



GT 039. Feiras, mercados, capitais e potencialidades

Maria Catarina Chitolina Zanini (UFSM) - Coordenador/a,
Lídia Maria Pires Soares Cardel (Universidade Federal da Bahia) - Coordenador/a

objetivo deste GT ? refletir sobre os processos produtivos, as dinâmicas interativas, as unidades familiares de produção da agricultura rural e urbana, bem como as especificidades de seus locais de mercado. Compreendemos que os procedimentos de produção, consumo e distribuição de alimentos dialogam com os aspectos da vida cotidiana voltados para os hábitos alimentares, para o saber/fazer na transformação dos alimentos, como também, para as diversas formas de trabalho humano na relação com a terra, com o bioma e com os bens da natureza. Neste sentido, entendemos que as estruturas conceituais que separavam as sociabilidades urbanas e rurais devem ser revistas para que novos constructos analíticos possam emergir. Em suma, esperamos estabelecer um diálogo objetivo e subjetivo que permeie os vários processos produtivos, de circulação e de consumo de bens e processos gerados pelo modo de produção familiar. Pretendemos, igualmente, agregar estudos que pensem novas opções e ferramentas teórico-metodológicas para refletir acerca das feiras como lugares de mercados variados em que muitos capitais circulam (econômico, cultural, político, de conhecimento e outros) e nos quais muitas dinâmicas se processam simultaneamente, fazendo deste um espaço repleto de significados e potencialidades.

Saúde e consumo alimentar nas feiras de Goiânia: a comida como cultura e autocuidado

Autoria: Carolina Cadima Fernandes Nazareth, Janine Helfst Leicht Collaço Filipe Augusto Couto Barbosa

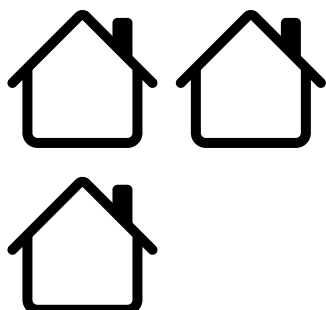
Depois da primazia dos restaurantes, dos supermercados e dos shopping centers enquanto espaços de consumo alimentar que estabeleceram as bases dos hábitos alimentares das classes médias quanto ao adquirir comida e ao ?comer fora? nas urbes modernas do século XX, outro fenômeno ressurgiu e ganha força nas últimas décadas: a ?comida de rua?. As condições de preparação e os tipos de comida servidos em feiras, mercados de rua, quiosques suscitaram muitas discussões em torno da segurança alimentar e também do quanto saudáveis seriam esses alimentos, na maioria das vezes partindo de perspectivas médico-sanitárias e/ou nutricionais. Estes discursos em torno da ideia de saúde vinculada à alimentação têm se preocupado também com a relação da população em geral com produtos industrializados e alimentos in natura, e com sua forma de produção, por exemplo, se é ?orgânica?. Embora esses discursos informem a população pelas mídias e penetrem a educação formal das crianças, estão ainda em constante modificação, ora demonizando um dado ingrediente ou prática culinária, ora santificando estes mesmos, e não explicam o que motiva a adoção de hábitos alimentares ligados ao ?comer na rua?, e nem como as concepções individuais de alimentação saudável se estabelecem informadas também por discursos outros, assumindo configurações culturais e individualmente variadas. Mediante este cenário de disputa entre discursos, as escolhas relativas aos alimentos considerados saudáveis acabam sendo definidas no plano individual, o que coloca o comensal como agente do seu ?autocuidado?. A noção de autocuidado estabelece como recebemos, interpretamos e colocamos em prática no cotidiano os vários conhecimentos e discursos em torno da saúde, e, conseqüentemente, da alimentação saudável. Nesse contexto atual e a partir da perspectiva do ?autocuidado?, procuramos demonstrar a complexidade deste fenômeno a partir de um caso específico envolvendo comida de rua: o do consumo alimentar nas feiras de Goiânia. Nesta capital, as feiras atraem vários tipos de comensais e relativizam esse imaginário pejorativo ligado à comida de rua, ressignificados como espaços do ?comer saudável?. Além de uma ?comida de rua? que guarda semelhanças e diferenças com outros contextos urbanos, trazendo sua diversidade em pratos como pastel, espetinho com ?jantinha? (feijão tropeiro, mandioca cozida e vinagrete), pamonha, tortas, etc., nessas feiras se consome também



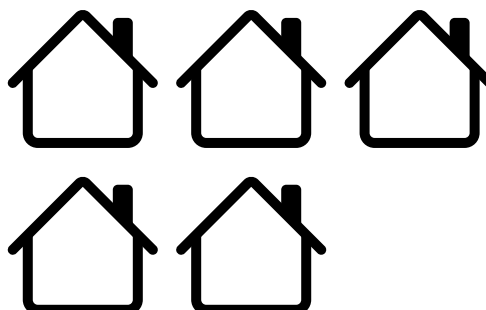
outros tipos de alimentos, como de hortifrúti, temperos, produtos ?caipira? etc., constituindo um espaço privilegiado para o consumo de alimentos de origem local. Assim, a partir desses espaços e seus comensais, procuramos identificar as práticas e saberes individualizados que caracterizam o autocuidado baseado no comer saudável, em suas diferentes acepções.



Realização:



Apoio:



Organização:

