



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais  
Diversidades e (Des)Igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.  
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

## OFICINAS CULINÁRIAS: ARTICULANDO ALIMENTAÇÃO, CULTURA E ARTE

Sheila Rotenberg<sup>1,2</sup>; Elda Tavares<sup>1,3</sup>; Suzete Marcolan<sup>1</sup>; Thais Salema N. de Souza<sup>4</sup>;  
Joana Dantas<sup>1</sup>; Jorginete Damião<sup>1,3</sup>.

<sup>1</sup>Secretaria Municipal de Saúde e de Defesa Civil do Rio de Janeiro; <sup>2</sup>Faculdade de Nutrição/UFF; <sup>3</sup>Instituto de Nutrição/UERJ; <sup>4</sup>Escola de Nutrição/UNIRIO  
[srotenberg@terra.com.br](mailto:srotenberg@terra.com.br)

A alimentação, para além de sua função biológica, cumpre papel essencial na constituição de identidades individuais e coletivas. A mistura presente em nossa comida é um reflexo da miscigenação, da característica relacional da sociedade brasileira e expressa o gosto, o cheiro e o tempero da diversidade (DA MATTA, 1987). O comer é uma linguagem que “fala” de outras coisas como gênero, religião, inclusão ou exclusão social. Deste modo, torna-se importante resgatar as contribuições dos diferentes grupos envolvidos neste processo de formação, destacando-se através da culinária os seus costumes, rituais e sua própria história.

Para muitos grupos, o ato de passar uma receita é um ato cerimonial que reúne utensílios, gestualidade, escolha de ingredientes, significado da receita para o cotidiano e para os dias de festas (BELUZZO, 2005). Por meio da comida são transmitidos os valores, são rememoradas nossas raízes, reforçadas as relações afetivas, podendo ter vários significados como comida da lembrança, do trabalho, da sobrevivência. No curso da história podem ser observadas as permanências e as mudanças nas práticas alimentares ora como forma de preservar ora de criar novas relações e identidades estabelecidas pelos diversos grupos sociais (FISCHLER, 1995; DIEZ-GARCIA, 1997; DIEZ-GARCIA, 2000; ROTENBERG, 1999; DIEZ-GARCIA, 2005; CONTRERAS & GRACIA ARNÁIZ, 2005).

### **Objetivo do trabalho**

Este trabalho visa relatar a experiência de realização de oficinas culinárias étnicas e regionais com profissionais de saúde da Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil do Rio de Janeiro (SMSDC-Rio). As oficinas fazem parte de uma



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais  
Diversidades e (Des)Igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.  
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

iniciativa do Instituto de Nutrição Annes Dias e da Superintendência de Promoção da Saúde/SMSDC-Rio, voltada à promoção da saúde tendo a alimentação como foco. Por meio do debate sobre as diferentes culturas, pretende-se estimular a incorporação destes saberes na formação e nas práticas cotidianas dos profissionais de saúde.

### **Marcos teórico-metodológicos**

As oficinas têm como referenciais teóricos os conceitos de direito humano à alimentação adequada<sup>1</sup>, de segurança alimentar e nutricional<sup>2</sup>, da alimentação e cultura, da promoção de saúde e da concepção crítica da educação e da saúde.

Do ponto de vista metodológico, optou-se pela concepção crítica de educação e da saúde. A saúde e a promoção de saúde são aqui consideradas como um processo amplo, fruto da interação entre os determinantes sociais e os sujeitos portadores de subjetividades, saberes e necessidades, em contextos diferenciados (BUSS, 2000; BRASIL, 2006a).

A educação é compreendida como uma prática social, inserida nas relações humanas, que contribui para a transformação do homem e do mundo. Deste modo, foi utilizada a fundamentação teórica da Educação Popular em Saúde que privilegia a construção de uma relação de diálogo entre sujeitos ativos, portadores de conhecimentos (FREIRE, 1983; VASCONCELOS, 2001). Portanto, ouvem, falam, trocam, partilham semelhanças e diferenças, se respeitam, constroem novos conhecimentos e se modificam nessa relação.

Escolher a culinária como prática educativa permite que o grupo conjugue sobre as relações entre alimentação, cultura e saúde, vivência e reflexão. A oficina culinária é uma estratégia pedagógica de articulação teórica-vivencial pautada na participação, na integração, na apropriação ativa do saber, na troca de experiências e na criatividade. Buscou-se assim, valorizar o cozinhar e o comer como práticas sociais carregadas de

---

<sup>1</sup> O Direito Humano à Alimentação Adequada está previsto entre os direitos sociais da Constituição, desde a aprovação da emenda Constitucional nº64, em fevereiro de 2010. Ele se realiza quando todas as pessoas tem acesso garantido e ininterrupto à alimentação adequada e saudável por meios próprios e sustentáveis (BRASIL, 2010).

<sup>2</sup> A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006b).



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais  
Diversidades e (Des)Igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.  
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

simbolismo, significado, história e identidade, não privilegiando somente as características nutricionais de cada alimento (CASTRO et al., 2007). Desse modo, a culinária traz para a prática referenciais teóricos, dialoga com a história, com a cultura e com o que é produzido pela humanidade.

A culinária pode ser definida como um conjunto de ingredientes e de técnicas utilizadas na preparação da comida, mas pode-se também entendê-la em um sentido mais amplo compreendendo um sistema de regras culinárias que variam em função da cultura, da história de cada sociedade e grupo social (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004)

Nas vivências culinárias, a partir do fazer, do criar, do experienciar, do degustar preparações construídas coletivamente, os participantes são estimulados a ocuparem uma posição de protagonistas, sujeitos em ação. Desta forma, suas histórias, saberes, crenças, dificuldades e potencialidades, afetos e gostos podem emergir e serem compartilhados (ROTENBERG et al., 2011). Neste contexto, trazer o ato de cozinhar para o cotidiano dos profissionais pode ser visto como um investimento que estimula o compartilhar, a convivência, a tolerância ao diferente na perspectiva do cuidado consigo, com o outro e com a sociedade.

Como salienta Da Matta (1987), na produção da refeição assim como no ato de comer emergem as emoções e as identidades sociais. Há uma socialização em torno da comida que integra e aproxima as pessoas.

As oficinas étnicas e regionais introduzem uma nova perspectiva para esta estratégia educativa. Ao se trazer o étnico e regional resgata-se as dimensões histórica, política, econômica, cultural e religiosa. Considerar os diferentes grupos sociais, seus saberes, valores, experiências e suas diversidades, é uma possibilidade de mudanças junto à população no cuidado da saúde.

Estas oficinas foram estruturadas em quatro momentos: ambientação e acolhida; apresentação dos participantes e aquecimento para introdução da temática; vivência culinária; reflexão conceitual com debate e avaliação.

Para ambientação e acolhida, um local é preparado com elementos da cultura dos povos que serão visitados, permitindo que cada pessoa ao chegar vá se aproximando de outro mundo simbólico. A apresentação tem a intenção de aproximar cada participante ao universo da temática da oficina, por meio de uma pergunta que busque valores,

---



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

recordações de alimentos que trazem algum tipo de emoção. A vivência culinária envolve dois momentos centrais da oficina, o preparo e a degustação dos alimentos. Já reflexão conceitual acontece em uma roda de conversa, mediada pelo debate e pela avaliação da atividade. A etapa de reflexão conceitual pode ser anterior, durante ou posterior à vivência culinária, constituindo-se em um momento de troca de conhecimentos e aprofundamento de conceitos (ROTENBERG et al., 2011).

Para análise desta experiência foram utilizados formulários de planejamento e avaliação. Em cada encontro, além das discussões fomentadas no grupo, foram realizadas avaliações individuais escritas nas quais os participantes podiam registrar livremente suas impressões sobre as atividades desenvolvidas, incluindo os conteúdos apresentados, a metodologia empregada, a reflexão de como tal experiência poderia contribuir para o cuidado à saúde na sua prática cotidiana, além de sugestões. As opiniões registradas nas avaliações das oficinas reorientaram o planejamento e execução das próximas. A intenção foi avaliar o que foi realizado com o que foi sentido e observado pelos participantes. E assim trazer subsídios para discutir a oficina como ferramenta que reflete na prática as teorias subjacentes.

### **As oficinas culinárias étnicas e regionais**

De 2007 a 2009 foram realizadas 6 oficinas: *Batuque na Cozinha* (africana); *Juruá Kuery* (indígena), *Soy loco por ti América* (latinoamericana), *Trás-os-montes* (portuguesa), *De tudo que há no mundo, tem na feira de Caruaru* (nordestina) e *Um, Dois, Feijão com Arroz, Três, Quatro, Feijão no Prato* (sudeste) com participação média de 20 profissionais em cada.

Para cada momento da oficina foram selecionadas falas dos participantes baseadas no processo e nas avaliações. Os relatos trazem reflexões, conhecimentos, integração e muito do novo. As falas dos participantes dão a dimensão humana, concretizando a ideia de diálogo e participação.

**A ambientação** deu-se a partir da conjugação da arte e da cultura. Agregou-se a linguagem da arte ao projeto pedagógico, por seu potencial reflexivo, de criatividade, flexibilização e humanização, inserindo uma nova lógica no trabalho em saúde.

Vieira (2011), utilizando o recurso do cinema, nos informa que a arte, agregando o lazer ao processo educativo, apresenta diversas vantagens. A partir da emoção, da



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

imagem, do que é concreto constroem-se novos conceitos. Desencadeia uma atitude reflexiva, uma sensibilização dos participantes servindo de base para outros aprendizados. Assim, a imersão dos participantes no ambiente, seu contato com imagens, músicas, literatura, poesias, ditos populares, indumentárias, alimentos possibilitou a expressão, a experimentação e o seu olhar mais ampliado.

A presença de convidados nas oficinas étnicas, representantes das diferentes culturas, com seus depoimentos, vivências e experiências, foi contribuição fundamental para a discussão e reflexão sobre alimentação, cultura e sociedade.

A mesa bonita e colorida com alimentos regionais e típicos despertou os diferentes sentidos e fez emergir na memória lembranças em uma aproximação e valorização das suas origens, da sua família e das influências negra, indígena, portuguesa e ibero-americana na nossa cultura.

*“...fiquei surpresa com que encontrei quando cheguei; preparação do ambiente.”*

(indígena)

*“Integração, criatividade, fez a gente lembrar nossas origens... o colorido marcante da alimentação dando sensação de alegria.” (africana)*

Para a **apresentação e aquecimento do grupo**, utilizou-se a dinâmica do nome associado a um alimento com o qual cada um se identificava ou que lembrava sua infância. Esta visava provocar uma aproximação dos participantes com a temática.

*“...oportunidade de reviver as lembranças da alimentação na infância e perceber a importância na formação dos hábitos alimentares.” (sudeste)*

*“Reforça a idéia de sempre respeitar o que o alimento representa, pois é mais do que uma fonte de nutrientes.” (latino-americana)*

*“Facilitador no resgate de nossa história, cultura que torna ainda mais apertado os laços afetivos.” (sudeste)*

*“...valorização de nossas raízes...” (portuguesa)*

As imagens e fotos conjugadas com a apresentação de relatos dos convidados que trouxeram suas vivências em aldeias, nos países latinos, no candomblé, possibilitou também o contato com a diversidade cultural. Assim como a linguagem, a cultura alimentar também é polifônica, ou seja, produto e confronto de múltiplas “vozes” e saberes, de diferentes histórias e produtora de múltiplos sentidos (MONTANARI, 2009).



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

*“Para respeitar essa diversidade, o primeiro ponto é conhecer. O conhecimento sobre as diferentes culturas do povo brasileiro nos ajuda a olhar o usuário de nossa rede de saúde de forma diferenciada, respeitando a individualidade e coletividade.”* (indígena)  
*“...buscar no outro sua identidade cultural...conhecendo melhor seus conceitos podendo promover o conceito de promoção de alimentação saudável junto da vivência pessoal do outro.”* (sudeste)

Observa-se que os estímulos proporcionados no trabalho de acolhimento, ambientação e apresentação, sensibilizaram os profissionais para o universo da alimentação, aquecendo para a próxima etapa da vivência culinária.

A **vivência culinária** realizou-se a partir de receitas e ingredientes típicos selecionados de cada cultura e região. Os participantes com suas lembranças e “bagagens culturais” confeccionaram preparações, tais como: feijoada, bolo de puba, empanada, sardinha em camadas, tapioca, angu com couve, entre outras.

Cabe salientar o estranhamento do grupo nesta etapa: com a presença de algumas preparações como feijoada, pois em um primeiro momento não estaria de acordo com os preceitos da alimentação saudável; com a presença de ingredientes considerados “exóticos” e certos temperos; e, com a ausência de outros, em especial na oficina indígena, visto que só foram disponibilizados para o preparo do peixe, sal e limão e folha de bananeira.

*“...dificuldade de pegar o peixe, dá trabalho para limpar e como cozinhar?”* (indígena)

*“...foi interessante. Não sabia que usava cravo na sopa portuguesa...”* (portuguesa)

*“...através da oficina de hoje pude observar que a mistura de ingredientes exóticos pode ser transformada em pratos práticos, nutritivos e saborosos.”* (nordestina)

Cabe destacar que os temperos fazem parte da alimentação humana desde o início dos tempos. Têm o poder de realçar, melhorar o aroma, e até mesmo tornar palatáveis carnes e outros alimentos. Servem para dar um toque especial e cultural aos pratos. A arte da culinária consiste em buscar novas e criativas associações.

Nesta perspectiva, a experiência em grupo deu a cada participante a liberdade para ousar, superar barreiras e preconceitos em relação a determinadas receitas e ao ato de cozinhar. Houve uma divisão negociada de tarefas: uns higienizaram os alimentos, outros escreveram a receita, outros misturavam os ingredientes com o seu “tempero e sabedoria” (ROTENBERG et al., 2011).



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais  
Diversidades e (Des)Igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.  
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

Como afirmam Carvalho et al. (2001), a construção compartilhada implica em um processo comunicacional e pedagógico entre sujeitos de saberes, experiências, interesses, desejos e motivações diversos convivendo em situações de interação e cooperação.

O momento de degustação foi também para celebrar, compartilhar e experimentar o produto do grupo, ou mesmo para superar desafios: pela empolgação coletiva, pela curiosidade, pela parceria, incentivou-se aos participantes a provarem alimentos ou preparações que não sejam habituais e para os quais possam apresentar resistências (ROTENBERG et al., 2011).

**A reflexão conceitual** envolveu além da degustação das preparações, o debate, os livros e textos, o artesanato, as fotografias, as experiências presentes nas oficinas. A partir do compartilhar conceitos e novas abordagens, os participantes foram estimulados a ocuparem uma posição de protagonistas possibilitando mudanças no seu cotidiano pessoal e profissional. Alguns integrantes se expressam neste sentido:

*“Sinto que deu um “click” a mais na valorização de alimentos como o aipim, a banana da terra entre outros... uma grande aula sobre a cultura indígena... todos sentados atentos... tenho a sensação de estar em uma aldeia.”* (indígena)

*“...pudemos adquirir novos conceitos, novas abordagens da cultura negra, com isso podemos trabalhar com as questões raciais com uma visão diferenciada.”* (africana)

*“A feijoada pode ser saudável quando consumida com moderação em um momento de comemoração, fazendo mais parte de nossa cultura.”* (africana)

A alimentação é mais que um conjunto de alimentos ditos saudáveis e seus nutrientes. A cultura alimentar e a cozinha são instrumentos de identificação e ao mesmo tempo, veículo e produto das trocas culturais. Cada tradição é fruto, provisório, de inovações e de adaptações da cultura (MONTANARI, 2009).

*“...precisamos estar abertos para incluir ou adaptar as diversas preparações, alimentos e condimentos, trazendo o prazer e a alegria de outras culturas... com a força da poesia, emoção e da culinária.”* (latino-americana)

Os participantes, ao entrarem em contato com as diversas manifestações de arte e cultura, ao manipularem os alimentos, criarem receitas e preparações saudáveis, vivenciaram novas formas e concepções de trabalho, resgatando uma prática educativa na promoção de saúde que considere os aspectos afetivos, históricos, sociais e culturais



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II

Campus de Ondina

da alimentação.

*“...conhecimento dos sabores diferenciados dos alimentos típicos daquela região como, por exemplo, tapioca e suco de graviola e como é importante valorizá-los...”*

(nordestina)

*“...momento de reflexão trazendo informações regionais para serem usadas na prática com os grupos...”* (sudeste)

*“Me fez reconhecer em outros países características do meu próprio país. Parece incrível, mas eu não me identificava com os outros povos latinos.”* (latina americana)

Como destaca Maciel (2005), a comida expressa as identidades de regiões, de grupos sociais, étnicos e religiosos ou da própria nacionalidade. Se por um lado, a cozinha identifica grupos por outro pode servir também para sua estigmatização. As práticas alimentares permitem unificar grupos e classes de pessoas e ao mesmo tempo operam distinções e clivagens. Assim, os hábitos expressos por práticas cotidianas não são iguais para todos, mas também não são puramente atitudes individuais conscientes, isoladas e imutáveis (MENDONÇA & ANJOS, 2004).

Desta forma, a oficina foi também uma oportunidade de desmistificar crenças e tabus e refletir sobre preconceitos em relação aos diferentes grupos sociais e suas condições de vida, saúde e alimentação.

*“Romper com a visão romanciada do índio, outra forma de lidar com os problemas, com a natureza, com o tempo diferente do nosso.”* (indígena)

*“...resgate da cultura negra atentando com maior cuidado certos hábitos alimentares, preservando-os de forma diferenciada...”* (africana)

*“...gostei muito do resgate e o debate promovido a partir da história de vida de cada um, o que toca de maneira importante o aspecto antropológico e sociológico da alimentação...”* (sudeste)

Assim, ao reafirmar e valorizar o uso de alimentos regionais, frescos e naturais, que expressem pertencimento e patrimônio cultural, contrapõe-se à difusão dos alimentos industrializados e globalizados que vêm assumindo um espaço importante nos cardápios das famílias. Nesta perspectiva, as oficinas problematizam também a noção de tempo. Segundo Felipe (2003), a urgência e a “falta de tempo” na alimentação, têm guiado os ritmos coletivos fazendo do ato de comer uma ação apressada, angustiada, e, em alguns casos, pouco desfrutada.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

## **Desafios e dobramentos: o que as oficinas trouxeram de novo para o cuidado à saúde?**

Os participantes, ao compreenderem as representações e símbolos das diferentes culturas, a partir da culinária e da arte ficaram mais abertos para a troca e o reconhecimento do outro, contribuindo para uma ampliação do seu olhar para os usuários da atenção básica de saúde.

*“...como é lindo as diferenças. Julgar não serve. O que serve é se colocar no lugar e aproveitar com a riqueza da soma...”* (latino-americana)

Na busca da promoção da saúde, a relação dos profissionais com a população pode ser entendida como elemento estratégico. O estabelecimento da relação de confiança, a formação de vínculo é um processo construído no dia-a-dia. Os serviços de saúde podem ser um local de encontro, de troca, de parcerias, de reflexão, possibilitando à população usuária e suas famílias, assim como aos profissionais de saúde, uma maior compreensão da relação alimentação, cultura e saúde.

*“...de uma forma positiva sabendo que outras culturas podem exercer benefícios para saúde...”* (portuguesa)

*“...utilizar a mesma estratégia, dentro do possível, para os usuários e sugerir receitas mais saudáveis respeitando as características da cozinha regional.”* (sudeste)

As oficinas culinárias étnicas e regionais permitem que histórias, saberes, crenças, afetos, gostos, religiosidade sejam partilhados e que concepções, atitudes, reações e dificuldades frente às questões da alimentação sejam percebidas e trabalhadas, fortalecendo o sentimento de pertencimento, respeito às diferenças e cidadania.

É uma estratégia educativa inovadora, pois valoriza o diálogo, a vivência, o conhecimento e a criatividade dos participantes. Ao problematizar práticas e saberes estas oficinas possibilitaram reorientações no olhar e no agir, abrindo caminho para a construção de novas estratégias de promoção de saúde e nutrição no SUS, de forma lúdica e literalmente saborosa.

Destaca-se, porém, que a formação e a prática em saúde não dependem de uma atitude somente individual, sendo fruto do modelo de gestão e da organização do trabalho. Há necessidade, portanto, de transformações para que os serviços de saúde venham a ser lugar de atuação reflexiva, crítica e inclusiva. Uma perspectiva



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais  
Diversidades e (Des)Igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.  
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

transformadora requer novas formas de trabalho, de ações articuladas e interdisciplinares.

### Referências Bibliográficas

BELUZZO, R. A valorização da cozinha regional. In: ARAÚJO, W.M.C.; TENSER, C.M.R. (org). *Gastronomia: cortes e recortes*. Brasília: Editora SENAC, 2005. p.181-188.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Política Nacional de Promoção da Saúde*. Brasília: Ministério da Saúde, 2006a. Disponível em <http://bvsmms.saude.gov.br/> / Acesso em maio 2011.

BRASIL. *Lei Orgânica de Segurança Alimentar Nutricional* (Losan). Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília: Diário Oficial da União, 2006b. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm) / Acessado em maio 2011.

BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA). *A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil: Indicadores e monitoramento – da Constituição de 1988 aos dias atuais*. Brasília: CONSEA, 2010.

BUSS, P. M. Promoção da saúde e qualidade de vida. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 5, n.1, p.163-177. 2000.

CASTRO, I.R.R. et al. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. *Revista de Nutrição*, Campinas, v.20, n.6, p. 571-588. 2007.

CONTRERAS, J.H.; GRACIA ARNÁIZ, M. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Editorial Ariel, 2005.

CARVALHO, M. A. P. et al. O processo de construção compartilhada do conhecimento: uma experiência de investigação científica do ponto de vista popular. IN: Vasconcelos, E. M. (Org.). *A Saúde nas Palavras e nos Gestos: Reflexões da Rede Educação Popular e Saúde*. São Paulo: HUCITEC, 2001. p.101-114.

DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio Unesco*, v.15, n.7,



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais  
Diversidades e (Des)Igualdades  
Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.  
Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II  
Campus de Ondina

p.22-23. 1987.

DIEZ-GARCIA, R.W. Representações sociais sobre alimentação e saúde. *Physis. Revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v.7, n.2, p.51-68. 1997.

DIEZ-GARCIA, R.W. A culinária subvertida pela ordem terapêutica: um modo de se relacionar com a comida. *Anais do Simpósio Sul Brasileiro de Alimentação, Nutrição, História, Ciência e Arte*; Florianópolis, p.3-16. 2000.

GARCIA, R.W.D. Alimentação e saúde nas representações e práticas alimentares do comensal urbano. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs.). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 211-225.

FELIPO, F. *Obesidade Zero: A cultura do comer na sociedade de consumo*. Porto Alegre: Sulina, 2003.

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

FISCHLER, C. *El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.

FREIRE, P. *Educação e Mudança*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.

MACIEL, M.E. Identidade cultural e alimentação. In CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. (Orgs.). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 49-56.

MENDONÇA, C.P.; ANJOS, L.A. Aspectos das Práticas Alimentares e da Atividade Física como Determinantes do Crescimento do Sobrepeso/Obesidade no Brasil. *Cadernos de Saúde Pública*, v.20, n.3, p.698-709. 2004.

MONTANARI, M. *O mundo da cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade: SENAC, 2009.

ROTENBERG, S. *Práticas Alimentares e o Cuidado da Saúde da Criança de Baixo Peso*. 2001. Dissertação (Mestrado em Saúde da Mulher e da Criança) – Instituto Fernandes Figueira, FIOCRUZ, Rio de Janeiro.

ROTENBERG, S.; MARCOLAN, S; TAVARES, E; CASTRO, I.R.R. Oficinas culinárias na promoção da saúde. In: GARCIA, R.W.D. & CERVATO-MANCUSO, A.M (Orgs). *Mudanças Alimentares e educação Nutricional*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

VASCONCELOS, E.M. *A saúde nas palavras e nos gestos*. São Paulo: Hucitec, 2001.

VIEIRA, M.N.C.M. Educação Nutricional pelo cinema. In: GARCIA, R.W.D.;



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II

Campus de Ondina

CERVATO-MANCUSO, A.M (Orgs). *Mudanças Alimentares e educação Nutricional*.

Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.