

Ano 02, Nº 03 – Jan/Jun 2014

# Revista Eletrônica de Nutrição, Alimentos e Gastronomia



A sua Universidade em Londrina

CONSELHO EDITORIAL  
REVISTA ELETRÔNICA DE NUTRIÇÃO, ALIMENTOS E  
GASTRONOMIA

ANO 2 Nº 3

JAN/JUN 2014

COORDENADORA DA REVISTA

*Prof.ª Dra. Flávia Troncon Rosa*

CONSELHO EDITORIAL INTERNO

Prof.ª Ms. Márcia Pires Ferreira  
Prof.ª Dra. Damares Tomasin Biazin  
Prof. Dr. Fernando Pereira dos Santos  
Prof.ª Ms. Flávia Hernendes Fernandes  
Prof.ª Ms. Carla Regina Pires  
Prof. Dr. Leandro Henrique Magalhães  
Prof.ª Dra. Maira S. Fortes  
Prof.ª Dra. Karina de A. Gualtieri  
Prof.ª Ms. Elis Carolina de Souza Fatel

CONSELHO EDITORIAL EXTERNO

Prof.ª Dra. Gersislei A. Salado  
Prof.ª Dra. Ana Flávia Oliveira  
Prof.ª Dra. Janesca Alban Roman  
Prof.ª Ms. Iris Barbosa de Souza

Reitor

- Dr. Eleazar Ferreira

Pró-Reitor de Extensão e Assuntos Comunitários

- Prof. Dr. Mario Antônio da Silva

Pró-Reitora Pós-Graduação e Iniciação à Pesquisa

- Prof.ª Dra. Damares Tomasin Biazin

**ENTIDADE MANTENEDORA:  
INSTITUTO FILADÉLFIA DE LONDRINA**

<b>Diretoria:</b>	
Sra. Ana Maria Moraes Gomes	Presidente
Sr. Getulio Hideaki Kakitani	Vice-Presidente
Sra. Edna Virginia Castilho Monteiro de Mello	Secretária
Sr. José Severino	Tesoureiro
Dr. Osni Ferreira (Rev.)	Chanceler
Dr. Eleazar Ferreira	Reitor

**Coordenadores de Cursos de Graduação**

- **Administração** - Prof. Dr. Edgard José Carbonell Menezes  
Prof.<sup>a</sup> Esp. Denise Dias Santana
- **Agronomia** - Prof. Dr. Fabio Suano de Souza
- **Arquitetura e Urbanismo** - Prof. Ms. Ivan Prado Junior
- **Biomedicina** - Prof.<sup>a</sup> Ms. Karina de Almeida Gualtieri
- **Ciência da Computação** - Prof. Ms. Sergio Akio Tanaka
- **Ciências Contábeis** - Prof. Ms. Eduardo Nascimento da Costa
- **Direito** - Prof. Dr. Osmar Vieira
- **Educação Física** - Prof.<sup>a</sup> Ms. Joana Elisabete Ribeiro Pinto Guedes
- **Enfermagem** – Prof.<sup>a</sup> Ms. Rosângela Galindo de Campos
- **Engenharia Civil** - Prof. Dr. Paulo Adeildo Lopes
- **Estética e Cosmética** - Prof.<sup>a</sup> Ms. Mylena C. Dornellas da Costa
- **Farmácia** – Prof.<sup>a</sup> Dra. Gabriela Gonçalves de Oliveira
- **Fisioterapia** – Prof. Ms. Luiz Antonio Alves
- **Gastronomia** - Prof.<sup>a</sup> Esp. Cláudia Diana de Oliveira
- **Gestão Ambiental** - Prof. Dr. Tiago Pellini
- **Logística** – Prof. Esp. Pedro Antonio Semprebom
- **Medicina Veterinária** - Prof.<sup>a</sup> Ms. Maira Salomão Fortes
- **Nutrição** – Prof.<sup>a</sup> Ms. Elis Carolina de Souza Fatel
- **Pedagogia** – Prof.<sup>a</sup> Ms. Ana Cláudia Cerini Trevisan
- **Psicologia** – Prof.<sup>a</sup> Dra. Denise Hernandes Tinoco
- **Sistema de Informação** – Prof. Ms. Sergio Akio Tanaka
- **Teologia** – Prof. Dr. Mário Antônio da Silva

## Normas para publicação

---

### INSTRUÇÕES PARA OS AUTORES

A **Revista Eletrônica de Nutrição, Alimentos e Gastronomia** é uma publicação semestral da UniFil, que tem por finalidade a divulgação de artigos científicos que possam contribuir para o conhecimento, o desenvolvimento e a discussão de temas relacionados a Alimentação, Nutrição e Saúde. A publicação do artigo nesta Revista dependerá da observância às instruções descritas abaixo e da apreciação por parte do Conselho Editorial e dos pareceres emitidos pelos Consultores. O conteúdo dos artigos encaminhados são de total responsabilidade dos autores.

#### Submissão

Os manuscritos deverão ser encaminhados para o e-mail [iniciacaocientifica.pos@unifil.br](mailto:iniciacaocientifica.pos@unifil.br), direcionado à Revista Eletrônica de Nutrição, Alimentos e Gastronomia, em formato doc ou docx (Word). Os manuscritos não poderão ter sido publicados, parcial ou integralmente, em outra revista ou mesmo estarem em avaliação para possível publicação.

#### Aspectos Éticos

Para manuscritos envolvendo seres humanos ou animais, os autores deverão documentar por escrito, na seção Metodologia, a aprovação do estudo por Comitê de Ética devidamente credenciado à Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP), para estudos com humanos, ou ao Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal (CONCEA), para experimentos com animais. Para estudos em humanos, indicar no texto que todos os voluntários deram o seu consentimento livre e esclarecido por escrito, antes da sua participação no estudo.

#### Formatação

O texto deverá ser escrito em língua portuguesa, digitado em layout de papel A4, mantendo margens superior e esquerda 3 cm, e inferior e direita, 2 cm. A fonte deverá ser Arial 12 (com exceção das citações diretas com mais de três linhas, notas de rodapé, paginação, legendas e fontes das ilustrações e das tabelas, que se recomenda fonte 10); espaçamento de 1,5 entre as linhas (com exceção do resumo/abstract, das citações diretas de mais de três linhas,

notas de rodapé, referências, legendas das ilustrações e das tabelas, que se recomenda espaçamento simples) e alinhamento justificado. Recomenda-se 15 a 20 páginas, incluindo tabelas, figuras e referências.

## **PÁGINA INICIAL**

### ***Título e afiliação***

Deverá conter título conciso e informativo, em português e inglês. Nome completo dos autores com enumeração em sobrescrito e nota de rodapé constando a titulação e afiliação institucional de cada autor enumerado e também o autor para correspondência incluindo seu nome e email.

A formatação deve ser espaçamento 1½ e alinhamento centralizado. A formatação do rodapé deve ser espaçamento simples e alinhamento justificado.

### ***Resumo/Abstract***

O resumo deverá ser apresentado em português e inglês, conter de 150 a 200 palavras, não conter abreviações, figuras, tabelas ou referências. Para artigos originais deverá ser estruturado em Introdução, Objetivos, Metodologia, Resultados e Conclusão. A formatação deve ser espaçamento simples e alinhamento justificado.

### ***Palavras-chave/Keywords***

Ao final do resumo e do abstract apresentar de 3 a 5 palavras-chave (inglês e português) que caracterizem o artigo e possam ser utilizadas para indexação.

Recomenda-se que o inglês seja revisado por pessoas ou profissionais com fluência na língua ou nativos de países de língua inglesa.

## **TEXTO**

Artigos originais, com pesquisa de campo, Estudos de caso e Revisões sistemáticas deverão ser estruturados em Introdução (incluindo os objetivos no último parágrafo), Metodologia, Resultados, Discussão e Conclusão. Revisões bibliográficas narrativas podem ser estruturadas de forma livre, mas iniciando com a seção Introdução. Abreviações e siglas devem ser indicadas entre parênteses, no primeiro momento em que o termo for mencionado no texto, exceto quando no título ou no resumo que não deverão conter abreviações.

Recomenda-se que sempre utilizem os sinais e símbolos internacionalmente aceitos para unidades (SI – Sistema Internacional de Unidades).

**Introdução:** deve conter uma revisão atual da literatura referente ao tema e que justifique o desenvolvimento da pesquisa realizada, enfatizando a sua relevância. Não deve ser extensa com exceção dos manuscritos apresentados como Artigos de Revisão bibliográfica narrativa.

**Métodos:** deve conter descrição clara e sucinta da metodologia utilizada, incluindo: grupo de estudo (sujeitos/animais, critérios de seleção e recrutamento), local e período de estudo, delineamento, instrumentos de avaliação e tratamento estatístico. Informar que a pesquisa foi aprovada por um Comitê de Ética credenciado. No caso de Revisão Sistemática, a metodologia deve conter a estratégia de busca dos estudos, o estabelecimento de critérios de inclusão e exclusão dos estudos e os métodos estatísticos (quando aplicável).

**Resultados:** descrever claramente os resultados encontrados e, sempre que possível, apresentá-los em forma de tabelas e figuras, de acordo com a ordem de citação das mesmas no texto. É importante evitar a repetição dos dados de tabelas e figuras no corpo do texto.

As tabelas e figuras devem ser enumeradas consecutivamente em algarismos arábicos e respeitar a formatação do texto. Devem conter um título conciso que descreva o seu conteúdo e ser autoexplicativas. Notas de rodapé, localizadas ao final da tabela ou abaixo do título das figuras, devem ser demonstradas por letras minúsculas sobrescritas ou asteriscos para indicar dados estatísticos. No rodapé, também incluir legenda de siglas e abreviações. O título das tabelas vem acima das mesmas e segue o padrão **Tabela 1** Título da tabela sem pontuação final. O título das figuras vem abaixo das mesmas e segue o padrão **Fig. 1** Título da figura sem pontuação final. A inclusão de tabelas e figuras de documentos publicados em outros meios, pelos próprios autores ou outros, deverá acompanhar devida autorização pelo proprietário dos direitos autorais. Qualquer material recebido sem autorização será considerado original dos autores.

**Discussão:** explorar os resultados baseando-se em observações de estudos já publicados na literatura.

**Conclusão:** apresentar as conclusões relevantes, considerando os objetivos do trabalho, e indicar formas de continuidade do estudo e perspectivas futuras para o tema.

**Agradecimentos:** os agradecimentos a Instituições financiadoras (bolsas ou auxílios) ou indivíduos que colaboraram com o trabalho, mas não atuaram na elaboração no manuscrito, devem estar apontados nesta seção, antes das Referências, em parágrafo único de no máximo três linhas.

**Referências:** deverão ser listadas por ordem alfabética do último sobrenome do primeiro autor, respeitando a última edição das Normas da ABNT, que

consta no livro adotado pela Instituição: BIAZIN, D. T. **Normas da ABNT:** aspectos gráficos e padronização para relatórios acadêmicos. Londrina: EdUniFil, 2013. 112p.

**Anexos e Apêndices:** deverão ser incluídos apenas quando essenciais para a compreensão do texto e estarão sujeitos à avaliação dos pareceristas ou editor.

### **Termo de responsabilidade e transferência de direitos autorais**

Em caso de aceite do artigo para publicação, será solicitado aos autores assinar o Termo de responsabilidade e transferência de direitos autorais e enviar uma cópia escaneada para o e-mail [iniciacaocientifica.pos@unifil.br](mailto:iniciacaocientifica.pos@unifil.br), direcionado à Revista Eletrônica de Nutrição, Alimentos e Gastronomia.

## SUMÁRIO

## PÁGINA

FRANCISCO, C.C.; SANTOS, D.; SANTOS, G.M.G.C. Fatores que influenciam no abandono do aleitamento materno até o sexto mês de vida.	02
MOREIRA, P.R.S; FATEL, E.C.S. Qualidade higiênico-sanitária da merenda escolar oferecida em um município do paraná por empresa terceirizada do segmento.	16
LUCENA, L.; VALELONGO, L.C.; PINTO, S.A.S.; MAGALHÃES, L.H. Os requintados e saborosos cardápios do cinema.	26
GOUVEA, A.C.P; DIAS, C.C.; MAGALHÃES, L.H. O (re) descobrimento dos sabores nacionais: o processo de ascensão da nova gastronomia brasileira.	44
ITO, V.Y.; URBANO, L.S.; TARDIVO, A.P.; CANNARELLA, L.A.T. Cuidados nutricional do paciente ileostomizado.	57



# FATORES QUE INFLUENCIAM NO ABANDONO DO ALEITAMENTO MATERNO ATÉ O SEXTO MÊS DE VIDA

FACTORS AFFECTING THE ABANDONMENT OF BREASTFEEDING THE SIXTH MONTH OF LIFE

*Cássia Conceição Francisco<sup>1</sup>; Danieli dos Santos<sup>1</sup>; Graziela Maria Gorla Campiolo Santos<sup>2</sup>*

## **Resumo**

O leite materno é o alimento que apresenta composição específica que se ajusta às necessidades nutricionais do lactente e é compatível com suas limitações metabólicas e fisiológicas, ou seja, nenhum outro alimento ou leite industrializado modificado é capaz de oferecer ao bebê todos os ingredientes do leite materno. Estudos constantemente vêm demonstrando, a relevância da prática da amamentação, principalmente nos seis primeiros meses de vida do bebê. Pretende-se com este trabalho verificar as principais causas do desmame precoce antes do sexto mês de vida da criança, demonstrar os benefícios do aleitamento materno exclusivo até o sexto mês de vida para a criança e mãe, além de apontar os principais problemas que favorecem a interrupção precoce do aleitamento materno. Para esse fim, foi elaborada uma pesquisa com a utilização de livros - texto, periódicos, impressos e bases de dados, abordando, além dos temas sobre desmame precoce, também aqueles relacionados à qualidade do leite materno, complementação de outros alimentos, superalimentação além das campanhas e programas de aleitamento materno oferecidas pelo governo.

**Palavras-chave:** Aleitamento materno; Criança; Leite materno.

## **Abstract**

Breast milk is the food that provides a specific composition that fits to the nutritional needs of infants which is compatible with metabolic and physiologic limitations of child, in other words, no other food or industrial milk can offer for the baby all benefits of breast milk. Many studies have shown the importance of breastfeeding, mainly before six month of baby's life. This work has the purpose to verify the main reasons to early weaning, to show benefits of exclusive breast milk to both mother and baby and to appoint the main problems that leads to stop breastfeeding before six month of baby's life. For this, it was elaborated a research based on books, texts and databases, addressing the theme on early weaning, breast milk quality, complementation of other foods, overfeeding and government programs about breastfeeding.

**Keywords:** Breastfeeding; Child; Breast milk.

<sup>1</sup> Discentes do Curso de Nutrição da Unifil. Orientandas do Trabalho de Conclusão de Curso (e-mail: cassiananinha@hotmail.com; danieli\_dossantos@yahoo.com.br); <sup>2</sup> Docente do Departamento de Nutrição da Unifil (e-mail: grazielacampiolo@yahoo.com.br).

## INTRODUÇÃO

A Organização Mundial da Saúde (OMS) constantemente vem demonstrando através de estudos e pesquisas, a relevância da prática da amamentação, principalmente nos seis primeiros meses de vida do bebê, que traz benefícios para a criança e para a mãe. Segundo a própria OMS o aleitamento materno tem salvado 6 milhões de crianças por ano (VENANCIO *et al.*, 2002).

Há estudos que evidenciam que o aleitamento previne problemas de saúde, sobrepeso e desnutrição na infância e adolescência. Os recém-nascidos amamentados pelas mães têm maior capacidade de regular a ingestão de energia e nutrientes em relação aos que recebem alimentação suplementar antes do tempo, fazendo com que o desenvolvimento seja mais equilibrado (ARAÚJO *et al.*, 2008).

Organizações nacionais e internacionais, oficiais ou não, têm tentado mostrar e difundir programas e estratégias que incentivam a prática do aleitamento materno. Estudos e campanhas pretendem aumentar o índice de mães que amamentam seus filhos. Tais campanhas procuram difundir as melhores recomendações sobre a prática da amamentação, principalmente a exclusiva nos primeiros seis meses de vida do bebê (CARVALHO; TAMEZ, 2005).

Mesmo com toda informação e divulgação, ainda é decisão da mãe amamentar ou não seu filho, e muitas delas optam por não fazer, isso se dá por diversos motivos errôneos. Mesmo assim, é de extrema importância que se continue numa batalha constante para aumentar o número de mães que amamentam e promover este que é o melhor e mais completo alimento para salvar seus filhos, o leite materno (NARCHI *et al.*, 2009).

O presente estudo bibliográfico foi elaborado com a utilização de livros - texto, periódicos, impressos e bases de dados, como: Scielo, Lilacs, Bireme, sendo que a literatura selecionada para a pesquisa foi através de uma análise criteriosa com publicações de 2000 a 2011 e esta pesquisa foi realizada no período de 2011 a 2012 com o objetivo de descrever as principais causas do desmame precoce até o sexto mês de vida da criança; demonstrar os benefícios do aleitamento materno exclusivo até o sexto mês de vida para a criança e especificar as vantagens do aleitamento materno para a mãe e também apontar os principais problemas que favorecem a interrupção precoce do aleitamento materno.

## **IMPORTÂNCIA DO ALEITAMENTO MATERNO PARA A CRIANÇA**

O melhor alimento para o recém nascido e lactente é sem dúvida o leite materno, pois é capaz de prevenir doenças gastrointestinais, respiratórias, e urinárias, além disso apresenta um efeito protetor contra as alergias, diabetes, linfomas e obesidade (LEVY; BÉRTOLO, 2002). O desenvolvimento psicomotor costuma ser adequado em crianças amamentadas, assim como o seu crescimento, são mais inteligentes e costumam ser mais calmas (REY, 2003).

As crianças em aleitamento materno exclusivo apresentam menos chances de desenvolver quadros infecciosos, pois o leite materno é isento de bactérias e contém fatores anti-infecciosos (CRON, 2007).

## **BENEFÍCIOS DO ALEITAMENTO MATERNO PARA A MÃE**

Diversos estudos recentes eliminaram a controvérsia sobre a diminuição do risco de câncer de mama entre as mulheres que amamentaram prolongadamente chegando a conclusão que a amamentação de forma correta está relacionada à menor incidência de câncer (VIEIRA et al., 2004).

A cada dia mais trabalhos vêm sendo publicados mostrando como a amamentação se relaciona à amenorréia pós-parto, conseqüentemente o menor sangramento uterino pós-parto ainda contribui para diminuir os riscos de anemia (TOMA; REA, 2008).

Embora ainda tenha um conceito de antigo, o conhecimento sobre o papel anticoncepcional do aleitamento materno é relativamente pouco difundido e utilizado. Na prática, o aleitamento materno e na idealização familiar atuam em conjunto promovendo a sobrevivência infantil, uma vez que o estímulo à amamentação exclusiva induz a um aumento do intervalo intergestacional (CECATTI et al., 2004).

Além de todos os benefícios citados acima para a mulher que amamenta, provavelmente devido a vaidade feminina o que se mais se destaca, é o retorno ao peso pré-gestacional mais precocemente, isso acontece devido à involução uterina mais rápida provocada pela maior liberação de ocitocina, que é estimulada pela sucção precoce do bebê (TOMA; REA, 2008).

## **RAZÕES REFERIDAS PELAS MULHERES PARA O DESMAME PRECOCE**

Ao trabalhar com questões relacionadas ao desmame precoce Almeida (2005) verificou que o leite fraco é um dos motivos sociais mais utilizado como explicação para o abandono da amamentação.

Seguindo com essas questões Nakano (2007) aponta também as intercorrências de mama puerpural. Outro fator que tem se destacado nas últimas décadas são os múltiplos papéis desempenhados pela mulher – mãe, que além do trabalho dentro do lar, vem se ingressando cada vez mais no mercado de trabalho (ADESSE, 2008).

O estresse e a alta carga de trabalho muitas vezes acabam tomando tempo no qual era destinado a cuidados pessoais da mulher, gerando angústia, baixa auto estima e até mesmo depressão. Sentimentos esses que também influenciam diretamente na baixa produção de leite (LANA, 2001).

As interferências externas também contribuem para o não sucesso da amamentação de forma que a mulher se sente compelida a aceitar a intervenção de familiares e amigos leigos no assunto e toma decisões baseadas nas constantes interações que faz com seu meio relacional (SILVA, 2000).

A insegurança materna frente ao choro do filho se apresenta como elemento desencadeador no desmame precoce, uma vez que o choro é fortemente associado a fome do bebê e, por consequência a problemas relacionados a produção insuficiente de leite ou ao fato desse ser fraco (VINHA, 2001).

A vergonha de amamentar em público, sentimentos em relação a dupla função exercida pela mama, a maternidade na adolescência, mamoplastias e tabus são os fatores impeditivos para a amamentação de menor destaque em estudos (RAMOS; ALMEIDA, 2003).

## **FATORES QUE INFLUENCIAM NO ABANDONO DO ALEITAMENTO MATERNO**

### **Chupeta e Mamadeira**

Hábitos orais como sucção digital e o uso de chupeta refletem diretamente no desenvolvimento motor oral, crânio facial e no crescimento ósseo. A presença

desses hábitos oral afeta o sucesso do aleitamento materno trazendo como consequência o desmame precoce (BARBOSA, SCHNONBERGER, 2006).

Vários estudos têm demonstrado que o uso de chupeta e a menor duração do aleitamento materno estão claramente associados devido a “confusão” de sucção causada pelas diferenças de técnicas de sucção da chupeta e do seio, podendo assim interferir no sucesso do aleitamento materno. Além disso, o uso da chupeta faz com que a criança mame com menos frequência, o que pode prejudicar a produção do leite materno (SALGADO et al., 2003).

O desmame precoce pode levar a ruptura do desenvolvimento motor – oral adequado, provocando alterações na força e postura dos OFAs (Órgãos Fonoarticulatórios) podendo prejudicar funções como a mastigação, deglutição, respiração e articulação dos sons da fala (FAGUNDES; LEITE, 2001).

## **Doenças**

Em determinadas situações, torna-se difícil, e algumas vezes até impossível, a amamentação, por exemplo, diante do consumo de substâncias ilegais ou do uso excessivo de álcool. Ou, ainda, no caso de criança com galactosemia, infecção materna pelo HIV (vírus da imunodeficiência humana), varicela materna ativa e sem tratamento (se a criança tiver recebido vacina contra varicela zoster e a mãe não apresentar lesões nas mamas). Após cinco dias de alteração cutânea, são produzidos os anticorpos maternos - sendo, por isso, possível a amamentação (benéfica para proporcionar imunidade passiva) - e lesões herpéticas ativas na mama (OLIVEIRA; REBOUÇAS; PAGLIUCA, 2008).

Existem algumas ocasiões que se torna necessário uma avaliação do risco/benefício para o bebê em relação a medicamentos utilizados pelas mães, influenciados pelos efeitos teratogênicos de uma minoria de drogas utilizadas durante o período de amamentação. Muitas drogas podem passar para o leite materno, porém em pequena quantidade podendo ou não ser absorvido no trato gastrointestinal da criança. Isso depende da dose, de características físico-químicas, da lipossolubilidade, da ionização e ligação protéica (VASCONCELOS, 2011).

## **Influência Familiar**

Apoio de familiares com ensinamentos errôneos sobre a amamentação, deixa claro o favorecimento ao abandono do AME precoce (BRITO; OLIVEIRA 2006).

Em estudo no hospital universitário na cidade de Porto Alegre- RS Susin, Giugliani e Kummer (2005) com o objetivo de verificar fatores na duração do aleitamento materno concluíram que a influência das avós na duração do aleitamento materno, interferem na amamentação, tanto na sua duração como na exclusividade, sejam avós maternas ou paternas, pois acabam indicando o uso de águas e chás influenciando significativamente no abandono da aleitamento materno exclusivo no primeiro mês.

### **Idade**

Nos fatores associados à duração do aleitamento materno, Frota e Marcapito (2004) destacaram que quanto mais novas as mães, mais fácil ocorre o desmame precoce, pois introduzem cedo outros alimentos, devido a falta de experiência e principalmente se forem primíparas. Porém, o estado conjugal em adolescentes tem forte influência no desmame, sendo que quando a gestante adolescente não tem uma vida conjugal o desmame é fortemente favorecido, ocorrendo o oposto com as que têm uma vida conjugal estável (JOCA et al., 2003).

Lawoyin, Olawuyi e Onadeko (2001) estudando a amamentação observaram que mulheres mais velhas e que moram com o parceiro amamentam por mais tempo, Frota e Marcapito (2004) ainda concluem que o desejo de amamentar é maior entre as mães adultas, já as adolescentes sentem mais dificuldade.

Uma explicação para esse achado seria que frente à gravidez e à maternidade, a adolescente tem muitos transtornos emocionais, incapacidade de imaginar-se desempenhando o papel de mãe, sentimento de negação, isolamento e o pai da criança não tem lugar em sua vida (CARRASCOZA; COSTA JÚNIOR; MORAES, 2005).

### **Condições Socioeconômicas e Escolaridade**

As precárias condições de vida associaram-se à interrupção precoce do aleitamento exclusivo ou predominante. A baixa escolaridade é um fator contribuinte para que as mães deixem de amamentar, facilitando assim a introdução de outros alimentos ainda nos primeiros meses de vida do bebê (BUENO et al., 2003).

Joca et al. (2003) verificaram que mães com escolaridade até o ensino fundamental têm chances maiores de pararem de amamentar seus filhos do que as de nível superior. Os autores apontam que quanto maior o nível de escolaridade, maior a sensibilidade em reconhecer os benefícios que o aleitamento materno exclusivo oferece.

### **Estresse**

Situações de angústia, estresse, baixa auto estima e depressão pode fazer com que a mulher produza menos leite ou mesmo que o reflexo de descida do leite seja inibido. Os hormônios do estresse são capazes de inibir a ação da prolactina que é o hormônio responsável pela produção do leite e da ocitocina hormônio responsável pela descida do leite. Assim, o desmame precoce pode ser um efeito adverso do enfrentamento das situações estressantes (MELLO; FERLINI, 2009).

### **A Mulher no Mercado de Trabalho**

Atualmente além do papel de mãe a cada dia mais mulheres vem assumindo o papel de chefe de família, somando-se ao papel de esposa e serviços do lar não tendo muito tempo para amamentar. Além do estresse emocional que esses papéis acumulam, acaba por prejudicar a amamentação (MANCINI; MELÉNDEZ, 2004).

A pressão social, resultante das transformações econômicas e da crescente inserção da mulher no mercado de trabalho, compõe um cenário favorável ao desmame (VIEIRA et al., 2004).

As mulheres demonstram grande dificuldade quando se trata em conciliar o aleitamento materno a múltiplas atribuições, que se transforma inclusive em motivo de angústia e preocupação, sentimento esse que impactam negativamente na fisiologia da lactação (LIMA; OSÓRIO, 2003).

### **Problemas Mamários**

#### *Ingurgitamento mamário*

O ingurgitamento pode ficar restrito à aréola (areolar) ou ao corpo da mama (periférico) ou pode acometer ambos. Quando há ingurgitamento areolar, a criança pode ter dificuldade na pega, impedindo o esvaziamento adequado da mama, o que piora o ingurgitamento e a dor (VALDÉS, 2004).

Se o bebê não sugar, a mama deve ser ordenhada manualmente ou com bomba de sucção. O esvaziamento da mama é essencial para dar alívio à mãe, diminuir a pressão mecânica nos alvéolos, aliviar o obstáculo à drenagem da linfa e edema, diminuir o risco de comprometimento da produção do leite e, sobretudo, da ocorrência de mastite (GIUGLIANI, 2004).

#### *Mamilos Doloridos/ Trauma Mamilar*

No início do aleitamento materno, a maioria das mulheres sente uma discreta dor ou desconforto no início das mamadas, o que pode ser considerado normal. No entanto, mamilos muito dolorosos e machucados, apesar de muito comuns, não são normais. Os traumas mamilares incluem eritema, edema, fissuras, bolhas, “marcas” brancas, amarelas ou escuras e equimoses (ALMEIDA, 2005).

#### *Infecção Mamilar por *Staphylococcus aureus**

Infecção secundária do mamilo lesionado é bastante comum, sobretudo pelo *Staphylococcus aureus*. Um estudo demonstrou que 54% das mães com crianças menores de 1 mês, com mamilos fissurados e com dor moderada a grave tinham cultura positiva para *S. aureus* (GIUGLIANI, 2004).

#### *Candidíase*

A infecção da mama por *Albicans* no puerpério é bastante comum. A infecção pode ser superficial ou atingir os ductos lactíferos, e costuma ocorrer na presença de mamilos úmidos (cândida cresce em meio com carboidrato) e com lesão. A infecção por candida costuma se manifestar por prurido, sensação de queimadura e “fisgadas” nos mamilos, que persistem após as mamadas. Os mamilos costumam estar vermelhos e brilhantes. Algumas mães se queixam de ardência e fisgadas dentro das mamas. É muito comum a criança apresentar crostas brancas orais, que devem ser distinguidas das crostas de leite (estas últimas são removidas sem deixar área cruenta) (VALDÉS, 2004).

#### *Bloqueio de Ductos Lactíferos*

O bloqueio de ductos lactíferos ocorre quando o leite produzido numa determinada área da mama por alguma razão não é drenado adequadamente (não é



necessária uma obstrução sólida). Isso ocorre com frequência quando a mama não está sendo esvaziada adequadamente, como quando a amamentação é infrequente ou quando a criança apresenta sucção inefetiva. Pode ocorrer também quando existe pressão local em uma área, como, por exemplo, um sutiã muito apertado, ou como consequência do uso de cremes nos mamilos (GIUGLIANI, 2004).

### *Mastite*

Mastite é um processo inflamatório de um ou mais segmentos da mama (o mais comumente afetado é o quadrante superior esquerdo) que pode ou não progredir para uma infecção bacteriana. Na mastite, a parte afetada da mama encontra-se dolorosa, hiperemiada, edemaciada e quente. Quando há infecção, há manifestações sistêmicas importantes, como mal-estar, febre alta (acima de 38 °C) e calafrios. Há um aumento dos níveis de sódio e cloreto no leite e uma diminuição dos níveis de lactose, o que deixa o leite mais salgado, podendo ser rejeitado pela criança (ALMEIDA, 2005).

### *Baixa Produção de Leite*

A queixa de “pouco leite” muitas vezes é uma percepção errônea da mãe, alimentada pela insegurança quanto à sua capacidade de nutrir plenamente o bebê, desconhecimento do comportamento normal de um bebê (que costuma mamar com frequência) e opiniões negativas de pessoas próximas. A percepção errônea da mãe muitas vezes leva à complementação da criança, que vai afetar negativamente a produção de leite, uma vez que a criança passa a sugar menos na mãe (VALDÉS, 2004).

### *Abscesso Mamário*

O abscesso mamário, em geral, é causado por mastite não tratada ou com tratamento tardio ou ineficaz. Ocorre em 5 a 10% das mulheres com mastite. O não-esvaziamento adequado da mama afetada pela mastite, que costuma ocorrer quando a amamentação naquela mama é interrompida, favorece o aparecimento de abscesso (GIUGLIANI, 2004).

## **CRENÇAS**

Entende-se por crença, o ato ou efeito de crer; convicção íntima; opinião dotada de fé e convicção. A crença representa uma das estruturas mais importantes do comportamento humano (VALDÉS, 2004). Segundo Dilts (2002) quando realmente acreditamos em algo, nos comportamos de maneira congruente com essa crença – que necessariamente não se baseia numa estrutura lógica de idéias.

Estudos relatam que as principais justificativas das mães para a complementação precoce são a falta de conhecimento da fisiologia da lactação, da qualidade/quantidade de leite produzido, além da recusa do bebê em pegar o peito e da alegação de que o “leite secou” (GUSMAN, 2005).

## **PREJUÍZOS DO DESMAME PRECOCE**

A ausência da amamentação, interrupção precoce e introdução de outros leites ou alimentos na dieta da criança tem sido frequente, causando grandes consequências danosas a saúde do bebê. Algumas das consequências são: a exposição precoce a agentes infecciosos, contato com proteínas estranhas, e prejuízos a processo de digestão (PEDROSO et al., 2004).

A duração reduzida da amamentação aumenta a probabilidade de mortes geradas por doenças infecciosas. Isso possivelmente é resultado da diminuição de nutrientes indispensáveis ao lactente, visto que as crianças que consomem outros tipos de alimentos são mais suscetíveis a contaminações de patógenos, pois apresentam menos defesas no organismo (VELOSO; SANTANA; OLIVEIRA, 2007).

O desmame antes do tempo adequado pode levar a criança desenvolver obesidade já no primeiro ano de vida (ESCRIVÃO et al., 2000).

## **DISCUSSÃO**

Embora tenha ocorrido um aumento considerável do número de crianças amamentadas nos últimos anos na maioria dos países, inclusive no Brasil, a duração do aleitamento materno ainda se encontra aquém do cumprimento das metas e recomendações nacionais e internacionais (VITOLLO, 2012).

A duração mediana do aleitamento materno no Brasil passou de 7 meses em 1996 para 9 meses em 2006. Assim, considerando o aleitamento materno exclusivo (AME), essa duração cai para apenas 2 meses nesse último ano. De acordo com a I Pesquisa de Prevalência do Aleitamento Materno nas capitais brasileiras e Distrito Federal, realizada em 1999 pelo MS, a duração mediana da amamentação foi de 10 meses e a da amamentação exclusiva, de apenas 23 dias (OSÓRIO, 2006).

Em relação às macrorregiões brasileiras a região Centro-Oeste apresentou a maior estimativa de duração do AME (67 dias), seguida das regiões Norte (66 dias), Sul (59 dias) e por último da região Nordeste, com a pior situação (35 dias) (VITOLLO, 2012).

A compreensão das mulheres sobre amamentação influencia de forma direta a maneira como estas consideram a importância do ato de amamentar. Através de estudos onde depoentes deram sua opinião, pôde-se averiguar um conhecimento intrinsecamente ligado ao discurso biomédico, em que a amamentação é especialmente para evitar doenças. E em relação à importância do aleitamento materno, foi observada uma valorização, quanto à proteção imunológica, ao fator nutricional e de afetividade (ARAÚJO et al., 2008).

O pós-parto, quando a mulher retorna ao seu contexto social, sofre interferências na sua forma de agir e pensar em vários pontos, e um deles seria com relação ao aleitamento materno. Isso leva a introdução precoce de outros alimentos, que geralmente acaba se iniciando no período que se segue à alta hospitalar. Com bases nessas concepções, a avó poderá transmitir crenças, tabus e proibições, se tornando dessa forma um elemento desestimulador ou estimulador para a amamentação, levando em consideração que a avó geralmente é na família um modelo de referência aos cuidados com o bebê, inclusive ao aleitamento materno (MULLER, 2010).

Outro fator importante é a mãe que trabalha fora de casa, em que a inserção da mulher no mercado de trabalho tece um cenário favorável ao desmame. As estatísticas mostram a presença cada vez mais intensa da mulher mãe no mercado de trabalho brasileiro e não mostra nenhuma tendência de retrocesso, o que indica uma mudança do comportamento da mulher em relação à amamentação (ARAÚJO et al., 2008).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Portanto, a partir dos resultados obtidos nesta pesquisa, foi possível verificar o quanto a interrupção precoce do aleitamento materno pode estar influenciando negativamente a curto e a longo prazo, tanto na saúde da criança quanto da mãe. Embora o aleitamento denote grande importância, apresente inúmeras vantagens e que hoje já tenha uma ampla divulgação nas maternidades, postos de puericultura, campanhas de saúde pública, a prática do aleitamento materno ainda não atingiu a frequência e a duração ideal, embora venha evoluindo favoravelmente nas últimas três décadas, por isso a falta de informação passa a ser um fator de menos significância para o desmame precoce.

Diante deste contexto, muitos fatores que favorecem o desmame estão relacionados à correria do dia a dia, já que a mulher atual possui um nível elevado de ansiedade e estresse. Portanto, é de extrema importância que desde o início da gestação a mulher tenha suas dúvidas e dificuldades esclarecidas com o apoio de profissionais de saúde qualificados, para que assim tenha segurança durante o período da amamentação e que este momento torne um ato de prazer e não uma obrigação.

## REFERÊNCIAS

- ADESSE, L. **Amamentação: Um ato contraditório**. Rio de Janeiro, 2008.
- ALMEIDA, J. A. G. de et al. Amamentação: Um híbrido natureza-cultura. **Jornal de pediatria**, Rio de Janeiro, v. 80, n.5, p. 86-93, jan. 2005.
- ARAÚJO O. D. de et al. Aleitamento materno: fatores que levam ao desmame precoce. **Revista Brasileira de Enfermagem**, Brasília, v. 61, n. 4, p. 488-92, jul./ago. 2008.
- BARBOSA, C. SCHNONBERGER, M.B. **Importância do aleitamento materno na motricidade oral**. São Paulo, 2006.
- BRITO, R. S; OLIVEIRA, E. M. F. Aleitamento materno: mudanças ocorridas na vida conjugal do pai. **Revista Gaúcha de Enfermagem**, Campinas, v. 27, n.2, p.193-202, ago. 2006.
- BUENO M. B. et al. Riscos associados ao processo de desmame entre crianças nascidas em hospital ano de vida. **Caderno de Saúde Pública**, Curitiba, v.19, n.5, p.1453-1458, set./out. 2003.
- CARRASCOZA, K. C; COSTA, A. MORAES, A. B. A. **Fatores que influenciam o desmame precoce e a extensão do aleitamento materno**. Campinas, SP. 2005.

CECATTI, J.G. et al. Introdução da lactação e amenorréia como método contraceptivo (LAM) em um programa de planejamento familiar pós-parto: repercussões sobre a saúde das crianças. **Revista Brasileira de Saúde Materna Infantil**, Recife, v.4, n.2, p.159-169, abr./jun. 2004.

CRON, J. Amamentação. **Pequeno manual de amamentação**. São Paulo, Maio 2007.

DILTS, R. **Crenças: identificação e mudança**. In: Dilts R. **Crenças: caminhos para a saúde e o bem-estar**, São Paulo, v. 40, n. 2, p. 15-35, mai. 2002.

ESCRIVÃO, M. A. M. et al. Obesidade exógena na infância e na adolescência. **Jornal de Pediatria**, São Paulo, v. 76, n. 3, p. 305-310, abr. 2000.

FAGUNDES, A.L.A.; LEITE, I.C.G. Amamentação e maloclusão: Revisão de literatura. **Jornal Brasileiro de fonoaudiologia**. São Paulo, 2001.

FROTA, D. A. L; MARCOPITO, L. F. Amamentação entre mães adolescentes e não-adolescentes, Montes Claros, MG. **Revista de Saúde Pública**, Minas Gerais, v. 38, n. 1, p.85-92, fev. 2004.

GIUGLIANI, E.R.J., Problemas comuns na lactação e seu manejo. **Jornal de Pediatria**. Rio de Janeiro, 2004.

GUSMAN, C.R. **Os significados da amamentação na perspectiva das mães**. Ribeirão Preto, 2005.

JOCA, M. T. et al. **Fatores que contribuem para o desmame precoce**. Fortaleza, 2003.

LANA, A.P.B. **O livro de estímulo a amamentação**: Uma visão biológica, fisiológica e psicológica – comportamental da amamentação. Belo Horizonte, 2001.

LAWOYIN, T.O; OLAWUYI, J.F; ONADEKO, M.O. Fatores que interferem no desmame precoce. **Revista Latino-Americana de Enfermagem**, Ribeirão Preto, v. 10, n.3, p. 201-205, set. 2001.

LEVY, L; BÉRTOLO, H. **Manual de aleitamento materno**: Comissão Nacional Iniciativa Hospitais Amigos dos bebês. São Paulo, 2002.

LIMA, T.M; OSÓRIO M.M. Perfil de fatores associados ao aleitamento materno em criança menores de 25 meses na região do Nordeste do Brasil. **Revista brasileira de saúde materna infantil.**, Salvador, v. 25, n. 3, p. 596-604, mar. 2003.

MANCINI, P.G.B; MELÉNDEZ, G.V. Aleitamento materno exclusivo na alta de recém nascidos internados em berçários, de altos riscos e os fatores associados a essa pratica. **Jornal de Pediatria**. São Paulo, 2004.

MELLO E. D. de; FERLINI R. **Promoção e proteção da saúde da criança de do adolescente**. Rio grande do Sul, 2009.

MULLER, S. A. C. **Fatores que contribuem para a promoção do aleitamento materno exclusivo**. Porto Alegre, 2010.

NAKANO, M.S. O aleitamento no cotidiano feminino. **Escola de Enfermagem da Universidade de São Paulo**. São Paulo, 2007.

NARCHI, N. Z. et al. Variáveis que influenciam a manutenção do aleitamento materno exclusivo. **Revista da escola de enfermagem da USP**, São Paulo, v. 43, n. 1, p. 87-94, mar. 2009.

OLIVEIRA, P.M.P; REBOUÇAS, C.B.A; PAGLIUCA, L.M.F. Literatura de Cordel como meio de promoção para o aleitamento materno. **Revista de Enfermagem**, Goiânia, v. 12, n. 2, p. 217-23, set. 2008.

OSÓRIO, C. M. **Representações sociais acerca da amamentação para mulheres que interromperam precocemente o aleitamento materno exclusivo**: um estudo de enfermagem. Recife, 2006.

PEDROSO, G.C. et al., Prevalência de aleitamento materno e introdução precoce de suplementos alimentares em área urbana do sudeste do Brasil. **Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil**, São Paulo, v.1, n.2, p. 45-58, nov. 2004.

RAMOS, C.V; ALMEIDA, J.A.G. Alegações maternas para o desmame: Estudo qualitativo. **Jornal de Pediatria**, Campinas, v. 79, n.5, p.385-390, jun. 2003.

REY, J. Aleitamento materno: uma alimentação ecológica e inteligente. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 36, n.2, p.7-20, fev. 2003.

SALGADO, A.C.N. et al. Uso de chupeta e sua relação com o desmame precoce em população de crianças nascidas em hospital amigo da criança. **Jornal de Pediatria**, Porto Alegre, v.79, n.4, p.309-316, abr. 2003.

SILVA, A.A.M. Amamentação: Fardo ou desejo? Estudo histórico/social dos saberes e práticas sobre aleitamento materno na sociedade brasileira, **Faculdade de medicina de Ribeirão Preto**. São Paulo, 2000.

SUSIN, L. R. O; GIUGLIANI, E. R J; KUMMER, S. C. Influência das avós na prática do aleitamento materno. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v.39, n.2, p. 137-145, dez. 2005.

TOMA, S.T; REA, M.F. Benefícios da amamentação para a saúde da mulher e da criança: um ensaio sobre as evidências. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 24, n.2, p. 235-243, jan. 2008.

VALDÉS, V; **Problemas frequentes de aleitamento materno**. In: Manejo clínico da lactação. Rio de Janeiro, 2004.

VIEIRA, G.O. et al. Fatores associados ao aleitamento materno exclusivo. **Revista brasileira de saúde materna infantil**. Santos, 2004.

VINHA, V.H.P. **O livro da amamentação**. São Paulo, 2001.

VITOLLO, M. R. **Nutrição**: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

VASCONCELOS, M.J. de et al. **Nutrição clínica**: obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro, 2011.

VENANCIO, S. I. et al. Frequência e determinantes do aleitamento materno em municípios do Estado de São Paulo. **Revista Saúde Pública**, São Paulo, v.36, n.3, p. 314-318, jan. 2002.

VELOSO, I. S; SANTANA, V. S; OLIVEIRA, N. Aleitamento materno. **Revista de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 40, n.4, p.203-236, dez. 2007.

**QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DA MERENDA ESCOLAR  
OFERECIDA EM UM MUNICÍPIO DO PARANÁ POR EMPRESA TERCEIRIZADA  
DO SEGMENTO**

HYGIENIC AND SANITARY QUALITY OF SCHOOL MEALS OFFERED BY A  
PRIVATE COMPANY TO A CITY OF PARANA STATE

*Patrícia Renata Siqueira Moreira<sup>1</sup>, Elis  
Carolina de Souza Fatel<sup>2</sup>*

**Resumo**

Os hábitos alimentares de crianças em idade escolar são de extrema importância para seu crescimento e desenvolvimento adequado. Tomando consciência disso, nos últimos anos os setores públicos e privados começaram a se preocupar com a educação também a nível nutricional, onde se passou a suprir parcialmente as necessidades nutricionais dos alunos, tendo como um retorno, a melhora na capacidade de aprendizagem e na formação de bons hábitos alimentares. Com essa preocupação por parte das escolas em oferecer uma alimentação de qualidade, este trabalho visou avaliar as condições higiênico-sanitárias de 5 escolas municipais de uma cidade do Norte do Paraná, onde a merenda é preparada por uma empresa terceirizada no setor. Para isso, foi utilizado o check list de Verificação das Boas Práticas de Fabricação da RDC 275, proposto pela Anvisa. Foi observado que as escolas avaliadas apresentaram um bom nível de conformidades, na classificação global, com uma média de 63,78%. Porém, alguns itens primordiais deixaram a desejar, como a supervisão constante do trabalho dos manipuladores e a ausência de alguns Procedimentos Operacional Padrão – POP, como o da potabilidade e limpeza da caixa d'água e desinsetização e desratização.

**Palavras-chave:** Merenda escolar, Controle higiênico-sanitário, PNAE, Merenda escolar, Serviço Terceirizado.

**Abstract**

The eating habits of school-age children are extremely important for their growth and proper development. Aware of this, in the last years the public and private sectors began to worry about the education also the nutritional level, where he spent the partially fill the nutritional needs of students, and as a return, the improvement in learning capacity and formation of good eating habits. With that concern by schools to offer high-quality food, this work aimed to assess the hygienic-sanitary conditions of 5 municipal schools of a city in northern Paraná, where the meal is prepared by an outsourced company at the place. For this, was used the checklist Verification of Good Manufacturing Practices DRC 275, proposed by ANVISA. It was observed that the schools evaluated presented a good level of conformities in the global classification, with an average of 63.78%. However, some items primordial left to be desired, as the constant supervision of the work of the handlers and absence of Standard Operating Procedures - POP, like cleaning and potability of the water tank and insect and rodent extermination.

**Keywords:** School meal, Sanitary control, PNAE, School meal, Outsourcing service.

<sup>1</sup> Nutricionista. Especialista em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição em ênfase em Gastronomia.<sup>2</sup> Docente do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul UFFS (e-mail: elis.fatel@hotmail.com)

## INTRODUÇÃO

As crianças que estão na fase pré escolar e escolar constituem uma faixa populacional de grande importância, seja pelo processo de maturação biológica, cuja alimentação exerce papel decisivo ou pelo desenvolvimento sócio-psicomotor, os quais são contribuídos pelos meios familiar, comunitário e as instituições que assistem estas crianças (GANDRA, 1981).

A alimentação é um dos principais fatores para o crescimento e desenvolvimento físico, psíquico e social da criança. Zampolo (2007) ressalta que adquirir hábitos saudáveis na infância é extremamente importante, sendo que quando estes se tornam incorretos, refletirá diretamente no crescimento e desenvolvimento da criança.

Os hábitos alimentares são adquiridos especificamente em dois ambientes: a família e a escola. Porém, o conhecimento que fundamentará uma compreensão sobre hábitos saudáveis e a autonomia de decisão é adquirido basicamente na escola, em que pese o enorme contingente de publicações e abordagens pela mídia sobre questões de saúde. Segundo Boccaletto; Mendes; Vilarta (2010) a escola deve assumir a tarefa pedagógica de promover e conservar os hábitos saudáveis de seus alunos.

A alimentação escolar pública e privada tem alguns objetivos em comum: suprir parcialmente as necessidades nutricionais dos alunos, melhorar a capacidade no processo ensino-aprendizagem e formar bons hábitos alimentares. De acordo com Amodio (2007) a principal diferença é que o programa público tem como objetivo garantir uma refeição com 15% das necessidades nutricionais diárias, evitando assim, a evasão e a repetência escolar e também, proporcionando o cumprimento de um índice nutricional e o fornecimento de uma alimentação saudável, completa, variada e agradável.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) garante, por meio da transferência de recursos financeiros, a alimentação escolar dos alunos da educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas e filantrópicas. Seu objetivo é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula. A partir de 2010, o valor repassado pela União a estados e



municípios foi reajustado para R\$ 0,30 por dia para cada aluno matriculado em turmas de pré-escola, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos. As creches e as escolas indígenas e quilombolas passam a receber R\$ 0,60. Por fim, as escolas que oferecem ensino integral por meio do programa Mais Educação terão R\$ 0,90 por dia. Ao todo, o PNAE beneficia 45,6 milhões de estudantes da educação básica (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, 2003).

O gerenciamento do programa de alimentação escolar tem sido submetido a diversas mudanças em termos de operacionalização, na busca por aperfeiçoamentos que resultem em eficiência e eficácia. Atualmente, isso tem ocorrido com a terceirização do serviço, como ferramenta administrativa, transferindo as atividades da merenda escolar à empresa especializada em alimentação (CORREIA, 2008). O autor ainda salienta que os resultados positivos da terceirização dependem da preparação da empresa para a implantação de um projeto de terceirização de deve ser planejado após análise prévia de sua viabilidade e aplicabilidade à política pública.

Os pré-escolares e escolares são mais susceptíveis às Doenças Veiculadas por Alimentos (DTA). Cardoso *et al* (2010) ressaltam que é importante que todas as condições em que o alimento é preparado e distribuído seja avaliado, para que o mesmo desenvolva sua principal função, a de nutrir.

Segundo Rosa *et al* (2008) as condições higiênico-sanitárias dos alimentos produzidos em cozinhas das escolas públicas estão relacionadas com diversos fatores, como o processo de produção, problemas na refrigeração, técnicas de preparo, higiene dos equipamentos, utensílios e manipuladores, tempo e temperatura, cocção, distribuição e armazenamento. Desta forma, todos estes fatores contribuem para a proliferação e desenvolvimento de microrganismos.

Os critérios de higiene e boas práticas operacionais para alimentos estão estabelecidos pelos órgãos regulatórios pelo País, dando ênfase para as resoluções desenvolvidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e emitidas pelo Ministério da Saúde (MS). Ravagnani e Sturion (2009) destacam a RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, que fornece um roteiro básico para a elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e lista de verificação (check list) das Boas Práticas de Fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores de

alimentos; RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que estabelece os procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação com o intuito de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária. Desta forma, através de regulamentos, todos os estabelecimentos que manipulam alimentos devem dispor de um Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBP), Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e manipuladores de alimentos, comprovadamente capacitados.

Sabendo da importância de se produzir alimentos seguros, principalmente, para a alimentação de crianças em fase pré escolar e escolar este trabalho visa avaliar as condições higiênico-sanitárias da merenda escolar servida em um Município do Norte do Paraná por uma empresa terceirizada, através da aplicação do check list proposto pela RDC 275 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), de 21 de outubro de 2002.

## **METODOLOGIA**

O presente trabalho foi realizado através de uma pesquisa do tipo exploratória, onde foi aplicado um check list em 5 escolas municipais de uma cidade do Estado do Paraná, onde a gestão da merenda escolar é realizada por uma empresa terceirizada, cujo objetivo será avaliar as condições higiênico-sanitárias das escolas públicas.

O critério de avaliação dos pontos críticos de controle foi o check list proposto pela RDC 275 (Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos) que analisa os seguintes aspectos de controle higiênico sanitário: edificação e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção e transporte do alimento e documentação. Para classificação do estabelecimento, segundo a RDC 275: GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens; GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens; GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens.

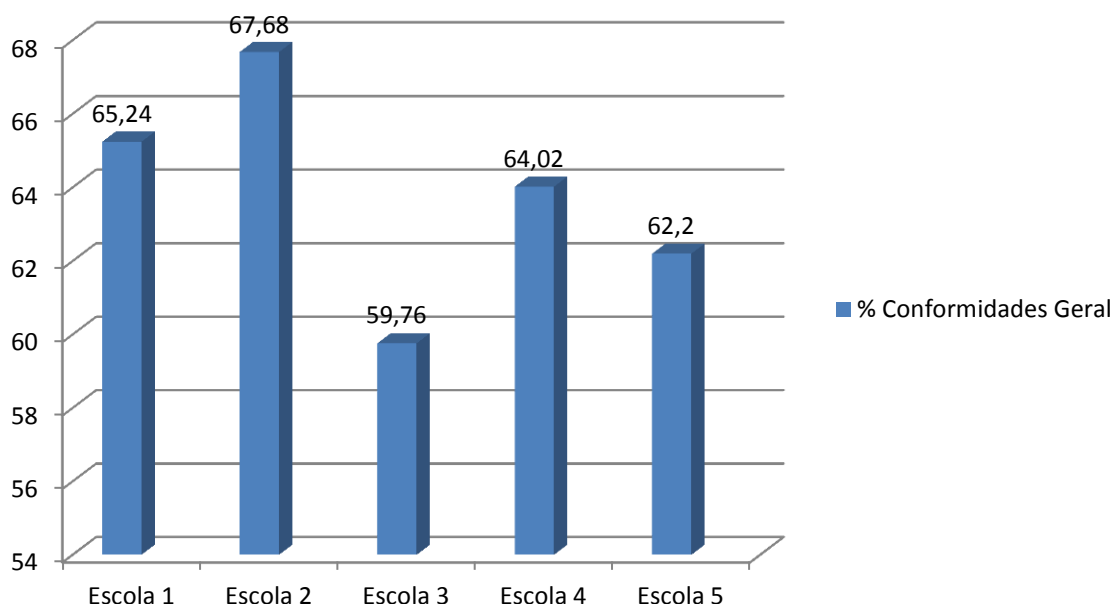
Em um segundo momento, foi analisado cada item que compõe do check list, avaliando os percentuais de conformidades de cada estabelecimento.

A pesquisa foi elaborada com a utilização de livros-texto, monografias, periódicos nacionais e internacionais, impressos on-line, dissertações, teses,

revistas científicas nacionais e internacionais, nas seguintes bases de dados: Scielo, Lilacs, Bireme, Medline.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

No presente estudo, pode-se verificar que todas as unidades escolares estão classificadas no Grupo 2, de acordo com a classificação proposta pela Anvisa, onde a classificação geral está ilustrada no gráfico abaixo.



**Fig 1.** Classificação geral das conformidades da UAN escolar de acordo com a Lista de Verificação da RDC 275.

Os itens abordados no check list, são considerados imprescindíveis ou críticos para a produção segura de alimentos. Tomich *et al.* (2005), reforça que os itens imprescindíveis são aqueles considerados críticos para a proteção contra surtos de doenças alimentares e que necessitam de correção imediata.

De maneira geral, as escolas apresentaram um bom nível classificatório, porém, ainda são necessárias algumas melhorias e monitoramentos para que o processo seja o mais seguro possível. No estudo realizado por Fatel; et al (2011), onde o mesmo check list foi aplicado, os resultados se diferem, onde índices

inferiores foram encontrados em outras unidades escolares, também, de municípios do Norte do Paraná.

Dos itens que se destacaram nesta pesquisa e que precisam de uma melhoria é em relação aos manipuladores, onde há a necessidade de uma supervisão constante, para constatar e cobrar os mesmos para que os procedimentos corretos de fabricação de alimentos seguros estejam sendo cumpridos. Santos (2001) ressalta que o treinamento deve ser constante e tem por finalidade capacitar o funcionário a executar tarefas pertinentes a sua função para evitar que aconteçam erros durante a produção dos alimentos, conscientizando-o sobre a importância de seu papel dentro da instituição.

Outro item importante, que vale destacar é em relação a deficiência de algumas unidades em relação à documentação. Em todas as escolas havia 1 exemplar do Manual de Boas Práticas, porém alguns Procedimentos Operacionais Padrão (POP) não estavam sendo monitorados, como os processos de controle de potabilidade da água, limpeza da caixa d'água, desinsetização e desratização, onde tais procedimentos era de responsabilidade da Prefeitura. Anvisa (2004) define Procedimento Operacional Padronizado – POP como a documentação que descreve cada passo como cada tarefa deve ser executada dentro de um estabelecimento, os responsáveis pela execução, os materiais necessários e a frequência.

Além da classificação globalizada, este trabalho também analisou cada item avaliado pelo check list, os quais estão detalhados na tabela 1.

**TABELA 1** – Classificação dos itens analisados na Lista de Verificação da RDC 275.

ESCOLA	%Conformidades				
	ITEM 1	ITEM 2	ITEM 3	ITEM 4	ITEM 5
1	63,64	85,71	71,43	60,71	50,00
2	67,53	76,19	71,43	75,00	50,00
3	51,95	80,95	64,29	71,43	54,17
4	57,14	71,43	85,71	64,29	66,67
5	49,35	76,19	85,71	67,86	70,83

ITEM 1 – Edificação e Instalações; ITEM 2 – Equipamentos, móveis e utensílios; ITEM 3 – Manipuladores; ITEM 4 – Produção e transporte dos alimentos; ITEM 5 – Documentação

Todas as escolas avaliadas apresentaram um bom nível de conformidade em todos os itens. No item 1, o qual se refere as edificações e instalações, onde de acordo com Brasil (2004), a área deve ser livre de focos de insalubridade, animais, roedores, sem sujidades e com acesso independente e direto. As escolas avaliadas estavam em locais livres de insalubridades e animais, porém, apresentavam sujidades e, também, algumas tinham a presença de roedores.

Em relação aos equipamentos e utensílios (item 2), segundo Mezomo (2002) estes itens são considerados de extrema importância por influenciarem diretamente na produção dos alimentos. Em todas as unidades escolares, estes itens se encontram em número suficiente, não comprometendo na produção da merenda.

Os manipuladores (item 3) são elementos fundamentais para a implantação das boas práticas de fabricação, sendo que todas as pessoas que participam deste serviço necessitam estar conscientes sobre a importância de oferecer um alimento seguro aos seus consumidores (ARRUDA, 2002). Nas escolas estudadas, os mesmos se encontravam uniformizados, com boa apresentação, sem esmaltes e adornos, com todos os exames médicos em dia e com treinamentos periódicos. Havendo somente, a necessidade de uma supervisão constante, para constatar e cobrar os manipuladores para que os procedimentos corretos de fabricação de alimentos seguros estejam sendo cumpridos.

De acordo com o item 4, em todas as escolas os alimentos são armazenados em locais adequados, em prateleiras, longe das paredes e chão; armazenados em geladeiras e freezers; ambientes de fácil higienização; presença de planilhas de controle de temperaturas de equipamentos e preparo dos alimentos. Há a necessidade de telas de proteção nas portas e janelas, onde Santos (2001) intensifica que o local de armazenamento dos alimentos deve possuir telas nas janelas e portas, para evitar a presença de insetos e roedores e ventilação adequada para garantir a conservação dos produtos e manter o ambiente livre de odores.

Após os estudos, pode verificar que o item 5, que se refere à documentação, foi o que apresentou maior não conformidade. Todas as unidades escolares apresentavam um Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBF) Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP). Segundo a Anvisa (2003), as Boas Práticas de Fabricação são medidas que devem ser seguidas pelas indústrias de

alimentos de forma a garantir a qualidade higiênico-sanitária, estando assim os alimentos em conformidade com os regulamentos técnicos. Porém, nas unidades não havia um controle de potabilidade da água, limpeza da caixa d'água, desinsetização e desratização.

## **CONCLUSÃO**

Sabendo que a alimentação equilibrada favorece o crescimento e desenvolvimento saudável da criança e, que a merenda escolar faz parte deste processo, deve-se obter um cuidado maior por parte das Prefeituras e Empresas terceirizadas no setor, quanto aos processos de produção, elaboração e distribuição deste alimento, além dos cuidados estruturais e capacitando seus colaboradores a elaborarem alimentos seguros.

Neste estudo, foi observado que as escolas avaliadas apresentaram um bom nível de conformidades, na classificação global. Porém, alguns itens primordiais deixaram a desejar, sendo no item 3 – manipuladores, onde há uma necessidade maior de monitoramento por parte de supervisores capacitados, cuidando para que os manipuladores executem de maneira correta todos procedimentos, os quais são repassados em treinamentos periódicos.

Outro item importante que deve ser destacado é a ausência dos POP's de potabilidade e limpeza da caixa d'água e desinsetização e desratização, onde tais procedimentos são de responsabilidade do Município, onde a empresa terceirizada enviava periodicamente comunicados para a execução de tais procedimentos.

Sabendo dessas deficiências, os responsáveis diretos e indiretos pela execução da merenda escolar devem ficar mais atentos as irregularidades, para que desta forma seja possível fornecer aos alunos uma alimentação segura.

Esta pesquisa foi realizada em uma pequena amostragem, porém, para uma conclusão fidedigna, recomenda-se outras pesquisas, em uma amostragem maior, para a conclusão deste estudo.

## **REFERÊNCIAS**

AMODIO, M.F.P. Como conciliar cantina escolar, produtos industrializados e alimentação saudável. Seminário de Alimentação Infantil, 2007. Disponível em: [http://www.nutrociencia.com.br/upload\\_files/arquivos/Artigo%20-%20Palestra%20-](http://www.nutrociencia.com.br/upload_files/arquivos/Artigo%20-%20Palestra%20-)

[Dra. Martha1-Congresso Brasileiro Alimenta%E7%E3o Infantil.doc](#). Acesso em: 06/08/2011.

ANVISA Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Portaria 2003. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bpf.htm>. Acesso em: 27/08/2012.

ANVISA Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Cartilha sobre Boas Práticas para serviços de alimentação, 2004. Disponível em: [http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha\\_gicra.pdf](http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra.pdf). Acesso em: 29/08/2012.

ARRUDA, G.A. **Manual de boas práticas**, 3 ed. São Paulo: Ponto crítico, 2006.

BOCCALETTO, E.M.A.; MENDES, R.T.; VILARTA, R. Estratégias de promoção da saúde do escolar: Atividade física e Alimentação saudável. Ed. IPES, Ed.1, Campinas, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Ementa da Resolução RDC – 216, de setembro de 2004. Disponível em: <http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=12546&word>. Acesso em: 27/08/2012.

CARDOSO, R.C.V.; *et al.* Programa nacional de alimentação escolar: há segurança na produção de alimentos em escolas de Salvador (Bahia)?, **Rev.Nutr.**Campinas, v.23, n.5, p.801-811, set/out., 2010.

CORREIA, M.S. Análise da influência da terceirização de serviços públicos sobre o processo de monitoramento e avaliação de políticas públicas: o caso da merenda escolar no estado de São Paulo. *Universidade de São Paulo*, São Paulo, 2008. Disponível em: [http://www.each.usp.br/flamori/images/TCC\\_Mauricio\\_2008.pdf](http://www.each.usp.br/flamori/images/TCC_Mauricio_2008.pdf). Acesso em: 04/08/2011.

FATEL, E.C.S.; *et al.* Qualidade higiênico-sanitária da merenda escolar oferecida no município de Londrina, PR. **Experiências em extensão universitária**, Londrina, ano 5, ed. Unifil, p.146, 2011.

Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Relatório de atividades. Brasília: MEC, 2003. Disponível em: <http://www.fnnde.gov.br/index.php/programas-alimentacao-escolar>. Acesso em: 07/08/2011.

GANDRA, Y.R. O pré-escolar de 2 a 6 anos de idade e seu atendimento. **Rev. Saúde públ.**, São Paulo, 15 (supl.), n.3, v.8, 1981.

MEZOMO, I.B. **Os serviços de alimentação: Planejamento e Administração**. 5 ed. São Paulo: Manole, 2002.

RAVAGNANI, E.M.; STURION, G.L. Avaliação da viabilidade de implementação de Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição de Centros de Educação Infantil de Piracicaba, São Paulo. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v.16, n.2, p.43-59, 2009.

ROSA, M.S; et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias da produção de refeições à base de carne da alimentação escolar no município de Natal – RN. **Rev. Nutr.**v.21, n.1, Campinas, jan./fev., 2008.

SANTOS, S.G.F.S. **Treinando manipuladores de alimentos**. 1 ed. São Paulo: Varela, 2001.

TOMICH, R.G.P et al. **Metodologia para avaliação das boas práticas de fabricação em indústrias de pão de queijo**. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Campinas, v. 25, n.1, p.115-120, jan./mar.2005.

ZAMPOLO, A.H. A importância da apresentação das refeições na alimentação infantil. *Universidade Anhembi Morumbi*. São Paulo, 2007. Disponível em: <http://periodicos.anhembi.br/arquivos/trabalhos/363437.pdf>. Acesso em: 07/08/2011.



# OS REQUINTADOS E SABOROSOS CARDÁPIOS DO CINEMA

THE LUXURIOUS AND TASTY MENUS OF CINEMA

*Laudicéia de Lucena*<sup>1</sup>; *Lindsey Caroline Valelongo*<sup>1</sup>;  
*Sonia Aparecida da Silva Pinto*<sup>1</sup>; *Leandro H. Magalhães*<sup>2</sup>

## Resumo

Este trabalho procura apresentar como o cinema, meio de comunicação popular, divulga culturas e sabores a partir de cardápios trazidos nos enredos e seus filmes. Para tanto, foram analisados três produções cinematográficas que enfocam o tema, colocando o público ao redor de mesas com cardápios bem diferenciados; sabendo que os filmes foram selecionados de acordo com sua audiência hoje e no tempo passado. Sendo que da análise deles pode-se perceber o quanto variam os cardápios de acordo com as condições econômicas de cada família, povo e país; também apresentando uma mulher como *chef* de cozinha para equilibrar a realidade que apresenta mais homens nesta profissão; bem como, destacando a suntuosidade da mesa francesa e dos grandes banquetes nos tempos dos reis. Desta forma, concluiu-se que os filmes de cinema colaboram para a popularização da Gastronomia enquanto profissão e dos serviços de mesa, bem como, é através deles que se pode entender a evolução histórica dos pratos e a importância de cada cozinha como fonte de aprendizado cultural.

**Palavras-chave:** gastronomia; cinema; cardápios.

## Abstract

This paper seeks to present as cinema, popular media, announces cultures and flavors from menus brought in their plots and movies. Therefore, we analyzed three film productions that focus on the theme, placing the audience around tables with menus well differentiated, knowing that the films were selected according to their audience today and in the past tense. Since the analysis of them can be seen as the menus vary according to the economic conditions of each family, people and country, also featuring a female chef to balance the reality shows that more men in this profession, as well as, highlighting the magnificence of French table and large banquets in the times of kings. Thus, it was concluded that the films cinema collaborate for the popularization of Gastronomy as a profession and tableware as well, it is through them that we can understand the historical evolution of the dishes and the importance of each kitchen as a source of cultural learning .

**Keywords:** gastronomy; cinema; menus.

<sup>1</sup> Alunas do Curso de Pós-Graduação em Alta Gastronomia da UNIFIL. E-mail: laud\_lucena@hotmail.com; lindseyeleandro@hotmail.com; sonia\_shalliaheventos@hotmail.com.

<sup>2</sup> Docente do Curso de Pós Graduação em Alta Gastronomia.

## INTRODUÇÃO

A sociedade nunca esteve tão envolta em imagens e sons quanto nos dias atuais. O os filmes de cinema, por meio da televisão, invadem todas as casas e apresentam a todas as famílias inferências a respeito dos mais diversos temas e assuntos recorrentes, influenciando e modificando hábitos e comportamentos, tornando-se uma referência cultural.

O cinema comunica novos modos de vida, de figurino, de comportamento familiar e social e assim vai alterando o jeito de viver das pessoas durante o andamento da história.

É por essa razão que o tema cinema foi escolhido, por ser fonte explícita do assunto, a partir de inúmeros filmes ou documentários onde são vistas cenas que representam a realidade do mundo da gastronomia. É importante tratar sobre a história da gastronomia, para que se compreenda como, a partir dela, homens e mulheres foram se interessando pela alimentação.

Muitos se dedicaram a falar sobre o tema, mas, somente prestando muita atenção às nuances é que se torna possível refletir sobre as modificações do comportamento da humanidade, inclusive a partir da análise de sua culinária.

Cinema e culinária tem sido uma combinação escolhida por muitos diretores como receita de sucesso. Os amantes de boa mesa se deliciam com os fartos e saborosos banquetes apresentados com requinte pelo enredo do filme, enquanto que os amantes da Gastronomia se preocupam em reconhecer os detalhes do preparo de cada prato, tentando perceber seus temperos e acompanhamentos. Mas, será que tudo o que é visto na culinária do cinema pode ser, ou foi realmente preparado conforme a descrição da cena?

“Ao se alimentar o homem revela sua civilização”, disse Henrique S. Carneiro, doutor em Filosofia pela Universidade de São Paulo, ele acrescenta que “a comida é a origem da socialização” e, portanto, “é por ela que a espécie humana desenvolveu até a própria linguagem” (CARNEIRO, 2006, p.137).

Sem exageros, este autor oferece a mola que propulsiona o cinema que, adotando a linguagem cultural exposta pelas mesas do mundo, a transfere para a sétima arte fazendo divulgação dos modos de vida, dos temperos e da cultura dos

povos, apresentando a alta gastronomia e, em outros casos, a linguagem simples do povo.

Portanto, ao assistir a um filme, sendo capaz de identificar as práticas gastronômicas e suas tendências, é possível compreender também o sentido simbólico dos alimentos e o modo de vida de um povo.

Para estudar essas possibilidades, esta pesquisa analisou, a partir do cardápio de três filmes do cinema, a forma como a culinária vem sendo vista em seus enredos, em especial, como estão sendo apresentados e preparados os pratos e o cardápio. Os filmes escolhidos para análise foram: A Festa de Babette, Ratatouille e Vatel, um Banquete para o Rei.

## **METODOLOGIA**

Para o desenvolvimento da análise utilizou-se a metodologia de revisão bibliográfica, investigando qual a possibilidade real da utilização do cardápio apresentado na Gastronomia no cinema. A partir destes três filmes e da culinária de tais enredos foi possível analisar este elemento transformador em uma sociedade; apontando para outros itens incluídos para incrementar o serviço à mesa dos comensais e discutindo a etiqueta das pessoas (atores) à mesa.

Foi utilizado a busca em referencias sobre o período, onde optou-se pelos últimos 10 anos com algumas exceções importantes, e os locais desta pesquisa foram as buscas por: livros, monografias, teses, artigos publicados e TCCs, impressos ou em site de pesquisa, neste universo foram aproveitados materiais nacionais e internacionais, visto que os filmes analisados eram de origem americana e francesa, nas quais as referencias bibliográficas eram em língua portuguesa.

Depois de selecionados os filmes, analisado suas sinopses, os mesmos foram observados para verificar, se realmente, serviriam para a analise. Em seguida partiu-se para a busca por referenciais que falassem sobre gastronomia no cinema, e como o mesmo pode influenciar o interesse pela arte de cozinhar. Foram buscados por referenciais nacionais que contemplassem tais perspectivas. Elaborou-se um projeto onde teve sua aprovação pela disciplina de competência, sendo que nele já constavam os nomes dos filmes e dos autores que seriam utilizados. Nesta sequência, foram feitas mais seleções das obras dos autores referidos para

melhorar a argumentação no corpo do texto do artigo que deveria ser desenvolvido, exatamente os autores que acordavam com o tema, posteriormente partiu-se para o desenvolvimento da redação final.

## **CINEMA COMO REFERÊNCIA CULTURAL**

Primeiramente, as produções cinematográficas foram baseadas em fatos históricos, mas, aprimoraram-se e partiram para a ficção e foram ascendendo como ferramentas ideológicas. A princípio eram mais imagens e o visual dependia da interpretação do espectador; depois os sons incrementaram ainda mais essa capacidade do cinema em apresentar comportamentos que acabavam alterando o meio social.

Houve muito preconceito contra o cinema, que conseguiu impor-se como prática social, familiar e cultural. É possível dizer que, na atualidade, a indústria do cinema é um mercado que influencia, diferentes áreas do saber.

Desde 1895, a partir de sua invenção pelos irmãos Lumière, na França, o cinema tem oferecido lazer e conhecimento ao público e foi chamado, desde sempre de Sétima Arte. E, mesmo sendo uma arte temporal, o cinema tem reproduzido a vida como ela é ou como se pretende que ela seja (FANTINI, 2009).

O cinema incorpora pedaços da realidade e outros de representação, o espectador acaba acreditando que esteja participando daqueles acontecimentos, mesmo que apenas como testemunha. O cinema tem um realismo que objetiva mesmo conquistar a credibilidade do público. Entra assim, em um estágio de homogeneização e padronização do que pensa as pessoas a respeito do que ele apresenta.

Diante dessa produção audiovisual cresce o questionamento a respeito do panorama cultural destas últimas décadas e surge a preocupação de perceber, neste plano, os novos elementos que emergem dela e que possam participar da formação da modernização, em meio à racionalização dessa indústria popular.

Nesta produção da cultura de massa existe sempre, no entanto, espaço para as tensões a respeito desse processo ideológico. No entanto, de acordo com Ramos (2004, p.82): “[...] outras inquietações atravessam o campo dos realizadores do

audiovisual. A preocupação com a autoria e com o estatuto de ‘arte’ das produções são recorrentes na cultura moderna”.

Este estatuto de arte é o que move os cineastas e militantes de tais recursos em todos os países, desde os primeiros filmes até este século.

É possível dizer que, em todos estes lugares, o cinema é o espelho da cultura de massa, mesmo estando perdendo seu privilégio para os meios eletrônicos, como os computadores, e tendo que competir com a televisão e com os jogos de videogames (BARBOZA, 2007).

Hoje, o cinema se estende à televisão. Mas, nem sempre foi assim. Ele já foi mais Arte e menos globalização, mas, sempre incentivou o imaginário e a cultura popular.

## **A HISTÓRIA DA GASTRONOMIA**

É importante tratar sobre a história da gastronomia, para que se compreenda como, a partir dela, homens e mulheres foram se interessando sobre essa forma de estudo que pode revelar sobre populações inteiras e sobre o comportamento da humanidade, tanto social, quanto política e até religiosamente.

De acordo com Ribeiro (2010) a Gastronomia teve início com o homem da pré-história que foi descobrindo que os alimentos poderiam ser modificados, não sem antes tê-los consumidos crus, por muito tempo.

O mesmo autor acrescenta que foi na Idade Antiga que os povos apresentaram os grandes banquetes, para comemorar as guerras e os eventos da família real. Também o povo egípcio inventou a padaria artística, fabricando pães de diferentes formas. E na Idade Média, a gastronomia seguia a mesma linha, e por força da Igreja, servia pães e vinhos baseados na cozinha romana, enriquecendo a qualidade dos alimentos e valorizando o peixe como elemento dos cardápios, bem como, abusando das especiarias como pimenta, noz moscada, gengibre e outros.

Ribeiro (2010) lembra que a Idade Moderna foi a época de inovações, era o tempo de Renascimento, da descoberta de grandes sensações e a gastronomia também sofreu esta influência, apresentando novos gostos e novos cozinheiros para os reis, valorizando os molhos engrossados com pão e as sopas, dentre as quais se destacaram as de cebola e mostarda. Foi nesta época, da utilização de muitas

especiarias, que o Brasil apareceu como fornecedor. E apareceu também o sorvete, revolucionando a ideia de sobremesa na época, bem como, no século XVII os franceses descobrem café e o peru como carne succulenta.

Ribeiro (2010) ainda fala da Idade Contemporânea, que é a idade do aperfeiçoamento da gastronomia, quando a França passa pelos períodos de Napoleão Bonaparte que detestava o requinte da comida francesa, preferindo à italiana, e o período logo após Bonaparte quando a França passa pelo chamado período de restauração e volta aos restaurantes seus menus requintados, espalhando-se por toda Europa, com luxo e arte, quando os *chefs* de cozinha passam a trabalhar em restaurantes e abrir seus próprios e lucrativos negócios, já que não trabalhavam mais nos palácios da nobreza.

Nesta sequência histórica nascia à cozinha burguesa que era impressionada pela elegância da alta gastronomia, que combinava a gastronomia da terra com a gastronomia dos laboratórios, fazendo com que, nesta época de crise da economia francesa, comesçassem a atuar os grandes *chefs*, *gourmets*, cozinheiros, escritores da mesa, que inventaram serviços e normas da culinária francesa e escolas de ensino, internacionalizando a cozinha e modificando os modos de cozinhar em toda parte do mundo (RIBEIRO, 2010).

Aqui vale recordar o que disse Luís da Câmara Cascudo: “comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social” (CASCUDO, 1983, p.44).

Hoje, é possível dizer que a gastronomia é bem conhecida em todas as partes do mundo, devido à globalização. Para Bauman (1998, p.8), no processo de globalização “todos nós estamos, a contragosto, por desígnio ou à revelia, em movimento. Estamos em movimento mesmo que fisicamente estejamos imóveis: a imobilidade não é uma opção realista num mundo em permanente mudança”.

Por meio da globalização o mundo todo tem acesso aos modos de fazer e as grandes redes de produtos alimentícios necessários a elaboração dos cardápios. Enfatizando, no entanto, que as cozinhas regionais são as que preservam as peculiaridades de cada local ou, pelo menos, tentam, preservar o que é inerente a elas e porque é nelas que o indivíduo vai buscar seu sentimento de pertencimento a um local ou a uma etnia.

O Brasil, por exemplo, possui diversos tipos de culinárias espalhadas em sua extensa geografia, e três tendências lhe especificam os pratos: a portuguesa, a

indígena e a africana, com características distintas apenas para São Paulo e Rio de Janeiro, que acatam mais as influências estrangeiras. Convém lembrar que certos pratos ajudam a formar a ideia da identidade nacional, a exemplo disso tem-se a *paella* na Espanha, a massa na Itália, o sushi no Japão e a feijoada no Brasil, fazendo com que a cultura nacional sirva como referencial que pode ser representado pela comida daquele país.

Em todos os cantos do mundo, no entanto, a figura do *chef* cozinha é reconhecida como sendo a de um grande artista do fogão e responsável pela produção de pratos deliciosos que atraem as pessoas para provas dos mais diferentes e inusitados sabores.

A inspiração culinária é buscada por muitos cozinheiros, em diferentes sociedades ou nas suas próprias, para fortalecer as cozinhas regionais de seus países.

O importante é pensar que a culinária não é estática e sua evolução se dá de forma diferente nas áreas geográficas e nas épocas, devido aos fatores que as influenciam como a abundância das colheitas ou as políticas locais. Isto porque as transformações da economia repercutem no processo de distribuição dos alimentos, e conseqüentemente, na elaboração culinária (FRANCO, 1995).

A história continua e muitos tratam e retratam o assunto, como o cinema, neste caso, que é tema deste artigo.

## **A GASTRONOMIA NO CINEMA**

A Gastronomia apresentada no cinema vem se desenvolvendo e sendo incorporada a esse meio com muito mais frequência que em um passado próximo.

Os grandes veículos de comunicação têm reservado um espaço para o tema. E foram os avanços tecnológicos que possibilitaram o tráfego e o acesso de informações do mundo inteiro a quase toda população através das mídias (TORRAS, 2006).

No caso da Sétima Arte, alguns eventos cinematográficos têm retratado com fidelidade a arte de cozinhar, revelando as nuances da culinária que envolvem o espectador e o faz compreender detalhes que, muitas vezes, na vida real, passam despercebidos.

Grandes atores e atrizes já participaram de belíssimas e deliciosas cenas, à mesa, no cinema e foram aplaudidos, ficando famosos por isso.

Muitas cidades são retratadas pela tela do cinema em cenas culinárias, no entanto, dos filmes onde se fala de culinária, Paris é mais comentada, por sua condição de importante espaço para a cultura, a moda e a elegância, sempre somados a efervescência dos champanhes e a suntuosidade de alguns queijos, despertando no espectador um imenso interesse pela degustação.

A lista desses filmes que tem comida como ponto central é longa, nela surgem aromas, temperos, e o ritual muito mágico da gastronomia, alargado por molhos, massas que vão ganhando vida na imaginação a partir do que é vivenciado pelos personagens e ganhando sabor no cotidiano dos caprichosos na cozinha. Esse tipo de cinema prende a atenção de quem assiste e faz a imaginação acreditar no delicioso sabor dos alimentos.

De acordo com Castilho (2003) o filme propicia por si só uma atração especial, envolve e mobiliza a atenção concentrada, inclusive os aspectos emocionais, explora a percepção, valores, julgamentos, paixão e compaixão, opiniões e até desejos, é uma ferramenta didática, é de uma extraordinária valia para se trabalhar com e em grupos. É possível retornar tantas vezes quanto se queira uma cena, para discuti-la.

Pellegrini (2003), por sua vez, enfatiza que a cultura contemporânea é, sobretudo, visual. O cinema é uma das técnicas de comunicação e de transmissão da cultura cuja força reside na imagem e depois no texto escrito.

Por esse motivo é bastante enriquecedor que o público aproveite os filmes onde a comida é apresentada ao longo da história. É importante perceber que em cada filme, em cada mesa posta, em cada serviço ou etiqueta, o telespectador vai sendo introduzido ao mundo da gastronomia. Mesmo os menos interessados por essa arte se pegam envolvidos e, literalmente, com água na boca. A curiosidade do público o leva a pesquisar sobre as cartas de vinho, os ingredientes incomuns a muitos, ao serviço de mesa que demonstra, especialmente, de acordo com o lugar assumido pelos comensais, o reconhecimento de sua posição social.

De forma muito clara o cinema colabora com a divulgação de culturas, de sabores e de especiarias, vindas de lugares onde o sujeito jamais pensaria em poder estar.



Com isso, o consumidor torna-se mais exigente e acaba desejando um atendimento personalizado, visto poder contar com maior número de produtos e ingredientes para seu preparo; exigindo, portanto, que os profissionais da área unam as exigências técnicas às exigências de consumo, fechando o caminho para amadores.

Por isso, logo abaixo serão analisados o roteiro de três filmes que apresentam a culinária como seu ponto alto. Sendo eles: A Festa de Babette, Ratatouille e Vatel um Banquete para o Rei.

### **A Mesa em Vatel: Um Banquete para o Rei**

O filme Vatel, de 1999, é ambientado no ano de 1671, quando o rei Luís XIV vive em Versailles. O Príncipe de Condé, totalmente endividado planeja um meio de fazer com que toda a província fique livre das dívidas e, por isso, decide convidar o rei para um fim de semana em iguarias e entretenimento. Isso poderia salvar toda região daquela situação econômica tão difícil. E, apenas um homem poderia preparar um banquete real: François Vatel, o mordomo do Príncipe.

No entanto, em meio a toda preparação para a visita real, Vatel se apaixona pela bela Anne de Montausier o que atrapalhará os planos do Príncipe de Condé.

Trata-se da própria representação da culinária francesa. O filme todo é um banquete aos olhos do espectador com arte de cenário magnífica, onde tudo pode ser “saboreado” (grifo nosso): vestuário, comidas, carruagens, palácios e jardins. Conta uma história de amor enquanto esperam pelo rei, transformando os momentos em celebrações com pratos especialíssimos, requintados, com ingredientes sofisticados, que podiam ser vistos nas toalhas, talheres, candelabros, móveis, etc. para ser impecável ao rei.

Apresenta também a busca obsessiva do cozinheiro para ser perfeito e cuja arte está acima de tudo.

Lebert e Ewald Filho (2007, p.104) lembram que:

foi pelas mãos do chef e maitre d’hotel François Vatel (1635-1671) que a extravagância gastronômica dos nobres franceses do século XVII atingiu o auge da suntuosidade. Enquanto a opulência e a fartura imperavam nas mesas da nobreza privilegiada, o povo passava fome nas ruas, lançando as primeiras sementes da Revolução Francesa.

Vatel teve que cozinhar, para aquele que se intitulava Rei Sol, por isso, o requinte e a suntuosidade que foram produzidos com o que de melhor havia em tecnologia para época.

Os pratos foram servidos um por vez ("serviço à francesa"), seguindo ordem precisa - peixes, carnes, e por fim sobremesas. Sem contar que levou à mesa também o sorvete, o café, o Champagne e o molho bechamel. E Vatel teve que trabalhar 12 dias e 12 noites para dar conta do cardápio, bem como, ensaiar os serviçais na forma como estariam dispostas as mesas, a cozinha (retangular, enorme, cheia de fornos, fogões, panelões, travessas) e a despensa (com ingredientes escolhidos por ele mesmo). Foram os três grandes banquetes, "os maiores de todos os tempos", em meio a danças, representações, músicas, cenários e fogos de artifício. Cada um com motivo temático específico (CAVALCANTI, 2011).

O que importa é que, pelo filme, é possível compreender que a história apresenta os famosos chefes gastronômicos que tiveram papéis nos negócios, nas finanças, na economia e até na política do mundo em todos os tempos, difundindo a arte e levando a todos os povos os modos diversos de cozinhar.

### **A Mesa da Festa de Babette**

Felicidade maior que comer é saber cozinhar. Isto fica latente no filme a Festa de Babette. É o resultado que Babette obtém ao ver os convivas se deliciando à mesa servida com tanto requinte. O filme é ambientado em uma península da Dinamarca no ano de 1871. Trata-se de um roteiro onde se destaca sensibilidade e emoção. O segredo justamente está em um jantar; na comida servida, onde os convidados demonstram o prazer do gosto e do cheiro dos pratos servidos.

Babette que era cozinheira, por profissão, de um sofisticado restaurante francês, o Café Anglais. Neste enredo ela serve a duas irmãs solteironas, pobres, que não podem pagar pelos seus serviços. Ela precisa sobreviver, mas, não perde a sua essência e se redime, cozinhando e gastando uma pequena fortuna em um suculento e elegante jantar onde, sendo ela mesma, prepara com maestria o que de melhor o dinheiro pode comprar.

Cada detalhe do Banquete de Babette é mostrado de forma a culminar em um requintado jantar. Sendo que cada prato a ser servido é mostrado, fazendo com que o espectador pense estar à mesa, sentindo o aroma de cada um deles.

O cardápio do filme se transforma em um enorme momento de cultura e aprendizado para os amantes da gastronomia. Babette serve divinamente, inspirada em tudo o que havia aprendido no famoso restaurante Café Anglais, necessitando importar muitos ingredientes para aquele momento onde gastaria toda sua fortuna.

Ela começa pelo consôme: sopa de tartaruga harmonizada com o *Amontillado*, vinho espanhol de Jerez de La Frontera. Depois serve Blinis Demidoff (panqueca com creme azedo e caviar), acompanhado do Champagne Veuve Clicquot Brut, safra 1860, para abrir alas ao prato principal: codornas recheadas de *foie gras* e trufas, ladeadas do celestial tinto da Borgonha, o Clos de Vougeot 1845. Em seguida a salada, os queijos, mais Clos de Vougeot, e para a sobremesa baba ao rum, frutas, café, e, por último, um cálice de Marc Fine Champagne, destilado de uvas viníferas que os franceses apreciam como digestivo (ZANONI, 2010).

Um cardápio que vai muito além da sofisticação, mas que encanta ao mesmo tempo em que assusta os convidados, pois, religiosos que são, temem estarem transgredindo alguma lei divina. O filme também demonstrou que servir comidas é uma forma de servir ao próximo, de suprir outros sentidos humanos, que não seja apenas a fome, agradando ao paladar e indo muito além do simples ato de se alimentar. Também reflete sobre o fato de se ter na tela uma mulher *chef* de cozinha, universo quase que totalmente ocupado pelos homens.

A Sequência do jantar de Babette foi:

- Soupe de Tortue Géante (Sopa de Tartaruga Gigante)
- Blinis Demidoff (Creme Azedo e Caviar, se possível Beluga)
- Cailles en Sarcophage (Codornas com Trufas e Foie gras)
- Salade de Crudités (Salada de folhas e legumes)
- Fromages (Queijos curados variados)
- Baba au Rhum (Bolo embebido em calda de rum)
- Fruits Frais (Frutas frescas variadas)

### **A Mesa de Ratatouille**

O ápice do roteiro deste filme está na análise crítica feita pelo personagem ao fato de mulheres quase nunca serem *chefs*, tratar da valorização desta profissão, bem como, a competição que existe neste mundo da alta gastronomia. O enredo se dá quase todo dentro de um restaurante na romântica cidade de Paris, embora se

trate de um filme de animação americano. O filme foi lançado em junho de 2007, e ganhou o Oscar como melhor filme de animação em 2008 (SILVA et al., 2012).

O título do filme refere-se a um prato da cozinha do Mediterrâneo. De acordo com Galvão (2007) trata-se de um refogado com ingredientes típicos dessa cozinha, como o azeite de oliva, berinjela, pimentão, abobrinha, cebola e alho; receita típica da Provence e muito popular em toda França, onde é servida como entrada ou acompanhamento de outros pratos.

Ainda, segundo este autor, a receita pode servir de seis a oito pessoas, necessitando de uma ótima escolha dos ingredientes e de um azeite de oliva que pode acentuar, dando um toque diferente ao prato.

Mas, todo enredo converge para dar novamente o status de cinco estrelas ao restaurante, e para isso precisam do aval do grande crítico Anton Ego. Demonstrando como são feitos os “nomes” dos grandes restaurantes ou dos grandes *chefs* de cozinha.

Impossível não notar a trilha sonora e a letra propícia ao filme que, logo no primeiro estrofe, canta: Les rêves des amoureux sont comme le bon vin/ Ils donnent de la joie ou bien du chagrin/ Affaibli par la faim je suis malheureux (CAMILLE, 2012). Que diria: Os sonhos dos amantes são como um bom vinho/ Eles dão alegria ou mesmo tristeza/ Debilitado pela fome, estou infeliz. Trazendo a própria essencial do que se busca quando se estuda gastronomia (CAMILLE, 2012).

As mesas e os lugares aconchegantes também fazem do filme um vislumbre da culinária francesa e o pedido do crítico Anton Ego para a carta de vinhos, apresenta um dos mais importantes da história: o Château Cheval Blanc 1947, que é descrito pelo *château* como um “feliz acidente da natureza, fruto de um clima aberrante e vinificação primitiva” (CAMILLE, 2012).

Segundo Copello (2010) o verão de 47 foi tão quente que a colheita ocorreu 15 dias antes do normal, o vinho alcançou 14,4% de álcool (fato raro na Bordeaux daquele tempo) com algum açúcar residual e acidez volátil alta. Foi necessário colocar gelo no mosto para que a fermentação chegasse ao fim. Uma caixa dele pode custar até 147 mil dólares.

Na verdade o efeito principal da direção é colocar o que *chef* Gusteau dizia todo o tempo: “anyone can cook” (qualquer um pode cozinhar), esclarecendo que talento pode estar em qualquer um, e que “seu limite é a sua alma”.

Assistir a esta produção é muito divertido e serve para a percepção da alta gastronomia da cozinha francesa, suas exigências e seus brilhantes cenários.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram assistidos três filmes que traziam a alta Gastronomia como tema principal. Os três abordavam a cozinha como tema central e serviam, portanto, ao objetivo proposto, que era o de apresentar o cinema como fonte de pesquisa para a Gastronomia.

A análise de filmes é um procedimento esquemático que pretende relacionar o cinema com outras áreas da vida ou campos do conhecimento, demonstrando sua capacidade de diálogo com outras áreas (ANDREW, 2002).

O roteiro dos três filmes dá ênfase ao serviço de mesa e apresenta os cardápios de forma detalhada, facilitando a compreensão do telespectador. A Festa de Babette descreve os ingredientes e a forma exata de como preparar os pratos e por a mesa. Vatel, um Banquete para o Rei, que apresenta detalhes históricos da suntuosa cozinha francesa.

Ratatouille, por sua vez, converge para a discussão política de como são feitos os grandes nomes dos *chefs* do mundo da Gastronomia. Enquanto que para os espectadores e fanáticos por cozinha fica a mensagem explícita que diz: “qualquer um pode cozinhar”. Este filme pode ser comercial, mas, apresenta importantes reflexões especialmente sobre como elevar um restaurante a um nome na alta gastronomia. A técnica e a produção impecável do filme aproxima o público do mundo gastronômico demonstrando o funcionamento de uma cozinha em um restaurante e a hierarquia dentro dela: *chef, subchef, saucier, chef de partier e demi chef*.

A gastronomia em Ratatouille é vista como arte pelo protagonista que tem necessidade de transformação enfatizando que a “natureza é mudança”, acabando por dar novos ares ao restaurante o que o leva a ser considerado pelo crítico Anton Ego que teve seu modo de pensar transformado a partir da receita e comportamento do protagonista. Sabendo que também é muito difícil ser um crítico, pois, incentivar o novo nem sempre é bem aceito na prática. O que importa é que a tradicional receita, batizada de Ratatouille, trata-se da Caponata italiana, que é uma simples e

comportada mistura de legumes com berinjela e azeite, servida como antepasto ou petisco e perfeitamente possível de ser executada pelas mais simples cozinheiras.

Sobre a atuação dos *chefs*, o filme demonstra que a atuação deles tem ultrapassado os limites da cozinha e vem conquistando diferentes meios de comunicação, tendo espaço em novelas, programas e revistas. De acordo com Veiga (2001) os grandes *chefs* de cozinha agora são alvos de fotógrafos e promoters. Com a gastronomia em alta, estar perto de uma figura de um *chef* famoso ou frequentar seus restaurantes remete a *status* social.

Na análise do drama de Vatel, um banquete para o Rei, é possível vivenciar o luxo e riqueza da corte do Rei Sol, no século XVII, onde na suntuosa corte de Versailles, é servido um banquete para o rei.

Em meio as tramas políticas, Vatel o mordomo do palácio de Chantilly prepara uma primorosa recepção para o príncipe. E como um artista, emprega sua criatividade para o deleite e apreciação da corte francesa, exalada na cozinha e no preparo dos alimentos. São aromas e sabores exóticos que vão arrancando suspiros dos convivas

É possível perceber, desde o início do filme, as relações de poder entre nobreza e rei, aquela em busca do prestígio. Vatel, que é conhecedor das artes culinárias e muito criativo na elaboração dos espetáculos artísticos e teatrais, deve entreter os convidados, enquanto os jogos políticos acontecem durante o banquete.

Dentre as cenas nas quais Vatel está na cozinha, acontece de faltar ovos, visto que a metade estava podre, e ele deveria fazer o creme. O imprevisto dele, ao misturar nata e açúcar, para terminar a mesa e agradar ao rei, dá origem ao Chantilly. Vatel improvisa um creme para substituir outro que seria usado nas tortas, criando um creme branco, adocicado e agradável.

Esta cena demonstra a realidade dos *chefs* que devem saber lidar com situações inesperadas, onde devem ser os regentes e dar conta de orquestrar todos os ingredientes necessários. Fica clara a importância do *chef* de cozinha para os bons resultados à mesa.

Sobre o filme a Festa de Babette o maior destaque poderia ser dado ao prazer de cozinhar e a um encontro que põe frente a frente a religião e a culinária, o passado recluso e o presente com a arte da cozinha, onde é apresentada uma boa

mesa, a preservação dos costumes enquanto se avalia o desprendimento de Babette, que como retribuição ao bem recebido, faz o que melhor sabe, cozinhar.

Neste filme a comida não é tratada apenas como satisfação da fome, mas, elevada a categoria de arte, realçando o papel da Gastronomia e dos valores estéticos a ela inerentes. É uma história gastronômica por sua natureza, como arte interativa a gastronomia mistura os cinco sentidos e passa a criar e fazer com tais sentidos sejam relacionados no momento em que a comida é posta a mesa, e até antes quando Babette compra os ingredientes, que são apresentados como que em um desfile de iguarias.

No momento do jantar, os que estão ali demonstram, em algum momento, semblantes desconfiados que ao ter prazer à mesa, estariam pecando. As câmeras filmam exatamente os semblantes de cada conviva ao experimentarem cada prato ou sorverem cada gole da vinho da mais tradicional carta de vinhos que é servida aos convidados. Babette demonstra total habilidade entre a arte e a técnica e apresenta tal domínio desde a escolha dos ingredientes até o serviço de mesa.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Ao desenvolver a revisão bibliográfica sobre os cardápios servidos nos três filmes apresentados, levantam-se as expectativas gastronômicas e muitos outros temas vão surgindo no decorrer das cenas.

Pensa-se na economia de cada país, na cultura local e na globalização, enquanto nobres especiarias e vinhos famosos vão sendo servidos à mesa dos comensais. Bem como, reflete-se sobre o papel do *chef* e a presença da mulher nesta profissão.

A partir dos três filmes foi possível perceber que ao consumir alimentos o sujeito vai além da sobrevivência, o ato de se alimentar têm muitos significados, dentre eles os sociais, culturais e simbólicos, que vão apresentando uma linguagem própria da sociedade onde é praticado.

Os restaurantes e grandes banquetes se tornam, portanto, locais onde a refeição é um ato simbólico que exhibe o que nem sempre possui em suas próprias casas, parecendo-se mais com um desfile e exibição não apenas dos pratos, mas,

também de um sistema cultural historicamente elaborado que transmitem mensagens e valores que, supostamente, devem ser incorporados no dia a dia.

O objetivo de tratar do cinema apresentando a gastronomia e seus maravilhosos e reveladores cardápios foi atingido na medida em que foi possível constatar que, inegavelmente, o cinema tem sido capaz de chamar a atenção para a Gastronomia e repercutir para o público a ponto dele mesmo compreender que “qualquer um pode cozinhar”.

A análise dos filmes, relacionados ao tema Gastronomia, foi bastante significativa, pois, a partir dela foi possível verificar o quanto a mídia cinematográfica pode colaborar e influenciar a respeito de temas como este provendo os telespectadores com elementos que nem sempre estão presentes em seu cotidiano

Foi preciso, portanto, considerar o conhecimento e a compreensão das características do discurso cinematográfico, para vestir-se de sua narrativa e poder, então, interpretar os enredos.

Os filmes revelaram questões do âmbito cultural e socioeconômico, fornecendo uma dimensão abrangente da gastronomia que envolveu desde o momento histórico de cada enredo, até os detalhes do preparo dos pratos, atraindo a atenção dos profissionais da área, dentre outros. Isso tudo se considerando que a linguagem dos filmes, a visual, por meio da qual a mensagem é consumida.

## REFERÊNCIAS

ANDREW, J. D. **As Principais Teorias do Cinema**: uma introdução. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2002.

BARBOZA, Nelson Alves. **Cinema, Arte, Cultura, História**. Rio de Janeiro: Papyrus, 2007.

BAUMAN, Zigmunt. **Globalização: as conseqüências humanas**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1998.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e Sociedade. In: ARAUJO, Vilma Maria Coelho. TENSER, Carla Márcia Rodrigues. (Orgs.) **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: SENAC, 2006.

CAMILLE. **Le Festin** (Ratattoullie Soundtrack). Disponível em <<http://francesdicas.blogspot.com.br/2012/08/ratatouille-o-filme.html>> Acesso em 01 jul.2012.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora Universidade de São Paulo, 1983.



CASTILHO, Áurea (org). **Filmes para ver e aprender**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2003.

CAVALCANTI, Leticia. **Vatel: um banquete para o Rei**, 1ª. Parte. Terra Magazini. 19/02/2011. Disponível em< <http://terramagazine.terra.com.br/interna/0,OI4952863-EI6614,00-Vatel+Um+banquete+para+o+Rei+parte.html>> Acesso em 29 jul.2012.

COPELLO, Marcelo. **Prêmio Internacional, Coluna 400 e Ratatouille. Mar de Vinho**. 15/01/2010. Disponível em< <http://www.mardevinho.com.br/colunas/premio-ratatouille>> Acesso em 10 de jul. 2012.

FANTINI, João Ângelo. Diálogos entre historia e cinema – do real ao virtual. In: DROGUETT, Juan Guillermo D. & ANDRADE, Flávio F.A. **O feitiço do cinema: ensaios de Griffé sobre a sétima arte**. São Paulo: Saraiva, 2009

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. Brasília: Thesaurus, 1995.

GALVÃO, Saul. **Ratattouille**. 15 jul. 2007. Disponível em< <http://blogs.estadao.com.br/saul-galvao/ratatouille-1/>> Acesso em 12 jul.2012.

LEBERT, Nilu. EDWALD FILHO, Rubens. **O cinema vai à mesa**. Histórias e Receitas. São Paulo: Melhoramentos, 2007.

PELLEGRINI, Tânia. **Narrativa verbal e narrativa visual: possíveis aproximações**. In: PELLEGRINI, Tânia et al. Literatura, Cinema e Televisão. São Paulo: SENAC-SP; Instituto Itaú Cultural, 2003.

RAMOS, Jose Maria Ortiz. **Cinema, Televisão e publicidade: cultura popular de massa no Brasil, nos anos 1970-1980**. São Paulo: Annablume, 2004.

RIBEIRO, Hernando. **A História da Gastronomia no Mundo e no Brasil**. 2010. Disponível em< <http://www.artigonal.com/turismo-e-viagem-artigos/a-historia-da-gastronomia-no-mundo-e-no-brasil-3098395.html>> Acesso em 14 jul. 2012.

SILVA, Bruno Xavier da et al. Até os ratos sabem! Análise Organizacional baseada no filme “Ratatouille”. **Revista Anagrama: Revista Científica Interdisciplinar**. Ano 5 Edição 2. Dezembro de 2012- fevereiro de 2012. Disponível em< <http://www.revistas.univerciencia.org/index.php/anagrama/article/viewFile/7859/7255>> Acesso em 06 marc. 2013.

TORRAS, Paco. Garfo, Faca e TV. **Bistrô Carioca, Rio de Janeiro**, set. 2006. Seção Artigos. Disponível em <<http://bistrocarioca.blogspot.com/2006/06/garfo-faca-e-tv.html>>. Acesso em 18 jan.2013.

VEIGA, Aida. Tempero e Glamour. **Revista Veja**, São Paulo, janeiro 2001. Seção geral gastronomia. Disponível em <[http://veja.abril.com.br/100101/p\\_066.html](http://veja.abril.com.br/100101/p_066.html)>. Acesso em 13 jan. 2013.

ZANONI, Luiz Carlos. **Cozinhando com Babette**. 05/11/2010. Disponível em <<http://revistaideias.com.br/ideias/content/cozinhando-com-babette>> Acesso em 01 ag.2012.

# O (RE) DESCOBRIMENTO DOS SABORES NACIONAIS: O PROCESSO DE ASCENSÃO DA NOVA GASTRONOMIA BRASILEIRA

THE (RE) DISCOVERY NATIONAL FLAVORS: THE PROCESS OF ASCENSION OF THE NEW BRAZILIAN CUISINE

*Ana Carolina de Paula Gouvea<sup>1</sup>; Carolina Carmona Dias<sup>1</sup>;*

*Leandro Henrique Magalhães<sup>2</sup>*

## **Resumo**

O artigo almejou desenvolver um parecer histórico e sócio-cultural acerca de relevantes aspectos concernentes ao processo de ascensão e engrandecimento da nova gastronomia brasileira a partir da década de 90. A pesquisa foi conduzida na linha qualitativa através de um estudo de natureza bibliográfica, com dados coletados a partir de publicações nacionais e internacionais datadas a partir do final da década de 1980. Os dados e as discussões explanadas evidenciaram que fatores como globalização, mudança no perfil do profissional da cozinha, influência midiática, patrimonialização de bens imateriais relacionados à gastronomia corroboraram para a configuração do status de destaque adquirido pela gastronomia brasileira contemporânea.

**Palavras-chave:** Gastronomia; Antropologia da Alimentação; História da Gastronomia no Brasil; Nova Gastronomia Brasileira.

## **Abstract**

The article aimed to develop a historical and socio-cultural background concerning the most relevant aspects concerning the ascension and enhancement process of the new Brazilian cuisine from the 90s. The research was guided by a qualitative perspective through a bibliographic study, based on data collected from national and international publishing dated from the end of 1980 decade. The data and discussions expounded evidenced that factors such as globalization, change in the profile of cooking professionals, the mediatic influence, patrimonialization of intangible assets related to gastronomy corroborate to the prominent status acquired by the contemporary Brazilian gastronomy.

**Keywords:** Gastronomy; Food Anthropology; Brazilian Gastronomy History; New Brazilian Cuisine.

<sup>1</sup>Programa de Pós-Graduação em Gestão de Unidades de Alimentação com Ênfase em Gastronomia. Centro Universitário Filadélfia (UNIFIL). Londrina, PR.

<sup>2</sup>Doutor pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). Professor do Centro Universidade Filadélfia (UNIFIL) - Docente do Curso de Pós Graduação em Alta Gastronomia. Londrina, PR. Orientador do Trabalho.

## INTRODUÇÃO

Em conformidade com Da Matta (1986) e Lody (2008), a alimentação detém caráter identitário da cultura de uma sociedade, pois revelam a relação estabelecida entre a comida e o comer com as práticas sociais, que os indivíduos desempenham através das "atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas, situações" (LODY, 2008, p.11). Nesse sentido, a diversidade de combinações de sabores, aromas, texturas que compõem o vasto *menu* da gastronomia brasileira exemplificam a singularidade do tempero sócio-cultural do país.

Sobre os processos de constituição da cozinha brasileira, Lody (2008, p.12) atesta que eles deixam transparecer:

[...] os tempos da memória gustativa e têm suas origens nos contornos das cozinhas indígena, portuguesa e africana, dando verdadeiro salto cultural ao encontrar as cozinhas caipiras e imigrante. Desta maneira, a gastronomia brasileira reserva um lugar para todos, pois é diversa, a partir de uma riqueza étnica e cultural que inventou uma mesa ampla com pratos produzidos pelos povos locais ou trazidos por diversos migrantes e imigrantes, num processo permanentemente de adaptação e readaptação.

Do amálgama resultante dos processos de trocas, ajustes e inovações decorrentes do hibridismo cultural, observa-se a concepção da "atual gastronomia brasileira [...], única e exótica, do ponto de vista das cores, cheiros e sabores" (MARTINS; BATISTA, 2012, p. 168). É, pois, essa cozinha atraente e rica que nas últimas duas décadas tem angariado lugar de destaque e apreciação no acirrado mundo gastronômico.

Graças à abertura e desenvolvimento econômicos, a evolução da tecnologia e o crescimento do mercado do turismo, produtos do processo de globalização do final do século XX, o setor de *food service* brasileiro desenvolveu e cresceu (FREIXA; CHAVES, 2008). No intuito de atender às expectativas de um consumidor com um perfil e paladar cada vez mais exigente, o mercado da alimentação obrigou-se a aprimorar seus estabelecimentos, profissionais e serviços. Tal apreciação mercadológica e cultural pela gastronomia no Brasil proporcionou o surgimento e aumento no número de cursos superiores na área, a formação de associações para balizar a categoria, a organização de eventos para discutir e propagar a produção gastronômica nacional e o "aumento de registros de bens pelo Instituto de

Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) relacionados à gastronomia” (MAGALHÃES; MARETTI, 2011, p.71).

No que concerne a cozinha especificamente, percebe-se nesse período pós-globalização, um movimento de profissionais da gastronomia motivados pelo desejo de resgatar as tradições multifacetadas marcantes da cultura nacional. O manuseio de técnicas aprimoradas, ou novas, aliado à escolha de ingredientes típicos proporcionam releituras culinárias que evocam a memória gustativa dos sabores que nos identificam como brasileiros. Nesse sentido, Atala (2010, p.10) afirma que “[...] a necessidade de se ter um conhecimento de base, intimidade com o ingrediente trabalhado, orgulho de nossa cultura, respeito à sabedoria ancestral dos índios, caboclos e caipiras”.

A relevância da pesquisa a que propomos realizar justifica-se pelas razões explicitadas a seguir por Santos (2005, p. 165):

As pesquisas acadêmicas [...] que abrangem processos históricos com enfoques social, cultural, econômico, político, tecnológico, nutricional ou antropológico, e mesmo como monografias sobre determinados alimentos, buscam recuperar os tempos da memória gustativa, possibilitando as desejáveis articulações entre a História e outras disciplinas. Os sucessos editoriais nos domínios da História da Alimentação revelam duas grandes paixões do público consumidor: o gosto pela história e pela gastronomia.

Corroborando com ideia transcorrida pelo autor citado acima, a investigação a ser desenvolvida tem por escopo tecer um panorama histórico e sócio-cultural enfocado na reflexão sobre os traços marcantes que desenham o processo de ascensão e valorização da nova gastronomia brasileira a partir da década de 90.

## **METODOLOGIA**

Segundo De Lima e Miotto (2007, p.38), “uma pesquisa bibliográfica implica em um conjunto ordenado de procedimentos de busca por soluções, atento ao objeto de estudo, e que, por isso, não pode ser aleatório”. Sendo assim, essa pesquisa, de natureza bibliográfica, desenvolverá a coleta e discussão dos dados pautados na literatura de antropologia e história da alimentação, gastronomia brasileira, artigos científicos, anais de congressos da área de antropologia, história e gastronomia, publicações em revistas especializadas em gastronomia e economia e páginas de instituições das relacionadas à atividade gastronômica disponíveis

online. Vale ressaltar o levantamento bibliográfico realizado em publicações datadas a partir do final da década 80. As palavras-chaves norteadoras dessa busca foram: gastronomia, antropologia da alimentação, história da gastronomia no Brasil, globalização, gastronomia brasileira após anos 90 e nova gastronomia brasileira.

Durante a realização de tal varredura, focalizaremos a busca pelos seguintes dados a serem correlacionados e discutidos em duas seções:

1. Conceitos de gastronomia brasileira sob o vértice da antropologia da alimentação;
2. As influências do auge do processo da globalização e a conjuntura atual da gastronomia brasileira a partir dos anos 90; número de cursos na área gastronômica no Brasil, a nova safra de *chefs* de cozinha e seus nichos, a relação entre mídia e gastronomia, a inclusão de bens da gastronomia como patrimônio cultural e as organizações criadas em prol da valorização da cozinha nacional.

## **GASTRONOMIA BRASILEIRA: como definir?**

De acordo com as ideias elencadas por Lody (2008, p.112), a "[...] historicidade da sensibilidade gastronômica é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época." Nesse sentido, ao esmiuçar a alimentação de um dado grupo social e um certo período de tempo encontramos significados e simbolismos que expõem suas crenças e costumes e, por conseguinte, a sua identidade social e cultural.

Para compreender a constituição sócio-cultural brasileira, julga-se pertinente reconhecer a existência do "intercâmbio e mesclas de culturas, em que uma empresta elementos da outra", definido por Canclini (1997) como hibridação. Produto desse processo mencionado, os brasileiros diferenciam-se de qualquer outra nacionalidade pela sua espontaneidade, crenças, hábitos e práticas alimentares (DA MATTA, 1986).

Cascudo (2004) e Martins e Baptista (2012) pressupõem que a constituição da base do sistema culinário nacional também advém do fenômeno da hibridação. Portanto, a gastronomia do Brasil está alicerçada na simbiose oriunda das tradições

culinárias das três etnias formadoras da sociedade brasileira colonial: indígena, portuguesa e africana. Gonçalves (2004, p.9), porém ressalva que “esse processo de síntese ocorreu sobre a égide da herança cultural portuguesa”.

Em virtude da intensificação do movimento imigratório de não-lusos e não africanos para o Brasil a partir do século XIX, os hábitos alimentares dos italianos, espanhóis, alemães, japoneses, por exemplo, foram incorporados à cozinha colonial. O inter-relacionamento das tradições culinárias proveniente das diversas culturas coabitantes no país, os variados ciclos de atividade econômica, a riqueza de ingredientes nativos de cada região desenvolveram adaptações e variações gastronômicas. Justifica-se assim, a identificação de distintas cozinhas (a caipira, sertaneja, gaúcha, quilombola, amazonense, entre outras) espalhadas pela vasta extensão do território nacional.

Portanto, em uma nação étnica e culturalmente tão variada como o Brasil, categorizar a sua gastronomia é investigar ao mesmo tempo tanto as idiossincrasias das diversas cozinhas espalhadas pelo país quanto as constantes transformações, trocas e influências de produtos, hábitos alimentares que os povos estabelecem entre si mesmos (LODY, 2008; p.13). Complementando essa conjuntura, Freixa e Chaves (2009, p.254) teorizam que "outro fenômeno que repercute na mistura culinária do nosso tempo são as migrações dos povos, que sempre carregam na mala as tradições de suas cozinhas".

As concepções discutidas nas linhas anteriores por Lody (2008) e Freixa e Chaves (2009) convergem para a caracterização atribuída por Atala e Dória (2008, p.194) a respeito da gastronomia do Brasil. Conforme esses autores:

As nossas cozinhas regionais são muito fortes e diversificadas, ainda que difíceis de serem percebidas sob o manto da regionalização socioeconômica do país, como a adotada pelo IBGE. Isso esconde riquezas gastronômicas como a distinção entre cozinha caipira e cozinha caiçara, em São Paulo; entre culinária do litoral e do sertão, no Nordeste.

Guiando-se pela argumentação tecida acima, Dória (2009, p.62) propõe um "novo delineamento do território culinário do Brasil norteado, não pela divisão em regiões sociopolíticas do IBGE, mas sim pela substituição das mesmas por manchas culinárias descontínuas e mais úteis ao conhecimento da diversidade alimentar em conformidade com os ingredientes e produtos típicos dos locais". Segue a seguir, os

grupos regionalistas que constituíam a gastronomia no Brasil identificados por Dória (2009, p.62-63):

- culinária amazônica: caracterizada pelo uso amplo da mandioca e seus derivados, frutas, peixes de rio e outros produtos da floresta;
- culinária da costa: estende do Ceará ao Espírito Santo, marcada pelo uso de peixes, frutos do mar e leite de coco;
- a culinária do recôncavo baiano: uso do óleo de dendê a partir da laicização da "cozinha de santos";
- culinária do Brasil Meridional: difusão do cuscuz e outros pratos à base de milho, além da utilização farta das carnes sobretudo de pequenos animais, e preparações a partir de vísceras. Essa culinária apresenta manchas específicas de outros ingredientes como o pequi (do Centro-oeste e Norte); mate (Sul e Centro-Oeste) e pinhão (Sul);
- a culinária caipira: compreendendo especialmente os estados de São Paulo e Minas Gerais e parte do Centro-Oeste baseada no milho, no porco e no frango, além dos vegetais e legumes de horta, com grande assimilação das técnicas portuguesas de preparo.

De acordo com os pressupostos discutidos, infere-se que definir gastronomia brasileira é transcender o conceito fragmentário de identificá-la como um conjunto de receitas típicas das regiões sociopolíticas do país. Por conseguinte, sugere-se que a gastronomia do Brasil seja concebida como a configuração de uma gama de sabores, aromas e tradições nativas e estrangeiras, as quais se inter-relacionaram ao longo da formação social e cultural brasileira. Essa gastronomia, detentora de distintas facetas representa, simbolicamente, as peculiaridades que permeiam a identidade nacional brasileira.

## **O NOVO STATUS DA GASTRONOMIA BRASILEIRA**

Devido à carência de profissionalização do setor de alimentos e bebidas, a partir dos anos 70, as grandes redes de hotéis de luxo foram as responsáveis por boa parte da importação de experientes *chefs* de cozinha europeus. Paul Bocuse, Laurent Suaudeau, Claude Troisgros, Emanuel Bassoleil, Erick Jacquin e Christophe



Besse são alguns dos exemplos que durante as décadas de 70 e 80 aportaram em território brasileiro para assumir o comando das cozinhas dos restaurantes considerados de alta gastronomia.

Freixa e Chaves (2009) destacam que a grande valia dessa chegada de *chefs* estrangeiros reside no fato de que eles contribuíram para o aprimoramento da culinária brasileira ao aliam técnicas modernas da cozinha francesa e o uso de ingredientes típicos do Brasil, além de atribuir à qualificação do cozinheiro uma premissa crucial para o sucesso do processo produtivo de um restaurante, impulsionando assim a criação de instituições de diversos níveis de ensino para voltado para o aprendizado da área gastronômica.

No entanto, é em pleno processo de globalização decorrente a partir dos anos 90 que se pode verificar uma nova perspectiva de cultura gastronômica. A globalização permitiu a quebra das fronteiras da gastronomia pois viabilizou o intercâmbio de ingredientes e técnicas desenvolvidas pelas diversas cozinhas ao redor do mundo. Atala e Dória (2003, p.253) complementam que:

Como contraponto à padronização de comportamentos suscitados pela globalização, o interesse pelo turismo gastronômico tem aumentado bastante. Se turistas estão procurando degustar as especialidades culinárias regionais, isso significa que os ventos também sopram a favor da diversidade.

A conjuntura moderna de gastronomia proposta por Atala e Dória (2008) configura-se pela maximização do prazer propiciado pelo ato de comer. Objetivo esse atingido, por meio da libertação da dependência ao uso indiscriminado dos ingredientes e técnicas considerados nobres pela cozinha clássica francesa. Dessa forma, os autores propõem o despertar da atenção para as matérias-primas disponíveis em seu próprio território e a utilização das mesmas adotando e combinando criativamente diferentes procedimentos culinários, sem desconsiderar, contudo, as práticas culturais e sociais vinculadas à comida.

Norteados por esse novo ideal, em meados dos anos 90, jovens *chefs* brasileiros que haviam buscado adquirir formação ou experiência no exterior, retornam ao país de origem e começam a despontar no cenário nacional (FREIXA; CHAVES, 2009). Pertencem a esse rol nomes como Alex Atala, Ana Luiza Trajano, Flávia Quaresma, Carla Pernambuco; profissionais que ilustraram a dinamização da cozinha brasileira, ao retomarem à percepção do grande potencial da sua comida.

Conforme explicitado nos parágrafos acima, a profissionalização das cozinhas brasileiras dependia, quase que exclusivamente, do *know-how* estrangeiro seja na nacionalidade ou na formação dos *chefs*. Todavia, desde o início dos anos 2000, nota-se uma modificação nesse perfil. Garret Jr. (2012) alega que a reconhecimento da gastronomia como profissão favoreceu o aumento no número de jovens interessados em buscar aprimoramento profissional através do ensino superior em gastronomia.

Com base em dados do Ministério da Educação (MEC), atualmente o mercado da formação superior em gastronomia no Brasil é expresso pelo número total de cento e trinta e sete cursos divididos em: oito bacharelados, cento e vinte e oito tecnólogos e um sequencial. Isto quer dizer que, a gastronomia passou a ser encarada como uma profissão inserida em um mercado o qual oferece cada vez mais oportunidades e áreas de atuação. Essa projeção pode ser constatada pelo crescente número de *chefs* com formação superior genuinamente brasileira, como por exemplo, os paraenses Thiago e Felipe Castanho, os paulistas Rodrigo Oliveira e Jefferson Rueda, a paranaense Manu Buffara e o paraibano Wanderson Medeiros.

Contrariando essa tendência de formalização superior do profissional da cozinha, observa-se também o surgimento de respeitáveis *chefs* que construíram suas carreiras baseadas no aprimoramento de sua maneira de cozinhar com a vivência da prática da gastronomia. É o caso de Helena Rizzo e Roberta Sudbrack, dois expoentes da gastronomia moderna brasileira.

É relevante também citar a contribuição da mídia para o crescimento da apreciação da gastronomia. De acordo com Atala e Dória (2008, p.93), em virtude da "[...] valorização da alimentação entre os hábitos cotidianos, o comportamento *gourmet* aparece como alternativa lúdica de uma enorme quantidade de pessoas, sem estar limitado necessariamente pela questão da renda." Almejando a esse novo público, os meios de comunicação impressos e audiovisuais inseriram a gastronomia em suas produções. *Que Maravilha!*, *Homens Gourmet*, *Dia Dia*, *Super Chef*, *Diário de Olivier*, *Brasil no Prato* são alguns dos programas e quadros da TV brasileira em que a gastronomia é a grande protagonista. Destaca-se ainda, a escalada do apreço ao jornalismo gastronômico com o surgimento de revistas especializadas à gastronomia como *Gula*, *Prazeres da Mesa*, *Menu*, *Go'Where Gastronomia*, além da

inserção de periódicos como *Paladar*, jornal O Estado de São Paulo, e *Bom Gourmet*, do jornal paranaense Gazeta do Povo.

Julga-se necessário, ainda, lembrar que o entendimento do valor social e cultural veiculado pela gastronomia é crucial para o processo de valorização da mesma. Em consonância com Lody (2008), aspectos referentes à cozinha são passíveis de serem reconhecidos patrimônio imaterial e cultural de uma sociedade, pois de a comida é "[...] constitutiva da identidade de um grupo, que se mantém viva nas tradições e na memória." Dessa forma, a partir do ano de 2002, com a inclusão do Ofício das Paneleiras de Goiabeiras no Livro de Registro dos Saberes do Patrimônio Imaterial, o universo relacionado à gastronomia brasileira tem sido reconhecido pelo seu valor histórico, cultural e social. Além do Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, estão registrados no Livro dos Saberes o Ofício das Baianas de Acarajé e o Modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre, ícones da cultura gastronômica do Espírito Santo, Bahia e Minas Gerais respectivamente. De acordo com o IPHAN, dentre os vinte processos de registro em andamento, quatro são de natureza gastronômica: Modo de fazer tradicional da Cajuína do Piauí, Ofício de Tacacazeira na região Norte; região Doceira de Pelotas (Pelotas/RS) e os Cocos do Nordeste.

Além de certificar o reconhecimento cultural de traços da gastronomia do Brasil por meio da recente patrimonialização dos bens elencados nas linhas anteriores, desde os anos finais da década de 90, observa-se a criação de organizações destinadas à regulamentação dos profissionais da cozinha, pesquisa e difusão dos valores gastronômicos locais. Presidido por Alex Atala, a *Associação dos Profissionais de Cozinha do Brasil* (APC Brasil) destaca entre os seus objetivos promover formas de viabilizar a elevação do nível de formação dos cozinheiros do Brasil, além de propiciar medidas que permitam colocar a gastronomia do país em destaque no contexto da cozinha mundial. Já na *Associação Brasil à Mesa*, capitaneada pela *chef* Mônica Rangel, estão reunidos integrantes do Ministério do Turismo, Embratur e Sebrae e *chefs* de cozinha, todos movidos pelo desejo de defesa e incentivo à produção da cultura culinária do Brasil.

Outro projeto de sucesso, *O Engenho Mocotó*, foi idealizado pelo *chef* Rodrigo Oliveira no intuito de fomentar a otimização dos trabalhos com a gastronomia brasileira através do desenvolvimento de investigações e trocas de

conhecimento entre *chefs*, aprendizes, fornecedores, imprensa, pesquisadores. Em maio de 2013, Alex Atala anunciou a criação do *Instituto ATÁ*, entidade multidisciplinar que tem por finalidade o estreitamento na relação entre homem, meio-ambiente e alimentação. Dentre as ações já em curso, está o projeto *Retratos do Gosto* — um movimento de valorização ao produtor e seus produtos —, além da promoção do incitamento à produção de ingredientes como pimenta baniwa, baunilha do cerrado, mel de abelhas nativas do Brasil, carne sustentável e insetos.

A nova roupagem dada à gastronomia desenhada pelos *chefs*, sobretudo nessa última tem dado notoriedade ao Brasil no cenário da gastronomia mundial contemporânea. Como reconhecimento do intenso trabalho de pesquisa e experimentação da potencialidade da gastronomia, desde o ano de 2006, restaurantes brasileiros figuram na lista *World's 50 Best Restaurants* da respeitada *The Diners Club World's 50 Best Restaurants Academy*. Naquele ano, o *D.O.M*, de Alex Atala, ingressou na seleta listagem, tradicionalmente dominada sobretudo por europeus. Atualmente, estão presentes três restaurantes brasileiros no ranking de tal lista: o *D.O.M* conquistou a 6ª posição, o *Maní* de Helena Rizzo e Daniel Redondo garantiu o 46º lugar e o *Sudbrack*, de Roberta Sudbrack, ocupou a 80ª colocação.

Além desses títulos, é pertinente mencionar a projeção louvável que o nome de Alex Atala obteve durante esse ano de 2013. Apesar de seu *D.O.M* ter caído duas posições na classificação entre os melhores restaurantes do mundo, Atala foi mencionado duas vezes em matérias da revista norte-americana *Time*. A primeira arrola-o como uma das pessoas mais influentes mundo em 2013. Ao passo que na segunda, recebe o título de integrante do Olimpo da gastronomia ao estampar, ao lado de David Chang e René Redzepi, a capa da reportagem *The Gods of Food* ("Os Deuses da Comida"). Supõe-se que esses seus novos adjetivos foram conquistados, sobretudo, em virtude de sua incessante sede por tornar a gastronomia brasileira atual mais primorosa, autêntica e responsável social e ecologicamente.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Amparadas pelas análises percorridas ao longo do artigo, pudemos visualizar com

maior clareza, o percurso tomado pela gastronomia brasileira até delinear os seus contornos atuais.

O ponto de convergência entre os dados selecionados refere-se ao desejo de *chefs* que, principalmente a partir dos anos 90, optaram em trilhar um caminho em que tradição e a vanguarda estão entrelaçados. Decidiram, portanto, hastear a bandeira por uma gastronomia brasileira criativa, cuidadosa e com nuances que revelam as raízes culturais e históricas de nosso país. Para isso, tornaram-se grandes entusiastas do descobrimento de ingredientes locais não explorados nas cozinhas, do re-descobrimento de ingredientes típicos marginalizados pela alta gastronomia e da investigação em busca das diversas facetas da identidade cultural que permeia o inventário gastronômico brasileiro.

A favor da investigação acerca do desenvolvimento da gastronomia brasileira, sugerimos que futuras pesquisas possam explorar a busca pela identificação de ingredientes locais, os métodos e recursos adotados e os resultados alcançados pelos *chefs* brasileiros da contemporaneidade.

## REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASIL À MESA. Disponível em: < <http://www.brasilamesa.com.br/>>. Acesso 03 de nov. de 2013.

ATALA, Alex. **Escoffianas Brasileiras**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. **Com unhas, dentes & cuca**: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

CANCLINI, Nestor Garcia. **Culturas híbridas – estratégias para entrar e sair da modernidade**. São Paulo: EDUSP, 1997.

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

CHUA-EOAN, Howard. The Gods of Food. **Time**, New York, 18 nov. 2013. Disponível em: < <http://content.time.com/time/magazine/article/0,9171,2156845,00.html>>. Acesso em 20 de nov. 2013.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DE LIMA, Telma Cristiane Sasso; MIOTO, Regina Célia Tamaso. Procedimentos metodológicos na construção do conhecimento científico: a pesquisa bibliográfica. **Revista Katál**. Florianópolis, v. 10, p. 37-45, 2007. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rk/v10nspe/a0410spe.pdf>>. Acesso em 20 de fev. de 2013.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.

ENGENHO MOCOTÓ. Disponível em: <<http://www.mocoto.com.br/engenho/>>. Acesso em 03 de nov. 2013.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

GARRET JR., Gilson. Explosão gastronômica. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 19 jan. 2012. Bom Gourmet. Disponível em: <<http://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/conteudo.phtml?id=1213860>>. Acesso em 20 out. 2013.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Câmara Cascudo. **Revista Estudos Históricos**. São Paulo, v. 1, n. 33, 2004. Disponível em: <[bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/download/.../1349](http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/download/.../1349)>. Acesso em: 12 de jan. de 2013.

INSTITUTO ATÁ. Disponível em: <<http://www.institutoata.org.br/>>. Acesso em 03 de nov.2013.

INSTITUTO DE PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (BRASIL). **Bens registrados**. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=17743&sigla=Institucional&retorno=paginaInstitucional>>. Acesso em 30 de out. 2013.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MAGALHÃES, Leandro; MARETTI, Mirian Cristina. Patrimônio Cultural Londrinense e a Contribuição Italiana Através da Gastronomia. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA – MESA TENDÊNCIAS 2011, São Paulo, 2011. **Anais**. São Paulo: Senac, 2011. Disponível em: <[seer.sp.senac.br/pdf/anais\\_issn\\_2179\\_4766\\_2.pdf](http://seer.sp.senac.br/pdf/anais_issn_2179_4766_2.pdf)>. Acesso em: 05 de nov. de 2012.

MARTINS, Uiara; BAPTISTA, Maria Manuel. Heranças gastronômicas de um Brasil colonial – a contribuição portuguesa. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA – MESA TENDÊNCIAS 2012, São Paulo, 2012. **Anais**. São Paulo: Senac, 2012. Disponível em: <[www3.sp.senac.br/hotsites/campus\\_santoamaro/cd/arquivo/pesquisa/2012/ Mesa\\_tendencias\\_anais2012.pdf](http://www3.sp.senac.br/hotsites/campus_santoamaro/cd/arquivo/pesquisa/2012/ Mesa_tendencias_anais2012.pdf)>. Acesso em: 05 de nov. de 2012.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (Brasil). Sistema e-MEC. **Instituições de Educação Superior e Cursos Cadastrados**. Disponível em: <<http://emec.mec.gov.br/>>. Acesso em: 30 de out. 2013.

REDZEPI, René. Alex Atala. The 2013 Time 100. **Time**. New York, 18 de abr. 2013. Disponível em: <<http://time100.time.com/2013/04/18/time-100/slide/alex-atala/>>. Acesso em: 20 nov. de 2013.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História Questões & Debates**. Curitiba, v. 42, 2005. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/viewArticle/4643>> Acesso em: 12 de jan. de 2013.

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS. Disponível em: <<http://www.theworlds50best.com/> <http://www.theworlds50best.com/>>. Acesso em 15 de nov. 2013.

# CUIDADO NUTRICIONAL DO PACIENTE ILEOSTOMIZADO

## NUTRITIONAL CARE IN ILEOSTOMIZED PATIENT

*Vanessa Yaeko Ito<sup>1</sup>; Laudicéia Soares Urbano<sup>2</sup>;  
Ana Paula Tardivo<sup>2</sup>; Ligia Aparecida Trintin Cannarella<sup>2</sup>*

### **Resumo**

Ileostomia é a denominação do estoma do segmento distal do intestino delgado. A terapia nutricional nos pacientes ostomizados visa a recuperação ou manutenção do seu estado nutricional. O objetivo deste estudo foi verificar os principais cuidados dietoterápicos em pacientes ileostomizados através de uma revisão bibliográfica. Esses pacientes necessitam de uma terapia nutricional específica, seja por via oral, nutrição enteral ou nutrição parenteral. A terapia nutricional adequada influencia diretamente no estado nutricional dos pacientes ileostomizados, evitando assim, possíveis complicações.

**Palavras-chave:** Ostomia, Ileostomias, Ileostomia e Dietoterapia, Fibra Solúvel.

### **ABSTRACT**

Ileostomy is the name of the stoma of the distal segment of the small intestine (ileum). Nutritional therapy in ostomates patients aims to recover or maintain nutritional status. The aim of this study was to determine the main nutritional care in ileostomized patients through a scientific literature review. These patients require specific nutritional therapy, either orally, enteral or parenteral nutrition. The proper nutrition therapy directly influences on nutritional status of patients ileostomized, thus avoiding possible complications.

**Keywords:** Ostomy, Ileostomies, Diet Therapy, Soluble Fiber.

<sup>1</sup> Discente do Curso de Nutrição da Unifil (e-mail: vanessayito@hotmail.com).

<sup>2</sup> Docentes do Departamento de Nutrição da UniFil (Centro Universitário Filadélfia).



## INTRODUÇÃO

Os estomas intestinais são caracterizados pela exteriorização do íleo ou do cólon para o meio externo através da parede abdominal por tempo indeterminado (OLIVEIRA et al., 2012; ROCHA, 2011).

Em 2008, segundo a Associação Brasileira de Ostomizados (ABRASO), a prevalência da população de ostomizados no país era por volta de 50 mil, sendo em grande parte, composta por jovens (NASCIMENTO et al., 2011). Em novembro de 2009 foram criadas as Diretrizes Nacionais para orientar estados e municípios a organizar os serviços prestados a esses pacientes no SUS. Dentre os profissionais que compõem essas equipes, se encontram os nutricionistas. E por ano, são atendidas por todos os tipos de serviços disponíveis cerca de 1,4 milhão de pessoas ostomizadas (MS, 2014).

A realização de estomas pode ser necessária por diversos motivos. Entre os mais comuns estão os traumatismos, as doenças inflamatórias, os tumores e o câncer do intestino (CASSERO; AGUIAR, 2009). Outras situações incluem deformidades ou obstrução intestinal, hemorragia, fístulas perianal, megacólon tóxico e perfuração ou fístula digestiva (PATRÍCIO; FILHO; BIAZON, 2011).

Há indicação de estomas para proteger anastomoses colorretais baixas. São denominados ileostomias, os estomas do segmento distal do intestino delgado que podem ser por tempo determinado ou permanente (OLIVEIRA et al., 2012; ROCHA, 2011). Os temporários, quando solucionado o problema que levou à sua confecção, possibilitam a reconstrução do trânsito intestinal. Já os definitivos são os que apresentam o segmento distal do intestino extirpado, impossibilitando o restabelecimento do trânsito intestinal habitual (INCA, 2008).

A reabilitação do indivíduo ileostomizado exige esforços de toda equipe interdisciplinar para adoção de medidas que contribuam para a adaptação intestinal e prevenção de intercorrências como: desidratação, extravasamento de fezes na parede abdominal e/ou obstrução intestinal (SATO, 2013).

A terapia nutricional nos pacientes ostomizados deve ser implantada com o objetivo de recuperação ou manutenção do estado nutricional, adequada às suas necessidades individuais, diferenciada em cada uma das etapas: pós-operatório imediato e acompanhamento ambulatorial (SATO, 2013; OLIVEIRA, 2014).

O objetivo deste estudo foi verificar os principais cuidados dietoterápicos em pacientes ileostomizados.

## **METODOLOGIA**

Este estudo consiste em uma revisão bibliográfica sobre o tema. Para a identificação dos artigos, realizou-se, em abril de 2014, um rastreamento nas bases de dados *Literatura Latino-americana e do Caribe em Ciências da Saúde* (LILACS); *Scientific Electronic Library Online* (SCIELO) e Biblioteca Virtual em Saúde (BIREME). Todos os estudos publicados no período de 2008 a 2014. Os critérios de seleção dos artigos foram: conter nos títulos os descritores, completos ou em parte: Estomias, Ileostomias, Ileostomia e Dietoterapia. E estarem escritos no idioma português ou inglês.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

É preciso bastante cautela com os pacientes ileostomizados devido ao risco de complicações que podem influenciar direta ou indiretamente em seu estado nutricional. Geralmente, 40% dos pacientes que realizam uma ileostomia apresentam alguma ou várias complicações, como diarreia, estenose do estoma, cálculo de vias urinárias, colelitíase e hemorragia (EGITO et al., 2013).

Um estudo revelou que o tempo médio entre a confecção e o fechamento das ostomias durou 15,7 meses, superior ao encontrado na literatura consultada que era de 6,9 meses. Além de que o episódio de complicações pós-operatórias e a idade dos pacientes estão diretamente relacionadas com o prolongamento do tempo de permanência hospitalar (SILVA et al., 2010). E esses pacientes têm grande propensão de desenvolver desnutrição em virtude também das consequências da sua doença de base e períodos prolongados de jejum durante o pré e pós-operatório (EGITO et al., 2013).

Em virtude da ileostomia, os pacientes necessitam de uma terapia nutricional específica, que compreende avaliação nutricional e planejamento dietoterápico individualizado e acompanhamento nutricional (ROCHA et al., 2011; INCA; MS, 2010). Esses pacientes muitas vezes têm mudanças alimentares que podem

influenciar positiva ou negativamente a fase de adaptação à sua atual condição de vida. Como por exemplo, passam a evitar e ou consumir determinados alimentos em razão dos benefícios e consequências que estes possam promover (BARBOSA et al., 2013).

Contudo, os hábitos alimentares adquiridos na procura pelo bem estar e foco nas questões estéticas podem ser prejudiciais para a manutenção do adequado aporte nutricional ao paciente (BARBOSA et al., 2013). Por isso, é importante ofertar cuidados à pessoa ostomizada considerando suas singularidades, compreendendo os aspectos emocionais e as mudanças físicas provindos desta nova condição (SILVA et al., 2010).

Os grandes volumes de líquidos e eletrólitos perdidos no pós-operatório imediato, por meio da diarreia, débito excessivo pela ileostomia e drenagem da sonda nasogástrica devem ser restituídos (SOBOTKA et al., 2008). Sendo assim, a terapia nutricional por via digestiva, pode ser potente estímulo para a adaptação intestinal, seja por via oral ou por meio da sonda nasoenteral, e deve ser iniciada logo depois que as perdas fecais estiverem controladas (SATO, 2013).

Quanto à ingestão alimentar oral, é imprescindível que esta seja feita por meio de fracionamento, procurando consumir pouco volume em cada refeição. Isto porque após o procedimento cirúrgico há diminuição da motilidade, que é renovada assim que ocorre a volta das funções intestinais (BRAUN et al., 2009).

Os pacientes devem ser orientados a se alimentar devagar, mastigando bem os alimentos. Além disso, diminuir a ingestão de alho e cebola para prevenir a formação de gases e, ao anoitecer, é aconselhável que a porção das refeições seja diminuída para reduzir a formação de fezes no período noturno (NOZAKI et al., 2013).

Sabe-se também que a presença de sódio no lúmen intestinal é essencial para que vários nutrientes sejam absorvidos. E os pacientes com ileostomias tem grande perda deste mineral e de água. O sódio deve ser suplementado e a recomendação de água é de 1 litro mais o débito da ileostomia ou conforme o débito da ileostomia. Podendo ser utilizadas soluções de reidratação oral com alto teor de sal (MAHAN; ESCOTT-STUMP, 2010; SOBOTKA et al., 2008).

Em relação aos carboidratos, deve-se dar preferência aos cereais refinados ao invés dos integrais, como arroz e pães brancos. Quanto às verduras e legumes,

ambas precisam ser cozidas (NOZAKI et al., 2013). Além disso, quando for necessário elevar o consumo de energia, pode acrescentar a maltodextrina solúvel nas refeições (SOBOTKA et al., 2008, ROCHA et al., 2011).

Já a recomendação para proteínas deve-se recomendar carne bovina magra, aves e peixes, sendo cozidos, grelhados ou assados. Quanto à gordura indica-se uma dieta normolipídica e deve ser observado a frequência e volume das defecações. Alguns alimentos devem ser evitados, como os laticínios que contém lactose, pois podem provocar diarreia (SOBOTKA et al., 2008, ROCHA et al., 2011). Além de alimentos flatulentos, como ovos, pipoca, nozes, e algumas frutas, como: coco, abacaxi, frutas secas e com semente (NOZAKI et al., 2013).

Por fim, as fibras solúveis tem propriedade de se misturar com água, formando uma espécie de gel no nosso estômago, estudos mostraram que o seu uso retarda o esvaziamento gástrico, aumenta o tempo do trânsito intestinal e tem efeito antidiarreico em adultos (ROCHA et al., 2011). Dentre as fibras solúveis estão as pectinas, gomas, mucilagens e polissacarídeos de armazenagem. Um alimento rico nesse tipo de fibras é a aveia, principalmente o seu farelo. As fibras solúveis também estão presentes em outras fontes, como as frutas e vegetais, principalmente de pectinas, no entanto, em quantidade reduzida (MELLO; LAAKSONEN, 2009).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os pacientes ileostomizados necessitam de cuidados específicos e a terapia nutricional influencia diretamente na prevenção dos sintomas gastrointestinais que podem apresentar e na manutenção ou recuperação do estado nutricional desses indivíduos, evitando assim, possíveis complicações. Dessa forma, a adoção de hábitos alimentares adequados, proporciona uma melhor adaptação e conforto a esse novo estilo de vida.

## REFERÊNCIAS

BARBOSA, *et al.* Aspectos nutricionais de estomizados intestinais de um município de Minas Gerais (Brasil). **REAS**. [online]. 2013, v.2, n.3, pp. 77-87.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretária Nacional de Assistência à Saúde. Instituto Nacional do Câncer. **Estimativas da incidência e mortalidades por Câncer no Brasil**. Rio de Janeiro: INCA; 2008.

BRAUN, C.A.; ANDERSON, C.M.; VINAGRE, Ana paula Sommer; GRIVICICH, Ivana. **Fisiopatologia:** alterações funcionais na saúde humana. Porto Alegre: ArtMed, 2009.

CASSERO, P.A.S; AGUIAR, J.E. Percepções emocionais influenciadas por uma ostomia. **Rev. Saúde e Pesquisa.** [online]. 2009, v.2, n.2, pp. 23-27.

EGITO, E.T B.N.; MEDEIROS, A. Q.; MORAES, M. M. C.; BARBOSA, J. M. Estado nutricional de pacientes pediátricos ostomizados. **Rev. paul. pediatr.** [online]. 2013, vol.31, n.1, pp. 58-64.

INCA - Instituto Nacional de Câncer; MS - Ministério da Saúde. **Cuidados com a sua estomia:** Orientações aos pacientes. 1 ed. Rio de Janeiro. 2010.

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause:** Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro: Editora Elsevier, 2010.

MELLO, V.D.; LAAKSONEN, D.E. Fibras na dieta: tendências atuais e benefícios à saúde na síndrome metabólica e no diabetes melito tipo 2. **Arq. Bras. Endocrinol. Metab.** [online]. 2009, vol.53, n.5, pp. 509-518.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Ostomizados. **SUS - Portaria SAS/MS nº 400 - 16/11/2009** [online]. BRASIL. 2014.

NASCIMENTO, et al. Vivência do paciente estomizado: uma contribuição para a assistência de enfermagem. **Texto contexto - enferm.** [online]. 2011, vol.20, n.3, pp. 557-564.

NOZAKI et al. **Atendimento nutricional de pacientes hospitalizados.** Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

OLIVEIRA, R.A.N.; OLIVEIRA, P.G.; SANTOS, A.C.N.; SOUSA, J.B. Morbidade e mortalidade associadas ao fechamento de colostomias e ileostomias em alça acessadas pelo estoma intestinal. **Rev. Col. Bras. Cir.** [online]. 2012, vol.39, n.5, pp. 389-393.

OLIVEIRA, R.S. Conduta nutricional no pré e pós-operatório em paciente submetido a colostomia total e ileostomia terminal: estudo de caso. **Rev. Nutrire.** [online]. 2011, vol.36, n.Suplemento, pp. 277-277.

PATRÍCIO, S.C.O.; FILHO, A.J.B.; BIAZON, A.C.B. Temporary ileostomy for the preservation of colon fistula in patients with postoperative complications: case report. **J. Coloproctol. (Rio J.)** [online]. 2011, vol.31, n.3, pp. 291-293.

ROCHA, E.E.M.; et al. Terapia Nutricional na Síndrome do Intestino Curto - Insuficiência/Falência Intestinal. Projeto Diretrizes. 2011.

ROCHA, J.J.R. Estomas intestinais (ileostomias e colostomias) e anastomoses intestinais. **Rev. Med. Rib. Preto.** [online]. 2011, v.44, n.1, pp. 51-56.

SATO, P.H.R. Cuidados nutricionais no paciente com ileostomia. **Boletim SPNPE.** 2013, ano15, n.44, pp. 2-3.

SILVA, D.G. et al. Influência dos hábitos alimentares na reinserção social de um grupo de estomizados. **Rer. Eletr. Enf.** [online]. 2010, v.12, n.1, pp. 56-62.

SILVA, J.B. et al. Perfil epidemiológico e morbimortalidade dos pacientes submetidos à reconstrução de trânsito intestinal: experiência de um centro secundário do Nordeste Brasileiro. **Arq. Bras. Cir. Dig.** [online]. 2010, vol.23, n.3, pp. 150-153.

SOBOTKA, *et al.* **Terapia Nutricional em Ressecções Intestinais Extensas.** Bases da Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.