



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM POLÍTICA SOCIAL

ELCIO DE SOUZA MAGALHÃES

**A COMPRESSÃO DO TEMPO E A FORMAÇÃO DE
NOVOS HÁBITOS ALIMENTARES: REVESES E
POSSIBILIDADES**

BRASÍLIA

2016

ELCIO DE SOUZA MAGALHÃES

A COMPRESSÃO DO TEMPO E A FORMAÇÃO DE
NOVOS HÁBITOS ALIMENTARES: REVESES E
POSSIBILIDADES

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Política Social – Instituto de Ciências Humanas – Universidade de Brasília (UnB) como requisito parcial para obtenção do título de Mestre.

Orientador: Prof. Dr. Newton Narciso Gomes Júnior.

BRASÍLIA

2016

ELCIO DE SOUZA MAGALHÃES

A COMPRESSÃO DO TEMPO E A FORMAÇÃO DE
NOVOS HÁBITOS ALIMENTARES: REVESES E
POSSIBILIDADES

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Política Social – Instituto de Ciências Humanas – Universidade de Brasília (UnB) como requisito parcial para obtenção do título de Mestre.

Aprovado em:

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Newton Narciso Gomes Júnior – Orientador / Membro interno vinculado ao Programa

Profa. Dra. Camila Potyara Pereira – Membro interno vinculado ao Programa

Dr. Newton José Rodrigues da Silva – Membro externo não vinculado ao Programa

Dedico a Ionilda, minha linda mãe,
e a Antônio, meu querido pai:
guerreiros!

AGRADECIMENTOS

Chegou o momento de agradecer. Apesar de não ser o momento mais difícil da construção de uma dissertação, também não é algo assim tão banal, pois não queremos esquecer ninguém, ao mesmo tempo em que o espaço de uma folha não é suficiente para registrar a gratidão por tantos amigos e tantas histórias.

Na reta final desta chegada, contei com a preciosa ajuda de pessoas queridas que tiveram o carinho de ler e opinar criticamente sobre a minha escrita. Agradeço de coração ao Ricardo, à minha irmã Ana Maria e ao meu orientador Newton Gomes Jr. por esta atenção. Ao Newton, tenho que agradecer mais que a parceria e todo o aprendizado, mas também as boas conversas que fizemos sobre os caminhos da esquerda socialista, sobre a política brasileira e sobre a segurança alimentar e nutricional de nosso povo.

O tema segurança alimentar e nutricional (SAN) surgiu para mim antes de eu chegar a Brasília, porém foi no ambiente de trabalho que ganhei a maturidade para pensá-lo de forma mais profunda. Deixo um grande abraço aos amigos conquistados neste espaço, em especial a Isis, Luciane, Patrícia, Michele, Ana Flávia, Luciana, Willian, Maristela e Jales. À minha amiga Isis, reforço, porque, na intimidade da nossa amizade, construímos intensos e bons debates sobre a política e a temática de SAN.

Como eu disse, esta pauta surgiu para mim antes, no meu caminhar por Campinas e nas marcas da história de migração da minha família. Agradeço aos muitos amigos de militância, de convívio e da vida que conheci em Campinas e em Brasília: Laís, Danuta, Bruna, Marcela, Rafa, Ana, Tomi, Well, Chico, Nana, Raul, Marcio, Maria, Rodrigo, Gilmar, Cláudia, Fátima, Chiquinho, Dona Cida, Calixto, Regina, Shanti, Carlão, Willon, Cesar, Rose, Fabi, Lígia, Dani, Mari, Dione, Lu e tantos e mais tantos...

Deixar um beijo especial para a turma do mestrado e a todos os neomarxistas tropicais e aos nossos mestres: Karl, Fred, Vladmir, Leon e Rosa!

Neste caminhar, tive a grande companhia e o especial carinho da minha namorada Bárbara. Querida companheira, tenho muito a agradecer pelo seu amor.

A opção pela classe trabalhadora surgiu na história da minha família. Tenho orgulho de dizer que sou filho de migrantes nordestinos que vieram para São Paulo para trabalhar na indústria no final dos anos 1960, onde se conheceram e tiveram três filhos. Obrigado meu pai, minha mãe e meus irmãos Paulo e Ana Maria.

Na estrada da vida, conheci a pobreza, a desigualdade e a fome do povo brasileiro, mas também conheci a luta! E é por aí que eu vou!

Queremos construir contigo um mundo no qual cada um trabalhe e se sinta honrado de trabalhar bem, de dominar seu ofício até os últimos detalhes; um mundo em que cada um comerá o que necessitar, porque a produção será regulada a partir das necessidades dos trabalhadores e não a partir do lucro; um mundo onde fará falta aprender sem cessar, a fim de submeter melhor as forças da natureza à vontade do homem; um mundo em que, ampliando sem parar o domínio de aplicação das ciências, se estenderão a cada dia os conhecimentos teóricos da humanidade; um mundo novo; um homem novo que realize tudo o que há em si de aspirações e de potencial.

Leon Trotsky

RESUMO

MAGALHAES, Elcio de Souza. **A compressão do tempo e a formação de novos hábitos alimentares**: reveses e possibilidades. Dissertação de Mestrado – Programa de Pós-Graduação em Política Social – Instituto de Ciências Humanas – Universidade de Brasília (UnB). Brasília, 2016.

O aumento da quantidade de brasileiros com excesso de peso está relacionado com as alterações que estão ocorrendo no cotidiano do trabalhador e nos seus hábitos alimentares. Mudanças no mundo do trabalho, na mobilidade e no tempo livre do trabalhador têm estimulado a adoção de novos hábitos alimentares. O objetivo desta dissertação é investigar as relações existentes entre as mudanças que ocorreram nos hábitos alimentares com a compressão do tempo livre do trabalhador, bem como analisar e propor possíveis caminhos para intervir nesta realidade de sorte a minimizar os impactos negativos da corrosão das práticas alimentares na vida dos brasileiros. A metodologia utilizada para esta investigação foi a revisão de referências bibliográficas na literatura e a análise de documentos, de dados secundários e de estudos relacionados com os temas propostos. As transformações ocorridas no mundo do trabalho a partir dos anos 1970 com a reestruturação produtiva, o desemprego e a intensificação das condições laborais têm tencionado pela redução do tempo livre dos trabalhadores. Há um aumento do tempo utilizado para a mobilidade porque são maiores as barreiras e as fricções espaciais encontradas pelo trabalhador. Há, também, uma ampliação na quantidade de atividades cotidianas disponíveis de obrigações, de necessidades de consumo e de serviços no atual estágio do capitalismo, que sobrecarrega o tempo livre dos trabalhadores, acarretando a aceleração de todas as atividades, incluindo nesse rol as práticas alimentares. Destaca-se que há uma pressão especial sobre o intervalo na jornada de trabalho destinado legalmente para a realização do horário de almoço: o trabalhador programa diversas outras atividades para este horário, levando à aceleração do ato de comer e o surgimento de novos hábitos alimentares. Neste quadro, sobressaem-se os serviços que fornecem refeições e/ou alimentos prontos ou semiprontos para serem consumidos nestas condições de aceleração: *fast foods*, lanchonetes, restaurantes *self service*, refeições *delivery*, alimentos ultraprocessados. Para entender os novos hábitos alimentares, foi realizada uma reflexão sobre as transformações históricas do ato de comer tendo em vista quatro perspectivas: a acessibilidade, a condição de onívoros, a cultural e as influências macroeconômicas do modo de produção capitalista. É preciso uma mudança deste quadro para garantir o bem-estar e a segurança alimentar e nutricional da população, a partir de uma ação ativa

e coordenada do Estado para mudar o atual contexto de desemprego e precariedade nas condições de trabalho e melhorar as condições de transporte do trabalhador, de tal forma que amplie o seu tempo livre. Também deve ser estabelecida uma nova prioridade para a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, com a revisão e a proposição de novas políticas públicas para que haja ações práticas para possibilitar, conscientizar e estimular o preparo e/ou o consumo de alimentos saudáveis, como resposta ao atual quadro de ampliação do número de pessoas com excesso de peso no País.

Palavras-chave: Hábitos alimentares. Compressão do tempo livre. Mundo do trabalho. Mobilidade. Segurança alimentar e nutricional.

ABSTRACT

MAGALHAES, Elcio de Souza. **The compression of time and the formation of new eating habits:** setbacks and possibilities. Dissertação de Mestrado – Programa de Pós-Graduação em Política Social – Instituto de Ciências Humanas – Universidade de Brasília (UnB). Brasília, 2016.

The increase in the number of Brazilians with overweight is related to the changes that are occurring in the worker's daily lives and in their eating habits. Changes in the labor market, mobility and worker's free time has stimulated the adoption of new eating habits. The objective of this dissertation is to investigate the relationship between the changes that occurred in eating habits with the comprehension of worker's free time, it also analyzes and propose possible ways to intervene in this sort of reality to minimize the negative impacts of distorted feeding practices in the lives of Brazilians. The methodology used for this research was a review of references in the literature and analysis of documents, secondary data and studies related to the proposed themes. The changes occurring in the labor market since the 1970s which includes the productive restructuring, unemployment and the intensification of working conditions is tensioned by reducing the worker's free time. There is an increase in the time used for mobility because there are major barriers and spatial frictions found by workers. And also, there is an expansion in the number of daily activities including obligations, consumer needs and services in the current stage of capitalism, which burden the work's free time, leading to acceleration of all activities, including the acceleration of practices of food. It is noteworthy that there is a special pressure on their break which is legally destined to carry out lunch: the worker ends up programming several other activities for this time, leading to acceleration of eating and the emergence of new eating habits. In this context, stand out the services that provide meals ready or semi-ready to eat in these accelerated conditions: fast foods, snack bars, self service restaurants, takeaways meals, industrialized food. To understand the new eating habits a research was carried out to reflect on the historical changes of eating on four perspectives: accessibility, on the condition of omnivores, on cultural perspective and on macroeconomic influences of the capitalist mode of production. Changes are needed in this framework to ensure the welfare and food and nutrition security of the population. That should come from an active and coordinated State action to change the current context of unemployment and precarious working conditions. Transport conditions must also be improved so it can broadens workers free time. It should also be established a new priority for the National Food and Nutrition Security Policy to review and propose new public policies so that

there is practical action to enable, educate and stimulate the preparation and / or consumption of healthy foods as a response to the current expansion of the number of people with overweight in the country.

Keywords: Eating habits. Free time comprehension. Labor market. Mobility. Food and nutrition security.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Número de trabalhadores beneficiários do PAT por modalidade para o ano de 2012	23
Tabela 2 – Cinco maiores redes de supermercados em faturamento	38

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Porcentagem de trabalhadores quanto ao seu tempo de percurso diário de ida da residência para o local de trabalho.....	15
Gráfico 2 – Porcentagem de trabalhadores quanto ao seu tempo de percurso diário de ida da residência para o local de trabalho nas regiões metropolitanas	16
Gráfico 3 – Porcentagem de trabalhadores quanto ao seu tempo de percurso diário de ida da residência para o local de trabalho na região metropolitana do Rio de Janeiro	16
Gráfico 4 – Porcentagem de trabalhadores quanto ao seu tempo de percurso diário de ida da residência para o local de trabalho na região metropolitana de Brasília	17
Gráfico 5 – Porcentagem de homens e mulheres que fazem parte da população economicamente ativa perante o total da população de homens e mulheres	27
Gráfico 6 – Média das horas semanais de afazeres domésticos de homens e mulheres entre 2001 e 2014	28
Gráfico 7 – Evolução da Escala brasileira de insegurança alimentar e nutricional (Ebia) nos anos de 2004, 2009 e 2013	65
Gráfico 8 – Evolução do indicador de Prevalência de subalimentação (PoU) entre os triênios de 1990-92 a 2014-2016	66
Gráfico 9 – Desnutrição aguda em crianças até 5 anos de idade (%) e Desnutrição crônica em crianças até 5 anos de idade (%) para os anos de 1989, 1996 e 2006	67
Gráfico 10 – Porcentagem da população com excesso de peso e obesidade, estratificado entre masculino e feminino, para as pesquisas ENDEF 1974-1975, PNSN 1989, POF de 2002-2003 e POF 2008-2009	68

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

- ABIA – Associação Brasileira da Indústria de Alimentos
- ABRAS – Associação Brasileira de Supermercados
- BNDE – Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico
- BNDES – Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico Social
- CEASA – Central Pública de Abastecimento
- CNSAN – Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
- COBAL – Companhia Brasileira de Alimentos
- CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento
- CONSEA – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
- DCNT – Doenças crônicas não transmissíveis
- DIEESE – Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos
- EBIA – Escala Brasileira de Insegurança Alimentar
- ENDEF – Estudo Nacional da Despesa Familiar
- FAO – Food And Agriculture Organization Of The United Nations (Organização das Nações Unidas para Alimentação e a Agricultura)
- FMI – Fundo Monetário Internacional
- HFCS – High Fructose Corn Syrup (Xarope de milho rico em frutose)
- IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
- INAN – Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição
- IPEA – Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada
- LBA – Legião Brasileira de Assistência
- LOSAN – Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
- MS – Ministério da Saúde
- MSG – Glutamato Monossódico
- MTE – Ministério do Trabalho e Emprego
- ODM – Objetivos de Desenvolvimento do Milênio
- OMS – Organização Mundial de Saúde

PAP – Programa de Abastecimento Popular

PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador

PCA – Programa de Complementação Alimentar

PNAD – Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios

PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar

PNLCC – Programa Nacional do Leite para Crianças Carentes

PNSAN – Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

PNS – Pesquisa Nacional de Saúde

PNSN – Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição

POF – Pesquisa de Orçamento Familiares

POU – *Prevalence of Undernourishment* (Prevalência de Subalimentação)

PROAB – Programa de Abastecimento de Alimentos Básicos em Áreas de Baixa Renda

PRODEA – Programa de Distribuição Emergencial de Alimentos

PRONAN – Programa Nacional de Alimentação e Nutrição

SAN – Segurança Alimentar e Nutricional

SISAN – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

SISVAN – Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional

SOFI – *The State of Food Insecurity in the World* (Relatório de Insegurança Alimentar)

UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina

UnB – Universidade de Brasília

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	1
2. DETERMINANTES ESPAÇOTEMPORAIS DO MUNDO DO TRABALHO SOBRE OS HÁBITOS ALIMENTARES DOS TRABALHADORES.....	5
2.1. MUNDO DO TRABALHO E NOVAS CONDIÇÕES PARA OS HÁBITOS ALIMENTARES.....	5
2.2. MUDANÇAS NO TEMPO LIVRE E NA MOBILIDADE DO TRABALHADOR.....	12
2.3. PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT)....	22
2.4. MAIOR PARTICIPAÇÃO DAS MULHERES NO MUNDO DO TRABALHO, MAIORES PRESSÕES SOBRE A SUA ALIMENTAÇÃO	26
2.5. CONDIÇÕES ALIMENTARES DO TRABALHADOR RURAL.....	29
2.6. SÍNTESE DO CAPÍTULO	31
3. A CONSTRUÇÃO DE NOVOS HÁBITOS ALIMENTARES	32
3.1. A ACESSIBILIDADE – CONDIÇÃO PARA A QUESTÃO ALIMENTAR.....	33
3.2. O ATO DE COMER: DIFICULDADES DE UM SER ONÍVORO	41
3.3. O ATO DE COMER: O PROCESSO DE CONSTRUÇÃO DE UM ATO CULTURAL.....	43
3.4. O ATO DE COMER E A FORÇA DE DETERMINANTES ECONÔMICOS.....	52
4. SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL.....	56
4.1. MARCAS HISTÓRICAS DA DESNUTRIÇÃO NA ORIGEM DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	56
4.2. INDICADORES DA MUDANÇA EPIDEMIOLÓGICA.....	64
4.3. ALIMENTOS SAUDÁVEIS E COMIDA DE VERDADE.....	70
4.4. COMER: UM ATO POLÍTICO	75
5. CONCLUSÃO	79
REFERÊNCIAS.....	81

1. INTRODUÇÃO

Nos últimos 30 anos, houve uma mudança muito importante referente à alimentação para a saúde do brasileiro: redução do número de pessoas vivendo em condição de fome e desnutrição e, ao mesmo tempo, aumento da quantidade de pessoas com prevalência de excesso de peso, obesidade e de outras doenças crônicas não transmissíveis relacionadas a esta condição, tais como hipertensão, doenças cardíacas, acidentes vasculares cerebrais, diabetes e câncer.

Segundo a Pesquisa Nacional de Saúde (PNS), realizada em 2013, mais da metade da população brasileira (56,9%) hoje se encontra com excesso de peso (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2014a). Este é um fenômeno mundial. Segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e a Agricultura (FAO, 2015a), no ano de 2014, o número de pessoas com excesso de peso (1,4 bilhão) ultrapassou o número de pessoas subnutridas (868 milhões).

Esta mudança tem sido relacionada às alterações que estão acontecendo no estilo de vida e nos hábitos alimentares. Dentre as diferentes mudanças que ocorreram, destaca-se a premência do tempo sobre a vida das pessoas, fazendo da pressa uma condição insuperável no cotidiano de cada um. Na necessidade de aproveitar cada minuto, diversificam-se as estratégias para realizar as refeições da forma mais rápida possível, aumenta-se o consumo de alimentos fornecidos por serviços de entrega – os *deliverys*, lanchonetes, *fast foods*, restaurantes *self service* e, também, do consumo de alimentos ultraprocessados prontos ou semiprontos. O hábito alimentar perde o seu sentido de sociabilidade, porque é preciso ingerir tudo rapidamente, não sobrando tempo para conversas ou outros tipos de relações sociais.

A pressa objetiva racionalizar o tempo destinado às refeições, em especial, o intervalo durante a jornada de trabalho legalmente definido para o consumo de alimentos, para que sejam feitas outras tarefas privadas, tais como o pagamento de contas, realização de pequenas compras, feitura de um curso de aperfeiçoamento pessoal ou profissional, utilização de diversos tipos de serviços etc.

A aceleração do tempo que destinamos ao ato de comer faz parte de um processo de aumento da velocidade na realização de todas as atividades cotidianas. Este processo é determinado pela compressão do tempo, que ocorre devido às mudanças que acontecem no mundo do trabalho com a intensificação das condições de realização das atividades de trabalho, com o aumento das dificuldades existentes para se deslocar nos

perímetros urbanos e com o aumento do número de atividades, serviços e necessidades de consumos que surgiram com a expansão do capitalismo, que promovem a redução do tempo livre do trabalhador.

A realidade brasileira é construída pela história da condição vivida de sua população, que por anos foi marcada pela miséria, fome e desnutrição. Nesse contexto, a partir da década de 1990, o conceito de segurança alimentar e nutricional ganha espaço na agenda política do País com o propósito de articular um conjunto de ações e programas voltados para garantir o direito humano à alimentação adequada. O novo quadro da questão alimentar – aumento da população obesa e com sobrepeso – suscita a necessidade de reavaliar as prioridades para esta agenda da política nacional.

O objetivo desta dissertação é investigar as relações existentes entre as mudanças ocorridas nos hábitos alimentares com a compressão do tempo livre do trabalhador, analisar e propor possíveis caminhos para intervir nesta realidade de sorte a minimizar os impactos negativos da corrosão das práticas alimentares na vida dos brasileiros.

A metodologia utilizada para a investigação foi a revisão dos conceitos e categorias em referências bibliográficas e a análise de documentos, de dados secundários e de estudos relacionados com os temas propostos.

Para a pesquisa bibliográfica, tomaram-se como referência no campo do mundo do trabalho e do espaço as dimensões tempo e espaço, a categoria mobilidade e as variáveis gênero e rural; no campo da questão alimentar, foram investigadas as categorias de acessibilidade e segurança alimentar e nutricional e a variável alimento saudável. Nesse contexto, foram revisados e analisados trabalhos da área de estudo do mundo do trabalho, do espaço, da nutrição, das ciências médicas, da antropologia, da questão alimentar, da segurança alimentar e nutricional, da política social, da economia política entre outros.

Para a análise de dados secundários, utilizam-se pesquisas realizadas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), pela Associação Brasileira de Supermercados (ABRAS), o indicador divulgado pela FAO e informações institucionais do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE). Os dados secundários analisados foram: refeição realizada fora do domicílio a partir da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF 2003/2004; POF 2008/2009); prevalência do excesso de peso e da obesidade a partir do Estudo Nacional da Despesa Familiar (ENDEF 1974-1975) e da Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição (PNSN 1989); tempo de percurso diário de ida da residência para o local de trabalho e horas semanais de afazeres domésticos a partir da Pesquisa

Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD 2001-2014); população economicamente ativa a partir da PNAD (2009 e 2014); Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (Ebia) a partir da PNAD (2004, 2009 e 2013); estimativa de pessoas ocupadas com mais de 14 anos a partir da PNAD Contínua (dezembro de 2015); faturamento, número de loja e país fonte de capital das cinco maiores redes de supermercados; indicador de Prevalência de Subalimentação (PoU) divulgado no Relatório de Insegurança Alimentar (SOFI) produzido pela FAO; número de trabalhadores beneficiados pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) a partir de banco de dados do MTE.

Esta dissertação está organizada em três capítulos, além da Introdução e da Conclusão. Já na Introdução, são apresentados o objetivo e a metodologia adotada para o estudo desenvolvido.

No capítulo “Determinantes espaçotemporais do mundo do trabalho sobre os hábitos alimentares dos trabalhadores” foram levantadas as mudanças que ocorreram no mundo do trabalho desde os anos 1970 e como estas influenciaram o surgimento de novos hábitos alimentares, principalmente, a partir da intensificação das condições laborais, da redução do tempo livre e das limitações para a mobilidade do trabalhador. Também foram analisadas três situações específicas: as condições alimentares dos beneficiários pelo PAT, as influências do aumento da participação das mulheres no mercado de trabalho e as condições laborais e alimentares encontradas por trabalhadores rurais.

A proposta do capítulo “A construção de novos hábitos alimentares” foi analisar outros fatores que também influenciam a construção dos novos hábitos alimentares, de forma a compreender a complexidade que compõe o ato de comer. Nesse sentido, foram avaliadas as atuais condições de acesso aos alimentos, destacando duas modalidades: a aquisição de produtos nas redes de autosserviços e a compra de refeições prontas. Também foi exposto o ato de comer sobre três diferentes perspectivas: os dilemas do onívoro, o processo de construções e transformações culturais dos hábitos alimentares e as influências macroeconômicas do modo de produção capitalista sobre o ato de comer.

O objetivo do capítulo “Segurança alimentar e nutricional” foi identificar a construção histórica e as transformações que se fazem necessárias para a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, considerando os desafios impostos pelo atual quadro de mudança dos hábitos alimentares e aumento do excesso de peso na população brasileira, tendo como referência as mudanças do mundo do trabalho. Para isso foram resgatados o processo histórico de construção do campo e da política de

segurança alimentar e nutricional e os indicadores que demonstram a situação de transição do quadro epidemiológico da situação de fome e desnutrição para a de sobrepeso e obesidade. Também foi feita uma análise sobre a conceituação de alimento saudável, por este ser considerado uma das saídas para qualificar os hábitos alimentares e reduzir a atual condição de excesso de peso da população brasileira. Neste último capítulo, também é apresentado um conjunto de propostas e limites de ação do Estado para reverter este quadro da questão alimentar.

Por fim, na Conclusão, é apresentada uma síntese das análises e conclusões expostas ao longo desta dissertação.

2. DETERMINANTES ESPAÇOTEMPORAIS DO MUNDO DO TRABALHO SOBRE OS HÁBITOS ALIMENTARES DOS TRABALHADORES

As barreiras e as possibilidades que condicionam, estimulam ou restringem o acesso da população aos alimentos são variáveis determinadas por diferentes fatores, destacando-se as determinações sociais e econômicas dos indivíduos envolvidos no processo de provisão de suas refeições. Dentro desta perspectiva, percebe-se que as diferentes classes sociais possuem condições e preocupações para a realização da sua alimentação diversas.

Por este motivo, optou-se por analisar as condições dos hábitos alimentares da classe trabalhadora como recorte para esta dissertação. Foram verificadas de forma geral as determinações encontradas no hábito alimentar proporcionadas pelas condições possibilitadas pelo mundo do trabalho, especialmente, pela intensificação das condições laborais, compressão do tempo e as limitações para a mobilidade do trabalhador. Também foram analisadas três situações especificamente: as condições alimentares dos trabalhadores beneficiados pelo PAT, o aumento da participação das mulheres no mercado de trabalho e as condições diferenciadas às quais são submetidos os trabalhadores rurais.

2.1. MUNDO DO TRABALHO E NOVAS CONDIÇÕES PARA OS HÁBITOS ALIMENTARES

No atual período, as relações sociais no modo de produção capitalista apresentam novas características, ganham força e hegemonia outras concepções e práticas na realização da política de Estado e na relação capital-trabalho, que determinarão as condições do cotidiano laboral e da reprodução da força de trabalho, inclusive as condições alimentares.

Em um breve resgate histórico, destaca-se que, depois da Segunda Guerra Mundial, os Estados do centro do capitalismo intensificaram a realização de políticas econômicas que objetivavam controlar o mercado e evitar novas crises econômicas. Estabeleceu-se uma espécie de acordo entre classes que tinha como perspectiva garantir o aumento da taxa de lucro para os capitalistas e melhorar as condições de reprodução e consumo dos trabalhadores. Para isso, foi necessária maior intervenção do Estado sobre

a economia¹ e a promoção do bem-estar social², com a ampliação dos gastos públicos com políticas sociais, direitos trabalhistas, aumento da renda e redução do desemprego. A mudança no caráter das intervenções estatais na economia permitiu que no mundo do trabalho se consolidasse um processo industrial baseado no consumo de massa, na produção em escala de mercadorias, em melhores condições salariais, modelos administrativos que melhoraram a eficiência da linha produtiva, pactuação e negociação com os sindicatos, entre outros³ (HARVEY, 2012).

Esta lógica de intervenção do Estado, de organização da produção capitalista e da reprodução da força de trabalho, foi hegemônica até os anos 1970, porque, a partir do final dos anos 1960, instaura-se um processo de crise estrutural com a queda da taxa de lucro, que, na leitura de Antunes (2009), resultou do aumento do custo da força de trabalho e da baixa produtividade do setor industrial, que levou a mudanças em todos os sentidos. Para Harvey (2012), o clima no final dos anos 1960 estava colocado:

Os sinais de uma grave crise de acumulação eram de toda parte aparentes. O desemprego e a inflação se ampliavam em toda parte, desencadeando uma fase global de “estagflação” que duraria por boa parte dos anos 1970. Surgiram crises fiscais de vários Estados (a Grã-Bretanha, por exemplo, teve de ser salva com recursos do FMI em 1975-1976), enquanto as receitas de impostos caíam acentuadamente e os gastos sociais disparavam. As políticas keynesianas já não funcionavam (HARVEY, 2012, p. 22).

¹ O economista Keynes foi a principal referência teórica para esta nova forma de o Estado intervir na Economia. Segundo David Harvey: “*O que todas essas várias formas de Estado tinham em comum era a aceitação de que o Estado deveria concentrar-se no pleno emprego, no crescimento econômico e no bem-estar dos seus cidadãos, e de que o poder do Estado deveria ser livremente distribuído ao lado dos processos de mercado – ou, se necessário, intervindo ou substituindo tais processos – para alcançar esses fins, e políticas fiscais e monetárias em geral caracterizadas como ‘keynesianas’ foram implantadas extensamente para suavizar os ciclos de negócios e assegurar um nível de emprego razoavelmente pleno*” (HARVEY, 2012, p. 20).

² O desenvolvimento do bem-estar social no século XX, na interpretação de Potyara Pereira, “*está relacionado ao colapso das velhas formas de proteção social e ao conseqüente surgimento de um padrão de provisão reconhecido como direito social. Ao contrário das Leis dos Pobres, este padrão de bem-estar não mais encara a pobreza como um desvio da normalidade, mas como uma consequência direta do desenvolvimento industrial capitalista. Assim, ao lado dos alvos naturais de proteção pública – crianças, idosos debilitados, pessoas incapacitadas para o trabalho –, outros segmentos populacionais passaram a ser objeto dessa proteção, por uma questão de direito de cidadania: desempregados e subempregados, trabalhadores amparados por legislação preventiva e protetora, aposentados, jovens com tardia inserção no mercado de trabalho, viúvas, dependentes, dentre outros*” (PEREIRA, 2011, p. 183).

³ Estas características surgiram das propostas administrativas desenvolvidas por Taylor e Ford. Daí o conceito de processo produtivo taylorista e fordista. Na definição de Ricardo Antunes: “*De maneira sintética, podemos indicar que o binômio taylorismo / fordismo, expressão dominante do sistema produtivo e de seu respectivo processo de trabalho, que vigorou na grande indústria, ao longo praticamente de todo século XX, sobretudo a partir da segunda década, baseava-se na produção em massa de mercadorias, que se estruturava a partir de uma produção mais homogênea e enormemente verticalizada*” (ANTUNES, 2009, p. 38).

A intensa crise econômica vivida a partir dos anos 1970 fez com que houvesse uma mudança na forma de intervenção do Estado na economia⁴, passando a desregulamentá-la para atração de capitais, privatização do bem público, redução de impostos, promoção de ajuste e reorganização fiscal das contas públicas em nome da austeridade de pagamento das dívidas e com cortes de recursos destinados às políticas sociais, redução de direitos trabalhistas etc. (HARVEY, 2012).

No mundo do trabalho, foi crescente o número de corporações que adotaram a reestruturação do processo de produção como resposta à crise dos anos 1960-1970, adotando a acumulação flexível, modificando a sua gestão organizacional, ampliando o uso de tecnologias robóticas e de comunicação e enxugando o tamanho de suas unidades⁵ (ANTUNES, 2009).

Essas transformações, que se iniciaram principalmente no centro do capitalismo, irradiaram de forma diversa para todo o globo. Nesse sentido, em países da periferia do sistema, tal qual o Brasil, estas novas formas de intervenção do Estado na economia e de relações trabalhistas acontecem em condições de convivência com arcaicas estruturas e relações sociais, fruto do seu desenvolvimento histórico, marcado pela desigualdade social (SANTOS; SILVEIRA, 2008).

O processo de reestruturação produtiva tem levado ao enxugamento das empresas com a redução dos postos de trabalho e, conseqüentemente, tem ampliado o número de desempregados. O medo e a instabilidade proporcionados pelo desemprego têm reduzido o poder de luta dos trabalhadores e enfraquecido os sindicatos, o que facilita a retirada de direitos, como o aumento da jornada de trabalho, a redução de salários, a

⁴ Para David Harvey, as mudanças que ocorreram na intervenção dos Estados, abandonando as políticas keynesianas, aconteceram segundo diferentes condições para adotar os princípios neoliberais. Segundo o autor, “o neoliberalismo é em primeiro lugar uma teoria das práticas político-econômicas que propõe que o bem-estar humano pode ser mais bem promovido liberando-se as liberdades e capacidades empreendedoras individuais no âmbito de uma estrutura institucional caracterizada por sólidos direitos à propriedade privada, livres mercados e livre comércio. O papel do Estado é criar e preservar uma estrutura institucional apropriada a essas práticas; o Estado tem de garantir, por exemplo, a qualidade e integridade do dinheiro. Deve também estabelecer as estruturas e funções militares, de defesa, da polícia e legais requeridas para garantir direitos de propriedade individuais e para assegurar, se necessário pela força, o funcionamento apropriado dos mercados. Além disso, se não existirem mercados (em áreas como a terra, a água, a instrução, o cuidado de saúde, a segurança social ou a poluição ambiental), estes deverão ser criados, se necessário pela ação do Estado. Mas o Estado não deve se aventurar para além dessas tarefas” (HARVEY, 2012, p. 12).

⁵ Prevaleceu nesta mudança o modelo utilizado pela empresa japonesa Toyota. Por este motivo, esta reorganização produtiva ficou conhecida como toyotismo, que é definido por Ricardo Antunes como as “várias transformações no próprio processo produtivo, por meio da constituição das formas de acumulação flexível, do downsizing, das formas de gestão organizacional, do avanço tecnológico, dos modelos alternativos ao binômio taylorismo/fordismo” (ANTUNES, 2009, p. 49).

flexibilização no processo de contratação e a intensificação nas condições laborais (LINHART, 2014).

No processo de reorganização da produção, destaca-se a intensificação nas condições laborais: o discurso de aproximação entre o trabalhador e a empresa passa a exigir desse a polivalência e a realização de multitarefas. Com o enxugamento da empresa, aquele que continua empregado é pressionado para acelerar o ritmo de realização das suas atividades para suprir a ausência daqueles que foram cortados, são estabelecidas metas pesadas ou inviáveis, lhe é cobrado processo contínuo de capacitação, amplia-se a jornada de trabalho e são flexibilizados e/ou reduzidos os intervalos de descanso. Esta pressão tem o objetivo de colocar o trabalhador como responsável pela sua produtividade e para maximizar a sua capacidade produtiva, durante e, também, extrapolando o horário destinado à jornada (ANTUNES, 2009; DRUCK; ANTUNES, 2014).

Linhart (2014) denomina de “precariedade subjetiva” esta condição de medo, ansiedade e insegurança que vive o trabalhador. Ele não se sente seguro, mas em constante risco, porque não consegue atender todas as exigências da polivalência, do ritmo e das metas estabelecidas pelo processo de intensificação das condições de trabalho. Então, ele teme ser substituído a qualquer momento, frente ao número de desempregados qualificados que existe a disposição no mercado. A busca contínua pela qualidade gera uma angústia contínua pelo medo do fracasso.

O medo do desemprego, a retirada de direitos e a intensificação das condições laborais têm pressionado o trabalhador, muitas vezes, a realizar jornadas dupla ou tripla de trabalho, a executar as suas atividades sob condições precárias, ampliando os riscos sobre a sua saúde, conduzindo ao surgimento de transtornos mentais e influenciando o comportamento alimentar dos trabalhadores, fato que interessa diretamente este estudo (DAL ROSSO, 2013; DRUCK, 2013).

Em primeira leitura, entende-se corretamente que o empobrecimento e o desemprego podem levar à má alimentação. Esta é uma possibilidade real. No entanto, não só estas condições têm trazido tal consequência, porque esta também se apresenta na vida daquele que vive empregado.

O aumento da jornada de trabalho em si, a realização de jornadas duplas e triplas, a ampliação do tempo gasto para se deslocar da residência ao local de emprego e a flexibilidade do tempo livre acabam por pressionar a pausa que deve ser realizada

durante o período de trabalho, assegurada como direito, para realização de intervalo para refeições e descanso.

Dessa forma, a intensificação das condições laborais e as mudanças da jornada de trabalho têm influenciado o trabalhador a adotar novos hábitos alimentares no mundo todo, como destaca Fernández-Armesto (2004), influencia a mudanças culturais seculares, de horários sagrados, como a hora do chá britânico, do almoço familiar italiano e do almoço tardio espanhol, que estão sendo fortemente combatidos. Nessa batalha, ganham a pressa, a vida corrida e a realização de diferentes tarefas durante os momentos que são destinados pela legislação e pelo costume para as refeições.

Nesse ritmo acelerado, muitas vezes, um prato de comida é substituído por alimentos industrializados ou prontos para o consumo, por serem fáceis de transportar e poderem ser consumidos em qualquer lugar, seja no próprio local de trabalho, na rua, parado ou em movimento. No entanto, estes produtos são calóricos por serem ricos em carboidratos, açúcares e/ou gorduras, tais como biscoitos, salgadinhos, refrigerantes, achocolatados, salgados, pizzas, lanches, hambúrgueres etc.

O ato de comer em ritmo acelerado e/ou distraído por outras tarefas também inibe a sensação de saciação⁶. Nesse sentido, mesmo a pessoa que se alimentou de um prato de comida em um *self service* segue a lógica da velocidade para se servir e para consumir de imediato a sua refeição. Nesta velocidade, acaba consumindo mais do que de fato seu corpo necessita porque prorroga a sensação de saciação.

Estes novos hábitos alimentares têm proporcionado o aumento do número de pessoas com sobrepeso e obesidade, como foi observado por diferentes pesquisas da área de nutrição e de saúde pública realizadas com trabalhadores brasileiros de diferentes segmentos e regiões geográficas⁷. Nestas pesquisas, foram encontrados

⁶ Saciação é o tempo que a pessoa precisa para se sentir satisfeita com algo que está consumindo. Diferentemente, saciedade é o período de tempo em que a pessoa não sente necessidade de consumir algo novamente. Segundo Mourão e Bressan (2009), a alimentação realizada com mastigação em tempo mais prolongado é relacionada ao fato de se alcançar a saciação mais rapidamente. Fatores cognitivos que incentivam o consumo acelerado de alimentos mais as tendências de consumir grandes porções de refeições calóricas contribuem para o ganho de peso. Cervi (2014) estudou como o foco e a atenção no ato de comer reduz o tempo para alcançar a saciação, fato observado nas refeições realizadas às pressas ou em situação de trabalho.

⁷ Segue um conjunto de estudos e pesquisas que serviram de referência para a avaliação da situação alimentar do trabalhador urbano, divididos por segmento de trabalho, localização de trabalho e autores: construção civil em Chapecó-SC (SZINWELSKI; LEIRISANI; FELIPPE, 2013); indústria vidreira em São Paulo (FORNARI et al., 2013); mineradoras na região dos inconfidentes – MG (FAJARDO, 2013); indústria em Santa Cruz do Sul –RS (SWAROWSKY, 2012); *call center* em Salvador-BA (ANUNCIACÃO, 2011); limpeza urbana em Florianópolis (ASSIS, 1999); metalurgia em Cachoeirinha e

números mais que relevantes de trabalhadores com sobrepeso e obesidade, vinculados tanto aos setores administrativos como da produção, em turnos variados, em ambos os gêneros e em diferentes idades.

Trata-se de pessoas com hábitos alimentares que estimulam o aumento de peso, tal qual o consumo de produtos industrializados, alimentos gordurosos em excesso, *fast food* etc. Realizam poucas refeições ao dia ou, quando fazem os lanches entre as refeições principais, preferem itens calóricos (doces, chocolates, refrigerantes, salgados, salgadinhos, biscoitos etc.). Ao mesmo tempo, são poucos que consomem regularmente alimentos considerados mais saudáveis, como frutas, verduras e legumes.

Esses trabalhadores apresentam sinais de doenças crônicas não transmissíveis; desconforto social com a condição de sobrepeso ou obesidade; vivem sob condições inadequadas no processo de trabalho, tal qual a falta de horário fixo para realizar as refeições, o que acaba influenciando a má alimentação. Até entre as categorias profissionais que precisam gastar muita energia no seu processo de trabalho, ainda assim, são encontrados obesos, como resultado da alimentação calórica.

Grande parte destes estudos e pesquisas observados não construiu uma análise crítica quanto à situação de sobrepeso e obesidade relacionada às condições de trabalho. Em geral, apresentaram algumas analogias desta situação com relação à idade, ao gênero e à massa corpórea do trabalhador. Contudo, alguns estudos detiveram-se a relacionar as condições de trabalho, tal qual a pressão, a carga da jornada de trabalho, a falta de um local adequado ou um horário fixo e apropriado para realizar as refeições, a tensão das metas e das condições laborais entre outros, com a questão alimentar dos trabalhadores, que acabam por potencializar a prevalência do excesso de peso.

Nesse sentido, destaca-se a dissertação de mestrado de Brandão (2012), que pesquisou o segmento do operador de *call center* ou teleoperador, nos dias atuais, um dos mais identificados pelas condições precárias de trabalho e de forte pressão e controle sobre as suas atividades. Este ramo profissional surgiu recentemente e se ampliou no País a partir dos anos 1990. Ele é caracterizado por ser composto principalmente por jovens com baixos salários, controlados por metas e regras de conduta de comportamento muito rígidas, que realizam turnos diversos, trabalham em condições de baixo nível de conforto para a realização das atividades, convivem com

Canoas – RS (BERLEZE, 2013); assistidos pelo PAT em Belém-PA (ARAÚJO et al., 2010); trabalhadores da saúde pública de Manaus-AM (MOURA; MARINHO, 2012).

rotina sedentária de trabalho, levando a prevalência de estafa, sofrimento psicológico e outras doenças causadas pela pressão cotidiana. A obesidade é uma das doenças provocadas por estas condições de trabalho.

O estudo de Brandão (2012) focou os teleoperadores de Salvador, estado da Bahia. Identificou alta presença de trabalhadores em situação de sobrepeso e obesidade, mesmo sendo este segmento basicamente composta por jovens. Sobre os hábitos alimentares, destaca que:

Entre os entrevistados, 55,3% consideraram ter um apetite normal, 81% apresentam irregularidade no horário das refeições e 72,5% disseram realizar até quatro refeições/dia. A maioria (57,2%) consome alimentos disponíveis nas empresas de *Call Center* ou em torno delas. Entre eles, 80,8% consomem guloseimas em geral [compostas por refrigerantes, chocolates, salgados, sanduíches, *hot-dogs*, salgadinhos de saco, dentre outros]. A maior parte dos teleoperadores (80,6%) concorda que as guloseimas são os alimentos mais disponíveis (BRANDÃO, 2012, p. 37-38).

O autor relatou que estes trabalhadores realizam jornadas de trabalho de seis horas com vinte minutos de descanso e de oito horas com uma hora de descanso, sendo que para o primeiro grupo o descanso acontece em momento e horário indefinido, somente após liberação do supervisor. Ambas as jornadas também convivem com contínua realização de horas extras. O autor constata que:

A irregularidade dos horários de consumo alimentar, o aumento do ritmo desse consumo e o aumento do apetite relatados pelos teleoperadores são fatores que podem direta ou indiretamente induzir a um balanço energético positivo e ao ganho de peso, também bastante relatado pelos teleoperadores. Isso ocorre devido ao maior volume de ingestão em curto período de tempo, gerando um excesso na aquisição calórica (BRANDÃO, 2012, p. 42).

Outro estudo a se destacar contou com a participação de quase 12 mil servidores públicos de diferentes capitais brasileiras⁸. Nele, Gralle (2015) identificou a presença de compulsão alimentar em 6,9% dos participantes, associada diretamente ao estresse psicossocial no trabalho. Ressalta-se que este percentual é considerado relevante se comparado a outros estudos. Este número foi consideravelmente maior entre mulheres e entre pessoas já com sobrepeso e obesidade. Aponta que a compulsão por alimentos calóricos é utilizada como válvula de escape para a condição de tensão.

⁸ Belo Horizonte, Porto Alegre, Rio de Janeiro, Salvador, São Paulo e Vitória.

Dessa forma, ocorreram diferentes mudanças sociocomportamentais no ato de comer, que acabaram por ampliar as possibilidades do aumento do número de pessoas com excesso de peso e que são identificadas como resultado da reestruturação produtiva e da intensificação das relações de trabalho, tais quais os exemplos apresentados:

- a aceleração da refeição no horário do almoço, promovido pela redução do tempo livre, leva ao aumento do consumo de alimentos calóricos devido ao prolongamento da saciação;

- a flexibilização do horário destinado para realizar o intervalo de descanso e refeições leva ao consumo de alimentos calóricos;

- há consumo exagerado de alimentos provocado pelos transtornos mentais promovidos pela tensão das metas e de outras pressões do mundo do trabalho;

- as mudanças culturais dos hábitos alimentares provocadas pela ampliação da jornada de trabalho levam à redução da sociabilidade comum a este ato, à inibição da saciação e ao aumento do consumo de alimentos;

- a realização de turnos de trabalho em horários que inviabilizam os hábitos alimentares impossibilita a sociabilidade do ato de comer e induz a refeição em horários fora do padrão fisiológico do ser humano, o que inibe a ativação de hormônios responsáveis pela saciação e pela queima correta de calorias.

Na próxima seção, é aprofundada a análise sobre as alterações no tempo livre do trabalhador, influenciadas pelas mudanças do mundo do trabalho, e sobre a mobilidade, bem como a forma que tais alterações influenciam nas mudanças de hábitos alimentares.

2.2. MUDANÇAS NO TEMPO LIVRE E NA MOBILIDADE DO TRABALHADOR

A intensificação do processo de trabalho no atual período tem levado à redução do tempo livre do trabalhador. A dimensão tempo está diretamente condicionada às relações sociais, econômicas e espaciais, sendo que a sua compreensão e a forma como os homens lidam com ela, como bem destaca Harvey (2014b), mudam com o processo histórico, conforme os diferentes modos de produção e as formações sociais.

Harvey (2014b) demonstra como as dimensões de espaço e tempo estão imbricadas e como dependem das condições econômicas e de domínio de classe. Quem domina o dinheiro detém as melhores condições de utilização do espaço e para controlar

o ritmo do tempo e, vice-versa, quem determina a utilização do espaço e o ritmo do tempo tem mais facilidade para ampliar a sua riqueza. Para os capitalistas, é fundamental controlar o tempo de reprodução do capital para deter a direção sobre o sistema de produção. Para isso, ele precisa ter o poder sobre: o tempo de realização da jornada de trabalho, a organização espacial para circulação da mercadoria e a reprodução da força de trabalho que consumirá as mercadorias.

No entanto, o capital não tem por si só o total domínio sobre a organização do espaço e sobre o ritmo do tempo, porque esses são resultantes da luta de classes e da constante resistência e enfrentamento dos trabalhadores. Assim, é a partir deste confronto que se estabelece a duração da jornada de trabalho e do tempo livre. É, também, como se estabelece o tamanho do monopólio que o capital tem sobre o espaço, criando maiores ou menores fricções no território para os trabalhadores, levando a maiores ou menores dificuldades de mobilidade para realização de suas atividades, seja de trabalho ou de tempo livre (HARVEY, 2014b).

Conforme afirma Ferreira (2010, p. 15), existe “*o tempo para produzir e o tempo para recuperar as forças para retornar à produção*”. Em outras palavras, existe o momento para vender a força de trabalho e outro para reproduzir (ou produzir) a força de trabalho. A redução do tempo livre e a intensificação das condições laborais significam maior pressão sobre os trabalhadores para que eles produzam mais, gastando menos tempo para se recuperar.

Contudo, há relações e pontos de inflexões entre o tempo de trabalho e o tempo livre, que torna complexa a separação proposta no parágrafo anterior. Saboya (2007) aponta que o desenvolvimento tecnológico e os valores contemporâneos têm feito estender a jornada de trabalho para os horários de tempo livre, mesmo de forma indireta, por exemplo, com os encontros e jantares de negócio, a contínua comunicação pela *internet* e pelos celulares, realização de estudos e pesquisas relativos às atividades profissionais fora do horário de expediente, participação em cursos de formação para aperfeiçoamento das atividades laborais, entre outros. Assim, mesmo aquilo que deveria ser tempo livre na verdade trata-se de mais um momento de trabalho.

O tempo livre do trabalhador também é prejudicado pelo período que ele utiliza para percorrer a distância entre o seu local de trabalho e a sua residência, em virtude das

dificuldades encontradas no sistema de transporte para se deslocar, ou, em outras palavras, as fricções espaciais encontradas pelo trabalhador em sua mobilidade⁹.

A fim de analisar a mobilidade do trabalhador brasileiro para realização de suas atividades laborais, optou-se por investigar as tendências encontradas nos estudos realizados pela PNAD, entre o período de 2001 e 2014, que levanta como uma das suas questões: qual é o tempo de percurso diário de ida da residência para o local de trabalho, tendo como opção de resposta (IBGE, 2016b):

- Até 30 minutos;
- Mais de 30 até 1 hora;
- Mais de 1 até 2 horas;
- Mais de 2 horas.

Como o trabalhador faz o percurso de ida e volta, ele gasta diariamente aproximadamente o dobro do tempo que foi levantado na pesquisa para se deslocar entre a sua residência e o seu local de trabalho¹⁰. Por este motivo, optou-se por apresentar as respostas em dobro. Também, durante a análise dos dados, percebeu-se que foram mais representativos os resultados encontrados para as respostas: “Até 30 minutos” e “mais de 30 até 1 hora” e, em menor proporção, “mais de 1 até 2 horas”, sendo pouco relevante os valores observados para a resposta “mais de 2 horas”. Diante de tudo isso, optou-se, para este trabalho, por apresentar os dados seguindo o arranjo:

- Até 1 hora;
- Mais de 1 hora;
- Mais de 2 horas¹¹.

Segundo os microdados analisados da PNAD, entre o período de 2001 e 2014 (IBGE, 2016b), observa-se uma tendência do aumento da porcentagem de pessoas que

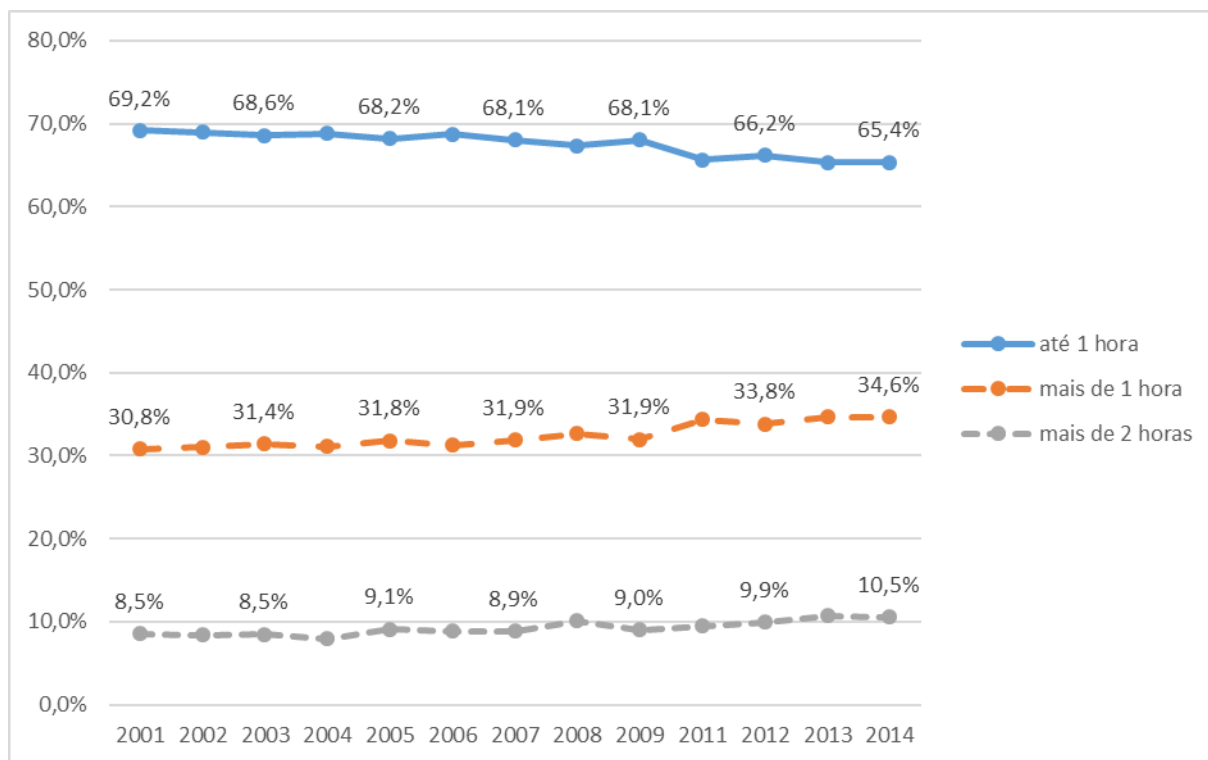
⁹ O conceito de mobilidade é entendido como a capacidade de deslocamento de pessoas no espaço para realizar as suas atividades cotidianas de trabalho, abastecimento, educação, saúde, lazer, entre outras, e, também, de bens e mercadorias. Para este conceito, é fundamental o tempo gasto no deslocamento, a estrutura existente para garantir a circulação e o poder de decisão sobre o fluxo de pessoas, bens e mercadorias.

¹⁰ Para aqueles que fazem a sua refeição nas suas residências, este tempo seria aumentado para quatro percursos diários.

¹¹ Destaca-se que o intervalo “mais de 2 horas” está incluso no intervalo “mais de 1 hora”, que foi preservado por ter certa expressividade.

gastam mais de uma hora para se deslocar no trajeto entre a sua residência e o seu local de trabalho diariamente, como pode ser observado no Gráfico 1, a seguir:

Gráfico 1 – Porcentagem de trabalhadores quanto ao seu tempo de percurso diário de ida da residência para o local de trabalho (PNAD, 2001-2014)

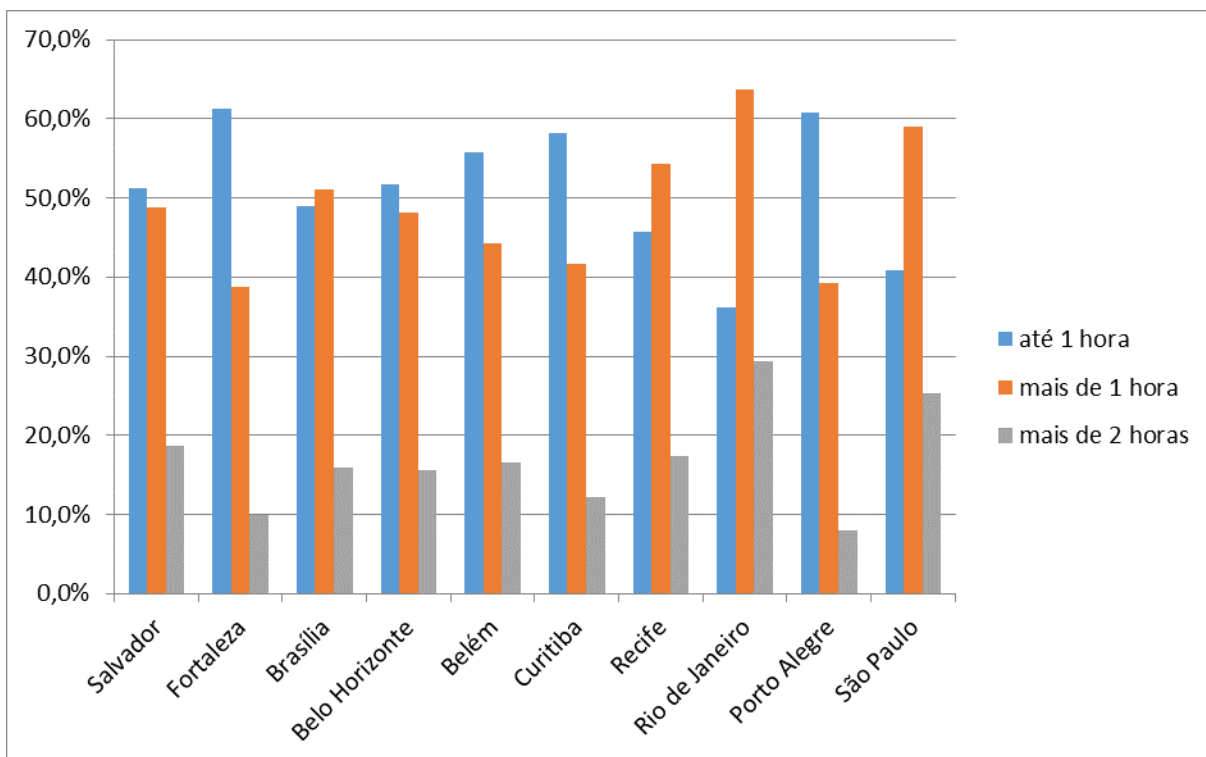


Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2016b.

Segundo as respostas dos entrevistados e como já era previsível, é maior o tempo gasto nesse percurso para as regiões metropolitanas, como pode ser observado no Gráfico 2. Destaca-se ainda que, para as regiões de São Paulo, Rio de Janeiro, Recife e Brasília, a porcentagem de trabalhadores é maior para aqueles que gastam mais do que uma hora diariamente no seu trajeto, diferente do resultado geral apresentado no gráfico anterior, que aponta que a maior parte gasta até 1 hora.

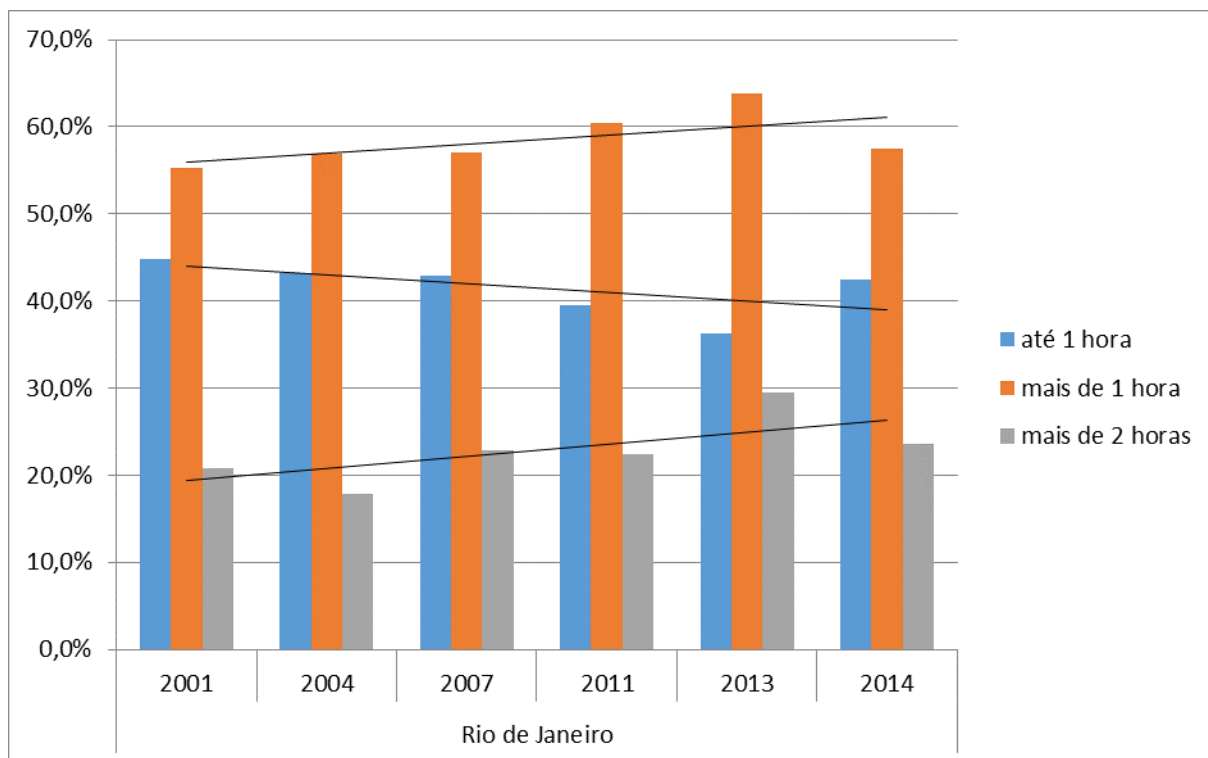
Portanto, nas regiões metropolitanas, onde é maior a concentração populacional, o trabalhador gasta diariamente mais tempo para se deslocar para o seu trabalho quando comparado ao padrão nacional. Sendo que, para alguns lugares, como a Região Metropolitana do Rio de Janeiro, mais de 60% da população gasta mais do que uma hora e cerca de 30% gasta acima de duas horas para realizarem o percurso casa-trabalho e vice-versa, como pode ser visto nos Gráficos 3 e 4 (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2016b).

Gráfico 2 – Porcentagem de trabalhadores quanto ao seu tempo de percurso diário de ida da residência para o local de trabalho nas Regiões Metropolitanas (PNAD, 2013)



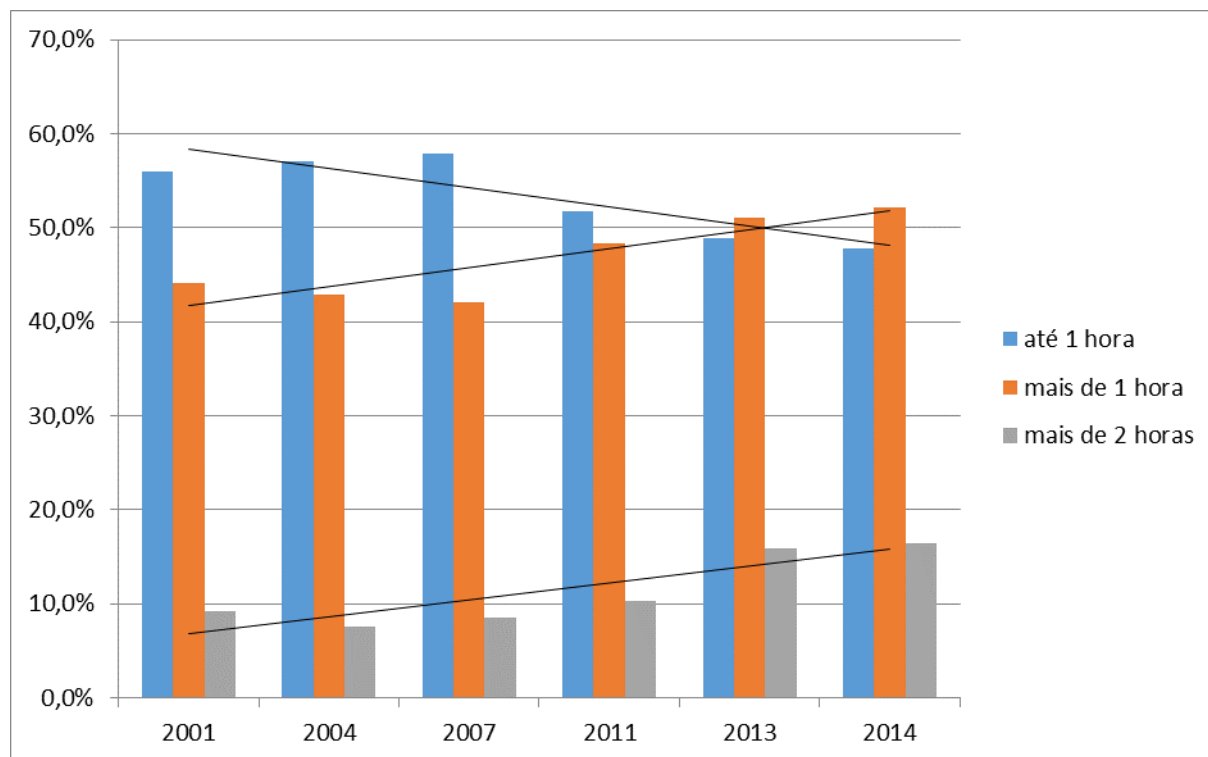
Fonte: INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2016b.

Gráfico 3 – Porcentagem de trabalhadores quanto ao seu tempo de percurso diário de ida da residência para o local de trabalho na Região Metropolitana do Rio de Janeiro (PNAD, 2001-2014)



Fonte: INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2016b.

Gráfico 4 – Porcentagem de trabalhadores quanto ao seu tempo de percurso diário de ida da residência para o local de trabalho na Região Metropolitana de Brasília (PNAD 2001-2014)



Fonte: INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2016b.

Os exemplos do Rio de Janeiro e de Brasília, apresentados nos gráficos 3 e 4, exemplificam uma tendência comum às regiões metropolitanas de ampliação do tempo para o percurso entre a residência e o local de trabalho de forma mais acentuada do que no restante do País, tanto para os trabalhadores que gastam mais do que uma hora, como para os que gastam acima de duas horas.

Dessa forma, os dados levantados pela PNAD, período entre 2001 e 2014, em geral, apresentam uma tendência de aumento no tempo gasto diariamente para os trabalhadores se deslocarem entre a sua residência e o seu local de trabalho, com a situação mais agravante para as regiões metropolitanas, identificando uma piora na mobilidade dos trabalhadores.

Harvey (2014a) aponta que há uma tendência internacional de ampliação nas dificuldades para a mobilidade, porque há um aumento das fricções no movimento das grandes massas dos centros para as periferias, ao mesmo tempo em que há um deslocamento das pessoas das periferias para lugares ainda mais longe. Há diferentes desigualdades neste fluxo das massas marcadas por obstáculos no uso do espaço: a precariedade das vias e dos serviços de transporte público, o custo para se deslocar, a monopolização das vias de transporte para a circulação de mercadorias, as distâncias

entre os locais de moradias e os locais de trabalho ou a precariedade dos serviços necessários para a reprodução da vida etc.

É histórico o processo de deslocamento da massa de trabalhadores para as áreas mais periféricas como resultado do processo de especulação e valorização do espaço e do seu uso como mercadoria. Para Harvey (2014a), o atual período apresenta uma nova roupagem para a expulsão das massas de trabalhadores para os locais de moradia mais distantes, tal qual: a destruição criativa, as revitalizações, a construção de novos condomínios com o discurso comercial da segurança ou com a perspectiva ambientalista, mas no fundo tudo isso continua se tratando do mesmo processo de valorização do espaço.

Além de aumentar as distâncias de deslocamento do trabalhador, Santos e Silveira (2008) destacam que o fluxo do sistema de transporte é utilizado de forma desigual: pessoas com maior renda econômica e a logística das mercadorias monopolizam o fluxo no espaço porque elas têm mais acesso a vias e veículos que permitem maior velocidade no seu deslocamento. Para a grande massa de trabalhadores, sobra o trânsito caótico e a lentidão, a precariedade e o custo dos serviços públicos¹² de ônibus e trens e outros veículos lotados, deteriorados, sem segurança, sem conforto. Estas condições se colocam como um forte fator de desgaste e estresse para os trabalhadores¹³.

Desta forma, percebe-se que a mobilidade do trabalhador é resultante da disputa desigual com o capital na ocupação e utilização do espaço urbano. As marcas da desigualdade social de nosso País e o descaso sobre as condições de vida de nossa população proporcionaram uma mobilidade caracterizada pelas péssimas condições de transporte de seus cidadãos.

O tempo que o trabalhador usa para se deslocar entre a sua residência e o seu local de trabalho somado à ampliação da jornada de trabalho e às demais ações de

¹² Além do serviço público formal de transporte, existe toda uma gama de transportes individuais ou coletivos que ocorre de forma informal, clandestina ou ilegal: ônibus, kombis, vans, moto-táxi, caminhonetes, caminhões etc.

¹³ Em sua pesquisa, Rezende (2012) identificou alto índice de estresse do trabalhador brasileiro, proporcionado pelas condições de transporte entre a sua residência e o seu local de trabalho: “*Com o aumento das demandas na rotina diária para uma parcela da classe trabalhadora, a distância entre sua residência e o local de trabalho é longa e gera estímulos insatisfatórios com carga negativa. Observa-se que o estresse associado à mobilidade pendular residência trabalho afeta consideravelmente os trabalhadores que utilizam o transporte. Pode-se considerar que para muitos trabalhadores a mobilidade pendular pode estar entre os componentes mais estressantes de seu ambiente de trabalho*” (REZENDE, 2012, p. 100).

intensificação das condições de execução das atividades laborais proporcionam a redução do tempo livre do trabalhador.

Outras determinações acabam por agir na compressão do tempo livre, a começar pela própria mobilidade que se agrava para outras atividades não laborais. Araújo et al. (2011) destacam que as condições de circulação do trabalhador ainda são piores para realizar atividades em seu tempo livre, como aquelas voltadas para educação, serviços de saúde, lazer, entre outras, se comparado com as que são voltadas para as suas atividades laborais, porque há uma ação do Estado e dos patrões¹⁴ para priorizar e facilitar os serviços públicos de transportes para a circulação da força de trabalho.

Controlar o uso do espaço é controlar o uso do tempo e o ritmo de reprodução do capital, na perspectiva de garantir a melhor circulação das mercadorias. Nesse sentido, toda esta fricção encontrada no espaço e na mobilidade do trabalhador para realizar as suas atividades pessoais ou laborais acaba por condicionar a compressão do seu tempo livre.

Paralela ao processo de compressão do tempo livre, há uma multiplicação das ações a serem realizadas. O cotidiano se torna mais complexo com a ampliação das necessidades de consumo, de serviços e obrigações. Santos (2005, p. 80), analisando as atividades que passam a compor o setor terciário, no atual contexto histórico de globalização, relata que:

A ampliação qualitativa e quantitativa das necessidades ligadas à existência individual e das famílias junto ao fato de que o próprio sistema econômico dispõe dos meios de criar e impor novas necessidades como se elas fossem naturais são, paralelamente, criadores de novas atividades que se enquadram também dentro do terciário (saúde, religião, diversões, turismo e tantas outras). (...) Junte-se a tudo isso as formas novas ou renovadas, sofisticadas ou não, da atividade política e político-administrativa tanto na esfera pública como na esfera privada ou, ainda, na interseção entre ambas. Os múltiplos aspectos da burocracia, ampliada enormemente com a modernização e as diferentes atividades ligadas ao conceito de segurança (individual e coletiva), cuja expansão e diversificação recentes são consideráveis, são, também, do domínio do terciário (...).

Estas novas necessidades de consumos e serviços surgem com a expansão do capitalismo para certos setores que antes não eram explorados. O modo de produção capitalista tem como princípio a necessidade de se expandir para manter o processo de

¹⁴ Oliveira (2012) aponta que para o transporte coletivo voltado para as obrigações laborais existem ações de subsídios dos agentes patronais, mas, para as demais atividades, o trabalhador tem de pagar integralmente pelo preço da passagem.

reprodução do capital e manutenção das taxas de lucro. Ao mesmo tempo, a maior complexidade do cotidiano leva à instituição de novas normas e obrigações para a sociedade.

Carlos (2007, p. 50) demonstra como estas novas necessidades e obrigações são estimuladas e construídas no imaginário popular a partir de signos:

Neste processo, a cidade aos poucos vai se transformando em simulacro, preenchida por signos e imagens. Os sinais emitem ordem: Beba Coca Cola, Fume Marlboro, Compre um Mazda, Use Nike, More em Alphaville, Ande (farol verde), Pare (vermelho), Diminua o passo (amarelo), Proibido estacionar, Proibido virar à esquerda, etc... Os objetos se dispõem em uma ordem hierarquizada e são reduzidos ao signo, o que cria um modelo cômodo para manipular pessoas e consciências na medida em que o signo separa-se do significado e do significante tornando o objeto algo mágico, que entra no sonho das pessoas, orienta suas estratégias de vida, redefine suas relações e orienta projetos. Transforma-se, portanto, em uma ordem que regulariza comportamentos e determina ações, pois ao sentido do uso prático, se superpõe o consumo do signo.

Saboia (2007) considera que o excesso de compromissos e atividades nos dias atuais leva a um esvaziamento do tempo. Ele destaca isso utilizando metáforas que acabam por parodiar as questões estudadas nesta dissertação:

O que nos ressalta é esse esvaziamento do tempo, ou melhor uma obesidade mórbida mesclada a uma anorexia profunda. Uma obesidade de compromissos que fazem o sujeito contemporâneo extrapolar o ciclo diário, driblar as horas, criar aparatos para diminuir o trabalho humano e no mesmo sentido ocupar o tempo restante com mais atividades vazias. Uma anorexia de sentido, um niilismo profundo, as falsas pretensões de liberdade, o esvaziamento de uma vida eterna sem a morte (SABOIA, 2007, p. 53).

O resultado da compressão do tempo e a ampliação das ações a serem realizadas é a aceleração do cotidiano. Por este motivo, como bem destacaram Maia Filho et al. (2014), os trabalhadores tornam-se cada vez mais dependentes do tempo, que parece passar cada vez mais rápido.

Inclusive as duas poucas horas de intervalo existentes na jornada do trabalhador brasileiro destinadas para realizar a sua refeição de almoço¹⁵, passam a ser disputadas para a realização de tantas outras atividades e serviços (bancários, cartoriais, estéticos, automobilístico, educacional etc.), rotinas médicas, idas ao comércio, uso de meios de

¹⁵ Muitos trabalhadores não usufruem o direito de duas horas de intervalo para refeições, seja porque as suas atividades laborais se estendem para este tempo, seja porque acordou outro tempo de intervalo.

comunicação (*internet*, celular, correios etc.), cuidados com a família, atividades religiosas etc.

Nestas condições, o trabalhador acabou por se acostumar com as refeições rápidas. Para Garcia (2003), o processo de aceleração do tempo tem impacto direto no ato de comer, porque acaba por limitar o tempo disponível para adquirir, preparar e consumir os alimentos, promovendo transformações significativas nos hábitos, tanto para as refeições feitas na residência ou fora dela.

Para alimentação fora de casa, há uma diversificação espacial com novas formas e serviços para o ambiente de consumo: lanchonetes, restaurantes, refeitórios, mas também na rua, no escritório, em palestras, em espaços públicos, na frente de computadores, no meio de transporte etc. São preferidas refeições que podem ser consumidas de forma rápida, como alimentos industrializados, prontos para o consumo (biscoitos, salgados, sucos, achocolatados, refrigerantes etc.), *fasts foods*, *self services*, *deliverys*, lanches ou marmitas.

Ortigoza (2001) considera que no cotidiano as pessoas escolhem estes serviços para possibilitar o consumo acelerado: seja recebendo a refeição no próprio local de trabalho, seja na escolha de um estabelecimento próximo deste local, preferencialmente, que tenha um atendimento rápido e facilite a realização do consumo.

A redução do tempo livre também tem disciplinado as refeições realizadas nas residências, nas quais as famílias dos trabalhadores também passaram a preferir alimentos processados e de consumo rápido. Para essa necessidade, a indústria criou todo um conjunto de produtos prontos ou semiprontos, tais como os congelados, enlatados, desidratados, resfriados, lanches, que são apropriados para o consumo na velocidade desejada. Também foram desenvolvidos novos equipamentos e utensílios domésticos de baixo custo, apropriados para este tipo de preparo rápido, tais como o micro-ondas, as chapas, os fornos, as panelas inteligentes etc.

Ao longo desta seção, foi analisada a influência da redução do tempo livre do trabalhador sobre os hábitos alimentares. Essa redução é devida pela ampliação da jornada de trabalho, pela intensificação das condições de trabalho e pelas dificuldades encontradas na mobilidade do trabalhador. Na próxima seção, é apresentado o PAT, que tem forte peso sobre a alimentação dos trabalhadores brasileiros.

2.3. PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT)

Ao falar da alimentação do trabalhador urbano brasileiro, é importante destacar o PAT, que atende cerca de 20 milhões¹⁶ de trabalhadores. Esta política surgiu no contexto da Ditadura Militar e do “Milagre Econômico” brasileiro¹⁷, com o objetivo de possibilitar ao trabalhador de baixa renda uma alimentação suficiente para produzir a energia necessária com vistas ao aumento da produtividade nas suas funções. O custeio desta política pública é repartido entre a União, as empresas e os trabalhadores, tendo como prioridade aqueles com renda inferior a cinco salários mínimos¹⁸ (DEPARTAMENTO INTERSINDICAL DE ESTATÍSTICA E ESTUDOS SOCIOECONÔMICOS, 2013).

As empresas que aderem ao Programa devem fornecer refeições, cestas básicas, cupons ou cartões que possibilitem a compra dos alimentos prontos ou para serem preparados. Como o PAT depende da adesão das empresas e dos trabalhadores, acaba por atender parte da classe, em especial trabalhadores formais urbanos (ARAÚJO; COSTA-SOUZA; TRAD, 2010; DEPARTAMENTO INTERSINDICAL DE ESTATÍSTICA E ESTUDOS SOCIOECONÔMICOS, 2013).

Considerando o número de beneficiários do PAT em 2015 (BRASIL, 2016) e a estimativa do número de pessoas ocupadas com mais de 14 anos (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2016c), alcançando 19,3% dos trabalhadores brasileiros¹⁹. O DIEESE (2013) fez uma análise sobre os resultados desta política pública até o ano de 2012, com relação ao público beneficiado, apontando que é menor a proporção dos trabalhadores de contratados por micro e pequenas empresas, mesmo sendo estas responsáveis pela maior parcela do pessoal contratado formalmente

¹⁶ Segundo informação coletada no *site* do MTE, para maio de 2016, pelo sistema de relatórios do PAT, são 19.734.822 trabalhadores beneficiados (BRASIL, 2016).

¹⁷ O início dos anos 1970 ficou conhecido como o milagre econômico, período com forte industrialização e urbanização, altas taxas de crescimento econômico (1968 foi de 9,8% e 1973 foi de 14% ao ano), porém, isto ocorreu com concentração da renda, arrocho salarial e aumento da desigualdade social.

¹⁸ Segundo o MTE, foram 16.458.971 trabalhadores com renda inferior a cinco salários mínimos beneficiados pelo PAT em maio de 2016 (BRASIL, 2016).

¹⁹ Segundo o MTE, em dezembro de 2015, 19.541.737 trabalhadores foram beneficiados pelo PAT (BRASIL, 2016). Segundo a PNAD Contínua, a estimativa de pessoas ocupadas com mais de 14 anos, em dezembro de 2015, era de 101.361.000 trabalhadores (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2016c).

no País²⁰. Também destaca o baixo alcance do PAT para os trabalhadores da agricultura²¹.

Também aponta que a alimentação e a refeição por convênio representam o atendimento da maioria dos trabalhadores beneficiados, conforme pode ser observado na Tabela 1, ambas são realizadas a partir da aquisição de alimentos e refeições por *voucher* ou cartão. O DIEESE (2013) também observa que há uma concentração no fornecimento de alimentos pelo PAT em três empresas, cerca de 80%²² do total de trabalhadores beneficiados por esta política pública em especial, nesta modalidade por convênio.

Tabela 1 – Número de trabalhadores beneficiários do PAT
por modalidade para o ano de 2012

Modalidade	Nº de beneficiários	%
Administração de cozinha	3.125.037	16,7
Alimentação por convênio	6.658.075	35,5
Cesta de alimentos	2.103.698	11,2
Refeição transportada	1.392.531	7,4
Refeição por convênio	4.389.849	23,4
Serviço próprio	1.075.241	5,7
Total	18.744.431	100,0

Fonte: MTE, Atlas do PAT. Elaboração: DIEESE (2013)

Com estas informações e com os dados apresentados nos parágrafos anteriores, percebem-se alguns pontos críticos no PAT. Primeiro, apesar de o Programa ter um bom alcance, acaba por não beneficiar de forma igualitária todos os setores, deixando de atender segmentos sociais como o trabalhador da agricultura e o da pequena e microempresa.

²⁰ Segundo informação observada por relatório do DIEESE (2013), em 2012, 62,7% dos beneficiários do PAT pertenciam a grandes empresas, enquanto 67,8% dos trabalhadores brasileiros estavam empregados em micro e pequenas empresas.

²¹ Segundo o DIEESE, em 2012, “apenas 13,1% dos trabalhadores nas atividades de agricultura, pecuária, produção florestal, pesca e aquicultura, possuem o benefício” (DIEESE, 2013, p. 22).

²² Segundo o DIEESE (2013), em 2012, as empresas Sodexo Pass do Brasil Serviços e Comércio S.A., Companhia Brasileira de Soluções e Serviços e Ticket Serviços S.A. atenderam respectivamente 30,9%, 28,6% e 21,9% dos trabalhadores com alimentos pelo PAT.

O momento do Milagre Econômico que o PAT foi instituído era de crescimento industrial e de formação de uma nova massa de trabalhadores, sendo que grande parte desses viviam em condição de miséria e desnutrição. Com o objetivo de melhorar a eficiência destes trabalhadores, estabeleceu-se essa política pública para suprir a carência alimentar, mascarando a realização de salário indireto²³, com a distribuição de cestas básicas, *voucher* etc. (DEPARTAMENTO INTERSINDICAL DE ESTATÍSTICA E ESTUDOS SOCIOECONÔMICOS, 2013).

Diante do atual quadro, é clara a necessidade de atualizar as diretrizes deste Programa, já que o cenário deixa o cenário de desnutrição e aponta para uma caracterização de sobrepeso e obesidade para a população brasileira, em especial, para trabalhadores, como foi apontado pelo DIEESE (2013).

Para exemplificar, as condições alimentares recebidas pelos trabalhadores a partir do PAT, foi selecionada uma análise de narrativas feita com pessoas empregadas pela construção civil do município de Salvador, onde foram relatadas diversas precariedades:

Cardápios repetitivos, sem opções de escolhas, preparações de baixa qualidade, com sabor queimado, azedo ou estragado. O desjejum é apenas café com leite e pão. No turno da noite, há refrigerante e pão. O jantar com comida em geral é frio e sem gosto (SANTANA, 2012, p. 92).

Segundo as informações levantadas por Santana (2012), a base da alimentação é monótona. No café e no lanche noturno, sempre são servidos pão e café. No almoço, é arroz, feijão, farinha e carne, não servem frutas e/ou saladas.

Também foi relatado que as empresas exigem longos períodos de trabalho sem alimentação, quatro a cinco horas sem um desjejum em cada turno. Muitos fazem lanches escondidos e quando são descobertos são punidos. Esta é uma condição inadequada para a saúde do trabalhador, principalmente, numa realidade de intensa atividade laboral, que precisa de muita energia para sua realização. Também apontam a

²³ Segundo Bandoni, “o PAT passou a ser uma tentativa de auxílio ao suprimento das necessidades nutricionais mínimas dos trabalhadores, por meio de um ‘salário indireto’” (BANDONI, 2006, p. 18). Silva esclarece qual o papel do salário indireto: “à medida que os salários médios reais apresentavam uma significativa estagnação, alguns dos benefícios mais populares como o vale-transporte e o auxílio-alimentação tiveram um crescimento elevado. Esse tipo de benefício é considerado como salário indireto” (SILVA, 1998, p. 53). Esta autora, mesmo pontuando os problemas enfrentados pela condição de salário indireto via PAT, ainda assim, conclui a favor da sua manutenção: “As respostas de nossos depoentes, praticamente apontam para os mesmos desvios, uns com críticas mais contundentes, outros assinalando a necessidade de reestruturação do Programa, porém foi consenso geral de que o mesmo [sic] ainda se faz necessário, haja visto [sic] que o valor do salário mínimo é incapaz de cobrir as necessidades básicas do assalariado, sendo essa forma de salário indireto muito importante para suprir suas carências alimentares e nutricionais” (SILVA, 1998, p. 127-128).

ausência de uma infraestrutura adequada para realizar as refeições, como mesas, cadeiras, pratos e talheres. Fica clara a intensificação das condições do trabalho para este segmento: o trabalhador deve deter menos tempo para se alimentar, passando rapidamente pelos refeitórios, com o objetivo de passar mais tempo na construção trabalhando (SANTANA, 2012).

Os trabalhadores relatam o consumo de alimentação estragada, levando a intoxicações e diarreias coletivas. Consideram que a refeição é insossa e feita sem o devido cuidado. Quando eles falam isso, têm como referência de comparação a comida feita em casa: “*Quando chego em casa tem a comidinha boa, limpinha*” (SANTANA, 2012, p. 68).

Percebe-se que o bem-estar do trabalhador no processo alimentar é negado, ao mesmo tempo em que lhe é cobrado um processo intenso de trabalho. Destaca-se que a referência de boa refeição é a feita em casa, seja pelo cuidado, mas também devido aos temperos e ingredientes, deixando clara a valorização de um hábito alimentar. Neste sentido, Santana (2012) aponta a necessidade das refeições fornecidas pelo PAT levar em conta a tradição local e considerar hábitos alimentares regionais, aproximando-se das comidas encontradas nas residências dos trabalhadores.

Outras pesquisas realizadas para analisar as condições dos trabalhadores beneficiados pelo PAT²⁴ observaram que estas pessoas recebem refeições que podem condicioná-las ao sobrepeso e à obesidade, em situação similar ou pior a outros trabalhadores urbanos. Em geral, os autores destacaram os riscos de os trabalhadores passarem a conviver com doenças crônicas não transmissíveis. Em estudos sobre as empresas fornecedoras de refeições para beneficiários do PAT, constatou-se a presença de cardápios com alta carga calórica, surgindo a necessidade de promover ações de educação alimentar e nutricional e intervir para que as empresas possibilitem refeições mais saudáveis.

Os estudos apontados demonstram que não há grande diferença entre as condições alimentares dos trabalhadores que são ou não beneficiados pelo PAT. Assim, mesmo sem uma análise profunda de como e em quais condições são realizadas as refeições partir dos benefícios deste Programa, é possível inferir a prevalência de que as atuais

²⁴ Estudos que pesquisaram as condições dos trabalhadores beneficiados pelo PAT: ARAÚJO et al. (2010); CANELLA (2011); CHAVES (2012).

condições do mundo do trabalho têm proporcionado fortes mudanças nos hábitos alimentares, influenciando na saúde dos trabalhadores, inclusive para o PAT.

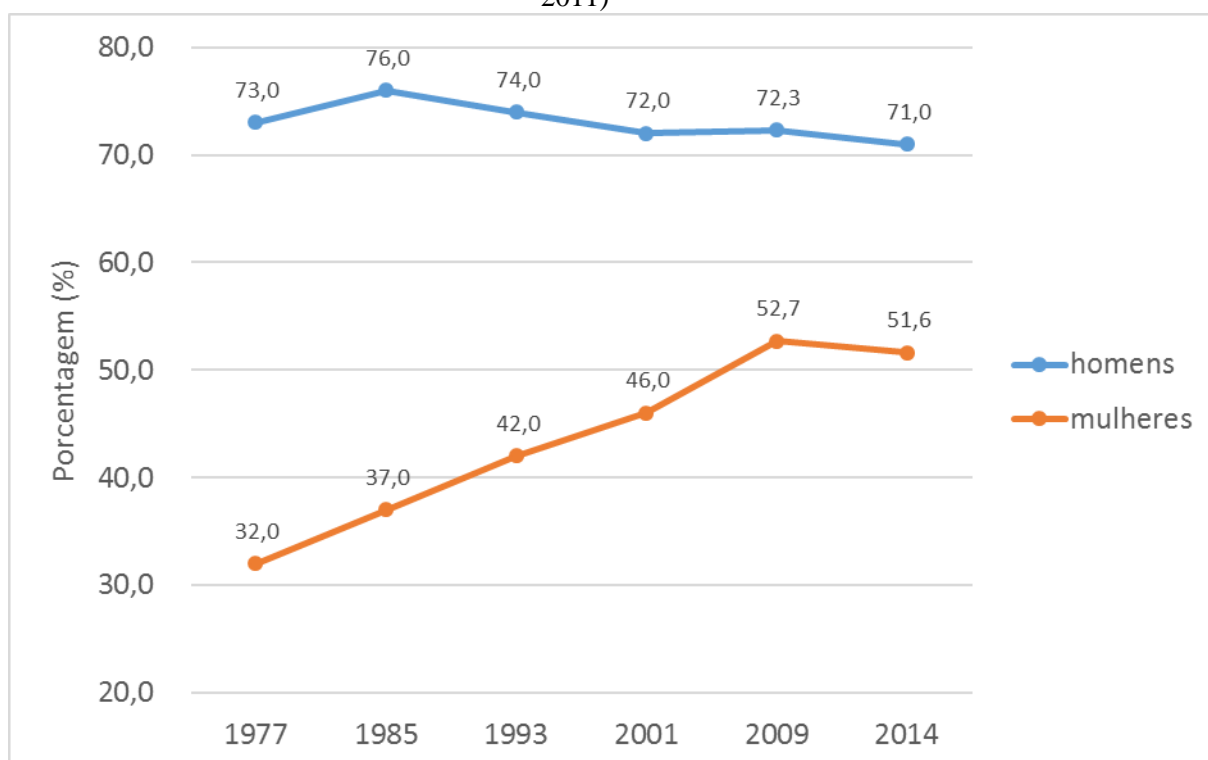
Nessa perspectiva de entender melhor as mudanças nos hábitos alimentares dos trabalhadores urbanos brasileiros, na sequência, é destacado outro fator considerado importante: a maior participação das mulheres no mercado de trabalho.

2.4. MAIOR PARTICIPAÇÃO DAS MULHERES NO MUNDO DO TRABALHO, MAIORES PRESSÕES SOBRE A SUA ALIMENTAÇÃO

A autora Ortigoza (2001) destaca que o consumo de alimentos fora da residência também está vinculado ao fato de que, a partir dos anos 1970, houve um aumento da participação das mulheres no mercado de trabalho, já que elas sempre estiveram à frente dos serviços domésticos e do trabalho de produzir as refeições no ambiente da residência. Na perspectiva da sociedade capitalista e produtivista, comer fora de casa tornou-se um facilitador, “diminuindo o tempo de preparo dos alimentos ou mesmo possibilitando a realização da alimentação fora do lar” (ORTIGOZA, 2001, p. 181).

Em análise aos dados da PNAD 2014 (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2016a), observa-se que as mulheres representam 44% do total da população economicamente ativa, representando 51,6% do total de mulheres do País. Em comparação, os homens são 56% da população economicamente ativa, representando 71% do total de homens do País. Soares e Izaki (2002), em análise dos dados da PNAD entre 1977 e 2001, apontam o aumento da participação delas no mercado de trabalho partindo de 32% para 46%, respectivamente. Ao juntar os dados das duas pesquisas citadas, observa-se o crescimento desta participação no Gráfico 5:

Gráfico 5 – Porcentagem de homens e mulheres que fazem parte da população economicamente ativa perante o total da população de homens e mulheres (PNAD 1977-2011)



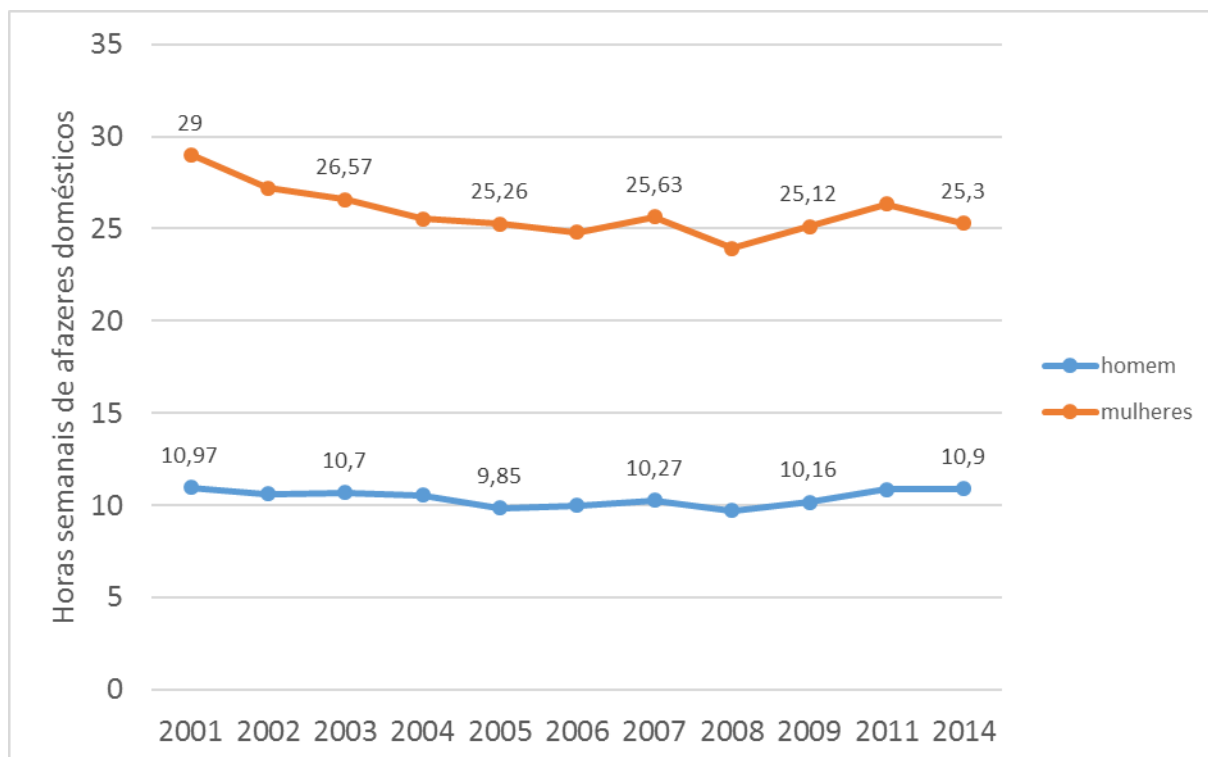
Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2016a); SOARES; IZAKI (2002).

Outra informação levantada pela PNAD considerada importante para este ponto são os resultados sobre os afazeres domésticos. Conforme indica Pinheiro et al. (2016), esta informação não é plena para identificar o trabalho doméstico não remunerado, mas é, contudo, o melhor indicador em pesquisas estatísticas para estas atividades.

Como estes autores destacam, na PNAD 2014, 90% das mulheres respondentes afirmaram realizar afazeres domésticos, enquanto apenas 51% dos homens respondentes também afirmaram realizar este trabalho. A carga horária semanal destinada a afazeres domésticos é bem diferente: elas fazem em média 25,3 horas e eles 10,9 horas.

Como pode ser observado no Gráfico 6, o estudo também aponta que há persistência da opressão de gênero na forma da prevalência histórica da dupla jornada de trabalho bem maior para mulheres do que para os homens.

Gráfico 6 – Média das horas semanais de afazeres domésticos de homens e mulheres entre 2001 e 2014 (PNAD 2001-2014)



Fonte: Pinheiro et al. (2016); Soares e Izaki (2002).

Para uma série mais longa de anos, com início nos anos 1970, possivelmente, identificar-se-ia maior redução na jornada de trabalho doméstico sem remuneração das mulheres. É lógico pensar que diante do processo histórico com a ampliação da participação da mulher no mercado de trabalho, que elas passaram a deter menos tempo para preparar os alimentos para a sua família. Mas para a série mais curta, para qual existem dados concretos, apontados no gráfico anterior, há poucas evidências de uma redução nas horas destinadas aos afazeres domésticos.

Pinheiro et al. (2016) também apresentam a seguinte informação: entre 2004 e 2014, somada as médias da jornada de trabalho semanal às horas gastas em afazeres domésticos semanal para as mulheres, obtém-se diminuição de 57,8h para 56,7h, já para os homens há uma redução de 54 para 51,6h.

Com relação à mobilidade entre o local de trabalho e a residência das trabalhadoras, segundo a análise dos microdados da PNAD, entre 2001 e 2014, observa-se que, com a ampliação da participação das mulheres no mercado de trabalho, houve maior número de mulheres gastando mais de 30 minutos por trecho, aproximando-se dos resultados já encontrados para os homens. Para as mulheres, essa porcentagem passou de 28,1% para 33,7%, entre 2001 e 2014, respectivamente. Para os homens,

passou de 32,5% para 35,3% (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2016b).

Assim, a partir destes dados de jornada de trabalho, afazeres doméstico e mobilidade, pode ser considerado que existe uma pressão maior de jornada dupla ou tripla para as mulheres. Costa, Teo e Almeida (2015) observaram, em um estudo realizado em uma unidade produtiva de alimentos no oeste-catarinense, que as trabalhadoras em situação de estresse proporcionado pela intensificação de suas atividades tinham mudanças destacadas no seu apetite, com preferência por alimentos calóricos. As autoras consideram que este resultado é similar a de outros estudos que apontam a mesma tendência: em situação de estresse, os trabalhadores têm alternância no seu hábito alimentar, abrindo exceção para alimentos calóricos (doces, refrigerantes e bebidas alcoólicas) que potencializam o sobrepeso, a obesidade e outras doenças crônicas não transmissíveis. As autoras também consideraram relevante ter encontrado tais resultados para o grupo de trabalhadoras, sinalizando, possivelmente, maior condição de estresse por estas mulheres, sugerindo jornadas duplas e triplas com os afazeres domésticos.

Dessa forma, é possível inferir que a atual intensificação das condições de trabalho tem sido mais dura para as mulheres, com maior impacto sobre o seu tempo livre pela carga de atividades desenvolvidos por elas. É possível inferir também que elas acabem acelerando mais ainda as suas atividades de tempo livre, levando a entender que há mais impacto direto e indireto sobre os seus hábitos alimentares. Inclusive, elas estão mais suscetíveis a situações de adoecimentos e transtornos por se encontrarem continuamente em condição estressante.

Até o momento, apesar de ter o caráter geral delineado, o foco da análise foi as mudanças dos hábitos alimentares dos trabalhadores urbanos. Na próxima seção, será abordada a situação dos trabalhadores rurais.

2.5. CONDIÇÕES ALIMENTARES DO TRABALHADOR RURAL

A pressão do mundo do trabalho também tem precarizado o trabalhador rural e tencionado as suas condições alimentares. Historicamente, no Brasil, eles sempre conviveram com dinâmicas de trabalho extenuantes e precárias, mas a ideologia de novos tempos e a introdução de novas tecnologias no meio rural muitas vezes encobrem a dura realidade vivida ainda nos dias de hoje.

Um conhecido caso de precariedade no meio rural é o vivido pelo trabalhador do corte da cana-de-açúcar. Em geral, este segmento é composto por profissionais volantes que migram de estados do Nordeste brasileiro provisória e especificamente para a temporada de corte e, também, por trabalhadores locais que vivem em condições de extrema pobreza, baixa escolaridade, sem outra capacitação técnica etc. Apesar de ter ocorrido forte mecanização da colheita da cana-de-açúcar, ainda são empregadas muitas pessoas para o corte manual.

Guanais (2013) realizou um estudo sobre as condições laborais de muitos trabalhadores na colheita manual de cana-de-açúcar, em que a reestruturação produtiva adota como forma de remuneração o salário por produção. Observou que eles deixam de se alimentar para produzirem mais. Legalmente, estas pessoas têm assegurado o direito de uma hora de almoço, em lugar minimamente adequado. No entanto, a realidade faz com que muitos façam suas refeições em pé, no próprio canavial, ou mesmo acabam deixando de se alimentar para produzir mais na perspectiva de também ganhar mais.

Na busca por uma maior remuneração, eles ultrapassam o limite da jornada. Nestas condições, a carência nutricional mais o excessivo esforço físico têm levado à ampliação dos acidentes, das doenças e até a morte devido ao trabalho. Druck (2013) destaca que o processo de flexibilização do vínculo de emprego, a deterioração dos contratos e o medo do desemprego faz com que trabalhador responsabilize-se sobre a precariedade da sua condição de trabalho e os riscos existentes a sua saúde e a sua sanidade mental.

Nesta perspectiva, os acidentes, as doenças por esforços repetitivos, os transtornos mentais, como também, as doenças crônicas não transmissíveis e até a morte no trabalho são subjetivadas, elas são vistas como algo de responsabilidade do indivíduo e não como resultado da precarização vivida no ambiente de trabalho seja urbano ou rural.

Em outro estudo, Vergínio (2011) apresenta as condições de trabalho do corte mecanizado da cana-de-açúcar e verifica que este processo passou por uma forte reestruturação organizativa, em que o tempo das atividades e as metas passaram a ser totalmente controladas e realizadas de forma contínua em jornadas diurnas e noturnas. Como estes trabalhadores também recebem por produção, passaram a conviver com a pressão gerada pela intensificação das novas condições laborais. Nesse sentido, tem

ocorrido a ampliação da jornada de trabalho²⁵, a redução e a perda de regularidade do período destinado para as refeições e para o descanso, o que tem impactado nas condições físicas dos trabalhadores.

Percebe-se que a reestruturação produtiva proporcionou a intensificação das condições de trabalho também para o trabalhador rural, causando igualmente impacto sobre a sua alimentação.

2.6. SÍNTESE DO CAPÍTULO

As transformações ocorridas no mundo do trabalho a partir dos anos 1970, com a reestruturação organizativa, a flexibilização das relações de contrato e a utilização de novas tecnologias, aumentaram a pressão sobre o trabalhador urbano e rural, acarretando ampliação da jornada, redução de intervalos de descanso, maior cobrança sobre metas e resultados etc. Essa intensificação das condições laborais tem ocasionado a redução do tempo livre dos trabalhadores.

Foi demonstrado que a compressão do tempo além de ser resultado das mudanças do mundo do trabalho, também tem sido influenciada pelas dificuldades de mobilidade vividas pelo trabalhador.

Sendo que as mulheres convivem com maior compressão do seu tempo livre, porque em geral têm realizado jornadas duplas e triplas de trabalho por serem responsáveis pelos afazeres domésticos.

A compressão do tempo tem levado à aceleração das atividades cotidianas, entre elas a refeição diária do trabalhador. Novos hábitos alimentares surgem para atender à demanda de preparos e consumo rápidos. Estas mudanças de hábitos têm contribuído para o aumento do número de pessoas com sobrepeso e obesidade. Essa situação é observada para os trabalhadores de forma geral, inclusive para aqueles que são beneficiados pelo PAT.

No próximo capítulo, serão aprofundadas as mudanças ocorridas em relação ao acesso aos alimentos e aos hábitos alimentares vividos no atual período.

²⁵ Há registros de jornadas de até 11 horas de trabalho por dia (VERGÍNIO, 2011).

3. A CONSTRUÇÃO DE NOVOS HÁBITOS ALIMENTARES

Nos dias atuais, a população tem recebido uma quantidade enorme de informações sobre os alimentos, disponibilizadas por diferentes meios de comunicações, que influenciam as pessoas no seu cotidiano. Informações sobre como realizar uma alimentação saudável, uma dieta milagrosa, uma refeição rápida, diferentes culinárias, jantares especiais etc.

Muitas vezes, são repassadas informações controversas entre si. Por exemplo, no início da manhã, é anunciado em um programa de televisão que comer ovo aumenta os níveis de colesterol e, por isso, deve ser evitado. No final da tarde, outro programa, já diz que o ovo aumenta o nível do colesterol “do bem”, por isso deve ser consumido. No dia seguinte, continuam as controversas sobre a qualidade dos ovos para a saúde. No entanto, percebe-se que há pouca criticidade da população sobre este debate e influência, banalizando, por fim, o ato de comer.

Comer só pode ser considerado algo simples se não houver uma reflexão crítica sobre a sua realização. Se for estendido o foco de análise, perceber-se-á, que, na verdade, trata-se de um ato complexo e multidimensional, como destacou Fischler (1995), forjado por um conjunto diverso de valores e de ações que formam e que antecedem o momento da sua realização em si.

Para este trabalho, foram explorados alguns valores considerados significantes para compreender o ato de comer em sua complexidade na atualidade. Assim, uma primeira reflexão a ser abordada consiste em analisar como acontece a acessibilidade aos alimentos e quais as suas influências sobre o ato de comer.

A partir da segunda seção, foi abordado o ato de comer sob diferentes perspectivas, começando pelo seu aspecto instintivo e os dilemas dos onívoros atuais. Na terceira seção, é apresentado o ato de comer como um ato cultural, construído ao longo de um processo histórico que tem sido alterado de forma mais acelerada em período recente. Por fim, é feita uma análise sobre as influências macroeconômicas do modo de produção capitalista sobre o ato de comer.

3.1. A ACESSIBILIDADE – CONDIÇÃO PARA A QUESTÃO ALIMENTAR

Os novos hábitos de preparo e consumo de alimentos são acompanhados também por novas condições de acessibilidade²⁶. Nos dias atuais, destacam-se duas modalidades de acesso aos alimentos: a aquisição de produtos nas redes de hiper e supermercados, que se destaca como principal referência para aquisição destes produtos; e a compra de refeições prontas, que está principalmente relacionada ao hábito de comer rápido e fora de casa.

A utilização da rede de supermercados para compra de alimentos e o consumo de tantos outros produtos tem uma construção ideológica tão forte sobre nós que parece ser muito antigo o costume de frequentar estes estabelecimentos. Mas, como veremos a seguir, este hábito se tornou hegemônico recentemente. Segundo Fernández-Armesto (2004), foi a partir das décadas de 1960 e 1980 que ocorreu a grande expansão dos supermercados e hipermercados, tornando-se a principal referência para o acesso aos alimentos nos Estados Unidos e na Europa.

Os supermercados acabaram se tornaram o principal local de referência para a realização das trocas de mercadorias dentro da lógica capitalista. Os alimentos produzidos no campo, que podem ser transformados e condicionados na indústria, são posteriormente disponibilizados e comercializados nos supermercados. Este fluxo é um desenho simplificado do complexo sistema agroalimentar que envolve diversos setores produtivos²⁷, financeiros²⁸, serviços tecnológicos²⁹, logísticos e comerciais³⁰.

²⁶ O conceito de acessibilidade é compreendido como a capacidade que a população tem para realizar as suas atividades. No estudo em questão, é a capacidade que a população tem para realizar a sua refeição e ou acessar os seus alimentos. Para este conceito, é importante saber quais são os limitantes e as possibilidades para acessar algo.

²⁷ A produção agrícola moderna demanda diversos itens tecnológicos e de insumos, como tratores, caminhões, máquinas agrícolas, itens de irrigação, fertilizantes, agrotóxicos, sementes etc. Da mesma forma, a produção industrial também demanda todo um conjunto de insumos e de investimento em bens e máquinas.

²⁸ Grande parte dos alimentos produzidos para exportação é comercializada como *commodity* nas bolsas de valores. Também existem diversos serviços de créditos e seguros para a produção agrícola.

²⁹ Existem diversos institutos de pesquisas e centros tecnológicos acadêmicos e industriais envolvidos no desenvolvimento tecnológico, no monitoramento, na organização logística e nas condições climáticas para orientar o setor produtivo.

³⁰ A rede de transporte de alimentos é internacional e envolve uma estrutura logística de diferentes meios de transporte: rodoviário, ferroviário, naval, fluvial e aéreo. Entre as trocas comerciais realizadas pelo setor produtivo e a rede de supermercados, podem ocorrer a participação de intermediários atacadistas e de centrais de armazenamento, ou unidades de distribuição etc.

Para este trabalho, é importante destacar o bem-sucedido papel que as redes e as lojas de autosserviços³¹ alcançaram neste complexo sistema. Para este sucesso, foi necessário atender às necessidades da indústria a jusante e do cliente a montante com diferentes estratégias: dispor diferentes gêneros de mercadorias³², apresentar preços acessíveis, integrar uma complexa rede de fornecedores, saber trabalhar com estoques, ter estrutura flexível de trabalho e parcerias, adequar-se às novas tecnologias, ter boas estratégias de *marketing* e estudo de mercado e de logística, entre outras.

Um exemplo desta bem-sucedida atuação foi a expansão do consumo de alimentos industrializados. Os supermercados foram fundamentais para esta expansão. Foram utilizados para esse fim diferentes estratégias em parceria com as indústrias para estimular o consumo, investindo forte em campanha publicitária e na forma de expor estes produtos.

Quando se pensa em um supermercado e os produtos de que ele dispõe, logo vem a mente um lugar para encontrar uma diversidade de itens de diferentes qualidades expostos com segurança. No entanto, com relação à quantidade de variedades, Pollan (2007) questiona esta afirmação, porque, no caso dos produtos industrializados, sobressaem algumas poucas matrizes, em especial, destacam-se a presença do milho e da soja na formulação destes itens. No livro “O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições”, este autor estuda a cadeia do milho nos Estados Unidos e destaca os diferentes derivados que podem ser produzidos a partir desta espécie e que são encontrados em grande parte dos produtos industrializados: açúcar, xarope de milho, álcool, amido modificado ou não modificado, xarope de glicose, maltodextrina, frutose cristalina e ácido ascórbico, lecitina e dextrose, ácido láctico e lisina, maltose e HFCS, MSG e polialcóis, cor caramelo e goma xantana. O xarope de milho, por exemplo, pode ser encontrado em diversos produtos: refrigerantes, doces, pães, biscoitos, presuntos, cereais, condimentos.

No caso dos alimentos *in natura* encontrados nas gondolas de supermercados, aparentemente, também há um sentimento que ali são comercializadas diversas variedades. Mas, de fato, há uma monotonia entre os produtos encontrados em qualquer uma destas lojas, pois, em geral, são dispostas algumas poucas espécies de vegetais e animais, se comparados ao que existe de fato na natureza.

³¹ Outra denominação utilizada para os minimercados, supermercados e hipermercados.

³² No supermercado, é possível encontrar muitos itens diferentes, desde os alimentos estudados neste trabalho, até roupas, eletrodomésticos, itens de higiene e limpeza, papelaria, ferramentas etc.

Considerando a supremacia dos supermercados na venda de alimentos, no momento em que definem quais produtos e marcas farão parte de suas prateleiras, é fácil de presumir a capacidade que este tem para direcionar de forma bastante incisiva quais e como serão consumidos os seus produtos. Destacada a capacidade de atuação internacional de diferentes redes de supermercado e a potencialidade desse setor para construir hábitos alimentares, aponta-se que há uma forte tendência de standardização, alienação e individualização do consumo, semelhante à constatação já abordada por Castells (1977).

No Brasil, segundo Belik (1999), as primeiras lojas de autosserviço foram estabelecidas na virada da década de 1940 para 1950. No seu primórdio, os supermercados representavam seguir o estilo de consumo americano de *way-of-life*, que agradou as classes médias e altas de nosso País.

Em 1971, o Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico (BNDE)³³ lança uma linha de crédito com baixos juros para modernizar o varejo acessível somente para as grandes redes de supermercados. Neste período, o setor varejista era dominado pelos pequenos estabelecimentos, que representavam mais de 70% nesta década. Esta ação do BNDE visava suprir a demanda de uma classe média urbana que crescia no País e buscava produtos diferentes do que era encontrado no mercado nacional (BELIK, 1999).

Com o crescimento da urbanização e da industrialização brasileira, foi necessário que o Estado ampliasse a sua intervenção para garantir o abastecimento e o acesso aos alimentos para população. Nesse sentido, a partir dos anos 1970, foi colocado em prática um conjunto de ações³⁴ e equipamentos públicos foram construídos sob a tutela da Companhia Brasileira de Alimentos (Cobal)³⁵.

A Cobal atuava na distribuição logística entre a produção agrícola e industrial e o comércio de alimentos, cumprindo a função de atacadista distribuía itens com preços subsidiados a pequenos varejistas localizados, principalmente, nas periferias; ou mesmo com a função direta de varejista, a partir da comercialização em equipamentos públicos:

³³ O BNDE converteu-se, em 1982, em Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico Social (BNDES).

³⁴ Outras ações referentes à alimentação e à nutrição realizadas durante a Ditadura Militar, nos anos 1970, são tratadas nas seções 2.3 e 4.1 desta dissertação.

³⁵ Nos anos 1980, a Cobal irá integrar a atual Companhia Nacional de Abastecimento (Conab).

Centrais Públicas de Abastecimento (Ceasas), hortomercados, feiras livres ou cobertas, sacolões e varejões públicos (GOMES JR., 2007; BELIK; WEGNER, 2012).

A partir dos anos 1980, a rede da Cobal é reduzida e parte de sua infraestrutura é descentralizada com a passagem da gestão para estados e municípios. Também se modificou o caráter dos seus equipamentos com a redução da função varejista e com o fim do incentivo realizado para pequenos varejistas. Destacando se as Ceasas que perdeu parte de suas funções, mas com o tempo se consolidaram como uma referência de apoio logístico a comercialização para a cadeia do setor hortifrutigranjeiro. Dessa forma, o Estado brasileiro, que estimulava o mercado com diferentes estratégias de abastecimento, inclusive com o fortalecimento de pequenos varejistas, foi deixando de realizar estas ações (BELIK; WEGNER, 2012).

Assim, neste cenário dos anos 1980, como destaca Gomes Jr. (2007), ocorreu a expansão das lojas de autosserviço no País, inclusive se tornando presente até nas áreas mais periféricas das grandes cidades. Estas lojas se tornaram a principal referência no fornecimento de alimentos. Nos dias atuais, elas fornecem estes itens para cerca de 90% da população.

Entre os pequenos varejistas que predominaram até os anos 1980, é importante destacar o papel que as feiras populares ocupavam, já que eram o principal lugar para adquirir os alimentos *in natura*. Segundo Belik e Wegner (2012), em 1981, 90,2% do total de frutas era comercializado nestes locais. Mas, ao longo dos anos que se sucederam, esta liderança passaria para os supermercados. No final da década de 1990, 54% das frutas já eram comercializadas no autosserviço. Em 2007, este número chegaria a 70%.

Um conjunto de fatores determinou a hegemonização do setor varejista pelos supermercados no País. Por um lado, contaram com o apoio de um Estado brasileiro presente com políticas de abastecimento, recebendo recursos do BNDE, ainda quando eram pouco expressivos no País. Por outro lado, também se beneficiaram quando o Estado optou pela ausência destas políticas, liberando a função de abastecimento à livre concorrência, situação que acabou fragilizando os pequenos varejistas. Somado a esses fatores, a própria capacidade que o autosserviço tem para fornecer uma diversidade de mercadorias e de oferecer menores preços, características que atenderam às necessidades de aumento do poder de consumo e de economizar da população brasileira.

Dessa forma, paulatinamente, a paisagem das cidades foi mudando e no lugar do pequeno varejo, da quitanda, da mercearia, dos secos e molhados e das feiras populares, foram se espalhando as modernas redes de supermercados.

Belik (1999) apontou um conjunto de tendências para o autosserviço que vem se confirmando ao longo dos anos: concentração do faturamento entre poucas empresas, forte presença do capital transnacional, centralização de capitais, reestruturação organizativa e tecnológica, proporcionando maior eficiência das empresas e avanço da rede atacadista sobre o autosserviço.

Segundo pesquisa encomendada pela ABRAS, em 2014, o total do faturamento das 500 maiores empresas de autosserviço foi de R\$ 258,7 bilhões. As cinco maiores empresas controlam 57,9% deste total e as 10 maiores 64,3%. Segundo Belik (1999), no ano de 1999, as 10 maiores controlavam 38,4% do mercado, confirmando a tendência de concentração do faturamento do setor de autosserviço em poucas empresas ao longo dos anos que se passaram. Assim, fica evidente que há uma concorrência desleal neste cenário, haja vista a tendência de concentração do mercado. Esse monopólio inviabiliza a manutenção de pequenas e médias empresas ou de gestão familiar no setor varejista.

Esta tendência de monopólio também se confirma entre as corporações maiores, pois a Companhia Brasileira de Distribuição³⁶, segundo os dados fornecidos pela ABRAS (2015) e apresentados na Tabela 2, que ampliou 145 lojas entre 2013 e 2014, totalizando 2.143 lojas, tem mais lojas do que todos os outros quatro grupos que compõem a lista dos cinco maiores somados.

Outra tendência observada por Belik, que se confirma, como pode ser observado também na Tabela 2, é a forte transnacionalização do setor, já que somente uma empresa com capital nacional encontra-se entre as cinco maiores redes de supermercados funcionando no País atualmente.

³⁶ Que entre outras marcas controla a rede de supermercados Pão de Açúcar.

Tabela 2 – Cinco maiores redes de supermercados em faturamento

Posição	Razão Social	Sede / UF	País fonte do capital	Faturamento bruto	Nº de lojas
1	Companhia Brasileira de Distribuição	SP	França	R\$ 72.318.920.859,00	2.143
2	Carrefour Com. Ind. Ltda	SP	França	R\$ 37.927.868.864,00	258
3	Wal Mart Brasil Ltda.	SP	EUA	R\$ 29.647.436.292,00	544
4	Cencosud Brasil Comercial Ltda.	SE	Chile	R\$ 9.795.213.632,00	220
5	Companhia Zaffari Comércio e Indústria	RS	Brasil	R\$ 4.215.000,00	30

Fonte: ABRAS (2015).

As tendências de domínio do setor varejista pelos supermercados, de concentração e formação de monopólio por poucas empresas, e a forte presença do capital internacional, permitem inferir que o poder de orientar costumes se concentra no padrão e interesse de poucos grupos econômicos, seguindo um caráter de mundialização da economia. Conforme já foi expresso, a decisão de quais são os produtos dispostos em suas prateleiras tem o poder de delinear quais serão os hábitos alimentares. Contudo, nessas condições, são poucas as opções que sobram para a população em geral em ter autonomia no seu padrão de consumo e de constituir hábitos alimentares distintos.

Em diálogo com o capítulo anterior desta dissertação, os supermercados também têm se adaptado à perspectiva de garantir um serviço com a velocidade adequada para os novos tempos. Isso é perceptível no uso de aparelhos leitores de código de barras nas caixas registradoras, na organização de caixas diferenciados segundo a quantidade de produtos adquiridos pelo cliente, nas senhas para aquisição de alguns itens, no fornecimento de produtos que antes eram consumidos a granel já embalados em diferentes quantidades, como os alimentos *in natura* ou os que foram processados no próprio supermercado (pães, carnes, queijos, doces etc.). Além de também fornecer uma gama de alimentos prontos ou semiprontos, que podem ser imediatamente consumidos ou que são de fácil preparo para o consumo.

Para abordar a outra modalidade de destaque para o acesso aos alimentos, também é retomado o capítulo anterior, no qual foram destacados o crescimento do consumo de

refeições prontas em diferentes estabelecimentos, como uma alternativa para os trabalhadores que buscam refeições fora da sua residência e servidas de forma rápida para atender as condições de aceleração das atividades e de compressão do tempo livre.

Segundo dados apresentados pela POF (2008-2009), cerca de 40% da população brasileira registrou que realiza refeições fora da residência. Esta forma de se alimentar representa cerca de 15% do total de energia calórica que as pessoas consomem no País (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2011). No total da população, esta porcentagem de energia pouco representa. No entanto, se for ponderado que esta caloria é toda consumida por aqueles 40%, significa que esta parcela considerável da população consome 40,3% do total de energia em alimentos fora de sua residência.

Com relação aos gastos que a população brasileira realiza com alimentos, a POF 2008-2009 identificou que do total foram 33,1% gastos com refeições fora do domicílio. Para fins comparativos, os resultados da POF 2002-2003 apontaram que foram gastos 24,05% com alimentação fora da residência (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2004, 2011). Portanto, percebe-se uma tendência de aumento dos recursos gastos com esta forma de comer.

Além da compressão do tempo livre, já sinalizada no capítulo anterior, outro fator que tem contribuído para o aumento do consumo de alimentos fora da residência, segundo Queiroz (2015), é o aumento da renda do trabalhador brasileiro. Para este autor, um elemento identificado que colabora para ampliar o ato de comer fora do domicílio é o tamanho da família: quanto menor o tamanho da família, maior a possibilidade de realizar refeições fora de casa.

Considerando o tamanho da população brasileira e o impacto de mudanças de hábitos, o aumento do consumo de alimentos fora do domicílio, segundo Ortigoza (2001), tem proporcionado uma transformação do espaço das metrópoles a partir do surgimento de novos serviços que fornecem refeições. A autora fala que o modo de produção somente se “reproduz reproduzindo”, ou seja, só fazem sentidos as novas necessidades de consumo se há onde consumir e, vice-versa, só fazem sentido novos pontos comerciais de marcas mundializadas se houver pessoas interessadas.

Garcia (2003) e Ortigoza (2001) destacam os *fast foods* como unidades que fornecem alimentos apropriados para uma lógica de consumo de massa padronizado e de caráter global, atendendo à necessidade hegemônica de refeições preparadas rapidamente para também serem consumidos, também, rapidamente. São muitas as

empresas transnacionais do segmento de *fast foods* que se espalham pelo nosso País, da mesma forma que surgem marcas nacionais que adotam a estrutura de funcionamento e serviço idêntico ao modelo internacional, por exemplo, as franquias encontradas nas praças de alimentação dos *shopping centers*, que com alguma pouca diferenciação regional, praticamente, são sempre as mesmas marcas em todo lugar.

Mas, de certa forma, os serviços de lanchonete, *self service* e *delivery*, também se estandarizam e se propõem a fornecer produtos de consumo rápido e padronizado.

No caso das lanchonetes, em geral, são encontrados os mesmos salgados fritos ou assados, pães de queijo, bebidas artificiais que simulam o sabor de sucos naturais, sucos de laranja, café expresso ou de bule, todos alimentos prontos para serem consumidos imediatamente, seja sentados na lanchonete ou mesmo andando entre uma atividade e outra realizada durante o intervalo de almoço.

Os restaurantes *self services* tem como prática operacional fornecer um conjunto de alimentos dispostos em uma linha de montagem para que a própria pessoa de imediato se sirva e já passe a comer. Segundo Rebelato (1997), este padrão, além de reduzir a mão de obra de garçons, permite um maior número de mesas por metro quadrado por precisar de um menor espaço entre as mesas, já que é menor a movimentação de trabalhadores. Nestes restaurantes, em geral, são disponibilizadas arroz branco, feijão, macarrão ou outra massa, farofa, saladas, legumes uma ou mais opções de carne³⁷. Muitos preferem estes locais aos pratos feitos ou à la carte, porque não precisam esperar a refeição ficar pronta.

Os alimentos *delivery* são entregues em todo tipo de lugar, o que permite serem consumidos no próprio ambiente de trabalho, em casa, nas ruas e nas praças públicas. São refeições prontas, transportadas por *motoboys*, armazenadas em caixas de papelão (pizzas) ou em recipientes plásticos (*milk-shakes*), de isopor (lanches, salgados, *yakissobas*) ou alumínio (marmitas), com adicionais de temperos em saches de condimentos (*catchup*, mostarda, maionese, sal, açúcar etc.) e, se for o caso, o refrigerante da promoção.

Também se multiplicam opções informais ou de baixo custo de comércio de rua, refletindo a desigualdade social de nosso País, isto é, servindo pessoas que não podem

³⁷ Alves e Ueno (2010), a partir de estudo sobre a qualidade encontrada em restaurante *self servisse*, recomendam maior controle da vigilância sanitária e precaução para a forma que os alimentos são dispostos para o consumo.

pagar por outros serviços, fornecendo alimentação, muitas vezes, em condições precárias de preparo e de consumo: marmitas, hambúrgueres, lanches, salgados, *hot-dogs*, churrasco grego, churrasquinho etc. (ORTIGOZA, 2001).

As transformações dos hábitos alimentares proporcionadas pela maneira como a população tem acesso aos seus alimentos, seja nos supermercados, seja nos estabelecimentos de refeições prontas, promovem uma homogeneização do paladar e seguem uma tendência de estandardização do cotidiano, resultado da ampliação do consumo e mundialização do capital. Ao mesmo tempo em que o capital aumenta e universaliza as suas fronteiras, a exemplo da transnacionalização das redes de supermercados e dos *fast foods*, semeia a determinação das pessoas pelo mundo das mercadorias. Segundo Carlos (2015), o território é invadido por uma força reguladora/normatizadora, que formaliza e fixa as relações sociais promovendo uma super-reorganização da vida e contração do espaço tempo.

A partir da próxima seção, será feita uma análise sobre o ato de comer por diferentes focos: fisiológico, cultural e econômico. Iniciando pela perspectiva fisiológica, entende-se que comer é um ato necessário para garantir a sobrevivência. Esta condição é comum a todos os animais, sendo formada por diferentes reações instintivas. Mais especificamente, olhar-se-á para condição de sermos um animal onívoro.

3.2. O ATO DE COMER: DIFICULDADES DE UM SER ONÍVORO

Com relação ao fato do ser humano ser um animal onívoro, ou seja, que está adaptado a se nutrir por diferentes alimentos³⁸, Pollan (2007) destaca que por um lado, esta característica nos permitiu uma flexibilidade alimentar que possibilita adaptação a diferentes ambientes. Por outro lado, condiciona o indivíduo a continuamente ter de decidir quais serão as suas próximas refeições.

Assim, esta vantagem pode ser considerada também um desafio. A falta de um alimento padrão leva o homem a estar sempre em busca do que comer. Um animal que tem um padrão nutritivo monótono não precisa estar continuamente em busca de novos

³⁸ Segundo Michaelis (2015), onívoro significa: “1 Que come de tudo. 2 Zool. Que se alimenta de substâncias animais e vegetais”.

itens. Um urso panda vai sempre comer bambu, por isso não se preocupa em conhecer as qualidades ou os problemas de outros alimentos.

No passado ancestral, a busca por alimentos do ser humano era forjada por desafios, já que esta escolha passava por desconhecer as características das possibilidades, colocando o risco de se optar por algo contaminado, venenoso ou impróprio.

Ao longo da história, o homem identificou e filtrou as espécies e variedades que lhe eram convenientes. A sabedoria do onívoro foi repassada de geração em geração, diminuindo os riscos para as novas gerações. Quais alimentos eram mais nutritivos ou mais saborosos, como deveriam ser preparados, quais eram os riscos de cada um e como administrá-los. Espécies venenosas como a mandioca ou o peixe baiacu não eram simplesmente descartadas, foram criadas e repassadas técnicas que permitiram o seu consumo, reduzindo ou eliminando qualquer risco.

Este grande banco de dados foi passado ao longo da história por comunicação oral, escrita, digital e também pela prática da cozinha, da caça, da coleta e da agropecuária.

Na atualidade, há um processo de distanciamento dessas práticas, cada vez menos pessoas se envolvem com o processo de coletar, produzir e preparar alimentos. Modificam-se os caminhos e as formas de transferência de conhecimento. A busca pelos itens que compõe a refeição das práticas de outrora, agora é substituído pela coleta/compra de alimentos nas gôndolas dos supermercados. O conhecimento que era repassado pelo laço familiar ou pela experiência do ancião, agora é obtido pelos rótulos das embalagens, internet, ou por dicas gastronômicas de programas de televisão e revistas.

Fichler (1995) expõe que a preocupação do onívoro passa a se concentrar na composição dos alimentos e na presença de elementos prejudiciais à sua saúde, principalmente, com relação aos produtos industrializados.

Pollan (2007) considera que o processo atual de tomada de decisão de quais produtos comprar é tão difícil quanto era para os nossos ancestrais no passado selecionar as espécies adequadas para o consumo. Para o autor, a quantidade de informações existentes muitas vezes atrapalha e dificulta a escolha. Voltamos ao debate colocado no início do capítulo: o ovo é um alimento saudável ou não. Estas dúvidas

sobre a veracidade das informações acabam por levar o homem a viver a sua condição de onívoro novamente em estado de confusão e ansiedade.

Não há dúvidas de que as condições para realizar uma boa refeição nos dias atuais são melhores do que foram para os nossos ancestrais. No entanto, são estabelecidas novas pressões e novas ansiedades que colocam a nossa condição de onívoro à flor da pele novamente.

No continuar da dissertação, elementos tratados nesta seção são retomados, por exemplo, o debate sobre a alimentação saudável, como se define esta qualidade, quais são as perspectivas e quais são as influências sobre o ato de comer. Na próxima seção, o ato de comer será analisado pela ótica cultural.

3.3. O ATO DE COMER: O PROCESSO DE CONSTRUÇÃO DE UM ATO CULTURAL

Um simples prato de comida pode envolver um conjunto de ritos e hábitos socioculturais que influenciam e são influenciados pelos demais hábitos existentes. Por exemplo, segundo Fernández-Armesto (2004), o ato de utilizar o fogo não foi o primeiro método descoberto para o preparo dos alimentos, mas o destaca como um dos mais importantes momentos de toda história humana:

O ato de cozinhar merece seu lugar como uma das grandes novidades revolucionárias da história não pela maneira como transforma a comida – há muitas outras maneiras de fazê-lo –, mas sim pelo modo como transformou a sociedade. A cultura começou quando o que era cru foi cozido. A fogueira no campo passa a ser um local de comunhão quando as pessoas comem ao seu redor. O ato de cozinhar não é apenas uma forma de preparar o alimento, mas também uma maneira de organizar a sociedade em torno de refeições em conjunto e horários de comer previsíveis (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p. 24).

Entre as primeiras fogueiras nos tempos primitivos – que esquentavam o homem do frio, o protegiam de outros animais, ao mesmo tempo em que serviam para preparar o seu alimento e para construir laços sociais – e as fogueiras das festas juninas de São João, que comemoram o sagrado religioso e a tão esperada colheita do milho, que ali mesmo é assado ao lado da batata doce para preencher a mesa composta também de pé-de-moleque, da canjica, da pamonha, do vinho quente e do quentão, tudo isso embalado ao som e à dança da quadrilha, é mais do que óbvio perceber que o ato de comer é mais

do que uma necessidade fisiológica em si, ele é revestido de valores e símbolos socioculturais.

A complexidade do conceito “cultura” é examinado por Eagleton (2011), que apresenta suas diferentes definições e as modificações que aconteceram ao longo do tempo, como resultado das mudanças sociais ocorridas. De forma geral, ele identificou o conceito de cultura como uma relação dialética entre o existente no mundo e aquilo que surge como novidade, aquilo que é imposto com aquilo que é uma novidade, entre o que se pode fazer e o que precisa ser feito, a liberdade para criar e as necessidades impostas pelo meio, entre o ensinado e o apreendido, entre a tradição e a inovação.

Nesse contexto, compreende-se que os hábitos alimentares são um misto de conhecimento produzido a partir das condições regionais, transferido entre as diferentes gerações, que sempre é reinventado perante as estruturas e as conjunturas determinantes do presente.

Importante salientar que o simbólico e os rituais que envolvem o hábito alimentar não acontecem somente eventualmente, como no momento de uma festa, mas se manifestam a todo o momento do cotidiano, como escreve Cascudo (2004, p. 22): “A escolha dos nossos alimentos diários está intimamente ligada a um complexo cultural inflexível”.

A cozinha e a culinária são meios para produzir refeições e para transferir o conhecimento e o hábito alimentar entre gerações (FISCHLER, 1995). Isso ocorre seja em uma mesa farta e decorada com talheres de pratas e com a mais cara porcelana dos banquetes reais; sejam nas mesas simples das famílias humildes que sempre oram antes de iniciar as suas refeições; sejam nas mesas de lata com propagandas de cervejas que servem de passagem rápida ou de descanso e lazer para quem quer comer um pastel ou um caldo ou um prato feito no bar da esquina ou na feira popular, acompanhado de amigos ou na solidão, no centro ou nas periferias das cidades brasileiras.

As diferenças encontradas nos hábitos alimentares de um povo também são resultado das suas próprias contradições. Existe num mesmo povoado banquetes reais e refeições feitas do que é encontrado num latão de lixo, indicando que as diversidades que compõem o ato de comer podem ir além das diferenças regionais, sendo resultado, também, de diferentes condições de classe, de desigualdade e de ostentação social.

Cascudo (2004) destaca que o hábito alimentar, os tabus, os processos de produção e de preparo são frutos da história de uma sociedade. Isso pode ser observado

do churrasco ao barreado, da feijoada à maniçoba, da buchada de bode à moqueca capixaba, do arroz de cuxá à galinhada, da farinha d'água ao vinagrete, do lanche com mortadela ao acarajé, da tapioca ao pão de queijo. São visíveis as marcas da regionalidade e da cultura popular destas simples palavras que representam receitas culinárias e, também, todo um *modus operandis* de cultivar alimentos, de conseguir os mantimentos, de preparar e servir a refeição e de repassar o conhecimento.

Esta diversidade cultural é fruto da formação do território brasileiro. Por um lado, as diferenças foram construídas pelas distâncias que existiam entre as localidades e as dificuldades que existiam na comunicação e na mobilidade dentro do País. Por outro lado, é fruto do processo histórico e contraditório da miscigenação da sociedade brasileira, originados a partir de hábitos indígenas, africanos e europeus. Esta diversidade é uma rica mistura de temperos de tradições, invenções e reinvenções pelos que aqui nasceram ou se estabeleceram, por vontade própria ou à força.

Câmara Cascudo³⁹ apresenta um estudo sobre os hábitos que herdamos dos povos indígenas, africanos e portugueses na obra “História da alimentação no Brasil” que será utilizada como referência para as próximas páginas (CASCUDO, 2004). Esta obra se destaca por apresentar uma extensa e agradável descrição da formação do hábito alimentar brasileiro, diante da miscigenação cultural de nosso País.

Os povos indígenas ancestrais das Américas já detinham o domínio do fogo, que era utilizado para aquecê-los, para protegê-los de outros animais e para preparar os seus alimentos: fazer a farinha da mandioca, cozinhar e assar caças, pescas e frutas. As grelhas, trempes e espetos são instrumentos de madeira e de cerâmica utilizados para o preparo de suas refeições. A caça era geralmente assada ou cozida no moqué. Este último era um caldeirão de cerâmica utilizado para o cozimento, que sempre era mantido ao fogo e abastecido de água e outros ingredientes. Por este motivo, também servia para conservar os alimentos por mais tempo, por meio do aquecimento que restringe a presença de bactérias e vermes intrusos (CASCUDO, 2004).

O alimento-base para os povos indígenas era a mandioca e o seu principal produto era a farinha de mandioca, que, por ser de fácil armazenagem, eles produziam em quantidades maiores para conservar o seu excedente. Com ela, produziam o mingau, o pirão – misturando-a com o caldo do peixe ou da caça – e paçocas com o peixe seco ou

³⁹ Luís da Câmara Cascudo (1898-1986) nasceu em Natal, estado do Rio Grande do Norte, e destaca-se como um importante estudioso da cultura e do folclore brasileiro do século XX.

carne assada triturada. Mas são muitas as iguarias produzidas com a participação de substratos desta raiz: tapioca, beiju, tacacá, tucupi, goma, maniçoba, carimã, entre tantos outros. Os povos ancestrais brasileiros desenvolveram como ferramentas para preparar estes alimentos: o tipiti (prensa artesanal de palha), fornos e raladores feitos de pedras, conchas, pedaços de paus etc. Com o tempo, vieram a prensa artesanal e o rolo para ralar a mandioca (CASCUDO, 2004).

O milho era encontrado no Brasil, mas o seu consumo era menor se comparado a tradição de outros povos da América Latina (CASCUDO, 2004).

Como caça preferiam os caititus, queixadas, tatus, veados, pacas, antas, capivaras, macacos e cotias. As pescas eram fluviais, não tinham o costume de pescar em mar aberto (CASCUDO, 2004).

A população indígena não tinha um horário definido para se alimentar, comiam quando tinham fome. Faziam uma refeição principal, baseada no peixe, na caça, na farinha, no cará, na batata ou no milho, ou mesmo na farinha se só ela houvesse: era o produto reservado para os momentos difíceis. Ao mesmo tempo, eles sempre estavam comendo: frutas ou outras iguarias (CASCUDO, 2004).

Sobre as bases culturais de nossa matriz africana, entre as suas diferentes etnias, foram poucas as informações preservadas sobre os seus antigos hábitos alimentares. Como os indígenas, estas etnias africanas preparavam as suas refeições assando e cozinhando. As suas principais fontes de carboidratos vinham dos inhames, dos sorgos, milhetos e do arroz. Produziam farinhas com estes vegetais. Consumiam as farinhas principalmente com caldos, fazendo diferentes papas (CASCUDO, 2004).

Alguns alimentos foram trazidos da África, seja direto ou a pedidos dos escravos, entre eles o feijão guandu, os inhames e o azeite de dendê. Na verdade, como os africanos foram arrancados de suas raízes, poucas foram as adições trazidas diretamente da África para a nossa culinária (CASCUDO, 2004).

O ganho maior se constituiu a partir do alimento preparado para os seus senhores e da sua refeição na condição de escravizado ou de libertado, principalmente, nas áreas de quilombo. Destaca-se a feijoada, o uso do coco no preparo do peixe e diversos doces, o uso do azeite de dendê para fazer os acarajés, os abarás e os carurus. Muitas destas receitas já surgiram como resultante da miscigenação brasileira (CASCUDO, 2004).

A alimentação básica do negro escravizado era a farinha de mandioca, toucinho, banana, feijão e laranja. Em lugares mais pobres, muitas vezes era somente disponibilizada a farinha e a laranja (CASCUDO, 2004).

Antes da chegada ao Brasil, em 1.500, Portugal tinha fartura de peixes como nenhum outro lugar da Europa, sendo a sardinha o pescado predileto da população. Também gostavam muito de carne de porco, de carneiro/ovelha e de cabrito. Entre os alimentos ricos em carboidratos, destacavam-se a cevada, o centeio, a aveia, os milhetos, o trigo e o arroz, este último em menor quantidade. Faziam o pão do trigo com a utilização de ovos, leite e fermento. Utilizavam em grande quantidade o sal, em especial, para as conservas e salga de peixes e carnes (CASCUDO, 2004).

Quando chegaram ao Brasil, trouxeram para a nova terra a estrutura do seu modo de vida, que era baseado no curral, na roça, no quintal e na horta, que era rica de temperos e verduras. As roças e hortas formaram o cinturão verde das primeiras cidades brasileiras (Salvador, Rio de Janeiro, São Paulo e Olinda). O consumo de frutas era eventual e complementar. Também deixaram esta marca para o hábito alimentar brasileiro (CASCUDO, 2004).

Desembarcaram vacas, bois, touros, ovelhas, carneiros, porcos, galinhas, galos, pombos, patos e gansos. Também vieram muitos tipos de vegetais: figos, romãs, laranjas, limas, limões, trigo, arroz, pepino, mostarda, couve, alface, coentro, salsa, cominho, hortelã, cebolinha, alho, agrião, manjeriço, chicória, cenoura, espinafre etc. Trouxeram festas tradicionais como o Natal, o dia de São João, a folia de reis, sendo que todas elas reservam o momento da refeição como parte importante do ritual festivo (CASCUDO, 2004).

Com os portugueses, aumentou-se o consumo de sal e foram introduzidas três novidades na culinária nacional, desconhecidas pelos indígenas e pelos africanos: os doces, os ovos de galinha e a fritura, que podia ser feita com a gordura animal (banha de porco), vegetal (azeite) e do leite (manteiga). Os colonizadores tiveram que reinventar os seus doces com as frutas, sementes e castanhas locais: abacaxi, caju, mangaba, goiaba, maracujá, amendoim, castanhas de caju e do Pará. A farinha de mandioca também ganhou espaço na sua culinária, substituindo parcialmente a farinha de trigo. O milho foi introduzido aos poucos (CASCUDO, 2004).

Um registro histórico do início do século XVII das compras realizadas por um engenho de cana-de-açúcar com modo de produção escravista, localizado aos arredores de Salvador, serve de referência para conhecer um pouco sobre os hábitos alimentares

das pessoas que viviam neste período e trabalhavam sob este modo de produção. Entre os itens adquiridos, destacam-se como utensílios: toalhas, copos, potes, jarras, louças de diferentes materiais e origem. Entre os alimentos: carnes de vaca, porco, peixes e frangos, presuntos, chouriços, toucinho, ovos, limas, azeitonas, farinha de mandioca, feijão, milho, biscoitos trazidos de Portugal, mel e melaço. São destacados como regalos pelo autor: marmelada, queijos, vinhos, aguardentes, alcaparras. As frutas compradas: abacaxis, bananas, melões, melancias, mangabas, figos e passas. Os temperos utilizados: azeite, vinagre, cebolas, alhos, cominhos, cravo, erva-doce, noz-moscada, gengibre, gergelim, salsa, canela, açafrão, pimenta da terra. Observa-se que ainda não se adquiriam: azeite de dendê, hortelã, caju, maçãs, peras, laranjas e limões (CASCUDO, 2004).

Naquele início do processo colonial brasileiro, a carne preferida pelo português era o peixe, principalmente, o bacalhau salgado e as sardinhas na salmoura vindas de Portugal, mas também eram consumidos os que eram pescados na colônia. A farinha de mandioca era adquirida em grande quantidade, o feijão era crescente e o milho muito pouco, este último muito mais como ração para as aves (CASCUDO, 2004).

Muitos alimentos foram levados do Brasil e das Américas para o resto do mundo (mandioca, milho, caju, amendoim, batata, goiaba, abacaxis, mamão) e outros tantos foram trazidos pelos portugueses da Ásia (manga, jaca, arroz), da África (coco, inhame, feijão guandu, bananas, quiabo, erva doce, gengibre, açafrão, gergelim, melancia, azeite de dendê, galinha de angola) e da Europa (coentro, melão, trigo, laranja, limão, alho, cebola), (CASCUDO, 2004).

Ao longo dos séculos, a comida brasileira e todos os hábitos que a compõem foram forjados pela miscigenação alimentar entre as três raízes da nossa cultura. Este processo ocorreu de forma diferenciada, como resultado das barreiras que separavam uma região de outra no País de extensão continental.

Santos (1993) coloca que a distância proporcionada pelas dificuldades de comunicação e de transporte do período colonial conduziu uma formação territorial semelhante à de um arquipélago, na qual as regiões brasileiras comportavam-se como grandes ilhas que praticamente não se comunicavam entre si, mas somente diretamente com a metrópole portuguesa.

Assim, o processo de miscigenação alimentar ocorreu de forma diferenciada e regionalizada, marcas que são encontradas até os dias atuais. O arroz com feijão, prato base da culinária brasileira, ganha componentes, cores, sabores diferentes a depender da

região: o feijão preto, o mulatinho, a feijoada, o feijão tropeiro, o feijão de corda, o feijão guandu, o tutu de feijão, o arroz branco, o arroz vermelho, o arroz maria isabel, o rubacão, o arroz com cuxá ou com jambu, a galinhada, o carreteiro, o bolinho de arroz, o arroz doce etc. Percebe-se uma rica variedade de opções e características alimentares desenvolvidas há séculos.

A formação da cozinha brasileira, com todo seu processo de miscigenação e suas barreiras regionais, abria-se para receber novos alimentos e novos hábitos de outras culturas de forma lenta e gradual. Este movimento de renovação era feito com adaptações às condições locais e com resistência de negação movida pela tradição.

No entanto, nos dias atuais, este quadro vem se modificando: o surgimento de novos produtos e a mudança de hábitos alimentares acontecem de forma acelerada. Esta aceleração tem promovido a incorporação de diferentes itens industrializados e a influência da mudança de práticas seculares e até milenares, como o abandono do ato de cozinhar e de se alimentar na companhia de outras pessoas, trocado pelas refeições individualizadas dos lanches e *fast food* ou do preparo via micro-ondas de produtos industrializados, refrigerados e congelados.

Estes novos hábitos têm sido fortemente estimulados pela ampliação da difusão de informações que ocorreu, principalmente, a partir dos anos 1960 com a evolução da comunicação. Nos nossos dias, esta difusão de informações é realizada de forma globalizada, ou seja, descobertas e orientações elaboradas em qualquer lugar do País são rapidamente traduzidas e contextualizadas para serem disponibilizadas para outras culturas. O desenvolvimento tecnológico tem possibilitado um movimento internacional de transformações na comunicação, na cultura, na economia, na política, no modo de vida cotidiano, nos hábitos alimentares etc.

A construção e a divulgação das informações relativas à alimentação têm ocorrido, principalmente, a partir do aumento da produção e divulgação de trabalhos científicos; com a ampliação da disponibilidade de produtos midiáticos especializados; com a comunicação em rede promovida pela *internet* por milhares de *sites* especializados no assunto; a partir das campanhas publicitárias que promovem a comercialização de alimentos; entre outros.

A produção científica na área de nutrição tem desenvolvido estudos e pesquisas com o objetivo de identificar e compreender a composição dos alimentos e os seus

efeitos positivos e negativos sobre a saúde humana⁴⁰. Ampliam-se o número de profissionais especializados em balancear e recomendar dietas para diferentes necessidades. Na área de engenharia de alimentos, há uma preocupação principal de formar profissionais e desenvolver pesquisas e tecnologias adequadas para o processamento industrial dos alimentos⁴¹. Nesse sentido, destacam-se as pesquisas desenvolvidas para melhorar o processo industrial, as formulações de novos produtos, as embalagens e técnicas para conservar por mais tempo os alimentos etc.

Quanto à posição de alguns profissionais e escolas de nutrição, muitas vezes alardeadas pela indústria e pela mídia, sobre as qualidades ou problemas do consumo de determinados alimentos, Fernández-Armesto (2004) afirma que se deveria primeiro aprofundar os estudos, antes de criar panaceias de incentivo ou de restrição, para entender melhor as causas e os efeitos. O autor cita o exemplo da difusão de informações sobre as gorduras saturadas, polisaturadas e trans: há posições diversas com relação a estimular ou desestimular o seu consumo.

Mas são os aparatos midiáticos a forma mais eficiente para massificar informações e incentivar um modo de vida. Sendo assim, amplia-se o número de revistas e programas de televisão especializados na questão alimentar, além de uma grande quantidade de matérias, programas de entretenimentos, *realities shows*, disponibilizada em revistas de grande circulação ou programas de TV em horários nobres, que promovem e idealizam técnicas de gastronomia e/ou regras de produção e de consumo de alimentos, dão dicas sobre estabelecimentos, tratam de curiosidades etc. Este espaço midiático também têm sido instrumento para divulgar as novidades científicas do campo da nutrição, muitas vezes as idealizando como verdades absolutas, estimulando o consumo de certos alimentos em detrimento de outros, principalmente, quando se trata em obter a “boa forma física” para o corpo humano.

Também se destaca a *internet* por ter um papel fundamental como instrumento de comunicação e de difusão de informações nesta era globalizada, em que pode ser encontrada a maioria do que foi desenvolvido pelos pesquisadores, divulgado pelos

⁴⁰ No *site* da Universidade de Brasília (UnB), na apresentação do curso de nutrição, destaca-se: “Esse profissional estuda a interação dos alimentos no corpo humano, verificando de que modo as substâncias são metabolizadas e que efeito produzem no organismo” (UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, 2016).

⁴¹ No *site* da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), na apresentação do curso de engenharia de alimento, destaca-se: “Formar profissionais capacitados para atuar nos processos de industrialização de alimentos é o objetivo desse curso de graduação” (UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, 2016).

produtos midiáticos e promovido pela publicidade a partir de *sites*, *blogs*, redes sociais etc. São inúmeras as páginas que tratam sobre alimentação. Em levantamento pontual no portal especializado em pesquisa *Google* com as palavras “alimentação”, “nutrição”, “comida” e “alimentação saudável”, aparecem respectivamente um total de 73.200.000, 28.400.000, 191.000.000 e 858.000 resultados de repetição destas palavras em milhares de *sites* diferentes (GOOGLE, 2015).

A indústria, a rede varejista e os serviços que trabalham com alimentos também promovem a informação a partir de suas campanhas publicitárias. Estas são realizadas por diferentes estratégias de propaganda e *marketing*, incluindo intervenções e espaços nos instrumentos de mídia e de comunicação, mas também em placas, *outdoors*, nas embalagens, em produtos dispostos na rede varejista etc. A publicidade está articulada, na maioria das vezes, com as informações produzidas pela ciência ou divulgadas pelos instrumentos de mídia.

Este grande estímulo promovido pela globalização da informação tem sido um importante motor para a difusão de novos hábitos alimentares como os *fast foods* e o consumo de pratos típicos em restaurantes ditos internacionais, que são encontrados em qualquer lugar: são os restaurantes japoneses, chineses, tailandeses, italianos, franceses, peruanos, mexicanos etc. Fernández-Armesto (2004) considera que foi construída uma ruptura à resistência à refeição exótica. O autor também aponta alguns outros fatores que tem estimulado a internacionalização da alimentação:

- a guerra e o imperialismo cultural/econômico: reprimem a tradição cultural, seja para impor uma “civilidade” e novos valores, seja para abrir mercados para as empresas da nação vencedora ou dominadora;

- a fome: em condições de desabastecimento e desespero alimentar, os países e povos tornam-se vulneráveis a qualquer imposição alimentar externa, desde que esta seja providente para nutrir seus famélicos, mesmo que ilusoriamente ou pontualmente;

- interesse econômico: os novos produtos ou formas de preparar e comercializar alimentos se tornam nichos nos novos mercados, que junto com a publicidade e a curiosidade popular acabam por ganhar espaço no ato de comer;

- o mercado que se abre para incentivar o turismo, fornecendo produtos e possibilidade internacionalmente aceitos para agraciar o gosto do turista, e a própria troca cultural entre turistas e nativos, ajudando a disseminar novos modelos.

Percebe-se que nesta lista de Fernández-Armesto (2004) os fatores econômicos são preponderantes para internacionalização e para mudanças culturais nos hábitos alimentares. Na próxima seção, serão analisados os determinantes que a economia traz para o ato de comer.

3.4. O ATO DE COMER E A FORÇA DE DETERMINANTES ECONÔMICOS

Ao longo deste trabalho foram tratados diferentes valores que envolvem o ato de comer, na busca de demonstrar que a sua aparente simplicidade, encobre uma complexa relação de diferentes fatores culturais, sociais, políticos, econômicos, fisiológicos, entre outros, que muitas vezes são desconhecidos ou pouco valorizados.

No censo comum existe uma noção, mesmo que confusa ou pouco aprofundada, de que em torno dos alimentos há uma história de produção agrícola e processo industrial, para depois ser comercializado ou preparado e finalmente consumido. Conforme já foi mencionado na seção 3.1 desta dissertação, a história de qualquer alimento está estruturada em um complexo sistema agroalimentar que tem no modo de produção capitalista a sua lógica hegemônica de funcionamento.

Dentro desta lógica, uma característica que está cada vez mais presente em nossa sociedade é a transformação dos alimentos em mercadorias. Marx (2013) define a mercadoria como a célula do modo de produção capitalista que é caracterizada por ter comportamento híbrido de valor de uso e de valor de troca⁴². Por exemplo, quando uma pessoa vai ao supermercado comprar tomates para fazer um molho para uma macarronada, ela busca o valor de uso do tomate, porque ela quer as características do tomate que possibilitam a produção do molho. Mas para trazer o tomate do supermercado, a pessoa vai precisar pagar. Ela tem que ter dinheiro⁴³, ou seja, outra mercadoria para poder trocar pelo tomate. Na lógica da pessoa compradora, o tomate tem valor porque ele pode ser utilizado para fazer o molho. Na lógica do supermercado,

⁴² Para Marx (2013, p. 120): “a Mercadoria é, antes de tudo, um objeto externo, uma coisa que, por meio de suas propriedades satisfaz necessidades humanas de um tipo qualquer”. Assim, toda mercadoria tem um valor de uso: a sua utilidade. Da mesma forma, toda mercadoria também tem um valor de troca, porque ela é produzida para ser trocada por outras mercadorias.

⁴³ Marx demonstra que o dinheiro é uma forma especial de mercadoria, nas suas palavras: “é justamente essa forma mais acabada – a forma-dinheiro – do mundo das mercadorias que vela materialmente, em vez de revelar, o caráter social dos trabalhos privados e, com isso, as relações sociais entre os trabalhadores privados” (MARX, 2013, p. 149).

o tomate tem valor porque pode ser trocado por outras mercadorias, ou seja, valor de troca. Portanto, como mercadoria, o tomate tem dois valores.

O fetiche é outra característica da mercadoria que foi evidenciada por Marx (2013). Entendido como uma alienação dos fatos que ocorrem anteriormente ao processo de troca das mercadorias. Seguindo a mesma linha de raciocínio do exemplo utilizado no parágrafo acima, quando a pessoa está comprando os tomates, ela não enxerga todo o trabalho humano⁴⁴ realizado para que este alimento fosse comercializado no supermercado, como foi comentado, ela tem uma ideia vaga sobre a história deste produto. Da mesma forma que o supermercado quando recebe o dinheiro, não vê nele os esforços da força de trabalho⁴⁵ que foi vendida pela pessoa para ganhar aquele dinheiro.

O modo de produção capitalista necessita destas características da mercadoria, não porque os capitalistas se interessam por ela em si, mas porque estes valores são instrumentais para extraírem da relação capital trabalho a mais valia⁴⁶ e seguirem o processo de expansão do sistema para maximizarem os seus lucros⁴⁷. É importante destacar que neste processo sobra para o trabalhador a dedicação de uma vida para sobreviver e produzir a riqueza de seus patrões ou lutar para quiçá melhorar as suas condições ou de seus iguais no futuro.

A partir do século XX, essa estrutura do modo de produção capitalista é mundializada e consolidada em todos os setores da economia. Dessa forma, o processo de industrialização e sua racionalização também tomaram conta de todo o sistema

⁴⁴ Marx destaca a importância do trabalho para sociedade: “Como criador de valores de uso, como trabalho útil, o trabalho é, assim, uma condição de existência do homem, independente de todas as formas sociais, eterna necessidade natural de mediação do metabolismo entre homem e natureza e, portanto, da vida humana. [...] O trabalho é o pai da riqueza material, como diz William Petty, e a terra a mãe”. Na produção de valor de troca, “todo trabalho é [...] dispêndio de força humana de trabalho em sentido fisiológico, e graças a essa sua propriedade de trabalho humano igual ou abstrato ele gera o valor da mercadoria” (MARX, 2013, p. 126)

⁴⁵ Ainda sobre o fetiche da mercadoria: “Assim como o sabor do trigo não nos diz nada sobre quem o plantou, tampouco esse processo nos revela sob quais condições ele se realiza, se sob o açoite brutal do feitor de escravos ou sob o olhar ansioso do capitalista” (MARX, 2013, p. 224).

⁴⁶ O trabalhador recebe um valor fixo por hora, sem considerar quanto por ele foi produzido. Mesmo que ele seja sempre levado a produzir mais e mais por hora de trabalho. Assim, o trabalhador recebe apenas uma parte do que de fato produziu, o restante fica para o capitalista. A parte do trabalho que fica com o capitalista é chamada de mais-valia ou mais-valor. Para chegar nesta relação de expropriação da mais-valia, foi necessário um longo processo histórico que levou os capitalistas a se tornarem proprietários dos meios de produção e os trabalhadores obrigados a vender a sua força de trabalho, porque para estes nada mais era possível já que lhe foi expropriado a propriedade dos meios de produção pelos capitalistas (Marx, 2013).

⁴⁷ Nas palavras de Marx (2013, p. 335): “O motivo que impulsiona e a finalidade que determina o processo de produção capitalista é a maior produção possível de mais-valor e, portanto, a máxima exploração possível da força de trabalho pelo capitalista”.

agroalimentar que envolve o ato de comer: a agricultura, a pecuária, o beneficiamento, a manufatura e o preparo dos alimentos, destacando-se o agronegócio, a indústria de alimentos, as trocas realizadas nos supermercados e as refeições consumidas nos restaurantes.

Todos os setores ligados à produção de alimentos esforçam-se para alcançar a melhor produtividade, utilizando-se de tecnologias modernas (mecanização, insumos e processos produtivos). Este processo estimula e articula cadeias de produção, circulação e distribuição, tudo isso movido pelo lucro gerado pelo alimento-mercadoria.

Com a intensificação do modo de produção capitalista, há uma sobreposição do valor de troca sobre o valor de uso da mercadoria. E a necessidade vital existente no valor de uso dos alimentos passa a ser determinado pelas regras impostas de manutenção do sistema capitalista: grande parte da sociedade somente consegue a sua refeição se tiver outra mercadoria para trocar, principalmente, a sua força de trabalho ou o dinheiro ganho com ela. Sendo a comida, a água e o ar vitais para a sobrevivência e necessários para a reprodução da força de trabalho, fica a questão: como que qualquer um destes itens pode ser tratado como mera mercadoria, sendo movido pelos interesses dos lucros de uma minoria?

Esta realidade se assevera em países de histórico desenvolvimento desigual, neste sentido Rigon (2012, p. 107) alerta para uma necessária atuação do Estado:

O problema nutricional, que se verifica na atualidade no Brasil e em diversos outros países, deve ser considerado como o resultado de processos históricos relacionados aos contextos sociais e econômicos e desfavoráveis e desiguais, intensificados pelo avanço do neoliberalismo e pela globalização da economia, nos quais o alimento adquire cada vez mais a função de mercadoria. Nesses contextos, as populações dependem cada vez mais de políticas públicas para poder exercer o direito humano à alimentação adequada e saudável – DHAA de uma forma plena.

No entanto, no contexto de retirada de direitos que se abre no atual período, existe uma preocupação não só para exigir novos direitos para o Estado, mas garantir os já conquistados, neste mesmo sentido Gomes Jr (2007, p. 200) destaca a sua preocupação com o atual período:

Contudo, a combinação de flexibilização de direitos e atenuação das responsabilidades do Estado, quanto às suas garantias, com o predomínio dos interesses do capital (que confere ao alimento a condição de mercadoria), acaba por empurrar para situação de risco toda a sociedade.

No próximo capítulo, será abordado um conjunto de questões referentes ao papel do Estado Brasileiro na questão alimentar. Nesta seção, foram indicadas apenas algumas questões econômicas que existem por trás do ato de comer, com o objetivo de estimular a reflexão sobre o processo alimentar.

Perceber o ato de comer pelas diferentes óticas – da necessidade fisiológica, da perspectiva cultural e dos valores econômicos – tem o propósito de apresentar alguns elementos que existem por trás deste simples ato. Quando analisados de forma isolada, estes elementos podem levar a um determinismo simplista. Como destaca Fischler (1995), muitas vezes, os setores de saúde e de nutrição veem somente a composição e não o alimento como um todo; as humanidades destacam todo o caráter simbólico envolvido no ato de comer, mas por vezes fecham-se no reducionismo cultural, esquecendo-se que a fome e a má alimentação também são fenômenos reais.

Para compreender a questão alimentar, é necessário negar a banalização do ato de comer e entendê-lo de forma crítica sobre a complexidade de suas diferentes facetas, signos, sentidos e valores. Se opor a esta banalização e fetiche comum às mercadorias é um ato político.

O processo histórico e político no Brasil, com erros, acertos e desvios, culminou na instituição da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, que visa atender às questões referentes ao ato de comer de forma complexa. No próximo capítulo, será debatida a segurança alimentar e nutricional, na perspectiva de compreender o processo histórico da formulação do seu conceito e as suas necessárias atualizações.

4. SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Em 2006, foi criado o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) pela Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 (BRASIL, 2006) e, em 2010, foi instituída a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) pelo Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010 (BRASIL, 2010). A formalização destes marcos legais foi precedida de um processo histórico de debate entre os agentes públicos e a sociedade civil sobre o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), adequando o a realidade brasileira e para estabelecer uma atuação do Estado de forma complexa para tratar das questões alimentares e nutricionais.

A realidade brasileira, marcada por profundas desigualdades sociais, durante muitos anos conviveu com o flagelo da fome. Esta situação não foi totalmente eliminada nos dias atuais e, por isso, devem permanecer as preocupações para combatê-la. No entanto, nas últimas décadas, ocorreu uma importante reversão: passamos a conviver também com o flagelo do sobrepeso, da obesidade e das demais doenças crônicas não transmissíveis vinculadas a esta situação.

A constatação apresentada no parágrafo anterior é detalhada a seguir, em diferentes seções. Primeiro, são pautados o contexto histórico de atuação do Estado com relação à questão alimentar e nutricional e o surgimento da PNSAN. Na segunda seção, será apresentado um conjunto de indicadores e elementos que subsidiam a transição epidemiológica entre a situação majoritária de desnutrição para a situação majoritária de sobrepeso e obesidade. Na terceira seção, é feito um estudo sobre as características do adjetivo “saudável” que acompanha a alimentação e que pode ser considerada como uma das saídas para a redução da atual condição de excesso de peso da população brasileira. Por fim, é apresentado um conjunto de propostas para as políticas públicas com o objetivo de mudar o atual quadro da questão alimentar.

4.1. MARCAS HISTÓRICAS DA DESNUTRIÇÃO NA ORIGEM DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

A compreensão sobre a fome e a desnutrição de um país periférico passa também por conhecer a situação de vulnerabilidade social de sua população. Nem sempre este

debate foi feito abertamente pela academia e pelo Estado, mas é fato que já compõe a pauta da questão alimentar do País há muitos anos.

A vulnerabilidade e a desigualdade social que marcam a realidade do povo brasileiro é fruto do processo histórico de formação do País. O modo de produção escravista agroexportador presente no passado colonial deixou marcas que transcenderam o seu próprio tempo, marcando o atual modo de produção capitalista com a predominância de uma economia voltada para agroexportação, a superexploração e a marginalização dos trabalhadores, principalmente, dos negros, e um Estado leniente com a situação de miséria de sua população.

A pauperização condicionada por este processo histórico levou a população para uma situação de contínuo risco alimentar, sendo que alguns contextos específicos internacionais, como de guerra e de crise, ou mesmo a partir da sazonalidade de eventos climáticos, como os severos períodos de seca e estiagem, acabaram por proporcionar períodos de desabastecimento ainda mais intenso, colocando as pessoas em situação de desespero. Vale lembrar a multidão nordestina que, em diferentes momentos, se colocou em movimento de migração, os tempos de saques a armazéns públicos e/ou estabelecimentos comerciais e outras revoltas que se generalizaram. Vale citar que a primeira greve geral brasileira, em 1917, teve como principal questão a carestia por alimentos (BELIK; SILVA; TAKAGI, 2001).

Josué de Castro, importante autor brasileiro na temática, médico e geógrafo, denunciou a fome como um problema social, como fruto dos interesses sociais de minorias dominantes. Seus estudos apontavam a necessidade de uma ação enérgica do Estado para controlar interesses privados e internacionais a favor dos interesses coletivo e nacional, para garantir a melhor distribuição da produção de alimentos e a redução das desigualdades regionais (CASTRO, 1967).

Este autor também forneceu uma conceituação para fome, distinguindo-a em duas condições: a fome coletiva e a fome oculta ou desnutrição provocada pela insuficiência alimentar cotidiana:

O nosso objetivo é analisar o fenômeno da fome coletiva – da fome atingindo endêmica e epidemicamente as grandes massas humanas. Não só a fome total, a verdadeira inanição que os povos de língua inglesa chamam de “starvation”, fenômeno, em geral, limitado a áreas de extrema miséria e a contingências excepcionais, como o fenômeno mais frequente e mais grave, em suas consequências numéricas, da fome parcial, da chamada fome oculta, na qual, pela falta permanente de determinados elementos nutritivos, em seus regimes habituais,

grupos inteiros de populações se deixam morrer lentamente de fome apesar de comerem todos os dias (CASTRO, 1967, p. 17).

Por conta desta condição socioeconômica desigual que marcou a história do País, como destaca Gomes Jr. (2007), por décadas, o Estado e a sociedade brasileira olharam a questão alimentar principalmente sob a ótica da fome e da desnutrição, com o foco de preocupação e de ação voltado principalmente para resolver ou atenuar a condição de miséria e vulnerabilidade vivida pela população. Dois episódios mais recentes, detalhados a seguir, exemplificam bem esta tendência: o Movimento social Ação Contra a Fome, Miséria e pela Vida e o Programa Fome Zero.

O movimento de caráter popular denominado Ação Contra a Fome, Miséria e pela Vida surge no início dos anos 1990 e ganha intensidade ao unificar as pautas da ética na política e o combate à fome e à miséria. Destaca-se, neste momento, a figura do sociólogo Herbert de Souza, o popular Betinho, como principal referência e liderança (MALUF; REIS, 2013).

Antes de tratar diretamente deste movimento, é necessário listar alguns elementos do contexto histórico que antecederam sua origem.

Após a onda de crescimento econômico vivenciada na Ditadura Militar, entre 1968 e 1974, o já citado “Milagre Brasileiro”, a crise internacional atingiu o País no final desta década e se prolongando e se intensificando nas décadas seguintes. A carestia era marcante, segundo resultados da pesquisa ENDEF, realizada pelo IBGE entre 1974 e 1975, mais de 60% da população vivia com um consumo energético inferior ao considerado necessário pela Organização Mundial de Saúde – OMS (VASCONCELOS, 2005).

Durante o período de regime militar, foram estabelecidas algumas políticas públicas para estimular o abastecimento e para atenuar o impacto da fome e da desnutrição. Foi criado o Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição (INAN), em 1972, que coordenou as ações do Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PRONAN). O PRONAN foi um instrumento de planejamento da ação estatal que era formado por programas em diferentes linhas. Na perspectiva da suplementação alimentar se destacavam: o Programa de Nutrição em Saúde, desenvolvido pelo Ministério da Saúde; Programa de Complementação Alimentar (PCA), promovido pelo Ministério da Previdência e Assistência Social; o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), realizado pelo Ministério da Educação e Cultura; Programa de

Alimentação do Trabalhador (PAT)⁴⁸, praticado pelo MTE. Também foi instituída uma ação com o objetivo de racionalizar o sistema de produção e comercialização de alimentos: o Programa de Abastecimento de Alimentos Básicos em Áreas de Baixa Renda (PROAB)⁴⁹, executado pela COBAL⁵⁰ (VASCONCELOS, 2005; GOMES JR., 2007).

Contudo, essas ações não foram suficientes para evitar a crise alimentar. O arrocho salarial e a inflação ampliaram a carestia no final dos anos 1970. A aquisição de itens da cesta básica pelo INAN estimulou a pequena e a média produção agrícola, mas não havia outras ações para qualificar e fortalecer este setor produtivo. Este órgão operava com dificuldades pela fragmentação dos recursos e pelo pouco ou nenhum interesse dos diferentes ministérios (ARRUDA, B.; ARRUDA, I, 2007; BELIK; SILVA; TAKAGI, 2001).

A crise econômica que se iniciava em 1974 era agravada pelos efeitos do endividamento externo contraído no “Milagre Econômico”. Esta conjuntura levou à precarização dos serviços públicos, desemprego, informalização da economia, priorização da produção para a exportação em detrimento das necessidades internas e inflação dos preços (BEHRING; BOSCHETTI, 2011).

Contraditoriamente, os anos 1980, que vivenciaram o processo de redemocratização brasileira, acabaram conhecidos como a “década perdida” em decorrência dos desastrosos resultados obtidos na economia, marcada pelo fenômeno da hiperinflação, dos sucessivos fracassos na política econômica e por um Estado burocratizado, ineficiente, tecnocrático e corrupto, tomado por políticas sociais assistencialistas, seletivas, fragmentadas e descontínuas. Algumas ações voltadas para combater a fome se enquadravam nestas características, como as doações de cestas de alimentos ou de leite, que, além de não garantirem a autonomia do indivíduo, reforçavam o clientelismo, agindo de forma compensatória e setORIZADA (BEHRING; BOSCHETTI, 2011).

Com a posse do presidente civil José Sarney, em 1985, após 21 anos de regime militar, permaneceram alguns programas para a questão alimentar e nutricional do

⁴⁸ Na seção 2.3 desta dissertação foi apresentada uma análise sobre o PAT.

⁴⁹ Mais informações sobre os Programas: Programa de Nutrição em Saúde, PCA, PNAE e PROAB, podem ser obtidas nas referências bibliográficas: Gomes Jr. (2007) e Vasconcelos (2005).

⁵⁰ Na seção 3.1 foram apresentadas algumas breves informações sobre a origem e ações da COBAL.

período anterior: o Programa de Nutrição e Saúde e o Programa de Suplementação Alimentar (PSA), o PCA, o PNAE e o PAT. Também continuou na ativa o INAN que mantinha como atividades: o combate à anemia nutricional e à hipovitaminose A; combate ao bócio; combate à cárie dental; incentivo ao aleitamento materno e o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Foram criados o Programa de Alimentação Popular (PAP)⁵¹ e o Programa Nacional do Leite para Crianças Carentes (PNLCC)⁵², (VASCONCELOS, 2005).

Ao longo dos anos do governo Sarney, estas ações foram perdendo fôlego e precarizadas porque passaram a ser priorizados planos econômicos que tiveram o arrocho fiscal como estratégia. Conseqüentemente, as condições alimentares continuaram precárias para grande parte da população, principalmente, para aquela que era residente das regiões Norte e Nordeste do País (GOMES JR., 2007).

Fernando Collor, eleito em 1989, inicia um processo de reforma do Estado na perspectiva de adotar os ideais neoliberais, tendo como retórica o combate à inflação, fim da corrupção e a recuperação da economia. Esta reforma conduziu à redução de recursos para políticas sociais, encerramento de programas e priorização ao capital privado, mas não eliminou a corrupção do Estado. É extinto o PNLCC. O PSA passa a priorizar a distribuição de alimentos industrializados e o PCA é substituído por programas de distribuição de cesta básica, como o Programa de Distribuição Emergencial de Alimentos (PRODEA)⁵³ (VASCONCELOS, 2005).

Em 1992, o governo Collor sofrerá um impedimento, em meio à corrupção e à briga de interesses das distintas frações do capital que sustentaram sua eleição para evitar a vitória de Luís Inácio Lula da Silva. O vice-presidente Itamar Franco assumirá a presidência.

Durante a cruzada contra o processo de corrupção do governo Collor, surgiu o Movimento pela Ética na Política. Após o impedimento do presidente, este movimento unificará a sua luta contra a corrupção com o combate à fome e à miséria, transformando-se em Ação da Cidadania Contra a Fome, Miséria e pela Vida. Liderado por Betinho, o movimento teve como objetivo mobilizar a sociedade e agir para

⁵¹ Não chegou ao final do governo Sarney.

⁵² Mais informações sobre os Programas PAP e PNLCC e sobre o SISVAN podem ser obtidas na referência bibliográfica: Vasconcelos (2005).

⁵³ Mais informações sobre o PRODEA podem ser obtidas na referência bibliográfica: Vasconcelos (2005).

modificar a realidade econômica, política e social do País. Foram formados cerca de cinco mil Comitês de Combate à Fome, de abrangências local, municipal e/ou estadual, coordenando amplos e diversificados setores da sociedade que promoveram ações emergenciais e pressão de opinião pública (VASCONCELOS, 2005).

As contradições sociais e políticas em torno do governo Itamar Franco criariam as condições para que as temáticas da fome e da desnutrição entrassem na agenda política. Neste contexto, em 1993, foi criado o Conselho Nacional de Segurança Alimentar (Consea)⁵⁴, que foi importante para praticar o controle social e para incentivar a articulação dos programas existentes. Neste mesmo ano, foi realizada a primeira Conferência Nacional de Segurança Alimentar.

O Consea reuniu representantes de oito ministérios e a sociedade civil e promoveu algumas mudanças importantes nos programas que vinham sendo desenvolvidos⁵⁵. No entanto, as suas ações acabaram ficando limitadas, porque a grande pauta do momento era a política econômica, que não era afetada pelas atividades do conselho e, também, porque deixou à margem toda política social. Em 1994, o Consea foi extinto pelo governo Fernando Henrique Cardoso (BELIK; SILVA; TAKAGI, 2001).

Este processo histórico foi propício para dar relevo a um novo conceito para a questão alimentar: o de segurança alimentar e nutricional (SAN), que surge como uma preocupação geopolítica de guerra; depois, como fruto de acordos e debates internacionais, bem como por meio de conferências nacionais nas décadas de 1980 e 1990 (GOMES JR., 2007), é ampliado na perspectiva dos Direitos Humanos. Hoje, a definição mais usual encontra-se registrada por Lei Complementar:

Art. 3º A 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 ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006, s. 1, p. 1).

⁵⁴ O Consea surgiu como Conselho Nacional de Segurança Alimentar, somente na sua retomada em 2003 que ele passará a se chamar Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

⁵⁵ Ações promovidas a partir a criação do Consea, em 1993: “descentralização do Programa Nacional de Alimentação Escolar (a merenda escolar) em direção aos municípios e às próprias escolas (autonomização da gestão); a continuidade do Prodea, com a utilização de estoques públicos de alimentos; e a prioridade ao programa de distribuição de leite (Programa ‘Atendimento ao Desnutrido e à Gestante em Risco Nutricional Leite é Saúde’), como estratégia de combate à desnutrição materna e infantil” (BELIK; SILVA; TAKAGI, 2001, 124).

Nota-se que o conceito de SAN trata a questão alimentar de forma mais abrangente do que somente a fome e a desnutrição, adicionando elementos referentes à qualidade, à garantia de acesso a outros direitos, respeito à diversidade cultural e dentro de uma perspectiva de sustentabilidade. Mesmo assim, seja no período destacado anteriormente, iniciado com o Movimento Ação Contra a Fome, Miséria e pela Vida até a criação do Consea, seja no exemplo que será analisado a seguir, a fome e a desnutrição serão as pautas principais quando se fala de SAN.

Uma década depois da criação do Consea, em 2003, ainda no início do seu mandato, o Presidente Lula adotou o Programa Fome Zero⁵⁶ como política pública a ser desenvolvida pelo Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar e de Combate à Fome. A proposta do programa era enfrentar a realidade de fome não com políticas e ações fragmentadas e isoladas, mas agir em diferentes dimensões com um enfoque múltiplo e abrangente. Segundo Takagi (2010), os mecanismos desenvolvidos a partir de 2003 incorporaram diversas questões que até então não tinham sido tratadas na gestão pública de forma conjunta no combate à fome, tais como: a redução do desemprego; geração ou transferência de renda; educação; assistência alimentar; medidas que facilitem o acesso aos alimentos; intervenções na produção agrícola e na estrutura fundiária; a aproximação da produção da agricultura aos centros urbanos; a adequação da logística (distribuição, armazenamento etc.); a ampliação da produção de alimentos voltados ao consumo da população nacional, entre outros.

Com a criação do SISAN em 2006 foi estabelecida uma estrutura de gestão do poder público com o objetivo de coordenar, formular e implementar políticas, plano e programas de segurança alimentar e nutricional. Em 2010, esta lei é regulamentada com a instituição da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, que, a fim de contemplar a complexidade desta pauta, deve-se determinar por oito diretrizes:

Art. 3º A PNSAN tem como base as seguintes diretrizes, que orientarão a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional:

I – promoção do acesso universal à alimentação adequada e saudável, com prioridade para as famílias e pessoas em situação de Insegurança Alimentar e Nutricional;

⁵⁶ O projeto Fome Zero foi produzido em outubro de 2001 pelo Instituto Cidadania, órgão intelectual parceiro do Partido dos Trabalhadores que elegeu o Presidente Lula, ainda no final do governo Fernando Henrique Cardoso. O projeto tinha quatro diretrizes centrais: melhoria da renda, redução do preço dos alimentos, aumento da oferta dos produtos básicos e outras ações específicas como a distribuição de cestas, a melhora da alimentação escolar e a formação de estoque de alimentos (GOMES JR., 2007).

- II – promoção do abastecimento e estruturação de sistemas sustentáveis e descentralizados, de base agroecológica, de produção, extração, processamento e distribuição de alimentos;
- III – instituição de processos permanentes de educação alimentar e nutricional, pesquisa e formação nas áreas de Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada;
- IV – promoção, universalização e coordenação das ações de Segurança Alimentar e Nutricional voltadas para quilombolas e demais povos e comunidades tradicionais de que trata o art. 3o, inciso I, do Decreto no 6.040, de 7 de fevereiro de 2007, povos indígenas e assentados da reforma agrária;
- V – fortalecimento das ações de alimentação e nutrição em todos os níveis da atenção à saúde, de modo articulado às demais ações de Segurança Alimentar e Nutricional;
- VI – promoção do acesso universal à água de qualidade e em quantidade suficiente, com prioridade para as famílias em situação de insegurança hídrica e para a produção de alimentos da agricultura familiar e da pesca e aqüicultura;
- VII – apoio a iniciativas de promoção da soberania alimentar, Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada em âmbito internacional e a negociações internacionais baseadas nos princípios e diretrizes da Lei no 11.346, de 2006; e
- VIII – monitoramento da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada. (BRASIL, 2010, s.1, p. 6).

De forma resumida, a criação do SISAN objetivou coordenar as ações federativas e intersetoriais e garantir a participação social para efetivar a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional a partir de suas diretrizes. Mas, de fato, uma política acabou se sobressaindo: o Programa Bolsa Família. Segundo Fonseca e Monteiro (2010), este programa unificou diferentes ações de transferência de renda adotadas no governo anterior. Isso evitou a duplicidade e a fragmentação promovida por diferentes políticas públicas, melhorando a eficiência na perspectiva da distribuição dos recursos para garantir a todas as famílias em vulnerabilidade a quantia de aproximadamente um dólar por dia por pessoa.

Como citado anteriormente, outras ações continuaram sendo desenvolvidas, destacando-se o fortalecimento da agricultura familiar e a construção de cisternas no semiárido para acondicionar água e para promover a convivência com a situação de estiagem e seca. No entanto, acabou prevalecendo a ação focalizada para redução da miséria.

Entende-se, que, de certa forma, os governantes tiveram êxito na sua aposta, porque houve progressivamente a redução da quantidade de pessoas vivendo com alguma insuficiência alimentar, como resultado da evolução das políticas desenvolvidas, casadas a outros resultados positivos obtidos no período, como o aumento real do valor do salário mínimo e a redução do desemprego no País. Assim, as ações realizadas para

reduzir a fome e a desnutrição acabaram alcançando sucesso, conforme pode ser observado nos resultados positivos de diferentes indicadores. Na próxima seção, serão apresentados alguns indicadores que comprovam a redução da desnutrição e, também, o agravamento do aumento do número de pessoas com sobrepeso e com obesidade.

4.2. INDICADORES DA MUDANÇA EPIDEMIOLÓGICA

Com relação às políticas públicas de combate à fome, dois indicadores podem sugerir alguns avanços: a Ebia e o percentual da população subalimentada. Para avaliar a desnutrição, foi observada a desnutrição crônica e aguda em crianças menores de cinco anos de idade.

A Ebia é uma metodologia utilizada para avaliar a situação de insegurança alimentar, que é mensurada a partir da percepção das famílias em relação ao acesso aos alimentos⁵⁷. Esta escala é definida a partir dos dados levantados pela Pesquisa Suplementar de Segurança Alimentar e Nutricional realizada junto à PNAD, promovida pelo IBGE. Essa é uma pesquisa domiciliar de abrangência nacional realizada por amostragem. A Ebia foi realizada a partir da PNAD nos anos de 2004, 2009 e 2013 (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2014b).

A Ebia tem quatro graus de escala (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2014b):

– Segurança alimentar e nutricional: o domicílio tem acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais;

– Insegurança alimentar leve: existe a preocupação ou a incerteza quanto ao acesso aos alimentos no futuro e com a qualidade inadequada dos alimentos, como resultados de estratégias que visam não comprometer a quantidade de alimentos;

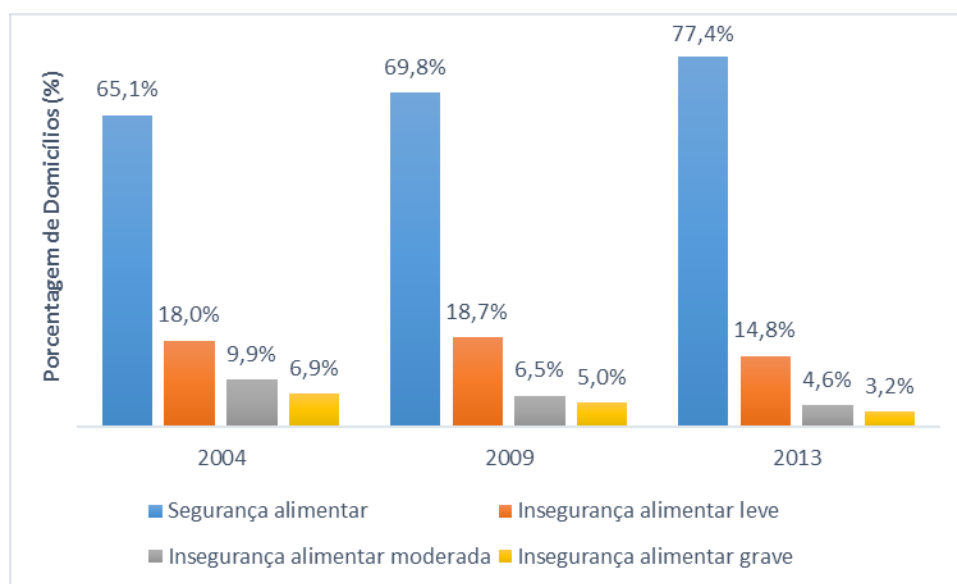
– Insegurança alimentar moderada: constata-se que há redução quantitativa de alimentos entre os adultos e/ou ruptura nos padrões de alimentação resultante da falta de alimentos entre os adultos;

⁵⁷ A Ebia é um indicador adaptado por pesquisadores brasileiros em 2003, a partir de uma escala desenvolvida e aplicada nos Estados Unidos desde o início dos anos 1990: *Household Food Security Survey Module – HFSSM* (SEGALL-CORREA; MARIN-LEON, 2009).

– Insegurança alimentar grave: encontra-se registro de fome⁵⁸ e/ou redução quantitativa de alimentos entre as crianças e/ou ruptura nos padrões de alimentação resultante da falta de alimentos entre as crianças.

Entre 2004 e 2013, houve uma ampliação da porcentagem de domicílios com as pessoas vivendo em segurança alimentar e nutricional, ao mesmo tempo em que reduziu a porcentagem de residências com indivíduos em insegurança alimentar e nutricional moderada ou grave, como pode ser observado no Gráfico 7. Isso significa que há uma redução do número de pessoas que reportaram restrição alimentar de pelo menos um membro na família durante o período investigado.

Gráfico 7 – Evolução da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar e Nutricional (Ebia) nos anos 2004, 2009 e 2013



Fonte: PNAD 2004, PNAD 2009 e PNAD/2013 (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2014b).

Outro indicador utilizado para avaliar a condição de fome de uma população é a PoU⁵⁹, que é produzida anualmente pela FAO⁶⁰ e divulgada no SOFI⁶¹. A PoU indica a porcentagem da população que sobrevive consumindo alimentos insuficientes para realizar as atividades de uma vida normal. O indicador é calculado a partir de informações sobre oferta e acesso a alimentos mais a situação da renda e do orçamento

⁵⁸ O conceito de fome na Ebia é definido como o fato de alguém ficar o dia inteiro sem comer por falta de dinheiro para comprar alimentos (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2014b).

⁵⁹ A sigla PoU vem do nome em inglês: *Prevalence of Undernourishment*.

⁶⁰ A sigla FAO vem do nome em inglês: *Food And Agriculture Organization Of The United Nations*.

⁶¹ A sigla SOFI vem do nome em inglês: *The State of Food Insecurity in the World*.

familiar, em contraste com o nível considerado adequado de ingestão de calorias, baseado nas características da população – sexo, idade e medida corporal, no sentido de estimar a prevalência de subalimentação (FAO, 2014).

Houve uma redução da PoU no Brasil, ao longo dos anos, sendo que a partir de 2005-2007, o indicador é inferior a 5%, com um valor definido como insignificante para análise estatística (Gráfico 8). Este valor é considerado um nível de subalimentação muito baixa pelo FAO (ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E A AGRICULTURA, 2015b).

Gráfico 8 – Evolução do indicador de Prevalência de Subalimentação (PoU) no Brasil, entre os triênios de 1990-1992 a 2014-2016



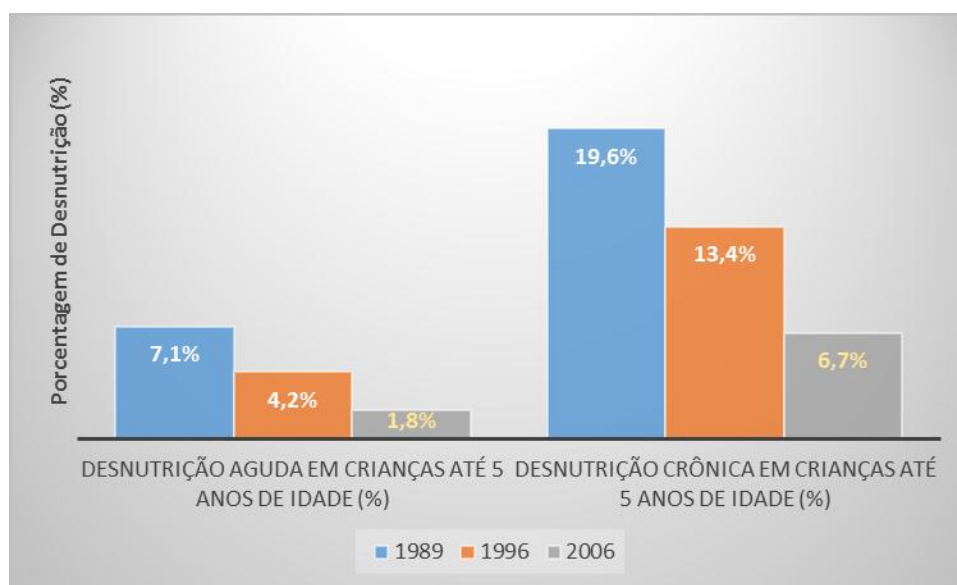
Fonte: SOFI 2015 (ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E A AGRICULTURA, 2015b).

A desnutrição aguda em crianças com até cinco anos de idade é o indicador utilizado pelo compromisso global dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio (ODM)⁶². A desnutrição crônica em crianças com até cinco anos de idade é considerada pelos cientistas brasileiros como o melhor indicador de desnutrição para o País (INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA, 2014). A desnutrição aguda é a porcentagem de prevalência de pessoas com o peso abaixo do esperado. A desnutrição crônica é a porcentagem de pessoas com a altura abaixo da esperada.

⁶² Os ODM são um pacto global assinado em 2000, em que foram estabelecidos oito compromissos mínimos para garantir a dignidade humana. Entre eles, destaca-se: erradicar a extrema pobreza e a fome (INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA, 2014).

Observa-se que há uma forte redução no resultado dos indicadores de desnutrição ao longo dos anos, como pode ser verificado no Gráfico 9. Segundo o IPEA (2014), os dois indicadores apresentam bons resultados, já que o País alcançou antecipadamente o que foi estabelecido nas metas internacionais para redução da fome. A desnutrição crônica abaixo de 2,3% é considerada como erradicada.

Gráfico 9 – Desnutrição aguda em crianças até 5 anos de idade (%) e Desnutrição crônica em crianças até 5 anos de idade (%) para os anos de 1989, 1996 e 2006



Fonte: INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA, 2014.

Desse modo, os indicadores apontam mudança significativa nos quadros de fome e desnutrição no Brasil.

Ainda assim, é importante destacar que quando se coloca uma lupa sobre estes dados, ainda são observados sinais de desigualdade e vulnerabilidade social, por exemplo, o número de crianças com desnutrição aguda nas regiões Norte e Nordeste ainda é superior ao valor sugerido de erradicação, 3,2% e 3,7% respectivamente, segundo o IPEA (2014). No mesmo sentido, a FAO (2014) destaca que estes resultados não são percebidos por crianças indígenas ou quilombolas, nas quais a desnutrição crônica ainda representa respectivamente 15% e 18,7%.

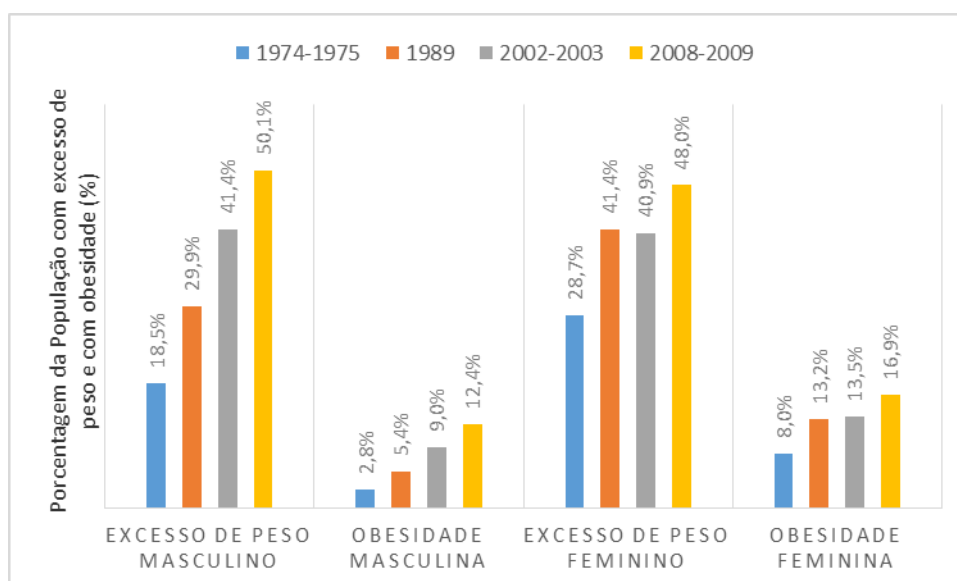
Também, ressalta-se que estamos em um momento de alerta, porque, em situação de crise econômica, há risco de ampliação do desemprego, perdas salariais e perda de direitos, empobrecimento da população, aumento dos preços dos alimentos, ajuste fiscal, redução dos gastos públicos em políticas sociais, entre outros efeitos que puderam ser observados recentemente nos países do centro do capitalismo, durante o processo de crise vivenciado a partir de 2008, como bem destacou Dal Rosso (2013).

Apesar de considerar fundamental e urgente a investigação científica sobre a permanência de indicadores de desnutrição para certos setores sociais, bem como a análise sobre novas tendências que se estabeleçam devido a recente fase de crise econômica, considerando os limites colocados para a elaboração de uma dissertação de mestrado e, também, pela opção de escolha por um determinado foco de análise, para este estudo o foco são as condições que permitiram as mudanças observadas nos indicadores que apontam uma reversão na questão alimentar brasileira: paralelo à redução da fome e da desnutrição, ocorreu no Brasil o aumento do número de pessoas com sobrepeso e obesidade.

Para analisar a situação de ampliação do número de pessoas com excesso de peso foram utilizados os resultados de quatro pesquisas: ENDEF 1974-1975, PNSN 1989 e a POF de 2002-2003 e a POF 2008-2009. A definição de sobrepeso e de obesidade é feita a partir da análise de uma curva de crescimento e os distanciamentos deste padrão, método também utilizado pela OMS (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2010a).

Observa-se a crescente prevalência do excesso de peso e da obesidade para homens e mulheres, conforme Gráfico 10. Enquanto a população brasileira tem acesso a um volume maior de comida, ela se distancia da situação de fome e se coloca em uma condição de excesso de peso. Destaca-se que obesidade em si já se trata de uma doença, sendo que o aumento do número de pessoas nesta condição pode ser considerado uma epidemia (OLIVEIRA, 2013).

Gráfico 10 – Porcentagem da população com excesso de peso e obesidade, estratificado entre masculino e feminino, para as pesquisas ENDEF 1974-1975, PNSN 1989, POF de 2002-2003 e POF 2008-2009



Fonte: INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (2010a).

A patologia do excesso de peso também acaba por acarretar outros danos à saúde humana, no caso, ela pode potencializar as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT): hipertensão, doenças cardíacas, acidentes vasculares cerebrais, diabetes e câncer.

O Ministério da Saúde (MS) considera que as DCNT são responsáveis pelo maior número de mortes no País, cerca de 70%, destacando como principais fatores de risco para expansão destas doenças: baixo nível de atividade física, reduzido consumo de frutas e hortaliças e alto consumo de alimentos com elevado teor de gordura e/ou industrializados, que contribui para o aumento da prevalência de excesso de peso e obesidade na população (BRASIL, 2011).

A condição de obesidade também propicia mudanças de comportamento e situações de transtornos mentais, como a retração, baixa autoestima, quadros de ansiedade e depressão, dificuldades funcionais e sexuais (CAVALCANTI, 2009).

Como o atual quadro de excesso de peso e obesidade da população, identificada pela POF 2008-2009, alcança todas as faixas de renda e todas as regiões brasileiras (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2010a), esta condição coloca os setores da população mais vulneráveis em maior risco social, considerando que acabam por sobrecarregar o sistema público de saúde, quando nele consegue ser atendido.

Portanto, é fato que vivemos um novo momento da questão alimentar, no qual não somente a ausência de alimentos é o problema, mas o que e como comemos podem também se tornar um problema.

A situação de excesso de peso na população brasileira não se coloca como um fato isolado local, mas como um problema global. Ocorre exatamente em um momento no qual há grandes mudanças nos costumes culturais, no modo de vida, no mundo do trabalho, nas relações econômicas cotidianas e internacionais. Estas mudanças impactaram tanto o hábito alimentar, como as relações sociais e econômicas que ditam o acesso aos alimentos, conforme apresentado nos dois primeiros capítulos.

As condições naturais ou culturais que definem se um alimento é saudável também destacam-se como valores do ato de comer, que ganham espaço no atual período e serão debatidos na próxima seção, principalmente, quando se tratam de alimentos que propiciam uma condição melhor à saúde humana.

4.3. ALIMENTOS SAUDÁVEIS E COMIDA DE VERDADE

Mas quais alimentos podem ser considerados saudáveis? Existem diferentes opiniões controversas sobre esse assunto. Portanto, escolher uma comida saudável nos dias atuais é um grande desafio para um ser onívoro.

Há séculos, o ser humano relaciona a propriedade do consumo de certos alimentos à promoção da sua saúde. Este conhecimento empírico, com certeza, foi fruto de muitos erros e acertos, experimentações, que ocorreram no cotidiano das pessoas e se transformaram em orientações ou, mesmo, tabus. Fernández-Armesto (2004, p. 67) destaca que “muito da história da comida como da medicina poderia ser escrito em termos de busca por uma tabulação mais precisa das correspondências entre alimentos específicos e condições físicas particulares”.

Foi a partir desta experimentação que se descobriu que a ausência de certos alimentos levava a doenças como escorbuto (ausência de ácido ascórbico), o beribéri (falta da vitamina A), a pelagra (falta da vitamina D), o bócio (falta do iodo) etc. O escorbuto aterrorizou e afetou os colonizadores europeus que encararam as longas viagens entre o século XV e XVIII, porque foi somente neste último período que finalmente descobriram a causa dessa doença. Concluíram que se devia à falta de algo comum existente entre um conjunto de alimentos (laranjas, limões, cajus etc.) – no caso, era a ausência da vitamina C (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004).

A partir do século XIX, a ciência e a indústria intensificaram as suas investigações sobre os efeitos dos alimentos em nossa saúde, principalmente, na tentativa de identificar componentes químicos benéficos à saúde humana. Entre erros, acertos e mitos construídos, tanto os matinais desenvolvidos por Kellogs e as experiências com proteínas de Liebig, estudados no século XIX, quanto os adoçantes, barras de cereais, iogurtes, entre outros produtos industriais existentes, são produzidos e consumidos com o discurso de proteção à saúde humana (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004).

Em outra perspectiva, o MS, recentemente, apresentou uma orientação para a definição de alimentação saudável com a produção de uma nova edição do “Guia Alimentar para a População Brasileira”. Em contraposição à linha de pensamento majoritária na indústria e em áreas da ciência que dá maior destaque para a quantidade de nutrientes, este documento já destaca como princípio que comer é mais do que ingerir nutrientes, porque uma refeição conjuga diversas possibilidades de combinações

de alimentos (e nutrientes), preparados e consumidos em diferentes condições, sob a influência de múltiplas dimensões sociais e culturais (BRASIL, 2014).

Outro princípio abordado pelo MS no Guia Alimentar é a influência do acelerado aumento da obesidade e de doenças crônicas na população brasileira a partir do maior consumo de produtos industrializados, ricos em calorias em contraste com a redução da procura por alimentos *in natura*.

Nesse sentido, o documento orienta para que seja garantida uma refeição saudável por meio da escolha de alimentos *in natura*⁶³ ou minimamente processados⁶⁴, prioritariamente, de origem vegetal. Propõe isso baseado no fato de que os produtos de origem vegetal apresentam uma alta quantidade de fibras e menor concentração de calorias, se comparados a outros alimentos.

Sugere consumo moderado de óleos, gorduras, sal e açúcar, que sejam utilizados para o tempero e para o preparo dos alimentos *in natura* ou minimamente processados. Esta recomendação acontece devido à presença de nutrientes que se consumidos em altas quantidades são prejudiciais à saúde, como as gorduras saturadas, sódio e açúcar livre. Também deve ser moderado o consumo de alimentos processados⁶⁵, porque em geral são produzidos com alta quantidade de óleos, gorduras, sal e açúcar.

Por fim, orienta que sejam evitados alimentos ultraprocessados⁶⁶, porque apresentam uma composição desbalanceada, que favorece o consumo em grandes quantidades de calorias e sódio.

⁶³ O MS define como “alimentos *in natura*” aqueles que “são obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza” (BRASIL, 2014, p. 29).

⁶⁴ O MS define como alimentos minimamente processados “os alimentos *in natura* que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original” (BRASIL, 2014, p. 29).

⁶⁵ O MS define como “alimentos processados” aqueles que quando fabricados recebem “a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos *in natura* para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar” (BRASIL, 2014, p. 38).

⁶⁶ O MS define como “alimentos ultraprocessados” aqueles que “são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratórios com base em matérias orgânicas, como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). Técnicas de manufatura incluem extrusão, moldagem, e pré-processamento por fritura ou cozimento” (BRASIL, 2014, p. 41).

Como regra geral, a publicação propõe: “prefira sempre alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados” (BRASIL, 2014, p. 47).

Neste mesmo caminho, a 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CNSAN) também se pronunciou a favor dos alimentos *in natura* ao definir “comida de verdade”: “Comida de verdade é caracterizada por alimentos *in natura* e minimamente processados em detrimento de produtos ultraprocessados” (5ª CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, 2015, p. 1).

Mesmo que as orientações do Guia Alimentar e da 5ª CNSAN ainda não sejam alcançadas pela maioria da população brasileira, acabam por gerar constrangimentos. Esta constatação pode ser observada em posicionamento da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA) que contesta a abordagem do Guia Alimentar, sugerindo que deveria seguir outro caminho com a “correta orientação à população sobre dieta equilibrada, independentemente se composta por alimento, produto pronto para o consumo ou produto ultraprocessado”. Neste sentido, sugere que as propostas do MS deveriam ser a partir da inclusão de informações nutricionais adequadas para uma boa refeição diária, para ser utilizada de referência para a elaboração na rotulagem de alimentos e/ou para incentivar à realização de exercícios físicos. Essa associação considerou que o Guia orientar mudanças sociais e culturais nos hábitos alimentares é inviável perante as atuais condições de consumo e tempo disponível (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO, 2016).

O Guia Alimentar para a População Brasileira, dentro das suas limitações, explica que o seu posicionamento sobre os alimentos processados e ultraprocessados é determinado pela seguinte causalidade: o aumento do consumo de calorias pelo povo brasileiro, bem como o aumento da obesidade e da diabetes, estão atrelados ao aumento do consumo deste tipo de alimentos. Com relação ao tempo disponível para as refeições, o Guia orienta algumas medidas para facilitar o preparo dos alimentos em casa. Também orienta a escolha por locais que preparem as refeições na hora, ao mesmo tempo em que defende outro olhar sobre o ato de comer, preconizando que os cidadãos reflitam sobre a sua comida, organizem-se e considerem quais outras atividades poderiam ser revistas para ceder mais tempo para as suas refeições (BRASIL, 2014).

Entrando neste debate, não tem como não considerar que a industrialização dos alimentos e as suas diferentes embalagens, formas, formulações e outras características

desenvolvidas revolucionaram as possibilidades de distribuir, transportar e comercializar os alimentos.

Em um breve resumo do processo histórico da consolidação dos alimentos industrializados (processados ou ultraprocessados), Fernandez-Armesto (2004) destaca a origem dos enlatados, que surgiram como uma grande técnica de conservação, que se espalhou no século XIX, sendo a sardinha em conserva o primeiro grande sucesso. Este autor pontua também que, a partir do final do século XIX, consolida-se uma preocupação maior com a condição higiênica da produção, distribuição e armazenagem dos alimentos. O processo industrial passou a ser idealizado como modelo de rigidez sanitária, sendo mais um fator utilizado para convencer a população a consumir os seus produtos. Por fim, surgiram as falsas comidas, como a margarina e os adoçantes que vieram substituir as manteigas, açúcares e sais, que passam a ser comprados em grande escala, motivados por campanhas dietéticas e publicitárias.

Como estratégia de publicidade, existem muitos exemplos de marcas que se posicionam com relação à forma de consumo e à qualidade dos alimentos que elas produzem. Apenas para citar um exemplo, uma marca de destaque da indústria de embutidos no Brasil tem divulgado que o seu presunto é mais saudável porque tem “36% menos sódio e só 12 calorias por fatia” (SEARA, 2015). No entanto, se adotada as orientações e as perspectiva do Guia Alimentar para a População Brasileira, é controverso considerar que alimentos embutidos ultraprocessados sejam saudáveis.

Muitas empresas, como a Coca Cola, disponibilizam espaços específicos em seus *sites* para tratar de mitos sobre a qualidade de seus produtos, entrando no debate sobre alimentação saudável na defesa de sua marca. Para se defender, ela registra no seu *site* que “todos os alimentos e bebidas podem se ajustar a uma dieta balanceada, adequada do ponto de vista nutricional e apropriada em termos calóricos. Para tanto, devem ser consumidos com moderação, com tamanho apropriado das porções e combinados com atividade física regular” (COCA COLA, 2015).

Enfim, percebe-se o quão difícil é chegar a uma conceituação definitiva para a qualidade saudável de um alimento. Importante ressaltar que não está sendo somado a este trabalho todo o debate acerca de alimentos saudáveis referente ao ato de produção agrícola⁶⁷, ou seja, quais são as perdas e os ganhos na qualidade caso eles sejam

⁶⁷ Uma refeição também pode ser considerada saudável se estiver livre de contaminações nocivas à saúde, como acontece com alimentos produzidos por técnicas agrícolas orgânica ou agroecológica, por estar

produzidos pelo modelo convencional de agricultura⁶⁸, orgânico⁶⁹ ou a partir de técnicas agroecológicas⁷⁰. Não se adentra neste debate por entender que não está diretamente conectado ao debate geral desta dissertação, mas reconhece-se a sua relevância para a sociedade brasileira.

Assim, mesmo tendo claros os limites de formação e experiência profissional deste autor, por estar distantes da área técnica da saúde, considera-se importante posicionar-se a favor das orientações abordadas pelo MS no Guia Alimentar para a População Brasileira, por entender que elas são colocadas de forma positiva no sentido de traduzir parte da complexidade do ato de comer, identificando mudanças culturais que ocorreram ao longo dos anos nos hábitos alimentares do povo brasileiro que contribuíram para causar o aumento do sobrepeso e a obesidade.

Na próxima seção, é apresentado um conjunto de reflexões e propostas para as políticas públicas e para a garantia de direitos, tendo como base o acesso e o consumo de alimentos saudáveis e a reversão da situação de aumento do excesso de peso e da obesidade na população brasileira.

livre de agrotóxicos e outros contaminantes químicos nocivos à saúde de quem consome e do trabalhador rural que produz e ao meio ambiente.

⁶⁸ O modelo científico de produção agrícola hegemônico, aqui conceituado como modelo convencional de produção, é resultado do processo histórico de desenvolvimento e expansão do conhecimento científico no modo de produção capitalista voltado para a agricultura. Este modelo é baseado nos princípios de racionalização da produção: especializada e monótona, em escala a partir dos latifúndios, fortemente dependente de insumos (sementes transgênicas, adubos e agrotóxicos), tecnologias (irrigação), crédito e máquinas agrícolas para todas as fases da produção (plantio, aplicação de insumos, conservação do solo e a colheita) etc. (MAZZALA NETO, 2014).

⁶⁹ No Brasil, a produção de orgânicos tem a seguinte conceituação jurídica: “Art. 1º Considera-se sistema orgânico de produção agropecuária todo aquele em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica e ecológica, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não-renovável, empregando, sempre que possível, métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao uso de materiais sintéticos, a eliminação do uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização, e a proteção do meio ambiente” (BRASIL, 2003, p. 8).

⁷⁰ A produção de base agroecológica é definida como aquela “que busca otimizar a integração entre capacidade produtiva, uso e conservação da biodiversidade e dos demais recursos naturais, equilíbrio ecológico, eficiência econômica e justiça social” (BRASIL, 2012, p.4).

4.4. COMER: UM ATO POLÍTICO

Em entrevista concedida à “Revista Ideias na Mesa”, a nutricionista Elaine Azevedo⁷¹ destacou se tratar de um ato político a escolha por um determinado tipo de alimento. Em outras palavras, quando um cidadão opta por comprar produtos ultraprocessados e/ou transgênicos produzidos por multinacionais e/ou latifundiários ou quando compra alimentos agroecológicos, *in natura* ou minimamente processados, produzidos pela agricultura familiar, se ele tem consciência desta opção, estará fazendo uma escolha por um determinado projeto político, se não tem consciência, estará embarcando em um projeto compulsoriamente (BRASIL, 2015).

Fazendo uma releitura da questão colocada por Azevedo, o ato de comer poder ser considerado um ato político na perspectiva individual do consumidor que busca os seus alimentos saudáveis, mas definitivamente será um ato político, de perspectiva coletiva, quando se exige do Estado o direito humano à alimentação adequada e à realização da PNSAN para a população brasileira. É fato, que este posicionamento tem como adversário o setor capitalista que domina o sistema agroalimentar e que tenciona o Estado constantemente para agir a seu favor.

Por este motivo que a PNSAN está em risco permanente de ser afetada pelos interesses das forças hegemônicas, condição comum às políticas sociais. Porque, a qualquer momento, em nome de uma ação de austeridade ou de um governo com outra prioridade, podem ser cortados recursos do fundo público para as políticas sociais a fim de ampliar a porcentagem dos recursos voltados para o fortalecimento do capital e/ou para o pagamento de serviços da dívida pública (SALVADOR, 2010).

Esse cenário aponta a necessidade de manter a leitura crítica sobre a realidade e a resistência em defesa de direitos e das políticas sociais. Seguindo este entendimento, considera-se necessário sugerir aos gestores públicos a reconstrução das políticas públicas à luz das condições encontradas em seu tempo. Neste sentido, considera-se fundamental que sejam repensadas as ações, os planos e os programas da PNSAN para que seja prioridade garantir a alimentação adequada e saudável para os trabalhadores de forma efetiva, diante das condições encontradas no mundo do trabalho.

⁷¹ A nutricionista Elaine Azevedo é pesquisadora do Centro de Ciências Humanas e Naturais da Universidade Federal do Espírito Santo e autora do livro **Alimentos orgânicos**: ampliando os conceitos de saúde humana, ambiental e social.

Antes de refletir sobre propostas de mudanças e adequações a serem sugeridas para a PNSAN, primeiro, é importante destacar um entendimento de que não será possível garantir o direito humano a alimentação adequada dos trabalhadores se para estes não forem também garantidos os direitos trabalhistas, o tempo livre socialmente justo e condições adequadas de mobilidade.

O trabalhador que convive com o fantasma do desemprego, que é obrigado a se submeter às condições de precariedade no seu trabalho e no seu transporte diário, que sofre com o esfacelamento da sua saúde física e mental, não tem como priorizar a realização e o planejamento das suas refeições de forma adequada. Não lhe é permitido organizar a sua vida, para que não precise acelerar a sua alimentação, tendo que ceder para os serviços mais rápidos, transformando em privilégio qualquer preocupação com a qualidade, bem-estar ou sociabilidade para o ato de comer.

Considerando os direitos trabalhistas e o tempo livre como direitos básicos, tal qual é a segurança alimentar e nutricional, eles não devem concorrer entre si. Conforme aponta Gomes Jr. (2007), existe um conjunto de necessidades que é limitante à existência biológica humana e existe um conjunto de outras necessidades e desejos que faz sentido à vida. Desse modo, todas essas necessidades devem ser básicas. Assim sendo, se elas são básicas para a existência vital e social, não devem ser definidas prioridades ou hierarquias entre elas. Sendo básicas, todas devem ser atendidas. Desta forma, somente será possível garantir a segurança alimentar e nutricional se forem garantidas as condições adequadas de trabalho e de tempo livre.

Dentre os programas e políticas que compõem a PNSAN, considera-se necessário rever e intervir de forma mais ativa no PAT. Parte-se da premissa de que o programa precisa ser ampliado e qualificado com relação aos seus beneficiários, por exemplo, para garantir a inclusão de trabalhadores rurais.

Também é necessário rever a estrutura do PAT para que passe a incentivar de forma contundente o consumo de alimentos adequados e saudáveis. Isto pode ser feito, por exemplo, a partir de uma estratégia de escala de incentivos que sejam definidos novos benefícios ou a participação maior do Estado brasileiro para aquelas modalidades que se adequem à distribuição de alimentos ou que propiciem o consumo de refeições saudáveis. Na escala de incentivos, poderia ser priorizada a produção das refeições em restaurantes localizados nos próprios locais de trabalho, sejam as modalidades de administração de cozinha ou de serviço próprio, que atendessem regras pré-estabelecidas sobre a qualidade da alimentação.

Paralelo a isso, para alcançar as outras modalidades, podem ser revistas as regras de adesão das empresas para privilegiar e incentivar aquelas que produzam refeições saudáveis. Por fim, faz-se necessário realizar ações efetivas de capacitação e educação alimentar e nutricional dos agentes privados e dos trabalhadores que participam do PAT. Neste sentido, é urgente reformular os manuais e ampliar os materiais e as estratégias educativas, que são disponibilizados pelo MTE, para estimular hábitos alimentares saudáveis⁷².

Com relação à acessibilidade, o Estado precisa construir uma política federativa de abastecimento que garanta o acesso aos alimentos saudáveis. Para isso, é necessário estruturar uma rede de equipamentos públicos de proteção à segurança alimentar e nutricional, estimular os agentes privados a fornecerem e produzirem alimentos saudáveis, rever e garantir que sejam cumpridas as regras que regulamentam as responsabilidades dos agentes privados quanto à publicidade, à rotulagem e ao fornecimento de alimentos e de refeições de forma a incentivar o consumo de produtos saudáveis.

O objetivo da rede de equipamentos públicos é instituir uma estrutura de proteção para o direito humano à alimentação adequada, intervir com política de abastecimento alimentar para articular e criar diferentes equipamentos que ampliem e melhorem a distribuição logística, o acesso, o preparo e o consumo de alimentos saudáveis pelos trabalhadores. Neste sentido, é necessário constituir ou ampliar a quantidade de equipamentos com diferentes funções:

- estruturas logísticas de apoio à distribuição dos alimentos produzidos pela agricultura familiar, tais quais as unidades e centrais de apoio à distribuição de alimentos da agricultura familiar para ampliar o acesso aos produtos saudáveis;

- equipamentos de comercialização ou distribuição dos produtos *in natura* ou minimamente processados, como as feiras populares de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos, quitandas e varejões populares, feiras de economia solidária, bancos de alimentos;

- e, por fim, equipamentos de preparo de refeições, como os restaurantes populares e as cozinhas comunitárias, são importantes para cumprir um papel de

⁷² O material “Orientação da educação alimentar”, disponível no *site* do MTE, está defasado perante os avanços conceituais e práticos que ocorreram na área da educação alimentar e nutricional. O material pode ser encontrado no *site*: <<http://www.mtps.gov.br/images/Documentos/PAT/Manual-Orientacao-Educacao-Alimentar.pdf>>. Acesso em: 22 mai. 2016.

referência e/ou possibilitar uma alternativa de alimentação saudável, em especial, para os trabalhadores que não são atendidos pelo PAT.

A articulação adequada entre estes equipamentos permite maior eficácia no abastecimento e na oferta, garantindo a acessibilidade a estes alimentos. A ampliação da rede é necessária para oferecer aos trabalhadores uma alternativa e uma referência de consumo de alimentos e refeições saudáveis.

Por fim, é necessário firmar uma Política nacional de educação alimentar e nutricional de forma a ampliar e fortalecer as estratégias já desenvolvidas, principalmente as bem-sucedidas, visando estimular o pensamento crítico sobre o ato de comer, perante toda a sua complexidade, tal qual preconiza o Guia Alimentar para a População Brasileira, bem como incentivar a realização de refeições adequadas. Para isso, faz-se necessária:

- a promoção de processos de formação permanente de gestores e de servidores públicos;

- ampliação das produções de mídia audiovisual (campanhas publicitárias e programas fixos de rádio e televisão, produção de curtas metragens e documentários, programas de vídeos para *internet*, aplicativos para computadores, *tablets* e celulares, portal da *internet* específico e de referência etc.), visando à massificação e garantindo a qualidade e as especificidades regionais;

- a produção de materiais impressos (como revistas periódicas, manuais, livros, cartilhas etc.) e de materiais didáticos (livros, cursos de educação a distância);

- e, por fim, a maior inclusão da temática no sistema de educação formal.

A reversão do atual quadro de aumento de pessoas em situação de sobrepeso e obesidade, sem voltar para a situação de fome e de desnutrição, é um processo difícil e lento, que exige uma ação ativa do Estado com a oferta de políticas públicas coordenadas e intersetoriais que apresentem alternativas e estimulem uma situação adequada para o bem-estar da sociedade.

5. CONCLUSÃO

As mudanças que estão ocorrendo na dinâmica do modo de produção, no mundo do trabalho e no espaço, contribuíram para mudanças nos hábitos alimentares. Nesse sentido, a intensificação das condições laborais, o aumento das dificuldades na mobilidade do trabalhador e a ampliação da quantidade de atividades cotidianas para serem realizadas têm levado à compressão do tempo livre e, conseqüentemente, à aceleração de todas as atividades do trabalhador, inclusive, à aceleração do ato de comer.

A reestruturação produtiva ocorrida no mundo do trabalho após os anos 1970 levou muitos trabalhadores ao desemprego e perda de direitos para aqueles que se mantiveram empregados com a ampliação da jornada de trabalho, redução e flexibilização dos intervalos de descanso, maior cobrança sobre metas e resultados, condições laborais precárias que colocam em risco a sua saúde física e mental e a realização de suas refeições de forma adequadas etc.

Ao mesmo tempo, tem piorado as condições de mobilidade do trabalhador, que tem gasto mais tempo para se deslocar entre a sua residência e o seu local de trabalho e, também, para realizar as suas atividades cotidianas, seja porque ampliou a distância entre estes lugares, seja porque os meios de transportes têm levado mais tempo para superar os obstáculos existentes.

Dessa forma, o trabalhador teve reduzido o seu tempo livre porque vem ampliando o seu tempo de trabalho e o tempo gasto com a mobilidade. Destaca-se que esta situação é mais severa para as mulheres, porque, além de estar exposta a situação similar às que foram apresentadas para os demais trabalhadores, elas têm o seu tempo de trabalho maior por serem as principais responsáveis pelos afazeres domésticos.

Como há aumento na quantidade de atividades cotidianas disponíveis, de obrigações e direitos, de necessidades de consumo e de serviços no atual estágio do capitalismo, conseqüentemente, há aceleração de todas as atividades.

Esta aceleração se estende ao ato de comer, com destaque especial para o tradicional intervalo destinado legalmente para a realização do horário de almoço que passou a ser disputado por diversas outras atividades que o trabalhador acaba por ter que realizar.

Tal consequência tem proporcionado o surgimento de novos hábitos alimentares, adaptados a esta realidade acelerada. Sobressaem-se as modalidades de acessibilidade que fornecem refeições e/ou alimentos prontos ou semiprontos para serem consumidos nestas condições de aceleração. A acessibilidade tem se adaptado e estimulado o consumo de produtos industrializados e altamente calóricos.

Os novos hábitos alimentares e o sedentarismo são apontados como os principais responsáveis pelo aumento do excesso de peso, da obesidade e de outras doenças crônicas não transmissíveis.

É necessária a mudança deste quadro para garantir o bem-estar e a segurança alimentar e nutricional da população. Para isso, é preciso uma ação ativa e coordenada do Estado para mudar o atual contexto de desemprego e precariedade nas condições de trabalho e melhorar as condições de transporte do trabalhador, de tal forma que amplie o seu tempo livre. Também deve ser estabelecida uma nova prioridade para a PNSAN com a revisão e a proposição de novas políticas públicas para que haja ações práticas para possibilitar, conscientizar e estimular o preparo e/ou o consumo de alimentos saudáveis, como resposta ao atual quadro de ampliação do número de pessoas com excesso de peso no País.

A luta pela garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada passa por se conhecer a complexidade que envolve o simples, mas não banal, ato de comer. Espera-se com esta dissertação ter contribuído para uma visão crítica deste hábito.

REFERÊNCIAS

- 5ª CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. Manifesto da 5ª Conferência nacional de segurança alimentar e nutricional à sociedade brasileira sobre comida de verdade no campo e na cidade, por direitos e soberania alimentar. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/comunicacao/noticias/2015/novembro/copy2_of_Manifesto.pdf>. Acesso em: 1º dez. 2015.
- ALVES, Mariana G.; UENO, Mariko. Restaurantes self-service: segurança e qualidade sanitária dos alimentos servidos. In: **Revista de nutrição**, v. 23, n. 4, p. 573-580, jul./ago. 2010.
- ANTUNES, Ricardo. **Os sentidos do trabalho**: ensaio sobre a afirmação e a negação do trabalho. São Paulo: Boitempo, 2009.
- ANUNCIACÃO, Ludmila R. Perfil da saúde física alimentar e da qualidade de vida dos operadores de *call center* de uma empresa de Salvador-BA. In: **Revista brasileira de obesidade, nutrição e emagrecimento**, São Paulo, v. 5, n. 30, p. 400-407, nov./dez. 2011.
- ARAÚJO, Maria da Purificação N.; COSTA-SOUZA, Jamacy; TRAD, Leny A. B. A alimentação do trabalhador no Brasil: um resgate da produção científica nacional. In: **História, ciências, saúde** – Manguinhos, Rio de Janeiro: v.17, n.4, p.975-992, out./dez. 2010.
- ARAÚJO, Marília S. et al. Fatores associados ao sobrepeso e adiposidade central em trabalhadores urbanos assistidos pelo Programa de Alimentação do Trabalhador da região amazônica do Brasil. In: **Rev. Bras. Epidemiol**, v. 13, n. 3, p. 425-433, 2010.
- ARAÚJO, Marley R. M. de et al. Transporte público coletivo: discutindo acessibilidade, mobilidade e qualidade de vida. In: **Psicologia & Sociedade**, v. 23, n. 3, p. 574-582, 2011.
- ARRUDA, Bertoldo K. G.; ARRUDA, Ilma K. G. Políticas de alimentação e nutrição no Brasil. In: **Revista brasileira de saúde materno infantil**, Recife, v. 7, n. 3, p. 319-326, jul./set. 2007.
- ASSIS, Maria Alice A. de. **Comportamento alimentar e ritmos circadianos de consumo nutricional dos coletores de lixo da cidade de Florianópolis**: relações entre os turnos de trabalho. Tese (Doutorado). Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1999.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO. ABIA. **Apontamentos conceituais**. Disponível em: <<http://www.abia.org.br/ftp/PropostaABIAaoGuiaAlimentar-Conceitual-Apresentacao.pdf>>. Acesso em: 22 mai. 2016.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SUPERMERCADOS. ABRAS. Disponível em: <<http://www.abras.com.br/economia-e-pesquisa/ranking-abras/historico/>>. Acesso em: 1º out. 2015.

BANDONI, Daniel H. **Índice de qualidade da refeição de empresas cadastradas no Programa de Alimentação do Trabalhador na cidade de São Paulo**. 2006. Dissertação (Mestrado – Faculdade de Saúde Pública) – Universidade de São Paulo (USP). São Paulo, 2006.

BELIK, Walter. **Muito além da porteira**: mudanças nas formas de coordenação da cadeia agroalimentar no Brasil. Tese (Livre Docência)– Instituto de Economia, Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), Campinas, 1999.

_____; SILVA, José Graziano; TAKAGI, Maya. Políticas de combate à fome In: **São Paulo em perspectiva**, São Paulo, v. 15, n. 4, p. 119-129, 2001.

_____; WEGNER, Rubia C. Distribuição de hortifruti no Brasil: papel das centrais de abastecimento e dos supermercados. In: *Cuadernos de desarrollo rural*, Bogotá, v. 9, n. 69, p. 195-220, 2012.

BEHRING, Elaine R.; BOSCHETTI, Ivanete. **Política social**: fundamentos e história. 9. ed. São Paulo: Cortez, 2011.

BERLEZE, Nicole Francine C. **Perfil nutricional de trabalhadores metalúrgicos**. Trabalho de Conclusão. (Especialização em Saúde Pública) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2013.

BRANDÃO, Vinícius S. **Excesso de peso e obesidade abdominal em operadores de telemarketing sindicalizados de Salvador/BA**. Dissertação (Mestrado em Medicina)– Faculdade de Medicina, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2012.

BRASIL. **Lei nº 10.831**, de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 24 dez. 2003. Seção 1, p. 8.

_____. **Lei nº 11.346**, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 18 set. 2006. Seção 1, p. 1.

_____. **Decreto nº 7.272**, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 ago. 2010. Seção 1, p. 6-8.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022**. Brasília: Ministério da Saúde, 2011.

_____. **Decreto nº 7.794**, de 20 de agosto de 2012. Institui a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 21 out. 2012. Seção 1, p. 4-5.

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

_____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Universidade de Brasília. **Comer como ato político**. In: *Revista ideias na mesa*. 4. ed. 2º/2014. Disponível em: <<http://www.ideiasnamesa.unb.br>>. Acesso em: 12 abr. 2015.

_____. Ministério do Trabalho e Emprego. Relatório total PAT. In: **Programa de Alimentação do Trabalhador**. Disponível em: <<http://pat.mte.gov.br/relatorios2008/relatorioconsultatotalpat.asp>>. Acesso em: 9 mai. 2016.

CANELLA, Daniela S. **Densidade energética da alimentação oferecida em ambiente de trabalho e da dieta de trabalhadores**. 2011. Dissertação (Mestrado no Programa de Pós Graduação em Nutrição em Saúde Pública) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2011.

CARLOS, Ana Fani Alessandri. A reprodução do espaço urbano como momento da acumulação capitalista. In: _____. **Crise Urbana**. São Paulo: Contexto, 2015. p. 25-35.

_____. **O espaço urbano: novos escritos sobre a cidade**. São Paulo: FFLCH, 2007

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTELLS, Manuel. **La cuestión urbana**. 4. ed. Mexico, D. F.: Siglo Veinteuno, 1977.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. 10. ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1967.

CAVALCANTI, Lúcia C. **Obesidade e análise do comportamento**. Belém: Unama, 2009.

CERVI, Cleber. **A influência da atenção focada para o consumo na saciação do consumidor**. Dissertação (Mestrado no Curso de Pós-Graduação em Administração)– Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2014.

CHAVES, Muriel J. Programa de Alimentação do Trabalhador relacionado com sobrepeso e obesidade: uma revisão sistemática. In: **Revista brasileira de obesidade, nutrição e emagrecimento**. São Paulo, v. 6, n. 34, p. 178-183, jul./ago. 2012.

COCA COLA. Disponível em: <<http://www.cocacolabrasil.com.br/verdades-e-boatos/>>. Acesso em: 2 dez. 2015.

COSTA, Franciele Dalla; TEO, Carla Rosane P. A.; ALMEIDA, Josiane A. de. Vulnerabilidade ao estresse e alimentação: um estudo no contexto do trabalho. In: *Scientia Medica*. FAMED PUCRS, v. 25, n. 2, 2015.

DAL ROSSO, Sadi. Crise socioeconômica e intensificação do trabalho. In: ANTUNES, Ricardo (Org.). **Riqueza e miséria do trabalho no Brasil II**. São Paulo: Boitempo, 2013. Cap 3, p. 43-53.

DEPARTAMENTO INTERSINDICAL DE ESTATÍSTICA E ESTUDOS SOCIOECONÔMICOS. DIEESE. **Relatório final sobre o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)**. DIEESE, nov. 2013.

DRUCK, Graça. A precarização social do trabalho no Brasil: alguns indicadores. In: ANTUNES, Ricardo (Org.). **Riqueza e miséria do trabalho no Brasil II**. São Paulo: Boitempo, 2013. Cap 4, p. 55-73.

_____; ANTUNES, Ricardo. A epidemia da terceirização. In: ANTUNES, Ricardo (Org.). **Riqueza e miséria do trabalho no Brasil III**. São Paulo: Boitempo, 2014. Cap. 1, p. 13-24.

EAGLETON, Terry. **A ideia de cultura**. São Paulo: Unesp, 2011.

FAJARDO, Virgínia C. **Consumo alimentar e fatores de risco para doenças cardiovasculares em trabalhadores em turno alternantes, Minas Gerais**. Dissertação (Mestrado pelo Programa de Pós-Graduação em Saúde e Nutrição) – Escola de Nutrição, Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto, 2013.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FERREIRA, Camila L. **Trabalho, tempo livre e lazer**. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Ponta Grossa, 2010.

FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el corpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.

FONSECA, Ana; MONTEIRO, Iraneth. Direito à renda no contexto do Fome Zero e a experiência de unificação dos programas de transferência de renda no Brasil. In: BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Fome Zero: uma história brasileira**. Brasília, DF: MDS, assessoria Fome Zero, 2010, v. 2, p. 60-74.

FORNARI, João Vitor et al. Prevalência de obesidade e comorbidades em trabalhadores do ramo vidreiro. In: **Saúde em foco**. 7. ed. p. 1-8, set. 2013.

GARCIA, Rosa W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: consideração sobre as mudanças na alimentação urbana. In: **Revista nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4. 2003.

GOMES JR., Newton N. **Segurança alimentar e nutricional como princípio orientador de políticas públicas no marco das necessidades humanas básicas**. Tese (Doutorado em Política Social) – Universidade de Brasília, Brasília, 2007.

GOOGLE. Google Brasil. Disponível em: <<http://www.google.com.br>>. Acesso em: 22 nov. 2015.

GRALLE, Ana Paula B. P. **Associação entre estresse psicossocial no trabalho e compulsão alimentar**: resultados da linha de base do ELSA-Brasil. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) – Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca, Rio de Janeiro: 2015.

GUANAIS, Juliana Biondi. Quanto mais se corta, mais se ganha: uma análise sobre a funcionalidade do salário por produção para agroindústria canavieira. In: ANTUNES, Ricardo (Org). **Riqueza e miséria do trabalho no Brasil II**. São Paulo: Boitempo, 2013. Cap. 18, p. 305-323.

HARVEY, David. **O neoliberalismo**: história e implicações. São Paulo: Loyola, 2012.

_____. **Cidades rebeldes**: do direito à cidade à revolução urbana. São Paulo: Martins Fontes, 2014a.

_____. **Condição pós-moderna**. São Paulo: Loyola, 2014b.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. IBGE. Pesquisa de orçamentos familiares – POF 2003-2004. Primeiros Resultados – Brasil e Grandes Regiões. 2. ed. Rio de Janeiro: IBGE, 2004.

_____. Pesquisa de orçamentos familiares – POF 2008-2009. Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2010a.

_____. Pesquisa nacional por amostra de domicílios – PNAD 2009. Síntese de Indicadores – 2009. Rio de Janeiro: IBGE, 2010b.

_____. Pesquisa de orçamentos familiares – POF 2008-2009. Análise de consumo alimentar. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.

_____. Pesquisa nacional por amostra de domicílios – PNAD 2011. Síntese de Indicadores – 2011. Rio de Janeiro: IBGE, 2012.

_____. Pesquisa nacional de saúde – PNS – 2013. Pesquisa do estado de saúde, estilo de vida e doenças crônicas – Brasil, Grandes regiões e unidades da federação. Rio de Janeiro: IBGE, 2014a.

_____. Pesquisa nacional por amostra de domicílios – Segurança Alimentar – 2013: a percepção das famílias em relação ao acesso aos alimentos. Rio de Janeiro: IBGE, 2014b.

_____. Pesquisa de orçamentos familiares – POF 2008-2009. Análise dos resultados – Antropometria. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_encaa/comentario.pdf>. Acesso em: 30 set. 2015.

_____. Pesquisa nacional por amostra de domicílios – PNAD 2014. SIDRA: Pesquisa Básica. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br/pnad/pnadpb.asp>>. Acesso em: 10 mai. 2016a.

_____. Pesquisa nacional por amostra de domicílios – PNAD 2001-2014. Microdados. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br/pnad/pnadpb.asp>>. Acesso em: 11 mai. 2016b.

_____. Pesquisa nacional por amostra de domicílios contínua – PNAD Contínua – 2015. Tabelas Brasil. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/trabalhoerendimento/pnad_continua/default.shtm>. Acesso em: 10 mai. 2016c.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA. IPEA. **Objetivos de Desenvolvimento do Milênio**: relatório nacional de acompanhamento. Brasília, IPEA: MP, SPI, 2014.

LINHART, Danièle. Modernização e precarização da vida no trabalho. In: ANTUNES, Ricardo (Org.). **Riqueza e miséria do trabalho no Brasil III**. São Paulo: Boitempo, 2014. Cap. 4, p. 45-54.

MAIA FILHO, Osterne N. et al. O impacto da aceleração tempo-espaço nas relações de produção. In: **Cadernos de Pesquisa**, São Luis: Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da Universidade Federal do Maranhão, v. 21, n. 2, 2014.

MALUF, Renato. S.; REIS, Marcio. C. Conceitos e princípios de segurança alimentar e nutricional. In: ROCHA, Cecília (Org.). **Segurança alimentar e nutricional**: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2013. p.15-42.

MARX, Karl. **O capital**: crítica da economia política. São Paulo: Boitempo, 2013. V. 1.

MAZALLA NETO, Wilon. **Agroecologia e movimentos sociais**: entre o debate teórico e sua construção pelos agricultores camponeses. Tese (Doutorado em Engenharia Agrícola)– Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Engenharia Agrícola, São Paulo, Campinas, 2014.

MICHAELIS, Dicionário de português online. Disponível em: <<http://michaelis.uol.com.br/moderno/portugues/index.php?lingua=portugues-portugues&palavra=on%EDvoro>>. Acesso em: 22 out. 2015.

MOURA, Josimara F. de; MARINHO, Amanda F. Qualidade da dieta dos profissionais da estratégia de saúde da família de um distrito na cidade de Manaus-AM. In: **Revista brasileira de obesidade, nutrição e emagrecimento**, São Paulo, v. 6, n. 33, p. 138-145, mai./jun. 2012.

MOURÃO, Denise M.; BRESSAN, Josefina. Influência de alimentos líquidos e sólidos no controle do apetite. In: **Revista de nutrição**, São Paulo, Campinas, v. 22, n. 4, p. 537-547, jul./ago. 2009.

OLIVEIRA, Dayane A. M. Acessibilidade: vantagem locacional ou direito? In: **Geografia em questão**. v. 05, n. 01, p. 131-146, 2012.

OLIVEIRA, Michele L. **Estimativa dos custos da obesidade para o Sistema Único de Saúde no Brasil**. Tese (Doutorado em Nutrição Humana) – Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, 2013.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA. FAO. **O estado da segurança alimentar e nutricional no Brasil: um retrato multidimensional - relatório 2014**. Brasília: FAO, 2014.

_____. *El estado mundial de la agricultura y la alimentación: la protección social y la agricultura: romper el ciclo de la pobreza rural*. Roma: FAO, 2015a.

_____. *The State of Food Insecurity in the World 2015*. Disponível em: <<http://www.fao.org/hunger/en/>>. Acesso em: 17 out. 2015b.

ORTIGOZA, Silvia A. G. **O tempo e o espaço da alimentação no centro da metrópole paulista**. Tese (Doutorado)– Universidade Estadual Paulista, Instituto de Geociências e Ciências Exatas, São Paulo, Rio Claro, 2001.

PEREIRA, Potyara A. P. **Política social: temas & questões**. São Paulo: Cortez, 2011.

PINHEIRO, Luana S. et al. Mulheres e trabalho: breve análise do período 2004-2014. In: **Nota técnica**. Brasília: IPEA, n. 24, mar. 2016.

POLLAN, Michael. **O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

QUEIROZ, Pedro W. V. de. **Alimentação fora de casa: uma análise do consumo brasileiro com dados da POF 2008-2009**. Dissertação (Mestrado em Economia Aplicada) – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa- MG, 2015.

REBELATO, Marcelo G. Uma análise sobre a estratégia competitiva e operacional dos restaurantes *self-service*. In: **Gestão e produção**, v. 4, n. 3, p. 321-334, dez. 1997.

REZENDE, Marco Antonio. **Influência do transporte sobre o nível de estresse dos trabalhadores: trajeto entre residência e local de trabalho**. Dissertação (Mestrado em

Engenharia de Produção) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Ponta Grossa, PR, 2012.

RIGON, Sílvia do A. **A construção de políticas públicas promotoras de Saúde: um estudo de caso sobre a política de Segurança Alimentar e Nutricional do Paraná.** Tese (Doutorado em Saúde Pública) - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2012.

SABOYA, Iratan B. **Cronos e kairós: reflexões sobre temporalidade laboral e solvência social.** Dissertação (Mestrado em Ciências Humanas) – Centro de Ciências Humanas, Departamento de Psicologia, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2007.

SALVADOR, Evilásio. **Fundo Público: e seguridade social no Brasil.** São Paulo: Cortez, 2010.

SANTANA, Aise Anne C. **Condições de trabalho, saúde e alimentação na construção civil: uma abordagem qualitativa.** Dissertação (Mestrado em Medicina) – Faculdade de Medicina, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2012.

SANTOS, Milton. **A urbanização brasileira.** São Paulo: Hucitec, 1993.

_____. **Da totalidade ao lugar.** São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2005.

_____; SILVEIRA, Maria Laura. **O Brasil: território e sociedade no início do século XXI.** Rio de Janeiro: Record, 2008.

SEARA. Campanhas Seara. Disponível em: <<http://www.seara.com.br/seara/campanhas/>>. Acesso em: 2 dez. 2015.

SEGALL-CORREA, Ana Maria; MARIN-LEON, Letícia. A segurança alimentar no Brasil: proposição e usos da escala brasileira de medida da insegurança alimentar (Ebia) de 2003 a 2009. In: **Segurança alimentar e nutricional**, Campinas: NEPA/Unicamp, v. 16, n. 2, p. 1-19, 2009.

SILVA, Maria Helena O. da. **Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT: estudo do desempenho e evolução de uma política social.** Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) – Escola Nacional de Saúde Pública, Rio de Janeiro, 4 mai. 1998.

SOARES, Sergei; IZAKI, Rejani S. A participação feminina no mercado de trabalho. In: **Texto para discussão.** Rio de Janeiro: IPEA, n. 923, 2002.

SWAROWSKY, Inácio. **A obesidade e os riscos à saúde de trabalhadores de uma indústria de Santa Cruz do Sul.** Dissertação (Mestrado em Promoção da Saúde) – Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul, 2012.

SZINWELSKI, Nádia K.; LEIRISANI, Riboli; FELIPPE, Ana Cláudia. Hábitos alimentares e estado nutricional de trabalhadores de uma empresa da construção civil no município de Chapecó/SC. In: **Nutrição Brasil**. v. 12, n. 3, p. 141-146, mai./jun. 2013.

TAKAGI, Maya. A implantação do Programa Fome Zero do governo Lula. In: BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Fome Zero: uma história brasileira**. Brasília, DF: MDS, assessoria Fome Zero, 2010, v. 1, p. 54-73.

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA. UnB. Nutrição. In: Faculdade de Ciências da Saúde. Disponível em: <http://fs.unb.br/?page_id=50>. Acesso em: 22 mai. 2016.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA. UFSC. Engenharia de Alimentos. In: **Centro Tecnológico**. Disponível em: <<http://portal.ctc.ufsc.br/graduacao/engenharia-de-alimentos/>>. Acesso em: 22 mai. 2016.

VASCONCELOS, Francisco de A. G. de. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. In: **Revista de nutrição**, Campinas, v. 18, n. 4, p. 439-457, jul./ago. 2005.

VERGÍNIO, Cleber J. **Trabalhadores empregados na colheita da cana-de-açúcar: uma análise da condição de segurança alimentar**. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Centro Universitário de Araraquara, São Paulo, Araraquara, 2011.