos, por exemplo, os transgênicos foram apontados como um tema de natureza político-partidária e que não faz parte do repertório de preocupações sobre alimentação. O tema causou algum desconforto em poucos informantes que não queriam demonstrar que desconheciam o assunto. É interessante observar como se expressavam ao dizerem “tá lá em Brasília”, algo totalmente distante da realidade do grupo:

Moderadora: O que vocês pensam sobre os alimentos transgênicos?

Adulta, M, C: Essa discussão tá lá em Brasília.

Adulta, M, S: A gente não tem foco pra este tipo de notícia, mas eu já ouvi falar, entendeu? Acho que você não tem o detalhamento, tem aquela coisa de ler, você lê a informação dinamicamente, ela não te, você não apreende, mas você já ouviu, então você não tem conteúdo pra falar sobre o assunto.

Moderadora: Mas já pensaram que podem estar consumindo alimentos transgênicos sem essa noção muito clara?

Adulta, M, S: E não fazemos ideia do que seja, como é que faz, o que que acontece...

pretendem por um fim a essa rotulagem. Fonte: Reportagem “Pesquisa mostra irregularidades na rotulagem de milho transgênico em fubá, farinha, pipoca e canjica” da Revista Superinteressante, postada em 02 de julho de 2013 e disponível no link <http://super.abril.com.br/blogs/ideias-verdes/tag/transgenicos/>.

Adulta, M, C: Por que, o que que acontece? O brasileiro ele é preguiçoso. Mas também é curioso. Eu vou chegar em casa, ligar a internet pra ver o que falam sobre isso.

O desconhecimento sobre os transgênicos leva os informantes a certas confusões e a trocaram experiências e conceitos. Reproduzimos o trecho de uma das discussões em que, apesar do erro da informante (que pareceu falar sobre os alimentos com agrotóxicos e não sobre os transgênicos), deixamos a conversa correr para saber se ela seria corrigida por alguns de seus pares, coisa que não aconteceu:

Moderadora: O que vocês pensam sobre os alimentos transgênicos?

Adulta, M, C: Ouvi falar da soja, é o mais comum, a gente escuta falar muito da soja. Tem a pura e a alterada, tem até o óleo, hoje em dia se fala – esse realmente é puro, é livre de transgênico. Você chega no mercado, você tem algumas verduras, também, são mais caras.

Moderadora: você está falando das verduras orgânicas?

Adulta, M, C: É orgânica! Então você pega um pé de alface, sei lá, por 1 Real e o orgânico custa 3 Reais! Ele é menorzinho.

Adulta, M, Se: Estraga muito rápido.

Adulta, M, S: Ele é tão bonitinho.

Adulta, M, C: Tudo estraga mais rápido porque é natural, né?

Adulta, M, Se: E é mais gostoso.

Adulta, M, C: E tem diferença mesmo.

Adulta, M, C: O sabor é diferente.

Adulta, M, C: Eu vou muito a Minas, minha mãe mora em Minas, aqui no Rio eu não gosto de tomate, por exemplo, eu como tomate, mas eu não gosto de tomate, me enjoa, eu chego lá e é um outro tomate, o tomate é uma delícia, é diferente, tem um gosto de fruta, aqui você come e tem um gosto... Não é gosto de tomate, sabe? Quem come aqui todo dia, não percebe, mas quem puder um dia comprar, é diferente.

Adulta, M, C: Eu tive a oportunidade de comer um tomate plantado em casa no mesmo dia que eu comi um tomate comprado no mercado. Nossa! O sabor é totalmente diferente. Pra começo de conversa o tomate é pequenininho, não cresce igual esse tomate que a gente compra no mercado. É bem mais docinho, é bem mais delicado o sabor, é totalmente diferente.

A esta altura, pareceu-nos que participar da pesquisa foi, para muitos de nossos informantes, uma espécie de alerta que provocou reflexões sobre os riscos da alimentação que, até então, estavam negligenciados ou ocultos nas práticas diárias. O desconhecimento sobre os transgênicos também pode ser observado a seguir:

Moderadora: O que vocês pensam sobre os alimentos transgênicos?

Adulta, M, S: É a mistura de um alimento com outro?

Idosa, M, C: O que é o transgênico?

Moderadora: Alguém poderia explicar para a [informante] o que é transgênico, alguém aqui saberia explicar?

Idosa, M, C: Eu já ouvi falar.

Moderadora: Então, pessoal, o transgênico é um alimento geneticamente modificado, talvez já tenham ouvido falar na alteração das sementes (...)

Idosa, M, C: Agrotóxico?

Moderadora: Não, agrotóxico é outra coisa.

Idosa, M, C: Tipo um fertilizante, né?

Apesar dos poucos jovens preocupados com o consumo de transgênicos, em nenhum momento houve correlação entre os transgênicos e danos ambientais ou prejuízos aos agricultores e ao ecossistema. Também não emergiram preocupações sobre os possíveis danos de ingerirem alimentos geneticamente modificados ou demonstração de conhecimento sobre países que baniram a comercialização dos transgênicos. Azevedo (2009) dedica uma parte de seu trabalho sobre a soja e a construção social do alimento saudável à discussão dos transgênicos. Segundo ela, é preciso considerar a

eficiência do Marketing realizado pelas empresas produtoras de sementes transgênicas entre os produtores agrícolas, cuja decisão pela adoção desse tipo de sementes estaria baseada muito mais em expectativas anunciadas pelos fornecedores de sementes do que em análises prévias de custos/benefícios (AZEVEDO, 2009).

Se os produtores se mostram ainda confusos com a ausência de pesquisas conclusivas sobre o consumo dos transgênicos¹⁶⁷, os informantes de nossa pesquisa demonstraram que essa discussão sequer faz parte do universo consensual e, portanto, parece restrita apenas ao universo reificado das representações sociais.

O segundo tipo de risco invisível fala dos perigos químicos que possuem origens diversas e que vão desde as características dos alimentos e os modelos de processamento utilizados, até o uso de aditivos alimentares, pesticidas, medicamentos e outros complementos¹⁶⁸ (BAPTISTA & VENÂNCIO, 2003). Como o uso de alimentos processados ganhou espaço

¹⁶⁷ Existem duas correntes que defendem ou condenam os transgênicos. Dos muitos argumentos contra, podemos citar: as consequências desconhecidas e indesejáveis para a saúde do consumidor por causa das ameaças dos transgenes nos genomas de plantas e animais, efeitos no ecossistema, problemas socioeconômicos que criam um cenário de dependência de agricultores às grandes corporações e empresas de sementes, o aumento do uso de agentes químicos externos, entre outros. Os argumentos a favor estão listados em um documento da ABIA - Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação, com informações técnicas que resumem o que se sabe na medicina, no conhecimento nutricional, ambiental e epidemiológico. Argumenta-se que não existem registros de ocorrências de dano provenientes dos transgênicos, que a produção alimentícia aumentou reduzindo o uso de agrotóxicos, que a OMS já se manifestou a favor dos transgênicos, que são tão seguros para a saúde humana quanto os não-transgênicos, e destacam a segunda geração de transgênicos que potencializaria o valor nutritivo dos alimentos. Tratar-se-ia, portanto, de um cenário de “falta de provas consistentes e ausência de fatos negativos” e/ou de um paradigma clássico que “classificam as posições contrárias como ideológicas e as próprias como científicas” (AZEVEDO, 2009).

¹⁶⁸ Baptista & Venâncio (2003) categorizam os riscos químicos em: aditivos alimentares, pesticidas, medicamentos veterinários, metais pesados, alérgenos, produtos de limpeza ou outros inerentes ao processo de processamento dos alimentos.

nas práticas de consumo alimentar, este é um perigo elusivo que, em muitos casos, o senso comum parece compreender como risco na eficiência do sistema alimentar, como veremos no tópico 1.3.4. Os riscos que a ciência dos alimentos compreende como químicos são atribuídos pelos consumidores a erros de manejo, de produção, descaso ou má fé por parte da cadeia produtiva.

Do universo consensual, deduzimos que nossos informantes enquadram nessa categoria apenas os riscos provenientes do uso de agrotóxicos nos alimentos, já que, em nenhum momento, os informantes citaram os riscos dos corantes, hormônios¹⁶⁹, aromatizantes, antioxidantes ou de antibióticos nos alimentos, como esperávamos encontrar.

Devemos acrescentar que, tal qual a questão dos transgênicos, o uso de agrotóxicos talvez se mostrasse um tema ausente de nossa investigação se não houvéssimos fornecido alguns estímulos para o debate, já que o risco do agrotóxico na alimentação pouco apareceu nos grupos em respostas espontâneas. Todavia, ainda que a subnotificação de casos com agrotóxicos seja um dado reconhecido, o homem urbano está exposto aos efeitos nocivos dos agrotóxicos que podem penetrar no corpo humano por ingestão, respiração e absorção dérmica (LEITE & TORRES, 2008). Existem três formas de contaminação resultantes do uso do agrotóxico:

- Por via ocupacional, o modo que provoca 80% dos casos de intoxicação, quando os trabalhadores que manipulam essas substâncias se contaminam;
- Pela via ambiental, proveniente da distribuição indiscriminada destes produtos químicos quando contaminam o meio ambiente de forma dispersa – água, ar e solos. Contaminando o ambiente, contaminam-se pessoas e animais expostos a estes espaços;

¹⁶⁹ Esperávamos encontrar, por exemplo, alguma manifestação espontânea dos informantes preocupados com os rumores sobre o uso de hormônios no frango. Trata-se de um assunto controverso. Segundo a Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Frangos (ABEF), as empresas que usam o argumento de que vendem frango sem hormônio muitas vezes tiram proveito da falta de conhecimento dos consumidores já que nenhum frango, convencional ou orgânico, recebe hormônios em sua criação. Segundo dados da própria Associação, em 2008 foram produzidos no país cerca de 5,2 bilhões de frangos, e os hormônios para produzir o efeito de crescimento deveriam ser administrados diariamente, o que implicaria em altos custos. Logo, a prática seria dispendiosa e não promoveria o resultado desejado. De acordo com o veterinário Leandro Feijó, da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SDA/Mapa), “o tempo de vida do animal até o abate inviabiliza qualquer tentativa de utilização de hormônios nesta espécie, assim como o tempo suficiente para a sua atuação no organismo”. Feijó coordena o Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes (PNCRC), que monitora, continuamente, a presença de medicamentos veterinários de uso proibido no País em carnes, incluindo hormônios. Ele explica que, nos últimos quatro anos, foram realizadas mais de 2,8 mil análises em frangos e atesta: “a partir dos resultados obtidos, a conclusão é de que não há indícios da utilização dessas substâncias nas carnes de aves consumidas pela população brasileira e exportada a mais de cem países”. Fonte: Reportagem “Carne de frango tem ou não tem hormônios?”, capturada em 25/11/2013 e disponível no Portal do Consumidor (Link: <http://portaldoconsumidor.wordpress.com/2009/10/19/carne-de-frango-tem-ou-nao-tem-hormonios/>)

- Pela via alimentar, que, em comparação aos outros modos, tem impacto menor por depender de uma incidência de múltiplos fatores, tais como: alta concentração de resíduos nos alimentos, desrespeito ao período de carência, etc. Contudo, esta é a forma que atinge o consumidor da região urbana (LEITE & TORRES, 2008).

Este tema foi debatido espontaneamente e de forma consciente, apenas nos grupos dos jovens, no momento em que se discutia a importância de pratos à base de saladas. Mas o tema foi puxado por uma informante que estudava o assunto¹⁷⁰ e que colocou o alimento orgânico como o seu duplo. Apesar de longa, optamos por reproduzir a rica discussão ocorrida, como forma de apontar como a percepção dos riscos demanda esse exercício de auscultar e provocar:

Jovem, M, S: Pra mim é integrais, saladas, assim. O ideal seria orgânicas, pode ter um monte de coisa ali...

Mediador: Que monte de coisa que pode ter no alface?

Jovem, M, S: Agrotóxico, agroquímicos em geral . Que não respeitaram o limite de tempo de colheita. Por exemplo: Aplicou no dia tal, você tem quinze dias só depois que pode colher, que pode... consumir. Só que na maior parte das vezes, noventa e oito por cento não respeitam esse limite. Você geralmente tá consumindo... resíduo ali também de... Então não significa saudável, se você tá comendo um tomate, tomate é um negócio que tem muito agrotóxico. Tomate e pimentão mais ainda. E aí não é respeitado isso, então você tá achando que tá sendo saudável, mas na verdade tá sendo pior...

Mediador: Agrotóxico é uma coisa que preocupa vocês?

Jovem, H, S: Uhum.

Jovem, M, S: Muito.

Jovem, H, S: Preocupa, mas acho que eu não tenho o cuidado necessário na hora de lavar, eu acho que não. E tomate e alface eu não tenho, e nem na hora de comprar, saber se é orgânico ou não. Eu vou pelo preço mesmo.

Jovem, H, S: Os orgânicos são muito mais caros.

Jovem, H, S: E não se encontra em muitos lugares né?

Jovem, M, S: E outra, não adianta você lavar também... eu sei que o tomate por exemplo, porque a gente fala que o que aplica é sistêmico. Ou seja, tá no tecido do vegetal, então não vai adiantar nada você lavar. Já tá dentro... Aí acaba que lavar é só pra tirar a poeirinha.

A discussão acima evidenciou o conhecimento que uma informante possuía a respeito dos agrotóxicos e mostrou a tensão que o informante experimenta pelo espaço de agência muito limitado para a tomada de decisões diárias sobre a alimentação. Isso nos levou a perguntar quais seriam, de fato, as saídas que os consumidores encontram para fugir do consumo de um alimento com agrotóxico. Ainda que existam os alimentos orgânicos, os informantes se

¹⁷⁰ À época, a informante formada em Engenharia Agrônômica fazia Mestrado em Ciência do Solo.

mostraram constrangidos pelo preço dos mesmos, pela rede de distribuição pouco massificada e por produtos sem a devida identificação (selos de certificação, por exemplo). Observa-se que o reconhecimento do perigo constante dos agrotóxicos não é suficiente para alterar certos hábitos, e assim o informante revela que não tem o zelo suficiente para lavar os alimentos que possam estar contaminados, ainda que tal contaminação não seja passível de qualquer prática de purificação. Há ainda outra razão para chamarmos esse grupo de riscos de invisíveis, e que tem a ver com os efeitos destes riscos no corpo humano. Se beber ácido envasado equivocadamente no lugar de um suco pode envenenar e matar, esta categoria de riscos ancorados não tem efeitos claramente reconhecidos pelos informantes. Perguntamos o que ocorre com a ingestão pontual ou continuada de agrotóxicos, e vemos as seguintes elaborações no grupo dos jovens:

Jovem, M, S: Eu até me preocupo, mas como é um dano que vai ser evidente no organismo depois de um certo tempo, a gente não se preocupa na hora, você vai se preocupar depois quando aparecer algum problema.

Jovem, H, S: Cancerígeno....

Jovem, H, S: É um risco. É porque é uma coisa a longo prazo, então você não fica pensando. Igual o sol, gente que não usa o protetor solar porque não vê os efeitos.

Jovem, M, S: Ah, o agrotóxico é muito forte né, na mídia eu ouço falar. No curso mesmo, meu curso, por ser zootecnia, também trabalha um pouco com pastagem não tanto com a alimentar humana né, mas, pelo fato do assunto agrotóxico. Ele gera um... uma gama de informações, né. Só que pra gente aplicar isso em comprar um orgânico ou então em ver esse alimento e falar "não, eu devo mudar a minha mente e comprar um orgânico", tanto financeiramente quanto na, nas ideias que passam pela nossa cabeça fica meio difícil. Fica mais um assunto conteudista do que aplicável pra nós, assim.

O agrotóxico é invisível e demanda uma forma de identificação para o consumidor no momento da aquisição, capaz de informar com transparência a rastreabilidade do que se come em um sistema crível de informações que sustente a confiança compartilhada. Além de um possível selo de certificação no rótulo, importa muito quem vende e onde vende o produto livre de agrotóxicos:

Moderadora: E no caso do orgânico, se tiver uma certificação vocês acreditam que aquele alimento é orgânico?

Jovem, M, S: Pra mim, sim.

Jovem, H, S: É isso é outra coisa, porque eu não ia reconhecer se um alimento seria orgânico ou não.

Jovem, M, S: Eu acho que eu só acreditaria se tivesse o selinho. Ou então se eu tô comprando, por exemplo, por ali da banquinha que eu sei que ali atrás eles tão produzindo.

Jovem, H, S: É difícil.

(...)

Moderadora: [Percebendo que a discussão esvaziava] Ok, então o que é uma comida perigosa pra vocês e por quê?

Jovem, H, S: Pra mim é uma comida que tem muita gordura, muito sal...

(...)

A discussão acima evidencia que, mesmo reconhecendo os perigos associados aos agrotóxicos, as digressões voltavam à importância dos nutrientes, assunto do próximo tópico.

3.4.2. Nutrientes e componentes dos alimentos

Nos últimos anos, um dos setores que mais sofreu intervenções tecnológicas de inovação foi o setor alimentício (GOODMAN ET AL., 1990), resultando, entre outras consequências, na composição e oferta de novos alimentos. Os nutrientes naturais, tão vitais para a vida humana (proteínas, vitaminas, sais minerais e outros), se materializam nos alimentos e os “produtos naturais culturalmente construídos e valorizados, são transformados e consumidos respeitando um protocolo de uso fortemente socializado” (POULAIN, 2004, pág.19).

Grande parte dos escândalos alimentares que ocorreram na Europa resultou em variados níveis de desconfiança em relação à qualidade da comida, despertando o interesse da sociedade por compreender os processos de produção alimentar. Um exemplo reside na desconfiança do europeu com o uso de proteínas hidrolisadas por parte da indústria, algo que mascara o sabor da carne comprada e consumida, ou, ainda, o receio de contaminação por higiene inadequada que, por vezes, provocam surtos de E.coli e/ou salmonella, em diferentes escalas de tamanho e abrangência geográfica (KJÆRNES ET AL., 2007). Comer gera ansiedades de forma permanente e, quanto mais diversificado o prato, maiores as chances de os indivíduos se questionarem sobre o que se come, seus significados e sua pureza ou perigo (CANESQUI & GARCIA, 2005; DOUGLAS, 2010; FISCHLER, 1990). A busca pela qualidade dos alimentos, na forma de criação de normas, regras, autogestão da indústria e regulação intensa, tece uma rede de proteção, mas, em contrapartida, os discursos de segurança e qualidade também trazem insegurança, pois a lógica que orienta os consumidores é a de que aquilo que é “bom” não demanda tantos cuidados (POULAIN, 2004).

Como já vimos, as escolhas alimentares não são decisões exclusivamente orientadas pela melhor *dieta* nutricional e tampouco orientadas pelas questões de acessibilidade que a produção em massa oferece à sociedade. Por outro lado, o setor produtivo e o regulatório não

são capazes de forjar as escolhas alimentares impondo regras e sentenciando o que é proibido e o que é permitido comer (CANESQUI & GARCIA, 2005). O bom, na mente do consumidor, é o gostoso e não necessariamente o seguro e associado aos nutrientes dos alimentos, fazendo com que o conceito de qualidade passe por muitos significados:

Adulto, M, C: Quando você fala em comida boa, o que vem na minha cabeça é uma comida gostosa, eu não vou pensar em ingrediente.

Adulto, M, C: Qualidade é, por exemplo, o hambúrguer, o carro-chefe do McDonald's ou Bob's, é o hambúrguer de frango, de carne, você vê que o sabor é diferente. Eu já comi um sanduíche no McDonald's, só o pão e a carne, porque eu tava tomando uma medicação, não tava bem do estômago, enfim, e também tava com pouca grana, mas você via que a carne o sabor é diferente, não sei por quê. É gostosa, tem sabor.

Adulto, M, C: Eu gosto muito, e tem gosto da carne, tem gosto do frango.

Adulto, M, S: Sei lá, eu acho a qualidade nutricional daquilo...

Adulto, M, C: A gente tem que admitir que eles têm qualidade, eles têm qualidade, é caro, mas eles têm qualidade.

Adulto, M, C: Baixíssima, não tem!

Adulto, M, Se: Aquela gordura, aquela carne ali...

Adulto, M, S: A gente vai mais pelo sabor. Eles pegam a gente pelo sabor, porque a qualidade nutricional é pouca, né?

A comida é perigosa de diferentes formas e, por vezes, surge disfarçada de coisa prazerosa e gostosa. O torresminho, por exemplo, temido por alguns informantes por seu teor de gordura, não pode ser classificado rapidamente como alimento proibido, pois alguns indivíduos acreditam que essa categorização dependerá da forma como ele é preparado e da quantidade do que é comido, o que pode determinar o que se transforma em algo arriscado ou não. Observamos que estas configurações se modificam a partir dos espaços físicos do consumo e de alguns regionalismos que são quase como senhas de concessão para comer um alimento perigoso:

Adulto, M, C: O torresminho! É gostoso...

Adulto, M, Se: Ah, mas se você sabe fazer ele não tem gordura.

Adulto, M, C: Eu adoro torresminho, adoro, mas eu acho que se você comer na conta da sua vontade, você come e passa mal. Agora, se você come um pouquinho, tudo bem. Aí é questão da quantidade...

Adulto, M, S: Aqui no Rio eu não faço. Eu não faço torresmo nessa casa, evito comer ao máximo, mas quando eu vou a Minas, não tem jeito. Minas, não tem como você não comer um torresmo, não tem.

Observamos que alguns tipos de alimentos considerados perigosos podem vivenciar uma espécie de declínio do consumo, culminando por vezes com sua supressão da alimentação e eventual retorno. Ao separar os informantes por ciclos de vida, acessamos um ingrediente que, quando citado, alguns sequer o conheciam:

Adulto, M, C: Eu acho a banha bem mais natural. Eu compro da [marca x], porque as outras têm o gosto ruim, a [marca x] é a melhor que tem. Aí você usa muito pouco, você usa muito pouca gordura com a banha. Então, o óleo é muito pouco.

Adulto, M, S: Como assim banha, gente?

Adulto, M, Se: Mas fazer o quê com a banha?

Adulto, M, C: Tudo que você usa o óleo, você usa a banha.

Adulto, M, S: Mas vende no mercado?

Adulto, M, C: Antigamente era tudo na banha, quando não existia geladeira. Todas falam juntas.

Adulto, M, C: No interior, você coloca os tachos e coloca a carne lá.

Adulto, M, C: A banha é a gordura do porco.

Adulto, M, C: Minha família mora em Minas. Você vai a Minas hoje em dia e ainda tem o pessoal tradicional.

O teor de gordura nos alimentos é um temor real e presente em muitos discursos, tanto nos espaços da casa como da rua. Esse teor de gordura tem a ver com o alimento em si, mas também com a forma como ele é preparado:

Jovem, M, S: Eu acho que fritura é muito problemática. Fritura em casa já é problemático, mas fritura fora de casa é muito mais.

A preocupação com alimentos doces apareceu muito pouco, mas dado o nível de informação massificada que os malefícios do açúcar são capazes de proporcionar e a declaração de alguns informantes que se diziam diabéticos ou preocupados com a diabetes, o açúcar nos pareceu uma “página virada”, pois é um produto com vários substitutos no mercado. A discussão que ainda é incipiente diz respeito aos perigos da ingestão de açúcar provocados por maus hábitos e uma *dieta* pouco equilibrada em que gordura e açúcar juntos potencializam os riscos alimentares. Mas essa preocupação não é homogênea, e alguns informantes se preocupam com a formação dos hábitos alimentares das crianças para protegê-las destes perigos:

Adulto, M, S: A minha filha não come nada disso, nem macarrão muito minha filha gosta, ela foi acostumada. Até dois anos eu não botava sal na comida dela e não botava açúcar, por causa desse negócio dela ter nascido prematura. Eu acho que o hábito faz muita diferença.

Adulto, M, C: Muita!

Jovem, M, S: Você não precisa de deixar de comer o docinho, de comer sei lá o que. Mas é que você já come o docinho e aí você vai e come outra coisa que tem a mesma quantidade de açúcar, de sal, de um monte de gordura que tem no docinho, você só vai acumulando as coisas.

Nossos informantes discutiram bastante a questão do consumo de açúcar e de alimentos *diet* ou *light* e mais uma vez a unanimidade não foi encontrada e a desconfiança deu o tom de

muitos diálogos. Percebemos que alguns informantes reconhecem os malefícios do açúcar e acham uma “enganação” a separação de alimentos classificados como *diet* ou *light*:

Adulto, M, C: É Indiferente.

Adulto, M, S: Olha, eu vou falar uma coisa. Se isso desse certo, seria tão bom! (risos gerais)

Adulto, M, C: Também não acredito não.

Idoso, H, C: Diz que é a mesma coisa, meu médico falou que não adianta não. *Light, diet*, gente é a mesma coisa que vocês tomaram comum.

Idosa, M, C: Não gente, aí eu acho que muda o sabor sim.

Idosa, M, C: O sabor muda, mas aí é questão se é saudável.

Moderadora: Não é saudável?

Idosa, M, C: Eu acho que não. Acho que a questão é só quantidade. Assim, do jeito que você vai adquirir uma coisa *light* ou uma coisa comum. Entendeu? Quer dizer, às vezes você vai comer, comer, comer, comer porque é *light*, porque é *diet* e come demais e não adianta nada.

A profusão tanto de informações como de lacunas informacionais nos debates sobre açúcar são muitas e envolvem questões de confiança, aprendizagem/cognição, mudança e formação de hábitos, doenças crônicas e genéticas, crenças, marcas e mídia, como vemos na reprodução de um pequeno trecho da discussão entre adultos, que, por muitas vezes confundiram o que é alimento *light* ou *diet*:

Adulto, M, C: Eu tive de aprender a tomar o *diet* porque eu tive diabetes, então tive que tomar coisas *diets*, mas eu não acredito muito não, têm coisas *diets* que parece que tem mais açúcar que do que as normais.

Adulto, M, Se: *diet* dizem que mais oleoso, que o melhor é *light*.

Adulto, M, S: Quem está fazendo dieta...

Adulto, M, C: É *light*.

Adulto, M, C: Quem é diabético, é o *diet*.

Moderadora: Todos sabiam disso ou vocês não faziam diferença entre um e outro?

Todos falam juntos

Adulto, M, S: Eu sei que tem diferença, eu sinto a diferença de sabor, mas eu não sei explicar a diferença, mas eu sei que não compro com aspartame. Eu não compro nada *diet*.

Adulto, M, Se: Eu uso muita coisa *light* quando estou de *dieta*, eu vivo de *dieta*.

Adulto, M, C: Essa Coca Cola zero para mim ela não serve, pra mim isso é mentira.

Adulto, M, Se: Eu me acostumei a tomar zero.

Adulto, M, C: Eu vi uma matéria na Ana Maria Braga.

Idoso, H, C: A quantidade de açúcar é tudo a mesma coisa. A melhor *dieta* é correr, caminhar, é a melhor *dieta*.

A mídia, como no diálogo anterior, tem sido uma fonte de informações bastante recorrente para nossos informantes. Vale relatar sucintamente, o caso de uma de nossas informantes que

justificou sua baixa confiança nos produtos *diet* porque trabalhou em uma empresa alimentícia que vendia balas *diet*. Ela comentou que um de seus clientes vinha especialmente de São Paulo para comprar as balas na fábrica que ficava no bairro do Benfica, na Zona Norte do Rio de Janeiro (RJ). A tal “fábrica” era, na verdade, um depósito com uma mesa que tinha em uma das pontas, funcionários que desenrolavam balas normais compradas no mercado, e de outro lado funcionários que enrolavam as balas com embalagem *diet*. A história só se tornou pública porque esse cliente de São Paulo passou por um funcionário que estava de aviso prévio e que resolveu avisá-lo para não comprar porque “há anos que o senhor está matando a sua esposa”, o que resultou no fechamento da “fábrica”. Mas não era só isso que a empresa fazia:

Idosa, M, C: Vinha um mel puro não sei da onde, aí eles botavam no mel vinagre, mais açúcar, tinha mais um colorante que botava, aí que embalava.

Idosa, M, V: Meu pai.

Idosa, M, C: Meu Jesus!

Idoso, H, S: Chocado.

A narrativa anterior demonstra como a má fé por parte da indústria alimentícia pode ocorrer e deixar os consumidores sem a proteção necessária que advém não só de regulação, mas de mecanismos de fiscalização por parte do Estado. Ainda assim, apesar do relato que chocou a todos, não houve, nesse caso, nenhuma situação de crítica ao mercado ou ao Estado e seus mecanismos de fiscalização. Além do açúcar, o teor de sal no que se come também é percebido como um risco de danos ao organismo:

Idoso, M, S: É só dessalgá-la.

Idoso, M, C: No meu caso o problema com o sal é por causa dos rins então, minha comida é geralmente sem sal. Ou com pouco sal.

Idoso, M, C: Eu como a salada pura, não como sal do [marca de tempero industrializado]...

Idoso, M, V: É, eu como com alho, eu não boto sal não.

O modo do preparo dos alimentos e a percepção dos ingredientes determina a percepção do sódio como um possível malefício à saúde. A discussão sobre o sal por vezes apareceu disfarçada sobre a maneira como alguns informantes preferem temperar a comida, como nessa discussão entre os jovens:

Jovem, H, S: Esse tempero aí que é o perigo, gente, é sódio puro.

Jovem, M, S: Pra comprar o pronto eu prefiro o que vem só alho, porque realmente o que vem alho e sal? Não dá, tem muito sódio... Uma colherzinha já tem mais de oito gramas de sódio que é o que você precisa, sei lá, para o dia inteiro. É hipertensão pura, não tem como.

Moderadora: Você não compra por causa do sódio ou por causa do sabor?

Jovem, M, S: Sim, por causa do sódio. Mas eu não gosto do sabor também não.

Conversar sobre o comer é conversar sobre gostos, sabores e temperos. Na condução dos debates, era recorrente ver a conversa se desviar por receitas, modos de preparo e truques culinários. Como recurso metodológico, dávamos espaço para essas digressões e delas nos apropriaríamos para problematizar os possíveis riscos dos temperos industrializados, os ingredientes em forma de pastas, pós e caldos semi-prontos. O que encontramos foram respostas muito particularizadas que envolviam critérios de praticidade, preferências por marca, gostos e contextos de uso, em que certas tradições e hábitos são mantidos ou simplesmente renovados:

Adulta, M, C: Em casa não falta [marca de tempero industrializado]. (falam junto)

Adulta, M, C: [Marca de tempero industrializado], aquele pozinho pra coisar carne, arroz, feijão, [marca de tempero industrializado] de feijão com bacon, vambora! (risos)

Adulta, M, C: Não precisa nem de sal, eu não coloco nem sal.

Adulta, M, C: Já me falaram que [marca de tempero industrializado] faz muito mal.

(risos todos falam)

Adulta, M, C: Eu não, vou pro Mercado de Madureira e compro aquelas ervas finas, coentro, louro, corto, eu nem uso pimenta,, tudo é natural. Alho e tempero natural. Se eu convidar vocês pra ir lá em casa almoçar, vocês vão adorar! (risos todos falam)

Em alguns casos, o consumo destes ingredientes (temperos industrializados) foi suspenso por uma orientação médico-nutricional e nestes casos, as consequências desse consumo eram debatidas no grupo, que reavaliavam a saudabilidade dos ingredientes industrializados comparados com os produtos naturais. Para os consumidores, o uso de aditivos químicos está mais associado aos riscos da ingestão de sódio ou de nutrientes artificiais, do que necessariamente à categoria dos riscos químicos provenientes da ciência dos alimentos:

Adulta, M, C: A minha nutricionista proibiu. Ela falou que isso acaba com o estômago da gente.

Adulta, M, C: Eu tive problema no estômago e ela falou – esquece isso da sua vida.

Adulta, M, Se: Eu sei que faz mal, mas de vez em quando eu uso.

Adulta, M, S: Eu uso todo dia. Toda comida minha leva.

Adulta, M, Se: Na comida congelada, no bife, se você não colocar esse temperinho pronto, não fica bom. No caso, ontem, fui fazer o bife congelado, se eu fosse botar alho... Peguei logo 3 saquinhos e ficou muito bom, bastante cebola.

Adulta, M, C: Olha só, você tem a carne, tem o gosto da carne. Pra que você vai botar uma coisa artificial que tem o gosto da carne?

Adulta, M, S: É a mesma coisa que colocar veneno no remédio.

Adulta, M, C: Esse negócio tem sódio, eu comecei a perceber também que o sódio, às vezes é pior que o excesso de açúcar.

Adulta, M, C: É verdade, muita química.

O que vemos, com a própria discussão e os conflitos que emergiam nos grupos focais provenientes de discordâncias e pontos de vista distintos, é que o comer é coisa viva, que evolui e se transforma a partir não só de informações, mas de muitos marcadores associados ao ciclo de vida das pessoas. As pessoas mudam e, com elas, algumas percepções de risco se modificam enquanto outras cristalizam, levando a mudanças nas etapas distribuídas no itinerário do consumo:

Adulta, M, C: Desde quando eu morava com minha mãe, né. Eu não comprava essas coisas de tempero. Açúcar tá tudo reduzido assim, a gente também vai conhecendo as coisas, a gente também vai mudando, eu faço os biscoitos, botava muita manteiga, aí eu fui descobrindo que faz mal em excesso, aí vou substituindo por iogurte natural também que já descobri que vai dar certo, aí tira o açúcar, bota açúcar mascavo, bota mel, eu vou substituindo as coisas.

Engordar também emergiu como um risco bastante presente no imaginário de nossos informantes, e um dos efeitos mais temidos por todos e que leva à mudança não só do que se come, mas de hábitos e práticas no dia a dia dos indivíduos. Em nossas discussões, o corpo magro não apareceu somente como o resultado estético desejado, mas associado a construção de uma vida saudável que merece atenção redobrada e investimento pessoal:

Jovem, M, S: Vocês chegaram a ver a animação Wall-E? Eu aprendi muito. É todo mundo gordo tomando aqueles *milkshakes*, aquilo pra mim, cara, é o básico. Tipo assim, se a gente não tomar noção, as rédeas do que a gente faz hoje, é um caminho da sociedade...

Adulto, H, C: Até hoje nunca vi nenhum magro tomando *diet*, *light*, só gordo e continua gordo.

Adulto, M, C: Fechar a boquinha. Eu perdi 14 quilos (...), não faço ginástica, caminho, agora nem bem caminhar, porque não tenho tempo, mas aqui ó (mostrou o corpo).

Dos muitos alimentos citados ao longo das pesquisas, dois pratos emergiram como alimentos extremamente apreciados, mas muito propícios a intoxicações alérgicas ou biológicas, que provocam medo. Apesar de apreciada por muitos como uma carne muito saborosa, a carne de porco foi citada por todas as faixas etárias, sempre como um perigo que requer estratégias muito contundentes de aquisição, armazenamento e preparo, ou com argumentos de recusa do consumo pautada nos ensinamentos familiares. Há uma percepção de que o porco é o hospedeiro de muitas doenças e o que parece diferenciar a carne de porco das demais é o seu

alto grau de oportunismo para a contaminação. Se a carne bovina ou de frango sofre contaminações esporádicas ou pontuais, a carne de porco seria um alimento muito mais sensível à mosca que ronda os ambientes, sujeita a contaminações que podem ser devastadoras:

Jovem, M, S: Ela é muito fresca e, a carne de porco, se você não souber temperar, ela tem verme.

Adulta, M, C: Acho muito carregada, remosa. [Indagaram o significado de remosa]. É uma carne que você não pode comer ela fresca e nós moramos próximo ao matadouro. A carne de porco tem que ser congelada primeiro, pra depois você (...) e cozinhar. Até fazer o pernil pro Natal você tem que cozinhar ele primeiro pra depois você botar pra gratinar, até carré, tudo isso. Na minha casa é muito difícil entrar carne de porco, conta nos dedos.

Alguns informantes reconhecem os perigos que rondam a carne de porco, mas superaram o tabu com base no conhecimento que possuem para evitar a contaminação:

Adulta, M, C: Ah, tempera com bastante limão, gente. Olha, a carne de porco é um tabu. Por exemplo, as mães tem mania, né, os pais antigos, ah, não vou dar carne de porco para os filhos, que faz mal. A minha mãe não me deixava comer na casa da minha tia porque a minha tia botava o pé de porco no feijão. Sabe o que ela fazia pra gente? "Olha o porco", mostrava aqueles porcos bem sujos na rua. "Olha, ele não lava o pé, vocês vão comer o porco de pé sujo". Então a gente chegava na minha tia, a gente não comia o feijão da minha tia, por causa do porco que não lavava o pé.

Idosa, M, C: Se ela tiver bem temperada, não vai comer ela crua, né, gente, carne de porco, a melhor maneira dela é você assar na panela picando o alho, que ela vai cozinhando e assando, é a melhor maneira de você fazer. Põe no forno.

Adulta, M, Se: Você não pode descongelar, e carne de porco na rua que que acontece, às vezes fica ali exposto muito tempo, essa gente que vende assim eu não compro aquelas carnes de porco, fica ali exposta. Mosca varejeira, que ela entra na carne de porco, (todos falam) não é a carne de porco, é o micróbio. Na realidade, não é que a carne de porco, ela seja um produto que vai te fazer mal. O homem, o homem, é que, entendeu? Vai lá e põe, vamos supor, leva, o micróbio, as coisas, na carne de porco e tão ali. Quer dizer, é todo um processo até chegar na carne de porco. Não é que a carne de porco, ela seja isso aí

Idoso, H, S: Sabia que a carne de porco tem menos gordura que a carne de boi?

O camarão foi citado em várias respostas como um risco alimentar por causa da alergia que é capaz de provocar no consumidor. Trata-se de um crustáceo que possui tropomiosina, uma proteína que provoca muitas reações alérgicas. Na literatura médica, o camarão está ao lado de outros alimentos de risco, como os frutos do mar, amendoim e castanha que provocam alergias após a infância.

Adulta, M, S: Fui comer camarão, aí eu passei mal, fiquei toda inchada. Meu pescoço ficou desse tamanho. Aí eu fiquei no hospital, toda me coçando, fiquei no soro, fui fazendo vários exames pra descobrir. Não descobri de jeito nenhum. Aí eu fui pra outro médico. Fizeram todos exames de sangue. Sou alérgica mesmo. Se comer um pedacinho, até se cair um caldozinho no arroz, alguma coisa, fico toda inchada.

A comida que deveria salvar, sustentar o indivíduo e dar prazer, pode, portanto, ser o veneno que adoce. Isso nem sempre diz respeito ao ingrediente, mas ao próprio modo de prepará-lo e conservá-lo, como, por exemplo, a salada de maionese citada por alguns:

Jovem, M, S: Comida perigosa é aquela que pode estar estragada no lugar que eu vou comer, né, por exemplo: comer maionese fora de casa que pode me dar uma intoxicação alimentar. Maionese caseira é diferente.

Seguindo essa linha, alguns tipos de comida são mais associados ao risco por serem percebidas como pesadas, uma combinação de alto teor de gordura, sal, carboidrato e/ou conservas/embutidos, e que pede um horário adequado para ingestão – normalmente no almoço e não podem ser ingeridas no jantar. Os exemplos citados por nossos informantes foram muitos: dobradinha, rabada, mocotó e feijoada, entre outros:

Jovem, M, S: é uma comida pesada, que tem gordura demais.

Jovem, H, S: A gordura vai entupindo a veia e a pessoa pode ter um enfarte.

Idoso, H, C: Rabada cheia de gordura, que é bom pra caramba, que eu gosto, que vai me matar.

Idosa, M, C: Enche de agrião, enche de agrião.

Adulta, M, C: Uma costela cheia de gordura, que é bom, mas eu não sei se vai me matar.

Adulta, M, S: Tudo o que é saudável, não é bom. Tudo que ruim, é maravilhoso.

Adulta, M, C: Nunca ninguém faz o mocotó, só o mocotó, né? Ninguém faz. Aí coloca lombo, linguiça, isso, aquilo outro, aquilo outro.

Adulta, M, C: Tem que ter pra ficar gostoso.

Adulta, M, C: Mas fica muito pesado!

Mas existe quem se sinta um tanto confuso com tantas restrições e proibições, como vemos na declaração a seguir do informante que passa a questionar as informações e contradições do universo científico:

Idoso, H, C: Hoje eu li uma reportagem, a carne de porco sem a gordura, ela tem menos gordura do que a carne de boi sem gordura. A carne de boi é muito gordurosa? Não é. As pesquisas vão evoluindo e vão mostrando outras verdades. Acho que o ideal na alimentação, eu já tive dois AVCs¹⁷¹, já tive enfarte, tenho 5 pontes de safena. Eu acho que o ideal é você não se

¹⁷¹ Acidente Vascular Cerebral.

exceder em nada, em nada que você comer, comer muito ou excessivamente. Falou aí, entra linguíça, entra não sei lá o que, aí é prejudicial. Você comendo equilibradamente, qualquer comida não tem problema. Eu como qualquer comida, com todos os problemas que eu tive, mas não me excedo em nada.

Em nossos pressupostos, esperávamos encontrar neste grupo de risco associado aos ingredientes, citações e referências sobre os perigos no consumo da cafeína ou do glúten. Contudo, em nenhum momento de nossas investigações encontramos qualquer tipo de preocupação deste tipo, o que nos parece ainda estar apenas no domínio da indústria alimentar, do mercado e dos discursos médico-nutricionais, com a oferta de produtos segmentados e especializados em alguns tipos de varejo.

3.4.3. Riscos da ineficiência do sistema agroalimentar

Nesta categoria, temos o maior número de riscos alimentares citados pelos nossos informantes, o que parece ter conexão com o próprio paradigma de vida moderna alicerçado no modo de produção industrial de alimentos, da fazenda ao garfo, e nas relações de confiança do “*triangular affair*”. As inovações tecnológicas geram impactos no processamento de alimentos e na introdução de novos produtos alimentares, que podem fomentar a automação dos processos produtivos do produto agrícola. Além disso, as inovações tecnológicas incentivam a fabricação de alimentos com insumos não alimentícios e não agrícolas (GOODMAN ET AL., 1990). Tais aspectos resultam em fortes implicações sociais, em que pesem toda a discussão sobre modernização reflexiva e riscos na sociedade contemporânea, que vimos no Capítulo I. A começar pelas limitações de teorias sociais anteriores à II Grande Guerra que não contemplavam as novas estruturas agrárias.

A antinomia tecnificação (x) natureza leva a alguns incômodos em algumas interpretações. Para Poulain (2003), o homem moderno aceita produtos quase ou totalmente prontos para o consumo e, dessa forma, a cozinha perde sua função socializadora e o alimento perde sua identidade tornando-se algo sem alma, saído de um espaço não identificado, e é dessa forma que o varejo se esforça em preencher parte dessa lacuna simbólica. Apesar de ser uma análise bastante pessimista e que ignora os *inputs* dados pelo consumo, podemos aceitar que o produto industrial “sem identidade” resulte em profunda ansiedade que leva às linguagens publicitárias que exploram aspectos rurais ou culturais do produto alimentar (FISCHLER, 1990).

O inegável desenvolvimento da indústria alimentícia resultou no forte investimento em marcas industriais que passaram a fazer parte da vida cotidiana das famílias do século XX e XXI. Temos, como exemplos, grandes marcas como Kellog's, Heinz, Nescafé e Coca-Cola que conquistaram enormes espaços nos pontos de venda, mais especificamente, em supermercados, e movimentam valores superiores à economia de muitos países. Os supermercados também passaram a ter atuação transnacional, evidenciando para as famílias que cada vez mais a comida vem de uma rede de abastecimento (e não da fazenda), minimizando, inclusive, o conhecimento popular sobre alimentos sazonais, já que os frutos da estação estão disponíveis nestes espaços durante o ano todo (KJÆRNES ET AL., 2007). Assim, o senso comum reconhece o mercado alimentício enquanto unidade analítica.

Os alimentos que chegam ao mercado demandam fiscalização e monitoramento intenso e permanente. Os problemas que envolvem a produção de alimentos não são poucos e existem alguns gargalos produtivos na maneira como as regras de boas práticas são aplicadas. Como o risco alimentar é, na maior parte das vezes, invisível (BECK, 2010), o sistema de fiscalização tenta superar desafios que nem sempre estão claros para a população, uma vez que o sistema não se mostra capaz de coibir fraudes e erros que colocam em risco a vida humana (CASSIANO, 2010).

Existem alguns riscos alimentares associados à maneira como os alimentos são embalados, seja na indústria ou nas lojas que integram o varejo alimentício. No caso das indústrias alimentares, os alimentos enlatados podem oferecer riscos na percepção de alguns informantes, ou porque possuem informações técnicas sobre o assunto, ou porque aprenderam com os pais que enlatados amassados oferecem risco à saúde:

Moderadora: No supermercado, quando vocês estão comprando alimentos, que informações vocês olham no rótulo?

Jovem, H, S: Validade primeiramente.

Jovem, H, S: Se a lata não está enferrujada ou amassada, por conta do botulismo.

Jovem, M, S: Raramente você vai entrar no mercado e não vai achar uma lata que não esteja amassada.

Moderadora: E vocês não levam por medo do botulismo?

Jovem, H, S: Eu sim, porque a gente estudou microbiologia, né, e a gente sabe que o botulismo é uma doença que acontece quando amassa a lata e aí sai a proteção da conserva, criando toxina e doença que pode levar à morte.

Jovem, M, S: Agora eu vou olhar (Risos).

Jovem, H, S: Eu não olhava sabe, mas minha mãe sempre me ensinou a olhar a validade e evitar amassados.

Jovem, M, S: É eu olho porque minha mãe sempre me ensinou a olhar se está amassado e a validade.

Assim, o risco do alimento pode residir no material utilizado para embalá-lo. Os alimentos em conserva despertam a memória coletiva sobre os casos perigosos associados ao uso das latas, e, portanto, os enlatados se mostram mais perigosos do que os alimentos com embalagem de vidro. De acordo com os informantes, alguns alimentos devem ser vendidos da maneira mais natural ou transparente possível e, para fugir dos riscos, evitam a oferta de industrializados e mantêm a estratégia de preparar certas conservas em casa:

Adulta, M, S: Os enlatados, eu já vi um monte de caso de pessoas com problemas.

Adulta, M, C: Acho que pra amenizar a consciência fizeram copo de vidro, né? Você tá vendo ali o produto, aí você leva mais tranquilamente.

Adulta, M, C: Prefiro o mais natural possível, sem ser embalado. A gente pensa que tem menos conservantes, menos isso, menos aquilo. A gente pensa, né?

Adulta, M, C: O melhor é fazer em casa.

Sobre este assunto, não encontramos posições muito radicalizadas, exceto uma informante que foi bastante veemente na sua opinião contra os enlatados, sugerindo, inclusive, uma ação mais direta do Estado para retirar de circulação os alimentos que podem causar danos à saúde:

Idosa, M, C: Eu não como nada enlatado.

Moderadora: Mas por quê? Qual o problema com o enlatado?

Idosa, M, C: Não sei, parece que eles botam lá não sei o que que é pra durar mais e a gente tá comendo aquilo! E o organismo da gente? Vai aceitar aquilo!

Idosa, M, C: É igual a embutido. Todo embutido também não é saudável.

Moderadora: Mas não serve e a venda é permitida?

Idosa, M, C: Tirar fora, tirar fora. Eu acho que deveria proibir, sim.

Moderadora: Todo mundo concorda?

Idosa, M, C: É milho, é ervilha, sardinha enlatada. O que eles colocam ali dentro pra ficar ali tanto tempo na prateleira? Na minha casa não entra não.

Moderadora: A senhora parece não concordar.

Idosa, M, C: Não concordo porque o enlatado ou embutido facilita muito a vida das pessoas que trabalham fora e não têm tempo de ficar na cozinha preparando aquela comida mais saudável no dia a dia, então, por exemplo, uma lasanha pronta é muito mais fácil, um escondidinho é muito mais fácil e só ir lá e botar. Eu não compro, na minha casa eu não compro, eu mesma gosto de fazer, mas quem trabalha e estuda, chega esgotado da faculdade, tem às vezes só o domingo, porque às vezes tem trabalho da faculdade pra fazer, não tem tempo pra nada, então vale muito mais a pena ele já tirar de manhã, bota no micro ondas.

Como se pode ver na discussão anterior, há um dilema em escolher alimentos em conserva que podem ser percebidos como contendo riscos alimentares, mas sua adoção encontra respaldo quando informantes justificam seu uso pela falta de tempo da vida moderna e

necessidade de praticidade. A discussão sobre alimentos em conserva, enlatados ou em embalagens de vidro é uma discussão sobre três etapas distintas do itinerário de consumo alimentar: aquisição, provimento e preparo dos alimentos. E é, também, uma fonte de expectativas do consumidor em relação aos mecanismos de fiscalização e regulação.

Os informantes não aceitam adquirir produtos velhos, vencidos ou estragados, e há uma expectativa de serem atendidos da melhor maneira possível nesse quesito. A escolha do produto embalado previamente ou embalado na hora, por vezes, passa pela estratégia adotada por alguns informantes que não confiam na informação de quem vende o produto, de não comprar alimentos que os supermercados por vezes escondem em bandejas montadas especificamente para disfarçar o que não serve, colocando as partes ruins escondidas por baixo das partes visíveis das bandejas:

Moderadora: Mas e a carne moída vendida em bandeja?

Adulta, M, C: Eu não compro, peço pra moer na hora.

Adulta, M, C: Ih, eu compro.

Adulta, M, C: Muito difícil eu comprar.

Tal preocupação aparece com a carne e com a compra de alimentos perecíveis como frutas e verduras que, normalmente, são oferecidas a granel ou em bandejas. Mas essa compra é sempre justificada pela rotina atribulada de quem trabalha e não tem tempo. Revela, também, o papel tradicional da mulher responsável por fazer a comida para o marido, mesmo reclamando e questionando:

Moderadora: E as verduras em bandejas?

Adulta, M, C: Eu não compro não.

Adulta, M, C: Olha, eu gosto de comprar daquilo. Couve, que eu não suporto cortar a couve, que a couve se não for cortada fininha... Aí, por exemplo, a couve eu compro, que aí de vez em quando eu chego com pressa por causa do meu marido que não come na rua. Ele preferiu pegar vale alimentação, eu sou obrigada a fazer comida todo dia pra ele levar de manhã. Porque se eu não fizer à noite, a comida não aguenta né, até ele chegar eu tenho medo de estragar, então todo dia eu sou obrigada a fazer comida. Quem acredita nisso? Então às vezes eu compro aquela embalagem porque chego tarde aí, chego em casa, não, peraí, hoje vai ser uma couve com, uma carne seca rápida, fácil, né? Embolo ela, tomate e cebola, joga uma couve e pronto.

Adulta, M, C: A durabilidade dessa embalagem é zero.

Adulta, M, C: 2 dias só, no máximo 2 dias.

(todos falam)

Adulta, M, C: não, mas eu lavo, eu joga água quente, joga vinagre, eu lavo antes, não vou usar...

A informante informa que compra a couve em bandeja já com algum grau de processamento (cortada fininha) para que possa poupar seu tempo de preparo culinário. Independente do prazo de validade do alimento comprado dessa forma, o que a informante quer é um alimento poupador de tempo para lidar com a obrigação de cozinhar (“embolar”) diariamente para o marido. Se a compra de alimentos em bandeja são um risco e também uma estratégia, alguns informantes receiam adquirir alimentos em algumas lojas que consideram pouco confiáveis, por terem descoberto, em algum momento, práticas enganadoras. Em um dos grupos, uma informante relatou que trabalhava em um supermercado e que nele era comum adulterarem a carne, colocando produtos químicos que restabeleciam sua cor vermelha:

Adulta, M, S: Esse negócio de validade também é muito vago, porque no mercado, pessoas que eu conheço, que trabalham, não sei se você sabe disso, aquela carne que sobra, eles tiram aquela embalagem embalam de novo, põem um remédio lá e botam nova data. Então não adianta você seguir negócio de validade. Como é que você vai saber se aquela carne tá ali de hoje mesmo? Pão, sobrou eles embalam de novo. As vezes você pega o pão, ele tá duro que nem um coco. Eles mudam a data, eles mudam principalmente coisas que é embalada no próprio mercado. Queijo, essas coisas, presunto, eles embalam novamente, por isso que às vezes vocês, a gente compra presunto, não sei se já aconteceu com vocês, chegar em casa e o presunto tá estragado. Aí você volta né, mas a data de validade que tá aqui que foi embalado hoje, mas não é. Eles removem a embalagem, eles não jogam nada fora, minha filha, eles querem empurrar pra gente, entendeu? Acontece muito isso.

A informação chocou a todos, que informaram evitar ou uma loja específica de uma rede, ou não comprar em uma determinada rede de supermercados que gera desconfiança. Esse momento também mostra como informações circulam boca-a-boca com grande impacto emocional, gerando vários sentimentos associados aos riscos objetivados:

Adulta, M, S: Fiquei chocada, eu compro carne no [supermercado x] e espero que ele não faça isso. (riso nervoso)

Adulta, M, C: Tem que comprar carne de promoção gente, que chega e sai rápido, agora um mercado terrível pra coisa podre é o [supermercado x].

Adulta, M, C: É mesmo?

Adulta, M, C: É, demais!

Adulta, M, C: Frango então... (riso alto todos falam)

Adulta, M, C: O [supermercado x] de Rocha Miranda de vez em quando é fechado pela saúde pública!

Adulta, M, C: E o de Realengo? Fede muito, o frango fede!

Adulta, M, C: O [supermercado x] já fede! Você entra ali, naquela parte assim de carne, você já sente aquele cheiro podre!

Moderadora: Mas eles vendem coisa podre?

Adulta, M, C: Não, não vendem podre, mas a loja fede.

Adulta, M, S: Eles não conseguiram controlar o carregamento de carne deles. Teve mais de cem quilos de carne jogados fora esses dias.

As relações dos informantes com o mercado alimentício não se dão apenas com as lojas ou redes de lojas, mas também com os indivíduos que nela trabalham que ajudam a modelar os riscos alimentares. Parte das estratégias de confiança estabelecidas para fugirem dos riscos alimentares depende da relação estabelecida com quem vende o alimento para descobrir informações sobre procedência e condições dos alimentos, que nem sempre os rótulos são capazes de dirimir, já que podem ser adulterados:

Adulta, M, C: Ó, uma coisa legal também, de se fazer, é passar a ter amizade com o açougueiro. Eu só compro carne no [supermercado x] com um açougueiro.

Moderadora: Você sempre faz amizade com o açougueiro?

Adulta, M, C: Quando eu chego lá, sem brincadeira, até o acém, se eu comprar carne de segunda, vem limpinha. Eu, “oi, tudo bem, como é que tá a carne?” “tá boa”. Eu só compro carne excelente, entendeu, por quê? Você fez amizade com o açougueiro, o cara vai sempre te dar.

Em nossas pesquisas exploratórias, observamos que as crises alimentares no Brasil estão fortemente associadas a diferentes níveis de industrialização do sistema agroalimentar, que de alguma forma garante novas técnicas de produção e preservação dos alimentos. O que vimos até aqui é que há um desejo coletivo por alimentos que possam durar mais em estoques (de lojas e de residências) e, portanto, a praticidade do alimento industrial é importante para muitas famílias. Os consumidores esperam muita transparência, credibilidade e confiabilidade por parte da indústria. Esperam que ajam sempre corretamente, e contam com os órgãos de fiscalização para vigiarem e punirem aqueles que se desviam de qualquer noção de justiça e que colocam os cidadãos em situação de baixa ou nula proteção institucional, articulando sentimentos que inspiram a cidadania e a confiança. As indústrias alimentícias envolvidas em escândalos suscitam desconfiança, que passa a recair em atributos associados ao produto, como embalagem e cor, entre outras características.

Moderadora: Sobre o suco Ades, o que acham?

Jovem, M, S: Eu parei de comprar por um tempo (Risos)

Moderadora: E já voltou já?

Jovem, M, S: Hmm não, ainda não. Eu tô meio com receio ainda.

Jovem, M, S: Eu tomava também. (Risos) Ainda não voltei a consumir, ainda não tive segurança pra poder voltar...

Jovem, M, S: Eu não gosto de comprar em caixinha assim fechada, fechada não assim, que não seja transparente porque, você não tá conseguindo ver. Eu sempre tomei o suco, tranquilo, teve um dia que minha tia falou assim “ah, vamos ver como é que é”, abriu a caixinha e jogou no copo, a cor dele

era horrível, eu fiquei com tanto nojo que nunca mais, juro, eu nunca mais consegui tomar nada que é assim fechado. Eu prefiro ver a cor do produto como que ele é, a consistência dele, do que tomar assim fechado.

Jovem, H, S: Te dá mais segurança.

Escândalos alimentares da indústria não recaem somente sobre a marca e/ou indústria em questão, mas sobre todo o sistema que passa a ser observado sob a égide da desconfiança. O escândalo com um tipo de suco leva os consumidores a suspeitarem de todos os fabricantes de sucos industrializados e, em seus questionamentos, o comportamento mais radicalizado é a “saída” ou o abandono de consumo. Mas as respostas são muito distintas por parte dos informantes:

Jovem, M, S: Eu, assim, tomava uma vez ou outra, mas parei. Mas, assim, eu acho que a gente tá sujeito.

Moderadora: Você parou por causa do escândalo?

Jovem, M, S: Foi! E... só que assim, ah, por exemplo, o Ades teve esse escândalo todo. Porque teve uma coisa super séria, mas quem disse que o [suco x], sei lá, que eu tomo também de vez em quando, não tem um ou outro que ninguém vê e passa despercebido, igual ela falou, “passou mal, mas não sabe de quê que foi”. Pode ser em qualquer produto industrializado....

Jovem, M, S: É, teve repercussão. Mas eu acho que não teve intervenção do Estado, nenhum tipo de intervenção.

Todos falam ao mesmo tempo.

Jovem, M, S: A Anvisa multa né, mas pra empresa é muito mais barato você pagar a multa do que deixar de produzir.

Jovem, M, S: Mas o Ades, eu acho que a produção foi suspensa.

Jovem, M, S: Mas tem que ser divulgado maciçamente... E foi suspenso o lote!

Jovem, M, S: É só o lote. E a gente não tem como saber. Muitos de nós pararam de comprar, não vão voltar comprar e não é só Ades. A gente fica com receio até dos outros sucos de caixinha entendeu...

Os consumidores se relacionam com marcas e a ela atribuem votos de confiança. De um produto de marca conhecida, os consumidores esperam um padrão de performance, pois é a garantia que possuem de repetir experiências positivas vivenciadas com a marca sob essa perspectiva. A marca é uma identificação necessária e uma possibilidade de escolha entre comprar novamente ou não comprar mais. A construção social dos riscos alimentares se dá em um processo intenso de compartilhamento de informações. Algumas marcas, apesar de investirem maciçamente em publicidade, podem ser questionadas a partir de outras fontes de informação disponíveis ao consumidor, como a própria experiência de consumo, que loja vende e de que forma o alimento é comercializado. Abaixo, vemos a transcrição de uma discussão sobre uma marca do maior frigorífico de carne bovina do mundo, muito presente

atualmente na mídia com o testemunhal de artistas conhecidos. Nele, vemos que se um dos informantes acreditou na promessa da marca, outro questionou a partir de conjecturas que fez colhendo outras informações no supermercado:

Adulta, M, C: Só compro carne embalada [marca x¹⁷²]

Adulta, M, Se: Mas essa [marca x] é horrível.

Todos falam.

Moderadora: Gostaria de entender isso melhor, vamos discutir a [marca x] aqui.

Adulta, M, Se: Eu estava na fila pra comprar o frango no [supermercado x], porque eu só compro carne no [supermercado x]. Aí, o próprio açougueiro pegou um pedaço de carne assim tipo alcatra, mas tava horrível, aí ele jogou assim em cima e debochou mostrando como é a carne [marca x]. Horrível, horrível, horrível!

Adulta, M, C: É por isso que botaram o [ator x] fazendo propaganda e tem muita gente acreditando. No churrasco lá na minha mãe, meu primo falou assim “Essa carne é [marca x]? Então não vou comer não”.

Riso geral

Adulta, M, Se: É a carne que mais tem sebo.

As relações do “*triangular affair*” (Estado, mercado e consumidores) emergem quando os consumidores demonstram receio de serem atingidos por contaminações provenientes de falha na fiscalização ou da própria cadeia produtiva, por conta de imperfeições processuais e erros no sistema agroalimentar. Nestes casos, as reações são extremamente particularizadas e contextualizadas, onde cada caso é um caso. Alguns informantes se irritam e se dispõem a processar a empresa que contaminar alguém de sua família, outros querem compartilhar o fato nas redes sociais, outros agem discretamente tentando resolver o problema, e outros simplesmente “deixam pra lá”. Em comum, em todos esses casos, é que os informantes esperam que o supermercado e a indústria ajam de acordo com suas expectativas de bom atendimento, com base nos princípios do respeito, da atenção total e do interesse em resolver o problema rapidamente. Os informantes possuem alguma compreensão sobre os níveis de responsabilidade dos atores, e estão embasados na noção cidadã e dos direitos que cada um acredita ter.

Adulta, M, S: Na minha opinião, o gerente tem que trocar o produto e tentar um contato com o fabricante. Eu não gostaria de eu ter que entrar em contato com o fabricante e sim ele, o gerente, porque eu fui ao mercado comprar, então eu acho que ele que tem que procurar saber com o fabricante, não eu, como cliente dele, eu sou cliente dele, do mercado, ele que tem que procurar saber, não queria eu ficar me preocupando.

Adulta, M, C: Mas a responsabilidade é da marca.

¹⁷² Informante citou uma marca embalada à vácuo diretamente do produtor, o que é diferente da carne processada pelo açougue do supermercado.

Adulta, M, S: Da marca, mas eu acho que ele que deveria procurar saber pra mim.

Adulta, M, Se: Procure um advogado.

Adulta, M, C: Agora também uma coisa, se ele me trocasse o produto eu não queria usar.

Adulta, M, C: Eu ia aceitar outro, se me desse alguma coisa em troca.

Adulta, M, S: Eu chamo a Anvisa, chamo o repórter, chamo todo mundo, que é um absurdo, não aceito rato, barata, seja lá o que for dentro de uma comida, isso é um desacato ao meu direito de ser humano, entende?

Todos falam juntos

Alimentos, em geral, precisam ter boa aparência e um cheiro agradável. A comida aciona os sentidos e os consumidores usam o olfato e a visão como um crivo poderoso que embasa muitas das decisões de compras, armazenamento e fruição. Os sentidos fazem parte do conhecimento que envolve a compra, como é o caso do peixe que precisa ser tocado, cheirado, apertado:

Adulta, M, S: Tem que prestar atenção. É o caso do meu pai que foi comprar peixe, o cara comprou estragado duas vezes! Minha mãe fez ele voltar e reclamar com o gerente.

Adulta, M, C: Tem que prestar atenção. Tem várias dicas pra você escolher o peixe.

Adulta, M, Se: Cutucar o olhinho, a barbataninha avermelhada. Peixe roxo...

Adulta, M, S: Aquele filé de peixe que vem no saco assim, ele não tem cabeça, não tem rabo, não tem barbatana, não tem nada. É só o filé.

Adulta, M, S: Aquilo é água pura!

Adulta, M, S: Eu gosto de comprar na feira.

Adulta, M, S: É mais caro, mas é mais fresquinho.

São inúmeros os riscos alimentares associados à sujeira e aos aspectos sanitários dos itens a serem comprados, que avaliam as lojas, os funcionários e o manejo, bem como os aspectos de provimento, preparo culinário e fruição. Os aspectos sanitários recaem tanto sobre quem vende sobre quem compra e come. Algumas práticas são de conhecimento tácito, como a prática de lavar as mãos antes de comer, que faz parte do processo de socialização na maioria das culturas. A Organização Mundial da Saúde, por exemplo, escolheu o dia 5 de maio para a Campanha Mundial da Higienização das Mãos, em que divulga e reforça suas diretrizes para a saúde acessível a todos, já que a impureza e os riscos alimentares tem uma relação quase simbiótica.

Adulta, M, C: O [Supermercado x] é bem sujo, né?

Jovem, H, S: É, um mercado é mais sujo do que o outro. Não tem um que seja mais limpo...

Idosa, M, C: Eu gosto de comer verduras, folha, brócolis, eu não confio quando como fora essas coisas (...) eu evito essas coisas, não sei se lavaram.

Adulta, M, C: Lavo tudo com água sanitária, tem pessoas que botam um litro de água, tá comendo. Eu pego o sabão e lavo tudo, até a caixa do leite.

Jovem, M, S: Tem gente que lava a carne, sendo que a água é toda contaminada.

Adulta, M, S: Eu lavo várias vezes na água, deixo de molho, passo naquela água, boto ali naquela água, ponho na outra.

Moderadora: Você faz isso com verduras e legumes e frutas? Por que você faz isso? O que você quer eliminar exatamente?

Adulta, M, C: Pra ver se fica mais limpo, sem terra.

Adulta, M, S: Bactéria.

Por vezes novas informações circulam na mídia e questionam os hábitos dos informantes cultuados por tanto tempo, fazendo alguns questionamentos, como nessa declaração em que a informante indaga porque deve modificar o seu hábito de lavar o frango, trazendo o dilema entre abandonar o conforto da tradição ou passar por novas experiências que advém dos processos de mudança:

Idosa, M, V: Agora falaram do frango, no Fantástico.

Idosa, M, C: Porque tem bactéria no frango, porque você não pode lavar o frango... Aí falam na televisão que o frango causa bactéria, não sei quê, não sei que lá. Gente, eu toda a vida lavei o frango, 50 anos lavando (...). Pô, porque eu vou me modificar? Vou botar isso na cabeça, daqui a pouco vou chegar num ponto, pô, então eu vou comer o quê?

Adulta, M, C: Água também, você comprar água... Eu tenho filtro de barro. Eu tenho filtro de barro por quê? Porque eu acho na minha cabeça, na minha mente, que eu tô dando uma água de qualidade pra minha filha, agora você compra uma água mineral de qualidade, é água da torneira ou da bica. Gente, daqui a pouco a gente não vai comprar nada.

Na última declaração, o boato de que as distribuidoras de bebidas reciclavam os vasilhames com água não potável levou a informante a desconfiar dos vendedores de água e a recorrer a uma antiga tecnologia doméstica, o filtro de barro, mostrando como é possível e como ocorrem certos movimentos que colocam consumidores e sistema produtivo em caminhos opostos.

Sobre a tecnologia, Douglas & Isherwood (2009) sugerem estudá-la sob a perspectiva das lutas que os homens travam para elaborar maneiras originais de fazer as coisas. Para refletir sobre os impactos da tecnologia, sugerem que sejam considerados os novos esforços teóricos que colocam “a produção, a tecnologia e o consumo num único ciclo” (ibidem, 2009:47). É uma suposição que potencializa o consumo como o impulsionador da produção, gerando efeitos concretos para as vidas das pessoas. Estes efeitos poderiam ser vislumbrados em quatro tipos culturais observados na forma que os consumidores se organizam e se agrupam: i) “em grandes ou arrumadas pirâmides”; ii) “em grandes montanhas desarrumadas”; iii) “em

pequenos blocos altamente divisíveis” e iv) nos sujeitos que “podem escapar e viver separados em paisagens esparsas” (Douglas & Isherwood, 2009, pág.47). Cada um destes ambientes tem seus tipos de controle, na qual uma tendência cultural predominante emerge para explicar que gostos vêm de uma estrutura social de acordo com “as limitações de tempo e espaço impostas pelas ocupações” (Ibidem, pág. 48).

3.4.4. Hábitos alimentares inadequados

A alimentação é um fenômeno sociocultural, essencial para a vida humana, forjado na cultura (CANESQUI & GARCIA, 2005). Graças à sua amplitude temática, “falar de alimentação ou de hábitos alimentares é hoje uma tarefa extremamente complexa” (BARBOSA, 2007, pág.88). Muito foi dito sobre a esfera individual do comer, onde prevalecem o gosto e os direitos de escolha, mas é na esfera coletiva que vemos os sucessivos debates que envolvem a indústria da alimentação e a rápida adoção de inovações tecnológicas. O resultado são pessoas comendo o que não sabem exatamente o que é ou o que pode provocar (BARBOSA, 2007; BECK, 2010; LIEN & NERLICH, 2004). Nos estudos culturais sobre os hábitos alimentares, observamos as transformações nas práticas alimentares, que ora simplificam, ora valorizam refeições (POULAIN, 2004), e escolhas alimentares que, socializadas a partir da infância, por vezes, revelam-se pouco porosas para aderir às sugestões de mudança alimentar *vis à vis* a aceitação plena de rupturas nas práticas alimentares. Este é um quadro controverso com diversas formas de antinomias e moralidades, tais como aquelas entre novidade e tradição, saúde e indulgência, economia e extravagância, para citar algumas, que residem no âmago da seleção de alimentos (CANESQUI & GARCIA, 2005; BARBOSA, 2007; WARDE, 1997).

O conceito de gastro-anomia de Fischler (1979) ajuda apensar nos dois riscos alimentares que veremos a seguir, percebidos nos hábitos de comer *fast-food*¹⁷³ e nos hábitos de comer *junk food*¹⁷⁴. Ambos estão associados à superabundância alimentar; à redução de controles sociais;

¹⁷³ O conceito de *fast food* diz respeito à comida preparada e/ou servida em pouco tempo, normalmente associado ao modelo de lanchonete da rede de franquias McDonald's. O *fast food*, por vezes, é confundido com o conceito de *junk food*. Contudo, deve-se dizer que comida rápida nem sempre é comida ruim, sendo possível buscar opções rápidas e nutritivas.

¹⁷⁴ O *junk food* é uma comida considerada saborosa, mas de baixo valor nutritivo e prejudicial à saúde. O *junk food* costuma ser pobre em nutrientes, como vitaminas, minerais e proteínas, e rico em sódio, açúcar, gordura saturada, gordura trans e calorias. *Snacks* comercializados em grande escala, como o *Cheetos* da *Elma Chips*, são considerados *junk food* por conter altos níveis de gordura saturada, sal ou açúcar e numerosos aditivos alimentares tais como glutamato monossódico e tartrazina. O *junk food* popularizou-se porque é relativamente barato de produzir, possui prazo de validade prolongado e pode nem mesmo precisar de refrigeração (caso dos

e à proliferação de narrativas envolvendo a alimentação. Tais hábitos estão associados a três antinomias alimentares (prazer/desprazer, saúde/doença e morte/vida) que colocam o homem na situação em que precisa escolher e assumir os riscos decorrentes de suas decisões alimentares (POULAIN, 2004). O homem comum ainda escolhe o alimento pelo gosto, mais do que por suas propriedades nutricionais, um gosto construído socialmente. O consumo alimentar deve ser pensado a partir do compasso entre os mundos objetivo e subjetivo (BOURDIEU, 2008; POULAIN, 2004). Entre os hábitos alimentares condenáveis, o “*fast food*” emergiu como um dilema para nossos informantes, parecendo motivo de angústia para os jovens e para aqueles com filhos pequenos, o que nos mostra o “risco do sabor” (CASOTTI, 2002):

Adulta, M, Se: Meu filho passou férias com o pai. Ele vai direto no McDonald's, porque mora ali ao lado do shopping [x]. Eu canso de dizer "Zezinho pelo amor de Deus, não é assim... até que eu cansei, entendeu? Tá bom, é a uma semana que fica com ele, então é uma semana que vão se acabar no McDonald's. Mas eu sei que é errado. É errado, mas sendo que também é a mesma coisa quando tá comigo. Às vezes eu pego ele no curso "mãe, vamos lá no McDonald's ?" "Vamos". Eu faço a mesma coisa.

A declaração mostra a angústia e as dificuldades para impor e edificar os hábitos alimentares idealizados nos filhos. Por outro lado, alguns pais parecem impor suas crenças e hábitos com mão de ferro, na busca da alimentação saudável para a família. As mães são as controladoras da alimentação (CASOTTI, 2002):

Adulta, M, C: Gente, sorvete tem gordura hidrogenada. Minha filha ‘ai, posso comer sorvete hoje?’, ‘não’. Vai lá na geladeira tem uva, tem caqui, tem tudo’.

Adulta, M, S: Uma vez na vida, outra na morte não vai matar ela!

Estas preocupações apareceram principalmente entre aqueles que são pais e que parecem vivenciar estes dilemas de maneira mais intensa. De fato, nossas pesquisas exploratórias sobre o universo *junkie* (ANDRADE ET AL., 2013) demonstraram que o debate que hoje se dá sobre o consumo de *fast food* e de *junk food* tenta definir/denunciar o grau de responsabilidade dos atores (pais, mídia, governo, escolas, indústria alimentícia ou outros agentes) pelo consumo condenável destes alimentos, principalmente por crianças. O que mobiliza esta preocupação é o crescimento da obesidade infantil decorrente do consumo excessivo deste tipo de alimento. Mesmo reconhecendo seus malefícios, adeptos da chamada

salgadinhos industrializados). Fácil de ser encontrado em supermercados ou lojas de conveniência, requer um mínimo ou nenhum preparo antes do consumo e pode exibir uma vasta gama de sabores.

alimentação *junkie* insistem no consumo destes alimentos, justificando-se dizendo que não faz mal se consumir sem exagero, deixando claro que se trata de uma “exceção” na dieta alimentar.

Os críticos do consumo destes alimentos também questionam o papel dos mecanismos de regulação e a publicidade orientada para o público infantil¹⁷⁵. As opiniões dos participantes do GF, contudo, foram muito dispersas nesta questão, sem qualquer unanimidade, e inseridas em muitas divergências. Faremos a reprodução do debate que aconteceu em uma das rodadas de GF, pois é rico em exemplificar esta controvérsia. O trecho transcrito é longo, mas demonstra as percepções que envolvem o papel dos pais e da propaganda, o Shopping Center como lugar que se associa ao *fast food*, a experimentação e os brindes colecionáveis que estimulam o retorno, os limites da agência dos consumidores, culpas e medos. Todos estes fatores foram postos *vis à vis* a culpa dos pais que incentivam ou permitem a formação destes hábitos alimentares inadequados:

Moderadora: Gostaria de entender sobre o que vocês são contra exatamente, se contra a propaganda ou contra o lanchinho infantil de hambúrguer com batata frita para crianças.

Adulto, M, C: Meu filho nunca comeu.

Adulto, M, C: Toda vez que vai no shopping tem que comer, a propaganda está ali.

Adulto, M, C: Se você levar uma vez ou outra não vai fazer mal, só que ele vai crescer e vai querer comer sempre.

Adulto, M, C: A propaganda influencia a criança, de repente ela comer ou não, ela vai sempre ficar na cabeça. Ela sempre vai achar que aquele lanche é o melhor, que aquele brinquedinho é melhor, que aquela marca é melhor, porque viu na propaganda e você vai dar uma coisa diferente, ela vai dizer ‘isso aqui não é bom, isso aqui não presta’.

Adulto, M, C: Eu não concordo porque se for pelo brinquedo, no McDonalds você pode comprar só o brinquedo. Quando eu era nova, meu pai não deixava comer no McDonalds e eu sempre tive todos os brinquedos do McDonalds, meu pai comprava o brinquedo do McDonalds e me dava, mas não me dava o lanche.

Adulto, M, C: Eu acho que esse negócio de *fast food* pra criança também é muito questão de hábito dos pais. Eu e meu marido, a gente tem hábito de ir

¹⁷⁵ No Brasil, há um forte debate sobre a regulação da publicidade dirigida a crianças. O país parece acompanhar a tendência de restrições que várias democracias consolidadas têm implementado nos últimos anos, como é o caso do Canadá, Inglaterra e Alemanha, entre outros. A Suécia, por exemplo, proíbe qualquer tipo de publicidade na televisão dirigida a crianças menores de 12 anos, antes das 21 horas. No Brasil, o Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente (Conanda), da Secretaria de Direitos Humanos da Presidência da República, publicou, no Diário Oficial da União, a Resolução nº 163/14 que considera abusiva a publicidade voltada a crianças e adolescentes. Supomos que este debate está permeado por um questionamento que envolve as responsabilidades entre os atores e uma tentativa de definir até que ponto as crianças são capazes de fazer uma interpretação crítica dos apelos que lhes são dirigidos pela publicidade. Para o Instituto ALANA, a indústria precisa ser responsabilizada e a publicidade precisa ser banida. Para a ABAP, a responsabilidade deve ser compartilhada entre anunciantes, pais e educadores, pois acredita que banir a publicidade não é a solução para aqueles que se preocupam com a sedução do consumismo e seus riscos adjacentes.

muito a shopping, mas a gente não tem o hábito de ir a McDonalds, a Bob's. Por incrível que pareça, se você for na minha casa e falar pra minha filha: 'vamos no shopping comer alguma coisa?'. Ela quer ir no Girafas porque tem arroz, feijão, bife e batata frita.

Adulto, M, C: Quando eu era pequena, ir no McDonald's era uma coisa atípica, 'oba! Hoje eu vou comer no McDonalds'. Hoje em dia as crianças comem no McDonalds, assim, como se fosse uma refeição, por isso que a obesidade está aumentando e tudo mais. Mas tudo é a educação dos pais.

Adulto, M, C: Qual o problema? Cabe aos pais a responsabilidade. Não vou levar todo dia. Vou levar uma vez por semana, vou levar de 15 em 15 dias, mas a gente não pode privar as crianças, porque é um prazer!

(todos falam)

Os riscos alimentares são percebidos em hábitos alimentares que desprezam a rotina e o sistema alimentar (BARBOSA, 2009) que determina os intervalos corretos entre as refeições. Quando estes intervalos são desrespeitados, gera desequilíbrio e, assim o comer pode se tornar perigoso, ainda mais quando associado ao hábito de comer comida pesada, o que está na cultura de muitos brasileiros:

Idoso, H, C: Não dá pra comer todo dia rabada e mocotó.

Todas falam juntas

Idosa, M, C: Nem feijoada!

O glutão não é bem quisto e o risco alimentar também pode se configurar na quantidade do que se come. Assim, o excesso é um risco moralmente condenável, e a frugalidade o seu oposto, como vimos na discussão sobre os riscos objetivados da gula.

3.4.5. Ideologias, crenças e valores

Este resultado tem forte conexão com o que já foi apresentado no Tópico 1.2 sobre o consumo alimentar, que revela um sistema de crenças e religiosidade, se expressa em tabus, preferências e proibições alimentares e dita o que é sagrado e o que é profano na cozinha e na culinária. Os hábitos alimentares das famílias brasileiras têm mantido a constante de adquirir alimentos *in natura* e preparar um prato que se baseia em feijão com arroz, alguma carne e alguma salada ou legume(s) (BARBOSA, 2007). São hábitos que constituem a identidade brasileira e as rupturas dos hábitos alimentares socializados e reproduzidos parecem macular a noção do que é certo ou o adequado. As mudanças das tecnologias domésticas, como o desaparecimento do fogão a lenha e a entrada do forno de microondas contribuem para a renovação dos hábitos e circunscrevem períodos históricos (CASOTTI, 2002).

Para alguns informantes, comer carne de qualquer tipo é um risco alimentar. Tanto em nossas pesquisas exploratórias (MUDJALIEB ET AL., 2013) como na resposta de nossos informantes, esta percepção, por vezes, está associada a uma experiência ou crença de que comer carne viola corpo e espírito. A diferença que encontramos na netnografia e nos resultados dos grupos focais está no tom e justificativa das respostas. No GF, alguns de nossos informantes declararam não comer carne vermelha ou não comer carne de espécie alguma, mas deram essa informação em meio às diversas discussões sobre práticas, rotinas e hábitos alimentares, sem que fosse levantada uma causa sequer, como veremos na transcrição logo a seguir. Contudo, os dados netnográficos apresentaram algumas justificativas para o não comer carne (vermelha ou de qualquer tipo) a partir de algumas ideologias e causas que envolvem a noção de direitos, como o direito de escolha e os direitos dos animais, ou ainda o pleno exercício da consciência em relação a produtos de origem animal, que merecem mais preocupações ambientais. Trata-se de argumentos e justificativas com forte carga simbólica e moral, e com reações em distintos níveis de flexibilidade.

Adulta, M, Se: Eu não como carne. Nenhuma (gestos taxativos).

Adulta, M, S: Eu não como carne vermelha, mas se eu tenho visitas em casa, aí eu compro.

Jovem, M, S: Eu só como frango e peixe!

Moderadora: E por que você não come carne vermelha?

Jovem, M, S: Porque eu comecei a passar mal com carne vermelha, com porco e de boi. Não sei, é uma coisa fisiológica assim, comia e começava a me sentir mal. E aí parei de comer.

Jovem, M, S: Eu como, assim, bife bem passado que minha mãe fez ou uma almondega, só, sei lá. (explicando que só come carne preparada pela mãe, mas em outros lugares sente repulsa).

Comer na rua é um risco alimentar e aciona alguns medos de contaminações. Nesse caso, o seu duplo é a atitude de sempre comer em casa como estratégia que livra os informantes dos riscos alimentares.

Moderadora: Mas tem risco comer em casa, então?

Adulta, M, C: Não. Você tem mais cuidado, tem mais proteção.

Todos falam juntos

Adulta, M, C: Uma salada eu não como na rua mais, depois do que aconteceu duas vezes comigo, literalmente, não como alface na rua mais, de jeito nenhum.

Moderadora: Mas e se você comprar uma caixa de molho de tomate com um corpo estranho?

Adulta, M, C: Você vai olhar, vai ver e vai jogar fora.

Mas, mesmo comendo em casa, o risco alimentar está presente para alguns informantes. Falamos de um perigo quase inconsciente e não declarado, mas que está presente no senso comum rondando as casas das famílias, por vezes em novas tecnologias criadas para tornar a vida mais prática. É quase como o reconhecimento de que o risco alimentar está em tudo, mas esse “tudo” representa o “tudo o que faz mal” na seara alimentar. Quando assim percebido, o risco é inerente à própria alimentação, que se mostra um duo do que pode ser ingerido e o que não pode, mostrando uma estrutura classificatória fortemente estabelecida, que envolve estratégias como conhecimento e tecnologia (filtro de água, por exemplo):

Jovem, M, S: Eu chego da faculdade, faço arroz fresco e faço as coisas frescas, eu não gosto de ficar esquentando no microondas.

Adulta, M, S: Lá em casa, por exemplo, meu pai colocou um filtro, que o filtro é super rápido, eu acredito que aquilo não filtra, o que eu já vi, a água pinga. Eu acho meio estranho. Desconfio, mas...

Adulta, M, Se: A minha mãe tinha aquele de barro.

Adulta, M, C: É o melhor.

Adulta, M, Se: Muito bom, eu gostava, a água eu realmente sentia diferença.

Adulta, M, C: A única diferença que eu senti nesse filtro que o meu marido comprou foi a minha conta de luz.

O processo de cocção pode ser fonte de riscos alimentares para alguns de nossos informantes e influencia o que entra ou não no cardápio da família. Por vezes, alimentos considerados perigosos são mantidos no consumo familiar e a estratégia é modificar a forma de prepará-lo e adquirir panelas e utensílios específicos, com o propósito de diminuir os riscos associados ao teor de gordura, por exemplo:

Adulta, M, C: Lá em casa, hambúrguer, eu só faço naquela frigideira de teflon, só ponho o hambúrguer ali na água e ele vai. Agora eu peguei uma colega que ela botou o óleo e o hambúrguer. ‘Menina! Você tá maluca?’ Agora, desde que eu ensinei a ela, ela falou: ‘pô, que bom!’.

Adulta, M, S: É só você ter frigideira bem aderente mesmo. Precisa nada.

Adulta, M, C: Igual a linguiça.

Adulta, M, C: Tem tanta gordura ali.

As inovações tecnológicas na alimentação são percebidas de diferentes formas. Para alguns trata-se de uma resposta satisfatória aos pequenos desejos da vida cotidiana, e para outros uma fonte de risco alimentar que, por vezes combina o ingrediente industrial e a tecnologia doméstica, como é o caso do bolo de caneca¹⁷⁶, que traz o conflito tradição (x) inovação

¹⁷⁶ Em 2013, percebemos que graças à moda dos *cupcakes*, ocorreu uma intensa postagem de receitas na internet com receitas caseiras de bolo de caneca. Em uma rápida resposta ao mercado, algumas indústrias alimentares lançaram em supermercados, sachês em que o consumidor acrescenta ao pó da mistura algumas colheres de leite em uma caneca e leva ao microondas, preparando mini-bolos em poucos minutos.

quando permite eliminar a tarefa de bater o bolo da forma tradicional, e as noções de individualismo que permite fazer um bolo para apenas uma pessoa:

Idosa, M, C: Hoje em dia tem até o bolo de caneca no microondas!

Idoso, H, C: É praticidade agora, né?

Moderadora: O senhor não é a favor do bolo de caneca?

Idoso, H, C: Bolo de caneca, um minuto tá pronto? Tem muita química!

Idosa, M, C: Mas é muito bom...

A falta de informação ou a informação deficitária sobre o que se come é considerada uma fonte de risco alimentar por alguns informantes, que reconhecem esse perigo, mas não sabem como lidar com ele. É um risco que depende não apenas deles e da vontade de acessarem um repertório mais qualificado de informações sobre alimentação segura, mas depende também da eficiência do *triangular affair*, com ações mais enfáticas envolvendo informação, educação e saúde alimentar. O que percebemos é que a maneira de lidar com essa frustração é acreditar no futuro, uma esperança depositada nas próximas gerações, se alguma noção difusa de mudança acontecer no presente:

Adulta, M, S: Acho que as pessoas precisam ser muito mais informadas em relação ao que elas comem. Porque minha avó diz, você é o que você come. Se você comer um hambúrguer você vai ser gorda. Se você comer salada, você vai ter uma saúde talvez melhor. Então eu acho que as pessoas, elas deviam ser mais informadas em relação à sua alimentação.

Adulta, M, C: Mas está na mídia. Alimentação saudável...

Adulta, M, C: A próxima geração pode contar uns vinte, quarenta anos pra chegar essa geração que vá pensar mesmo na saúde. Hoje pensamos na saúde apenas pela questão estética acima de qualquer outro modo.

Adulta, M, Se: Eu não sei se vocês viram uma reportagem inteira no Globo Repórter sobre essa inserção dos alimentos já nas crianças. Da pré-escola pra faculdade (...).

As tensões sobre a falta de informação, ou o excesso de informação, produzem desconfiança em relação às informações que circulam e colocam as informações científicas no banco dos réus até que o senso comum dê conta de assimilar o novo. Daí surge as controvérsias com informações difusas e que, por vezes, colocam a própria informação científica como o risco alimentar, trazendo para os discursos verbos como “achar”, “acreditar”, “pensar”:

Idosa, M, S: Eu tenho uma certa restrição a essas proibições, porque dentro da medicina, a verdade hoje é a mentira de amanhã. Há dez, quinze anos atrás, o ovo era terminante proibido, por provocar colesterol, hoje o ovo é maravilhoso dentro da medicina.

Um risco alimentar que apareceu de maneira bastante subreptícia foi o risco de ingerir uma comida feita de má vontade, o que parece torná-la quase amaldiçoada pela ausência das

bênçãos espirituais do amor e da boa vontade. O pensamento mágico de comer uma comida preparada de má vontade ou em ambiente impuro leva à crença de que a comida terá uma carga capaz de provocar respostas nefastas no indivíduo. É o bem preparado *versus* o mal preparado, em que o bem precisa de tempo e de um cozinheiro tranquilo e disposto a assumir o preparo culinário com prazer e devoção.

Idosa, M, C: Na minha opinião, é importante uma comida bem feita, que a gente sabe que teve cuidado pra fazer. Não necessariamente uma comida muito elaborada, não precisa ser isso tudo.

Adulta, M, C: E feita com amor, aí vai tá gostosa. Você fazer com má vontade, correndo, com pressa não vai sair boa. Feita com amor.

Adulta, M, C: (com certa frustração) Eu só faço comida com pressa. Faço correndo todo dia a janta. É chegar em casa, vou pra cozinha fazer janta, todo dia.

Nossos informantes são consumidores citadinos e não organizados, que residem em cidades da região metropolitana do Rio de Janeiro e respondem pelo abastecimento e pela alimentação da família. Seus discursos sobre os riscos do comer nos levaram a traçar uma trajetória de vida para complementar a investigação sobre a representação dos riscos no consumo alimentar, o que apresentaremos no próximo tópico.

3.5. O ciclo de vida e as representações sociais dos riscos alimentares

A análise das representações sociais dos riscos alimentares nos ajudou a fazer algumas suposições sobre o perfil de nossos informantes. A partir de um conjunto de características e modos de vida, víamos elementos que associam a percepção dos riscos alimentares a um arquétipo específico. Neste tópico falaremos um pouco sobre algumas inferências que fizemos a respeito de três fases do ciclo de vida (jovens, adultos e idosos) e suas percepções sobre alimentação e riscos em práticas alimentares que se estabelecem em diferentes noções de espaço e de tempo. Buscaremos pontos de distinção entre os três grupos que possibilitem pensar em arquétipos do homem atual que contemplem a própria evolução humana e alimentar. Para este propósito, inspiramo-nos no conceito weberiano de tipo ideal, proveniente da sociologia compreensiva, que interpreta as relações sociais, motivos e intencionalidades das atividades sociais já que “as estruturas e instituições são realidades produzidas pelos homens, que lhes conferem sentido, significação” (REIS, 1989:30), para

apresentar as configurações das representações sociais dos riscos alimentares a partir do ciclo de vida das famílias.

Na concepção weberiana, o sujeito realiza escolhas em um leque de alternativas “circunscritas por condições histórico-estruturais particulares” (REIS, 1989:31). É assim que propomos apresentar os arquétipos que vislumbramos em nossas pesquisas sobre riscos alimentares, dispensando explicações unicasais e reducionistas para o comportamento que se encontra disposto em várias possibilidades de racionalidade, rompendo com a noção de homem submisso¹⁷⁷. É uma tentativa de reconhecer e mostrar possibilidades de desigualdade social e o lugar no mundo que emprega significados à conduta, criando e reproduzindo conhecimento coletivo. Apoiados nestas configurações, imaginamos descrever brevemente os três ciclos de vida com base nos pontos de vista observados e suas escalas de valores, apenas orientados pelo que pareceu saltar aos olhos na observação, e descartando o que não agrega valor ao objeto de pesquisa. Nosso ciclo de vida é a sistematização das categorias “jovem”, “adulto” e “idoso”, que modelam e negociam diariamente as práticas em intenções e atividades racionais na busca de seus objetivos, atividades baseadas em convicções/valores e na tradição que advém de costumes e hábitos.

Na linha do tempo imaginária, crianças se tornam adolescentes que se transformam em jovens, que amadurecem e se tornam adultos e, por fim, viram os idosos. Cada uma destas etapas enseja seus marcadores e ritos de passagem que ditam objetivos, crenças e hábitos. Cada sujeito tem sua vida social e laboral que determina e é determinada pela sua condição no mundo e sua situação familiar.

Todos os participantes do GF tinham uma única característica comum: eram os responsáveis pelo abastecimento doméstico e pela alimentação da família. Esse foi nosso ponto de partida para que pudéssemos entender o conhecimento compartilhado pelas experiências de vida e os significados simbólicos, acessando, dessa forma, as representações sociais dos riscos. Assim, como resultado de nossas observações, falaremos um pouco sobre gênero, trabalho, nupcialidade, fecundidade, domicílio e arranjos familiares de nossos informantes, e de que forma estas características pareceram impactar nas construções sociais dos riscos alimentares que apontamos até aqui.

¹⁷⁷ Falamos aqui das noções de submissão humana advindas das teorias marxistas sobre o poder e da exploração econômica, ou, ainda, da submissão humana às leis e normas sociais, observada por Durkheim.

3.5.1. Os jovens

Imagem 5 - O bandejão da UFRRJ, um dos principais espaços de alimentação dos informantes jovens¹⁷⁸



Fonte: Blog Memórias da UFRRJ (capturado em 02/04/2014 e disponível no link <http://memoriasufrj.blogspot.com.br/p/livro-dos-contos-ruralinos-capitulos.html>)

Tivemos 03 rodadas de GF com 20 jovens, com idades que variavam entre 18 e 28 anos, onde a maioria possui curso superior incompleto, sendo o grupo com o maior grau de escolaridade. Nosso jovem era universitário e aluno da UFRRJ, o que influenciou no número total de famílias unipessoais da pesquisa¹⁷⁹. A universidade tem muitos cursos em período integral, fazendo com que o aluno resida no alojamento do seu campus ou nas imediações, o que leva os jovens a precisarem morar sozinhos ou dividirem casas e/ou alojamentos com outros estudantes. São jovens solteiros e sem filhos, e, portanto, não vivenciaram as experiências relativas à nupcialidade¹⁸⁰ ou a fecundidade. Estes jovens se utilizam de diversas fontes de renda para se manterem, assumindo, arcando ou dividindo as despesas, seja com a ajuda financeira da família, com bolsas de estudo, com estágios ou trabalhos provisórios e até mesmo com “bicos”, como uma informante que vendia brigadeiros e outra que vendia sanduíches naturais e sucos. Nosso jovem é majoritariamente do sexo feminino, já que o grupo foi formado por 4 rapazes e 27 moças que atenderam ao nosso convite.

¹⁷⁸ Não foi possível postar as fotos dos grupos focais com jovens, pois o arquivo foi perdido devido a um problema técnico.

¹⁷⁹ Foram 14 famílias unipessoais no total, sendo 6 de jovens.

¹⁸⁰ Alguns vivenciam experiências curtas de dividirem a casa com namorados(as), mas nenhum se declarou casado ou separado.

O jovem tem acesso à informação científica, compreendendo e debatendo os riscos invisíveis dos transgênicos e dos agrotóxicos, e, assim, diferenciando-se dos demais tipos ideais que desconhecem estes riscos invisíveis. Em relação aos hábitos alimentares, conhecem as práticas tidas como saudáveis, sabem como se livrar dos riscos alimentares, mas se mostram limitados pelas circunstâncias relativas à renda e às responsabilidades que julgam mais importantes que as tarefas da casa. Experimentam a culpa de comerem mal (comem no bandeirão ou “porcarias”, pois não dispõem de renda para almoçarem como desejam) e estão comprometidos com a vida pessoal – o objetivo é concluir os estudos para que possam voltar para a casa dos pais e ingressar no mercado de trabalho, na profissão desejada. São sujeitos que vivem em um estado transitório, que estão na primeira fase da vida adulta em que começam a lidar com a liberdade e as desvantagens de não morar com os pais. Cozinhar para uma pessoa parece um desperdício de tempo e de comida, o que os leva a se alimentarem de outras formas. Em casa, compram o mais prático e mais barato, em um mix de miojo, salsicha, hambúrguer ou o “podrão”¹⁸¹:

Jovem, H, S: Se você for pensar na realidade do estudante, comer na rua é muito mais fácil. Mas a casa eu acho que ganha em todos os sentidos

Jovem, M, S: Sem contar que em casa a maioria é miojo.

Jovem, M, S: Macarrão, batata frita...

Jovem, H, S: Tudo que é rápido e barato o estudante come, gente, a verdade é essa! É triste mais é realidade...

Jovem, M, S: Tem várias vertentes... Porque quando o estudante tem tempo durante o dia, faz comida, tipo miojo, macarrão com arroz, alguma coisa assim. Quando ele tem pouco tempo, ele come fora. Quando ele não tem tempo ele come em podrão, é assim. É um tempo de você sair, come um podrão baratinho...

Os riscos desse tipo de alimentação não são ignorados, mas parecem fazer parte de um rito, pois estão associados a um curto espaço de tempo de transição e de uma realidade temporária que se modificará ao concluírem seus estudos. Enfrentam esses riscos como o preço a pagar para obterem mais recursos para uma vida mais autônoma no futuro. Portanto, o improvisado é a tônica de uma alimentação que não é central nem planejada. Os jovens dependem da oferta de refeições da instituição onde estudam e da qualidade dos mercados mais próximos de onde moram. Restos e sobras interessam muito a esse grupo:

Moderadora: E como vocês organizam essa alimentação durante a semana, quero dizer, café da manhã, almoço e janta?

Jovem, H, S: É café, almoço e deus! Risos

Moderadora: Então explica esse Deus.

¹⁸¹ “Podrão” é a maneira que eles chamam o cachorro-quente ou hambúrguer vendidos em barracas de rua.

Jovem, M, S: Sobrou na geladeira. Risos

Jovem, H, S: Justamente, porque você tomou café razoavelmente antes da aula, se você tem aula de manhã, fora o que tem pra fazer durante o seu dia. Almoça razoavelmente onde der... Vai pras aulas e Deus! Uma fruta, uma banana, um biscoito, um lanche.

Jovem, M, S: O abacaxi que deu no bandeirão de sobremesa. Risos

Ao visitarem os pais no final de semana, ou eventualmente, conseguem garantir o abastecimento de comida por alguns dias, levando para casa o que puderem carregar – potinhos de comida pronta, lanches e pequenos presentinhos da família. A ida ao supermercado acontece para a compra de alimentos e de outros produtos para a casa. Apesar do imprevisto, o hábito de fazer listinhas é disseminado entre eles como estratégia para não ficarem comprando besteiras e esquecerem-se do que precisam. Em casa, devem ter sempre algum tipo de pão, leite, achocolatado, queijo ou requeijão, arroz ou macarrão. O feijão foi citado por alguns como algo que comem fora de casa, no bandeirão, na casa dos pais ou eventualmente quando almoçam em algum restaurante. Ao comprarem produtos alimentares, olham primeiramente os preços dos produtos e, depois, buscam nos rótulos a validade, os índices de gordura trans, gordura saturada, sódio e calorias. Aprenderam com seus pais a armazenarem os produtos fechados e de vez em quando fazem uma “limpa” na geladeira, jogando fora o que tem mofo ou que azedou (que reconhecem pelo mal cheiro). Alegam que nessa nova fase da vida, deixaram de ser “enjoadinhos” ou “nojentinhos” e passaram não só a valorizar a comida da casa da mãe, como a tolerar e flexibilizar um pouco mais suas exigências. A comida saudável é aquela que comem quando podem, pois dá trabalho, mas se for saborosa, é a comida aspiracional. Saúdam novidades tecnológicas como a fritadeira elétrica que dispensa óleo. Quando compram algum produto com problemas, tomam atitudes para resolvê-los (ligar para o SAC, procurar o gerente para a troca) ou denunciar (fotografam e postam em redes sociais, ligam para o PROCON). Alguns se engajam em restaurantes de cooperativas e desenvolvem forte senso comunitário¹⁸². São influenciados pelas informações

¹⁸² Uma das informantes fazia parte da equipe de autogestão do Restaurante Erva Doce, fundado por um grupo de alunos em 1994. O principal objetivo é fornecer aos estudantes uma alimentação orgânica e diferente das outras opções gastronômicas mais comuns e padronizadas dentro do campus da Universidade. Trata-se de um espaço coletivo que estimula o trabalho comunitário. Cerca de sete estudantes fixos e vários outros que entram e saem revezam-se nas tarefas diárias do restaurante, que vão desde atender ao cliente na mesa a lavar a louça e organizar a disposição dos alimentos do dia. O dinheiro arrecadado com a venda das refeições é repassado na forma de salário para a única cozinheira e para comprar os alimentos. Qualquer estudante que estiver com vontade pode começar a trabalhar na Associação, basta ter comprometimento e disponibilidade para encaixar os horários das aulas com os turnos do Erva Doce (manhã e tarde). Assim, trabalha-se de graça e come-se de graça. Fonte: ICHS em Foco, publicado em 05/11/2012 e disponível no link: <http://ichsemfoco.blogspot.com.br/2012/11/o-erva-doce-esta-de-volta.html>

que recebem até mesmo por meio de seriados (ex: CSI¹⁸³) e passam a esperar padrões de comportamento do Estado muito próximos do que imaginam ser possível no atendimento ao público. Desconhecem o caso da vaca louca¹⁸⁴, mas ao saberem de problemas com produtos alimentícios buscam substitutos com muita rapidez. Aceitam que não comem tão bem como gostariam e tentam não comer tão mal, estabelecendo seus próprios limites do que é tolerável, reconhecendo certos sentimentos associados à preguiça de investirem um pouco mais na alimentação, e a culpa pelos hábitos condenáveis, como comerem “podrão” ou a pizza, por exemplo. Os jovens cuidam apenas de si próprios e de seu corpo jovem, o que parece fazer com que eles classifiquem os riscos alimentares em categorias mais negociáveis da vida, postergando com a fé de que há tempo para corrigirem os equívocos alimentares atuais.

3.5.2. Os adultos

Tivemos 03 rodadas de GF com 31 adultos, com idades que variavam entre 29 e 59 anos, em que a maioria possui ensino médio e/ou ensino superior completo ou incompleto. Este grupo não contou com a presença de nenhum homem. Sobre a nupcialidade, tratava-se de um grupo dividido entre solteiros (20 indivíduos) e casados (11 indivíduos), o que por vezes trazia divergências nas discussões, já que o casamento trouxe questões de poder em casa e preocupações e responsabilidades com os demais membros da família. A mesma divergência foi sentida a partir da clivagem dos que possuem e não possuem filhos, pois os tipos de responsabilidades também divergem. A nupcialidade e a fecundidade têm, portanto, um caráter importante na modelagem das percepções e de muitas práticas rotineiras que envolvem o risco alimentar. O trabalho também tem caráter transformador nas percepções e, diferentes dos jovens, as mulheres adultas assumem como sua obrigação as jornadas duplas, em casa e na rua quando trabalham fora.

Se os jovens podem procrastinar, as mulheres adultas que protelam tarefas do dia-a-dia arcam com os custos dessa decisão. Nessa fase da vida, a mulher adulta, casada ou não, com ou sem filhos, assume o papel de selecionar o cardápio e organizar a comida do seu grupo doméstico, com ou sem apoio em casa. Trata-se de uma responsabilidade que faz parte da construção identitária da mulher adulta, que ao assumir a cozinha, marca sua presença na família com as responsabilidades que lhe competem. O trabalho de gerenciar a casa é o rito assumido como

¹⁸³ CSI (*Crime Scene Investigation*) é uma popular série dramática americana exibida pela TV a cabo, com roteiros centrados nas investigações de um grupo de cientistas forenses da polícia criminalística que usam o rigor científico para fazerem suas deduções.

¹⁸⁴ Suspeitamos que esse desconhecimento seja provocado pela idade dos informantes.

se não houvesse outra possibilidade na existência, e apesar das tensões decorrentes, o máximo que algumas jovens adultas fazem é declarar que não gostam de cozinhar, sem de fato romper ou modificar a realidade, pois, ao mesmo tempo, é na seara da cozinha que exercem autoridade e poder. Por questões de comodidade, algumas mantêm por perto suas mães e com elas dividem as responsabilidades da alimentação familiar, compartilhando autoridades. As adultas que cozinham para si e para a família arcam com os custos desta responsabilidade, desenvolvendo noções de solidariedade com a família e amigos, sentindo-se úteis e importantes. As adultas são as que tem as maiores famílias – 20 delas possuem famílias de 3 a 5 membros.

Imagem 6 - Fotos de duas rodadas do Grupo Focal com “adultas”



Fonte: Registro realizado pela pesquisadora após sessões de grupo focal.

A adulta foi também a que mais demonstrou resistência e tendência a bloquear da alimentação certos alimentos. Foi a que mais falou sobre os supermercados que gostam ou não gostam de comprar, como estratégia para darem conta de tantas tarefas. Algumas adultas frequentam supermercados por obrigação, mas grande parte delas declara gostar de fazer compras, ainda que esta prática seja feita nas brechas que encontram no dia a dia:

Adulta, M, C: Levo lista, mas vou pensando no caminho, se tenho que deixar almoço pro filho, olho no supermercado, se vejo o creme de leite, pronto, é isso que vai, strogonoff de carne que ele gosta e é rápido. Adolescente não gosta de comida, tem que ser um dia uma coisa, (...).
Adulta, M, C: É igual na minha casa (...)

A mulher adulta acha que alimentação saudável dá muito trabalho, pois alimentos frescos como frutas e verduras são perecíveis e aceleram a rotina de comprar, lavar, cortar, enxugar, acondicionar e guardar para o preparo. Assim, apesar do trabalho e da sujeira, a adulta investe mais na comida de panela, principalmente ensopadinhos de carne e legumes que unem dois diferentes ingredientes e que duram mais. Para aliviar a culpa, a adulta que não se alimenta

diariamente de forma saudável tenta fazê-lo eventualmente, compensando os dias em que abusa um pouco mais do que comem. A adulta não dispõe de apoio para o trabalho doméstico, o que a leva a categorizar certos cardápios como comida de rico (arroz integral, lentilha, saladinhas) e investir no cardápio prático que faz parte do seu repertório cognitivo, com o objetivo de suprir uma refeição: “feijão com tudo dentro”, “mexidinhos de carne seca com couve e cebola”, “carne de panela com farinha”, “sopa de entulho”. Adultas aceitam comer, ainda que obrigadas, coisas que não gostam durante a gravidez, por acreditarem em suas propriedades nutricionais (fígado, por exemplo), e gostam de feijão com arroz e massas. A adulta gosta de comer na rua por conta da comodidade de não ter que preparar tudo e ainda precisar lavar a louça, limpar fogão e cozinha. Gosta do modelo de restaurante *self-service*, pois acha justo pagar apenas pelo que comeu, e gosta de ir a um *fast food* eventualmente para quebrar a rotina. A adulta opta por comer em casa principalmente quando tem filhos e pouca renda, pois comprar os ingredientes no supermercado e preparar todas as refeições em casa é a melhor forma de fazer com que todos se alimentem de acordo com suas expectativas. Ter essa condição, por vezes, é motivo de júbilo. Ela tem noções de qualidade muito associadas ao sabor dos alimentos e, como especialista em compras nos supermercados, calcula mentalmente o consumo doméstico e mensal dos produtos para estimar as quantidades que devem ser compradas evitando desperdícios. As adultas administram a casa de diferentes maneiras. Algumas são mais organizadas, fazem listinha de compras que seguem à risca para fugirem das tentações em forma de promoções. Elegem dias para cada tarefa doméstica: domingo organizam o cardápio da semana, sábado fazem compras, sexta fazem a faxina, e assim por diante. Outras, contudo, apostam no improviso, vão ao mercado quando podem ou quando têm vontade, não levam listinha de compras escrita, mas seguem uma lista mental do que pensam precisar. A exemplo dos *gifts* observados por Miller (2002), quando estão com mais dinheiro no bolso, compram as marcas e os produtos que mais gostam para si ou para os filhos (um pacotinho de biscoito da marca x para o lanche escolar, etc). Quando o dinheiro começa a faltar, sabem onde economizar e compram somente o necessário, evitando ou minimizando as concessões. A adulta gosta de comprar no supermercado, mas não gosta de ter que ir ao supermercado e ter que guardar as compras na volta. Levar crianças pequenas as desgastam, principalmente aquelas que mexem nas gôndolas e ficam impacientes nas filas. Nestes casos, as adultas com maridos pouco compreensíveis se exasperam com suas reclamações e dificuldades para acompanhá-las. Algumas buscam algum prazer em comprar como forma de compensar a tarefa. Desconhece os meandros legais das relações de consumo, mas tem uma noção muito clara dos deveres e responsabilidades dos supermercados. Algumas

reclamam por centavos quando se sentem lesadas nas diferenças entre o preço de gôndola e o preço do código de barras no momento que passam os produtos no caixa. A adulta tem frustrações com certas práticas enganosas dos varejistas, mas também se sentem frustradas com os demais compradores que não reclamam e não se mobilizam para denunciar. Elas, por sua vez, não reclamam em vias oficiais. Costumam analisar a relação custo/benefício para saber se vale a pena abrir mão de sua rotina diária para se inserir em mais uma luta que pode ser onerosa em termos emocionais e de consumo de tempo, itens preciosos. A adulta desconfia do sistema agroalimentar e dá preferência a certos tipos de produto que facilitam a identificação dos riscos. É o caso da alface lisa, preferida em relação à crespa por facilitar a lavagem e a eliminação de lagartas e resíduos de areia e terra. A adulta cozinha ou, pelo menos, sabe preparar alguns pratos mais elementares. No carrinho de compras não pode faltar feijão, arroz, leite, ovo, macarrão e uma “carninha”. Para ela, miojo não é macarrão, mas outra categoria de alimento usada como recurso de substituição. Quando falam em congelados, referem-se à refeição pronta de marcas nacionais, vendidas em supermercados (pizzas, escondidinho, lasanhas, etc.), e não têm hábito de comprar congelados em lojas especializadas. Excluem desta categoria os *nuggets* e as almôndegas, por exemplo, que complementam uma refeição, sem ser a própria refeição. Adultas falam pouco de bebidas alcoólicas¹⁸⁵, e algumas alegaram não comprar por terem apenas “mulheres e crianças em casa”, o que pode categorizar a bebida alcoólica, para este grupo, como algo a ser consumido na rua.

Adultas gostam de novidades que ajudam a poupar tempo na cozinha e saudaram o “frango de saquinho”, que não suja panelas, ou o “frango desfiado” congelado, vendidos em saquinhos ou caixinhas (preparados no vapor e embalados à vácuo, facilitando o preparo de saladas e molhos). Adultas olham a validade e o preço nos rótulos dos alimentos e, em alguns casos, as calorias. Esperam que o supermercado recolha tudo o que estiver “passado” e “velho” na gôndola. A adulta usa os sentidos em suas práticas de compra – cheiram a carne, conferem a cor dos alimentos, furam embalagens, tocam os produtos, quebram pontinhas de vagens e quiabos, apertam laranjas, pedem provinhas. Quando sabem de boatos, procuram confirmá-los nas suas redes de relações, reproduzindo histórias sobre certos rumores, sem necessariamente

¹⁸⁵ Não exploramos nessa tese, mas observamos que, além dos males sobejamente conhecidos sobre os efeitos perversos do alcoolismo, é possível encontrar notícias de outra natureza relacionadas às bebidas alcoólicas. Referimo-nos às notícias sobre algumas bebidas alcoólicas encontradas no mercado provenientes de processos produtivos duvidosos e sem fiscalização. É o caso da “barrigudinha”, muito consumida por moradores de rua e que se tornou um caso de saúde pública. Fonte: Reportagem “Pinga de R\$ 1 vira caso de saúde pública”, capturada em 04/01/2013 e disponível no link: <http://www.estadao.com.br/noticias/impreso,pinga-de-r-1-vira-caso-de-saude-publica,623014,0.htm>

buscar fontes confiáveis que ratifiquem ou não os boatos. Para a adulta, pobres trabalham mais, então não têm tempo de investir em sua segurança alimentar como deveriam, situação bem distinta dos mais ricos que têm mais alternativas para comerem comida mais saudável e mais segura¹⁸⁶:

Adulta, M, C: Por exemplo, outro dia eu estava assistindo uma entrevista, que falava daquela repórter Glória Maria, ela leva os alimentos dela, que são sopas, pra tudo que é lugar, ela não come a comida de lugar nenhum que não seja aquela comida dela. Pobre corre atrás de promoções, pode até escolher comer mais saladas, preparar os seus condimentos em casa, mas a gente ainda cai na insegurança...

3.5.3. Os idosos

Tivemos 02 rodadas de GF com 22 idosos, com idades de 60 anos ou mais, onde a maioria possui ensino fundamental e/ou ensino médio completo ou incompleto, ainda que cinco deles tivessem superior completo.

Imagem 7 - Foto de uma das rodadas do Grupo Focal com os idosos



Fonte: Registro realizado pela pesquisadora após sessões de grupo focal.

Sobre a nupcialidade, foi o grupo mais equilibrado, com participação equitativa de solteiros, casados, divorciados e viúvos, o que resultou em um amplo espectro de vivências e

¹⁸⁶ A citação reforça o debate sobre a importância da renda no consumo alimentar, pois entendemos que a informante nos alerta para o que Douglas & Isherwood (2009) já haviam debatido. As formulações sobre riqueza e pobreza aprofundam as pesquisas sobre a informação como capital, em situações que afastam o indivíduo tanto da oportunidade concreta, como da possibilidade de acessos e de mobilidade social. É nesse aspecto que os indivíduos percebem que mudar de patamar para classes superiores custa caro, depende de investimentos em relacionamentos e contatos. Ser rico é ter a possibilidade de assumir riscos, já que os pobres precisam superar incertezas e dificuldades que tornam suas escolhas ainda mais caras e com menos margem de manobra.

experiências e um rico repertório de conhecimento pautado nas tradições, causas e efeitos dos riscos alimentares. Além de responsáveis pelo abastecimento, estes idosos também são observadores das casas dos filhos e, por vezes, dos amigos muito próximos. Apenas cinco dos 22 idosos trabalham e quatro declararam depender financeiramente de outras pessoas. Ao contrário das mulheres adultas e dos jovens, este grupo dispõe de mais tempo livre e busca formas de preenchê-lo ou com a família ou estabelecendo uma relação particular com o bairro em que vivem.

Idosa, M, V: Mas eu vou cortar, agora já tô cortando. Eu levo meu neto às 6 horas da manhã pro colégio, 6:30, que ele entra 10 pras 7 daí, dali eu já paro no Extra, vejo o que tem de promoção, aí pego o ônibus, vou no Mundial e fico fazendo baldeação, aí chego em casa 8:30, começo a fazer o almoço, todo dia, mas agora vou parar.

Idosa, M, C: Em também vou todo dia. Começo no Multimarca, Extra e termino no Mundial.

Assim, passam a conhecer vários supermercados e mercearias e, ao invés de centralizarem suas compras em um único ponto de venda, buscam os lugares que mais apeteçam: o melhor pão está em um lugar, a melhor carne em outro, perecíveis são comprados em um determinado local e dia da semana, e assim por diante. O cafezinho do supermercado, às vezes, é ponto de encontro para um papo rápido com conhecidos. Quando não moram sozinhos, moram com filhos adultos e por vezes ajudam filhos ou parentes próximos. São os que contam com mais presença de empregados domésticos ou outra forma de apoio para os afazeres domésticos (sete dos 22 idosos têm alguma empregada ou diarista):

Mulher – (...) Moro com dois netos e minha neta e meu genro que trabalha embarcado, então o cardápio é todo planejado. Meus dois netos não comem a mesma comida todo dia, cada dia é uma coisa (...) hoje já fritei o frango, amanhã é peixe e assim por diante.

O idoso desconhece totalmente os riscos alimentares invisíveis e reproduzem seus hábitos alimentares até que recebam ordens médicas, que alguns confessaram tentar burlar. Os representantes desse ciclo de vida tem forte presença social, e orientam muitas escolhas de consumo alimentar das famílias a partir de suas necessidades específicas (mais frutas e alimentos frescos, menos sal, menos açúcar, etc). Com tempo mais livre e, por vezes, com renda mais limitada, o idoso é sensível às promoções de preço dos alimentos e demonstrou forte conhecimento dos dias de promoção dos supermercados, declarando-se especialista em compras para casa:

Idosa, M, C: Eu planejo. A gente sempre procura as promoções, né? Eu por exemplo, já tenho as coisas certas que eu tenho que comprar na terça, na quarta, na sexta.

Moderadora: Mas o que determina é a promoção do supermercado?

Idosa, M, C: Exato.

Moderadora: Isso acontece com os demais?

Idosa, M, C: Com certeza!

Idosa, M, C: Até porque nas compras mensais, o grosso mesmo, a gente ganha no valor e no tempo, você escolhe o mercado que aquele mês está na promoção, então você já compra tudo, já se organiza, e só deixa as frutas e legumes. Eu faço assim. Vai eu e minha filha no mercado. O que eu não compro pra ficar pro mês todo, compro pra 15 dias, como biscoito e iogurte. Mas pão e queijo tem que ser toda semana.

O idoso que mora sozinho compra diariamente o que consome, e, ao invés de manter estoques de alimentos em casa, vai frequentemente a uma loja próxima. O idoso mantém viva a lembrança do país em tempos hiperinflacionários, em que valia a pena fazer grandes estoques de alimentos em casa:

Idosa, M, C: Eu não vou à promoção, não. Eu não gosto de carregar peso e sou eu que compro, e todo dia eu compro um pouquinho.

Moderadora: Você mora perto do supermercado?

Idosa, M, C: Eu moro perto e aí a hora que eu preciso eu vou lá e compro. Só se tiver uma coisa na promoção, uma promoção especial, aí eu levo. No preço normal, eu compro na hora que eu preciso.

Idosa, H, C: Até porque, hoje em dia, não há muita variação de preço, do início pro final do mês não há. Naquela época da hiperinflação você tinha que consumir, entrou dinheiro no seu bolso, você tinha que sair imediatamente. Porque senão... Naquela época eu era comerciante e eu via como eram as coisas.

O idoso lembra vagamente do caso da vaca louca e de um quadro antigo do programa de TV *Fantástico* que mostrava casos de alimentos contaminados, citando marcas que deixaram de comprar por se lembrarem desses casos como salsichas Wilson, queijo Serra Pelada, leite Itambé e Parmalat, entre outros. O idoso não se deixa seduzir pelos sabores dos hambúrgueres e desconfia que não seja possível vender uma caixa de hambúrguer de picanha mais barata do que um quilo da mesma carne. Quando possuem, os netos são a fonte de informação renovada sobre a vida social, mas estranham os novos hábitos de lanches enormes (sanduíche, refrigerante, batata frita e algum sorvete). O idoso entende os riscos alimentares como fatos da vida, e pondera nos debates sobre crises alimentares. O idoso se irrita pouco com uma crise alimentar e prefere deixar de consumir ou “levar na flauta”, como alguns disseram, fazendo piadas. Confunde transgênico com orgânico, mas possui na memória a biografia de alguns produtos que usam para fazer suas digressões sobre riscos alimentares:

Idoso, H, C: Antigamente, eu me lembro muito bem, mamãe pegava um litro de leite, aquele da garrafinha ainda, todo mundo aqui tem idade da garrafinha, aí botava na garrafinha hoje, amanhã virava uma coalhada. Hoje em dia o leite dura 6 meses dentro de uma caixa. Quanta química tem dentro desse leite? Ele hoje estraga e não vira coalhada.

Idosa, M, C: Formol.

Várias mulheres – Apodrece.

Moderadora: Ele apodrece e não vira coalhada?

Várias mulheres – Não.

Idoso, H, C: Nada! Quanta química tem nesse longa vida da caixinha? Você procura hoje esse leite que estraga de um dia pro outro, o do saquinho, tu não acha mais, muito poucas padarias vendem.

O idoso gosta mais de manteiga, mas compra margarina sem sal por recomendações médicas. E fica confuso sobre o que é melhor pra saúde: “dizem agora, os estudiosos falando, que entre a manteiga e a margarina, o pior é a margarina, então a gente fica numa confusão e não sabe o que seguir, o que fazer”. Na casa do idoso não pode faltar frutas, verduras, leite, pão e biscoito *cream cracker* ou de maisena. Ao falarem de novos produtos, elogiaram o iogurte grego, e algumas marcas de biscoitos dietéticos ou ricos em fibras. Idoso acha que brasileiro gosta de churrasco, e lamenta beber menos água do que deveria por falta de hábito. Apesar de não saber de tudo, o idoso é sábio por ser a memória viva da história alimentar do país:

Mediadora: Por que a água é perigosa de beber?

Idosa, M, C: Como é que eu posso explicar... Não é que seja perigosa, mas acho que as coisas, hoje em dia, não são seguras, no geral alimentação, pode ser uma verdura que a gente compra no sacolão ali na hora. Acho que principalmente pro pobre é mais difícil da alimentação ser realmente saudável, acho que você corre risco de todos os lados, você tem uma alimentação saudável aqui, mas o sumo que você compra não é legal, no molho que você colocou não é legal, sempre alguma coisa não vai ser legal. Se você estudar as propriedades, se você entender a função que a água tem... Por exemplo, eu andei dando uma pesquisada, eu sei que a água com PH acima de 7.5 ajuda a limpar o sangue e que tem aparelhos hoje que não são tão baratos, mas não são caros, dá pra dividir, que ionizam a água, e aquela água tem mais efeito no seu organismo que você tomar remédio pra limpar o sangue ou fazer outras dietas. Se você tomar um litro daquela água ionizada e ela limpa tudo que é besteira que você bota. É a água lhe salva, água lhe salva se você souber como usar ela.

4. PROPOSIÇÕES CONCLUSIVAS

*“Dos alimentos farás a tua medicina”
Hipócrates (460 AC – 377 AC)*

A partir do conceito de *Food Safety*, observamos que os riscos alimentares são um problema enfrentado cotidianamente pelas famílias representadas nesse estudo e que, por vezes, emergem de maneira subreptícia.

O risco alimentar é um fato social que fomenta a produção de dados estatísticos institucionais e de políticas públicas, determinando investimentos financiados pelo Estado e pelo mercado. Já é aceito como um objeto permanente de interesse da ciência, onde destaca-se a agroecologia e a biotecnologia. Historicamente, o risco alimentar sempre fez parte da alimentação, mas sua natureza se modificou mais intensamente a partir do século XX, com o encontro entre a ciência, a agricultura, o mercado, a política e a cultura.

O risco alimentar ocorre mesmo que exista uma engrenagem social eficiente, pois risco é ameaça, um possível vir a ser. A eficiência do sistema alimentar é uma tentativa de mitigação dos riscos, por meio da criação e monitoramento de indicadores institucionalizados concebidos pela SAN e pelo *Codex Alimentarius* antes de se tornarem manuais de boas práticas e/ou leis. Todavia, grande parte dessa eficiência é medida pela avaliação subjetiva da qualidade que advém das preferências do consumidor, que busca, entre uma larga escala de benefícios, por conforto, praticidade e segurança em suas escolhas. Estas se dão em terreno acidentado, em zonas de intensa claridade e em pontos cegos, onde nem todos os riscos alimentares são conhecidos ou percebidos. Essa condição peculiar cria um paradoxo sociológico: imersos em uma época de abundância informacional, o conhecimento sobre os riscos alimentares também trafega nas brechas da ignorância e do desconhecimento.

Por sua transversalidade, observa-se que ainda não há um *corpus* teórico absolutamente maduro que possibilite compreender a percepção dos riscos alimentares e, assim, vimos o assunto como um vértice a partir de elaborações sobre SAN, consumo alimentar, confiança, crises alimentares, risco e sociedade do risco. Cada autor dá uma perspectiva ao risco alimentar, como Poulain (2004), que o insere como um tópico específico na sociologia da alimentação; ou Kjærnes et al. (2007), que o usam para problematizar a categoria confiança no consumo alimentar; ou, ainda, Beck (2010), que vê o risco como uma categoria central da modernidade. Beck (2010) ressalta, ainda, que a diferença principal entre a primeira Modernidade e a Modernidade dos Riscos reside na emergência dos movimentos organizados

em torno dos mesmos. No caso dos riscos alimentares, podemos citar o movimento *Slow Food*, os movimentos de agroecologia, a alimentação orgânica e vegetariana e as ações de boicotes, entre outros exemplos.

Todos estes autores representam boas lentes interpretativas. Contudo, supomos que exista uma lacuna de um *corpus* teórico de natureza interdisciplinar adequado para lidar com dados empíricos coletados por quem se propõe a entender as representações dos riscos na alimentação a partir do comedor. Assim, não encontramos uma proposta teórica que faça a união destes conhecimentos para a compreensão dos riscos alimentares, estabelecendo ou fundamentando um novo campo de estudo de maneira formal. Ainda que este trabalho não possa resultar nessa proposição, achamos que as investigações realizadas e os resultados encontrados podem colaborar com os estudos sobre risco alimentar como uma categoria que dialoga com o sistema produtivo e o sistema de consumo, fazendo a transposição entre conhecimento científico e senso comum. Em nosso entendimento, qualquer mutilação dessa proposta tratará o risco alimentar de forma agregada e perderá de vista o melhor que esses estudos podem prover em termos de conhecimento: as interações e conflitos que se estabelecem entre indivíduo e estruturas sociais, as possibilidades e limites de agência do consumidor e suas estratégias ao longo de seu ciclo de vida.

A percepção de novos riscos alimentares e as novas descobertas científicas sobre um risco alimentar conhecido só são possíveis quando o risco se torna propriedade do senso comum, ou seja, quando ele “transborda” do universo reificado para o universo coletivo.

Além disso, o risco alimentar pode ser categorizado de diferentes formas, de acordo com alguns esquemas classificatórios que nossos estudos apresentaram: *food security* (x) *food safety*; reificado (x) consensual; visível (x) invisível; ciclo de vida (x) estilo de vida; biografias individualizadas (x) contextos coletivos; casa (x) rua; produção (x) consumo.

As representações sociais dos riscos emergem nessa pesquisa fragmentadas em ambientes altamente reflexivos a partir das transversalidades que marcam a vida familiar, de acordo com o ciclo de vida e do gênero de seus ocupantes. Os indivíduos transitam por espaços físicos (a rua e a casa), por grupos e ocupações. Nestes trânsitos, eles comem o que querem, o que podem, o que é permitido. Aqueles que tomam decisões alimentares por suas famílias vivenciam vários dilemas, diluídos em rotinas cotidianas, cada vez que um prato é posto e cada vez que uma garfada é levada à boca.

O consumo alimentar é feito em sete ou cinco etapas, a partir da proposta dos itinerários do consumo, dependendo da escolha entre comer em casa ou na rua. As representações objetivadas de risco alimentar estão em todas estas etapas, enquanto as representações

ancoradas podem ser observadas com maior ênfase em algumas dessas etapas. O ato de comprar alimentos é apenas uma delas, importante por revelar ao sistema agroindustrial as preferências das famílias, mas tão complexo como as demais etapas do itinerário do consumo. Isso não quer dizer que as famílias comam apenas em casa ou apenas na rua, mas comem nos dois ambientes. Ao contrário do que Poulain & Proença (2003) defendem, acreditamos que não é só o comer em casa que gera valor agregado (ou seja, que é percebido como o espaço que oferece mais benefícios para o consumo). Comer na rua também pode ser percebido dessa forma, quando poupa o tempo dos indivíduos e oferece melhor relação custo/benefício. Além disso, o valor agregado do repertório afetivo do comer em casa é tão importante quanto o valor agregado do repertório pragmático do comer na rua.

De acordo com nossas análises, cada família formula suas noções do que é aceitável e permitido, determinando os limites do que é inegociável em termos de alimentação. Esse é um ponto fundamental na identificação e compreensão das RS dos riscos alimentares, já que nem todo risco alimentar é inegociável, pois “vista grossa” e concessões são feitas o tempo todo pelas famílias. Essas escalas de permissão criadas pelos consumidores podem dificultar uma modelagem e conceituação rígida para o risco alimentar. Cabe indagar e problematizar por quais motivos opta-se por fazer “vista grossa”, criando permissões e particularizando os riscos alimentares que a ciência se esforça por identificar, classificar e atribuir níveis de gravidade de maneira inequívoca. Concluímos que é nestes momentos de apropriação da informação científica que as famílias definem culturalmente o que é comida, como espelho identitário e simbólico do que aceitam ou não aceitam comer. No caso das mulheres adultas, premidas por responsabilidades que as colocam entre ações domésticas planejadas ou improvisadas, as decisões de consumo alimentar são norteadas pelos sistemas classificatórios das representações sociais dos riscos e suas grades de concessões – gosta do molho de tomate feito em casa, mas em nome da praticidade compra o molho pronto e industrializado, ciente dos riscos de ingestão de excesso de sal e de aditivos indesejados que residem no espaço da “vista grossa”. As concessões indicam que, salvo poucas exceções, o risco alimentar é uma ameaça perene, mutante e condicional.

Inicialmente, achávamos que encontraríamos o conceito de risco nos estudos que associam risco alimentar e crise alimentar, mas, ao contrário, observamos uma lacuna conceitual que não aponta uma boa definição para risco, como também não explica a diferença entre crise alimentar e pânico alimentar, termo muito utilizado por autores europeus. Por isso, fizemos algumas proposições. Propomos que os pânicos alimentares sejam escândalos de proporções gigantescas, por serem capazes de provocar mudanças institucionais, criar novas normas de

regulação para os alimentos e mudar práticas de consumo, passando a fazer parte da memória coletiva de um país. Nesse sentido, não parece que o Brasil tenha vivenciado este tipo de experiência, como aconteceu no Reino Unido com a crise da Vaca Louca, ou em países asiáticos com a Gripe Aviária.

Isso não quer dizer que nosso país não tenha experimentado crises alimentares, se as entendermos como problemas no sistema produtivo que ganham espaços midiáticos por algum período de tempo, que podem incorrer em apurações e punições, mas que não necessariamente trazem modificações das normas e regulamentos institucionalizados, ou das práticas de consumo. Se assim as considerarmos, acreditamos que acontecerem algumas crises alimentares no Brasil, como as diversas ocorrências com leite contaminado, as grandes apreensões de alimentos estragados em supermercados, ou o recente caso do suco de soja AdeS. Porém, essa investigação não foi capaz de formular parâmetros para categorizar tais ocorrências, mas suspeitamos que ela mereça ser realizada, a partir de algumas indagações iniciais: quais os indicadores que diferenciam a crise alimentar e o pânico alimentar? Quais as melhores fontes de informação sobre as crises alimentares brasileiras?

Em nossas pesquisas exploratórias, observamos que todas as crises alimentares que pudemos acessar por meio de informações jornalísticas surgiram de um problema no sistema produtivo e apenas uma delas aconteceu na esfera do consumo¹⁸⁷: o caso do “Açaí contaminado”, que ocorreu na região norte do país em 2007. Este caso difere de todos os que analisamos, pois enquanto aqueles dependiam do perfeito funcionamento do sistema alimentar ao longo da cadeia, no caso do “Açaí contaminado” a morte poderia ter sido evitada pelos próprios indivíduos que preparam o alimento de forma caseira.

A questão que essa tese não tentou responder é: assim como o açaí, quantos riscos alimentares ocorrem de maneira furtiva na esfera privada do consumo e, portanto, estão invisíveis ao radar das instituições e da população? E quantos riscos do consumo estão indissociados da esfera produtiva? Suspeitamos que, por meio da investigação dos riscos alimentares, podemos dizer que sistema produtivo e sistema de consumo são uma coisa só, amalgamada pela vida social. Esse sistema alimentar abstrato, distante, com pontos cegos repletos de riscos alimentares é visto, vivenciado, percebido, sentido e assimilado de muitas formas pelos consumidores. E foram eles que nos deram algumas respostas.

¹⁸⁷ A contaminação do açaí ocorreu porque os ovos da mosca do barbeiro são depositados pelo inseto no fruto do açaí. Como o hábito de lavar os frutos antes do preparo não está disseminado entre a população, os ovos eram triturados junto com o alimento que, ingerido, provocavam a Doença de Chagas.

As conversas e interações entre consumidores foram a nossa porta de entrada para as representações sociais dos riscos alimentares. O senso comum, com todos os seus sistemas classificatórios, é a própria *práxis* e a própria racionalidade que espelha comportamentos coletivos.

Ao analisarmos o consumo a partir de cinco ou sete etapas distintas, de acordo com o método dos itinerários, observamos que os riscos do consumo alimentar estão consubstanciados em todas estas fases, em um labirinto de práticas rotineiras. Comer na rua encurta o processo de consumo alimentar, na perspectiva do consumidor, por terceirizar duas etapas importantes: o armazenamento/provimento e o preparo culinário. São práticas laboriosas, que precisam de tempo e demandam habilidades, conhecimentos e planejamento.

É quase um axioma dizer que todos querem e buscam uma vida livre de incertezas, riscos e insegurança, e que querem proteção, inclusive na alimentação. Todavia, como o risco alimentar é absolutamente furtivo, tal condição cria uma lacuna entre aspirações e realidade que fragmenta o risco alimentar em uma miríade de possibilidades percebidas de tensão e de perigos.

Podemos, então, sugerir uma definição de risco alimentar como o perigo, percebido ou não, fatal ou não, visível ou não, decorrente de ineficiência no sistema produtivo ou nas práticas de consumo.

O que é percebido como seguro ou inseguro na alimentação? Nossa resposta a essa pergunta é: depende de quem responde, a partir de ideologias particularizadas e do lugar que ele ocupa no momento da resposta. Não falamos do lugar “espaço físico”, mas do espaço social que se entrelaça com as condições de vida e o estágio da biografia. Trata-se de um jovem iniciando carreira, morando sozinho e com pouca renda? Trata-se de uma mãe que trabalha fora e tem filhos em idade escolar? Trata-se de uma simpática vovó que mora com a filha e a neta adolescente? Ou trata-se de um cientista desenvolvendo novos alimentos funcionais? Como saber o que é um ingrediente seguro? Ou um açougue de confiança? Em nossa análise, as representações sociais de riscos alimentares objetivadas e ancoradas podem ser observadas e estão consubstanciadas em três conjuntos de fatores:

- Os fatores sociais, ligados ao principal grupo de referência para os indivíduos: a família;
- Os fatores culturais, que produzem e reproduzem os discursos do senso comum e que interagem com o universo reificado; e

- Os fatores pessoais, que levam em conta as características pessoais, como crenças, grau pessoal de aversão ao risco¹⁸⁸, idade, estilo de vida, valores, etc.

Enquanto o risco alimentar pode ser entendido como a ameaça que se desenha de forma permanente e reflexiva, as crises alimentares são outra coisa. As crises alimentares concretizam o risco que vive apenas sob a égide da ameaça, rompendo de forma subversiva as estruturas regulatórias. Crises alimentares são o leite derramado.

O risco alimentar também é fruto dos discursos – seja da voz científica que dita uma nova “verdade”, ou dos novos discursos que o reiteram nas políticas públicas, nas empresas e organizações da cadeia agroalimentar, na mídia e, também, nas práticas do consumidor final. São muitas as vozes que criam, reproduzem, transformam, modificam e varrem o risco de um canto a outro, sem o reduzi-lo efetivamente. E assim as famílias constroem suas próprias regras em casa, seu próprio conjunto de normas, apropriando-se das diversas narrativas sistêmicas para criarem seus mecanismos de proteção contra os riscos alimentares. O risco alimentar, que à primeira vista nos parece ser algo incontestável na arena científica, é legitimado e ratificado diariamente em práticas de consumo alimentar. O consumo alimentar das famílias é regido por uma lógica feminina e transborda para o mercado, fazendo com que supermercados se tornem espaços apropriados para a família, mas organizados a partir das escolhas das mulheres.

A casa é o espaço das regras particularizadas e da subversão¹⁸⁹, o espaço da agência, o espaço do gosto. Isso nos leva a fazer uma provocação: como uma família pode romper com o sistema alimentar vigente, caso o julgue não confiável? Como as famílias podem escolher estar livre de riscos alimentares fora deste sistema – onde seria? O que vimos é que os consumidores puros e citadinos se mostram constrangidos pelo modo de vida urbana e, também, pelas mudanças trazidas pelo ciclo de vida que ocorrem a todo momento. É aí que surgem as ondas de renovação de costumes, como a adoção de alimentos orgânicos e a horta em casa, entre outros exemplos.

Isso nos mostra a amplitude que a análise sobre riscos alimentares requer, inclusive nas concepções metodológicas para sua investigação. No nosso caso¹⁹⁰, adotamos os fundamentos

¹⁸⁸ Muitos estudos da área financeira desenvolvem escalas para medir o grau de aversão ao risco em aplicações financeiras e, assim, ajudar o indivíduo a decidir sobre seus investimentos. Pode-se estimar, portanto, se o sujeito é conservador, moderado ou arrojado.

¹⁸⁹ Usamos esse termo para reforçar o que foi dito no parágrafo anterior – independente das orientações de natureza científica sobre a alimentação, cada casa elabora suas próprias regras para lidar com o risco alimentar.

¹⁹⁰ Poulain & Proença (2003) categoriam em seis as grandes técnicas de coleta de dados, mas é possível que possamos aplicar para oito categorias, a saber: i) observação participante; ii) etnografia; iii) netnografia; iv)

do método etnográfico dos itinerários (Desjeux, 2000), a técnica de Grupo Focal e uma lente interpretativa dada pela TRS para vermos que o risco alimentar transborda de um sistema alimentar para o outro, de um universo cognitivo e afetivo para outros, e da escuridão para a luz da familiaridade que lhe dá concretude.

O risco alimentar é compreendido por meio dos esquemas classificatórios da cidadania, desconfiança, medo e impureza. Em nossas análises, tais representações sociais objetivadas conseguem explicar os comportamentos que se sucedem a uma situação de crise ou de pânico alimentar de qualquer espectro. A cidadania arquiteta um *ethos* democrático e igualitário, em que todos têm direito a uma alimentação segura e de qualidade, e um *ethos* do respeito, em que não pode haver tolerância com a má fé de fraudes ou ganância dos atores do mercado. A cidadania põe em evidência o valor da vida humana acima de qualquer outro princípio. Comer com qualidade é um direito divino e político, e o Estado tem a obrigação de assegurar esse direito garantindo a vida em sociedade. Essa é a representação social que estimula a participação política dos indivíduos, legitimando a dimensão política do consumo.

Quando o sistema alimentar, que se insere na ambiência e atuação do Estado, dá sinais de exaustão, expondo suas fragilidades, passa a ser desmerecido e cai em descrédito, acentuando a sensação de baixo controle sobre os fatos. A desconfiança pode ser positiva quando garante aos indivíduos o distanciamento necessário para uma avaliação crítica dos fatos alimentares. Supomos, porém, que este sentimento se mostra bastante acentuado, como vimos no Tópico 4.4.3 sobre riscos da ineficiência do sistema alimentar. Parece ser um sinal de descrédito nas orientações normativas compulsórias ou morais e de desesperança proveniente de experiências negativas e no sistema político brasileiro. Nesse sentido, concordamos com a definição de confiança proposta por Kjærnes et al. (2007), pois nossos dados mostram a confiança como propriedade de relações e como parte dos processos que envolvem a alimentação. Ao se acirram os conflitos, que colocam o consumidor cidadão distante e descrente das redes de proteção civil e social, acirram-se os sentimentos em diferentes graus que circundam o medo, podendo anular os estímulos cidadãos para a ação humana e a capacidade de gerar respostas para as experiências negativas da alimentação. São sentimentos que vão de uma simples inquietação até a fobia mais extrema na condição de patologia mental. Este emblema é social e pode ser explicado pelos sucessivos escândalos de envenenamento alimentar que atingiram a vida humana e pelas incertezas manufaturadas,

questionário; v) entrevistas; vi) história de vida alimentar; vii) dados secundários, e viii) Grupo Focal, este último por sua singularidade baseada na interação entre grupos, que difere das entrevistas individuais. Como já detalhamos ao longo do trabalho, não aplicamos nessa tese todas essas técnicas.

propostas por Beck (2010) e Giddens (1991). Este sentimento sugere a aproximação das Ciências Sociais com a Filosofia, pois formula uma questão existencial sobre a possibilidade de a espécie humana viver sem riscos alimentares e, portanto, livre de medos e anseios. Culturalmente, vemos todos esses signos serem assimilados, absorvidos e devolvidos na quarta representação social objetivada do risco alimentar: a impureza, sistema classificatório que insere significados simbólicos ao que é permitido ou não comer. Os constrangimentos da comida impura são criados para regular os comportamentos e “salvar” o homem da contaminação proveniente de um alimento poluído.

Os riscos ancorados que encontramos nos revelam questões importantes a serem consideradas, que gostaríamos de apresentar em tópicos:

- A presença na mídia não faz com que os riscos se integrem ao mapa mental do grupo analisado, sobretudo dos adultos e idosos, como vimos com o caso dos transgênicos e dos agrotóxicos. Supomos, portanto, que as ações que queiram ampliar tais debates devam considerar que os resultados podem se apresentar no longo prazo, a partir da perspectiva geracional. Considerar apenas fatos divulgados pela mídia como possibilidades causais para a mudança de comportamento é atribuir à mídia uma papel que ela não pode desempenhar sozinha, sem o apoio educacional. Inferimos que projetos educacionais e de longo prazo com jovens, em que a mídia seria um importante apoio para a disseminação, podem se tornar mais eficazes, já que os jovens se mostraram a porta de entrada para a mudança de percepção e de comportamentos.
- A categorização do risco alimentar a partir das bases científicas difere da categorização dada pelo senso comum. O que era químico, por exemplo, se torna “ineficiência” do sistema – já que nem sempre é possível descobrir a origem de um problema. Isso leva a uma aproximação com os resultados obtidos por Menasche (2003), nos quais os peritos se preocupam com o risco técnico e os leigos com questionamentos morais e éticos. O risco alimentar acentua a forma como os indivíduos se relacionam com o sistema social, criando várias expectativas em relação à qualidade da alimentação e em relação ao papel dos atores do “*triangular affair*”. O que vimos foi um cenário de baixa confiança institucional onde se desconfia muito dos agentes do mercado, onde a reputação de “governos” e “agentes públicos” é baixa, mas ainda existe alguma fé na ciência e nas informações médico-científicas. Porém, o sistema altamente tecnificado das multinacionais alimentícias é bem visto e percebido como algo que deveria ser infalível e, por consequência, os alimentos industrializados são considerados saudáveis, pois são livres de contaminações devido à garantia de que

a indústria não erra. O senso comum está em franca oposição ao sistema reificado, nas interpretações que fazem do sistema produtivo alimentar.

- São múltiplas as emoções de insegurança na seara alimentar, contudo, não é possível afirmar que exista relação direta entre confiança e percepção de segurança. Confiar não é sentir-se seguro, e o ato de comprar não quer dizer que o consumidor esteja chancelando aquele item como seguro, como se comprar fosse um voto de confiança e que os consumidores comprem e comem somente o que confiam. Portanto, comprar e consumir não devem ser interpretados como indicadores de confiança institucional, pois o que nossa pesquisa mostrou é que as lacunas informacionais que mantêm os pontos cegos nas práticas alimentares transformam o comer, em casa ou na rua, em um constante arriscar e jogar com a sorte.
- Na dúvida, cada família se protege como pode, utilizando a tradição como recurso para dúvidas e incertezas, mesmo que se saiba, por exemplo, que o vinagre não é capaz de eliminar todas as impurezas das folhas da alface. O consumo é total, cultural e social.
- Jovens, adultos e idosos convivem em sociedade e experimentam a vida de forma diferente, inclusive no comer. Cuidando de si e/ou dos outros, negociam os riscos alimentares de maneiras distintas, produzindo e reproduzindo práticas sobre o comer que o renovam e o mantêm.

Um tópico que parece importante diz respeito ao uso do tempo e dos espaços da casa para uma alimentação de qualidade. O tempo empreende a compreensão de sua natureza subjetiva, que diz respeito à forma como é medido, sentido e percebido. E também empreende a compreensão de sua natureza objetiva, quando a pesquisa aponta o tempo como um recurso escasso. O emprego desigual do tempo que as famílias dedicam à alimentação pode refletir desigualdades nas diversas camadas sociais e nas diferentes possibilidades de renda. Supomos que melhores condições de vida ofereçam algumas vantagens, como educação, assistência médico-nutricional, conforto em casa e alimentos de melhor qualidade. As famílias em condições desiguais nestes quesitos ensejam as lutas que se dão no espaço da casa e da família, e revelam hiatos de conhecimento tácito em relação ao risco alimentar. Assim, queremos chamar a atenção para as lutas das famílias no espaço da casa, a importância do trabalho doméstico e o papel da mulher como a provedora real e simbólica de uma alimentação de qualidade.

4.1. *Sugestões para investigações futuras*

“Quem nunca comeu melado, quando come se lambuza”.

Acreditamos que futuras investigações sobre os riscos alimentares possam levar adiante algumas suposições que não conseguimos realizar nessa tese, como criar parâmetros para a definição dos riscos alimentares, categorizando as ocorrências de crises alimentares (mais simples) até pânico alimentares (mais complexos). Pode-se prosseguir também com estudos quantitativos sobre a incidência de riscos alimentares e suas conexões com os mecanismos de regulação e de fiscalização dos alimentos, já que sabemos que a ANVISA fiscaliza todos os alimentos que não têm origem animal e o MAPA os alimentos de origem animal.

Criar estatísticas sobre riscos alimentares e atribuir-lhes a origem (consumo/produção) também pode ser interessante, como forma de produzir dados para a tomada de decisões e responsabilidades dos atores. Em nossas pesquisas exploratórias, observamos uma alta incidência de reclamações sobre chocolates com larvas¹⁹¹ e leite contaminado¹⁹². Entidades de defesa do consumidor parecem ser uma fonte importante nestas pesquisas. E acreditamos que o trabalho de fiscalização deixe algumas pistas, como o número de fiscais em relação ao número de habitantes e como a população pode levar adiante suas denúncias, entre outras questões pertinentes.

Análises de discurso da indústria alimentícia e do mercado alimentar a partir de suas respostas aos questionamentos do grande público durante crises, também podem ser uma fonte interessante para pesquisa e, ato contínuo, suas decisões sobre recolhimento de produtos e relançamentos com marcas diferentes, por exemplo.

¹⁹¹ Um exemplo é a reportagem “Armazenamento é 'vilão' da larva no chocolate, dizem Anvisa e biólogo”. A matéria se refere a uma tentativa dos fabricantes em separar as responsabilidades entre fabricantes e lojistas nas denúncias sobre larvas encontradas em chocolates, que devem ser armazenados em ambientes refrigerados e limpos. Fonte: Capturado em 10/09/2013 e disponível no link <http://g1.globo.com/ciencia-e-saude/noticia/2013/08/armazenamento-e-vilao-da-larva-no-chocolate-dizem-anvisa-e-especialista.html>

¹⁹² Muitas foram as notícias sobre contaminação do leite ao longo do desenvolvimento de nossa pesquisa, como, por exemplo, a matéria do *Jornal Extra* publicada em 20/03/2014 e disponível no link: <http://extra.globo.com/noticias/economia/leite-elege-tem-venda-proibida-no-rio-11933246.html>

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ADORNO, T.W., HORKHEIMER, M. A indústria cultural – O iluminismo como mistificação de massas. In: LIMA, L.C. (Org.) *Teoria da Cultura de Massa*. Rio de Janeiro: Ed.Paz e Terra. 4ª. Edição. 1982.
- ALLAIN, J.; GUIVANT, J. O estudo da confiança na alimentação: análise do campo de pesquisa. *BIB - Revista Brasileira de Informação Bibliográfica em Ciências Sociais*, v. 69, pág. 79, 2010.
- ALMEIDA, F.M. A emergência do conceito de risco no debate sociológico contemporâneo. In: *Anais do XIII Congresso Brasileiro de Sociologia*. Recife. 2007.
- ANDRADE, J. F.; FREIRE, I. S.; GALINDO, F. Hambúrguer com batata frita, se não mata engorda - Notas netnográficas sobre o consumo de *junk food* e os riscos no consumo alimentar. In: *Anais da XXIII Jornada de Iniciação Científica*, 2013, Seropédica. I REUNIÃO ANUAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 2013.
- APPADURAI, A. Introdução: mercadorias e a política de valor. In.: APPADURAI, A. (Org.). *A vida social das coisas – as mercadorias sob uma perspectiva cultural*. Niterói, EdUFF, 2008.
- ARNAIZ, M.G. Em direção a uma Nova Ordem Alimentar? In.: Canesqui, A.M.; Garcia, RWD., (Orgs.) *Antropologia e nutrição: um diálogo possível* [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 pág. Antropologia e Saúde collection. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.
- AYKROYD, W.R. *Sweet malefactor: Sugar, slavery and human society*. London: Heinemann, 1967.
- AUGÉ, M. *Não-lugares: introdução a uma antropologia da supermodernidade*. Campinas: Papirus, 1994.
- AZEVEDO, E. *Riscos e Controvérsias no processo de construção do conceito de Alimentação Saudável: o caso da soja – Florianópolis*, 2009. 187f. Tese (Doutorado em Sociologia Política) – Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina. 2009.
- BAPTISTA, P.; VENÂNCIO, A. Os perigos para a segurança alimentar no processamento de alimentos. Forvisão: Guimarães, Portugal, 2003.
- BARBOSA, L. *Sociedade de consumo*. Coleção Ciências Sociais Passo a Passo. Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor, 2004a.
- _____. Cleanness, Pollution and Disgust in Modern Industrial Societies - The Brazilian case. *Journal of Consumer Culture*, v. 4, n. 3, pág. 385-405, 2004b.
- _____. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. *Revista Horizonte antropológico*. Porto Alegre, v. 13, n. 28, 2007.
- _____. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, M. L. e PACHECO, J. K. (Orgs.). *Juventude, Consumo & Educação*. Porto Alegre: ESPM, 2009.
- BARBOSA, L.; CAMPBELL, C. O estudo do consumo nas ciências sociais contemporâneas. In: BARBOSA, L.; CAMPBELL, C. *Cultura, consumo e identidade*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.

BARBOSA, L.; PORTILHO, F.; DUBEUX, V. ; WILKINSON, J. Trust, participation and political consumerism among Brazilian youth. *Journal of Cleaner Production*. 2013. Available at: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jclepro.2013.08.044>

BARTELT, D.D. (Org.). *A Nova Classe Média” no Brasil como Conceito e Projeto Político*. Rio de Janeiro: Fundação Heinrich Böll, 2013.

BAUDRILLARD, J. *Para uma crítica da economia política do signo*. São Paulo: Martins Fontes -1ª edição 1972.

BECK, Ü. A reinvenção da política: rumo a teoria da modernização reflexiva. In: BECK, U.; GIDDENS, A.; LASH, S. (Orgs). *Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna*. São Paulo: Editora da Unesp, 1997a.

_____. Autodissolução e auto-risco da sociedade industrial: o que isso significa? In: BECK, Ü.; GIDDENS, A.; LASH, S. (orgs). *Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna*. São Paulo: Editora da Unesp, 1997b.

_____. *Sociedade do Risco: rumo a uma outra modernidade*. Tradução de Sebastião Nascimento. São Paulo: Ed. 34, 2010.

BECK, Ü.; GIDDENS, A.; LASH, S. (Orgs). *Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna*. São Paulo: Editora da Unesp, 1997.

BECKER, G.S. Uma Teoria da Alocação do Tempo. *Economic Journal* , v 75, n. 299, pág. 493-517, 1965.

BOLTANSKI, L.; THÉVENOT, L. The sociology of critical capacity. *European journal of social theory*, v. 2, n. 3, pág. 359-377, 1999.

BOLTANSKI, L., CHIAPPELLO, E. *O novo espírito do capitalismo*. São Paulo: Editora Martins Fontes, 2009.

BOMENY, Helena. Do frango ao avião ou o que é possível dizer sobre a nova classe média brasileira? Notas exploratórias. Rio de Janeiro, CPDOC/FGV & UERJ, 2011. Disponível em <http://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/handle/10438/8475?show=full>

BONI, V., QUARESMA, S.J. Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em Ciências Sociais. *Revista Eletrônica dos Pós-Graduandos em Sociologia Política da UFSC* Vol. 2 nº 1 (3), janeiro-julho/2005, pág. 68-80.

BOURDIEU, P. *O Poder simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998.

_____. La maison ou le monde renversé. In.: *Esquisse d'une théorie de la pratique précédé de trois études d'ethnologie kabyle*. Seuil: Points Essais, 2000.

_____. *A distinção: crítica social do julgamento*. Porto Alegre, Zouk, 2008.

BOURDIEU, P.; CHAMBOREDON, J.C.; PASSERON, J.C. *O Ofício de Sociólogo: metodologia da pesquisa na sociologia*. Vozes, 2010.

BROWN, S.; SHERRY Jr., J. F. e KOZINETS, R. V. Teaching old brands new tricks: retro branding and the revival of brand meaning. *Journal of Marketing*, 67(3), 19-33, 2003.

BRYSON, BILL. *Em casa: uma breve história da vida doméstica*. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

CAMPBELL, C. *A ética romântica e o espírito do consumismo moderno*. Editora Rocco, Rio de Janeiro, 2001.

_____. Consuming goods and the good of consuming. In: Jackson, T. *The Earthscan Reader in Sustainable Consumption*. Earthscan, London, ppág. 278–290, 2006.

CAMPOS, R.; SUAREZ, M.; CASOTTI, L. Possibilidades de contribuição da sociologia ao marketing: itinerários de consumo. *Anais do II EMA (Encontro de Marketing da ANPAD)*. Rio de Janeiro, 2005.

CANCLINI, N.G. *Consumidores e cidadãos - conflitos multi-culturais da globalização*. Rio de Janeiro, UFRJ, 1996.

_____. *Culturas Híbridas*. São Paulo: EDUSP, 2000.

CANDIDO, A. *The brazilian family*. Brazil: Portrait of half a continent, pág. 291-312, 1951.

CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação. In: _____ (Orgs.) *Antropologia e nutrição: um diálogo possível* [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 pág. Antropologia e Saúde collection. ISBN 85-7541-055-5. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.

CARRAPATOSO, I. Grupos de alimentos com maior reactividade cruzada: artigo de revisão. *Revista Portuguesa de Imunoalergologia da Sociedade Portuguesa de Alergologia e Imunologia Clínica* 2004; 12 (2):103-13, 2004. Available from <http://hdl.handle.net/10400.4/1231>

CASOTTI, L. *À mesa com a família: um estudo do comportamento do consumidor de alimentos*. Rio de Janeiro: Mauad, 2002.

CASOTTI, L.; SUAREZ, M. e DELIZA, R. Consumo de alimentos nas famílias de baixa renda: compartilhando achados, experiências e aprendizados. In: ROCHA, A. e SILVA, J.F. *Consumo na base da pirâmide: estudos brasileiros*. Rio de Janeiro: Mauad X, 2009.

CASSIANO, A.C. Além do que se vê: uma análise do sistema de fiscalização dos ricos alimentares. In: GUIVANT, Julia S.; SPAARGAREN, Gert; RIAL, Carmen (Orgs.). *Novas práticas alimentares no mercado global*. Florianópolis: Ed. UFSC, 2010. pág.289-307.

CASTAÑEDA DE ARAUJO, M. *Ambientalização e politização do consumo e da vida cotidiana: uma etnografia das práticas de compra de alimentos orgânicos em Nova Friburgo/RJ*. Dissertação (Mestrado) - CPDA/ Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2010.

CASTEL, Robert. *A Insegurança Social: o que é ser protegido?* Petrópolis, RJ: Vozes, 2005. 95 pág. ISBN 85.326.3109-6.

CASTELLS, Manuel. *A sociedade em rede - a era da informação: economia, sociedade e cultura*. v. 1. São Paulo, Paz e Terra, 1999.

De CERTEAU, M. *A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar*. 9ªed – Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.

COLLINS, R. *Interaction Ritual Chains*. Princeton University Press, Princeton. 2004.

CORRÊA, Mariza. Repensando a família patriarcal brasileira. *Cadernos de pesquisa*, v. 37, 1982.

COVA, B.; WHITE, T.. Counter-brand and alter-brand communities: The impact of Web 2.0 on tribal marketing approaches. *Journal of Marketing Management*, 26(3/4), 256-270, 2010.

COVA, B. Community and consumption: Towards a definition of the “linking value” of product or services. *European Journal of Marketing*, 31, (3/4), 297-316, 1997.

COVA, B., COVA, V. Tribal marketing: The tribalisation of society and its impact on the conduct of marketing. *European Journal of Marketing*, 36(5/6), 595-620., 2002.

DAMATTA, R. A família como valor: considerações não-familiares sobre a família à brasileira. Pensando a família no Brasil: da colônia à modernidade, pág. 115-136, 1987a.

_____. “Sobre o simbolismo da comida no Brasil”. *O Correio da Unesco*. Rio de Janeiro, 15(7), 1987b.

_____. Sabe com quem está falando? Um ensaio sobre a distinção entre indivíduo e pessoa no Brasil. In.: *Carnavais, Malandros e Heróis: para uma sociologia do dilema brasileiro* (4ª ed.). Rio de Janeiro: Guanabara, 1990.

DOUGLAS, M. *Pureza e Perigo*. 2ª Ed. – São Paulo: Perspectiva, 2010.

DOUGLAS, M.; ISHERWOOD, B. *O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo*. Tradução: Plínio Dentzien. 1ª edição – 2ª. reimpressão. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2009.

DOUGLAS, M; WILDAVSKY, A. *Risco e cultura*. Berkeley. University of California Press. v 272, pág. 10-15, 1982.

DUFTY, William. *Sugar blues*. Chilton Book Company, 1975.

DUMONT, Louis. *Homo hierarchicus: o sistema de castas e suas implicações* (2ª ed.). São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1997.

DURKHEIM, É. *Da divisão do trabalho social*. Martins Fontes, 1977.

EDWARDS, T. *Contradictions of consumption: concepts, practices, and politics in consumer society*. Open University press. Busckingham – Philadelphia. 2000.

EAGLETON, T. *A idéia de cultura*. São Paulo: Editora UNESP, 2005.

EVANS, D. Beyond the throwaway society: ordinary domestic practice and a sociological approach to household food waste. *Sociology*, v. 46, n. 1, pág. 41-56, 2012.

FARR, R.M. “Representações sociais: a teoria e sua história”. IN: GUARESCHI, PÁG. JOVCHELOVITCH, S. (Orgs). *Textos em Representações Sociais*. 2a.ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1995.

FEATHERSTONE, M. Localismo, globalismo e identidade cultural. In: *Sociedade e Estado*, v. XI, nº 1, 9-42, jan.-jun. 1996.

FISCHLER, C. *Gastro-nomie et gastro-anomie*. In: *Communications*, 31. *La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*. 1979, pág. 189-210.

_____. *L'(H)omnivore*. Paris: Odile Jacob, 1990.

FISCHLER, C.; MASSON, E; *Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2010.

FLEXOR, G. “A Globalização do Sistema Agroalimentar e seus Desafios para o Brasil”. *Economia-Ensaio*, Uberlândia: 63-95, jul/dez-2006.

_____. “A globalização do varejo e seus impactos no Brasil: o caso do WAL-MART”. In: *Anais do XIII Congresso Brasileiro de Sociologia*, Recife, 2007.

FLIGSTEIN, N. “Habilidade social e a teoria dos campos”. In: Martes, Ana Cristina Braga (Orgs.) *Redes e Sociologia Econômica*. São Carlos: Ed. UFSCar, 2009, pág.69-103.

FREIRE, I. S.; ANDRADE, J. F.; GALINDO, F. Soda cáustica no Suco AdeS: um estudo netnográfico sobre uma crise alimentar brasileira. In: *Anais da XXIII Jornada de Iniciação Científica*, 2013, Seropédica. I REUNIÃO ANUAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 2013.

FREYRE, G. *Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. J. Olympio, 1933.

GALINDO, F. ESCOBAR, A.; RENON, A.; GUERREIRO, H. Configurações do Risco nas Compras de Alimentos em Supermercados do Rio de Janeiro. In: *Anais do VI ENEC - Encontro Nacional dos Estudos do Consumo*, 2012, Rio de Janeiro. VI ENEC, 2012.

GALINDO, F.; PORTILHO, F. Crises alimentares: Repercussão na mídia e reação dos consumidores. In: Shirley Donizete Prado; Ricardo Ferreira Freitas; Francisco Romão Ferreira; Maria Claudia da Veiga; Soares Carvalho. (Orgs.). *Alimentação, consumo e cultura*. Ied.Curitiba: Editora CRV, v. I, pág. 1-242, 2013.

GAMBETTA, D. Can we trust trust? In: _____. (Ed.). *Trust: making and breaking cooperative relations*. Oxford: Department of Sociology, University of Oxford, 2000.

GATTI, B.A. *Grupo focal na pesquisa em ciências sociais e humanas*. Brasília: Liber Livro Editora, 2005.

GEERTZ, C. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978.

GIDDENS, A. *Capitalismo e moderna Teoria Social: Análise das obras de Marx. Durkheim e Max Weber*, Lisboa, Presença, 1984.

_____. *As conseqüências da modernidade*. São Paulo: UNESP, 1991.

_____. Risco, confiança e reflexividade. In: BECK, U.; GIDDENS, A. ; LASH, S. (orgs). *Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna*. São Paulo: Editora da Unesp, 1997.

_____. *A constituição da sociedade*. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2009, 3a.ed.

GOIDANICH, M.E. *Mamãe vai ao supermercado: Uma abordagem etnográfica das compras para o cotidiano*. Tese (Doutorado em Doutorado Interdisciplinar em Ciências Humanas) - Universidade Federal de Santa Catarina, Reuni. 2012.

GOODMAN, D., SORJ, B.; WILKINSON, J. *Da lavoura às biotecnologias: agricultura e indústria no sistema internacional*. Tradução Carlos Eduardo Baesse de Souza e Carlos Schlottfeld. – Rio de Janeiro: Campus, 1990.

GOODY, J. *Cooking, Cuisine and Class: a study in comparative sociology*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

GRANOVETTER, M. “Ação econômica e estrutura social. O problema da incrustação”. In Marques, R., e Peixoto, J. (Orgs.). *A Nova Sociologia Econômica: Uma Antologia*. Oeiras, Celta Editora. Marques, Rafael, e João Peixoto, 2003.

GUARESCHI, PÁG. JOVCHELOVITCH, S. (Orgs). *Textos em Representações Sociais*. 2a.ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1995.

GUIVANT, J. A trajetória das análises de risco: da periferia ao centro da teoria social. *Revista Brasileira de Informação Bibliográfica em Ciências Sociais*. Anpocs, n. 46, 1998.

GUIVANT J., SPAARGAREN G., RIAL C. *Novas práticas alimentares no mercado global* (Org.) – Florianópolis: Ed. da UFSC, 2010. 334pág.

- HALBWACHS, M. *La mémoire collective*. Paris: Éditions Albin Michel, 1997.
- HALKIER, B.; HOLM, L. *Food consumption and political agency: on concerns and practices among Danish consumers*. *International Journal of Consumer Studies*. 32, 667–674, 2008.
- HARVEY M., MCMEEKIN A., RANGLES A., SOUTHERTON D., TETHER B.; WARDE A. *Between demand and consumption: a framework for research*. *CRIC Discussion paper N°40*. University of Manchester, CRIC, 2001.
- HEASMAN, M.; MELLENTIN, J. *The Functional Foods Revolution. Healthy People, Healthy Profits?* London : Earthscan, 2001.
- HERNÁNDEZ, J.C. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In.: Canesqui, A.M.; Garcia, RWD. (Orgs). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível* [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 pág.
- HIRSCH, S. *Sem açúcar com afeto*. 1984.
- HIRSCHMAN, Albert O. *Saída, voz e lealdade. Respostas para o declínio em empresas, organizações e o Estado*. 1973.
- _____. *De consumidor a cidadão: atividades privadas e participação na vida pública*. Brasiliense, 1983.
- HOUAISS, A.; VILLAR, M. de S. *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*. Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.
- JOVCHELOVITCH, S. “Vivendo a vida com os outros: intersubjetividade, espaço público e representações sociais”. IN: GUARESCHI, PÁG. JOVCHELOVITCH, S. (Orgs). *Textos em Representações Sociais*. 2a.ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1995.
- JOVCHELOVITCH, S. (Orgs). *Textos em Representações Sociais*. 2a.ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1995.
- KJÆRNES, U.; HARVEY, M.; WARDE, A. *Trust in Food: a comparative and institutional analysis*. Macmillan/Palgrave, 2007.
- KOZINETS, R. Click to connect: netnography and tribal advertising. *Journal of Advertising Research*. V. 46, pág. 279-288, 2006.
- _____. *Netnography: doing ethnographic research online*. London: Sage, 2010.
- LASH, S. A reflexividade e seus duplos: estrutura, estética, comunidade. In: Beck, U.; Giddens, A. ; Lash, S. (orgs). *Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna*. São Paulo: Editora da Unesp, 1997a.
- _____. Sistemas especialistas ou interpretação situada? Cultura e instituições no capitalismo desorganizado. In: Beck, U.; Giddens, A. ; Lash, S. (orgs). *Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna*. São Paulo: Editora da Unesp, 1997b.
- LATOUR, B. *Reassembling the Social—An Introduction to Actor-Network Theory*, 2005.
- LEÃO, M.M.; MALUF, R.S. *A construção social de um sistema público de segurança alimentar e nutricional: a experiência brasileira* – Brasília: ABRANDH, 2012.

- LEITE, K.C.; TORRES, M.B.R.. O Uso de agrotóxicos pelos trabalhadores rurais do assentamento Catingueira Baraúna-RN. *Revista verde de agroecologia e desenvolvimento sustentável*, v. 3, n. 4, 2008.
- LEVENSTEIN, H. *The Revolution at the table: the transformation of the American diet*. New York: Oxford University Press, 1988.
- LEVENSTEIN, H. *Paradox of plenty: a social history of eating in modern America*. New York: Oxford University Press, 1993.
- LEVI-STRAUSS, C. *A lição de sabedoria das vacas loucas*. *Estud. av.*, São Paulo, v. 23, n. 67, 2009 .
- LERVOLINO, S.A.; P.M.C. FOCESI. A utilização do Grupo focal qualitativa como metodologia na promoção da saúde. *Rev. esc. enferm. USP*, São Paulo, v 35, n. 2, Junho de 2001. Disponível a partir do <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0080-62342001000200004&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 21 de abril de 2014. <http://dx.doi.org/10.1590/S0080-62342001000200004>
- LEVY, M; WEITZ, B. *Administração de Varejo*. São Paulo: Atlas, 2000.
- LÉVY, Pierre. *Cibercultura*. São Paulo: Editora 34, 1999. 264pág.
- LIEN, M.E.; NERLICH, B. *The politics of food*. New York: Berg, 2004.
- LUHMANN, N. *Trust and Power*. Nova York, Wiley. 1979.
- LÜNDASEN, S. *Podemos confiar nas medidas de confiança?* *Opinião Pública*, Campinas, Vol. VIII, nº2, ppág.304-327, 2002.
- MALUF, R.; DOS REIS, M.C. Conceitos e Princípios de Segurança Alimentar e Nutricional. In. ROCHA, C.; BURLANDY, L.; MAGALHÃES, R. (org.) *Segurança Alimentar e Nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2013.
- MALUF, Renato. O novo contexto internacional da segurança alimentar. In: Belik, W.; Maluf, R. (orgs.). *Abastecimento e Segurança Alimentar – os limites da liberalização*. Campinas, IE/UNICAMP, REDCAPA-CPDA, 2000, ppág. 37-63.
- MARKOVA, I. A socialização da confiança e da desconfiança. IN: DE OLIVEIRA, D.C.; CAMPOS, P.H.F. *Representações sociais: uma teoria sem fronteiras*. Museu da República Editora, 2005.
- MARQUES, R.; PEIXOTO, J. (Orgs.), *A Nova Sociologia Econômica: Uma Antologia*. Oeiras, Celta Editora, 2003.
- MARTINS, P.H. A sociologia de Marcel Mauss: dádiva, simbolismo e associação. IN: MARTINS, P.H.. CAMPOS, R. (orgs.). *Polifonia do dom*, Recife, UFPE, 2006, pág. 89-117.
- MARX, K. *O capital: crítica da economia política* (Livro Primeiro – O Processo de Produção do Capital). Rio de Janeiro: Civilização Brasileira. Original publicado em 1867. 1998, 16ª ed.
- MAUSS, M. *Sociologia e antropologia*, São Paulo, Cosac & Naify, 2003.
- SOUZA, A.C. de M. The brazilian Family. In: SMITH, T. L.; MARCHANT, A. (Ed.). *Brazil. Portrait of Half a Continent*, 1951.
- MENASCHE, R. *Os grãos da discórdia e o risco à mesa: um estudo antropológico das representações sociais sobre cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Ufrgs. 287f. Tese de Doutorado em Antropologia Social. 2003.

- MILES, M. B. e HUBERMAN, M. *Qualitative data analysis: an expanded source book*. Thousand Oaks, Sage, 1994.
- MILLER, D. *Teoria das compras. O que orienta as escolhas dos consumidores*. São Paulo: Nobel, 2002a.
- _____. *Turning Callon the Right Way Up*. *Economy and Society* XXXI: 218-233 2002b.
- MONTEIRO C.A., BERTAZZI R.L., CLARO R.M.; DE CASTRO I.R.R.; CANHÃO G. Uma nova classificação de alimentos com base na extensão e finalidade do seu tratamento. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 26, n. 11, Nov. 2010.
- MORIN, E. *Pour une crisologie*. *Communications*, v. 25, 1976, ppág. 149–162.
- MOSCOVICI, S. IN: GUARESCHI, PÁG. JOVCHELOVITCH, S. (Orgs). *Textos em Representações Sociais*. 2a.ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1995.
- _____. *Representações sociais: investigações em psicologia social*. 9. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.
- MUDJALIEB, B.; FARIA, L. A. F.; GALINDO, F. “Me faça voltar a comer carne!”: Uma netnografia sobre os significados do consumo de carne vermelha entre os não comedores. In: *Anais da XXIII Jornada de Iniciação Científica*, 2013, Seropédica.
- MUNIZ JR., A. M.; O’GUINN, T. C. Brand community. *Journal of consumer research*, 27(4), 412-433, 2001.
- MURCOTT, A. (Ed.) *The Sociology of Food and Eating*. Aldershot: Gower, 1983.
- MURDOCH, J. Networks – a new paradigm for rural development? *Journal of Rural Studies*, n. 16, pág. 407-419, 2000.
- NERI, M.C. *Superação da pobreza e a nova classe média no campo* / Marcelo Neri, Luisa Carvalhaes Coutinho de Melo, Samanta dos Reis Sacramento Monte. Rio de Janeiro : Editora FGV, 2012.
- NESTLÉ, M. *Food Politics. How the industry influences nutrition and health*. Los Angeles: University of California Press, 2002.
- NEVES, M. F. *Um Modelo para Planejamento de Canais de Distribuição no Setor de Alimentos*. Tese (Doutorado). Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade. Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.
- OLIVEIRA V. *Instituições políticas brasileiras*. J. Olympio, 1949.
- OLIVEIRA, D.C. de. O conceito de necessidades humanas e de saúde e sua articulação no campo das representações sociais. IN: De Oliveira, D.C.; Campos, P.H.F. *Representações sociais: uma teoria sem fronteiras*. Museu da República Editora, 2005.
- OLIVEIRA, M.S.B.S.de. *Representações sociais e sociedades: a contribuição de Serge Moscovici*. *Rev. bras. Ci. Soc.* [online]. 2004, vol.19, n.55, ppág. 180-186. ISSN 0102-6909.
- PASQUALI, L. (Org.). *Instrumentos Psicológicos: Manual Prático de Elaboração*. Brasília-DF, 1999. LABPAM/IBAPPÁG.
- POLLAN, M. *O dilema do omnívoro*. Afragide: Publicações Dom Quixote, 2009. 432 pág.
- PONS, S.C. Pontos de Partida Teórico-metodológicos para o Estudo Sociocultural da Alimentação em um Contexto de Transformação. IN: Canesqui, A.M.; Garcia, RWD., orgs.

Antropologia e nutrição: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 pág.

PORTILHO, F. *Sustentabilidade ambiental, consumo e cidadania*. São Paulo, Ed. Cortez, 2005.

PORTILHO, F. Consumidores de alimentos orgânicos: discursos, práticas e auto-atribuição de responsabilidade socioambiental. *Anais da XXVI Reunião Brasileira de Antropologia*, 2008.

_____. Novos atores no mercado: movimentos sociais econômicos e consumidores politizados. *Revista Política e Sociedade*, v. 8, pág. 199-224, 2009a.

_____. Sociabilidade, confiança e consumo na feira de produtos orgânicos. In: BARBOSA, L.; PORTILHO, F. e VELOSO, L. (Org.). *Consumo, cosmologias e sociabilidades*. Rio de Janeiro/Seropédica: MAUAD/EDUR, pág. 59-84, 2009b.

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

POULAIN, J.; PROENÇA, R.C. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Revista de Nutrição*. Campinas, 16(4):365-386, out./dez., 2003.

PUTNAM, R. *Comunidade e democracia: a experiência da Itália moderna*, Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas. 1996.

QUADROS, W.J. *A evolução da estrutura social brasileira: notas metodológicas*. Campinas: IE/Unicamp, nov. 2008.

RAUD-MATTEDI, CECILE. “A análise crítica da Sociologia Econômica de Mark Granovetter: os limites de uma leitura do mercado em termos de redes e imbricação”. *Política e Sociedade*, no.6 – abril de 2005.

_____. “A construção social do mercado em Durkheim e Weber: análise do papel das instituições na sociologia econômica clássica”. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, fevereiro, ano/vol.20, número 057. 2005, ppág.127-142.

_____. “Os alimentos funcionais: a nova fronteira da indústria alimentar análise das estratégias da Danone e da Nestlé no mercado brasileiro de iogurtes”. *Revista de Sociologia e Política*, Curitiba, v. 16, n. 31, pág. 85-100, nov. 2008.

RECKWITZ, A., Toward a theory of social practices; a development in culturalist theorizing. *European Journal of Social Theory* 5 (2), 243–263, 2002.

REIS, E. “Considerações sobre o *homo sociologicus*”. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, ANPOCS. RBCS no.11 v.4 out/1989.

REIS, B.PÁG.W. Capital Social e Confiança: Questões de Teoria e Método. *Rev. Sociol. Polít.*, Curitiba, 21, pág. 35-49, nov. 2003.

REMMERS. G., *Com Cojones y Maestria*. Amsterdam. Thela Publishers. 1998.

RHEINGOLD, H. *The virtual community: Homesteading on the electronic frontier*. Reading, MA: Addison-Wesley, 1993.

RIAL, C. As práticas alimentares e suas interpretações. In: GUIVANT J., SPAARGAREN G., RIAL C. *Novas práticas alimentares no mercado global* (ORG.) – Florianópolis: Ed. da UFSC, 2010. 334pág.

- RINKEVICIUS, L. The ideology of ecolocal modernization in “duble-risk” societies. In: SPAARGAREN, G. ET AL.. (Eds). *Environment and global modernity*. London, Sage, 2000, ppág.163-186.
- ROCHA, E. Apresentação. In: DOUGLAS, M.; ISHERWOOD, B. “*O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo*”. Tradução: Plínio Dentzien. 1ª edição – 2ª. reimpressão. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2009. 306 pág.
- ROZIN, PÁG. 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.
- SAHLINS, M.D. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2003.
- SALINAS, A.V. Crises Organizacionais são uma questão de ciclos?: Notas críticas e Reflexões sobre o Campo da Gestão de Crises. In: *Anais do Encontro Anual da Associação Brasileira dos Programas de Pós Graduação em Administração*. ANPAD, 2001.
- SALVATORE, A., SALSSATELLI, R. *Trust in food: a theoretical discussion*. Trust in Food Working Paper Series No. 1 (Bologna: www.trustinfood.org). European Societies, 1(2):231-63. 2001.
- SAMARA, E.M. *Tendências atuais da história da família no Brasil. Pensando a família no Brasil*. Rio de Janeiro: Espaço e Tempo/UFRRJ, pág. 25-36, 1987.
- SANTOS, F.R. Práticas alimentares em Ilha de Maré, Salvador, Bahia. In: FREITAS, M.C.S.; FONTES, G.A.V.; OLIVEIRA, N. (Orgs). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008.
- SARTI, Cynthia A. *Família patriarcal entre os pobres urbanos*. Cad Pesqui, v. 82, pág. 37-41, 1992.
- SASSATELLI, R. *Consumer Culture: History, Theory and Politics*. Sage, London, UK. 2007.
- SCHLINDWEIN, M.M.; KASSOUF, A.L. Análise da influência de alguns fatores socioeconômicos e demográficos no consumo domiciliar de carnes no Brasil. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, v. 44, n. 3, pág. 549-572, 2006.
- SHOVE, E. *Comfort, Cleanliness and Convenience: The Social Organization of Normality*. Berg, Oxford, UK. 2003.
- SHOVE, E. Efficiency and consumption: technology and practice. In: Jackson, T. (Ed.), *The Earthscan Reader in Sustainable Consumption*. Earthscan, London, UK, 2006, ppág. 293–305.
- SHOVE, E., WALKER, G. *CAUTION! Transitions ahead: politics, practice and sustainable transition management*. *Environmental Planning A* 39, 2007, ppág.763–770.
- SILVA, A.C. De Vargas a Itamar: políticas e programas de alimentação e nutrição. *Estud. av.*, São Paulo, v. 9, n. 23, Apr.1995.
- SIMMEL, G. *Filosofia da moda e outros escritos*. Lisboa: Ed. Texto & Grafia, 2008.
- SMITH, A. *A Riqueza das Nações*. Calouste Gulbenkian, 4a ed. 2006. ISBN 972-31-0610-8.
- SOUZA, M. A. Representação social da sociedade, anomia e individualismo-coletivismo. Tese de Doutorado. Tese de Doutorado não publicada. Universidade Federal do Rio de Janeiro–UFRJ, Instituto de Psicologia. 2003.

SOUZA, J.; ARENARI, B. *Os batalhadores brasileiros: nova classe média ou nova classe trabalhadora?* Editora UFMG, 2010.

SPAARGAREN, G. Theories of practices: Agency, technology, and culture Exploring the relevance of practice theories for the governance of sustainable consumption practices in the new world-order. *Global Environmental Change*. Vol 21, Issue 3, August 2011, Pages 813-822. Symposium on Social Theory and the Environment in the New World (dis)Order

SPAARGAREN, G. *"The ecological modernization of social practices at the consumption junction"*. Discussion-paper for the ISA-RC-24 conference 'Sustainable Consumption and Society', Madison, Wisconsin.) *Telos duurzaamheidsbalans* (2004, 2005). Tilburg: Telos, 2006.

SUAREZ, M.; CHAUVEL, M. A.; CASOTTI, L. Motivações e significados do abandono de categoria: aprendizado a partir da investigação com ex-fumantes e ex-proprietários de automóveis. *Cadernos EBAPE.BR* [online]. 2012, vol.10, n.2, ppág.411-34.

SWEDEBERG, R. "A Sociologia econômica do capitalismo: uma introdução e agenda de pesquisa". In: MARTES, Ana Cristina Braga. *Redes e sociologia econômica*. EdUFSCar, 2009.

THÉVENOT, Laurent. "Organized Complexity: Conventions of Coordination and the Composition of Economic Arrangements". *European Journal of Social Theory*, nº 3, ppág. 405-425, 2001.

TRENTMANN, Frank (Ed.). *The making of the consumer: knowledge, power and identity in the modern world*. Berg, 2006.

TRINDADE, Z.A. Comunicação e socialização do conhecimento: o boato e a fofoca como objeto de estudo em representações sociais. IN: DE OLIVEIRA, D.C.; CAMPOS, P.H.F. *Representações sociais: uma teoria sem fronteiras*. Museu da República Editora, 2005.

TURNER, Victor. *O processo ritual*. Petrópolis: Vozes, 1974.

VEBLER, T. *A teoria da classe ociosa*. Tornstein Veblen: vida e obra (Os pensadores). São Paulo: Abril Cultural, 1980.

VELOSO, I.S.; FREITAS, M.C.S. A alimentação e as principais transformações do século XX: uma breve revisão. In: FREITAS, M.C.S.; FONTES, G.A.V.; OLIVEIRA, N. (Orgs). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008.

VELOSO, L. "Class as Everyday Imagination and Practice in Brazil". Paper presented at Environmental Awareness and Mobile Lifestyles Conference, Lancaster University, 2011.

VINHA, V. *Polanyi e a Nova Sociologia Econômica: uma aplicação contemporânea do conceito de enraizamento social*. *Econômica*, v. 3, n. 2, pág. 207-230, 2001.

WARDE, A. *Consumption, Food and Taste: culinary antinomies and commodity culture*. London: Sage Publications, 1997.

_____. *Consumption and theories of practice*. *Journal of Consumer Culture*. Vol. 5(2): 131-53, 2005.

WILK, R. *The edge of agency: routines, habits and volition*. In: Shove, E., Trentmann, F., Wilk, R. (Eds.), *Time, Consumption and Everyday Life*. Berg, Oxford, UK, 2009.

WILKINSON, John. *A contribuição da teoria francesa das convenções para os estudos agroalimentares - algumas considerações iniciais*. *Ensaio FEE*, v. 20, n. 2, pág. 64-80, 1999.

_____. *A new paradigm for economic analysis? Economy and Society*, volume 26. Number 3. August 1997: 305-339.

_____. *Gestão da Qualidade na Agroindústria*. Não publicado.

_____. *Redes, convenções e economia política: de atrito à convivência*. In: *Anais do XXVIII Encontro Anual da ANPOCS*, 2004.

WILKINSON, JOHN ET AL.. “*Fair Trade. The Challenges of Transforming Globalization*”. London: Routledge, 2007.

WINICKOFF, D.E.; BUSHEY, D.M. Science and power in global food regulation: the rise of the codex alimentarius. *Science, Technology & Human Values*, v. 35, n. 3, pág. 356-381, 2010.

WOORTMANN, K. A comida, a família e a construção do gênero feminino. *Revista de Ciências Sociais*, Rio de Janeiro, Vol.29, no.01, 1986, ppág.103 a 130.

OUTRAS REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO [ABIA]. *Sal de cozinha é responsável por 71,5% da ingestão de sódio pelo brasileiro*. São Paulo, 2013. Press Release. Disponível em: <http://www.abia.org.br/sodio/pressrelease.asp>

AGENCIA DE PROTEÇÃO E DEFESA DO CONSUMIDOR [PROCON]. *Recall Ades*. 14 de março de 2013. Disponível em: <http://www.procon.sp.gov.br/noticia.asp?id=3435>

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA [ANVISA] – *Ministério da Justiça se reúne com Anvisa e fabricante do AdeS*. 20 de março de 2013. Disponível em: <http://migre.me/iAqGs>

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA [ANVISA] – *Anvisa suspende alimentos de soja da marca AdeS*. 18 de março de 2013. Disponível em <http://migre.me/iAqAB>

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS [ABNT]. *Conheça a ABNT*. 2013. Disponível em <http://www.abnt.org.br/>

BBC Brasil. *Mundo está 'bem preparado' para gripe suína, diz OMS*. Publicado em 26 de abril de 2009. Disponível em http://www.bbc.co.uk/portuguese/noticias/2009/04/090426_gripesuinamundofn.shtml

BBC Brasil. *Venda de leite contaminado continua na China, diz Justiça*. Publicado em 06 de janeiro de 2010. Disponível em http://www.bbc.co.uk/portuguese/noticias/2010/01/100106_leite_china_ir.shtml

BRASIL. *Presidência da República. Lei no. 11.346, 15 set. 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – Sisan – com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências*. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm Capturada em 14/11/2013.

CAC. *Report of the Thirtieth Session of the Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission*. Rome: Joint FAO/WHO Food Standards Program ALINORM 07/30/REPÁG.2007.

CHICAGO TRIBUNE. The Lessons Of The Alar Scare. 14 de junho de 1989. Disponível em: http://articles.chicagotribune.com/1989-06-14/news/8902090470_1_alar-apple-juice-natural-carcinogens

CODEX ALIMENTARIUS [Codex]. *Sobre o Codex*. 2013. Disponível em <http://www.codexalimentarius.org/>

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DA AGRICULTURA [CNA]. *O canal do produtor*. 2013. Disponível em: <http://www.canaldoprodutor.com.br/>

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DO COMÉRCIO [CNC]. *Ações institucionais*. 2013. Disponível em: <http://www.cnc.org.br/>

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA [CNI]. *Conheça a CNI*. 2013. Disponível em <http://www.portaldaindustria.com.br/>

FAO. *Understanding the Codex Alimentarius. Third Edition*. Published in 2006 by the World Health Organization and the Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2006 b.

FAO/WHO. *Codex Alimentarius Commission Procedural Manual - Sixteenth Edition*. Codex Alimentarius Commission. Rome, Italy, 2006a.

INSTITUTO BRASILEIRO DE ESTATÍSTICA [IBGE]. *Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF): 2008-2009*. Rio de Janeiro, 2011. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/xml/pof_2008_2009.shtm>. Acesso em: 10 de agosto de 2011.

INSTITUTO BRASILEIRO DE ESTATÍSTICA [IBGE]. *Famílias residentes em domicílios particulares permanentes – Período 2001-2011*. 2013. Disponível em: <http://serieestatisticas.ibge.gov.br/series.aspx?vocêodigo=FED301&sv=13&t=Fam%u00edlias+residentes+em+domic%u00edlios+particulares+permanentes>

INSTITUTO BRASILEIRO DE ESTATÍSTICA [IBGE]. *Tipos de família – Período 2001-2009*. Disponível em: <http://serieestatisticas.ibge.gov.br/series.aspx?vocêodigo=FED304&sv=13&t=Tipos%20de%20fam%C3%ADlia>

INSTITUTO BRASILEIRO DE OPINIÃO PÚBLICA E ESTATÍSTICA [IBOPE]. *Um novo cenário para o consumo de mídia*. 2014. Disponível em <http://www.ibope.com.br/pt-br/conhecimento/Infograficos/Paginas/Um-novo-cenario-para-o-consumo-de-midia.aspx>

INSTITUTO DE DEFESA DO CONSUMIDOR [IDEC]. *Recalls e produtos inseguros*. 2013. Disponível em: <http://www.idec.org.br/consultas/recalls-e-produtos-inseguros>

INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, NORMALIZAÇÃO E QUALIDADE [INMETRO]. *Sistema Inmetro de Monitoramento de Acidentes de Consumo*. 2013. Disponível em: http://www.inmetro.gov.br/consumidor/acidente_consumo.asp

JORNAL ESTADÃO. *Japoneses compram máscaras com medo do recente aumento no número de casos de influenza A no país*. Imagem de acervo, capturada em 10/09/2013. Disponível em <http://topicos.estadao.com.br/fotos-sobre-gripe-aviaria/japoneses-compram-mascaras-com-medo-do-recente-aumento-no-numero-de-casos-de-influenza-a-no-pais,ac389b4c-8833-415e-bab9-bea3c8ca106c>

JORNAL ESTADÃO. *Loja do McDonald's é atacada durante protesto em Sorocaba*. 27 de Março de 2003. Caderno Cidades online. Capturada em 25/04/2013. Disponível em <http://www.estadao.com.br/arquivo/mundo/2003/not20030327p27173.htm>

JORNAL FOLHA DE SÃO PAULO. *Maio de 68 foi auge da década em que jovens “aceleraram” a história*. Ébano Piacentini. 30 de abril de 2008. Disponível no link: <http://www1.folha.uol.com.br/folha/mundo/ult94u396547.shtml>.

JORNAL FOLHA DE SÃO PAULO. *Novos carnívoros exigem tratamento digno dos animais e abate humanizado*. Giuliana Miranda & Alexandre Dall’Ara. Caderno Equilíbrio e Saúde. 06 de agosto de 2013. Disponível no link: <http://www1.folha.uol.com.br/equilibrioesaude/2013/08/1322165-novos-carnivoros-exigem-tratamento-digno-dos-animais-e-abate-humanizado.shtml>

JORNAL O GLOBO. *Jamie Oliver trava luta para mudar alimentação nas escolas*. 09 de março de 2011. Disponível em: <http://oglobo.globo.com/saude/jamie-oliver-trava-luta-para-mudar-alimentacao-nas-escolas-2814331>

JORNAL O GLOBO. *Burger King encontra carne de cavalo em hambúrgueres fabricados na Irlanda*. 01 de fevereiro de 2013. Disponível em: <http://oglobo.globo.com/economia/burger-king-encontra-carne-de-cavalo-em-hamburgueres-fabricados-na-irlanda-7463798#ixzz2bVocê7uSyl>

LE MONDE DIPLOMATIQUE. *O mito enganoso do pós-nacional*. Noëlle Burgi & Philip S. Golub. 20 de julho de 2013. Disponível em:

<http://www.diplomatique.org.br/acervo.php?id=264>

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA [FAO/ONU]. 2013. Disponível em <http://www.fao.org/news/story/en/item/175922/icode/>

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, A CIÊNCIA E A CULTURA [UNESCO]. *Youth-Empowerment and Participation Report*. 2004. Disponível em: <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001345/134502e.pdf>

REVISTA AMERICA ECONOMIA BRASIL. Héctor Casanueva. *A “fome oculta”, o novo desafio alimentar mundial*. 26 de março de 2014. Disponível em: <http://americaeconomiabrasil.com.br/content/fome-oculta-o-novo-desafio-alimentar-mundial>

REVISTA VEJA, Ana Santa Cruz. *Adeus à carne -União Européia adota medidas duras para conter a doença da vaca louca e o pânico entre os consumidores*. Edição 1679, 13 de dezembro de 2000. Internacional. Disponível em: http://veja.abril.com.br/131200/p_060.html

REVISTA ONE EARTH. *The True Alar Story*. Wendy Gordon. 22 março de 2011. Disponível em: <http://www.onearth.org/blog/the-true-alar-story>

RFI – Rádio Francesa de Informação Internacional. Daniela Leiras. *Crise do pepino afeta produtores europeus fora da Alemanha e da Espanha*. Publicado em 01 de junho de 2011. Disponível em <http://www.portugues.rfi.fr/geral/20110601- crise-do-pepino-afeta-produtores-europeus-fora-da-alemanha-e-da-espanha-0>

WIKIPEDIA. *Príon*. 2013. Disponível em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Pr%C3%ADon>

ANEXO A – Roteiro Grupo Focal

DATA: ___/___/___	
Grupo: _____	Convidados: _____
Compareceram: _____	
Horário de início: _____	Horário de encerramento: _____
Precisa de sessão extra? () sim () não	Foto do grupo? () sim () não
Moderador: Flávia Galindo	
Responsável pelo áudio: _____	Responsável pelo vídeo: _____
Relator(es): _____	Responsável pela transcrição: _____

Abertura – tempo estimado de 20 a 30”

- 1 - Quebra gelo com **autoapresentação do moderador**.
- 2 - Todos os **participantes farão o mesmo** respondendo quatro perguntas: nome, onde mora, prato predileto e prato que mais detesta (não vale jiló).
- 3 – Moderador **explica sucintamente o objetivo da sessão** e como os dados serão registrados.
- 4 – Moderador **explica que não há certo ou errado**, que objetiva a livre expressão das opiniões e argumentos, e que não é preciso que todos concordem entre si pois é espaço de liberdade de pontos de vista.
- 5 - Os participantes são **orientados a não se dirigir apenas ao moderador** pois não é entrevista coletiva, e sim um bate-papo com interação entre os participantes, mas que seria interessante que **cada um falasse de cada vez e de maneira clara, evitando conversas paralelas e simultâneas que dificultem a troca e a captura do áudio**.
- 6 – Explica-se, também, que o moderador introduz o tema e ouve as opiniões, **zelando para que as discussões não se afastem muito do assunto central e estimulando a participação de todos**.

Primeira parte – Aquecimento e debate – tempo estimado de 30 a 60”

- 1 – A primeira pergunta serve para abordar a questão principal da pesquisa, que reside no comer em casa, sem que o grupo perceba a formulação da pergunta. A questão inicial deve ser de interesse compartilhado e fácil de responder, para de forma convidativa, criar um clima amistoso entre os participantes, pois “os primeiros momentos do grupo focal podem ser a chave do sucesso do trabalho” (GATTI, pág.31).

***Questão formulada:** Você prefere comer em casa ou na rua? E por quê?*

2 – Bateria de questões # 1.

“Ganchos” para introduzir os temas do trabalho (medos, riscos, práticas e confiança, estratégias, angústia e crises), dando aspecto de continuidade ao debate:

- 1) Na sua casa, existe o hábito de planejar o cardápio da semana? De que forma?
- 2) E existe o costume de planejar as compras do supermercado? Como?

- 3) É legal ir ao mercado? Por quê?
- 4) Mas quem vai ao mercado na sua casa?
- 5) Na ida ao supermercado, que alimentos não podem faltar no seu carrinho para abastecer sua casa? Por quê?
- 6) E nessa ida ao mercado, que alimentos você evita comprar? Por quê?
- 7) Qual foi a última novidade em termos de lançamento de produto alimentar que vcs viram em supermercado e compraram para a família? E o que acharam?
- 8) Vocês costumam comprar alimento congelado? Por que? (provisionamento no freezer)
- 9) O que usam para temperar a comida feita em casa? E costumam comprar o potinho de alho amassado ou compram a cabeça de alho in natura? Por quê? Costumam usar temperos prontos como caldo de carne, Ajinomoto e pozinhos de sabor? Por quê?
- 10) Que comida não pode faltar na geladeira? E no freezer – separado ou aquele da geladeira? Por quê?
- 11) Que comida não pode faltar no armário da cozinha? Por quê?
- 12) Que informação vocês olham no rótulo dos alimentos no supermercado?
- 13) E os produtos estocados em casa, vocês controlam o prazo de validade dos alimentos? Como?
- 14) Quem cozinha na sua casa durante a semana? E por quê?
- 15) E quem cozinha no final de semana? Por quê?
- 16) Vocês compram verduras regularmente? De que forma? Por quê? (inteiras ou cortadinhas e embaladas?)
- 17) Que comida (prato) você evita fazer na sua casa? Por que?
- 18) Mas mesmo evitando faz de vez em quando?
- 19) Na sua casa tem alguém que segue uma dieta diferente do que todos da sua casa seguem? Por quê?
- 20) O que seria comida boa para vocês?
- 21) E comida saudável? Por quê?
- 22) E o que seria comida perigosa? Por quê?
- 23) Já aconteceu de alguém na sua casa ter problema de intoxicação alimentar? Como foi?
- 24) Todos aqui compram molho de tomate pronto? O que você faria se encontrasse um objeto ou corpo estranho na caixa de molho de tomate?
- 25) Nesse caso, o que você gostaria que os supermercados fizessem ao saber do problema com o molho de tomate?
- 26) E o que vocês gostariam que o fabricante do molho de tomate fizesse?
- 27) E o que vocês gostariam que o governo fizesse com o fabricante do molho de tomate e com o estabelecimento que o vendeu?
- 28) E o que gostariam que a mídia fizesse sobre o caso do objeto na caixa do molho de tomate?
- 29) E o que gostaria que outros consumidores fizessem quando soubessem do problema com o objeto no molho de tomate?
- 30) Se ao invés do molho de tomate, você tivesse comprado um peixe estragado na feira, como você agiria?
- 31) E como você gostaria que o feirante agisse?
- 32) Como se sentem quando lêem notícias como essa do extrato de tomate ou do peixe estragado na feira nos jornais ou noticiários de rádio, TV ou internet?
- 33) Quando eu falo “comida da vovó”, que comida vem à sua mente e que lembra a infância? Vc continua preparando e comendo essa comida hoje em dia?
- 34) O que mudou na comida que vcs comem na fase atual em relação ao que comiam na infância? Como? Por quê?
- 35) Gostam mais do que comem hoje ou sentem saudades da comida alguma época anterior? Explique sua resposta.

- 36) O que sabem sobre os alimentos transgênicos? (na exploratória, ninguém nem pensava nisso)
- 37) O que acham dos alimentos com gordura trans?
- 38) O que acham de hamburguers com batata frita? (como encaram a combinação de gordura, sal e açúcar)
- 39) O que acham dos produtos diet ou light? (como problematizam os alimentos com inovações tecnológicas e funcionais)
- 40) Já experimentaram o iogurte Activia? Por que? E o que acham? (como problematizam os funcionais)
- 41) Compram manteiga ou margarina? Por quê? (o alimento puro e o industrializado)
- 42) Quem compra chester? Quando? Já viram um frango do chester? E já pensaram a respeito disso? (Para saber se eles problematizam as mudanças genéticas nos animais e o uso de hormônios).

Segunda parte – Imagens e reportagens sobre crises alimentares – tempo estimado de 30 a 60”

3 – “*Nós mostraremos a vocês uma série de imagens ou reportagens e gostaríamos que vocês falassem livremente a respeito*”.

IMAGENS	OBJETIVO
Imagem de uma reportagem sobre a Vaca louca ao lado de uma figura que satiriza a vaca louca	Crise alimentar: observar memória do grupo e apurar o que sabem sobre essa crise em um alimento de origem animal
Imagem de uma reportagem sobre leite contaminado por fraude	Apurar os julgamentos sobre os demais atores da cadeia
Primeiro a imagem do suco AdeS. Se ninguém falar na crise, uma das imagens com piada da crise.	Apurar a lembrança de uma crise alimentar em alimento altamente tecnificado e processado. Acham saudável ou não?
Reportagem sobre a carne estragada em supermercados	Apurar opiniões sobre os riscos no varejo alimentar e construções de confiança.
Reportagem sobre a carne de cavalo no hambúrguer	Apurar opiniões sobre o “desconhecido” na indústria de processamento e construções de confiança.
Reportagem sobre o pelo de rato no catchup	Apurar sentimentos de confiança em uma marca que até então era de qualidade.

Última parte – Encerramento – tempo estimado de 30”

- 1 - Aplicação de um Questionário final com dados sociodemográficos.
- 2 - Cada participante deve fazer sua observação final.
- 3 - Agradecimento e palmas para o grupo.
- 4 - Foto do grupo.

ANEXOS B - Questionário semi-estruturado aplicado ao final da sessão de grupo focal

PROJETO GRUPO FOCAL CRISES E RISCOS ALIMENTARES

Flávia Galindo
Orientação: Fátima Portilho

Nome completo (Legível): _____ Tel: _____

- Sim, concordo com o uso e divulgação científica e jornalística das informações que prestei durante a pesquisa de grupo focal, desde que sob pseudônimo (apelido).
- Sim, concordo com o uso de minha imagem em fotos e vídeos para divulgação, em ambientes midiáticos ou em ambientes científicos como congressos, conferências, aulas, ou revistas científicas.
- Sim, recebi a ajuda de custo simbólica pela participação na pesquisa (R\$ 50,00 + R\$ 5,00 transporte).

Assinatura: _____

1. Quem faz as compras de alimentos em supermercados para sua casa? E por qual motivo?

2. Que outros estabelecimentos de varejo alimentar sua família costuma comprar alimentos para o abastecimento doméstico e com qual frequência? (marque uma opção para cada coluna)

Frequencia	Supermercados	Hortifrutis ou sacolões	Padarias	Açougues	Peixarias	Feiras livres
Semanal						
Quinzenal						
Mensal						
Não sei dizer						
Outros (anotar a resposta nas linhas abaixo)						

3. Antes de fazer compras de gêneros alimentícios para sua residência, existe o hábito de fazer uma listinha de compras?

1() Sim 2() Não 3() Nem sempre 4() Não sei dizer 5() Outros

4. Se existe o hábito de fazer uma listinha de compras, quem costuma escolher os itens que compõem a lista de compras para o consumo de sua residência?

1() Eu 2() Meu cônjuge 3() Filho(a) 4() Outro parente ou doméstica
5() Outros, a especificar _____

5. Que refeições as pessoas que moram em sua casa costumam fazer regularmente em sua casa – marque uma ou mais opção?

Sistema Alimentar	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Janta	Beliscar	Outros
Dia de Semana						
Final de Semana						
Datas comemorativas						

6. Qual o seu grau de escolaridade?

- 1() Ensino Fundamental incompleto ou completo
 2() Ensino Médio incompleto ou completo
 3() Ensino Superior incompleto ou completo
 4() Pósgraduação Lato ou Strictu Sensu

7. Marque a coluna que indique a quantidade dos itens abaixo relacionados que você possui em sua casa:

ITENS	Quantidade de itens				
	0	1	2	3	4 OU +
TV a cores	0	1	2	3	4
Rádio	0	1	2	3	4
Banheiro	0	4	5	6	7
Automóvel	0	4	7	9	9
Empregada Mensalista	0	3	4	4	4
Máquina de lavar	0	2	2	2	2
Videocassete e/ou DVD	0	2	2	2	2
Geladeira	0	4	4	4	4
Freezer (aparelho independente ou parte da geladeira duplex)	0	2	2	2	2

Tabela Critério Brasil – ABEP (Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa – 2011)

WWW.abep.org – abep@abep.or - Dados com base no levantamento sócio econômico 2009 – IBOPE

8. Marque a coluna que indique o grau de instrução do responsável na sua residência:

Grau de instrução do chefe de família	Marcar:
Analfabeto/ Até 3ª série Fundamental/ Até 3ª série 1º Grau	0
Até 4ª. série Fundamental / Até 4ª série 1º Grau	1
Fundamental completo / 1º Grau completo	2
Médio completo / 2º Grau completo	4
Superior completo	8

9. Você é o responsável financeiro pela família?

- 1() Sim
 2() Em parte - além de mim, outras pessoas trabalham e dividimos despesas
 3() Não, outra pessoa é responsável
 4() Outra resposta _____

10. Se souber informar ou estimar, diga qual é a faixa de renda média da residência onde mora, ou seja, se somar os rendimentos das pessoas que residem com você em sua casa/unidade domiciliar:

- 1() Até 2 salários mínimos (até R\$ 1355,99)
 2() De 2 a 4 SM (de R\$ 1.356,00 a R\$ 2.711,99)
 3() De 4 a 10 SM (de R\$ 2.712,00 a R\$ 6.779,99)
 4() De 10 a 20 SM (de R\$ 6.780,00 a R\$ 13.559,99)
 5() Acima de 20 SM (R\$ 13.560,00 ou mais)
 6() Não desejo informar
 7() Não saberia estimar

ANEXOS C - Dinâmica com imagens e reportagens do roteiro

DESCRIÇÃO	IMAGENS	OBJETIVO
<p>Imagem de uma reportagem sobre a Vaca louca ao lado de uma figura que satiriza a vaca louca</p>		<p>Crise alimentar: acessar o que sabiam sobre uma antiga e fundamental crise com repercussão mundial ocasionada na produção de um alimento de origem animal</p>
<p>Imagem de uma reportagem sobre leite contaminado por fraude</p>		<p>Acessar os julgamentos dos consumidores sobre o comportamento ético dos demais atores da cadeia produtiva.</p>
<p>Duas imagens: 1ª do suco AdeS, e, se ninguém citasse a crise, apresentar imagens com piadas sobre a crise.</p>		<p>Observar as reações a uma crise alimentar brasileira e recente em alimento altamente tecnificado e processado, e possíveis conexões entre soja e alimentos transgênicos.</p>

<p>Reportagem sobre a carne estragada em supermercados</p>	<p>Imagem #4</p>  <p>Reportagem sobre a carne estragada em supermercados</p>	<p>Observar as reações sobre os perigos no varejo alimentar, bem como seus julgamentos.</p>
<p>Reportagem sobre a carne de cavalo no hambúrguer</p>	<p>Reportagem #5</p>  <p>Reportagem sobre a carne de cavalo no hambúrguer</p>	<p>Apurar opiniões sobre os alimentos impuros e os julgamentos sobre indústria de processamento e "fast food".</p>
<p>Reportagem sobre o pelo de rato no catchup</p>	<p>Reportagem #6</p>  <p>Reportagem sobre o pelo de rato no catchup</p>	<p>Acessar os julgamentos e sentimentos sobre um alimento industrializado e seus riscos de contaminação.</p>

ANEXO D - Espelhos dos informantes

Tabela 18 - Espelho dos informantes

CRITÉRIO DE HOMOGEN.	GRUPO FOCAL	IDENT. / GÊNERO (M/F)	BAIRRO	FILHOS (QUANTIDADE/ IDADE)	QTDE PESSOAS MORAM NA CASA	ESCOLARIDADE	RENDA FAMILIAR (por domicílio)
GRUPO A - Adultos, pessoas de referência de 29 a 59 anos, qualquer gênero, que trabalham fora, com ou sem filhos, de todas as faixas de rendimento, responsáveis ou co-responsáveis pelas compras de abastecimento doméstico, com ou sem empregada doméstica (mensalista).	GF1 (n=11)	Informante 1, F	Tijuca	2- 20 e 13 anos	3	Superior	5 a 10 salários
		Informante 2, F	Centro	Não possui	5	Médio	3 a 5 salários
		Informante 3, F	Centro	1- 10 anos	3	Médio	2 a 3 salários
		Informante 4, F	Mangureira	Não possui	1	Médio	Até 2 salários
		Informante 5, F	Bangu	1 - 9 anos	3	Superior	2 a 3 salários
		Informante 6, F	Santíssimo	Não possui	Não informado	Médio	2 a 3 salários
		Informante 7, F	Campo Grande	2- 10 e 7	5	Fundamenta 1	1 salário
		Informante 8, F	Santíssimo	1- 5 ANOS	3	Médio	5 a 10 salários
		Informante 9, F	Copacabana	Não possui	1	Superior	10 a 20 salários
		Informante 10, F	Rocha Miranda	2 -32 e 37	2	Médio	Não respondeu
		Informante 11, F	Irajá	1- 2 ANOS	5	Fundamenta 1	2 a 3 salários
	GF2 (n=11)	Informante 12, F	Irajá	Não possui	4	Médio	3 a 5 salários
		Informante 13, F	Colegio	Não possui	2	Superior	3 a 5 salários
		Informante 14, F	Jacarepaguá	Não possui	1	Médio	2 a 3 salários
		Informante 15, F	Mesquita	1 - 10 anos	2	Superior	2 a 3 salários
		Informante 16, F	Centro	1- 2 anos	5	Médio	5 a 10 salários
		Informante 17, F	Irajá	Não possui	2	Superior	3 a 5 salários
		Informante 18, F	Centro/Niterói	1 - 15anos	3	Médio	5 a 10 salários
		Informante 19, F	Xerem/Duq.de Caxias	Não possui	4	Fundamenta 1	5 a 10 salários
		Informante 20, F	Irajá	1- 9 ANOS	3	Médio	5 a 10 salários
		Informante 21, F	Bangu	29 anos	2	Fundamenta 1	5 a 10 salários
		Informante 22, F	Caxambi	1- 3 anos	3	Superior	5 a 10 salários
	GF3 (n=11)	Informante 23, F	Pavuna	1 - 5 meses	3	Superior	5 a 10 salários
		Informante 24, F	Méier	Não possui	4	Fundamenta 1	5 a 10 salários
		Informante 25, F	Pavuna	1 - 16 anos	2	Não informado	Não respondeu
		Informante 26, F	Santa Teresa	1 - 4 anos	3	Médio	5 a 10 salários
		Informante 27, F	Bangu	1 - 4 anos	3	Médio	2 a 3 salários
		Informante 28, F	Não informado	1- 2 ANOS	2	Não informado	Não respondeu
		Informante 29, F	Anchieta	4- 28, 25, 24 e 11 anos	6	Médio	3 a 5 salários
		Informante 30, F	Campo Grande	4- 25, 23, 20 e 17 anos	5	Médio	5 a 10 salários
		Informante 31, F	Irajá	1 - 11a	5	Fundamenta 1	3 a 5 salários
		Informante 32, F	Irajá	2 - 23 E 29	3	Médio	5 a 10 salários
		Informante 33, F	Não informado	Não informado	Não informado	Médio	Não respondeu

GRUPO B - Adultos, pessoas de referência de 29 a 59 anos, qualquer gênero, que não trabalham fora, com ou sem filhos, de todas as faixas de rendimento, responsáveis ou co-responsáveis pelas compras de abastecimento doméstico, com ou sem empregada doméstica (mensalista).	GF4 (n=11)	Informante 34, F	Méier	1 - 8 anos	5	Superior	5 a 10 salários
		Informante 35, F	Santíssimo	3- 19, 22 e 10 anos	4	Médio	3 a 5 salários
		Informante 36, F	Santíssimo	2- 20 e 4 anos	4	Médio	3 a 5 salários
		Informante 37, F	Santíssimo	2 - 24 e 14 anos	3	Médio	2 a 3 salários
		Informante 38, F	Grajaú	3 - 12, 8 anos e 10 meses	5	Superior	10 a 20 salários
		Informante 39, F	Irajá	Não possui	1	Fundamenta 1	1 a 2 salários
		Informante 40, F	Bairro de Fátima	Não possui	1	Médio	2 a 3 salários
		Informante 41, F	Estácio	2- 32 e 16 anos	2	Fundamenta 1	2 a 3 salários
		Informante 42, F	Bairro de Fátima	2- 6 e 2 anos	4	Médio	5 a 10 salários
		Informante 43, F	Irajá	1 - 4 anos	7	Médio	Não respondeu
		Informante 44, F	Realengo	1- 27 anos	2	Médio	2 a 3 salários
GRUPO C - Idosos (60 anos ou mais), qualquer gênero, aposentados ou não, de qualquer gênero, de todas as faixas de rendimento, responsáveis ou co-responsáveis pelas compras de abastecimento doméstico, com ou sem empregada doméstica (mensalista).	GF5 (n=13)	Informante 45, F	Bairro de Fátima	3 - 45, 51 E28	3	Fundamenta 1	2 a 3 salários
		Informante 46, F	Bairro de Fátima	Não possui	2	Médio	Não respondeu
		Informante 47, M	Santa Teresa	2 - 30 E 28	2	Superior	Acima de 20 SM
		Informante 48, F	Centro	1 - 40anos	4	Médio	5 a 10 salários
		Informante 49, F	Centro	Não possui	5	Médio	5 a 10 salários
		Informante 50, F	Santa Teresa	2 - 36 E 33	1	Fundamenta 1	3 a 5 salários
		Informante 51, F	Bairro de Fátima	Não possui	4	Fundamenta 1	1 salário
		Informante 52, F	Santa Teresa	1 - 27anos	3	Superior	10 a 20 salários
		Informante 53, F	Santa Teresa	2 - 46 e 43	2	Superior	Não respondeu
		Informante 54, F	Botafogo	2 - 29 e 32	3	Médio	1 salário
		Informante 55, F	Botafogo	2 - 34 e 21	8	Médio	2 a 3 salários
		Informante 56, F	Bairro de Fátima	2- 50, 48 e 40	1	Médio	3 a 5 salários
		Informante 57, F	Bairro de Fátima	Não possui	1	Médio	3 a 5 salários
	GF6 (n=9)	Informante 58, F	Centro/Riachuello	Não possui	2	Médio	5 a 10 salários
		Informante 59, F	Anchieta	4 - 46, 52, 54 e 48	3	Fundamenta 1	5 a 10 salários
		Informante 60, F	Pavuna	2 - 53 E 61	2	Fundamenta 1	Acima de 20 SM
		Informante 61, F	Bairro de Fátima	1 - 38 anos	2	Fundamenta 1	3 a 5 salários
		Informante 62, M	Bairro de Fátima	1 - 19 anos	3	Médio	5 a 10 salários
		Informante 63, M	Bairro de Fátima	2 - 27 3 24	1	Médio	3 a 5 salários
		Informante 64, F	Centro	1 - 31anos	2	Superior	5 a 10 salários
Informante 65, F	Sepetiba	2 - 45 e 42	2	Médio	2 a 3 salários		
Informante 66, F	Anchieta	2 - 39 E 35	6	Não informado	Não respondeu		
GRUPO D - Jovens (até 28 anos), qualquer gênero, com qualquer	GF7 (n=7)	Informante 67, F	Multirão -	Não possui	10	Superior incompleto	Até 2 salários
		Informante 68, F	Boa Esperança - Km 49	Não possui	2	Superior incompleto	Até 2 salários
		Informante 69, F	Boa Esperança - Km 49	Não possui	1	Superior incompleto	Até 2 salários

ocupação, de todas as faixas de rendimento, responsáveis ou co-responsáveis pelas compras de abastecimento doméstico, com ou sem empregada doméstica (mensalista).		Informante 70, F	Fazenda Caxias - Km 49	Não possui	6	Superior incompleto	2 a 4 salários
		Informante 71, F	Alojamento UFRRJ	Não possui	7	Superior incompleto	2 a 4 salários
		Informante 72, M	Alojamento UFRRJ	Não possui	2	Superior incompleto	Até 2 salários
		Informante 73, F	Boa Esperança - Km 49	Não possui	1	Superior incompleto	Até 2 salários
	GF8 (n=6)	Informante 74, F	Boa Esperança - Km 49	Não possui	3	Superior incompleto	2 a 4 salários
		Informante 75, F	Vila Sônia	Não possui	2	Superior incompleto	2 a 4 salários
		Informante 76, F	Boa Esperança - Km 49	Não possui	1	Superior incompleto	Não respondeu
		Informante 77, F	Boa Esperança - Km 49	Não possui	1	Superior incompleto	Até 2 salários
		Informante 78, F	Alojamento UFRRJ	Não possui	7	Superior incompleto	Até 2 salários
		Informante 79, M	Boa Esperança - Km 49	Não possui	1	Superior incompleto	Não respondeu
	GF9 (n=7)	Informante 80, F	Fazenda Caxias	Não possui	1	Superior completo	Até 2 salários
		Informante 81, F	Boa Esperança	Não possui	2	Superior incompleto	2 a 4 salários
		Informante 82, M	Boa Esperança	Não possui	4	Superior incompleto	Até 2 salários
		Informante 83, M	Boa Esperança	Não possui	4	Superior incompleto	Até 2 salários
		Informante 84, F	Boa Esperança	Não possui	4	Superior incompleto	Até 2 salários
		Informante 85, F	Boa Esperança	Não possui	3	Superior incompleto	Não respondeu
Informante 86, F		Boa Esperança	Não possui	5	Superior incompleto	10 a 20 salários	