



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

Abordagem cinematográfica e o seu potencial pedagógico no
campo da alimentação, nutrição e saúde.

Santo Antônio de Jesus, BA.

Outubro de 2013

AMANDA PASSOS DE SOUZA

Abordagem cinematográfica e o seu potencial pedagógico no campo da alimentação, nutrição e saúde.

Trabalho de conclusão de curso apresentado à Universidade Federal do Recôncavo da Bahia como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Nutrição.

Orientadora: Micheli Dantas Soares

Santo Antônio de Jesus, BA.

Outubro de 2013

AMANDA PASSOS DE SOUZA

Abordagem cinematográfica e o seu potencial pedagógico no campo da alimentação, nutrição e saúde.

Defesa: 22 de Outubro de 2013

Banca Examinadora:

Prof. Franklin Demétrio

Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (CCS/UFRB)

Profa. Edleuza Silva Oliveira

Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (CCS/UFRB)

Profa. Micheli Dantas Soares

Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (CCS/UFRB)

SUMÁRIO

RESUMO	5
INTRODUÇÃO	6
POSSIBILIDADES ANALÍTICAS E EDUCATIVAS	11
TOMATES VERDES FRITOS	11
ESTÔMAGO	15
SIMPLESMENTE MARTHA	18
RATATOUILLE	21
COMO ÁGUA PARA CHOCOLATE	23
ALGUNS ENREDAMENTOS	25
ALGUMAS CONSIDERAÇÕES FINAIS	27
REFERÊNCIA	28
REFERÊNCIA DOS FILMES	31

Abordagem cinematográfica e o seu potencial pedagógico no campo da alimentação, nutrição e saúde.

Cinematic approach and its pedagogical potential in the field of food, nutrition and health.

RESUMO

O cinema cativa espectadores com a projeção em tela da realidade em movimento, estreitando as relações sociais humanas podendo servir como agregador em uma linguagem pedagógica se bem utilizado. Pautado nas principais abordagens pedagógicas renovadoras e no que vem sendo discutido em artigos científicos, este trabalho tem como objetivo principal apontar possibilidades pedagógicas através de uma abordagem cinematográfica, com enfoque no campo da alimentação e nutrição. Para isso, foi feita análise dos filmes *Tomates Verdes Fritos*, *Estômago*, *Simplesmente Martha*, *Ratatouille* e *Como água para chocolate* visando o destaque das possibilidades em educação no âmbito da alimentação e nutrição de cada um. Como resultado, foi possível evidenciar as situações explícitas, implícitas e sensitivas com a educação com cinema e seus benefícios.

Palavras-chave: cinema, alimentação e nutrição, abordagem pedagógica, saúde

Summary

The film captivates viewers with a screen projection of reality in motion, strengthening human social relations can serve as aggregator in language teaching is well used. Dedicated to renovating the main pedagogical approaches and what has been discussed in papers, this work mainly aims at pointing pedagogical possibilities through a cinematic approach, focusing on the field of food and nutrition. For this analysis was made of the films *Fried Green Tomatoes*, *Stomach*, *Mostly Martha*, *Ratatouille* and *Like Water for Chocolate* aiming to highlight the opportunities for education in the context of food and nutrition in each one. As a result, it was possible to observe the situations explicit, implicit and sensitive to education with film and its benefits.

Keywords: film, food and nutrition, pedagogical approach, health.

INTRODUÇÃO

Desde a sua criação o cinema cativa seus espectadores com a projeção em tela e movimento da realidade. Com a evolução tecnológica, a capacidade de criar e roteirizar novos temas e situações (cotidianas ou não) se expandiu, transformando o cinema em uma janela para a vida, onde os espectadores podem perceber a si mesmo, ao outro e o mundo. A globalização do cinema e a produção de filmes fora de seu polo de origem foram importantes para que as singularidades de cada localidade pudessem ser exploradas e exportadas para o mundo.

A representação cotidiana e singularidades regionais destacadas com a ampliação da tecnologia estreitaram as relações humanas, sociais e sentimentais entre os povos ou até dentro da mesma sociedade. Essa perspectiva diferenciada pode ser utilizada como meio de aprendizado em diversas situações e populações, fazendo do cinema não apenas uma expressão de arte, mas também de educação.

Neste quesito, a linguagem cinematográfica pode se integrar como uma estratégia com funções pedagógicas, interpretativas e experimentais, tornando, assim, mecanismo recursivo e facilitador entre professor e estudante, possibilitando a visualização da realidade sem entrar em contato com os perigos embutidos na mesma. (DANTAS, MATIAS e MILITÃO, 2011). Esse recurso deve ter um caráter maior que o anseio artístico e cultural que ele representa, tornando-se uma possibilidade eficaz e moderna de humanização que desperte atitudes e valores da educação e da maturidade que cada espectador possua. (BLASCO et al, 2005)

A utilização do cinema no processo de ensino-aprendizagem e suas possibilidades coincidem com características e práticas presentes nas abordagens pedagógicas ditas humanistas, cognitivas e socioculturais. Na primeira, no qual o enfoque principal concentra-se no estudante, a abordagem e o cinema possibilitam a problematização, onde o educador facilita a identificação de problemas, analisando, teorizando e buscando possíveis resoluções para ela. Quanto à segunda abordagem, a relação encontra-se no caráter de interação entre o sujeito e o objeto, com a assimilação do que é estudado e a mudança das estruturas mentais que são possibilitadas em debate crítico promovido pelo cinema. Em relação à abordagem sociocultural, o cinema coaduna no

sentido de que a educação é vista como ato político provocador de condições para o desenvolvimento crítico comprometido com a sociedade e com a cultura (SANTOS, 2005).

A abordagem sociocultural é bastante difundida no Brasil através do trabalho do Professor Paulo Freire. Em seu trabalho, ao focar nos questionamentos sobre as formas de poder presentes na educação, Freire observa que o exercício paternalista e vertical está ligado as relações sociais e culturais do colonial opressor/oprimido. Nesse sentido, sua visão crítica da realidade imprime em seus escrito uma educação não unilinear e unidirecional, mas sim heterogênea. (MOUJAN, 2011)

A educação idealizada por Paulo Freire foi articulada como aquela na qual a docência não exista sem o discente, que ensinar exige reflexão crítica sobre a prática, respeito aos saberes dos educandos, reconhecimento da identidade cultural, bom senso, curiosidade e apreensão da realidade convergem com o que pode ser trabalhado com o cinema. (FREIRE, 1996). Considerando a linguagem cinematográfica como uma leitura do mundo, pode-se no processo educativo utilizá-la para provocar interpretações através da percepção individual com autonomia, auxiliada com os direcionamentos docentes pertinentes.

Em Pedagogia da Autonomia, Paulo Freire (1996, página 12) diz que:

Se, na experiência de minha formação, que deve ser permanente, começo por aceitar que o formador é o sujeito em relação a quem me considero o objeto por ele formado, me considero como um paciente que recebe os conhecimentos-conteúdos-acumulados pelo sujeito que sabe e a são a mim transferidos. Nesta forma de compreender e de viver o processo formador, eu, objeto agora, terei a possibilidade, amanhã, de me tornar o falso sujeito da "formação" do futuro objeto de meu ato formador.

Ou seja, é necessário que se desenvolva continuamente no processo educativo uma abordagem na qual o educando seja visto não mais como um depósito de conhecimento, implicando num rompimento com as prática tradicionais e vigentes e na sua reprodução posteriormente. Em nutrição, pode - se exemplificar a reafirmação da prática quando em educação nutricional, o profissional define como verdade absoluta seu conhecimento sobre alimentação, negando o conhecimento prévio do individuo que recebe essa informação.

A inserção de uma análise quanto às possibilidades educacionais do cinema baseia-se na necessidade de que seu uso seja mais bem explorado educacionalmente, desde as escolas de ensino infantil até academicamente. Em estudo realizado com crianças, onde o enfoque estava baseado na alimentação como aspecto fundamental de promoção a saúde, foram implantadas dinâmicas, onde o minuto-cinema destacou-se como motivador para as práticas alimentares saudáveis entre as crianças. (MAIA et. al, 2012). Desenvolvido por estudantes de enfermagem, o trabalho demonstrou também que a atividade desenvolvida pelos graduandos possibilitou aos mesmos o contato com a criança espectadora do cinema através de suas respostas (fala, gestos, mudanças comportamentais), refletido em vivência.

Por sua vez, o Plano de Desenvolvimento Institucional para 2010-2014 (2009) da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, no que se refere aos princípios filosóficos e teórico-metodológico das práticas acadêmicas, prevê que as atividades apresentem-se com uma perspectiva pluralista, integradora e dialógica, abrigando diferentes valores e convicções, estimulando o respeito às atitudes contrastantes e pontos de vista conflitantes. Com isso, a educação é tomada como uma prática social e política, realizada no âmbito das relações sócio-histórico-culturais, objetivando formar pessoas que pensem e reflitam sobre o mundo, o contexto social e assumam o papel de protagonistas em processos de transformação social.

A visão exposta pela Universidade anseia mais que discursos-modelos pautados em livros e referências científicas. É necessário que haja representatividade e reconhecimento das pessoas que estão sendo formadas para as realidades humanas de modo sensível, criativo, intenso e representativo o suficiente integrando outros arranjos didático no decorrer da formação. Assim, a proposição deste trabalho parte do entendimento de que a narrativa fílmica amplia horizontes e possibilidades interpretativas e de formação acadêmica mais sensível e atenta a realidades diversas. Por outro lado, também compreende-se que o uso e leitura de múltiplas linguagens e universos simbólicos contribuem para uma formação mais ética, humanística e cidadã.

Nessa perspectiva, no Brasil é possível aportar como experiência desta natureza o trabalho feito pela Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, com apoio da Fundação Osvaldo Cruz. O Projeto *Arte e Saúde* é realizado desde 2003 com objetivo

de desenvolver metodologias de criação, percepção e reflexão nos diálogos entre os campos da arte e da saúde. A culminância do projeto evidencia-se em um evento onde a imersão na arte (principalmente no cinema) objetiva propiciar aos participantes uma experiência de sensível afetação pela arte e pelas questões relevantes a saúde pública. A produção científica resultante desse trabalho propiciou no desenvolvimento de um website e um livro com a experiência do projeto. (MAYOR e SOARES, 2008).

É possível considerar o cinema um difusor de culturas e situações cotidianas, demonstrando ao espectador que para cada realidade é possível encontrar um modo diferente de se realizar a mesma situação, ou ainda, de problematizar as múltiplas perspectivas sobre um determinado tema ou fenômeno social. Neste quesito, considera-se que a narrativa cinematográfica pode ser um recurso didático promissor ao tratamento e discussão da questão da alimentação e nutrição e da saúde.

Universal entre os seres vivos e inerentes a vida humana, a alimentação e os costumes que o cerca são diferenciados em cada localidade, tornando assim mais que um suprimento biológico e servindo como função de sociabilidade. A palavra comensalidade deriva do latim “*mensa*” significa conviver à mesa, o que envolve não somente o padrão alimentar, mas como se come. Assim, a comensalidade é um dos fatores estruturantes da organização social, envolvido nos símbolos religiosos (do puro ao profano) e também na racionalização a mesa (da selvageria ao uso dos talheres). (MOREIRA, 2010)

Todas as peculiaridades do alimentar e do comer também perpassam a saúde. A alimentação agrega tanto benefícios quanto malefícios à saúde, principalmente se levarmos em conta à mudança da comensalidade moderna, cada vez mais condicionada as demandas geradas pelo modo de vida urbano, que impõe ao comensal a necessidade de reequacionar seu cotidiano segundo o tempo, os recursos financeiros, locais disponíveis para se alimentar, local e periodicidade das compras e outras. (GARCIA, 2003)

Compreendendo tudo o que a comida e o comer representam, cabe ao estudo na área de saúde coletiva com enfoque na alimentação e nutrição fomentar e incorporar novas tecnologias para pesquisa e ensino, como o cinema. Com o atual processo de

ressignificação da área no Brasil, cada vez mais ampliada e diversificada (VASCONCELOS E BATISTA FILHO, 2011), bem como a expansão do conceito de alimentação a população, é imprescindível o preparo de profissionais abertos ao debate, onde o interlocutor e o espectador não estejam delimitados a funções específicas (FREIRE, 1996), mas que de modo crítico desenvolvam ideias através da realidade projetada do cinema. Desse modo, este trabalho tem o objetivo principal discutir sobre a potencialidade e as representações da narrativa cinematográfica para fins educativos no campo da alimentação e nutrição. Além deste, objetiva fomentar a discussão quanto ao uso de tecnologias e abordagens educacionais não-ortodoxas, refletir sobre análise cinematográfica como possibilidade de educação em nutrição e saúde e demonstrar as possibilidades de aproximação da arte no ensino de atividades no campo da alimentação.

Para tanto, foram selecionados, através de site de busca, filmes que abordam a alimentação como norteador de suas histórias, em que a comida se insere como ator em destaque, justificando ações e contribuindo para o desenvolvimento dos personagens. Durante a pesquisa, pôde-se notar com clareza que a variedade de filmes que abordavam a alimentação, a comida e o comer é maior que aqueles que foram debatidos, porém os indicados para o mesmo foram escolhidos visando abarcar o maior número possível de situações, com produções de diferentes nacionalidades, gêneros, estética e épocas de produção. Neste sentido, foram escolhidos cinco filmes, assistidos e analisados quanto às possibilidades de discussão sobre alimentação, cultura alimentar e saúde. Esse número foi definido através de julgamento das autoras, visto que os escolhidos já abarcavam um número importante de perspectivas.

Inicialmente, foi feita uma descrição do enredo do filme, sublinhando na sequência os pontos apresentados na análise nas quais as discussões acerca da alimentação e nutrição podem ser exploradas e debatidas no âmbito educacional. Em sequência, a análise do filme, que segue referenciada visando embasar a discussão apresentada. Para alguns parágrafos houve a inserção do período em que aparece no filme, destacando as cenas em que a problematização se encontra. É importante salientar que nem todos os filmes puderam se enquadrar nesse último ponto, considerando que o nem sempre o debate está localizado em um trecho do filme, mas nele como um todo.

POSSIBILIDADES ANALÍTICAS E EDUCATIVAS

Tomates Verdes Fritos (1991)¹



Imagem de divulgação do filme

Evelyn é uma dona de casa emocionalmente deprimida e que transfere suas frustrações no consumo de doces e Ed, seu esposo, parece não notar. Em uma visita a tia do marido em um hospital Evelyn conhece Ninny Threadgoode, uma gentil senhora que adora contar histórias. Através da história de vida de Idgie, Ruth e seus amigos, as duas criam laços de amizade que mudam a trajetória de Evelyn. Neste filme é possível abordar discussões acerca da relação da alimentação com a vida, dos hábitos alimentares e o consumo de industrializados, o comer a mesa e as relações familiares, a sexualidade no corpo obeso e o benefício das relações afetivas para o estado de saúde.

Tomates Verdes Fritos possui estreita relação com a alimentação, à nutrição e comensalidade. Desde seu nome, é possível notar no filme a ligação que a comida detém com os personagens. Seja como coadjuvante ou protagonista, nota-se na maioria das cenas a presença da comida, no pretexto para uma visita, como forma de presente ou

¹ Tomates Verdes Fritos é um drama americano de 1991, dirigido e produzido por Jon Avnet, com roteiro livre de Fanny Flagg e Carol Sobieviski. Distribuído pela Universal Pictures, classificação etária 12 anos.

como referência a uma lembrança agradável. Foi possível identificar pelo menos nove situações em que a comida interage ativamente nas situações², algo que não fica restrito ao filme, pois que reflete o cotidiano humano desde a criação da vida em comunidade.

A história se desenvolve nos Estados Unidos da América em duas décadas distintas: década de 30 e final da década de 80. Separadas por 50 anos, é latente a diferença dos hábitos alimentares dos personagens de cada época (em 28min – 30min20s de filme). Apesar de ambos os períodos serem posteriores a revolução industrial, a presença (no filme) de alimentos industrializados na década de 30 se reduz apenas a uma situação enquanto na década de 80 apresenta-se inversamente. Os hábitos alimentares apresentados caracterizam-se pela presença de produtos gerados com novas técnicas de conservação e de preparo, que agregam tempo e trabalho; vasto leque de itens alimentares; crescente oferta de preparações e utensílios transportáveis; arsenal publicitário associado aos alimentos e crescente individualização dos rituais alimentares, mesmas características apontadas por Garcia (2003) em seu artigo sobre as mudanças da alimentação urbana.

Em seu artigo, Garcia (2003) descreve esse novo padrão como influência da industrialização e da oferta publicitária desses produtos, apontando dos primeiros anos da década de 90 onde o consumo de alimentos industrializados aumentaram 406%, sendo os alimentos a base de cacau, cereais e leite com os maiores aumentos (respectivamente 1237%, 538% e 970%). O mesmo artigo destaca a diversificação de produtos e a passagem da cozinha tradicional, com a preparação de pratos típicos, para uma cozinha industrial, havendo assim um desenraizamento da alimentação, transição notada nas passagens de tempo do filme. Nesse aspecto, o filme visualiza a transição do padrão alimentar da sociedade entre as décadas, de modo que o espectador que não vivenciou os mesmos consegue interpretá-los.

Os personagens Evelyn e seu esposo Ed, apesar do casamento duradouro, demonstram pouca cumplicidade. Por acreditar que seu casamento está em crise, Evelyn

² Tal perspectiva analisada por MOREIRA (2010) descreve que a construção da alimentação como papel de vivência em comunidade passou a ser desenvolvido no período da caça e coleta. Com o advento do fogo e da cocção dos alimentos, adquire enorme importância nesse plano, por favorecer as interações sociais. Essas interações evoluíram pelos séculos, refletidas no relacionar da alimentação com a religião, os acordos entre comerciantes nas tabernas e com a agregação familiar em volta da mesa durante a alimentação.

procura ajuda em terapias de grupo, porém não consegue converter a situação com as ideias apresentadas. A distância do casal pode ser percebida no convívio alimentar dos dois. No geral, Ed se alimenta sozinho na sala, assistindo TV, sem manutenção de diálogo (19min25s – 20min30s de filme e em 40min40s – 41min45s).

Estas cenas podem remeter a papel agregador da comensalidade, do comer junto. A cena, representando um texto, informa ao espectador uma perspectiva atípica do que se espera socialmente das refeições de um casal. O reunir-se a mesa caracteriza-se como um espaço de sociabilidade, local para a pacificação das relações, no qual o alimento e os rituais que o cercam são mediadores neste processo de amenização dos tratos sociais, em que a alimentação tem um papel vital na formação e fortalecimento dos elos familiares e, por extensão, sociais. (BORGES, 2010)

Nestas mesmas terapias que Evelyn frequenta, em uma cena, inicia-se uma dinâmica com o objetivo que as participantes tenham conhecimento do seu corpo e de sua sexualidade. Evelyn se demonstra constrangida com a situação, principalmente por não conseguir realizar o mesmo devido a uma cinta corporal que está usando (39min20s a 40min20s). Além desta cena, em algumas outras é possível ver o desconforto que Evelyn possui em relação ao seu corpo. Os distúrbios de imagem corporal e a baixa autoestima podem contribuir para a alteração da satisfação sexual assim como uma série de comprometimentos emocionais, tais como autoimagem diminuída, ansiedade e depressão. (COSTA, MACHADO E CÓRDAS, 2010) A relação sexualidade – obesidade nem sempre é considerada como motivo/objetivo/necessidade no tratamento nutricional. É importante que seja levado em conta esse ponto, mesmo que não seja competência do profissional nutricionista a resolução desta situação, que o paciente possui anseios para além da saúde e da estética. Chama atenção no filme que esta problemática está circunscrita ao corpo feminino, desde que o marido de Evelyn também apresenta sobrepeso, contudo a insatisfação reside na personagem feminina. Nesta questão, pode se aportar discussão das relações de gênero na nossa sociedade vinculada aos ideais de corporalidade.

A relação de Evelyn e Ninny no hospital/asilo é um dos pontos chaves do filme, desde que a amizade e a cumplicidade desenvolvida demonstram-se benéficas para ambas. Tanto Ninny beneficia seu estado de saúde com as visitas (no sentido de

minimização da solidão) quanto Evelyn (que encontra motivação através das histórias de Ninny, para mudar seus hábitos e seu modo de encarar a vida) transformando o apoio e as visitas em um agente transformador. O cuidado e quem o prestam não só advém do profissional de saúde, mas de um conjunto de situações que os auxiliam, reflexão que também está desenvolvida no estudo de Meneghel (2008) sobre o filme Homem Elefante.

O que sobressai após análise do filme e, em grande medida, parece nítido no filme, é que a alimentação é cotidiana e inerente à vida e se faz presente de vários modos. A presença constante da comida é tão significativa no filme, que é possível a abertura de diversas outras brechas para discussões em alimentação não citadas neste texto, dependendo do olhar que os espectadores insiram sobre.

Estômago (2007)³



Imagem retirada do filme

Raimundo Nonato foi para a cidade grande na esperança de ter uma vida melhor. “Contratado” como faxineiro em um bar, logo ele descobre que possui um talento nato para a cozinha. Com suas coxinhas, Raimundo transforma o bar num sucesso. Giovanni, o dono de restaurante italiano da região, o contrata como assistente de cozinheiro. A cozinha italiana é uma grande descoberta para Raimundo, que passa também a ter uma casa, roupas melhores, relacionamentos sociais e um amor: a prostituta Iria. Entre esse início da vida em São Paulo e a atual vida na cadeia, Raimundo narra seu dia-a-dia no qual a comida e o comer aparecem nitidamente como protagonistas da história.

Estômago é um dos marcos da “Retomada” do cinema brasileiro, período em que o Estado reafirma sua ligação com a sétima arte, a qual fora interrompida devido à extinção da Embrafilme, deixando os cineastas desprovidos de um órgão responsável

³ Estômago é uma comédia dramática dirigida por Marcos Jorge, baseado no conto “Preso no Estômago” de Luna Silvestre que assina junto com de Marcos Jorge, Fabricio Donvito e Claudia Natividade o roteiro. A produção fica a cargo de Marco Cohen, Fabrício Donvito e Claudia Natividade. O filme é a primeira co-produção cinematográfica realizada a partir do acordo de co-produção bilateral Brasil-Itália, assinado no início dos anos 1970. É um filme de dupla nacionalidade distribuição Downtown Filmes. Classificação: 16 anos

pela indústria do cinema. Através da Lei Rouanet, com apoio da Agência Nacional de Cinema (ANCINE) o Estado volta a fomentar a produção de filmes nacionais. (KUCZYNSKI E OLIVEIRA, 2008). Foi possível abordar com esse filme as características dos trabalhadores em unidades produtoras de alimentos, o status da gastronomia, o prazer do comer e a alimentação nas penitenciárias brasileiras.

Raimundo é um imigrante nordestino, com pouca ou nenhuma escolaridade, sem cursos culinários tendo aprendido o ofício na prática e no talento. Essas características representam a maior parte dos trabalhadores de unidades produtoras de alimentos no Brasil, principalmente as de classe média e baixa. Aguiar, Oliveira e Fonseca (2010) em um estudo sobre o perfil dos trabalhadores de restaurantes populares no Rio de Janeiro obteve como resultado que a maioria dos trabalhadores do serviço eram homens (62,7%) trabalhando principalmente como auxiliar de serviços gerais (36,1%), onde apenas 7,3% obtinham 12 anos ou mais de estudo, o que sugere que a outra grande maioria não possui ensino médio completo.

Em contraponto a Raimundo, os chefes de cozinha também apresentam crescente no ramo, principalmente em classes econômicas mais altas. Em oposição ao primeiro, estes possuem o conhecimento gastronômico (referente à origem, histórias e significados dos alimentos), e que no filme - e também em realidade – são apresentados com status perante aos que não possuem (nos trechos: 39min15s – 41min38s, 44min05s e 1h03min50s – 48min30s). O refinamento dos restaurantes são reflexos da expectativa do consumidor que ao comer fora, não visa apenas o alimento, mas também toda a experiência que a situação induz, experiência essa que vem sendo estudado pelo marketing sensorial ⁴ (TEIXEIRA, AZEVEDO E SOUZA, 2013)

Comer desencadeia sensações; biologicamente, a química dos alimentos é capaz de alterar a produção de neurotransmissores responsáveis pelo prazer, bem-estar e euforia – dentre os quais a serotonina, a dopamina, a noradrenalina e a acetilcolina

⁴ Teixeira, Azevedo e Souza (2013) apud Hetzel (2004) ilustram em gráfico de que a ida ao restaurante não se limita ao se alimentar. Quando se fala em gastronomia e principalmente se a mesma possui característica de alto padrão, a experiência sensorial é o que atrai e fideliza a cliente. Nesse sentido, a prato é o principal interesse porém a experiência segue ligada a arte da mesa, ao projeto e a decoração do local e a encenação e a teatralização do ambiente.

(ALBERT-EINSTEIN-SBIB, 2013). No filme, é visível o prazer que a personagem Iria tem ao comer. Diferente da degustação apreciada por especialistas em gastronomia para sentir o sabor dos alimentos, a personagem possui voracidade, desejo e bastante satisfação ao comer. Esses sentimentos apresentados são importantes quando se pensa no planejamento alimentar individual ou na orientação coletiva. É preciso lembrar que comer vai além das urgências vitais e, por esse, dentre outros motivos, é indispensável que se compreenda o indivíduo como um ser dotado de outras necessidades.

Distante do que se considera prazeroso, a alimentação na penitenciária apresentada no filme coaduna com a expectativa popular e, mais recentemente, com relato do Deputado Federal Natan Donadon, preso em 2013, em que no discurso prévio a votação da sua cassação, reclamou da alimentação servida na penitenciária onde estava. (TORRES e COELHO, 2013). Apesar dos relatos recorrentes (seja na televisão, no cinema ou narrativa literária), de fato, pouco é discutido sobre esta questão na graduação em nutrição. Aparentemente, o trabalho se assemelha ao desenvolvido em outras unidades produtoras de alimentação, porém, suas particularidades não são debatidas ou esclarecidas de fato.

Apesar da Lei de execução penal brasileira definir a atenção à saúde do preso e do interno, de caráter preventivo e curativo, as condições limites de vida e saúde da população carcerária levam-nos a refletir que embora a legislação vise garantir o retorno à convivência social, as precárias condições de confinamento tornam-se um dos empecilhos a esta meta, bem como impossibilitam o acesso das pessoas presas à saúde de forma integral e efetiva. (GOIS et al, 2012)

Nesses termos se encaixa também a alimentação como referência preventiva de doenças e de tratamento para outras. Visto isso e analisando o filme como uma representação da realidade, as condições da comida servida no mesmo levam a discussão do alimento e as condições humanas básicas promovidas nas penitenciárias brasileiras e, principalmente, em que ponto a nutrição e o papel do nutricionista está inserido nessa situação e para essas pessoas. Adensando esta temática, pode-se discutir o Direito Humano à Alimentação Adequada para este segmento social que encontra-se em situação de pena de privação da liberdade, para que o poder de punir não se

transforme no poder de desassistência, relegando aqueles que estão sob a tutela do Estado à condições desumanas.

O filme foi bastante elogiado pela crítica brasileira, não apenas pela estética cinematográfica, mas também pela temática e sua condução e desenvolvimento do enredo de forma concisa e sutil (SETARO, 2009). Em Estômago, a comida é o eixo de ligação entre os personagens, àquilo que dá ponto de partida na relação de Nonato com os demais. Com ela, o personagem principal direciona sua vida e conduz suas relações.

Simplesmente Martha (2001) ⁵



Imagem retirada do filme

Martha, com seu modo charmoso e obsessivo, cria verdadeiras obras de arte cozinhando num pequeno restaurante em Hamburgo, Alemanha. Martha é muito introvertida e praticamente não possui vida própria, dedicando-se totalmente ao trabalho. Tudo isso muda quando sua irmã morre em um acidente, fazendo com que ela tenha de cuidar de sua sobrinha Lina. É quando aparece Mario, um extrovertido cozinheiro italiano que consegue trazer um pouco de alegria para as duas. As

⁵ Simplesmente Martha é um romance dirigido e roteirizado por Sandra Nettelbeck e produção de Karl Baumgartner e Christpher Friedel. O filme é uma produção alemã, distribuída pela Paramount Classics. Classificação Livre.

perspectivas levantadas com o filme abordam os temas da comensalidade e a demonstração que são refletidas à mesa em relação as mudanças da vida.

Em 2007, foi feito nos Estados Unidos uma versão deste filme, com o título (em português) de *Sem reservas*. É importante que fazer um destaque acerca das diferenças entre o filme alemão e o americano. Apesar de um se tratar de um *remake* do outro, existem modificações latentes quanto ao desenvolvimento de ambos. A sutileza e os detalhes são as maiores distinções entre ambos, podendo ser exemplificado na beleza estética dos protagonistas americanos (que ofusca e compromete a essência do filme) e a intensidade da relação entre Martha e sua sobrinha (bem menos aparente no filme americano). Também é possível notar que o alimento é colocado em segundo plano no filme norte-americano (CRUZ, 2007).

O compromisso com a escolha do filme certo, principalmente considerando as características estéticas são fundamentais para que não se comprometa a sensibilização do espectador quanto as nuances que podem ser apontadas em um possível debate. Importa destacar que neste caso, apesar da maior divulgação e a maior facilidade de obtenção do filme americano, apenas com o filme alemão tem as prerrogativas necessárias para abarcar os temas expostos nesta resenha.

A rigidez de Martha e sua precisão na preparação dos pratos e, também, no modo como se relaciona com os colegas contrapõe o caráter agregador da alimentação. Um exemplo disso é sua insociabilidade nas refeições, demonstrado com os colegas de trabalho numa cena na qual todos interagem e comem ao redor de uma mesa e Martha permanece excluída. O reunião à mesa tem como importância social servir de lugar para comunicação, evidenciando o papel vital da alimentação na formação e fortalecimento dos elos familiares e, por extensão, sociais. Nisto, a comensalidade demonstra seu papel no equilíbrio social (BORGES, 2010).

O ponto de expansão da história se dá após a morte da irmã de Martha em um acidente, o que acarreta a personagem não só o luto pela perda, mas também a responsabilidade de cuidar da sobrinha órfã, concomitante a isso, a chegada de um chefe de cozinha italiano ao restaurante. Essas novas realidades são o endosso para o filme conectar a comida, o comer e as relações humanas. Independente de mudanças, a

alimentação é inerente ao ser humano e os ritos que a cercam pertencem à importância que o alimento é dado em cada sociedade. Nesta questão, Martha e Sergio destoam completamente.

A racionalidade com que lida com o trabalho e com as questões pessoais são o contraponto exato das características explicitadas por Sérgio, o novo chefe de cozinha do restaurante. Italiano, o personagem é mais espontâneo, extrovertido e afetuoso que Martha. Ele também demonstra um maior desprendimento com o trabalho, não o negligenciando, porém sem torná-lo metódico. Apesar do casal trabalhar em um restaurante de alta gastronomia, é possível inferir que o encontro entre culturas, as diferenças entre os hábitos e costumes põem em andamento um processo de interação entre eles. Os hábitos alimentares são uma expressão cultural, que ao provocar sensibilidades, podem desencadear, inicialmente, um estranhamento, porém também sugere a conquista ou o desenvolvimento de novo paladares. (OLIVEIRA, 2006)

À medida que as situações com sua sobrinha e seu novo colega de trabalho a aproxima de ambos, Martha demonstra a sua mudança pessoal gradualmente, e isso se nota através da sua relação com a comida. Antes metódica e regrada, a personagem passa a se oportunizar pequenos prazeres nesse âmbito, seja ao jantar sem pratos ou comer a sobremesa diretamente da geladeira. No caso, a comida não é a modificadora em questão, mas é aquilo que representa as nuances de sua modificação.

Simplesmente Martha permite que o espectador visualize sem palavras ou discursos dos seus personagens e, sim, pela comida às relações humanas de afetividade e as mudanças decorrentes delas. Nela, a comida atua direta e indiretamente, permitindo que os sabores sejam tradutores de sentimentos, degustados com o olhar por aqueles que assistem.

Ratatouille (2007)⁶



Imagem retirada do filme

Remy é um rato que sonha se tornar um grande chef. Sua família é contra a ideia, além do fato de que, por ser um rato, ele sempre é expulso das cozinhas que visita. Um dia, enquanto estava nos esgotos, ele fica bem embaixo do famoso restaurante de seu herói culinário, Auguste Gusteau. Ele decide visitar a cozinha do lugar e lá conhece Linguini, um atrapalhado ajudante que não sabe cozinhar e precisa manter o emprego a qualquer custo. Remy e Linguini realizam uma parceria, a partir da qual Remy fica escondido sob o chapéu de Linguini, indicando o que deve fazer ao cozinhar. Com base na animação, foi possível a abordagem da referência da França/Paris na gastronomia, a perspectiva do machismo na área, a industrialização e globalização da alimentação de diversas localidades e a referência nostálgica da comida.

A história do filme se passa em Paris, na França atual. São constantes as referências que o filme apresenta quanto ao mundo gastronômico com o qual a cidade europeia apresenta-se como polo. A história da gastronomia francesa começa na Idade Medieval, com influências greco-romanas, e seguiu com mudanças graduais até o início do século XVII, durante o reinado de Luís XIV, no qual havia o estímulo para que os

⁶ Ratatouille é uma comédia em animação dirigida e produzida por Brad Lewis, com roteiro livre de Brad Bird e Jim Capobianco. Filme norte – americano distribuído pela Walt Disney Pictures e classificação livre.

cozinheiros desenvolvessem novos pratos. Neste período, os banquetes representavam a opulência e o poder da monarquia. Esse hábito seguiu até o início do século XVIII com a origem dos restaurantes em Paris. Posterior à revolução francesa, muitos desempregados abriram seus próprios restaurantes e com a concorrência, a elaboração dos pratos tornou-se o atrativo da clientela, fazendo da França um campo de alta criatividade na culinária (SANTOS, 2005).

Por se tratar de uma animação e ter como principal personagem um rato, *Ratatouille* garante entretenimento lúdico sem deixar de demonstrar preocupação com a realidade das cozinhas de grandes restaurantes. Cada personagem da cozinha possui função específica e condizente, que em certo momento é descrito pelo rato para o público. Também sobre o trabalho nesses locais, um pequeno trecho através da fala de uma personagem (do minuto 40 até o 41min40s) feminina da história reverbera seu descontentamento com o machismo da área. Estudos sobre as questões de gênero relacionadas ao território da cozinha doméstica e gastronômica podem ser encontrados na Revista científica brasileira intitulada *Cadernos Pagu* (Volume 39 do ano de 2012).

Posterior à morte de Gusteau, seu sócio decidiu expandir a marca em nome do chefe através da industrialização e globalização de comidas congeladas da marca. Apresentado em diversas referências de outros países, a imagem de Gusteau representa algo que adentra no termo *pattern*, que se refere ao processo de produção, pasteurização e estilização transformando a mercadoria em um produto desejável e desterritorializado. Um alimento de origem italiana, como por exemplo, a pizza, tornou-se um alimento globalizado onde em cada país ganhou-se adaptações para o gosto daquela determinada população afetando não só o sabor, mas também a culinária de origem. Esse processo faz parte do que é chamado tradição da modernidade (GARCIA, 2003). Outra discussão a ser motivada por esta abordagem do filme, diz respeito a destradicionalização da comida, amplamente discutida por autores franceses como Claude Fischler e Jean Pierre Poulain.

A mensagem principal do filme – repetida algumas vezes - é de “Qualquer um pode cozinhar”, inclusive um rato. Além de personagem principal, é ele que decide o destino dos demais personagens no climáx do filme, quando um renomado crítico em gastronomia visita o restaurante para realizar sua avaliação quanto à comida do

estabelecimento. Nesse momento o título do filme se apresenta. Ratatouille é um prato típico francês a base de berinjela, curgete, pimentão vermelho, tomate e ervas, originado no século XVIII na região da Provença (COMEDORES DE PAISAGEM, 2013). A referência de lembrança através do paladar bastante explorada em filmes do gênero ressurge nesta cena, fazendo com além de saboroso o prato servido se torne em garfadas de nostalgia e saudade.

O mais interessante em Ratatouille é que, por se tratar de uma animação, o didatismo e “moral de história” comumente apresentada em filmes do gênero são mascarados pelas situações divertidas vivenciadas. De modo lúdico, o texto fílmico se expõe sem demonstrar peso nas situações, o que potencializa a atenção do espectador.

Como água para chocolate (1992) ⁷



Imagem retirada do filme

⁷ Como água para chocolate é drama romântico dirigido por Alfonso Arau, roteiro de Laura Esquivel baseado em livro homônimo de sua autoria. Produção de Emilia e Alfonso Arau. Filme mexicano, classificação 18 anos.

Tita nasceu na cozinha do rancho de sua família, quando sua mãe estava cortando cebolas. Logo em seguida seu pai morre de um ataque cardíaco fulminante. Com isso Tita é vítima de uma tradição familiar, que diz que a filha mais nova não pode se casar para que cuide da mãe até sua morte. Ao crescer Tita se apaixona por Pedro, mas sua mãe veta o matrimônio devido à tradição, e sugere que ele se case com Rosaura, a irmã dois anos mais velha de Tita. Pedro aceita, pois apenas assim poderá estar perto de Tita. A partir disso, a história se desenvolve.

A narrativa do filme, assim como a do livro não possuem referência diretas, didáticas ou com verossimilhança em situações totalmente reais. Trata-se, a grosso modo, de uma poesia baseada na realidade, sobre a qual o romance entre o casal principal é temperado – quase que literalmente – pela relação com a comida.

Toda a história é contada através da narrativa da sobrinha-neta de Tita, baseado no diário/livro de receitas da mesma. Essa narrativa se assemelha a um conto de fadas, no qual o romance de Tita e Pedro percorre o curso dos anos, e os sentimentos de Tita estão sempre entrelaçados com a comida, como uma rede que liga os pontos com os personagens. Com uma narrativa poética, *Como água para chocolate* não apresenta especificamente trechos de aprendizados que possam ser segregados e debatidos didaticamente, porém a arte e a poesia que envolve a comida podem ser interpretadas pelo viés das significações da alimentação, ou seja, neste filme, a simbologia que o alimento e a comida podem assumir para cada pessoa é o destaque do filme. As preparações de Tita representam, de modo metafórico, suas alegrias e aflições.

A resignificação no filme pode ser exemplificada pelas cenas em que a comida torna-se reprodutor do sentimento da personagem em questão. No dia do casamento de Rosaura, todos choram e vomitam após comer o bolo em que Tita deixou cair lágrimas de tristeza. Em outro momento, Tita serve codorna ao molho de rosas que leva a todos os que comem a sentir o prazer e a paixão que o casal principal sente um pelo outro. Em um terceiro momento, a sopa cura a loucura de Tina, pois, segundo uma lenda popular, uma boa sopa pode curar todos os males. Esses trechos aproximam o espectador de forma poética dos sentimentos dos personagens, como em uma degustação do que é sentido por eles.

A delicadeza de como a comida se torna atuante nas histórias podem ser abordadas em uma desconstrução do filme para fins educativos no que diz respeito à sensibilização da arte em meios (que procuram ser) hígidos e rígidos, como por exemplo, a área da saúde. Por vezes, a empatia com o outro no decorrer do trabalho se dilui com a necessidade de se cumprir demandas cada vez maiores. Tal situação pode implicar em uma menor capacidade de compreensão da subjetividade do outro, o que compromete não apenas as relações humanas como também a acurácia de se perceber as reais necessidades do paciente/cliente/usuário do serviço de saúde.

Trabalhos acadêmicos que façam conexões entre a área de saúde e a arte ainda são escassos, porém Medeiros e Galeno (2013) utilizaram como fios condutores da sua discussão sobre a alimentação contemporânea e a gastro-anomia, as obras do pintor contemporâneo chileno Fernando Botero e do pintor holandês da Idade Média, Jan van Eyck,⁸.

Tão importante quanto o conteúdo didático que possa ser apresentado em um texto fílmico, a subjetividade, a sensibilidade, a capacidade de abstração do indivíduo deve ser explorada com frequência, principalmente, na formação na área de saúde, em que há o contato com o outro em situações de fragilidade física, social e mental. Como água para chocolate é, visto assim, a oportunidade de se desenvolver a visão artística (e decorrente dela, humanística) para aqueles que não estão inseridos diretamente com arte.

ALGUNS ENREDAMENTOS

⁸ Gastro-anomia presente no trabalho citado, é um neologismo criado pelo sociólogo francês Claude Fischler para explicar as regras que estão implícitas no ato de comer, que os comedores seguem sem ter consciência que estão seguindo, como as coisas que se pode comer ou não, as horas em que se deve comer, o número de refeições diárias, com quem se deve comer, qual a etiqueta que se deve seguir, etc. Regras que todos seguem sem saber que estão seguindo.

O papel do cinema na educação pode ser entendido como prática frutífera na formação profissional em diversas áreas, tornando-se tão fundamental quanto o aprofundamento teórico ou quanto à pesquisa, utilizando-o como recurso analítico complementar ou integrador. Em realidade, assim já é considerado, desde que diversos processos seletivos para ingresso em universidades brasileiras utilizam filmes como questão das provas.

Este recurso vem sendo descrito em artigos recentes como base para a discussão, principalmente, de temas bioéticos, nos quais o cinema estabelece um diálogo variado, complexo, multidisciplinar, menos formal, fora dos modelos do discurso acadêmico tradicional (DANTAS, 2011)(MENEGHEL, 2008). Em outros artigos, o cinema é interpretado como meio de estabelecer o que chamam de educação da afetividade, pela qual o filme seria um meio educativo catalisador de afeição/empatia do espectador no contexto e, conseqüentemente, essa emoção seria duplicada em sua atuação profissional (BLASCO et al, 2005) (CRUZ e LOHR, 2006).

A discussão do cinema como texto fílmico e suas possibilidades educacionais em alimentação, nutrição e saúde figura apenas como um das diversas estratégias e áreas possíveis dentro deste universo. O cinema, por ter um caráter generalista quanto a abordagem de assuntos, possui possibilidades interpretativas que permeia desde o campo social ao imaginativo, do contexto histórico e, ao mesmo tempo, lúdico, em geral, sem o didatismo convencional e mais dinâmico que a leitura habitual e linear dos conteúdos.

Em um entrevista na Festa Literária Internacional de Paraty (FLIP) para o Portal G1 em 2010, o poeta Ferreira Gullar declarou em um dado momento que:

“(...) Arte é uma coisa imprevisível, é descoberta, é uma invenção da vida. (...) A arte existe porque a vida não basta”.

Pensar então na compreensão de que a arte pode ser um complemento à vida que não basta, leva a incluir a necessidade de ser vivida e experimentada nos diversos contextos, dentre os quais na educação. A emulsão de ambas culmina em um maior entendimento de

mundo e do outro, das situações e realidades ainda não presenciadas. Deste modo, o uso da arte é, um modo complementar (e não secundário) de educação, podendo permear as disciplinas acadêmicas e escolares, sem que seja necessariamente em uma aula específica sobre artes.

No decorrer das análises, a presença de contextos semelhantes em roteiros distintos, como a recorrência da comensalidade, são benéficos no exercício da educação, por meio do cinema, para demonstrar e reforçar um conceito bastante ativo na sociedade. Já a abordagem de representações implícitas na narrativa (como a comparação de Raimundo Nonato com os trabalhadores em unidades produtoras de alimento) é profícua para se discutir a necessidade de perceber o outro além do que é tangível. Há ainda o que apenas pode ser sentido (presente em Como água para chocolate). Neste caso, a possibilidade educativa do cinema sensibiliza e desenvolve o imaginativo do espectador/aluno.

ALGUMAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar do aumento de estudos sobre a necessidade da utilização de novas abordagens em educação e da valia da inserção do cinema como método educativo, a prática tanto acadêmica como escolar subutiliza esta arte. A incipiente uso do cinema na prática educativa, assim como das demais artes, de um modo geral, ceifa do educando possibilidades de desenvolvimento imaginativo e do debate crítico na realidade.

Este trabalho, ao desenvolver análise dos filmes em questão, buscou demonstrar suas possibilidades educativas, porém, é importante destacar que foram apresentados apenas algumas delas, pois o olhar de cada espectador pode fazer emergir tantas outras leituras, denotando o caráter aberto da arte e de qualquer texto. O exercício realizado ao longo deste ensaio permite afirmar que o texto fílmico pode ser utilizado como maior frequência nas estratégias educativas no campo da alimentação e nutrição e saúde, não visando apenas o conteúdo específico, mas o raciocínio criativo e crítico face o que é apresentado na trama narrativa dos filmes e nas representações que incitam.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGUIAR, O.B, OLIVEIRA, J.G, FONSECA, M.J.M. Descrição sócio-demográfica, laboral e de saúde dos trabalhadores do serviço de alimentação dos restaurantes populares do estado do Rio de Janeiro. **Revista de Nutrição**, Campinas, n. 23, 969-982, nov/dez 2010.

ALBERT EINSTEIN – Sociedade Beneficente Israelita Brasileira. **Alimentos para o humor**. Disponível em: <<http://www.einstein.br/einstein-saude/nutricao/Paginas/alimentos-para-o-bom-humor.aspx>> Acesso em: 09/10/2013.

BLASCO, P.G et. al. Cinema para o Estudante de Medicina: um Recurso Afetivo/Efetivo na Educação Humanística. **Revista Brasileira de Educação Médica**. Rio de Janeiro, v. 29, maio/agosto 2005.

BORGES, A.M.P. **Comensalidade: a mesa como espaço de comunicação e hospitalidade**.

Disponível em <<http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2010/resumos/R5-3247-1.pdf>>. Acesso em: 01/10/2013.

COSTA, R.F. MACHADO, S.C. CÓRDAS, T.A. Imagem corporal e comportamento sexual de mulheres obesas com e sem transtorno da compulsão alimentar periódica. **Revista de Psiquiatria Clínica**. V. 37, págs 27 – 31, 2010.

Comedores de Paisagem. Ratattouille sem ratinho. **Comedores de Paisagem**. [2013?]. Disponível em: < <http://comedoresdepaisagem.com/ratatouille-franca-receita-provenca/>> Acesso em 10/10/2013.

CRUZ, E.P, LOHR, **O cinema como instrumento na Educação da Afetividade: um convite à reflexão e à humanização**. Disponível em: < <http://www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/pde/arquivos/1425-8.pdf>> Acesso em: 01/09/2013.

CRUZ, T.F. De Simplesmente Martha a Sem Reservas: O alimento como protagonista das transformações humanas. **Slow Food**. 10 de setembro de 2007.

Disponível em: < <http://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/132-de-simplesmente-martha-a-sem-reservas>> Acesso em 05/10/2013.

DANTAS, A.A., MATIAS, C.H, MILITÃO, M.S.R. O Cinema como Instrumento Didático para a Abordagem de Problemas Bioéticos: uma Reflexão sobre a Eutanásia. **Revista Brasileira de Educação Médica**. Rio de Janeiro, v. 35, 2011.

FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia**: Saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

GARCIA, R.W.D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 16, págs 483-492, 2003.

GOIS, S.M et al., Para além das grades e punições: uma revisão sistemática sobre a saúde na penitenciária. **Ciência e Saúde Coletiva**. n. 17, 1235-1246, 2012.

KUCZYNSKY, U., OLIVEIRA, D. “Estômago” o filme: Uma análise projetando a comida enquanto prato principal para o cinema. **Revista Vernáculos** n 21 e 22, 2008.

MAIA, E.R. et. al. Validação de metodologias ativas de ensino-aprendizagem na promoção da saúde alimentar infantil. **Revista de Nutrição**. Campinas, n ° 25, págs. 79-88, jan./fev., 2012

MAYOR, A.L.A.S, SOARES, V.A. **Arte e Saúde: desafios do olhar**. Rio de Janeiro, Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, 2008.

MEDEIROS, M. GALENO, A. Olhares sobre a alimentação contemporânea: a gastronomia e os corpos de Boterno. **Revista de Nutrição**. Campinas, n. 26, 465-472, jul/ago 2013.

MENEGHEL, S.N. O Homem Elefante: reflexões sobre saúde, doença e anormalidade. **Interface: Comunicação, Saúde, Educação.** v. 12, nº 25, p.427-32, abr./jun. 2008.

MOREIRA, S.A. Alimentação e Comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Ciência e Cultura.** v.62 n. 4 . Out/2010.

MOUJAN, I.F. Los traços da escritura de Freire. **Tabula Rasa.** n. 14, p. 11 – 28, Bogotá, 2011.

OLIVEIRA, F.A.M., Padrões Alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista. **Revista Brasileira de História.**, vol. 26, n. 51, 2006.

SANTOS, C.R.A, A gastronomia francesa: da idade média as novas tendências culinárias. **História da Alimentação/UFPR.** [2006?] Disponível em:
< http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomi_francesa.PDF>
Acesso em 10/10/2013.

SANTOS, R.V. Abordagens de ensino – aprendizagem. **Revista Integração.** Ano 11, nº 40, jan/fev/mar 2005.

SETARO, A. “Estômago”: um filme de importância inusitada. **Setaro’s Blog.** Salvador, 26 maio de 2009.

Disponível em: < <http://setaroblog.blogspot.com.br/2009/05/estomago-um-filme-de-inusitada.html>> Acesso em: 09/10/2013.

TEIXEIRA, A.K.G, BARBOSA, M.LA, SOUZA, A.G. El sistema de oferta de restaurante de alta gastronomia. **Estudios y Perspectivas en Turismo.** n. 22, 336-356, 2013.

TORRES, L. COELHO, M. Natan Donadon faz apelo por comida melhor na prisão. **Congresso em Foco.** Brasília, 20 se agosto de 2013. Disponível em: < <http://congressoemfoco.uol.com.br/noticias/natan-donadon-faz-apelo-por-comida-melhor-na-prisao/>> Acesso em 09/10/2013.

TRIGO, L. “A arte existe por que a vida não basta” diz Ferreira Gullar. **G1**. Paraty, 07 de agosto de 2010. Disponível em: <<http://g1.globo.com/pop-arte/flip/noticia/2010/08/arte-existe-porque-vida-nao-basta-diz-ferreira-gullar.html>> Acesso em 09/10/2013.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECONCAVO DA BAHIA, **Plano de Desenvolvimento Institucional, 2010-2014**. Cruz das Almas, 2009, 25 p.

VASCONCELOS, F.A.G, BATISTA FILHO, M. História do campo da Alimentação e nutrição em Saúde Coletiva no Brasil. **Revista Ciência e Saúde Coletiva**. v. 16, págs 81-90, 2011.

REFERÊNCIA DOS FILMES

COMO ÁGUA para chocolate. Alfonso Arau. Emilia Arau. México. 1992, online

ESTOMAGO. Direção e produção Marcos Jorge, Brasil/Itália, Downtown Filmes, 2007, online.

RATATOUILLE. Brad Bird. Brad Lewis. Estados Unidos da América. Walt Disney Pictures. 2007, streaming Netflix.

SIMPLEMENTE Martha. Sandra Nettelback.Karl Baumgartner, Christoph Friedl. Alemanha, Paramount Studios. 2001, online.

TOMATES verdes fritos. Direção e produção Jon Avnet. Estados Unidos da América, Universal Pictures. 1991. online.