

## A ALIMENTAÇÃO E AS CLASSES SOCIAIS: UMA ANÁLISE DIALÉTICA

Ações de pesquisa, ensino e extensão voltadas para sociedade

Gabrielle Assunção Minuzi<sup>1</sup>  
Roselene Pommer<sup>2</sup>

### RESUMO

Este relato apresenta a reflexão nas desigualdades da alimentação das classes. Com o objetivo de estabelecer uma relação entre classe social e alimentação. O que é “comer e beber bem”? O que é preciso para tal? A partir de um viés Marxista, o estudo visa compreender a questão da qualidade do alimento, e a forma que este é distribuído para os indivíduos. Como metodologia, utilizou-se a dialética, tendo como ferramenta análise documental de relatórios técnicos. Observa-se em termos nutricionais, a qualidade dos alimentos que os indivíduos pertencentes ao operariado consomem, é visivelmente inferior. O ato de comer, enquanto que um processo social, é caracterizado pelo estímulo de cada indivíduo, e por sua subjetividade num sistema simbólico do modelo capitalista do consumo, o que leva ao questionamento do porque se produz tanto alimento e, paradoxalmente, existe tanta fome e disparidade na distribuição desses alimentos. Utilizando a dialética, concluiu-se que o status da comida, vista como mercadoria, consumida neste modo de produção, na indústria, enquanto que a baixa alimentação tem também como consequência doenças relacionadas a baixas condições em que muitos alimentos são feitos, observando a necessidade desta ser questão para as políticas públicas.

**Palavras-chave:** Análise dialética; alimentação; classes

### INTRODUÇÃO

De acordo com Marx (2011), as classes sociais estão ligadas diretamente ao conceito de sociedade. Existem as classes dominantes e aquelas que são dominadas. Essa condição social reflete diretamente no modo de vida dos indivíduos e na maneira como eles constroem suas subjetividades através do seu modo de vida e como alimentam uns aos outros. Indica, também, as formas desiguais de acesso a

<sup>1</sup> Mestranda no Programa de pós-graduação em educação profissional e tecnológica, Universidade Federal de Santa Maria, [gabrielleminuzi@gmail.com](mailto:gabrielleminuzi@gmail.com)

<sup>2</sup> Doutora em História, pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos, [roselenepommer@ctism.ufsm.br](mailto:roselenepommer@ctism.ufsm.br)

alimentação e, especificamente, a existência de classes que produzem para que outras consumam. A partir deste raciocínio é possível refletir sobre o motivo de haver tanto alimento sendo produzido e distribuído de forma tão desproporcional, acentuando as situações de desnivelamento social que perpassam pelos hábitos alimentares e condições que o indivíduo possui na escolha por determinados alimentos.

Neste sentido, no sistema capitalista, impõe-se uma ordem para que seja produzido uma quantidade de alimentos superior àquela necessária para a nutrição das famílias produtoras, ou seja, para a ordem da economia de mercado. A alimentação, então, reflete a dialética social das diferenças entre as classes. Segundo a Organização das nações Unidas:

Toda pessoa tem direito a um padrão de vida capaz de assegurar a si e a sua família saúde e bem-estar, inclusive alimentação, vestuário, habitação, cuidados médicos e os serviços sociais indispensáveis, o direito à segurança, em caso de desemprego, doença, invalidez, viuvez, velhice ou outros casos de perda dos meios de subsistência em circunstâncias fora de seu controle. (ONU, 1948).

Pode-se refletir diante desta declaração, a ligação direta do bem-estar, qualidade de vida com a alimentação, levando esta como um direito básico de todo indivíduo, para ter uma vida digna.

O ato de alimentar-se constitui-se em um importante referencial do processo histórico humano. Ornellas (2009), aponta que, após o nascimento, diversos fatores incidem sobre os indivíduos moldando-os o meio em que vivem, estando parte dos fatores ligados a alimentação. Isso por que, o homem é o único animal que precisa aprender a viver, para que o ato de se alimentar é imprescindível. Assim, o gosto por determinados alimentos não é natural, precisa ser aprendido a partir de referências complexas as quais acarretam em preferencias, apontando para elementos culturais profícuos de investigações.

A história da alimentação confunde-se facilmente com a história da humanidade, o homem através da luta primeiramente pela aquisição e mais tarde pela produção dos alimentos, os grupos puderam aprimorar suas técnicas de relações sociais e naturais, desenvolvendo métodos de preparar, armazenar e distribuir os recursos alimentares. A alimentação trata das necessidades básicas do ser humano e deve ser relevante como tal. O alimento foi modificando-se e

transformando sua função de suprir necessidades nutricionais, dando lugar a uma complexa cadeia alimentar e suas ramificações, com o passar do tempo os recursos alimentares atravessaram barreiras e deixaram de ser apenas uma necessidade, tornando-se mercadorias. Esta transformação no valor do alimento e sua inserção no capitalismo, modificou sua finalidade, e o que antes era para suprir uma necessidade, passou a reforçar as desigualdades sociais.

A ação de alimentar-se vai além da nutrição do corpo, é um ato sociopolítico, pois é a partir dele que as pessoas se unem para fazer as refeições e estabelecem relações. Isto percorre desde a escolha do alimento, até sua forma de preparo e seu estilo alimentar está intimamente ligado com fatores sociais e também sensoriais.

Os hábitos alimentares também se modificaram, expressando diferentes ideologias culturais, em cada parte do mundo, apresentando tradições alimentares, rituais e hierarquias próprias, compondo uma complexa teia alimentar.

Considerando a esfera nutricional, outras motivações que levam a busca pelo alimento, a sobrevivência, fator instintivo básico e permanente, tendo a fome como impulso, levou os grupos humanos a criarem mecanismos para tornar o alimento seguro, muito embora durante este processo, alguns tenham sido sacrificados, ingerindo alimentos tóxicos.

Se faz necessário também levar em consideração a indústria alimentar, sua forma de organizar os alimentos e oferecer estes para a sociedade, este poderoso sistema que investe cada vez mais na criação de infinitos produtos, passando por diferentes processos. Por isso, gradativamente surgiu a necessidade de profissionais cada vez mais qualificados para o atendimento a área alimentar, trazendo assim também a problemática, sobre os profissionais que atuam no segmento alimentar, como estão realizando o preparo destes alimentos e se existe a consciência de classes, a reflexão sobre a existência dessas segregações que são determinadas também pela indústria dos alimentos.

Assim, esse trabalho pretende apresentar um estudo exploratório reflexivo sobre as diferenças de alimentação entre classes sociais. Considerando-se a ideia de classes propostas pelo materialismo dialético, buscar-se-á refletir sobre questões relativas a melhoria nos hábitos alimentares e na qualidade de vida dos trabalhadores.

## **DESENVOLVIMENTO (RESULTADOS E DISCUSSÃO)**

### **METODOLOGIA**

Esta pesquisa apresenta uma abordagem dialética. O fato a ser analisado é a questão das diferenças apresentadas pela alimentação das classes sociais, como decorrentes da contradição econômica existentes entre elas. Para esta análise utilizou-se como referência teóricos marxistas que investigaram a temática sobre a alimentação das diferentes classes sociais. O estudo apresenta de maneira investigativa alguns conceitos que reforçam a luta de opostos, por meio de registros e relatos em livros.

### **DESENVOLVIMENTO**

Atualmente, existem diversos movimentos políticos inseridos na alimentação, podendo-se citar o crudivorismo e o veganismo, que pregam uma alimentação sem consumo de produtos de origem animal. De acordo com a Associação Vegetariana Portuguesa, crudivorismo é a filosofia segundo a qual a maior parte ou toda a dieta de uma pessoa deve ser composta por alimentos não cozidos. A tendência dos crudívoros, nos últimos anos, tem sido a ênfase ao consumo de pelo menos 80% do consumo de comida crua (por volume), em vez de 100%.

Em oposição a essa proposta, o fastfood tem se destacado pela transformação dos hábitos alimentares, em função da praticidade e da agilidade das refeições, sem a promoção de reflexões sobre o que está sendo consumido. As mudanças promovidas por essa nova forma de alimentação e de se fazerem as refeições, contribuiu para a elevação dos índices de obesidade e de graves problemas de saúde, considerando-se a má qualidade dos alimentos consumidos, em sua maioria ricos em gorduras e carboidratos.

Por isso, o movimento slowfood surgiu em oposição ao fastfood, defendendo uma alimentação saudável, a partir do conhecimento de quem produz o que se consome e da valorização da agricultura familiar, estabelecendo relações interpessoais com os responsáveis por prover o alimento consumido.

O movimento slowfood surgiu na década de 1980, na Itália e, a partir de então, tornou-se um movimento internacional, ativo em mais de 150 países e contando com milhares de associados. No Brasil, este movimento é crescente e conta com produtores de todo país, que lutam em prol de uma alimentação saudável, que respeita as condições do solo e que leve em consideração a sazonalidade e o tempo de desenvolvimento de cada alimento.

A agricultura familiar tem se associado a esse movimento, com a proposta de fornecer alimentos livres de agrotóxicos e de transgênicos, respeitando o meio ambiente, a partir da ideia de coletividade e de sustentabilidade. Tem como objetivo, também, a consideração sobre os ciclos do meio ambiente e a relação direta entre homem e natureza, resultando disso um alimento de qualidade nutricional superior.

Considera-se, então, que esses movimentos corroboram com a forma com que nos alimentamos e com o conjunto de decisões de cunho social e político presentes no ato de alimentarmos-nos, ou seja, com o privilégio de podermos, ou não, escolher os alimentos. Assim, o poder aquisitivo para possuir determinado alimento, tal como a quantidade de refeições que o indivíduo fará durante o dia, a qualidade do alimento consumido e a posteriori ingerido, indicam a classe social a qual o indivíduo se insere. Por isso, a necessidade de refletirmos sobre o exagerado consumo de carne e de produtos de origem animal, seus elevados valores e o fato desses alimentos serem considerados prioridades entre algumas classes. A relação do consumo de proteína animal como principal fonte de energia e o custo deste produto, determina também, a classe social a qual o consumidor insere-se e são exemplos das diferenças sociais presentes nos hábitos alimentares.

Norbert Elias identificava essa questão ao refletir sobre a sociedade europeia do medievo.

O consumo de carne pela classe mais baixa, os camponeses, é também com frequência muito limitado – não por necessidade espiritual ou por renúncia voluntária por causa de Deus ou do além, mas por mera escassez. O gado é caro, e por isso mesmo, destinado durante longo período apenas as mesas dominantes. (1990, p.125).

Esse dado histórico é um indicativo do quanto os hábitos alimentares podem apontar para as diferenciações de classes.

O Ministério da Educação (MEC, 2007) aponta que a questão religiosa também possui influência nos hábitos alimentares da população brasileira, visto que

determinadas religiões permitem o consumo de determinados tipos de carnes, enquanto outras as consideram culturalmente nocivas. Além disso, os chamados tabus alimentares, muitos deles folclores, também influem sobre os hábitos alimentares. Exemplo disso são os riscos à saúde que popularmente são atribuídos a ingestão de alimentos diferentes, como manga com leite. Dentro destes tabus também pode-se observar porque em algumas religiões é proibido o consumo de carne bovina, e em outros lugares se consome grilos ou carne de gato e cachorro, algo que para determinadas culturas é normal. Muito embora nutricionalmente o consumo de insetos possa ser benéfico, para a cultura ocidental é visto com estranheza e repúdio. A antropentomofagia, termo usado para definir a ingestão humana de insetos, sobrevive em diversos países desde a antiguidade, mas atualmente é marginalizada ou esquecida pela maior parte da população (LINASSI, 2011), mesmo sendo praticada em mais de 100 países, onde o consumo de insetos é, inclusive, superior ao consumo de carne de gados e aves.

Existem muitos produtos comestíveis, porém o que determina o que será tratado e consumido como alimento saudável e socialmente aceito são fatores culturais tradicionais e econômicos. Comer também é um ato social, haja vista as relações entre indivíduos em volta de uma mesa para realizar suas refeições, ou a maneira como eram feitos os banquetes nos palácios medievais e o fato de que qualquer cerimônia relevante, envolvia refeições. Elias reflete sobre a comensalidade:

Embora os fenômenos humanos – sejam atitudes, desejos ou produtos da ação do homem – possam ser examinados em si, independentemente das suas ligações com a vida social, eles, por natureza, nada mais são que concretizações de relações e comportamento, materialização da vida social e mental. (1990, p.124).

Nessa perspectiva, é possível reforçar como a temática alimentar é permeada pelas práticas culturais de dada sociedade, estando intimamente ligada a fatores objetivos e subjetivos. A variedade de hábitos alimentares, numa esfera global, tem em comum a necessidade da saciação do corpo e da mente. Todavia, a problemática da fome evidencia a contradição entre quem pode comer por prazer e escolher seu alimento, e quem não tem a opção de sequer se alimentar de forma digna.

## CONCLUSÃO

A forma como a indústria manipula as informações em detrimento de um ou outro produto e os mecanismos midiáticos usados para gerar o desejo de consumo produzem a fetichização sobre certos alimentos. Direciona os desejos alimentares para produtos que muitas vezes não são saudáveis e que, a longo prazo, podem causar doenças. Em geral a mídia mostra o alimento de forma apelativa, associando-o ao prazer e não estimulando a reflexão sobre a sua composição química ou nutricional, por exemplo.

Em decorrência disso, se faz necessário trabalhar e aplicar uma educação alimentar que promova a consciência em relação a hábitos saudáveis, os quais poderão melhorar a qualidade de vida e influir na sustentabilidade, sabendo-se que quanto mais alimentos industrializados forem produzidos/consumidos, maior será o impacto para o ambiente.

A educação nutricional tradicional tem se concentrado nos efeitos dos nutrientes sobre a população e como são armazenados e preparados os alimentos. Mas a nutrição também depende do acesso a alimentos e, portanto, precisa incluir os indivíduos como produtores e partícipes de relações sociais desiguais. Na maioria das sociedades contemporâneas, inclusive naquelas onde muitos passam fome, existe na realidade, um grande potencial para a produção necessária de alimentos. No entanto, a distribuição da produção, a libertação dos potenciais e a maneira como se dá o controle sobre os recursos produtivos são definidos pela estrutura da sociedade (Valente, 1986).

Ao final da década de 1960, a Organização das Nações Unidas (ONU) concluiu que a fome era um dos problemas mais alarmantes a ser combatido. No período pós Segunda Guerra Mundial, foram introduzidas nos países subdesenvolvidos, novas técnicas agrícolas, provindas de países industrializados. Era a “Revolução Verde” a defender a utilização de sementes, fertilizantes, pesticidas e o uso de variedades genéticas dependentes de insumos químicos. Esta revolução mudou estrategicamente a forma de distribuir e conservar os alimentos. No entanto, estas medidas não resolveram a questão da fome, tampouco

melhoraram a qualidade dos alimentos. Antes sim, contribuiu para impulsionar a indústria de alimentos, os quais passaram a ser produzidos de forma exacerbada e, devido a utilização de fertilizantes e pesticidas, tiveram seu tempo de vida útil prolongado.

De acordo com a Food and Agriculture Organization (FAO), enquanto 842 milhões de pessoas sofrem de fome crônica no mundo, outras morrem ou sofrem os efeitos nocivos de uma nutrição inadequada causadas pela produção capitalista. Cerca de 2 bilhões de pessoas são afetadas pela deficiência de micronutrientes, cerca de 7 milhões de crianças morrem antes do seu quinto aniversário todo ano, e 162 milhões de crianças menores de cinco anos são raquíticas.

A partir destas informações, observa-se um paradoxo: quanto mais tecnologia é aplicada a produção de alimentos, maior é o número de indivíduos sem acesso a uma alimentação digna. Ainda segundo a FAO, as causas da nutrição inadequada são muitas e estão intimamente relacionadas as limitações fundiárias, sanitárias e culturais. No entanto, a causa principal da fome é a pobreza. Nos países pobres, a concentração de riqueza e poder nas mãos de uma pequena parcela da população, acentua a situação de má alimentação e de problemas de saúde. A indústria tem papel importante para aumentar o abismo entre alimentos de qualidade e de alimentos processados, pois os produtos mais disponíveis no mercado, aqueles de fácil acesso, são os de menor qualidade nutricional e, portanto, de menores preços. Isto apenas faz crescer os índices de obesidade, principalmente na infância, pois essa é a fase da vida em que se deveria adotar valores alimentares nutritivos e variados.

Para tanto, Valente ressalta a importância do educador profissional, ao afirmar que

Num país com sérias intenções de equacionar o acesso aos recursos, geralmente um número de organizações populares dirigidas por partidos políticos, ou grupos de interesses específicos, que são usadas para desenvolver a população através da educação informal. O educador nutricional descobrirá tais organizações populares junto a instituições de educação formal e meios de comunicação são bons recursos para a promoção de informações em nutrição. A nível social mais amplo, o educador nutricional deveria ser encorajado a influenciar a política econômico-social em direção a mudanças que promovam o bem estar social. (1986, p. 21)

Tais reflexões só reforçam a ligação entre as desigualdades sociais e a distribuição de alimentos. Interesses políticos e econômicos mantêm este ciclo de



domínio, com a indústria oferecendo alimentos que, muitas vezes, não contemplam nutricionalmente as necessidades humanas, mas seu baixo custo e praticidade fazem deste alimento os mais consumidos.

O conceito de alimento-mercadoria é compreendido a partir de Marx (2011), quando este faz referência a economia de subsistência. A partir do momento em que o homem passa a produzir além das suas necessidades, se condiciona ao mercado, vende sua produção e, conseqüentemente seu trabalho, para que outro, com maior poder aquisitivo, consuma. Valente corrobora com Marx, ao afirmar que

A fome/desnutrição, portanto, não seria, dentro desta abordagem o resultado “natural” da interação de uma multiplicidade de fatores com um hospedeiro. Seria, isto sim, a manifestação a nível do corpo da classe trabalhadora da exploração econômica e conseqüente privação social a que ele é submetido sob o modo de produção capitalista. Portanto, a fome/desnutrição tem uma história social e é somente através do entendimento desta que poderemos efetivamente erradicar a fome. (VALENTE,1986, p. 77)

Essa explicação reforça o paradoxo entre a produção exacerbada de alimentos, e a miséria e a fome que assolam uma parte significativa da população mundial, relação ilógica, mas enraizada na sociedade contemporânea pelo sistema produtivo capitalista. Possivelmente esta temática encontraria alguma alternativa se a educação nutricional fosse abordada, pois os projetos pedagógicos da educação básica, em sua maioria, não abordam a necessidade de saber se alimentar.

As problemáticas que envolvem as questões alimentares são complexas e vão desde o desperdício dos alimentos, ao saneamento básico e ao tratamento da água, elementos básicos para fazer qualquer refeição. Para superá-las, são necessárias novas formas de conter os excessos e, de outra parte, o desenvolvimento de políticas públicas que permitam a todos os indivíduos o acesso a alimentos de qualidade.

No caso brasileiro, abordagens sobre questões alimentares expõem os conflitos entre classes sociais de interesses opostos: trabalhadores que vivem do seu trabalho e proprietários dos meios de produção. Observa-se daí, que o campo alimentar evidencia uma maioria trabalhando para manter a poucos. A pesquisa realizada pretendeu apontar chamar a atenção sobre essa distinção, ou seja, a distinção entre alimentação, sua qualidade e variedade, e como os fatores sociais estão diretamente associados à distribuição e o acesso ao alimento.

## REFERÊNCIAS

ALIMENTO MERCADORIA. Saúde Soc. São Paulo, n.2, p.505-515, 2016.

Disponível em <http://www.scielo.br/pdf/sausoc/v25n2/1984-0470-sausoc-25-02-00505.pdf>

Acesso em 02 out. 2018

Associação Vegetariana Portuguesa. **21 novas dietas veganas crudívoras**. Disponível em:

<https://www.avp.org.pt/nutricao-e-saude/dietas-veganas-crudivoras/>. Acesso em: 07 out.

2018.

BRASIL, Ministério da Educação. **Alimentação e nutrição no Brasil**. Disponível em

<https://www.mec.gov.br/>. Acesso em 03 out. 2018.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. Disponível em

<http://www.fao.org/home/en/>. Acesso em 05 out. 2018.

LINASSI, R. **Antropoentomofagia: alimentação exótica ou alternativa?** Disponível em:

<http://www.waldemarguimaraes.com.br/2011/06/12/>. Acesso em 10/10/18.

MARX, K. **O 18 de Brumário de Luís Bonaparte**. São Paulo: Boitempo, 2011.

NAÇÕES UNIDAS. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/>. Acesso em: 07 out. 2018.

NORBERT, E. **O processo civilizador**. Ed.1994. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994

ROMEIRO, E. T; OLIVEIRA, I, D; CARVALHO, E. F. **Insetos como alternativa**

**alimentar**. Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 4 no 1 – setembro de 2015,

São Paulo: Centro Universitário Senac. Disponível em

[http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-](http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2015/10/54_CA_artigo_ed_Vol_4_n_1_15_2.pdf)

[content/uploads/2015/10/54\\_CA\\_artigo\\_ed\\_Vol\\_4\\_n\\_1\\_15\\_2.pdf](http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2015/10/54_CA_artigo_ed_Vol_4_n_1_15_2.pdf). Acesso em: 30 set. 2018.

Slow Food Brasil. **A revolução com os alimentos**. Disponível em

[https://www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/459-a-revoluo-com-os-alimentos-](https://www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/459-a-revoluo-com-os-alimentos-slow-food-itlia-comemora-25-anos)

[slow-food-itlia-comemora-25-anos](https://www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/459-a-revoluo-com-os-alimentos-slow-food-itlia-comemora-25-anos). Acesso em:05 out. 2018.

VALENTE, F. L. S. **Fome e desnutrição, determinantes sociais**. Ed.1986. São Paulo:

Cortez,1986.