



REFLEXÕES SOBRE O FENÔMENO DA GASTRO-ANOMIA NA ALIMENTAÇÃO CONTEMPORÂNEA

Reflections about phenomenon of gastro-anomie in contemporary eating

Abstract: The objective of the study was to understand the phenomenon of gastro-anomie, as it applies to contemporary diet, and to evaluate the impact of this phenomenon on the identity, generation and maintenance of social bonds of a population. It is a qualitative and exploratory research through bibliographic review. The selected articles were obtained in databases of Scielo and Google Academics, between the years of 2007 and 2016. The articles selected were those that were considered of greater relevance by the author. First, food, feeding, cuisine and its relevance in the sociability and construction of the identity of a population were conceptualize. Studies have shown that the new dietary decisions of individuals and certain social groups have fostered the phenomenon of gastro-anomie, bringing with it physical and symbolic consequences, and requiring a reorganization of commensality and sociability practices.

Key words: Gastro-anomie; Contemporary food; Commensality

RESUMO: O objetivo do trabalho foi compreender o fenômeno da gastro-anomia, como isso se aplica na alimentação contemporânea, e avaliar os impactos deste fenômeno na identidade, geração e manutenção de laços sociais de uma população. Trata-se de uma pesquisa de abordagem qualitativa e de caráter exploratório através de revisão bibliográfica. Foram selecionadas publicações em bases de dados do scielo e google acadêmico entre os anos de 2007 e 2016, utilizando as consideradas de maior relevância pela autora da pesquisa. Buscou-se conceituar primeiramente o alimento, a alimentação, a culinária e a sua importância na sociabilidade e construção da identidade de uma população. Estudos mostraram que as novas decisões alimentares dos indivíduos e de determinados grupos sociais fomentaram o fenômeno da gastro-anomia, trazendo consequências físicas e simbólicas, e exigindo uma reorganização das práticas de comensalidade e sociabilidade.

Palavras-chave: Gastro-anomia; Alimentação contemporânea; Comensalidade.

INTRODUÇÃO

A história da alimentação se confunde com a trajetória da humanidade, sendo que a comensalidade está presente na história desde quando o homem primitivo deu início a partilha dos alimentos e começou a dominar o fogo, proporcionando assim, a transformação dos alimentos da condição meramente biológica para um instrumento de socialização¹.

De acordo com Poulain (2013), o ato de se alimentar é composto por regras da sociedade que influenciam de varias formas as escolhas alimentares. O preparo dos alimentos, a forma como servimos e nos portamos a mesa, bem como o tempo destinado as refeições também contribuem para seu simbologismo².

Nos dias atuais, uma enxurrada de informações sobre alimentação saudável, padrão alimentar correto, mudança no estilo de vida da população mundial decorrente do fenômeno da globalização e da industrialização, acabaram por gerar insegurança e ansiedade cada vez maiores nos indivíduos, assim como um sentimento de incerteza ao ter que escolher o que é o certo, sem saber o que é realmente certo, tornando-se assim, o comer uma decisão de responsabilidade individual³. Desta forma, os indivíduos criam novas maneiras de comer e de se relacionar com a comida, distanciando-se do hábito de compartilhar as refeições com familiares e amigos, tendo como consequência, a desestruturação de praticas de comensalidade e sociabilidade³.

Diante das diversas possibilidades de abordagem da alimentação, muitos autores procuraram embasamento na sociologia e antropologia para entender os fenômenos que

refletem nos hábitos alimentares contemporâneos. Fischler (1979) se utilizou do termo gastro-anomia na tentativa de chamar a atenção para as dificuldades que as pessoas têm para lidar com a complexidade das práticas e representações alimentares na sociedade contemporânea³. Segundo Émile Durkheim (1893), define-se anomia como uma consequência das transformações sociais, que leva a perda das tradições, onde grupos de interesses determinam novas regras a fim de regulamentar o que encontra-se “desajustado” na sociedade, afirmando novas tradições e conceitos, perdendo-se as referências sociais⁴.

Para Fishler (1979), a sociedade têm códigos muito complexos sobre a comida e ato de comer. Há regras e leis implícitas em todas as culturas do que alguém deve ou não comer. Porém, atualmente, as pessoas se sentem desconfortáveis e cheias de medos em suas escolhas alimentares, devido ao excesso de informações contraditórias, gerando ansiedade e a sensação de incompetência no comensal³.

Considerando que o ato de alimentar-se tem um importante papel na geração e manutenção de laços sociais, o presente trabalho tem como objetivo refletir sobre o fenômeno da gastro-anomia na alimentação contemporânea.

Paratanto, em um primeiro momento, buscou-se conceituar o alimento, a alimentação, a culinária e a sua importância na sociabilidade e construção da identidade de uma população. Em um segundo momento, realizou-se uma revisão bibliográfica utilizando as palavras chave “alimentação contemporânea” e “gastro-anomia”, buscando artigos que tratavam sobre os temas e publicados entre os anos de 2007 a 2016, em bases

de dados do Google acadêmico e scielo. Procurou-se entender o fenômeno da gastro-anomia, como isso se aplica na alimentação contemporânea, e avaliar os impactos deste fenômeno na identidade, geração e manutenção de laços sociais de uma população.

Foram selecionadas 17 publicações que tratavam da temática gastro-anomia, e 12 publicações com abordagem na alimentação contemporânea, utilizando as consideradas de maior relevância pela autora da pesquisa. Trata-se de uma pesquisa de abordagem qualitativa e de caráter exploratório através de revisão bibliográfica. Segundo Gil (2007), na pesquisa qualitativa não há a preocupação com a representatividade numérica, mas sim com o aprofundamento da compreensão de um fenômeno ou grupo social. A pesquisa exploratória proporciona maior familiaridade com o problema, o tornando mais explícito facilitando a construção de hipóteses⁵.

1. O alimento, os hábitos alimentares, a comida, as refeições, a culinária e a sua importância na sociabilidade e construção da identidade de uma população

Uma das necessidades humanas mais básicas, a alimentação, está presente no nosso dia a dia de forma muitas vezes corriqueira. No entanto, ao estudá-la, percebemos a forma fascinante como ela revela-se, através da análise de uma prática cotidiana, significados, valores e representações sobre os próprios grupos sociais⁶.

Alimento é aquilo que os seres vivos ingerem para sua subsistência e que permite a manutenção e regulação das funções de seu

metabolismo. Desde os tempos primórdios, a humanidade percorre a terra em sua busca, descobrindo sabores e combinações diferentes. Com o passar do tempo, as decisões sobre a escolha, a produção, o armazenamento, e o preparo do alimentovem servindo de substrato para a organização social de toda uma civilização ou época. Estes são ingeridos sob alguma forma de cultura representada em sua manipulação, cocção, apresentação e ingestão em horários e circunstâncias específicas ou na companhia de certas pessoas⁶.

Define-se hábitos alimentares como as atitudes em relação às escolhas de um indivíduo ou população, em resposta a influências psicológicas, fisiológicas, sociais e culturais. O termo comida pode ser determinado pelo que, como, quando, com quem, onde e de que maneira os alimentos selecionados são ingeridos, além daquilo que se gosta ou não gosta e todo o processo de transformação do alimento. Também se relaciona ao significado comida aquilo que se come sob uma forma específica, sendo um elemento de extrema importância da reprodução social de qualquer grupo humano^{1,2}.

De semelhante maneira que não se ingere nenhum alimento de forma genérica, também não os ingerimos aleatoriamente. Os grupos sociais estabelecem normas e momentos distintos, que determinadas comidas são consumidas preferencialmente a outras, com uma seqüência específica, lógica de ingestão e de combinação dos alimentos entre si. A estes momentos chamamos de refeições⁷.

No que tange a realização das refeições, sua prática nos permite compreender como os diversos grupos humanos imprimem

continuamente ao mundo suas crenças, vontades e valores, tendo esta, uma dimensão social de extrema importância. Cabe ainda ressaltar as colaborações do estudo antropológico, na tentativa de incorporar e compreender os significados envolvidos no ato de se alimentar. Ou seja, no mundo globalizado, onde se objetiva homogeneidade de práticas e representações, o ato de comer ou de se alimentar encontra-se demarcado por fatores socioculturais, econômicos e individuais⁸.

A combinatória de manipulação, técnicas de cocção, representações e práticas sobre as comidas e as refeições chamamos de culinária, sendo este o principal mecanismo que transforma o alimento em comida. A combinação de pratos de uma determinada culinária, produzem diferentes cardápios, que por sua vez, caracterizam as diversas regiões e sociedades humanas⁷.

Segundo Poulain (2013) o alimento deve possuir quatro qualidades: nutricionais, organolépticas, higiênicas e simbólicas. No que tange as qualidades simbólicas, o autor afirma que o alimento deve poder tornar-se significativo, sendo que na maioria das vezes, o processo de escolha alimentar não se dá primeiramente pela opção nutricional, mas pelas influências do convívio social cotidiano, nas relações familiares, entre grupos sociais (amigos, trabalho, marido e mulher) que tendem a compartilhar certas aptidões de escolha (gosto) que os conectam, tornando-os passíveis de ser reconhecidos como tal².

Comer é, então, um feito social complexo, que auxilia na construção de identidades individuais e coletivas, na manutenção de sistemas operacionais em uma sociedade, colocando em cena um conjunto de movimentos de produção e

consumo (material e simbólico). Desta forma, a comida pode então ser percebida como forma de linguagem, com a qual o indivíduo ou um grupo se comunicam com o mundo^{2,9}.

2. Reflexões sobre o fenômeno da gastro- nomia na alimentação contemporânea

As transformações tecnológicas e sociais que ocorreram no final do século XX deram o pontapé inicial no fenômeno da globalização. Este processo engloba aspectos socioeconômicos, políticos e culturais e é o ápice da expansão do mundo capitalista, a espinha dorsal de um sistema que se expressa, principalmente, através da sociedade de consumo. Como consequência, ocorre o rompimento das relações tradicionais de consumo, manifestado principalmente através de produtos e mercadorias destinadas a alimentar uma falsa sensação de necessidade, muitas vezes passageira e descartável¹⁰.

O surgimento das inovações tecnológicas na comunicação, foram marcantes na configuração das novas formas de interações no tempo e espaço. Estas tiveram papel fundamental no processo da globalização, e, conseqüentemente, na disseminação de informações sobre os alimentos e os hábitos alimentares de diversos grupos sociais^{11,12}.

As contradições presentes na globalização se expressam enfaticamente no espaço geográfico e outras diversas dimensões, e a alimentação também sofre as contradições inerentes a este processo. Para entender as mudanças nos padrões alimentares decorrentes das transformações sociais dos últimos tempos, devemos nos conscientizar que as sociedades

complexas contemporâneas envolvem categorias sociais distinguíveis em uma continuidade histórica; dotadas de uma heterogeneidade cultural que não está isolada, mas envolvida numa trama de relações sociais harmônicas ou não¹³.

Segundo Poulain (2013), seria possível observar dois processos ambivalentes da produção e do consumo de alimentos: a internacionalização da cozinha e a acentuação de particularismos gastronômicos².

Com a modernização dos agronegócios, nas etapas de transporte, conservação e acondicionamento dos insumos, foi possível vivenciar a abundância e diversidade alimentar, bem como, a difusão e mundialização dos alimentos por meio de padronização homogênea². Esta se tornou a nova “face” do mundo: instantâneo, dinâmico, onde a velocidade dita o tempo e o tempo determina o dia-a-dia, refletindo no próprio cotidiano dos indivíduos. Por consequência, houve um enfraquecimento de determinadas relações socializadoras próprias à alimentação, como a preparação dos alimentos, o compartilhamento das refeições e as maneiras à mesa, que não foram totalmente eliminadas, mas não operam na mesma influência de outrora nos indivíduos. Esta desvalorização social das atividades ligadas ao ato de cozinhar e compartilhar refeições veio atrelado a proliferação de redes de “fastfoods” com alimentos deficientes em nutrientes, mas cheios de apelos simbólicos midiáticos¹⁰.

Considerando que a alimentação se trata de um ato social, o sociólogo francês Claude Fishler começou a partir de 1974 a desenvolver estudos sobre o assunto e suas relações antropológicas. Dentre suas publicações na área,

em 1979, publicou o texto intitulado: *Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesseducorps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne*³. O autor usou dos conceitos de Émile Durkheim (1893), que definiu anomia como uma consequência das transformações sociais, levando a perda das tradições, onde grupos de interesses determinam novas regras a fim de regulamentar o que encontrase “desajustado” na sociedade, criando tradições e conceitos novos, e enfraquecendo as referências sociais. Para a pesquisadora, a instituição social é um mecanismo de organização da sociedade, um compilado de normas e regras padronizadas socialmente, aceitas e aprovadas pela sociedade, cuja o objetivo é manter a organização dos grupos sociais e satisfazer as necessidades pessoais dos integrantes destes grupos^{3,4}.

Quanto a alimentação, Fischler definiu então a gastro-anomia como sendo um termo que tem o intuito de refletir sobre o verdadeiro significado da comida. Afirmo que quando se fala em comida, não se deve defini-la simplesmente como um meio de nutrição e nutrientes que mantém o ser vivo, composta por calorias, proteínas, vitaminas etc. Existem normas e linguagens que estão implícitas no ato de alimentar-se, que os indivíduos seguem sem ter consciência disso, como regras do que pode comer ou não, os horários para a realização das refeições, a quantidade de refeições a serem realizadas durante o dia, com quem compartilhamos a refeição, quais as regras de etiqueta a seguir, etc. Normas que todos os comedores seguem sem saber que estão seguindo³.

Goldemberg (2011) realizou uma entrevista com Fishler para entender melhor o que o pesquisador queria dizer com o termo gastro-

anomia. Fishler mencionou a existência de uma gramática e uma sintaxe no ato de comer, e assim como na língua, onde falamos sem pensar em sua sintaxe e a estrutura que está por trás, quando comemos não temos idéia das normas que estamos seguindo. O pesquisador afirma que as informações e conselhos sobre como os indivíduos devem se alimentar são muito conflituosos, o que causa confusão dos comensais em suas escolhas alimentares resultando cada vez mais em insegurança e desconfiança¹⁴.

Desde que o termo gastro-anomia foi cunhado por Fishler, muitos autores vem se utilizado deste termo em suas publicações na tentativa de conceituar e entender as modificações alimentares contemporâneas.

Barbosa (2007) fez um panorama dos hábitos alimentares brasileiros, e observou que estes apresentaram aproximações e distanciamentos com os conceitos de Fishler sobre gastro-anomia. Os integrantes da pesquisa mostraram reconhecer a contradição das informações, os conceitos volúveis de alimentos saudáveis ou não, retratados pela mídia e cientistas. Sabem indicar o que preferem comer e o que é saudável, porém não conseguem alterar a pratica alimentar. Algumas pessoas adotaram o discurso do tudo pode com moderação e controle. A pesquisa supracitada mostrou ainda, que as mulheres brasileiras, quando se trata da escolha do menu doméstico, ainda tomam a frente das decisões, mesmo sendo considerada uma tarefa irritante, as mesmas ponderam que deve existir um certo padrão a prevalecer nos cardápios, como, por exemplo, o cardápio dos fins de semana, das festas e dos dias de semana. Além disso, apesar da insegurança, os brasileiros da pesquisa, enxergam

a comida como fonte de prazer, união familiar e comensalidade. Relataram ainda que compram a matéria-prima de suas refeições para confeccioná-las em casa⁷.

Em contrapartida ao estudo de Barbosa (2007), a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2008/2009), mostrou um decréscimo no consumo de alimentos típicos do dia-a-dia do brasileiro, como o feijão, e um aumento das refeições realizadas fora do lar e no consumo de alimentos industrializados¹⁵. Barbosa (2007) afirma que a expressão do gosto individual na escolha de alimentos que não são “típicos” brasileiro, como comida japonesa e fast-foods aparecem como “aliviadores” da monotonia do cardápio domestico para muitos brasileiros e que tal fato pode ser um sintoma das modificações alimentares e da massificação e globalização da indústria alimentícia⁷.

Medeiros e Galeno (2013) usaram a arte como objeto de pesquisa para tratar sobre a gastro-anomia, pois basearam-se nos conceitos de Lévi-Strauss (2004), entendendo que a arte é a imagem daquilo que somos e construímos como humanos e sociedade. Os autores afirmam que a situação da modernidade apresenta um paradoxo: sabemos sobre os efeitos da alimentação no nosso corpo, mas, nunca tivemos tantos problemas de saúde relacionados a ela. Referem ainda, que o fato de sabermos mais sobre a alimentação não está ajudando a comer melhor, mas vem criando uma espécie de cacofonia alimentar em termos éticos, identitários, publicitários e dietéticos. Vivemos uma fragmentação dos grupos sociais, onde cada vez mais as sociedades se assemelham a um conjunto de interesses individuais^{1,16}. Conforme Durkheim (1978), a sociedade precisa de um

cimento social para unir as partes distintas que constituam uma totalidade orgânica⁴. Desta forma, a desconfortante liberdade anômica acabou por gerar padrões alimentares que retratam a crise da alimentação contemporânea¹⁶.

Pellerano (2014), com o intuito de entender melhor os conceitos de anomia e gastro-anomia e refletir sobre a consequência da industrialização alimentar, realizou uma pesquisa com uma amostra de consumidores de São Paulo (SP). O autor relatou compreender que na tentativa de controlar a ingestão alimentar e de equilibrar as opiniões divergentes divulgadas por cientistas e pela mídia, os comensais acabam se sentindo mais informados sobre a alimentação, porém confusos. Isto faz com que os mesmos tracem estratégias pessoais, como reduzir a diversidade alimentar dos produtos consumidos, ler os rótulos e criar regras próprias, levando em conta o quanto aquele alimento é saudável e conveniente¹⁷. Para Fishler, a desestruturação e individualização do ato de comer também é reflexo da confusão e desconexão das regras, informações e conselhos que são conflituosos. Não se sabe qual deles se deve seguir, levando a insegurança e desconfiança cada vez maior no consumidor, sendo esta nova autonomia na hora de escolher o que comer propicia a gastro-anomia³.

Nos últimos três séculos, a indústria alimentícia vem se desenvolvendo, tomando para si a responsabilidade pela alimentação. Na atualidade, a sociedade se encontra carente de um caminho norteado pelas instituições, políticas ou religiosas, fazendo com que o indivíduo se veja em busca de referências e mediadores que ajudem na tarefa de desenvolver regras que visam mais equilíbrio alimentar e de saúde¹⁷.

Galindo (2014) em sua pesquisa, destaca a gastro-anomia como um fenômeno que acaba por trazer risco alimentar. Relata que historicamente, o risco alimentar sempre fez parte da alimentação, mas vem se intensificando a partir do século XX, em decorrência do encontro entre agricultura, ciência, política, cultura e mercado. Os resultados de sua pesquisa indicam que as representações sociais dos riscos alimentares articulam quatro sistemas classificatórios presentes na memória coletiva das famílias: cidadania, desconfiança, medo e impureza. Estes sistemas resultam em valores éticos, sociais e ambientais que formatam as preocupações e práticas alimentares dos indivíduos. Observou também, os riscos alimentares como um problema sendo enfrentado cotidianamente pelas famílias do estudo. O autor enfatiza como o risco alimentar é um fato social que impulsiona a produção de dados estatísticos, determinando investimentos financiados pelo Estado e mercado, sendo objeto de interesse da ciência, destacando-se a agroecologia e biotecnologia¹⁸.

Avelar (2010), verificou em seu estudo que as tendências mundiais na alimentação, com base na individualização, gastro-anomia e pasteurização do gosto, refletiram em um aumento na realização de refeições fora do lar dos consumidores de Lavras (MG). Foi possível destacar que os consumidores buscam variedade alimentar, conveniência e distinção social quando praticam as refeições fora do lar, sendo que as pessoas mais jovens, de maior renda e escolaridade optam mais por este novo padrão alimentar. Porém, os consumidores mostraram valorização da comida típica de Minas Gerais, caracterizando um certo conservadorismo na alimentação. Desta forma, o

autor conclui que a alimentação fora do lar é uma tendência mundial, mas a descaracterização da cultura alimentar evolui de formas diferentes ao redor do mundo¹⁹.

No estudo realizado por Durán e Diaz (2013) com abordagem do ponto de vista sociológico dos hábitos alimentares na atualidade, os autores destacaram que a comensalidade, ou seja, o ato de partilhar refeições, encontra-se enfraquecida em alguns grupos sociais, especialmente, pelo fato de todos os membros da família trabalharem fora, e em horários diferentes. Os autores referem que na antiguidade, um dos fatores que auxiliavam no fortalecimento dos seres humanos como sociedade, era o fato que os grupos familiares caçavam e partilhavam a sua caça em conjunto. Esta alteração na comensalidade pode estar enfraquecendo socialmente e identitariamente os grupos sociais¹². Shinohara et al. (2013) destacam que os hábitos alimentares dos homens sofreram profundas mudanças no decorrer de sua evolução, e muitas pessoas trabalham distante de seus lares, e em horários diferentes, as obrigando a preparar ou consumir as refeições de forma simples, rápida e de custo baixo, além de realizarem estas refeições sozinhas. Estes fatores abrem portas para as refeições de conveniência, como os *fastfoods*, e o macarrão instantâneo, com custo acessível e grande aceitação sensorial. Os autores salientam a preocupação com a forma muitas vezes exagerada no consumo destes alimentos supracitados e a relação que estes apresentam com o surgimento de doenças não transmissíveis de origem alimentar²⁰.

Santos (2008) afirma que a incidência de doenças atribuídas aos hábitos alimentares e a sua divulgação pela mídia, abriu um leque

dereflexões sobre as questões da alimentação e do corpo, e que no final do século XX, se intensificaram de uma forma jamais vista. A preocupação do homem em relação ao seu corpo não é um fenômeno recente, mas na atualidade, o corpo está sendo visto como uma entidade ativa, no qual a constituição e aparência definem também a identidade. A imagem corporal e a essência do indivíduo cada vez mais se confundem, bem como visto na frase “você é o que você come”¹¹.

Na entrevista realizada por Goldenberg (2011), a pesquisadora indagou a Fischler se o excesso de informações sobre alimentação saudável e emagrecimento é uma das causas da gastro-anomia e se o comedor atual precisa de muito mais competência para comer. O entrevistado afirmou não haver dúvidas disso, e que surgiram inúmeras publicações, com o respaldo de especialistas da área da saúde tratando de temas como alimentação, saúde, corpo e emagrecimento¹⁴.

“Diferentes especialistas dizem, em um momento, que o café ou o chocolate são ótimo para a saúde, e no momento seguinte afirmam o oposto. Em seguida, voltam a dizer que o café e o chocolate fazem bem para uma série de coisas. E outros dizem que faz mal para outras tantas. O mesmo com o ovo, o pão, a gordura, etc. Informações baseadas em pesquisas realizadas por especialistas que mostram resultados contraditórios e que obviamente confundem as pessoas”¹⁴.

Fischler refere que desta forma os “comedores precisariam ter uma competência muito grande para comer, precisam se preocupar em adquirir esta competência para se tornarem comedores competentes.”¹⁴.

Baseados nesta afirmação de Fishler mencionada acima, os autores Pellerano, Gimenes-Minasse (2015) realizaram uma pesquisa com uma amostra de consumidores da cidade de São Paulo e uma posterior reflexão sobre dietas restritivas adotadas nos dias de hoje, principalmente sobre a disseminação destes novos hábitos e estratégias adotadas por seus praticantes, bem como os impactos das novas formas de comer no exercício da comensalidade e da sociabilidade. Os autores afirmam que a força reguladora que estrutura a gastronomia está sendo trocada pela gastro-anomia e conseqüentemente, os consumidores criam novas formas de comer e de se relacionar com a comida, distanciando-se dos hábitos compartilhados com familiares e amigos. Desta forma, as práticas de comensalidade e sociabilidade também são desestruturadas. Os participantes da pesquisa relataram alterações em seus hábitos alimentares, e seus discursos concentram-se na noção de alimentação saudável e na adoção destes hábitos visando não apenas à saúde, mas também a perda de peso. Este conceito alimenta uma verdadeira indústria da desinformação nutricional e o surgimento de alimentos voltados a estes anseios alimentares, como os produtos light, diet, zero e os shakes que substituem uma refeição inteira. Relatam ainda certa “confusão” ao perceber que o alimento antes permitido, hoje já não é mais, pois os alimentos ditos milagrosos alternam-se no pódio dos mais saudáveis. Padrões inteiros de mudança de consumo alimentar também foram mencionados pelos entrevistados, como dieta Paleo e *Lowcarb*⁶.

Para Pellerano, Gimenes-Minasse (2015), essa forma paradoxal de compartimentação da alimentação causada pela busca incessante do saudável pode até ter gerado uma nova forma de

transtorno alimentar: a ortorexia nervosa -obsessão por comer de forma correta. Afirmam que a este tipo de comportamento pode trazer atrito na relação com familiares e amigos, o que corrobora com o discurso de Fishler sobre a desestruturação da comensalidade. Por fim, os autores concluem que as restrições e as modificações nas decisões alimentares permitem pensar tais dietas como subculturas alimentares, pois servem de base para a configuração de novos grupos com indivíduos que se aproximam por necessidades e práticas específicas⁶.

Azevedo (2015) afirma que cultura, localidade e ajuste territorial são ignoradas na construção social do significado dado a dieta saudável. É através de uma prática restritiva que supervaloriza os nutrientes em detrimento dos alimentos, estimula a culpa, impulsionando uma alimentação restritiva e individualizada, baseada na visão biológica da saúde, destituída de valores ambientais, culturais, políticos e sociais, apoiando assim, a medicalização e industrialização dos alimentos e da Nutrição²¹.

Modificações nos padrões alimentares também podem acontecer na vida dos indivíduos não somente devido a busca de nutrientes ou mudança nas organizações sociais, mas sim devido a determinadas ideologias e a religião. A abstinência do consumo de carne e de produtos de origem animal, é elemento de algumas práticas religiosas, como o budismo, hinduísmo e o adventismo do sétimo dia, ou por tendências morais e sociais, baseadas em preceitos religiosos do Oriente, com a preocupação relacionada às crises ambientais, por saúde do corpo e apreço aos animais. Em algumas culturas, os alimentos são classificados pela oposição de categorias, como

saudáveis e não saudáveis, puros e impuros, bons e maus, masculinos e femininos, quentes e frios, sagrados e profanos, etc. Através destas classificações, o ser humano escolhe as normas que regem a sua relação com a comida²².

A dieta vegetariana, vincula-se a experiências individuais e desejos construídos reflexivamente a partir das condutas compartilhadas por determinados grupos sociais²³.

Na tentativa de resgatar os hábitos alimentares, o prazer em se alimentar e a comensalidade, movimentos como o *slowfood* visam desenvolver de forma sustentável projetos ao redor do mundo que valorizem a produção de produtos regionais e artesanais, pretendendo viabilizar o sustento de comunidades de forma ecologicamente correta, preservando a biodiversidade^{24,25}. Segundo Weiner (2005) e Ansiliero (2016) este movimento, valoriza e preserva a identidade cultural, a culinária regional e a sazonalidade dos alimentos. Desta forma, este movimento surgiu como uma resposta a homogeneização das refeições imposta pelos *fastfoods* e a correria da vida contemporânea. Seria o contraponto da gastro-anomia enfatizada por Fishler. Um movimento reverso e devagar que prega a desaceleração em todas as esferas da vida e o resgate da identidade alimentar^{24,25}.

Apesar do movimento *slowfood* não se opor as pesquisas no campo da alimentação, milita contra a comercialização de alimentos transgênicos e a utilização de agrotóxicos, pois acredita que os impactos na biodiversidade e na saúde humana ainda não podem ser previstos^{24,25}. Costaneida (2010) afirma que os movimentos que valorizam a agricultura sustentável e a produção de alimentos orgânicos vêm provocando mudanças

nos sistemas alimentares, tornando menos segura a posição da indústria alimentícia²⁶.

A gastro-anomia estaria nos levando de volta para a comida caseira, sustentável, e nos distanciando dos produtos embalados e altamente processados? Podemos dizer que estamos voltando para casa.

CONCLUSÕES

A Comensalidade e sociabilidade ganham diferentes contornos nos dias de hoje. Estudos mostram que as novas decisões alimentares dos indivíduos e de determinados grupos sociais fomentaram o fenômeno da gastro-anomia cunhado por Fishler. As escolhas individuais levaram o comensal a se alimentar de forma incorreta, trazendo consequências físicas e simbólicas.

O consumo e a exclusão de determinados grupos alimentares, é reflexo da insegurança do comensal em escolher os alimentos, devido a enxurrada de informações vinculadas sobre o assunto. Além disso, as novas organizações sociais fizeram com que o compartilhamento das refeições se torna-se um ato corriqueiro, dando lugar a refeições rápidas e individualizadas. Esta ruptura com a alimentação mais convencional, está exigindo uma reorganização das práticas de comensalidade e sociabilidade.

Considerando que o ato de alimentar-se tem um importante papel na sociabilidade na geração e manutenção de laços sociais, deve-se realizar permanentemente estudos nesta área, pois mesmo diante de novos padrões alimentares, a comida se mantém como gerador de identidade entre os indivíduos, bem como importante elemento agregador em grupos de seres humanos.

Afinal, a humanidade evoluiu através da transformação dos alimentos da condição meramente biológica para um instrumento de socialização.

REFERÊNCIAS

1. ABREU, I. M. ROCHA, R. C.; AVELINO, F. V. S. D. et al. Cultura de segurança do paciente em centro cirúrgico: visão da enfermagem. **Rev. Gaúcha Enferm.** Porto Alegre, v. 40, n. spe, e20180198, 2019.
2. ALPENDRE, F. T.; CRUZ, E. D. A.; DYNIEWICS, A. M. et al. Safe surgery: validation of pre and postoperative checklists. **Revista Latino-americana de Enfermagem.** 2017; vol. 25 e2907.
3. HAUGEN, A. S.; SEVDALIS, N; SOFTELAND, E. Impact of the World Health Organization Surgical Safety Checklist on Patient Safety. **Anesthesiology.** 2019 vol. 131, n. 2, p. 420–425.
4. GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** São Paulo: Atlas, 2010.
5. GILLESPIE, B. M.; HARBECK, E.L.; LAVIN, J. Evaluation of a patient safety programme on Surgical Safety Checklist Compliance: a prospective longitudinal study. **BMJ Open Quality.** 2018; vol. 7,3 e000362.
6. GUTIERRES, L. S.; SANTOS, J. L. G.; PEITER, C. C. et al. Good practices for patient safety in the operating room: nurses' recommendations. **Rev. Bras. Enferm.,** Brasília, 2018; vol. 71, supl. 6, p. 2775-2782.
7. HARRIS, K.; SOFTELAND, E.; MOI, A. L. et al. Patients' and healthcare workers' recommendations for a surgical patient safety checklist - a qualitative study. **BMC Health Services Research.** 2020; vol. 20, n. 1, 43.
8. JAIN, D.; SHARMA, R. REDY, S. WHO safe surgery checklist: Barriers to universal acceptance. **Journal of Anaesthesiology, Clinical Pharmacology.** 2018; vol. 34, n. 1, p. 7-10.
9. KISACIK, O. G.; CIGERCI, Y. Use of the surgical safety checklist in the operating room: Operating room nurses' perspectives. **Pakistan Journal of Medical Sciences.** 2019; vol. 35, n. 3, p. 614-619.
10. MEHTA, N.; AMARANATHAN, A.; JAYAPAL, L. et al. Effect of Comprehensive Surgical Safety System on Patients' Outcome: A Prospective Clinical Study. **Cureus.** 2018; vol. 10,5 e2601.
11. MINAYO, M.C.S. (Org.). **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade.** 29. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010.
12. O'CONNOR, P.; REDDIN, C.; O'SULLIVAN, M. et al. Surgical checklists: the human factor. **Patient Safety in Surgery.** 2013; vol. 7, n. 1, 14.
13. RANGANATHAN, P.; GOGTAY, N. J. Improving peri-operative patient care: the surgical safety checklist. **Journal of Postgraduate Medicine.** 2015; vol. 61, n. 2, p. 73-4.
14. RIBEIRO, H. C. T. C.; QUITES, H. F. O.; BREDES, A. C. et al. Adesão ao preenchimento do checklist de segurança cirúrgica. **Cadernos de Saúde Pública.** 2017, vol. 33, n. 10, e00046216.
15. ROHSIG, V.; MAESTRI, R. N.; MUTLAQ, M. F. P. et al. Quality improvement strategy to enhance compliance with the World Health Organization Surgical Safety Checklist in a large hospital: Quality improvement study. **Annals of Medicine and Surgery.** 2020; vol. 55, p. 19–23.
16. STORESUND, A.; HAUGEN, A.S.; FLAATTEN, H. et al. Clinical Efficacy of Combined Surgical Patient Safety System and the World Health Organization's Checklists in Surgery: A Nonrandomized Clinical

Trial. **JAMA Surgery**, 2020; vol. 155, n. 7, p. 562–570.

17. TOSTES, M. F. P.; GALVÃO, C. M. Implementation process of the Surgical Safety Checklist: integrative review. **Revista Latino-Americana de Enfermagem**. 2019; vol. 27, e3104.
18. WAEHLE, H. V.; HAUGEN, A. S.; WIIG, S. et al. How does the WHO Surgical Safety Checklist fit with existing perioperative risk management strategies? An ethnographic study across surgical specialties. **BMC Health Services Research**. 2020; vol. 20, n. 1, 111.
19. WILLASEN, E. T.; JACOBSEN, I. L. S.; TVEITEN, S. Safe Surgery Checklist, Patient Safety, Teamwork, and Responsibility-Coequal Demands? A Focus Group Study. **Global Qualitative Nursing Research**. 2018; vol. 5, 2333393618764070.