

# O que há por trás do comportamento *fast food*?

Cruzamos as visões da saúde e da antropologia para compreender hábitos alimentares contemporâneos que têm levado o mundo à obesidade e à anemia

## Patrícia da Veiga

Em um encontro promovido pelo Clube da Liguinha, a ala infantil da Liga de Hipertensão Arterial do Hospital das Clínicas, acompanhado pelo **Jornal da UFG** em fevereiro, a mãe de duas crianças, uma de 12 e outra de 8 anos, com diagnóstico de obesidade e pressão arterial alterada narrou sua história:

“Trabalho o dia inteiro, não consigo acompanhar tudo o que as crianças fazem. Moro com meus pais, que nem sempre cobram delas horário e rigor com a alimentação. Meu pai tem hipertensão arterial e toma remédio. Meu filho também. Pelo menos, um controla o outro e eles não se esquecem da medicação. Muitas vezes, as crianças vão para a escola sem almoçar, pois acordam tarde, não dá tempo de comer. Dormiram tarde no dia anterior. Então, como passam o dia com fome, querem sanduíche à noite. Minha mãe fica com dó e deixa. Eu já tive muita pena deles, já deixei muito também. Mas agora estou controlando. O pastel já cortei”.

Casos como esse se apresentam em boa parte dos prontuários registrados pela Liga de Hipertensão Arterial Infantil, que atende atualmente 176 crianças encaminhadas pelo Sistema Único de Saúde (SUS). Além disso, pesquisas como a da professora da Faculdade de Nutrição (Fanut), Estelamaris Tronco Mônico, dão ressonância a uma preocupação que envolve toda a família. Em 2004, ela acompanhou 3,2 mil crianças de 7 a 14 anos em 17 escolas da região leste de Goiânia, com o objetivo de detectar os “determinantes de risco para doenças cardiovasculares em escolares”. Foi constatado, em termos porcentuais, que 11% das crianças tinham pressão arterial alterada, 15% estavam com excesso de peso e 5% já eram obesas.

Em escala nacional, a última Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE-2009),

elaborada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e financiada pelo Ministério da Saúde, revelou que a metade dos 63,4 mil jovens escolares entrevistados em todo o país ingere guloseimas frequentemente. Conforme dados disponíveis em [www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br), isso faz com que 13% dos adolescentes brasileiros de 10 a 19 anos estejam com sobrepeso e 3% com obesidade.

Para a enfermeira Marta Catalyud, coordenadora da Liguinha da Hipertensão, esse quadro revela um problema maior no histórico alimentar das famílias. “Elas não nasceram gostando de pirulito”, comenta.

Na interpretação dos nutricionistas, os exemplos mencionados nesta reportagem refletem um comportamento global que, assim como os demais processos de industrialização, tem levado a s

sociedades urbanas a se alimentar de forma padronizada. A “cultura” *fast food* (da comida rápida), do alto consumo de trigo, carne e açúcar, do refrigerante e do suco de caixa é realidade desde o início do século XX, com a difusão da “cultura de massa” pelo mundo. Não por acaso, a Organização Mundial de Saúde (OMS) tem considerado esta uma questão de segurança alimentar. “Sobrepeso e obesidade estão a aumentar drasticamente em países de baixa e média renda, especialmente em áreas urbanas”, anuncia o portal da instituição, que desmistifica que esse é um problema apenas dos “países ricos”. “Muitas vezes, doenças crônicas vêm acompanhadas de carenciais, como a anemia, o que prova que a alimentação está sendo prejudicial”, complementa o raciocínio a professora da Fanut, Veruska Prado.

**Habitus e memória** – Em função da complexidade do tema, os estudos da antropologia têm sido cada vez mais procurados pelos profissionais da saúde. Afinal, conforme ressaltou a professora da Universidade de Brasília (UnB) Ellen Woortmann, em palestra ministrada na UFG em maio, “é preciso desnaturalizar o prato”. Isso quer dizer que é necessário compreender o porquê se come e em quais processos produtivos, reprodutivos e de conservação está envolvida a comida.

Convidada pelo Mestrado em Antropologia para falar sobre os problemas e as perspectivas da antropologia da alimentação, Ellen ressaltou que o que as pessoas comem pode ter relação com a tradição, a memória, o grupo social e também com as instituições (mercado e governos). “A cesta básica, por exemplo, é uma definição do Estado sobre o que vem a ser alimentação básica”, explicou. Ela usou dois conceitos caros à antropologia, *habitus* e memória, para desencadear a complexa rede do sustento humano. Grosso modo, é possível explicar o *habitus* como algo que é inculcado nas populações, seja pela tradição, seja pela modernidade. Já a memória, individual e social, diz respeito à relação afetiva que acumulamos ao longo da vida e que faz com que elejamos um ou outro alimento.

Nesta ordem, o *fast food* estaria inscrito em uma estrutura “estruturante” que tem relação direta com a instalação de indústrias multinacionais no país. “Há um estilo de vida que representa esse costume”, comenta a professora da Fanut Veruska Prado, que também esteve na palestra da antropóloga.

Processo de industrialização brasileiro é um dos fatores que devem ser considerados na análise do que as pessoas comem, lembra a antropóloga da Unb Ellen Woortmann



Carlos Siqueira



Carlos Siqueira

Veja dicas de alimentação saudável em [www.jornalufgonline.ufg.br](http://www.jornalufgonline.ufg.br)