

Universidade de São Paulo
Faculdade de Saúde Pública

**Práticas alimentares e aspectos afetivos: comparações
entre alimentos com diferentes níveis de processamento.**

Rafaela Do Manco Machado

**Trabalho apresentado à disciplina Trabalho de
Conclusão Curso II – 0060029, como requisito
parcial para a graduação no Curso de Nutrição
FSP/USP.**

Orientadora: Dr^a Priscila De Moraes Sato



São Paulo
2020

Práticas alimentares e aspectos afetivos: comparações entre alimentos com diferentes níveis de processamentos.

Rafaela Do Manco Machado

Trabalho apresentado à disciplina Trabalho de Conclusão Curso II – 0060029, como requisito parcial para a graduação no Curso de Nutrição FSP/USP.

Orientadora: Dr^a Priscila De Moraes Sato

São Paulo

2020

Agradecimentos

Agradeço, primeiramente, a Deus.

A toda minha família, por todo apoio durante todos os anos de minha vida. Em especial minha mãe e irmãos, por sempre me incentivarem a estudar, sempre acreditarem em mim e me motivarem quando necessário. Ao meu namorado, que foi também meu colega de turma e dividiu diversos momentos dessa fase comigo, ouvindo todas minhas reclamações e preocupações, sempre me auxiliando em diversos aspectos da minha vida.

Ao Corpo Docente, especialmente da Faculdade de Saúde Pública, com o qual convivemos durante os 5 anos e se dedicaram a nos ensinar não só sobre saúde e nutrição. Também agradeço aos professores de outros institutos da Universidade de São Paulo que contribuíram para minha formação.

Aos meus colegas de turma, pela parceria desenvolvida. Aos colegas de outras turmas e de outros cursos que conheci durante esse trajeto. Agradeço ao meu grupo de trabalho, que se manteve o mesmo desde o início da graduação, por tudo que fizemos juntos e todo carinho desenvolvido. Aos meus amigos mais próximos, de dentro e fora da universidade, cujo papel foi crucial para me manter forte durante todo esse processo, dividindo nossas aflições e felicidades. Agradeço especialmente meu amigo Caio Pereira, pela colaboração neste trabalho.

Agradeço pelas experiências vividas em atividades de extensão e times esportivos, que contribuíram muito para meu crescimento pessoal, profissional e também tiveram um importante papel na garantia da minha saúde mental durante a graduação.

À equipe do Projeto MINA, o qual tive a oportunidade de participar e conhecer mais sobre o mundo acadêmico. Agradeço especialmente à Professora Dra^a Marly Cardoso, por me convidar para desenvolver uma iniciação científica e minha querida orientadora, Dra^a Priscila Moraes de Sato, por todo apoio, parceria desenvolvidos durante os anos e aprendizado que me proporcionou.

Por último, agradeço à Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, pelo financiamento de minha pesquisa de iniciação científica.

Machado, RM. Práticas alimentares e aspectos afetivos: comparações entre alimentos com diferentes níveis de processamentos. [Trabalho de Conclusão de Curso - Curso de Graduação em Nutrição]. São Paulo. Faculdade de Saúde Pública da USP. 2020.

Resumo

A alimentação não se dedica apenas a atender as funções fisiológicas do ser humano, sendo um processo permeado por significados e valores simbólicos, relacionado com a cultura e a identidade dos sujeitos, capaz de criar memórias e nostalgias. Contudo, há ainda uma escassez de trabalhos que se dedicam a investigar os afetos que perpassam o campo sensitivo de comer alimentos ultraprocessados. Busca-se com este estudo entender como situações e relações sociais interagem com a atribuição de valores simbólicos de comidas tradicionais e alimentos ultraprocessados, de forma que contribua para a compreensão dos aspectos afetivos relacionados à alimentação em um contexto de transição nutricional. O presente trabalho possui delineamento qualitativo. O método de produção de dados foi a entrevista semiestruturada em profundidade, análise de conteúdo. Observamos que normas sociais contribuíram para a criação de significados e circunstâncias que moldaram a experiência pessoal do cozinhar e comer. O carinho foi manifestado através do cozinhar, que apareceu como oportunidade de agradar e de cuidar do outro, incentivando o consumo de in natura. Sentimentos e sensações consideradas negativas pelas participantes, como preguiça e estresse, as levavam a buscar opções práticas, rápidas e ultraprocessadas. A importância da experiência compartilhada para dimensão afetiva foi ressaltada através das memórias citadas, que estavam ligadas a alimentos regionais e a comensalidade. Além de promover sentimentos positivos, como amor e felicidade, a comensalidade foi vista como motivador para consumir alimentos in natura. Comer sozinha foi relacionado a sentimentos negativos, como tristeza, que também foi apresentada como motivadora para falta de apetite. Nossos resultados apontam para a complexidade das escolhas alimentares e sugerem que novos estudos incorporem a dimensão afetiva e os papéis de gênero para melhorar a compreensão das práticas alimentares contemporâneas.

Descritores: Nutrição, Saúde Pública, Mães, Sentimento, Práticas Alimentares, Afetividade.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	5
OBJETIVOS	8
OBJETIVO GERAL	8
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	8
MÉTODOS	8
DESENHO DO ESTUDO	8
ÁREA DO ESTUDO	9
AMOSTRA	9
PRODUÇÃO DE DADOS	9
ANÁLISE DE DADOS	10
RESULTADOS	12
DISCUSSÃO	12
CONCLUSÃO	12
IMPLICAÇÕES PARA A PRÁTICA NO CAMPO DE ATUAÇÃO	12
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	14

1. INTRODUÇÃO

A alimentação não se dedica apenas a atender as funções fisiológicas do ser humano, ela também abrange um universo extremamente complexo, que engloba aspectos sociais, culturais e psicológicos. Assim, o ato de comer se caracteriza como um processo permeado por significados e valores simbólicos, relacionado com a cultura e a identidade dos sujeitos, e capaz de criar memórias e nostalgias (Holtzman, 2006; Maciel, 2018).

O atual Guia Alimentar Para População Brasileira, lançado em 2014, traz recomendações relacionadas às diferentes dimensões das práticas alimentares, desde a composição da alimentação, que deve ser baseada em alimentos in natura e minimamente processados, até a companhia, o local onde são feitas as refeições, regularidade e a atenção ao comer. Além disso, também ressalta a importância do prazer proporcionado pela alimentação, tanto no momento do preparo, como no momento do consumo, pelo cheiro e sabor dos alimentos, ou pela interação social (Brasil, 2014). Reconhece, assim, que as práticas alimentares são capazes de despertar memórias, sentimentos de bem-estar, pertencimento e assim, serem capazes de proporcionar prazer. Essas são questões importantes para entender a relação entre saúde e alimentação, discutindo como o olhar restrito a nutrientes não dá conta dessa relação (Moreira, 2010).

As práticas alimentares definem-se como conjunto de dados objetivos e subjetivos que permitem descrever e compreender os fenômenos alimentares. Esse conceito inclui práticas observadas, práticas objetivadas, práticas reconstruídas a partir da memória do participante da pesquisa, práticas declaradas, normas sociais, opiniões, valores, atitudes e representações simbólicas (Poulain & Proença, 2003). Dentre essas, as que mais se relacionam com aspectos afetivos são as práticas reconstruídas, opiniões, atitudes, valores e representações simbólicas.

Para Watson, Clark, & Tellegen (1988), a afetividade é definida como a soma dos estados de humor individuais. Já para Piéron (1969), a afetividade se dá pela capacidade de experienciar sentimentos. Pinto (2015) define a afetividade como o conjunto de emoções e sentimentos que está diretamente relacionado à cognição, participando do processo de construção de conhecimento, sendo um componente importante na percepção das situações que nos rodeiam por meio da atribuição de valores (Bock, Furtado & Teixeira, 1999 p.193). Por isso, o complexo cognição-afetividade interfere no que pensamos, em nossas ações, em como nos relacionamos socialmente e com a nossa alimentação (Pinto 2015). Assim, os

aspectos afetivos das práticas alimentares transformam-na em um instrumento de relação de homens entre si, por meio do qual os mesmos se reconhecem pelos elementos que constroem algo único, o que gera um sentimento de pertencimento e se torna elemento cultural. Dessa forma, o comer se torna também simbólico, não só por o que se come, mas também por como, onde e com quem se come (Maciel, 2005).

Lyman (1982) investigou como emoções influenciavam escolhas alimentares de estudantes de psicologia no Canadá, revelando uma tendência a consumir alimentos considerados saudáveis em emoções positivas, enquanto em estados emocionais negativos a tendência era o consumo de “junk food”. Estados e situações emocionais também afetam a quantidade de alimento consumida, como apresentado por Bourdier (2018) em estudo com universitários franceses, que observou que existe uma variabilidade das mudanças induzidas pela emoção negativa na alimentação, algumas pessoas tendem a comer mais, outras o mesmo que de costume e outras menos em resposta às mesmas emoções. Porém, há ainda uma escassez de trabalhos que investiguem e comparem as preparações típicas e a recente categoria de alimentos ultraprocessados em termos de quais os valores simbólicos atribuídos a estes grupos de comidas (Beluzzo, 2005).

Alimentos ultraprocessados são formulações que contêm substâncias sintetizadas em laboratório como aditivos, conservantes e corantes, e que consistem principalmente de substâncias extraídas de alimentos como óleos, gorduras, açúcares e proteínas, além de poderem ter adição de sal em grandes quantidades, de forma a se tornarem extremamente palatáveis. Devido a composição desses alimentos, seu alto consumo pode levar ao sobrepeso, obesidade e doenças crônicas não transmissíveis (Louzada et al., 2015). Em um estudo com adultos de Pelotas, Rio Grande do Sul, Bielemann et al. (2015) encontraram uma relação positiva entre ingestão de alimentos ultraprocessados e ingestão de gorduras, colesterol, sódio, ferro, cálcio e energia. Além disso, alimentos ultraprocessados acabam sendo consumidos de maneira diferente de alimentos in natura e minimamente processados, pois geralmente não constituem pratos ou preparações, têm como característica virem prontos ou pré-prontos, podem ser consumidos enquanto se realiza outras tarefas ou em qualquer lugar (Brasil, 2014). Por conta destas características, muitas vezes esses alimentos acabam sendo consumidos tanto como lanches, como no lugar de alguma refeição, diminuindo o âmbito social da alimentação e tornando-a um ato cada vez mais individual. (Monteiro, 2009; Monteiro et al., 2015; Brasil, 2014).

No entanto, alimentos ultraprocessados não são consumidos apenas por sua praticidade. Lyman (1982) descreveu que emoções positivas levam a tendência ao consumo de comidas saudáveis, enquanto emoções negativas têm uma maior tendência à ingestão de “junk food”. Dessa forma, “junk foods” podem ocupar um papel de “comfort food”, ou seja, levando a uma sensação de bem-estar ou conforto emocional quando consumidos (Adriaanse, 2016). Essa maior tendência à ingestão de “junk food” frente a emoções negativas pode estar relacionada ao comer emocional, que se define como "a tendência a comer demais em resposta a emoções negativas como ansiedade ou irritabilidade" (Van Strien et al., 2007, p. 106). Assim, percebe-se que aspectos afetivos podem influenciar aspectos alimentares saudáveis ou não (Van Strien, Ouwens, Engell & De Weerth, 2014).

Uma vez que o contexto pode afetar as escolhas alimentares, o cenário do município de Cruzeiro do Sul, no Acre, parece ser relevante por se tratar de uma região que apresenta mudanças no sistema alimentar associadas ao aumento do consumo de ultraprocessados concomitantemente à presença de uma cultura alimentar regional. A região, além de ser palco de grandes disparidades socioeconômicas que interferem na dimensão de acesso a alimentos (Alcoforado, 2010), vive uma transição nutricional, com taxas crescentes de obesidade (Braz, Duarte, & Tauil, 2012) e outras doenças não transmissíveis relacionadas à nutrição (Lourenço, Gimeno & Cardoso, 2014), que causam problemas de saúde com desigualdade e magnitudes maiores entre os pobres (Alleyne et al., 2013). A área também passou por um processo intenso de urbanização nas décadas de 1960 e 1970 (Lima, 2014), que levou a uma maior introdução de alimentos ultraprocessados e impactando as práticas alimentares regionais (Sato et al., 2020).

Além disso, devido a divisão historicamente desigual do trabalho doméstico em relação ao gênero, os cuidados domésticos, como o preparo de alimentos, são vistos como função da mulher. (Sato et al., 2020 ; Sliwa, Must, Peréa, & Economos, 2015 ; Sousa, Guedes, Sousa, & Guedes, 2016 ; Taillie, 2018). Dessa forma, quando se trata de famílias, as mães se tornam um grupo relevante para compreender as escolhas alimentares, já acabam sendo as responsáveis por determinar os alimentos disponíveis em casa e como eles são preparados (DeVault, 1994 ; Larson & Story, 2009 ; Sato, Ulian, Unsain e Scagliusi, 2018). Vários estudos investigaram como as escolhas alimentares das mães influenciam a alimentação dos filhos; no entanto, poucos estudos focam nos aspectos afetivos relacionados a essas escolhas.

A partir das lacunas na literatura apontadas, busca-se com este estudo entender como aspectos afetivos das práticas alimentares interagem com situações e relações sociais e a

escolha por comidas tradicionais (preparações compostas por ingredientes in natura, minimamente processadas e processadas), e alimentos ultraprocessados em um contexto de transição nutricional. De maneira específica, buscaremos saber: 1. Quais situações se relacionam ao consumo de comidas tradicionais da região? E quais se relacionam com alimentos ultraprocessados? 2. Que aspectos afetivos permeiam os momentos de consumo de comidas tradicionais e regionais, e alimentos ultraprocessados? 3. Como as situações e ocasiões contribuem para as formas de consumo destas comidas e alimentos?

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GERAL

- O presente estudo tem como objetivo geral investigar aspectos afetivos envolvidos nas práticas alimentares relacionadas a comidas tradicionais e regionais, e alimentos ultraprocessados, entre mães residentes de Cruzeiro do Sul, Acre.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Investigar significados e valores simbólicos relacionados a alimentos in natura e minimamente processados, em especial as comidas tradicionais regionais, e a alimentos ultraprocessados, com especial atenção a doces e guloseimas;
- Descrever e comparar as memórias relacionadas a comidas tradicionais regionais e alimentos ultraprocessados;
- Descrever os sentimentos envolvidos nas práticas alimentares das participantes, com especial atenção ao que sentem quando comem sozinhas ou em companhia, quando preparam comidas para outras pessoas ou apenas para elas, e quais tipos de alimentos consomem nessas situações.

3. MÉTODOS

3.1. DESENHO DO ESTUDO

O trabalho aqui apresentado insere-se no “Estudo MINA-Brasil – Materno-Infantil no Acre: coorte de nascimentos da Amazônia ocidental brasileira”, com o objetivo geral investigar e identificar determinantes precoces para promoção de crescimento e desenvolvimento adequados com prevenção de morbidades e deficiências nutricionais sem produzir ganho de peso excessivo e adiposidade na primeira infância. O presente estudo possui delineamento qualitativo e inclui-se na etapa de seguimento de 24 meses, trabalhando com uma subamostra de mães participantes do Estudo MINA-Brasil.

3.2. ÁREA DO ESTUDO

Localizado a 636 km de Rio Branco, capital do Acre, e fazendo limite com Peru, Amazonas e os municípios acreanos de Tarauacá, Rodrigues Alves, Porto Walter e Mâncio Lima, Cruzeiro do Sul é o segundo maior município do estado do estado, localizado na região Norte do Brasil. Com base na Estimativa de População do IBGE para 2015, o município tinha 81.519 habitantes (50% mulheres), sendo 70,5% residentes na área urbana (IBGE, 2014). O Índice de Desenvolvimento Humano de Cruzeiro do Sul é de 0,664 (IBGE, 2010).

3.3. AMOSTRA

A população de estudo foi uma subamostra das mães participantes do segmento de 24 meses do Estudo MINA, com base nos dados quantitativos, as mulheres foram divididas em quintis de acordo com a frequência de consumo de ultraprocessados. Para o presente estudo foi estimada uma subamostra de vinte mães, sendo dez com alta frequência e dez com baixa frequência de consumo de ultraprocessados. O número final de sujeitos se deu pelo critério de saturação, ou seja, quando novas entrevistas a novas participantes não produziram dados novos relevantes ao tema da pesquisa.

3.4. PRODUÇÃO DE DADOS

O método utilizado foi a entrevista semiestruturada em profundidade. Entrevistas foram realizadas por uma pesquisadora com experiência em métodos qualitativos e pesquisas na área de práticas alimentares ao longo de cinco visitas a Cruzeiro do Sul: julho de 2017, novembro de 2017, janeiro de 2018, abril de 2018 e julho de 2018, cada uma com duração de um mês. Foram realizadas duas entrevistas com cada participante para garantir que os assuntos fossem abordados em profundidade. Após a primeira entrevista a cada participante, a pesquisadora ouviu o áudio algumas vezes a fim de anotar aquilo que precisava ser mais aprofundado ou esclarecido, explorando esses temas no segundo encontro.

Entrevista semiestruturada

As entrevistas começavam com perguntas iniciais abrangentes que constavam em um roteiro, com alguns tópicos estabelecidos *a priori* e outros a partir das informações relatadas por meio de pergunta abrangente, permitindo que questões relevantes aos entrevistados, mas que não foram identificadas a partir da literatura, se manifestem. Salienta-se que foi conduzido um pré-teste da entrevista, com três participantes.

Na entrevista foram investigados temas sobre: 1. gosto por alimentos tradicionais regionais e alimentos ultraprocessados, 2. memórias que a participante tem de comer algum alimento tradicional regional (emoções, sentimentos, onde estava, com quem, quem havia

cozinhado, comensalidade), 3. memórias de comer doces e guloseimas ultraprocessados (emoções, sentimentos, onde estava, com quem, quem havia comprado, comensalidade), 4. comidas preferidas e situações de consumo destas (onde estava, com quem, quem havia comprado, comensalidade), 5. emoções e sentimentos relacionados às comidas preferidas, e 6. comidas consumidas quando se está triste.

As participantes não foram apresentadas à classificação NOVA, porém imagens de alimentos ultraprocessados e comidas tradicionais foram apresentados para investigação do que elas achavam sobre eles, em quais momentos os consumiam e memórias relacionadas a esses alimentos. As entrevistas foram todas gravadas e transcritas em sua integralidade.

O Estudo MINA foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP/USP parecer nº 872.613, 13/11/2014) assim como sua etapa qualitativa (FSP/USP parecer nº 2.454.972, 22/12/2017).

3.5. ANÁLISE DE DADOS

Os dados foram analisados por meio da análise de conteúdo. Para a realização desta foram realizadas as seguintes etapas: pré-análise, exploração do material, tratamento dos dados e inferência e interpretação.

Na fase de pré-análise foram realizadas a leitura das anotações do caderno de campo, e a leitura flutuante das transcrições de entrevistas. Esta etapa irá proporcionar a familiarização da candidata à bolsa com os materiais coletados, possibilitando a identificação de unidades de registro, a partir das quais foi realizada a categorização. As unidades de registro são as palavras-chave escolhidas a fim de definir os trechos da entrevista que foram categorizados, pois indicaram a presença de informações consideradas potencialmente importantes para os objetivos do presente trabalho (BERNARD e RYAN 2010).

Após a identificação das unidades de registros, recortes das entrevistas que possibilitaram o surgimento de temas de análise foram destacados, de acordo com o que é proposto por Bernard e Ryan (2010). Os documentos foram exaustivamente analisados pela estudante, que realizou anotações destacando as características mais marcantes do texto. Consecutivamente, foi realizada a técnica de “cutting and sorting” a qual é descrita por Bernard e Ryan (2010) como um processo no qual são identificadas as falas ou expressões que se destacam pela relevância para o objetivo da presente pesquisa. Tais falas eram organizadas de acordo com suas características semelhantes. A organização é feita em pilhas, e esse processo é realizado com papel, canetas e tesouras.

A realização da fase de exploração do material seguiu as orientações de Bernard e Ryan (2010). Nesta foi estruturado um *codebook* que inclui uma descrição detalhada, uma descrição abreviada, os critérios de inclusão e exclusão do tema, exemplos típicos, exemplos atípicos e um exemplo categorizado como "close, but no", que consiste em uma fala que se aproxima, mas não se encaixa na categoria em questão. O *codebook* foi feito para a organização e codificação dos temas encontrados.

Após a construção do *codebook* e a partir dos temas descritos no mesmo, foi realizada a codificação dos materiais pela estudante e outro pesquisador, com experiência em codificação, separadamente. O software MAXQDA foi utilizado para auxiliar na realização desta etapa. A verificação da confiabilidade da codificação foi realizada por meio da comparação da codificação dos dois codificadores. Utilizamos para tal o cálculo do coeficiente de Kappa, com o auxílio do software MAXQDA. Por fim, foram discutidos os trechos em que houve divergência entre as codificações, até que houve consenso.

Para a compreensão dos temas, estes foram descritos a partir de suas tendências central e periférica, distribuição, intervalo, detalhes e contextos. Para tanto, os dados foram apresentados em forma de paráfrases, citações literais e dados quantitativos; como sugerido por Bernard e Ryan (2010). A classificação dos alimentos citados foi feita pela estudante a partir da definição da classificação NOVA.

4. RESULTADOS

Os resultados serão publicados em revista científica da área.

5. DISCUSSÃO

A discussão será publicada em uma revista científica da área.

6. CONCLUSÃO

A conclusão será publicada em uma revista científica da área.

7. IMPLICAÇÕES PARA A PRÁTICA NO CAMPO DE ATUAÇÃO

Com este trabalho, espera-se contribuir para que campo de atuação de Nutrição em Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão possam envolver e valorizar os aspectos afetivos no campo da alimentação e nutrição, contribuindo para valorização de um olhar abrangente do fenômeno alimentar incentivando mais pesquisas nessa temática, alinhado com as preocupações de saúde que a transição alimentar e nutricional impõe com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. Isso levará a mais evidências científicas e disseminação de informações válidas a respeito de relação de aspectos afetivos e alimentação.

A partir disso, será possível que outras atribuições como em Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Coletiva, sejam considerados esses aspectos na assistência e educação nutricional individual e coletiva, nos quais o(a) nutricionista deve articular sua atuação com as múltiplas realidades e com o território que está inserido. Além disso, trabalhos feitos com diferentes populações em diferentes contextos daqueles que são comumente conhecidos (como o contexto acreano) afluem discussões sobre contexto sociopolítico, cultura alimentar local e soberania alimentar, além de dar luz a problemas que devem ser enfrentado, com os quais nutricionistas devem levar em conta tanto na atuação em gestão de políticas públicas e programas institucionais como na atenção básica à saúde, considerando as particularidades dos territórios e dos sujeitos.

O ineditismo deste estudo contribui para uma compreensão acerca de como as mães, às principais responsáveis por tarefas relacionadas à alimentação, são impactadas por aspectos afetivos nas práticas alimentares, podendo levar a um aumento no consumo de alimentos ultraprocessados e acarretar efeitos negativos à saúde dessas mulheres e suas famílias.

Conhecer essas motivações e percepções sobre práticas alimentares e, em especial, sobre o processo de escolha alimentar em populações afastadas das grandes metrópoles e em um contexto de recente urbanização devem ser interpretadas e incorporadas por nutricionistas em sua atuação no campo de Nutrição em Saúde Coletiva.

Em conclusão, este estudo mostra como a alimentação é um fenômeno intrinsecamente sociocultural e que é historicamente construído e ressignificado através de particularidades em falas das mães que não existiriam em um fenômeno exclusivamente fisiológico. Dessa forma, a atuação de nutricionistas em Saúde Coletiva deve ter como base uma formação generalista com contribuições de Ciências Sociais e Humanas para o campo da Nutrição, para que tal atuação tenha sentido para o público ao qual nos voltamos e para nós mesmos enquanto categoria profissional e cidadãos.

8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Absolon, J.S.; Wearing, G.A.; Behme, M.T. (1988). "Dietary quality and eating patterns of adolescent girls in Southwestern Ontário". *J Nutr Educ* 20. 77.

Alcoforado, C. L. G. C. (2010). Entre o científico e o popular: saberes e práticas da equipe de enfermagem e clientes com feridas: um estudo de caso no Município Cruzeiro do Sul Acre.

Adriaanse, M. A., Prinsen, S., de Witt Huberts, J. C., de Ridder, D. T., & Evers, C. (2016). "I ate too much so I must have been sad": Emotions as a confabulated reason for overeating". *Appetite*, 103, 318-323.

Allen, D.E.; Patterson, Z.J.; Warren, G.L. (1970). "Nutrition, family commensality, and academic performance among high school youth". *J. Home Econ.* 62. 333.

Alleyne, G., Binagwaho, A., Haines, A., Jahan, S., Nugent, R., Rojhani, A., ... & Lancet NCD Action Group. (2013). Embedding non-communicable diseases in the post-2015 development agenda. *The Lancet*, 381(9866), 566-574.

Alvarenga, M., Antonaccio, C., Timerman, F., & Figueiredo, M. (2015). *Nutrição comportamental*. Editora Manole.

Araújo, T. M. D., Pinho, P. D. S., & Almeida, M. M. G. D. (2005). Prevalência de transtornos mentais comuns em mulheres e sua relação com as características sociodemográficas e o trabalho doméstico. *Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil*, 5(3), 337-348.

Assunção, V. K. (2008). Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. *Caderno Espaço Feminino*, 19(1).

Ávila, Rebeca Contrera, & Portes, Écio Antônio. (2012). A tríplice jornada de mulheres pobres na universidade pública: trabalho doméstico, trabalho remunerado e estudos. *Revista Estudos Feministas*, 20(3), 809-832. <https://doi.org/10.1590/S0104-026X2012000300011>

Baião, M. R., & Deslandes, S. F. (2010). Práticas alimentares na gravidez: um estudo com gestantes e puérperas de um complexo de favelas do Rio de Janeiro (RJ, Brasil). *Ciência & Saúde Coletiva*, 15, 3199-3206.

Baudin, G., & Vaz, D. M. (Eds.). (2014). *Transação territorial: novas relações cidade-campo*. Húmus.

Beluzzo, R. (2005). A valorização da cozinha regional. *Gastronomia: cortes e recortes*. Senac, Brasília. p. 181-188.

Bernard, H. R., Wutich, A., & Ryan, G. W. (2016). *Analyzing qualitative data: Systematic approaches*. SAGE publications.

Bertolote, J. M. (2001). A saúde mental da mulher. *Rev Med*, 8, 25-32.

Bielemann, R. M., Santos Motta, J. V., Minten, G. C., Horta, B. L., & Gigante, D. P. (2015). Consumo de alimentos ultraprocessados e impacto na dieta de adultos jovens. *Revista de Saúde Pública*, 49.

Bissonnette, M. M., & Contento, I. R. (2001). Adolescents' perspectives and food choice behaviors in terms of the environmental impacts of food production practices: application of a psychosocial model. *Journal of nutrition education*, 33(2), 72-82.

Bock, A. M. B., Furtado, O., & Teixeira, M. D. L. T. (1999). *Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia*. Saraiva. p.193.

Bourdier, L., Morvan, Y., Kotbagi, G., Kern, L., Romo, L., & Berthoz, S. (2018). Examination of emotion-induced changes in eating: A latent profile analysis of the Emotional Appetite Questionnaire. *Appetite*, 123, 72-81.

Brasil. Ministério da Saúde. (2014). *Guia alimentar para a população brasileira*. Ministério da Saúde.

Braz, R. M., Duarte, E. C., & Tauil, P. L. (2012). Epidemiology of malaria in the municipality of Cruzeiro do Sul, State of Acre, Brazil, in 2010: uses of a control chart at the local level. *Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical*, 45(4), 526-529.

Brunner, T. A., Van der Horst, K., & Siegrist, M. (2010). Convenience food products. Drivers for consumption. *Appetite*, 55(3), 498-506.

Bucher, T., van der Horst, K., & Siegrist, M. (2011). Improvement of meal composition by vegetable variety. *Public health nutrition*, 14(8), 1357-1363.

Bull, N. L. (1988). Studies of the dietary habits, food consumption and nutrient intakes of adolescents and young adults. *World Review of Nutrition and Dietetics*.

Caldeira, R., & Fava, B. M. (2016). *Comida: uma contadora de histórias*. Anais do Seminário Nacional do Centro de Memória-UNICAMP.

Castro, I. R. R. D., Souza, T. S. N. D., Maldonado, L. A., Caniné, E. S., Rotenberg, S., & Gugelmin, S. A. (2007). A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. *Revista de Nutrição*, 20(6), 571-588.

Clendenen, V. I., Herman, C. P., & Polivy, J. (1994). Social facilitation of eating among friends and strangers. *Appetite*, 23(1), 1-13.

- DeVault, M. L. (1994). *Feeding the family: The social organization of caring as gendered work*. University of Chicago Press.
- Diez Garcia, R. W. (2003). Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição*.
- Fischler, C. (2011) 'Commensality, society and culture', *Social Science Information*, 50(3-4), pp. 528-548.
- Gallian, D. M. C. (2007). the dehumanization of eating. *estudos avançados*, 21(60), 179-184.
- Gutjar, S., de Graaf, C., de Wijk, R., & Jager, G. (2016). Sensory drivers of food-evoked emotions. *Appetite*, (101), 231.
- Hartmann, C., Dohle, S., & Siegrist, M. (2013). Importance of cooking skills for balanced food choices. *Appetite*, 65, 125-131.
- Hertzler, A.A.; Yamanaka, W.; Nenninger, C.; Abernathy, A. (1976). "Iron status and family structure of teenage girls in a low-income area". *Home Econ Res J.* 5. 92.
- Holtzman, J. D. (2006). Food and memory. *Annu. Rev. Anthropol.*, 35, 361-378
- Jacobs, D. R., & Tapsell, L. C. (2013). Food synergy: the key to a healthy diet. *Proceedings of the Nutrition Society*, 72(2), 200-206.
- Kaplan, E. B. (2000). Using food as a metaphor for care: Middle-school kids talk about family, school, and class relationships. *Journal of Contemporary Ethnography*, 29(4), 474-509.
- Larson, N. I., Perry, C. L., Story, M., & Neumark-Sztainer, D. (2006). Food preparation by young adults is associated with better diet quality. *Journal of the American dietetic association*, 106(12), 2001-2007.
- Larson, N., & Story, M. (2009). A review of environmental influences on food choices. *Annals of Behavioral Medicine*, 38(1), 56-73.
- Lennon, M. C. (1995). Work conditions as explanations for the relation between socioeconomic status, gender, and psychological disorders. *Epidemiologic reviews*, 17(1), 120-127.
- Lennon, M. C., & Rosenfield, S. (1992). Women and mental health: The interaction of job and family conditions. *Journal of health and social behavior*, 316-327.
- Lima, A. C. B. D. (2014). Flavors of the city: access to regional fruit and fruit consumption in the State of Acre, Brazil. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, 9(1), 79-92.

Lima, S. D. C. (2003). Trabalho doméstico: uma trajetória silenciosa de mulheres. Rio de Janeiro: Virtual Científica.

Locher, J. L., Yoels, W. C., Maurer, D., & Van Ells, J. (2005). Comfort foods: an exploratory journey into the social and emotional significance of food. *Food & Foodways*, 13(4), 273-297.

Lourenço, B. H., Gimeno, S. G., Cardoso, M. A., & ACTION Study Team. (2014). BMI gain and insulin resistance among school-aged children: a population-based longitudinal study in the Brazilian Amazon. *British journal of nutrition*, 112(11), 1905-1910.

Louzada, M. L., Bortoletto Martins, A. P., Silva Canella, D., Galastri Baraldi, L., Bertazzi Levy, R., Moreira Claro, R., ... & Monteiro, C. A. (2015). Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. *Revista de Saúde Pública*, 49.

Luz, M. T. (1998). O impacto da epidemia de HIV/aids nas representações sociais. *Saude Sexo Educ*, 30(4), 7-11.

Lyman, B. (1982). The nutritional values and food group characteristics of foods preferred during various emotions. *The Journal of psychology*, 112(1), 121-127.

M. Story, D. Neumark-Sztainer Competitive foods in schools: issues, trends, and future directions *Topics Clin Nutr*, 15 (1999), p. 37

Machado, A. D. S. (2015). O cérebro no imaginário social da divulgação científica das Biociências: a retórica sobre a saúde e a vida nas capas da Revista *Mente e Cérebro*.

Macht, Michael; SIMONS, Gwenda. (2000). Emotions and eating in everyday life. *Appetite*, v. 35, n. 1, p. 65-71.

Maciel, M. E. (2005). Identidade cultural e alimentação. In *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível* (pp. 49-55).

Maher, J. H., & Lowe, J. B. (2015). Navigating health priorities and motivators during pregnancy and new motherhood. *Nutrition & Dietetics*, 72(4), 333-339.

Martins, A. P. B., Levy, R. B., Claro, R. M., Moubarac, J. C., & Monteiro, C. A. (2013). Increased contribution of ultra-processed food products in the Brazilian diet (1987-2009). *Revista de saude publica*, 47(4), 656-665.

Messer, E. (1984). Sociocultural aspects of nutrient intake and behavioral responses to nutrition. In *Nutrition and behavior* (pp. 417-471). Springer, Boston, MA.

Monteiro, C. A. (2009). Nutrition and health. The issue is not food, nor nutrients, so much as processing. *Public health nutrition*, 12(5), 729-731.

Monteiro C. A., Levy, R. B., Claro, R. M., de Castro, I. R. R., & Cannon, G. (2010). Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. *Public health nutrition*, 14(1), 5-13.

Monteiro, C. A., Cannon, G., Moubarac, J. C., Martins, A. P. B., Martins, C. A., Garzillo, J., ... & Levy, R. B. (2015). Dietary guidelines to nourish humanity and the planet in the twenty-first century. A blueprint from Brazil. *Public health nutrition*, 18(13), 2311-2322.

Moreira, S. A. (2010). Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. *Ciência e Cultura*, 62(4), 23-26.

Morrison, M. (1996). Sharing food at home and school: perspectives on commensality. *The Sociological Review*, 44(4), 648-674.

Namie, J. (2011). Public displays of affection: Mothers, children, and requests for junk food. *Food, Culture & Society*, 14(3), 393-411.

Pelto, P. J. (2013). *Applied ethnography: guidelines for field research*. Walnut Creek: Left Coast Press.

Piéron, H. (1969). *Dicionário de Psicologia*. 1ª ed. Porto Alegre: Globo.

Pinho, P. D. S., & Araújo, T. M. D. (2012). Associação entre sobrecarga doméstica e transtornos mentais comuns em mulheres. *Revista Brasileira de Epidemiologia*, 15(3), 560-572.

Pinto, F. E. M. (2010). O sujeito psicológico e as interfaces com as dimensões psíquicas: um breve diálogo sobre a afetividade. Recuperado de <http://www.psicologia.pt/artigos/textos A>, 538.

Pinto, F. E. M. (2015). A dimensão afetiva do sujeito psicológico: algumas definições e principais características. *Revista de Educação*, 10(10).

Pessoa, E. D. S. (2007). *Trabalhadores da Floresta do Alto Juruá: cultura e cidadania na Amazônia*. Rio Branco: EDUFAC.

Poulain, J. P., & Proença, R. P. D. C. (2003). Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Revista de Nutrição*, 16(4), 365-386.

Poulain, Jean-Pierre. (2013). *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. 2ed. Florianópolis: UFSC.

Proença, R. P. D. C. (2010). Alimentação e globalização: algumas reflexões. *Ciência e Cultura*, 62(4), 43-47.

Rozin, P. (1999). Food is fundamental, fun, frightening, and far-reaching. *Social Research*, 9-30.

- Saconni, L. A. (1996) *Minidicionário da língua portuguesa*. São Paulo: Atual.
- Sato, P. D. M., Couto, M. T., Wells, J., Cardoso, M. A., Devakumar, D., & Scagliusi, F. B. (2020). Mothers' food choices and consumption of ultra-processed foods in the Brazilian Amazon: A grounded theory study. *Appetite*, 148, 104602.
- Sato, P. D. M., Dimitrov Ulian, M., Fernandez Unsain, R., & Baeza Scagliusi, F. (2018). Eating practices among low-income overweight/obese Brazilian mothers: a Bourdieusian approach. *Sociology of health & illness*, 40(7), 1172-1185.
- Sato P. D. M., Pereira P.R., Stelmo I.C., Unsain R.F., Ulian M.D., et al. (2014). Eating practices and habitus in mothers: A Brazilian population survey *Appetite*, 82, pp. 16-28.
- Sato, P. D. M., Rocha Pereira, P. D., de Carvalho Stelmo, I., Unsain, R. F., Ulian, M. D., Sabatini, F., ... & Scagliusi, F. B. (2014). Eating practices and habitus in mothers. A Brazilian population-based survey. *Appetite*, 82, 16-28.
- Sato, P. D. M., Ulian, M. D., da Silva Oliveira, M. S., Cardoso, M. A., Wells, J., Devakumar, D., ... & Scagliusi, F. B. (2020). Signs and strategies to deal with food insecurity and consumption of ultra-processed foods among Amazonian mothers. *Global Public Health*, 1-14.
- Skinner, B. F. (1995). O lugar do sentimento na análise do comportamento. AL Néri (Trad.), *Questões recentes na análise do comportamento*, 13-24.
- Skinner B. F. (1998). *Ciência e comportamento Humano*. São Paulo: Martin Fontes. P.175-176)
- Sliwa, S. A., Must, A., Peréa, F., & Economos, C. D. (2015). Maternal employment, acculturation, and time spent in food-related behaviors among Hispanic mothers in the United States. Evidence from the American Time Use Survey. *Appetite*, 87, 10-19.
- Sobal, J., & Bisogni, C.A. (2009). Constructing food choice decisions. *Annals of Behavioral Medicine*, 38(suppl_1), s37-s46.
- Sousa, L. P. D., & GUEDES, D. R. (2016). A desigual divisão sexual do trabalho: um olhar sobre a última década. *Estudos avançados*, 30(87), 123-139.
- Taillie, L. S. (2018). Who's cooking? Trends in US home food preparation by gender, education, and race/ethnicity from 2003 to 2016. *Nutrition journal*, 17(1), 41.
- Traphagan, J. W., & Brown, L. K. (2002). Fast food and intergenerational commensality in Japan: New styles and old patterns. *Ethnology*, 119-134. pg: 128.
- Van Strien, T., Ouwens, M. A., Engel, C., & de Weerth, C. (2014). Hunger, inhibitory control and distress-induced emotional eating. *Appetite*, 79, 124-133.

Wagner, H. S., Ahlstrom, B., Redden, J. P., Vickers, Z., & Mann, T. (2014). The myth of comfort food. *Health Psychology, 33*(12), 1552.

Wansink, B. (2004). Environmental factors that increase the food intake and consumption volume of unknowing consumers. *Annu. Rev. Nutr., 24*, 455-479.

Watson, D. , & Tellegen, A. (1985). Em direção a uma estrutura de humor consensual . *Psychological Bulletin, 98*, 219 - 235.

Wethington, E., Cooper, H., & Holmes, C. S. (1997). Turning points in mid-life. In I. H. Gotlib & B. Wheaton (Eds.), *Stress and adversity over the life course: Trajectories and turning points* (pp. 215–231). Cambridge, England: Cambridge University Press.