

MUDANÇAS DOS HÁBITOS ALIMENTARES: UM ESTUDO DE CASO SOBRE ESTUDANTES GUINEENSES NA UNILAB – CAMPUS DOS MALÊS¹

Gracinda Fanta Jau²

RESUMO

O presente estudo tem por objetivo analisar os fatores que influenciam os hábitos alimentares, ao mesmo tempo em que intenta entender em que medida as questões socioculturais podem estar correlacionadas a hábitos alimentares dos estudantes guineenses da Unilab-campus dos Malês. É uma pesquisa de abordagem qualitativa que se caracteriza como descritiva e com procedimentos de pesquisa de Estudo de Caso, que envolve levantamentos documental e bibliográfico, análise de dados qualitativos e fontes secundárias. A estrutura desse objeto envolve o campo de conhecimento interdisciplinar. O desenvolvimento do trabalho conta com a realização de entrevistas, por meio de questionários aplicados aos estudantes, e que serviram de base para a produção dos resultados almejados. Os objetivos gerais da pesquisa visaram examinar e compreender como os estudantes guineenses matriculados na Unilab-campus dos Malês-Brasil identificam e reagem às diferenças dos comportamentos alimentares de Guiné-Bissau e Brasil.

Palavras-chave: Hábitos alimentares - Brasil. Hábitos alimentares - Guiné-Bissau. Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira - Estudantes.

ABSTRACT

This study aims to analyze the factors that influence eating habits, while trying to understand to what extent sociocultural issues may be correlated to eating habits of Guinean students from the Unilab-campus of Malês. It is a qualitative research approach that is characterized as descriptive and with Case Study research procedures, which involves documentary and bibliographic surveys, qualitative data analysis and secondary sources. The structure of this object involves the interdisciplinary field of knowledge. The development of the work relies on interviews, through questionnaires applied to students, and that served as the basis for the production of the desired results. The general objectives of the research were to examine and understand how Guinean students enrolled in the Unilab-campus of Malês-Brasil identify and react to differences in dietary behaviors in Guinea-Bissau and Brazil.

Keywords: Eating habits - Brazil. Eating habits - Guinea-Bissau. Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira - Students.

¹ Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Especialização em Segurança Alimentar e Nutricional, da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), sob a orientação do Prof. Dr. Paulo Gomes Vaz.

² Discente de Especialização em Segurança Alimentar e Nutricional pela UNILAB.

1 INTRODUÇÃO

Este presente estudo se dedicou a estudar possíveis mudanças de hábitos alimentares em estudantes guineenses na Unilab³—campus dos Malês, localizada na cidade de São Francisco do Conde (BA). Nesse sentido, a temática surgiu da necessidade de partilhar algumas experiências vividas por estudantes, expressas a partir de conversas informais entre eles e com a pesquisadora deste estudo, que também compartilha as mesmas experiências cotidianas e acadêmicas, bem como a mesma nacionalidade e a mesma visão de mundo desse universo acadêmico. Foi nesse *entourage* acadêmico que, concomitantemente, começaram a se estreitar as rodas informais de conversa. Com o tempo, os assuntos foram se elencando de forma espontânea, cobrindo os inúmeros desafios enfrentados, dentre os quais a mudança de hábitos alimentares, que de certa forma podem apresentar uma relação de coexistência e/ou de causa e efeito entre si na composição da segurança alimentar.

O conceito de segurança alimentar está ainda em construção, surgido de um processo que teve seu início a partir da insegurança alimentar provocada pela Primeira Guerra Mundial. “[...] Nessa época, o seu conceito tinha estreita ligação com o conceito de segurança nacional e com a capacidade de cada país produzir sua própria alimentação, de forma a não ficar vulnerável” (LEAO, 2013, p.4).

Na Segunda Guerra Mundial o conceito se robusteceu, ganhando maior notoriedade e se expandindo para diversos países a nível global, sendo a alimentação construída na base dos insumos locais, dadas as disponibilidades das infraestruturas, existentes ou não, para a produção de alimentos que compõem a dieta alimentar, bem como o poder de compra das populações para a demanda de alimentos.

No final da década de 80 e início dos anos 90 o conceito de segurança alimentar se reconfigurou, debruçado sobre os eixos da qualidade, incorporando as questões de sustentabilidade equilibrada culturalmente aceitável (LEAO, 2013, p.12).

Os países menos industrializados, a exemplo da Guiné Bissau, sedimentaram os seus hábitos alimentares baseando-se nas condicionalidades socioculturais existentes, a começar, no caso da Guiné, pelo arcabouço cultural existente em seu mosaico étnico, somado à escassez de indústrias e consequente dificuldade em ofertar produtos industrializados e saturados, o que impulsionou a população a consumir alimentos locais com baixo teor de agrotóxicos, que cultural e socialmente compõem a sua dieta alimentar. Todos os elementos

³ Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira.

acima destacados reforçam o hábito alimentar, que “[...] no campo alimentar-nutricional, hábito alimentar corresponde, predominantemente, ao que se come com regularidade (SILVA et al, 2017, p.1065).

Vale ainda destacar que, quanto ao conceito, no que concerne aos aspectos epistemológicos, o conteúdo ganha um paradigma simplificador no campo da biomedicina quando aborda alimento saudável, obesidade, fome, desnutrição etc. (SILVA, 2017, p.1069).

Nos estudos das ciências sociais, o hábito alimentar dos alunos guineenses na cidade franciscana, e em especial nas imediações do campus universitário, estabelecidos no bojo de uma estrutura da instituição, os alunos são fortemente influenciados a agir de acordo com os estímulos ofertados, tanto como modo de vida universitária quanto como a visão de mundo no qual estão inseridos.

Nesse contexto, com base em suas experiências subjetivas e objetivas sobre migrações e hábitos alimentares, desenvolveu-se um estudo sobre as mudanças ocorridas, bem como se definiu um recorte do universo da pesquisa, que não se limitou a levantar dados sobre efeitos gastronômicos do restaurante universitário nos estudantes, ao contrário, o recorte espaço-tempo foi estendido para o ambiente doméstico dos estudantes na cidade de São Francisco do Conde, abrangendo os ingressantes dos anos de 2014 a 2021. Em razão disso, entendeu-se que um dos elementos nucleares capazes de auxiliar na compreensão do fenômeno consistia em obter o máximo de informações sobre as experiências locais e internacionais dos estudantes, isto é, levar em consideração a práxis da educação alimentar e nutricional existente na Guiné-Bissau em relação ao Brasil.

Todavia, para superar essas barreiras existentes que nos impedem a clarividência e para encontrar soluções, a pergunta da pesquisa necessita responder a uma questão central: no tocante a hábitos alimentares, de que forma essas mudanças teriam impactado o cotidiano dos estudantes guineenses da Unilab-campus dos Malês?

2 METODOLOGIA

Neste estudo foi utilizado o método de pesquisa qualitativo (de caráter exploratório), com procedimentos de pesquisa de estudo de caso, no qual os dados foram coletados a partir de “entrevista” do tipo semiestruturada. Os participantes são estudantes guineenses da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira - Campus do Malês.

De acordo com o que consta no Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas da Unilab, atualmente encontram-se ativos na instituição um total de 514 estudantes guineenses.

Neste sentido, para a realização da entrevista com vistas à obtenção de dados para a análise, foram entrevistados 50 estudantes dentre o total de discentes guineenses ativos na Unilab, a partir dos quais estabeleceu-se o recorte amostral dos entrevistados, o que certamente possibilitou a dinamização de um estudo mais adequado ao objeto. Dentre os escolhidos para a entrevista (25 mulheres e 25 homens) foram formados dois grupos de vinte e cinco pessoas que, de forma aleatória, auscultou um universo suficiente de estudantes, independentemente de serem provenientes de zonas rurais ou urbanas. Toda(o)s os sujeito(a)s da pesquisa responderam às mesmas perguntas fechadas e abertas.

O Estudo de Caso se qualifica como o procedimento adequado para a realização da mesma, isto porque, como aborda Gil (2002, p.54), os propósitos do estudo de caso não são os de proporcionar o conhecimento preciso das características de uma população, mas sim o de proporcionar uma visão global do problema ou identificar possíveis fatores que o influenciam ou são por ele influenciados.

Na pesquisa qualitativa, de acordo com Oliveira (2010, p.7) “o pesquisador qualitativo pauta seus estudos na interpretação do mundo real, preocupando-se com o caráter hermenêutico na tarefa de pesquisar sobre a experiência vivida dos seres humanos”.

3 RESULTADOS ESPERADOS

A pesquisa apresenta resultados relevantes sobre as mudanças de hábitos alimentares dos estudantes internacionais e também para o campo da interdisciplinaridade: 1- por ser um trabalho pioneiro relativamente a proposta de tema em estudo contribuirá na produção de conhecimentos significativos que poderão servir de referência para posteriores trabalhos acadêmicos a serem produzidos sobre a temática; 2- socialmente contribui na promoção de reflexões sobre a necessidade de se considerar importante uma integração da gastronomia dos países partes do projeto da Unilab no cardápio de alimentos oferecidos pela instituição para os estudantes, com o intuito de facilitar também no processo de readaptação aos novos hábitos, uma vez que a maioria, ou quase todos, realizam suas refeições no restaurante universitário.

4 A QUESTÃO DA CULTURA E O HÁBITO ALIMENTAR

Problematizar a questão do hábito alimentar relacionado a estudantes guineenses envolve uma série de saberes entre as duas sociedades (guineense e brasileira), não obstante, se tornou evidente que um estudo desse calibre não pode se esquivar de problematizações de caráter cultural para averiguar de fato como ocorrem as mudanças de hábitos alimentares, que entendemos como a memória coletiva de um povo, na qual os indivíduos são movidos pelas experiências ancestrais, de uma cosmopercepção e/ou de um “*cosmosabor*”, entendido como a percepção dos povos sobre o alimento na “comunidade”, na relação entre a natureza e cultura, sendo a natureza um espaço de prosperidade por excelência.

Assim, para muitas comunidades há uma relação de ubiquidade entre biodiversidade, divindade e a subsistência, porque é da natureza (plantas e animais) que são extraídos os alimentos (ervas, cascas das arvores, folhas, raízes, azeite de dendê, extraído do chabéu [que é fruto de palmeira], crustáceos, que se reproduzem nos mangais [tarrafe], entre outros) utilizados para a subsistência da população e nas suas festividades religiosas etc. A domesticação de plantas, cereais, tubérculos e em especial a *Oryza glaberrima*, conhecida como arroz glaberrima africano (grãos vermelhos), se deu na África ocidental, na área compreendida entre a Guiné-Bissau, Senegal, Guiné-Conacri, Serra Leoa, Mali e Libéria, “[...] no entanto, o arroz africano seguiu uma trajetória centralizada no comércio transatlântico de escravos, revelando a ação africana para a presença desse arroz no Novo Mundo (CARNEY, 2017, p.183).

Com base nesse contexto antropológico e filosófico, a *cosmopercepção*, a maneira como as pessoas se organizam em torno dela a partir das suas concepções, a exemplo dos ritos, a divindade no interior das sociedades que lhes cercam, em diversos contextos sociais, as experiências acima destacadas podem estar conectadas com o alimento e a sustentabilidade. Tudo isso remete àquilo a que o antropólogo Clifford Geertz (1978) chama de cultura, permeada por teias de significados tecidos por ela, e para entendê-los deve-se atinar a visão de mundo aos costumes das sociedades em questão. Afirma esse autor ao definir a cultura:

O conceito de cultura que eu defendo (...) é essencialmente semiótico (...), que o homem é um animal amarrado a teia de significados que ele mesmo teceu, assumo a cultura como sendo essas teias e a sua análise; portanto, não como uma ciência experimental em busca de leis, mas como uma ciência interpretativa à procura do significado (GEERTZ, 1978, p. 15).

À luz da citação acima de Geertz preconizando sobre a cultura, pode-se afirmar que o contexto dos estudantes guineenses na cidade de São Francisco, que num universo de 50 estudantes guineenses entrevistados, a quase totalidade de sujeitos demonstraram a sua relação umbilical com a cultura alimentar, concomitantemente, reconhecer que as pessoas são amarradas às suas culturas, suas culturas alimentares, incluindo os sabores, o modo de preparo, cozimento, comumente baseados nas suas práticas culturais, divindades e também na maneira como esses “hábitos” dão sentido às pessoas. Isso porque, nos seus cotidianos, as pessoas percebem, sentem e reagem aos estímulos como necessidade de manter seus costumes, suas práticas e/ou experiências.

A memória ancestral se inscreve naquilo que Hampaté Bá (1998) define como tradição viva, entendida por esse autor como experiências transmitidas de geração a geração. Porém, em defesa do projeto da modernidade, do capitalismo, da ocidentalização que se reflete na mundialização da cultura, as culturas das sociedades tradicionais têm sido objetos de discriminação e sistematicamente subalternizadas. Portanto, tratando-se das diferenças culturais, Homi Bhabha (1998, p.63) afirma, com razão, que o “processo de significação através do qual afirmações da cultura ou sobre a cultura diferenciam, discriminam e autorizam a produção de campos de força, de referência, aplicabilidade e capacidade”.

Em razão disso, interpretar a riqueza cultural dos povos e a maneira como os indivíduos são atrelados às suas experiências étnicas não exclui as questões alimentares, ao contrário, a cultura alimentar é a materialização de situações históricas e de fidelidades estruturais da sociedade que consistem naquilo que é consumido - que vai desde o sentar à mesa ou não e o uso de sobremesas até os locais onde se comem doces, entre outras iguarias - e que exprimem as culturas de determinadas sociedades. Todas essas disposições são predeterminadas por fatores externos e são reproduzidas através de fatores sociais.

Segundo Dantas (2004), a alimentação não se esgota no ato da ingestão do alimento, mas ela está intrinsecamente relacionada ao pertencimento e identidade para um grupo social, por isso se trata também de um sistema simbólico. Assevera o autor:

A alimentação é um sistema simbólico complexo que desempenha um papel fundamental na vida social. Constitui-se também como um sistema de comunicação em que está implicado um conjunto de símbolos que servem de critérios de pertencimento e identidade para um grupo social. (DANTAS, 2004, p.5).

Isso significa dizer que se os hábitos alimentares são sistemas de relações simbólicas complexas caracterizadas como sociais, transmitidas de gerações em geração, elas também

podem estar muito presentes no imaginário social de estudantes guineenses na cidade de São Francisco, envolvidos numa dinâmica de mundialização da indústria cultural. Por isso foi muito importante, neste estudo, a necessidade de salientar o papel da “cultura alimentar” na construção de segurança alimentar e nutricional (SAN). Segundo Braga (2004), o estudo sobre cultura alimentar começou a ganhar fôlego na década de 90 pela forma como o conceito sobre a cultura alimentar é tratado no debate sobre a segurança alimentar. À luz disso, entende-se que trazer uma abordagem teórica sobre a cultura alimentar pode iluminar a nossa interpretação acerca de hábitos alimentares, a partir da interdisciplinaridade, promovendo o diálogo para a compreensão do fenômeno.

Os estudantes inquiridos são provenientes de uma sociedade cujos alimentos são, em grande maioria, *in natura*, historicamente conhecidos como alimentos domesticados para o consumo humano, nomeadamente: peixe, arroz, óleo de palma, amendoim e manga, e tiveram pouca ingestão de alimentos industrializados, como aparece nos relatos obtidos nas entrevistas.

Bleil (1989) afirma que o hábito alimentar é caracterizado como a forma com que as pessoas e/ou grupo de pessoas usam um determinado alimento. O uso inclui as etapas de seleção, produção e as formas de preparo e de consumo do alimento. Brasil e Guiné-Bissau, embora localizados em continentes distintos, são países unidos por laços históricos. Ambos passaram pelo mesmo processo da colonização e de colonialidades, o que, em certo sentido, tornam comuns alguns fatores partes das duas realidades.

No que concerne a hábitos alimentares (o foco específico da nossa análise) e no quesito gastronomia, é possível encontrar significativas diferenças e/ou especificidades de superfície territorial entre os dois países. A Guiné-Bissau é um país pequeno, cuja dimensão é de 36.125 km². De acordo com Bock (2009), o arroz é a base da alimentação na Guiné-Bissau, com um consumo per capita de 105 kg/ano. Outros alimentos nutricionais produzidos principalmente nas zonas rurais do país também fazem parte do grupo de alimentos consumidos pela população Bissau-guineense, dos quais Bock (2009, p.11) destaca “a mandioca, os milhos, a batata-doce e os feijões[...] também se encontram produtos como a castanha de cajú, o amendoim, a manga[...], constituindo uma variedade de produtos essencialmente orgânicos *in natura*”.

Essa realidade é, de certa forma, diferente do constatado no Brasil pelos estudantes guineenses da Unilab, levando, a partir de então, a uma necessidade de readaptação ao novo hábito, no qual, inicialmente, tiveram imensas dificuldades, sendo incitados a adotarem

alternativas que facilitassem essa readaptação, preparando suas próprias refeições quando as opções de escolhas estiverem ao seu alcance. A propósito, para Feitosa et al. (2010), a vivência de uma experiência nova como deixar a casa dos pais leva os universitários a prover a própria alimentação. Como assevera o autor:

Os hábitos alimentares dos universitários são fortemente influenciados por fatores como o ingresso na universidade, pois para alguns a vida universitária implica em deixar a casa dos pais e passar a viver em moradias estudantis, devido à localização da instituição; a falta de tempo para realizar refeições completas por causa das atividades acadêmicas que influenciam na escolha dos alimentos, na substituição de refeições completas por lanches práticos e rápidos, com alto valor calórico; e o estabelecimento de novos comportamentos e relações sociais (FEITOSA, 2010, p.225).

A afirmação da Feitosa (2010) sobre as mudanças de hábitos alimentares dos estudantes tem sido banalizada nas áreas urbanas, mas é importante destacar “[...] a influência da industrialização e da importação de hábitos alimentares ocidentais, que são marcados pelo alto consumo de alimentos processados, de baixo teor nutricional e alto valor energético em detrimento da ingestão de frutas, verduras, legumes e cereais integrais” (FEITOSA et al, 2010, p.255).

Portanto, foram esses processos culturais relacionados às alimentações que nos motivaram a inquirir na presente pesquisa, compreender de que forma os fatores de ordem socioculturais têm sido determinantes na aculturação alimentar dos estudantes guineenses da Unilab-campus dos Malês. Nesse ínterim, foram aplicados questionários (on-line) aos estudantes em São Francisco, somados ao olhar etnográfico da pesquisadora para as rodas de conversas e conversas informais no universo acadêmico, bem como no cotidiano da cidade.

5 ANÁLISE DE DADOS EXTRAÍDOS DO QUESTIONÁRIO APLICADO AOS ESTUDANTES

Para esta pesquisa foram entrevistados(as) um total de cinquenta (50) estudantes de nacionalidade guineense da Universidade Da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira-UNILAB/MALÊS, sendo vinte e cinco (25) de sexo masculino e vinte e cinco (25) de sexo feminino, de diferentes cursos, grupos étnicos/religiosos, porém, todos(as) residentes no Município de São Francisco do Conde-BA.

Do total de estudantes entrevistados(as), quando perguntados, através dos questionários disponibilizados para a coleta dos dados, sobre como eram os seus níveis de consumo de alimentos feitos em casa quando ainda moravam em Guiné-Bissau, 46% responderam que era de média intensidade, 44% afirmaram que o nível de consumo era de alta intensidade e apenas 10% consideraram ser de baixa intensidade. Por outro lado, 46% deles afirmaram ser mais custoso consumir o produto orgânico na Guiné-Bissau do que no Brasil, e a maior parte dos estudantes, totalizando 54%, responderam que o consumo de produtos orgânicos no Brasil é menos custoso. Ou seja, há mais possibilidade de compra desses produtos no Brasil em valores mais acessíveis do que no próprio país de origem.

Em Guiné-Bissau, apesar de existirem restaurantes e/ou lugares de venda de comidas em diferentes localidades das regiões centrais da capital, assim como nos bairros, a prática de comer fora de casa não é comum para muitos cidadãos Bissau-guineenses. Em suas respostas, ao serem perguntados sobre a preferência ou o ato de ingerir alimento (comida) preparado em casa ou em restaurantes, 56% dos entrevistados(as) indicaram preferir a comida preparada em casa, e também declararam comer em casa, enquanto 34% afirmaram preferir a comida preparada em casa, embora comam em restaurantes. Do total de respondentes, 10% não veem problema algum em comer em casa ou em restaurantes, ou seja, para esse grupo tanto faz qualquer uma das opções.

Há, de certa forma, uma explicação lógica para as respostas acima dadas no que se refere ao número significativo dos que preferem comer a comida preparada em casa. De acordo com os dados obtidos através dos questionários, 66% dos estudantes entrevistados partilham o entendimento de que é menos custoso financeiramente comer no restaurante do que comer em casa, e apenas 34% deram respostas contrária a essa questão. Destarte, fica evidente que quiçá uma das possibilidades que embasam a justificativa da resposta anterior sobre a tendência ou preferência a comer em casa deve-se, principalmente, a questões financeiras, uma vez que comer em restaurantes em Guiné gera mais gastos, tal como se percebe nas respostas dos (as) entrevistados(as).

Quanto à questão que se referia ao tipo de cardápio servido para os estudantes no restaurante universitário⁴ da Unilab-Campus dos Malês, uma grande maioria dos estudantes,

⁴ O restaurante universitário da Unilab/Malês foi inaugurado em 2014 e funciona de segunda a sexta-feira, das 11h30 às 14h e das 17h às 19h, e aos sábados somente no horário do almoço. Os estudantes pagam R\$1,10 a cada refeição. De acordo com informações que constam no site oficial (ver <https://unilab.edu.br/2014/11/25/campus-dos-males-inaugura-restaurante-universitario-ru-e-laboratorio-de-informatica/>) da instituição, datadas de 2014, a Unilab serve 250 refeições no almoço e mais 250 no jantar, totalizando 500 refeições diárias. No entanto, vale salientar que esse número, no momento atual, é infinitamente superior, devido ao aumento do número de estudantes que agora frequentam e fazem uso dos serviços do restaurante.

76% para ser mais específica, declararam que o cardápio⁵ do Restaurante Universitário (RU) não inclui(a) a culinária dos países membros, ao passo que 24% deram resposta afirmativa sobre a necessidade de inclusão no cardápio de comidas típicas dos países africanos partes da Unilab.

Entretanto, dado a esse fato observado nas respostas dos(as) estudantes sobre a não inclusão da culinária dos países integrantes do projeto da Unilab, 62% dos entrevistados, um número significativo, consideraram que a comida servida no restaurante universitária está inadequada à política de internacionalização e à identidade cultural desses países, ao passo que 12% consideraram que está muito inadequada e outros 12% responderam que está adequada.

Os números ora apresentados devem, ou deveriam merecer a atenção dos gestores da instituição, isso porque as mudanças abruptas nos hábitos alimentares podem causar sérios problemas de saúde e, de certa forma, tornam cada vez mais distante a ideia da inclusão e da política de internacionalização almejada pela instituição.

Como consequência, muitos estudantes guineenses acabam recorrendo a meios próprios para prepararem comidas típicas da gastronomia guineense em suas casas como forma de suprir a necessidade que têm de consumir algo que é parte de suas identidades culturais e gastronômicas.

A propósito, quando perguntados se sentiam falta das comidas do país de origem, 80% das respostas dos entrevistados foram enfáticas ao afirmarem que sentem falta das mesmas, enquanto apenas 20% disseram não sentir falta das comidas do país de origem, a Guiné-Bissau. Isso pode ser preocupante na medida em que a falta e a necessidade de comer comidas provenientes da culinária guineense são, em certo sentido, fatores determinantes para o não acompanhamento nutricional de um profissional da área, considerando o fato de que a universidade não dispõe de mecanismos para dar suporte ao serviço nutricional domiciliar aos estudantes, tendo em conta que estes buscam preparar e consumir as comidas nativas em casa, mas, utilizando, em grande parte, temperos brasileiros. É perceptível que a ação de preparar a comida em casa não se deve, necessariamente, ao fato de se tratar de um tipo de comida com maior qualidade nutricional, mais saudável, mas, sim, um ato “desesperado” de saciar a vontade de comer algo que é parte da gastronomia do país de origem, essencialmente porque a universidade não lhes dá essa possibilidade no restaurante universitário.

⁵ “O cardápio é composto por saladas crua e cozida, arroz integral e arroz comum, duas opções de proteína e a opção vegetariana, feijão, guarnição, suco e sobremesa, que pode ser fruta ou doce”.

Cientes dessa situação, com uma margem numérica significativa, os estudantes demonstraram incerteza ao responderem à pergunta sobre os benefícios nutricionais das comidas por eles preparadas em casa. Assim, 44% entendem que talvez a comida preparada em casa seja sinônimo de comida saudável, enquanto 42% afirmaram que a comida preparada em casa é, sim, sinônimo de uma comida saudável, e 14% deles discordaram da referida tese.

É importante salientar que, independentemente de a comida ser preparada em casa ou no restaurante universitário e com ou sem acompanhamento de uma equipe nutricional, muitos estudantes têm apresentado algum transtorno alimentar e, conseqüentemente, aumento de peso corporal. A propósito disso, 84% dos estudantes entrevistados(as) afirmaram que após chegarem ao Brasil perceberam alterações significativas em seu peso corporal, abrindo precedente à obesidade, enquanto 8% registraram redução do peso corporal, ao passo que outros 8% afirmaram não ter percebido qualquer tipo de alteração em seu peso corporal.

A obesidade, de acordo com Wanderley & Ferreira (2010), é uma doença caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura corporal em um nível que compromete a saúde dos indivíduos, acarretando prejuízos tais como alterações metabólicas, dificuldades respiratórias e do aparelho locomotor. Dada a essa situação, entendemos que algumas reflexões se fazem necessárias para que a instituição possa, assim, repensar as estratégias adotadas até o momento no quesito fornecimento de alimentos e/ou cardápio oferecido aos estudantes, com vistas a melhorar a saúde e bem-estar dos discentes.

E como possibilidade para melhorar essa questão, talvez a adoção de medidas mais eficazes, como obrigatoriedade do uso de alimentos *in natura* pelas empresas fornecedoras das refeições, seria algo de suma importância, se levarmos em consideração a gravidades dos efeitos da obesidade na saúde dos estudantes a longo e médio prazo. Em Guiné-Bissau, por exemplo, apesar de também existirem alimentos industrializados e do seu consumo pela sociedade Bissau-guineense, ainda é muito mais frequente e habitual o consumo de alimentos *in natura*, que é mais barato e acessível, uma vez que a maior parte dos alimentos *in natura* ali consumidos resulta de ação da agricultura familiar.

Esse fato pode ser percebido nas respostas dos estudantes à pergunta sobre a facilidade em encontrar alimentos *in natura* no Brasil na comparação com a Guiné-Bissau. Dentre as respostas, 64% apontaram que há maior facilidade em encontrar alimentos *in natura* na Guiné-Bissau. Já 24% entendem que é no Brasil que se pode encontrar mais facilmente tais alimentos, sendo que apenas 12% indicaram que a disponibilidade desses alimentos é a mesma tanto no Brasil como em Guiné-Bissau.

Contrariamente aos dados acima apresentados, a resposta dos estudantes à pergunta sobre a disponibilidade de alimentos processados nos dois países chamou bastante a nossa atenção, nos fazendo refletir sobre o quesito aumento de peso dos estudantes, anteriormente citado. Para 78% dos estudantes entrevistados há maior disponibilidade e facilidade de se encontrar alimentos processados no Brasil do que em Guiné-Bissau, enquanto 14% acreditam que a disponibilidade desses alimentos permanece a mesma nos dois países, e apenas 8% responderam que alimentos processados podem ser encontrados com maior facilidade em Guiné-Bissau.

6 PROBLEMATIZAÇÃO TEÓRICA

Problematizar os impactos da mudança de hábitos alimentares e nutrição dos estudantes guineenses na Unilab-campus dos Malês requer que se estabeleça um diálogo no campo da interdisciplinaridade, começando pelas concepções relativamente tomadas como as de caráter “mais cotidiano e simplificador” da terminologia de hábitos, para uma abordagem teórica que norteia toda a complexidade do objeto de estudo, que envolvem os aspectos concernentes aos lugares, costumes, migração e resistências desses estudantes aos novos hábitos alimentares. Nesse contexto, a concepção de hábito alimentar que se propõe estudar nesta pesquisa está relacionada à gastronomia, isto é, as práticas alimentares saudáveis, de acordo com o que consta do *Glossário Temático: Alimentação e Nutrição*, produzido e publicado no âmbito das mesmas instâncias do Ministério da Saúde (BRASIL, 2013, apud SILVA). A saber: “práticas alimentares saudáveis, fem. pl. Usos, hábitos e costumes que definem padrões de consumo alimentar de acordo com os conhecimentos científicos e técnicas de uma boa alimentação” (BRASIL, 2013, p. 34).

Entende-se por concepção mais simplista de hábitos aquela associada à repetição, espontânea, relacionada ao paradigma simplificador, restrita ao campo da biomedicina e que necessariamente depende de uma interdisciplinaridade para responder a novas demandas decorrentes de migração e/ou deslocamento de pessoas para novas sociedades e civilizações. Por isso, tornar-se-á necessário dialogarmos com as teorias, tais como o conceito Bourdieusiano de *Habitus* (1987), capaz de explicar a relação entre os sujeitos (alunos africanos) durante seus processos de socialização (estruturante), tanto no restaurante acadêmico como na sociedade são franciscana como um todo.

Nesse contexto, o conceito de *habitus* (idem), embora não seja o elemento essencial e exclusivo para pensar as relações sociais nas quais os africanos estão envolvidos, pode, em parte, revelar, por exemplo, o poder simbólico sobre os estudantes guineense nesse universo acadêmico, somado às influências da hegemonia cultural (indústrias culturais), que influenciam práticas gastronômicas das pessoas na cidade de São Francisco de Conde, onde residem os estudantes guineenses cujos hábitos alimentares, provavelmente, não coincidem com o que é observado na Guiné-Bissau.

Portanto, trabalhar com diversos aportes teóricos para examinar e explicar eventuais processos de mudança de hábitos alimentares dos estudantes africanos que abdicaram de estruturas sociais adquiridas em suas comunidades, constituídas numa dieta alimentar essencialmente orgânica para incorporarem novos hábitos alimentares em São Francisco de Conde, envolvem questões sociais relacionadas a novas demandas sociais, a políticas públicas, a aumentos na aquisição de produtos industrializados e redução de alimentos *in natura*⁶, tanto por parte das empresas que prestam serviços à universidade, como também por parte das famílias que têm cada vez mais renunciado *slow food* a favor de *fast food*⁷ (PINEYRUA, 2006, p.13).

De acordo com Diego Pineyrua (2006, p.13), “as mudanças promovidas pela mundialização vêm afetando os referenciais culturais dos diferentes povos e também seus hábitos alimentares e sua relação com os alimentos, da produção à ingestão”. Essas mudanças e (re)significações ocorrem tanto no processo migratório regional quanto internacional, porém, é no segundo momento (internacional) que os impactos sobre a dieta alimentar dos estudantes guineenses se tornarão mais radicais, na medida em que o estrangeiro/migrante estará condicionado a conhecer e vivenciar novas experiências, que vão desde os preparos e cozimentos, novas comidas e a cultura de outro país, bem como esse migrante pode ressignificá-las. Mas isso pode acarretar consequências negativas.

Bourdieu (*apud* Setton, 2002, p.62) observou a situação de desamparo de indivíduos arrancados de um universo rural e submetidos a um ambiente urbano e capitalista. Com efeito, essa análise do autor nos possibilita concluir que tanto o êxodo rural quanto as migrações internacionais podem estimular os imigrantes a interiorizarem novos padrões alimentares,

⁶ A redução de alimentos *in natura*, remete ao conceito de *nutricídio*, utilizado por Laila Afrika (Apud Ribeiro, 2020) como o sinônimo do genocídio alimentar provocado pelo colonialismo e pelo atual contexto capitalista de produção dos alimentos, baseado nos alimentos ultra processados, consumidos pela população negra periférica.

⁷ Diego Pineyrua (2006, p.13).

acarretando ainda uma série de processos de assimilação atípica ofertada no país de destino, desde os métodos produtivos até os sabores.

Notadamente na Guiné-Bissau, uma parcela significativa dos produtos alimentícios que chegam à mesa da população é de origem orgânica, proveniente da agricultura familiar, predominantemente produzidos em áreas rurais, enquanto outra parcela é produzida por associações vinculadas às ONGs nacionais e internacionais. Grosso modo, são associações de mulheres espalhadas em escassos pontos nodais nas *tabancas* (aldeias e/ou vilarejos), áreas semiurbanas e/ou “*periurbanas*” que eram, historicamente, espaços de plantações de agricultura artesanal, a exemplo de *granja-pessube*, situada na região central da cidade de Bissau e que agrega inúmeras hortas e associações de pequenos produtores, que na prática atuam nos circuitos inferiores da economia, abastecendo as feiras-livres, feiras comuns e os mercados (SANTOS, 2008, p.40-41). Geralmente, esses espaços são destacadamente constituídos em sua maioria por mulheres, que representam acima de 70% desse universo da agricultura familiar e que trabalham em plantações tais como: arroz, feijão, frutas, verduras etc.

Todavia, se tornou notório como as *bolanhas*⁸ (espaços de plantação de arroz) e as hortas vêm sendo espremidas nas últimas décadas, devido à crescente urbanização sem precedente ocasionada pela apropriação privada da terra para fins imobiliários e outras disputas em torno do espaço urbano, que fizeram com que os pequenos agricultores familiares testemunhassem seus espaços de “manejo e produção” serem engolidos pelo efeito da reestruturação urbana.

Destarte, se o hábito alimentar guineense se caracteriza por uma dieta equilibrada de alimentos altamente orgânicos, com baixo teor de agrotóxicos, resultantes de diversos fatores, dentre os quais a consequência da escassez de infraestrutura e também aos conhecimentos voltados para as relações tradicionais e culturais de tratar a terra e o cultivo, quais sejam:

a) Fator cultural decorrente de experiências geracionais de como produzir, conservar e consumir o alimento são, em certa medida, relacionados à etnia, região ou religião.

b) O setor pecuário carece de nível de infraestrutura e os serviços de manejo sanitário e alimentar são muito artesanais.

c) Setor pesqueiro, que embora conte com as técnicas industriais (mais elaboradas e/ou sofisticadas), não coaduna com aplicações de agrotóxico, e quando ocorre tende a ser de baixa intensidade. O mesmo ocorre com o sistema de pesca artesanal, praticada nos rios e

⁸ Grande terreno pantanoso, geralmente perto de um rio, onde se cultiva ou se pode cultivar arroz

estuários ou no mar territorial, que também segue com métodos primitivos de captura, apresentando características de atividade de subsistência.

Portanto, é de suma importância destacar também que além de fatores culturais, tais como usos, hábitos e costumes que definem padrões de consumo alimentar, os elementos de ordem socioeconômica e regional também podem estar relacionados aos determinados hábitos alimentares. Dado a seus ricos manguezais e solo fértil, distribuídos em quase todo o território nacional, somado a métodos e saberes tradicionais e artesanais com tecnologias apropriadas à realidade local de solo, topografia, clima, água, radiações e biodiversidade própria de cada contexto, fazem da gastronomia guineense um *cluster* da cozinha étnica que contribui significativamente no imaginário social dos estudantes em querer curar o desejo e manter a identidade gastronômica do país de origem.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Retomando a questão candente desta pesquisa, quando foi apresentada a hipótese levantada nos estudos iniciais e denotou-se a necessidade de adaptação, decorrente do fator migratório e de sociabilidade no país do destino (Brasil), foram um dos fatores determinantes que impeliram os estudantes guineenses a se adequarem a novas culturas alimentares e, conseqüentemente, ao hábito alimentar na cidade são franciscana, estando os estudantes no interior de uma “estrutura estruturante estruturada”, que na prática age como instrumento de dominação sobre todos os estudantes, sejam eles nacionais e internacionais, em definir os paradigmas alimentares, constituem de produtos industrializados, essencialmente consumidos no restaurante universitário e que também não se coaduna com a dieta alimentar na sociedade guineense. Isto significa destacar que a alteração desse quadro se envereda para um aspecto muito importante: o de que a dieta alimentar rica em proteínas e de grande valor nutritivo, industrializada, pode ser caracterizado como produtos cenicamente essenciais para uma boa manutenção e funcionamento do organismo, porém podem acarretar impactos imediatos na vida das pessoas que tinham dieta alimentar balanceada *in natura* e orgânica.

Portanto, o que esta pesquisa desvela é o fato de, ao longo dos tempos, uma grande parte de estudantes guineenses que usam o restaurante universitário para as refeições diárias, assim como todos aqueles que consomem produtos locais fora da universidade, começam a

apresentar, ainda que de baixa intensidade, progressivos sinais de transtornos alimentares e de sobrepeso.

Nesse contexto, caberia destacar que, como o número em absoluto de estudantes entrevistados realizam suas refeições no restaurante universitário, concomitantemente nesse universo de entrevistados muitos apresentem sobrepeso. Isso nos leva a correlacionar a situação de causa e efeito, que se expressa no fato pelo qual a não inclusão de gastronomia do país de origem no cardápio do restaurante universitário estaria acarretando os transtornos alimentares aos discentes.

Referências

AUGEL, M. P. O desafio do Escombro: nação, identidades e pós-colonialismo na literatura da Guiné-Bissau. Rio de Janeiro: Garamond, 2007.

BÂ, Amadou Hampâté. A tradição viva. I. In: Ki-Zerbo, Joseph (Org): História Geral da África, I: Metodologia e pré-história da África. 2.ed. rev. – Brasília: UNESCO, 2010.

BHABHA, Homi. O local da cultura. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 1998

BLEIL, Susana Inez. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil, 1998. Revista Cadernos de Debate

Bock, Augusto João. Segurança alimentar - potencialidade dos recursos na Guiné-Bissau e política alimentar. 2009, Repositório da Universidade de Lisboa.

BOURDIEU, Pierre. O mercado de bens simbólicos. In: MICELI, Sergio (org.). A economia das trocas simbólicas. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 1987.

BRAGA, Vivian. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimenta. SAÚDE REV., Piracicaba, 6(13): 37-44, 2004

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. Glossário temático: alimentação e nutrição. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 52 p. Disponível em: Acesso em: 30 de Maio de 2020.

CARNEY, Judith A. O arroz africano na história do Novo Mundo. Fronteiras: Journal of Social, Technological and Environmental Science , v.6, n.2, p.182-197. 2017.

DANTAS, M.I. O Chouriço no Seridó: Transformações do Sangue em Doce. Holos, Ano 20, dezembro de 2004.

DUTRA, R. C. A. Nação, Região, Cidadania: A construção das cozinhas regionais no Projeto Nacional Brasileiro. Campos: Revista de Antropologia Social. Curitiba, v. 5, n.1, p. 93-110, 2004.

FEITOSA, Santos Prado Eline. DANTAS, Oliveira de Andrade Camila. ANDRADE-WARTHA, Regina Silva Elma. MARCELLINI, Sergio Paulo e MENDES-NETTO, Simões Raquel. Hábitos alimentares de estudantes de uma universidade pública no nordeste, brasil. Alim. Nutr., Araraquara v. 21, n. 2, p. 225-230, abr./jun. 2010.

GEERTZ, Clifford. A interpretação das culturas. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

IHENRIQUES, Isabel Castro. « Judith Carney. Arroz Negro. As Origens Africanas do Cultivo do Arroz nas Américas. Bissau: Instituto da Biodiversidade e das Áreas Protegidas. 2018. 356 pp. », Cadernos de Estudos Africanos [Online], 36 | 2018.

LEÃO M. (org.) O Direito Humano à Alimentação Adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: ABRANDH, 2013. 263p.

Link de apoio: <http://www.leffa.pro.br/textos/abnt.htm>

OLIVEIRA, Cristiano Lessa De. Um Apanhado Teórico-Conceitual Sobre a Pesquisa Qualitativa: Tipos, Técnicas e Características. Travessias, Cascavel, v. 2, n. 3, 2010. Disponível em: <https://e-revista.unioeste.br/index.php/travessias/article/view/3122>. Acesso em: 20. Ago. 2021.

PINEYRUA, DIEGO G. FERBER. Regionalismo alimentar: identificação de grupos de consumidores que valorizam o prazer e as tradições alimentares. Dissertação de Mestrado (M) universidade Federal de Mato Grosso do Sul/departamento de Economia e Administração. 177 p. :il. 2006.

RIBEIRO, Edda. Nutricídio, mas também pode chamar de fome. Revista IHU Online, 05, nov, 2020. Disponível em: <http://www.ihu.unisinos.br/78-noticias/604400-nutricidio-mas-tambem-pode-chamar-de-fome>.

SANTOS, Boaventura Sousa. Para além do Pensamento Abissal: Das linhas globais a uma ecologia de saberes. Revista Crítica de Ciências Sociais, 78, Outubro 2007: 3-46

SANTOS, Milton. O espaço dividido: os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos. Tradução Myrna T. Rego Viana. 2. ed., 1. Reimpr. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008. (Coleção Milton Santos; 4)b.

SETTON, Maria da Graça. A teoria do habitus em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. Revista Brasileira de Educação. Nº 20. 2002.

SILVA, K.J; PRADO, Shirley Donizete; SEIXAS, Cristiane Marques. A força do "hábito alimentar": Referências conceituais para o campo da Alimentação e Nutrição. Physis Revista de Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, 27 [4]: 1065- 1085, 2017.