



AS RELAÇÕES DO CORPO, O COMER E A COMIDA NO COTIDIANO DE SUJEITOS DAS CAMADAS POPULARES DE SALVADOR-BA.

Juliede de Andrade Alves¹
Juliana Ludovice Amaral¹
Michele Oliveira dos Santos²
Janaína Braga de Paiva³
Lilian Miranda Magalhães²
Ligia Amparo da Silva Santos⁴

¹Graduanda da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia

²Mestrandas do Programa de Pós Graduação em Alimento, Nutrição e Saúde da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia

³Nutricionista, mestra em Alimento, Nutrição e Saúde da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia

⁴Professora do Programa de Pós Graduação em Alimento, Nutrição e Saúde da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia

^{1,2,3,4} Integrantes do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura-NEPAC/ENUFBA

¹julie_nutriufba@hotmail.com

²micheleks_santos@hotmail.com

Atualmente o corpo constitui uma temática de destaque no campo das ciências sociais, no entanto as relações entre o corpo, o comer e a comida são preteridas em detrimento de outras abordagens nessa área (SANTOS, 2008). Para Montagner (2006), o corpo representa o espaço de inscrição das regras familiares e de classes, nosso imaginário grupal inserido no corpo biológico. O comer por sua vez é o componente intermediário de interlocução nesse processo e segundo Santos (2008) a comida é um elemento que contribui para a construção do corpo, particularmente quanto aos aspectos culturais e simbólicos.

Na discussão de corpo saudável, corpo e alimentação representam uma estreita relação de complexidade e desafio para a ciência considerando as inúmeras definições de corpo que permeiam o contexto de saúde e alimentação saudável. Para tanto, Santos (2008) menciona em sua obra algumas concepções metafóricas dos entrevistados, tais como: “corpo como máquina”, “corpo como suporte”, “cartão de visita”, “embalagem”,



e até mesmo como charme, beleza, alegria, arte, entre outras concepções, o que converge para a idéia de sentimentos e sensações humanas, além de expressões como: “o corpo é tudo”, “é a pedra fundamental da pessoa”, as quais remontam a abrangência e subjetividade do tema.

De outro modo, Cavalcanti (2005) elucida que o corpo é um espaço físico onde o indivíduo moderno está circunscrito, além disso, é considerado universal e manifesta-se como uma entidade orgânica. Em contrapartida, Mintz (2001) alega que o que aprendemos sobre comida está imerso em um corpo substantivo de materiais culturais derivados da história, sendo que a comida e o comer encontram-se no cerne do aprendizado social devido a sua natureza essencial e rotineira.

O corpo, dentro da sua experiência, dispõe também de regras disciplinares, que se configuram como microarticulações de poder que estão inseridas nos contextos vividos pelos sujeitos. O corpo aparece como objeto e alvo do poder mesmo que o indivíduo possua decisões “individuais” sobre suas ações. Os comportamentos alimentares perpassam por esses contextos. Os sujeitos são corrigidos desde o período de infante, em que são impostas regras e limitações, controle ou correção das operacionalizações do corpo preconizando a inserção deles nas interações sociais (FOUCAULT, 2009). O que, destarte, está imbricado à formação do *habitus*, visto que esta dinâmica relacional produz experiências que são inscritas e armazenadas, sofrendo influências, integrações e conflitos ao logo da vida (WACQUANT, 2007). Bourdieu (2001, p. 182) explica:

O *habitus* como sistema de disposição de ser e de fazer constitui uma potencialidade, um desejo de ser que, de certo modo, busca criar as condições de sua realização, portanto a impor as condições mais favoráveis ao que ele é. Salvo algum transtorno importante (por exemplo, uma mudança de posição), as condições de sua formação são também as condições de sua realização. Todavia, em todo caso, o agente faz o que está em seu alcance para tornar possível a atualização das potencialidades inscritas em seu corpo sob forma de capacidades e de disposições moldadas por condições de existência.



Os corpos apresentam-se como sistemas de informações em que foram inscritos experiências dos sujeitos que proporcionam a emersão de uma aptidão social que se confere na prática, o que está imbuído na vida cotidiana, inclusive na predileção alimentar. Isso evidencia que o sujeito não se mostra inerte a coesão social, mas que ele molda e filtra o que lhe é transmitido. Ressaltando que há uma individualização do ato, mesmo que ele seja de algum modo compartilhado por outros, isso porque o *habitus* se faz de modo simultâneo, estruturado e estruturante (BOURDIEU, 2001; WACQUANT, 2007).

Ao tratar do hábito alimentar, Freitas e col (2011) afirmam este ser a percepção que se tem sobre a comida e a escolha de alimentos no contexto social em que se vive. Como prática alimentar, o hábito é uma ordenação cognoscente adquirida através da experiência do sujeito em seu mundo social desde a infância e em um dado lugar. O hábito alimentar se inscreve como código simbólico no cotidiano. E, enquanto inscrição da cultura, este revela identidade e valores referenciais do cotidiano próprios da estrutura social. Para Santos (2008), a experiência do comer rompe as fronteiras entre o eu e o mundo, envolve uma profunda ambigüidade nas fronteiras corporais entre natureza e cultura assumindo ao mesmo tempo as suas funções biológicas e culturais. Os indivíduos habitam-se a comer determinados alimentos para a manutenção do corpo e da identidade social (FREITAS, M. C. S e col., 2011).

Mauss (1974) define técnicas corporais como sendo uma relação entre o contexto das sociedades, a tradição e a utilização do corpo pelo homem. Cada sociedade possui hábitos, costumes que lhes são legítimos, são técnicas que possuem formas características a cada povo. Porém essas técnicas não são reproduzidas idoneamente ao que foi expresso pelo outro, são, no entanto, acrescidas da particularidade do sujeito, um apropriação das formas de dispor-se do corpo de modo idiossincrático dentro de um sistema de montagens simbólicas e de adaptação do corpo ao que se quer empregá-lo (MAUSS, 1974).

Esse estudo objetiva interpretar como os sujeitos das camadas populares sentem, agem e experimentam as suas relações com o corpo, com o comer e com a comida no seu cotidiano. Não é de hoje, apesar de recente, que as ciências sociais adentram no campo biomédico a fim de trazer outro olhar a este. Para Nunes (2006) a saúde emerge



como tema sociológico de destaque, quando significantes verbas foram destinadas às pesquisas sociomédicas após a segunda guerra mundial quando as preocupações com o social expressaram-se diante dos problemas enfrentados pelos países europeus e Estados Unidos durante a reconstrução econômica, política e social.

Canesqui (2003) afirma que no plano do conhecimento, a maior desconfiância das dicotomias conceituais abriu flancos, nas teorias e metodologias das ciências sociais em geral e nas instadas no campo da saúde, para posturas que buscam compreender os fenômenos na multiplicidade de seus domínios, ultrapassando aquelas oposições o que só podem ser contemplados em microestudos, sempre caros a antropologia, principalmente com abordagem fenomenológica, da retomada de correntes etnometodológicas, do interacionismo simbólico, das orientações “qualitativas”.

Para tanto, a antropologia e as ciências sociais se fazem necessárias na observação dos aspectos que envolvem a nutrição os quais são integrantes do processo saúde/doença, as questões sociais que rodeia os alimentos, as representações dos corpos, a nutrição e os sujeitos, são de imensa relevância, não podendo ser negligenciados. Torna-se dificultoso promover a promoção da alimentação saudável sem interpretar os sujeitos que estão diretamente envolvidos com o processo.

Foi utilizada como procedimento do método qualitativo de pesquisa, a observação participante. Este método objetiva gerar conhecimento sobre a vida humana, sedimentado na realidade cotidiana, podendo ocorrer em qualquer lugar onde existam pessoas fazendo coisas. (WESTPHAL, M. F. e col. 2011). Para Turato (2003), o objeto que pede métodos qualitativos é o homem em situação natural, em seu meio. Esse autor ainda afirma que o ideal, deste método é que se permita a manifestação do objeto, que pode ser uma pessoa, um grupo, um informante, uma religião, uma representação cultural, um fato social dentre outros. De certo, a observação aqui utilizada mantém o rigor científico e ocorreu no espaço de comercialização e consumo de comidas típicas da Central de Abastecimento da Bahia (CEASA) localizado no bairro Ogunjá em Salvador-Bahia, a qual utiliza o mesmo nome do bairro, CEASA Ogunjá. Em Salvador existem quatro centrais de abastecimento (Rio Vermelho, Ogunjá, Paripe e Sete Portas). Esta foi escolhida pela relevância da comercialização de produtos comerciais na cidade,



assim como da comensalidade popular nela alocada, ou seja, em seu contexto estavam os fenômenos a serem observados de interesse para este estudo.

Foram realizadas quatro visitas de quatro horas, em média, abrangendo o horário de almoço e um período da tarde. Aconteceram as observações e em seguida a construção do diário de campo impreterivelmente logo após a saída deste. Segundo Aktouf (1987 apud POUPART, J.,2008), a observação se reproduz com as anotações sistemáticas e uma atenção constante a tudo o que se passa e, sobretudo, um esforço regular de revisar o conjunto dos acontecimentos diários, possibilitando a ocorrência de as associações carregadas de significações.

A partir das observações pôde-se constatar que o ato de comer não implica somente na ingestão alimentar ou é atribuído unicamente à ação fisiológica. Há uma subjetividade relacionada ao comer que interfere escolha do alimento, na forma de comê-lo e com quem se come. Percebeu-se que a escolha do local evocava relações de amizade, que podem ser vistas quando os sujeitos recostam-se no balcão e iniciam diálogos com os atendentes com muita desenvoltura e aparente intimidade. Há um reconhecimento do outro, de quem frequenta e de quem serve. Formando uma rede de relações presentes no cotidiano da Ceasa.

A escolha alimentar é executada também pela mostra prévia do que é servido a partir de cardápios tradicionais, pendurados nas paredes em quadros ou lonas, ou nas vitrines em que os consumidores não mantêm contato direto com a comida. Esta última modalidade abarca a sensibilidade quanto à beleza intocável do alimento e o caráter higiênico incorporado as lógicas do consumo alimentar. Existem modificações claras nas maneiras de agir, de se alimentar da população que não é mais a mesma de antes, visto que a sociedade e a cultura estão constantemente em mudança. Essa modificação interfere tanto na escolha alimentar como na incorporação do caráter higiênico dos sujeitos. Santos (2008) considera a existência de uma transformação do controle social sobre a alimentação que libera os indivíduos das amarras da tradição - no que tange aos ritos, tempos específicos e as parcerias familiares que envolvem o comer - principalmente uma suposta liberdade. Cada indivíduo é que deve estabelecer os próprios critérios de escolha sobre o que comer a partir dos discursos cacofônicos sobre a alimentação e os alimentos da atualidade.



A Ceasa do Ogunjá, na qual se deu a observação, é circundado por oficinas mecânicas, empresas (principalmente automotivas), supermercado e lava-jatos. Sendo talvez esse um dos motivos da presença de muitos funcionários e homens no intervalo de almoço. Não são servidos lanches pelos comerciantes do centro de abastecimento. Isso talvez remeta ao alimento como representação distinta da auto-afirmação da masculinidade: “Hambúrguer, essas besteiras é comida de menino, de adolescente. Comida de homem é sarapatel, maniçoba, feijoada, rabada” - compreensão sobre a comida de um dos consumidores do local, a partir de um diálogo informal na Ceasa. Sobre essa temática, SANTOS (2008) refere à concepção de um alimento tradicionalmente forte vinculada ao alimento que “sustenta” e que, portanto, faz “suar”, o que fica subentendido ante a concepção de alimento “pesado”, de difícil digestão e altamente calórico.

Às mesas, sempre postos os palitos, os guardanapos, o sal, a pimenta e a farinha de mandioca, acondicionados em utensílios de cores e formas diversas são complemento dos “pequenos montes”, como artefatos centrais da comensalidade dos mercados. A farinha era transposta a todos os presentes, sendo parte integrante do compartilhamento dos alimentos pelos sujeitos na mesma mesa. A combinação feijão, arroz, carne, salada e farinha constituem uma única mistura no prato dos comensais, sendo que este último alimento é predominantemente utilizado nesses espaços, reafirmando uma prática do comer baiano. A farinha mostra-se então, como um componente de interligação entre os itens alimentares de um prato. Este alimento representou a base da sustentabilidade dos corpos das classes populares brasileiras e ainda resiste em desaparecer da mesa contemporânea baiana, apesar do seu baixo *status* (SANTOS, 2008). Em contrapartida, mesmo diante da exacerbada preocupação dos soteropolitanos quanto a uma suposta “lightização” do comer contemporâneo, dialogada por Santos (2008), vê-se que o consumo de “comidas pesadas” permanecem no *habitus* de determinados sujeitos.

O comer representa para as classes populares, de certo modo, a quantidade de esforço físico no trabalho executado pelos sujeitos. Comer em excesso não está relacionado a ficar obeso, apresenta um elo com a manutenção do corpo forte, próprio para o “trabalho pesado”. Segundo Contreras & Garcia (2005), até a década de 1960,



“para as classes trabalhadoras, uma boa alimentação era antes de tudo, uma alimentação nutritiva, se possível saudável, porém acima de tudo abundante e saciável” – tradução nossa.

É recorrente a presença de pratos “montanhosos” entre os frequentadores da CEASA Ogunjá e o hábito de “comer pelas beiradas” até que a “montanha se desmanche” gradativamente. As garfadas eram repletas de comida e havia avidez no ato de direcioná-la a boca. Também é recorrente a mistura da comida nas “beiradas” do prato por diversas vezes e com certa demora. Considerando que os comensais observados são os trabalhadores, em maior parte homens, das proximidades da região torna-se notória a reafirmação da postura em torno do significado do comer para a classe trabalhadora. Comer em abundância, ou o necessário na concepção do sujeito trabalhador, está aqui refletido na sua gestualidade e na tomada de decisão de alimentar-se de tal forma.

Foram observados movimentos repetidos no sentido de mexer a comida no prato para frente e para trás seguidas vezes, bem como a inclinação do corpo sempre que os comensais levavam o garfo à boca. Destarte, a complexidade das ações é efetivada em modelo teatral, visto que a chamada teatralidade do comer representa um elemento de destaque nesse contexto (SANTOS, 2008). A expressão corporal é socialmente modulável, mesmo sendo vivida de acordo com o estilo particular. Os outros contribuem para modular os contornos do seu universo e ao dar ao corpo o relevo social que necessita, oferecem a possibilidade de construir-se inteiramente como ator do grupo de pertencimento (LE BRETON, 2006). As repetidas ações por diferentes comensais permitem perceber o grupo ao qual pertence, visto que estes agem em sua gestualidade corporal em relação ao comer de maneiras semelhantes perpetuando assim o seu pertencimento ao grupo mesmo considerando as suas individualidades.

É possível observar que os sentidos intervêm no ritual do comer. Os sons são constantes e o ato de acompanhar a música é percebido pelo balançar da cabeça ao mesmo tempo em que se come. Não sendo diferente, a televisão ligada no canal esportivo ou jornalístico incorpora-se ao alimentar. As garfadas são intercaladas por olhares que, por vezes, se prendem ao emitido. Outros, porém, aparentemente ignoram a presença desses recursos midiáticos quando estão comendo. As vozes concomitantes



reduzem-se quando a comida chega à mesa. São as conversas ao celular que interrompem o comer. Retomam-se as conversas quando acaba a comida e alguns afastam com as mãos o prato de si. Desta vez, o corpo não mais está voltado ao prato, rapidamente tirado pelo atendente e o sujeito adquire certo despojamento à mesa.

Vale destacar que alguns comportamentos aparentemente insignificantes preenchem o espaço observado imbuídos de características peculiares. A exemplo de um dado indivíduo que comia só e demonstrando seriedade refletia após o almoço. Outro fato relevante é a indisposição notada nas expressões de alguns comensais e a saída imediata de outros após a refeição, bem como a apreciação lenta dos ícones de um prato, algumas vezes marcada pelo simples estalar da língua.

Os indivíduos observados desempenhavam uma atividade da consciência permeada por um conjunto de signos representados em gestos. Segundo Marcel Mauss (1974) as técnicas corporais referem-se as “maneiras como os homens, sociedade por sociedade e de maneira tradicional, sabem servir-se de seus corpos.” Assim observa-se, em campo, que no corpo humano incidem técnicas hábeis que permitem o comer. Tem-se um acervo de gestos, posturas e modos de expressão evidenciados através de detalhes. Sendo também fatores determinantes na atmosfera de observação, as tradições influenciam o comportamento com os mais simples e naturais gestos articulados secretamente pelas normas coletivas apoiadas por uma tradição ou um hábito se traduzem em determinadas práticas sociais. Valente (2002) relata que o ato de alimentar-se é para o ser humano, um ato ligado à sua cultura, à sua família, aos seus amigos e à festividades coletivas.

Ao comer, alguns desempenham um “jogo com as mãos”, algo como uma “regência de orquestra” no prato, outros giram o garfo e a faca para misturar a comida, uma espécie de “malabarismo com talheres”. Por vezes, os talheres em diferentes mãos, passeiam como se estivessem desenhando lentamente, também fazem movimentos análogos ao toque de um instrumento de percussão de um modo delicado. Ademais, tem-se uma complexa orquestração dos talheres produzida por gestos hábeis (DC).



Nota-se, portanto, que a habilidade gestual é freqüentemente observada nestes espaços de comensalidade marcando diversas e distintas culturas nessa prática. Diante disso, Mauss (1974) revela que toda técnica apresenta sua forma característica e cada sociedade possui hábitos que lhe são próprios. Não há naturalização dos movimentos, (LÉVI-STRAUSS, 1974), executados pelo sujeito. Eles possuem significados e foram culturalmente elaborados, aprendidos através do contato com o outro, do ambiente e dos limites corporais. As técnicas utilizadas no comer são determinadas pelo homem, o qual utiliza do seu corpo e da sua gestualidade como representações, evidenciando que o desenvolvimento de hábeis técnicas pode ser caracterizado como sistemas simbólicos coletivos que representam hábitos de determinados contextos sociais e físicos, revelando realidades da cultura que podem ser transmitidas por essa corporalidade alimentar.

A tradição se manifesta pela corporalidade dos sujeitos exposta através de gestos do cotidiano. Características que se ampliam ao ato de comer, ao movimento executado com os talheres que movem sincronicamente o alimento com a farinha, devidamente espalhadas na superfície; da comida que está dentro de um prato fundo, taticamente movimentada para que nada saia da delimitação circular do recipiente. A habilidade desenvolvida permite a execução de movimento ágil na opulência de um prato.

Segundo Lévi-Strauss (1974): “é por intermédio da educação das necessidades e das atividades corporais que a estrutura social imprime sua marca nos indivíduos”. Deste modo a distinção do corpo que não pertence ao ambiente é notada atraindo olhares e até comentários: “ela não é da lama”. Isso evidencia que a corporalidade do sujeito infere o pertencimento a uma identidade, caracterizando uma relação social no espaço inserido, possibilitando a comunicação com o outro do mesmo grupo social através do reconhecimento do outro. Destarte, o ‘comer’ apresenta-se como uma corporalidade alimentar apreendida, um uso determinado do corpo que passa por um processo civilizador para que possa alcançar os padrões estabelecidos pela sociedade, fazendo alusão ao processo civilizador trazido por Nobeit Elias (1994).

Os padrões de civilidade estão atribuídos ao uso de talheres para execução dos movimentos com a comida e o uso dela para levar a comida à boca, sendo possível, porém, observar a campo o uso das mãos para desempenhar esta tarefa, possibilitando a



distinção pelo ato de alimentar-se. Era possível rearranjar os espaços e identificar modos de comer que diferiam entre os comensais e os produtores da comida, que em certo período também se convertiam a comensais, mas distinguiam-se do público freqüentador. O local, a hora e a gestualidade, demonstravam uma possível relação de intimidade com a comida, em que pegar a carne com a mão era um ato permitido. Este fato evidencia que *habitus* não é uma reprodução pura e simples, há uma ressignificação do que é apreendido, do que foi sedimentando com as experiências individuais. O *habitus* possibilita essa adaptação ao contexto. Deste modo, o corpo incube-se de elucidar a inserção dentro de uma tradição. A noção de *habitus* trabalhada por Bourdieu transpõe relações analógicas, transmitida em última análise a compreensão da experiência do outro sobre o que seria um sistema de disposições duráveis e transponíveis. Possibilita a percepção da inserção da sociedade no sujeito e do sujeito na sociedade, que reage de modos criativos às solicitações da sociedade (BOURDIEU, 2001; WACQUANT, 2007). Nobert Elias (1994) mostra que padrões de comportamento à mesa na Idade Média serviam para distinguir o sujeito quanto à classe social pertencente ou mesmo defini-lo como “civilizado” ou “incivil”, a partir também do que se comia e como se comia.

Evidencia-se, portanto que o indivíduo é englobado por aspectos que o possibilita a formação de sua identidade alimentar, seja ligada a tradição cultural e/ou a modificações comportamentais da atualidade. É com essa dicotomia que emerge um sistema alimentar que tenta dar sentido àquilo que o sujeito ingere.

De fato, existem modificações na maneira de agir, de se alimentar da população que não é mais a mesma de antes, visto que a sociedade e a cultura estão constantemente em mudança. A noção mista cuja cultura influencia e a modernidade modifica em relação aos hábitos alimentares podem predizer, no âmbito antropológico, maneiras de compreender os aspectos envolvidos na comensalidade e corporalidade contemporânea. Sobre tal temática Freitas e col. (2011) consideram:

O hábito é um aspecto antológico que guarda uma autonomia em relação ao tempo. A dificuldade de deixar um hábito alimentar está no espaço do aprendizado de novas práticas que substituam e associem antigas. Tal



processo precisa de tempo, rito, novas cenas novos valores a serem incorporados pelo cotidiano. O que importa é restaurar o sentido da mudança, em que a racionalidade toma o lugar da automação e do gosto, para dar novo significado ao não habitual importando ainda o não desejado. (FREITAS, M. C. S e col., 2011).

Dessa forma a mudança em relação a corporalidade, reflexo do sentido que o sujeito dá vida cotidiana, se faz de maneira não rápida mas, suficiente para a incorporação de novos padrões alimentares estabelecidos pela contemporaneidade a fim de permitir que o sujeito interaja com o mundo social ao qual pertence

Tem-se, deste modo, que o comer perpassa pela comida e o sujeito, mas também incorpora a relação com o outro, da família e dos amigos. A teatralidade ao comer se concebe ainda em um contexto sonoro que aparecem no momento: músicas, diálogos, vídeo, telefones celulares, incitando outras ações ritmadas, movimentos que se adicionam as técnicas alimentares.

A mesa nesse contexto aparece não somente como suporte para o alimento, mas como instrumento de comensalidade, de gestualidade, de intimidade com o que se come. Um momento sobreposto de sentidos entrelaçados à experiência alimentar.

Referências

1. BOURDIEU, P.. *Meditações pascalianas*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.
2. CANESQUI, A. M. *Os estudos da antropologia da saúde/doença no Brasil na década de 1990*. *Ciência e Saúde Coletiva*, v. 8, n. 3, p. 109-124, 2003.
3. CAVALCANTI, D. R. M. O surgimento do conceito “corpo”: implicações da modernidade e do individualismo. *Revista Eletrônica de Ciências Sociais*, João Pessoa, v. 9, p. 53-60, set. 2005
4. CONTRERAS, J. H.; GARCIA, M. A.. *Alimentación e Cultura*. Barcelona: Ariel, 2005.
5. ELIAS, N. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. v.1. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.
6. FOULCAULT, M. *Vigiar e punir: nascimento da prisão*. 36. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.



7. FREITAS, M. C. S; PENA, P. G. L; FONTES, G. A. V.; SILVA, D. O. Hábitos alimentares e os sentidos do comer. In: DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. *Nutrição e Metabolismo: Mudanças alimentares e educação nutricional*. Guanabara Koogan: Rio de Janeiro: 2011.
8. JACCOUD, M; MAYER, R. A observação direta e a pesquisa qualitativa. In: POUPART, J. ET. AL. *A pesquisa qualitativa: enfoque epistemológicos e metodológicos*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.
9. LE BRETON, D. *A sociologia do corpo*. Vozes, Petrópolis: 2006.
10. LÉVI-STRAUSS, C. 2003. Introdução à obra de Marcel Mauss. In: MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia*, com uma introdução à obra de Marcel Mauss, de Claude Lévi-Strauss. São Paulo, EPU, 1974.
11. MAUSS, M. *Sociologia e Antropologia*, com uma introdução à obra de Marcel Mauss, de Claude Lévi-Strauss. São Paulo, EPU, 1974.
12. MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Rev. bras. Ci. Soc.*, São Paulo, v. 16, n. 47, out. 2001.
13. MONTAGNER, M. A. Pierre Bourdieu, o corpo e a saúde: algumas possibilidades teóricas. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 11, n. 2, p. 515-526, 2006
14. NUNES, E. D.. A trajetória das ciências sociais em saúde na América Latina: revisão da produção científica. *Saúde pública (online)*. v. 40, n.spe, p. 64-72, 2006.
15. SANTOS, L. A. S. *O corpo, o comer e a comida*. Salvador: Edufba, 2008.
16. TURATO, E. *Tratado de metodologia clínico-qualitativa*. Petrópolis: Vozes, 2003.
17. VALENTE, F. L. S. Segurança Alimentar e Nutricional: transformando natureza em gente. In: VALENTE, F. L. S. *Direito Humano à Alimentação – desafios e conquistas*. 1.ed. São Paulo: Cortez, 2002.
18. WACQUANT, L. Notas para esclarecer a noção de habitus. *Revista Brasileira de Sociologia da Emoção*, João Pessoa, v. 6, n. 16, p. 5-11, abr. 2007
19. WESTPHAL, M. F.; BÓGUS, C. M.; MARTINS, M. C. F. N.. Métodos Qualitativos em nutrição e saúde pública. In: TADDEI, J. A. *Nutrição em saúde pública*. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011, v. 1, p. 25-40.